

POURQUOI MANGER BIO ET LOCAL ?

Manger bio, c'est faire le choix d'une alimentation de qualité qui garantit des produits sans pesticides, engrais chimiques de synthèse ni OGM.

Manger local, c'est réduire le nombre d'intermédiaires, diminuer les transports polluants et contribuer activement à la vitalité économique de nos territoires.

Consommer des produits biologiques, locaux et de saison, c'est l'idéal :

- pour notre **santé** et celle de nos agricultrices et agriculteurs
- pour le **climat**, en préservant la ressource en eau, les paysages, la biodiversité locale et la vitalité des sols
- pour une agriculture **juste et rémunératrice** valorisant l'emploi dans nos territoires
- pour se faire **plaisir** à table



ADABIO
Le réseau de l'agriculture biologique de l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie

95, route des Soudanières
01250 CEYZERIAT
animation.ain@adabio.com
06 26 54 38 40

www.adabio.com

LA 18^{ÈME} ÉDITION DE "MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL".

Les productrices et producteurs bio, artisans et artisanes bio, magasins spécialisés et organismes de restauration en Auvergne-Rhône-Alpes vous invitent à un **festival d'animations du 28 septembre au 27 octobre 2024**.

Rejoignez-nous pour un **moment convivial** en compagnie de vos voisins producteurs et découvrez **tous les bienfaits des produits issus de l'agriculture biologique**.



RETROUVEZ LE PROGRAMME DES ANIMATIONS EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES SUR :

WWW.BIOETLOCAL.ORG

dans la rubrique animation



[WWW.FACEBOOK.COM/FRABAURABIO/](https://www.facebook.com/frabaurabio/)



FRAB AURA
Le réseau de l'agriculture biologique en Auvergne-Rhône-Alpes

AVEC LE SOUTIEN DE



MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL

SAVOURONS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DE PROXIMITÉ !

DU 28 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2024

Pour nous, pour la planète, pour nos producteurs locaux
#BIO RÉFLEXE



Conception : Terre Nourricière - Illustration : Fanny Le Bagousse



Ain

DES ANIMATIONS DANS LES FERMES, LES MAGASINS ET DES MARCHÉS !

La plupart des animations proposées sont gratuites et ouvertes à tous et à toutes, sauf indications contraires.



15
sept.
au 6
oct.

CUEILLETTE DE POMMES AUX VERGERS PENIN

Chemin de Pouilleux - 01600 **Reyrieux**

14H à 18H les **mercredis, vendredis, samedis et dimanches** venez cueillir directement les pommes sur nos arbres. Prix dégressif en fonction du nombre de kilos ramassés

Accès libre

Mathieu Penin - vergerspenin@laposte.net - 06 63 34 55 67 - www.comptoirdespommes.fr



28
sept.
et 2
oct.

À LA DÉCOUVERTE DES CÉRÉALES AVEC MOULIN NICOLAS

50 chemin de Molliet - 01310 **Polliat**

28 septembre 9H, 10H30, 14H30, 16H30 et 2 octobre 10H, 14H30 visite guidée des différents laboratoires de productions : moulin, fabrication des pâtes, huilerie, découverte des céréales (adapté aux enfants). Vente des produits

Sur réservation par mail

contact@moulin-nicolas.fr - www.moulin-nicolas.fr



28
et 29
sept.

LA FÊTE DES POMMES ! PAR LA COMMUNAUTÉ DU CHEMIN NEUF

1600 route de l'Abbaye - 01330 **Le Plantay**

9H à 18H : autocueillette de pommes, dégustation de fromage et visite de ferme.

Accès libre

abbayedesdombes.verger@gmail.com - www.dombes.chemin-neuf.fr



29
sept.

VISITE D'EXPLOITATION À LA FERME ERIC THIER

1302 route des Batailles - 01160 **Druillat**

à 10H30 : visite de la ferme.

Accès libre

Eric Thier - anelthier@gmail.com - 06 32 49 66 29



2
au 5
oct.

DÉGUSTATION DE PRODUITS BIO PAR FERME-LÀ !

1546 route de Lyon - 01360 **Balan**

2 au 4 octobre 9H à 12H30 et 15H à 19H - le 5 octobre 9H à 18H : dégustation de produits bio du magasin.

Accès libre

tissot.bugey@gmail.com - www.fermela-balan.fr



4
oct.

BANQUET À LA FERME DU CHAMP DU PUIITS

211 chemin de la Fontaine - 01430 **Peyriat**

17H à 22H : visite de ferme, buvette et repas avec les produits de la ferme (viande, fromage, légumes, miel, pain).

Repas sur réservation, limité à 80 personnes

lechampdupuits@gmail.com - 06 51 76 79 94



5
et 6
oct.

PORTES OUVERTES À LA FERME ANNE-SOPHIE HÉRIN APICULTRICE

Chemin des Millières - 01150 **Lagnieu**

10H à 12H et 14H à 18H : visite de ferme et ateliers ludiques.

Accès libre

Anne-Sophie Héryn - annesophr1@yahoo.fr - 06 26 50 35 36 - www.asherin-apicultrice.fr



27
oct.

LA FOIRE BIO DES PAYS DE L'AÏN PAR ADABIO

marché couvert - 01430 **Bourg-en-Bresse**

9H à 17H : marché couvert, animations, conférences, restauration.

Accès libre

Clothilde CARON - animation.isere@adabio.com



À venir

LA POMME, EN BIO ! PAR LE GAEC FERME DE LA PÉROUZE

142 rue du Moulin - 01380 **Bâgé-Dommartin**

à l'école Dommartin, intervention en classe : la Pomme, en Bio !

Pour les élèves de l'école uniquement

gaecfermedelaperouze@gmail.com



À venir

MARCHÉ DE PRODUCTEURS ET TABLE RONDE EPTB SAÔNE ET DOUBS/SEP BRESSE

DOMBES SAÔNE

Place de l'Hôtel de Ville - 01990 **Saint-Trivier-sur-Moignans**

16H30 à 18H30 : plus d'informations à venir.

Accès libre

Karen Regragui - karen.regragui@eptb-saone-doubs.fr - 06 34 53 16 73



LE SAVIEZ-VOUS ?

Manger bio et local, c'est la garantie d'une nourriture saine à un juste prix, d'un environnement préservé, d'une relation directe avec les producteurs et d'un réel soutien à l'économie locale.

