

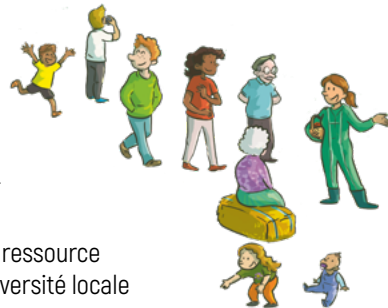
## POURQUOI MANGER BIO ET LOCAL ?

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



**BIO 63**

Le réseau de l'agriculture biologique du Puy-de-Dôme

11 allée Pierre de Fermat  
63170 AUBIERE  
elodie.bio63@aurabio.org  
04 73 44 45 28

[www.bio63.org](http://www.bio63.org)



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

AVEC LE SOUTIEN DE



## LA 20<sup>ÈME</sup> 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 26 septembre au 25 octobre 2026**.

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](http://WWW.BIOETLOCAL.ORG)

dans la rubrique événements



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



[WWW.INSTAGRAM.COM/FRAB.AURA/](https://www.instagram.com/frab.aura/)



**DU 26 SEPTEMBRE  
AU 25 OCTOBRE 2026**

VIVEZ, GOUTEZ ET PARTAGEZ  
AVEC LES FERMES BIO,  
PRÈS DE CHEZ VOUS !



**PUY-DE-DÔME**

## DES ANIMATIONS DANS LES FERMES, LES MAGASINS ET AU MARCHÉ !

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



**15  
sept.**

**POT DE BIENVENUE ! PAR L'AMAP DE ROMAGNAT**

Salle André Raynord, avenue des Pérouses - 63540 Romagnat

**18H à 19H30** : Présentation de l'AMAP et de ses productrices et producteurs.

**Accès libre**

Constance Cournede - [amapderomagnat@gmail.com](mailto:amapderomagnat@gmail.com) - [www.amapderomagnat.org](http://www.amapderomagnat.org)



**DÉGUSTATION**

**ANIMATION**

**24  
sept.**

**L'AFTERWORK MANGER BIO LOCAL C'EST L'IDÉAL AVEC CLAC!**

20 rue des acilloux - 63800 Cournon d'Auvergne

**18H à 20H** : Dégustation conviviale en fin de visite. Atelier confitures de petits fruits à 14h et 16h.

**Accès libre, réservation conseillée**

09 86 40 70 30 - [www.clac-conserverie.fr](http://www.clac-conserverie.fr)



**VISITE**

**DÉGUSTATION**

**25  
sept.**

**À LA DÉCOUVERTE DU BIO LOCAL - DÉGUSTATION À LA BIOCOOP ISSOIRE**

10 route de Saint Germain - 63500 Issoire

**12H à 13H** : Dégustation de produits bio et locaux.

**Accès libre**

Loly Guérin - 04 73 71 93 87 - [biocoopissoire63@gmail.com](mailto:biocoopissoire63@gmail.com) - [www.biocoopissoire.fr](http://www.biocoopissoire.fr)



**DÉGUSTATION**

26  
sept.  
au 25  
oct.

## LE BIO LOCAL EST À L'HONNEUR DANS VOTRE MAGASIN ! PAR SATORIZ CLERMONT

15 avenue du Roussillon - 63170 **Aubière**

**Aux horaires des magasins :** Des dégustations et la présence de producteurs et transformateurs locaux sur place en fonction de leurs disponibilités surant tout le mois, consultez nos réseaux sociaux pour être informé !

Jérôme Garon - 04 73 15 08 60 - [clermont@satoriz.fr](mailto:clermont@satoriz.fr) - [www.satoriz.com](http://www.satoriz.com)



26  
sept.  
au 25  
oct.

## ANIMATIONS DE PRODUCTEURS BIO ET LOCAUX PAR LA BIOCOOP RIOM SUD

83 avenue de Clermont - 63140 **Chatel Guyon**

**Aux horaires des magasins :** sur toute la durée de l'événement, rencontre avec des producteurs locaux en magasin, dégustations offertes.

04 73 63 08 89 - [contact@biocoopriomsud.fr](mailto:contact@biocoopriomsud.fr) - [www.biocoopriomsud.fr](http://www.biocoopriomsud.fr)



26  
sept.

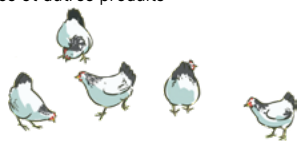
## VISITE DE FERME MARAÎCHÈRE AXÉE SUR LA BIODIVERSITÉ EN PARTENARIAT AVEC LE GROUPE PAYSAN DE NATURE

1 rue des pradeaux - 63480 **Chauriat**

**15H à 18H :** Programme en deux temps :  
- premier temps visite de la ferme maraîchère globale avec questions réponses interactives et présentation de la démarche Paysans de Nature.  
- deuxième temps : focus sur les aménagements réalisés pour la biodiversité (deux mares, plusieurs haies de différents âges, nichoirs oiseaux, nichoirs chauve-souris, tas de bois et pierriers...) avec apports naturalistes des bénévoles impliqués (en fonction des volontaires : focus sur l'ornithologie, entomologie,...). Clôture avec petite dégustation de jus de tomates et autres produits de la ferme. Vente possible.

**Accès libre**

[www.lesjardinsdumuscardin.wordpress.com](http://www.lesjardinsdumuscardin.wordpress.com)



28  
sept.  
au 24  
oct.

## RENCONTRES AVEC NOS PRODUCTEURS LOCAUX PAR BIOCOOP LA GRAINE DES DÔMES

44 bis rue des Bardines - 63370 **Lempdes**

**Aux horaires des magasins :** Animations de nos producteurs locaux en magasin, dégustation offerte de produits locaux.

**Accès libre, information sur l'agenda du site internet**

09 88 33 82 72 - [contact@biocooplempdes.fr](mailto:contact@biocooplempdes.fr) - [www.biocooplempdes.fr](http://www.biocooplempdes.fr)



30  
sept.

## DÉCOUVERTE D'UNE ÉPICE D'EXCEPTION LE SAFRAN PAR LE SAFRAN DES PUYs

1 chemin des clides. Les Fontêtes - 63230 **St Ours les Roches**

**11H :** Cueillette des fleurs de safran, dégustation de produits safranés..

**Sur réservation**

François Chambre - 06 52 50 11 62 - [chambre.francois@yahoo.fr](mailto:chambre.francois@yahoo.fr) - [www.lesafranandespuys.com](http://www.lesafranandespuys.com)



30  
sept.  
et 3  
oct.

## HISTOIRES DE PLANTES : DÉCOUVERTES AUTOUR DES PLANTES AROMATIQUES PAR STARTER-RACINES

Parking du Cimetière de Murol (550m à pied) - Le Caire  
63790 **Murol**

**15H à 16H30 :** Rendez-vous sur mes terrains pour découvrir mon travail autour des plantes aromatiques utilisées dans mes biscuits : identification des plantes, sentir leur parfums, écouter leurs histoires et déguster leurs saveurs.

**Sur réservation par mail ou SMS. Tarif : 15 euros adulte ; 7 euros enfants ; moins de 10 ans gratuit. Nombre de places limitées.**

Ange-Noëlle Clément-Lafont - 06 33 64 78 25  
[angenoele@hotmail.fr](mailto:angenoele@hotmail.fr) - [www.racines-biscuits-plant.es.fr](http://www.racines-biscuits-plant.es.fr)



## 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.



3  
oct.

## ANIMATION BIO-DIVERSITÉ PAR LES JARDINS GOURMANDS

245 route de la Brugière - 63480 **Bertignat**

**13H à 19H :** Biodiversité en liberté : une après-midi bucolique aux Jardins Gourmands Balade buissonnière à la recherche des secrets du jardin : petite faune et fruits sauvages, haies bocagères et herbes folles. Une après-midi pour comprendre comment cultiver bio, c'est cultiver la vie ! Venez découvrir le réseau Paysan de Nature. Dégustation conviviale en fin de visite. Atelier confitures de petits fruits à 14h et 16h.

**Accès libre et gratuit, réservation souhaitée par mail ou sms pour l'atelier confiture**

François Blache - 07 81 64 12 76 - [jardinsgourmands@orange.fr](mailto:jardinsgourmands@orange.fr) - [www.jardinsbrugiere.fr](http://www.jardinsbrugiere.fr)



15  
oct.

## MARCHÉ BIO FESTIF DE MUR-SUR-ALLIER

Quai d'Allier, Dallet - 63115 **Mur-sur-Allier**

**17H à 21H :** marché de producteurs bio et d'artisans + animation pour les enfants + groupe de musique.

**Accès libre**

04 73 44 45 28 - [helene.bio63@aurabio.org](mailto:helene.bio63@aurabio.org) - [www.bio63.org](http://www.bio63.org)



18  
oct.

## FERME OUVERTE À LA FERME DES RAUX

Domaine des Raux - 63360 **Gerzat**

**14H à 18H :** Deux parcours possibles :  
- Comment créer un lien direct et solidaire entre citoyens et paysans ? en collaboration avec les Amaps du Puy-de-Dôme  
- Parcours découverte et visite de la ferme  
Conclusion autour d'une dégustation de produits de la ferme et pot de l'amitié.

**Accès libre et gratuit**

[www.lafermedesraux.fr](http://www.lafermedesraux.fr)



18  
oct.

## UNE CHOUETTE BALADE À CROQUER ! PAR L'ATELIER

Départ du stade de St Sylvestre Pragoulin

63310 **Saint-Sylvestre-Pragoulin**

**8H à 12H :** Randonnée gourmande. Produits bio et locaux. Stands de producteurs. Choisissez l'un de nos 4 parcours de randonnée et venez découvrir les paysages de notre beau territoire. Tout au long de votre balade, profitez de ravitaillements composés de produits bio et locaux. À l'arrivée, retrouvez également des stands de producteurs locaux pour prolonger la découverte des saveurs de notre région.

**Pas de réservation, tarif en fonction de la distance parcourue**

Nathalie Monseigne - 06 01 90 48 66 - [nathalie.monseigne@gmail.com](mailto:nathalie.monseigne@gmail.com) - @latelier.latelier.1995



18  
oct.

## VISITE DE FERME RÉCRÉATIVE ET GOURMANDE PAR LE JARDIN DE MOKI

La Chéride - 63160 **Saint-Julien-de-Coppel**

**9H à 12H et de 14H à 17H :** Venez découvrir l'alimentation durable au travers la visite de la ferme et d'activités ludiques pour prendre soin de notre santé et de la biodiversité qui nous entoure.

**Gratuit, sur réservation via le site internet**

06 16 50 78 17 - [lejardindemoki@gmail.com](mailto:lejardindemoki@gmail.com)  
[www.site.ouvretafeirme.org/le-jardin-de-moki/](http://www.site.ouvretafeirme.org/le-jardin-de-moki/)



25  
oct.

## BALADE ENTRE ÉLEVAGE ET HISTOIRE À LA FERME DES CABRI'OLBY

Ferme des Cabri'Olby, 761 chemin des Roses, La Gardette - 63210 **Olby**

**14H30 à 18H :** Une balade autour de la ferme sera proposée en autonomie et vous passerez saluer les chèvres au pâturage. Vous collecterez des réponses pour compléter un quizz. De retour à la ferme, une dégustation vous récompensera et les éleveurs vous présenteront leur métier.

**Accès libre, prix libre**

06 71 09 23 11 - [contact@fermedescabrielby.fr](mailto:contact@fermedescabrielby.fr) - [www.fermedescabrielby.fr](http://www.fermedescabrielby.fr)

