

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

3 bis impasse des prairies
74940 Annecy-Le-Vieux
animation.dessavoie@adabio.com
06 26 54 41 11

www.adabio.com

LA 20^{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 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

dans la rubrique événements



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

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



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

AVEC LE SOUTIEN DE



EN PARTENARIAT AVEC



**DU 26 SEPTEMBRE
AU 25 OCTOBRE 2026**

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



SAVOIE ET HAUTE-SAVOIE

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.



26
sept.

DÉCOUVERTE DE LA FERME DE LA FLEUR AU FRUIT

Impasse des Guillets - 73670 **Saint Pierre d'Entremont**

10H à 12H et de 14H à 16H : Visite découverte de la ferme en petits fruits en compagnie de Sylvaine, paysanne : les jardins et leur biodiversité, l'atelier de transformation. Dégustation des produits de la ferme..

Gratuit, sur réservation par mail ou téléphone

06 42 55 12 96 - smuraz@gresille.org - www.delafleuraufruit73.wixsite.com/chartreuse

26
sept.

VISITE DU JARDIN, BALADE CONTÉE ET DÉGUSTATION PAR QUINTESSENCE DE CHARTREUSE

167 chemin chez Droguet - 73670 **Saint Pierre d'Entremont**

10H à 18H : Accueil et visite du jardin à 10h et 14h, à 10h30 et 15h balade contée par « Papilles troubadours », à midi dégustation crêpe et produits bio et locaux, à 16h goûter dégustation.

Accès libre et gratuit, prix libre pour les contes et le goûter, réservation conseillée par mail ou téléphone

Thida Ao - 06 59 21 54 90 - thida.ao@gmail.com - www.quintessencedechartreuse.com

26
sept.

REPAS AU FEU DE BOIS PAR LES CHAMPS DU PAIN

2735 route de Saint Même - 73670 **Saint Pierre d'Entremont**

18H à 00H : Visite du fournil et repas cuit au feu de bois.

Réservation obligatoire

www.leschampsdupain.fr



VISITE

DÉGUSTATION



VISITE

DÉGUSTATION



REPAS

26
sept.

LA FERME COLLECTIVE DE L'AMARANTE VOUS INVITE

865 route de l'Eculaz - 74930 **Reignier-Esery**

15H à 21H : 5 producteurs et productrices produisent sur le site des légumes, des fruits, des conserves, des aromatiques, des oeufs, des plantons de légumes et des plants de fruitiers. Nous vous invitons à venir découvrir le nouvel aménagement du site et nos produits bio et locaux. Venez profiter d'un après-midi en plein air pour jouer dehors et rester jusqu'au soir pour prendre un apéro convivial avec les produits de la ferme.

Apéro soft offert, réservation conseillée par mail

Emmanuelle Paradis - 06 21 30 46 55 - manue.paradis@sfr.fr



ATELIER

VISITE

26
sept.

VISITE GUIDÉE DU VERT DE TERRE

1198 avenue de savoie - 74500 **Publier**

10H à 12H30 : Visite guidée suivie d'un apéritif.

Sur réservation

06 78 36 36 17 - levrtdeterre@mailo.com



VISITE

5
oct.

VEZ DÉGUSTEZ NOS PRODUITS LOCAUX & BIO ! PAR LES MAGASINS SATORIZ

1115 Chem. de la Cassine - 73200 **Albertville**

La cantine bio, 590 Chem. de la Charrette - 73200 **Albertville**

11H30 à 14H à la cantine bio et de 15h à 19H au magasin d'Albertville : Dégustation et présentation de produits bio et locaux.

Accès libre 04 37 40 13 88 (Albertville) - 04 79 32 92 55 (La cantine bio) - www.satoriz.fr



DÉGUSTATION

6
oct.

VEZ DÉGUSTEZ NOS PRODUITS LOCAUX & BIO ! PAR LES MAGASINS SATORIZ

Zone des Landiers Nord, 715 Rue de Belle Eau - 73000 **Chambéry**

375 Rue Pierre et Marie Curie - 73490 **La Ravoire**

9H à 13H à Chambéry et de 15h à 19H à La Ravoire : Dégustation et présentation de produits bio et locaux.

Accès libre 04 79 68 63 86 (Chambéry) - 04 79 84 64 39 (La Ravoire) - www.satoriz.fr



DÉGUSTATION

9
et 10
oct.

VEZ DÉGUSTEZ NOS PRODUITS LOCAUX & BIO ! PAR LES MAGASINS SATORIZ

1894 Av. de Genève - 74700 **Sallanches**

99 Av. des Alpes - 74330 **Epagny Metz-Tessy**

Espace Léman, 14 Av. Pré Robert N - 74200 **Anthy-sur-Léman**

ZAC de la Châtelaine, 2 Rue René Cassin - 74240 **Gaillard**

le 9 octobre 9H à 13H à Epagny Metz-Tessy et de 15H à 19H à Sallanches et le 10 octobre 9H à 13H à Anthy-sur-Léman et de 15H à 19H à Gaillard : Dégustation et présentation de produits bio et locaux.

Accès libre 04 50 24 20 02 (Epagny Metz-Tessy) - 04 50 24 20 02 (La Ravoire) - 04 50 81 91 25 (Anthy-sur-Léman) 04 50 94 20 49 (Gaillard) - www.satoriz.fr



DÉGUSTATION

10
et 11
oct.

REPAS CHAMPÊTRE AU CŒUR DE LA FERME DE JURENS

189 route de Chênex - 74520 **Dingy-en-Vuache**

10H à 15H : Venez déjeuner et bruncher au cœur du Jardin Agapé, espace de culture au sein de la ferme de Jurens. Amélie et Antoine vous accueilleront avec une balade ponctuée d'explications passionnées sur notre exploitation suivi d'un repas autour de leurs produits au plus près de la terre cuisiné avec amour par Katia d'Au cœur de la table de Katia.

Sur réservation sur www.aucoeurdelatabledekatia.fr

Amélie Rousseau - 06 77 34 76 05



VISITE

REPAS

17
oct.

LES RENCONTRES DE LA FERME DE CORBATTAZ : FÊTE DU BIO ET LOCAL

51 chemin de Corbattaz - 74800 **La Roche-sur-Foron**

10H à 17H : Visitez la Ferme de Corbattaz et rencontrez le collectif de producteurs bio (chantier d'insertion Alvéole, Ferme participative, agriculteurs en test d'activité avec l'Addear). Le matin, participez à la production de légumes de la Ferme participative. Toute la journée, visitez la ferme collective, assistez à une pièce de théâtre, découvrez la biodiversité du site avec la LPO et apprenez le compostage de A à Z. Le midi, possibilité de se restaurer auprès du Food Truck de la ferme.

Accès libre, réservation possible pour le repas par mail

Renseignements : bonjour@corbattaz.org - Réservation : bderonzier@yahoo.com



ATELIER

VISITE

REPAS

ANIMATION

