

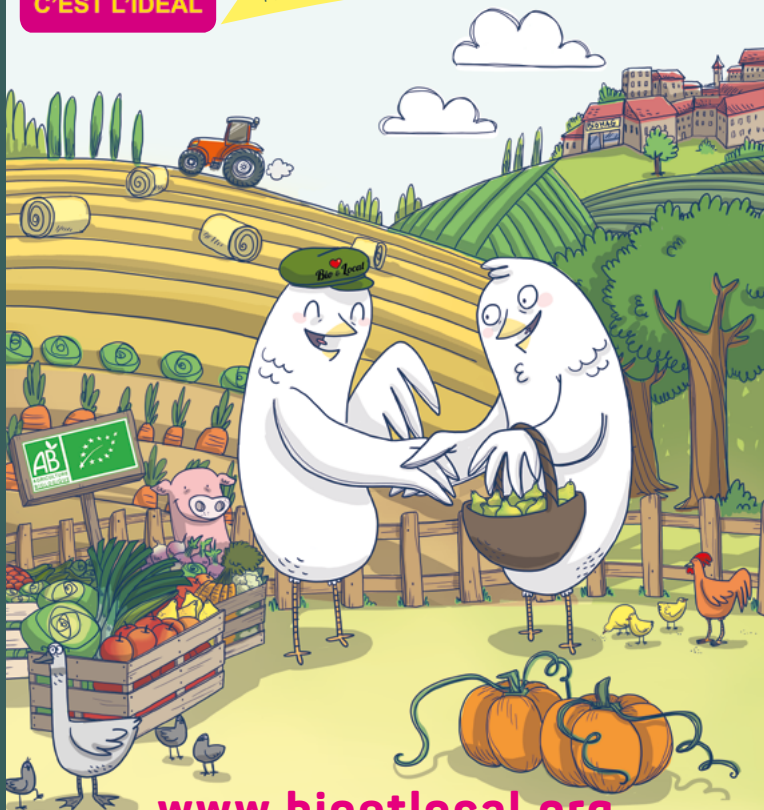
MANGER

BIO
LOCAL
C'EST L'IDEAL

PROGRAMME

du 22 au 30 SEPTEMBRE 2018

RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS



www.bioetlocal.org

une campagne du réseau FNAB



en partenariat avec



MANGER



Du **22** au **30 SEPTEMBRE**

2018

RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

«MANGER BIO ET LOCAL POUR CRÉER PLUS D'EMPLOIS, PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT ET SA SANTÉ, ET ŒUVRER POUR UN PROFOND CHANGEMENT DANS L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION»

Une campagne de promotion et de sensibilisation à la consommation de produits bio locaux

Un programme d'événements organisés dans les fermes bio et sur les lieux de vente en circuits courts : conférences, ciné-débats, visites de fermes, marchés bio, repas bio, dégustations, concerts...

Il existe de nombreuses possibilités de consommer bio et local près de chez soi et de prendre part à la campagne !

Nous sommes de plus en plus attentifs aux conséquences de nos actes d'achat

Le bio et le local ne s'opposent pas, bien au contraire ils se complètent. La consommation de denrées alimentaires produites localement réduit le nombre d'intermédiaires, diminue les transports polluants et contribue activement à renforcer la vitalité économique de nos territoires.

Toutefois les méthodes de production de ces aliments locaux ont également un impact sur l'environnement

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

Les circuits courts qui proposent des produits bio se développent et sont aujourd'hui largement accessibles et diversifiés : vente à la ferme, marchés, magasins de producteurs, AMAP, systèmes de paniers, vente en ligne, restauration collective...



MANGER



2018

AU PROGRAMME

des activités pour
tous les goûts !



visiter des fermes franciliennes
portes ouvertes, démonstrations



acheter des produits bio et locaux
marchés paysans, magasins



partager un moment convivial
repas bio, dégustations



bénéficier de promotions
sur des produits bio et locaux



rencontrer, échanger
tables rondes, ateliers..



s'informer, s'inspirer
projections



PRODUITS BIO PROPOSÉS EN CIRCUIT-COURT

DANS LE CADRE DES ÉVÈNEMENTS

oeufs.....	p. 8,12,14,16,18,21
fromages.....	p. 8,11,16,19,26,31
fruits et légumes.....	p. 2,4,6,8,10,12,14,16,18,19,21,23,25,26
légumes secs.....	p. 4,12,31
pâtes.....	p. 14,30
viandes.....	p. 8,12,19
escargots.....	p. 12
pain.....	p. 8,16,18,22,28,30
farine.....	p. 8,19,28,30,31
miel.....	p. 8,12,13,14,19,26,30,31
confitures.....	p. 2,8
cosmétiques.....	p. 3,8
tisanes.....	p. 18
aromates.....	p. 8,18
sirops.....	p. 18
jus.....	p. 18
vins.....	p. 12,16
bières.....	p. 8,14,13,30
fleurs coupées.....	p. 19

MANGER



PARIS

75

75

**22
sept.**

10h30 - 16h30



Portes ouvertes Tous O Potager

Organisé par Veni Verdi

Veni Verdi oeuvre pour une agriculture urbaine sociale et participative à Paris. A la ferme urbaine du collège Pierre Mendès-France, sur 4000m2 d'espace vert sont cultivés des légumes, herbes aromatiques, petits fruits rouges, fleurs. Le site ouvre ses portes à tous pour jardiner, discuter, se rencontrer.



24 rue Le Vau
75020 PARIS



<http://www.veniverdi.fr/>



camille.barkallah@veniverdi.fr

**23
sept.**

10h - 12h30



Découverte du verger-forêt

Organisé par la Ferme de Paris

Visite de saison sur la parcelle et dégustation des récoltes
Inscription sur place



1 route du Pesage, Bois de Vincennes
75012 PARIS



<http://equipement.paris.fr/ferme-de-paris-6597>



fermedeparis12@gmail.com

PARIS

75

75

**22/23
sept.**



De la graine à la récolte

Dans le cadre de Food Temple



Marie Brouard, maraîchère à Maison-Rouge, vous propose ses produits bio transformés en fonction des saisons

Tomates fraîches et séchées, pâtes de fruit, confitures, pommes



Le Carreau du Temple
4 rue Eugène Spuller
75003 PARIS



<http://www.carreaudutemple.eu/food-temple>



billeterie@carreaudutemple.org



01 83 81 93 30

**22/23
29/30
sept.**

15h - 17h



Vente de légumes d'une micro-ferme associative

Organisé par V'île Fertile



V'île Fertile est une micro-ferme maraîchère associative située au Jardin d'Agronomie Tropicale, aux confins du bois de Vincennes. Nous produisons collectivement des légumes frais, sains, décarbonés, en tirant partie des ressources organiques de la ville et les vendons au détail sur place.

Légumes



45bis avenue de la Belle Gabrielle
75012 PARIS / 94130 NOGENT SUR MARNE



www.vilefertile.paris/



animation@vilefertile.paris

PARIS

75

75

**22/23
sept.**

14h - 17h



Balade Plantes sauvages, comestibles & médicinales

Organisé par Herbaluna

Identification des plantes sauvages comestibles, création d'un herbier, se constituer une armoire herboriste

Parfums naturels parisiens, baumes de soin du corps/lèvres aux huiles essentielles bio



Entrée du parc floral - Avenue du Château
Bois de Vincennes
94300 VINCENNES



www.herbaluna.org



marilynrentegani@hotmail.com



06 69 15 49 78

3

PARIS

75

75

**22 au 30
sept.**



Promotions sur les produits franciliens

Organisé par les Biocoop *Le Retour à la Terre*

-10% sur une sélection de produits issus des producteurs de la région

Épicerie, fruits et légumes, rayon frais



Biocoop Le Retour à la Terre *Rive Droite* (09h-20h)
114 avenue Philippe Auguste
75011 PARIS

Biocoop Le Retour à la Terre *Le Goff* (09h-20h30)
1 rue Le Goff
75005 PARIS

Biocoop Le Retour à la Terre *Les Champs* (11h-21h)
89 rue la Boétie
75008 PARIS



<https://leretouralaterre.fr/>



communication@leretouralaterre.fr



4

PARIS

75

75

**22 au 30
sept.**

Les weekends
de 11h à 19h



Miam!

Organisé par la Fondation GoodPlanet



Tout au long du mois de septembre la Fondation GoodPlanet se met à table avec son festival « MIAM ! » consacré à l'alimentation durable. Gourmands, amateurs de cuisine responsable ou curieux de l'alimentation de demain, entamez cette rentrée avec nous vers un voyage culinaire 100% durable. Au programme : ateliers culinaires, expositions, tables rondes et rencontres avec des acteurs engagés, projections de documentaires, présentation d'initiatives remarquables... et plusieurs marchés bio. Accessible au public et gratuit.

Produits du terroir, produits transformés, produits issus de la récupération et du zero waste



1 Carrefour de Longchamp
75116 PARIS



<https://www.goodplanet.org/fr/>



production@goodplanet.org



01 48 42 92 32

PARIS

75

75

**22/23
sept.**

11h - 16h



Manger bio et local à Paris

Organisé par la Ferme de Paris



Dans le cadre de la Fête des Jardins, la Ferme de Paris vous accueille à partir de 14h30 samedi et dimanche



- Dégustation, principes du label AB, actions en faveur de l'alimentation bio dans la restauration collective à Paris

- A partir de 16h: nourrissage des élevages
Toutes les heures de 14h à 18h: visite du potager permacole



1 route du Pesage, Bois de Vincennes
75012 PARIS



<http://equipement.paris.fr/ferme-de-paris-6597>



fermedeparis12@gmail.com

**28
sept.**

11h30 - 13h30



Menu bio et durable

Organisé par la Caisse des Ecoles du 14^e arrondissement

Un menu 100% bio et durable

Carottes râpées bio d'île de France



Toutes les écoles maternelles et élémentaires publiques de l'arrondissement



<http://www.cde14.fr>



cde14@cde14.fr

SEINE ET MARNE

77

77

**16
sept.**
10h-18h



Marché Biologique du Bocage Gâtinais

Organisé par le GENE



Marché de producteurs, conférence à 15h, visite de la ferme, librairie écologique et nature, dégustation et restauration sur place



Pommes, légumes, fromages, miel, pâtes, bière, cidre, jus, pain, huile, farines, volailles, cosmétiques, plantes aromatiques...



Ferme de l'Abondance
24 rue de Lorrez-le-Bocage
77710 VAUX SUR LUNAIN



<https://fr-fr.facebook.com/fermedelabondance/>



01 64 28 45 30



7

SEINE ET MARNE

77

77

**16
sept.**
10h-16h



Marché des Producteurs Bio de la Brie

Organisé par la Ferme de Vaux



Marché de producteurs, visite du moulin à vent, circuit historique, vente de crêpes



Oeufs, légumes, yaourts, fromage, farine, miel, safran, crêpes



Moulin de Gastins
77370 GASTINS



<https://www.facebook.com/FermedeVaux/>



julia@fermedevaux.fr

**22
sept.**
10h-12h



Visite de la ferme

Organisé par la SCEA Les Vergers de Cossigny



Visite de la ferme par l'agriculteur avec discussions sur les cultures



Un magasin Biocoop à la ferme permet d'acheter les produits



9 avenue des Peupliers
77173 CHEVRY COSSIGNY



<https://www.facebook.com/vergersdecossigny/>



frederic.frings@gmail.com

8

**21
sept.**
20h-23h



Ciné-débat «On a 20 ans pour changer le monde»

Organisé par Bio Vivre en Brie

Du 15 septembre au 30 septembre aura lieu partout en France la Fête des Possibles, nous avons le plaisir d'y participer à nouveau cette année et de fêter les 3 ans de notre association.

A cette occasion nous vous invitons à une soirée débat autour du film «On a 20 ans pour changer le monde»

Le constat est là : les sols s'appauvrissent, et le mode de production actuel ne nourrit pas la planète. Mais des hommes & des femmes relèvent le défi. Ils sillonnent les campagnes, rencontrent les industriels et expliquent pourquoi le retour à une agriculture biologique est indispensable. Leur énergie communicative bouscule les discours et les habitudes et laisse entrevoir un nouveau modèle vertueux pour l'agriculture et les hommes. Un autre monde est possible...

Débat en présence de nombreux invités dont une surprise
Seul on va vite, ensemble on va plus loin !

Dégustation de produits bio lors du ciné-débat



Hémisphère Théâtre
23 Rue Marcel Clavier
77120 COULOMMIERS



<https://www.facebook.com/events/417489238750055>



biovivredebrie@gmail.com

**22 au 30
sept.**



Des légumes bio à la cantine

Organisé par Les légumes de Laura

Fourniture de 2 repas (accompagnements légumes) à un tarif fixe, en partenariat avec le responsable du restaurant municipal

Pâtisseries, blettes, carottes biologiques



Restaurant Municipal
77370 NANGIS



leslegumesdelaura@gmail.com

**23
sept.**
9h30-18h



Quand le traditionnel rejoint le bio

Organisé par la Société Fromagère de la Brie

Visite du site de production et dégustation des fromages avec vin bio de Coiffy

Coulommiers Bio et Petit Brie Bio



Les Fonds de Barlonges (base de loisirs)
77320 SAINT RÉMY DE LA VANNE



lesfromagesdelabrie.fr



fromabrie@gmail.com



01 64 20 40 09

SEINE ET MARNE

77

77

**28/29
sept.**
16h-20h



Visite du fournil

Organisé par le Fournil Briard du Bois Pouty

Visite du fournil

Pains bio au levain farine Chantemerle



42 rue du Bois Pouty
77120 MOUROUX



www.lefournilbriard.fr



contact@lefournilbriard.fr



01 64 03 73 31

**29
sept.**
14h-18h



Petit tour à la campagne

Organisé par la Bergerie de la Fontaine Clairette

Visite de l'exploitation, démonstration du travail de chien de troupeau, projection video

Fromages de chèvre et de brebis au lait bio



Route des Ricordeaux
77710 NANTEAU SUR LUNAIN



<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/>



bergerie.clairette@gmail.com

YVELINES

78

78

**15
sept.**
8h - 16h



Marché paysan

Organisé par le Potager de l'Epinay

Marché de producteurs

Fruits et légumes, miel, vins, jus, farine, légumes secs, œufs, escargots, viandes



1 rue de la mare
78125 ORCEMONT



<https://www.facebook.com/lepotagerdelepinay/>



lepotagerdelepinay@gmail.com

**22/23
sept.**
09h30-17h30



Sensibilisation au Manger Bio et Local

Organisé par la Vitrine du Développement Durable

Rencontres de producteurs bio et locaux, informations, projections
Gratuit

Oeufs, légumes, fruits bio



2 place du vieux pressoir
78124 MAREIL SUR MAULDRE



lavitrine.dudeveloppementdurable.org



lavitrine.du.dd@gmail.com



06 12 30 37 31

**22 au 30
sept.**

14h-17h30



Visite de l'exploitation agricole

Organisé par la Bergerie Nationale de Rambouillet

Visite de l'exploitation agricole, atelier participatif,
traite des vaches

Lait, produits laitiers, miel biologiques



Bergerie Nationale
Parc du Château
78120 RAMBOUILLET



www.bergerie-nationale.educagri.fr



animation.bn@educagri.fr



01 61 08 68 70



**22 au 30
sept.**

10h-19h30



Manger Bio et Local, c'est l'idéal!

Organisé par la Biocoop Greendy

Animation autour des fruits et légumes bio d'île de France

Fruits et légumes



Biocoop Greendy
57 avenue Maurice Berteaux
78500 SARTROUVILLE



<https://greendy.greendada.fr/>



greendy78@orange.fr



01 39 68 31 94

**22
sept.**

10h-00h



Fête des Clos

Organisé par la Ferme des Clos

Accueil à la ferme pour ateliers et visites, dégustation de
produits locaux

Repas et buvette payants, boutique et soirée concert

Miel et oeufs de la ferme, bières, pâtes



Chemin des Clos
78830 BONNELLES



<https://www.facebook.com/fermedesclos/>



contact@fermedesclos.com

78

YVELINES

78

29
sept.
10h-20h

**Rendez-vous au jardin**

Organisé par la Mairie de Porcheville



Journée autour du jardin et principalement le potager :



Café littéraire avec Michel Dupuis, maraîcher et l'auteur du livre qui lui est consacré, Christophe Lefébure

Initiation à l'apiculture avec Olivier Duprez

Présence de la librairie La Nouvelle Réserve (Mantes la Jolie)

Stage de kokedama

Projection du film «Le potager de mon grand père» suivi d'un débat animé par l'association «Les passagers de l'astroport» de Bonnières sur Seine et le président des potagers collectifs de Limay

Ballade contée bucolique par Suliman

Nombreuses animations pour les enfants et les adultes
Expositions«Apéritif déjeunatoire» avec produits bio locaux
pommes via l'association «Les croqueurs de pommes»Rue de la grande remise
78440 PORCHEVILLE<http://www.porcheville.fr>loisirs.culture@mairie-porcheville.fr

01 30 63 30 80

15

78

YVELINES

78

29
sept.
10h-18h

**Jour de Bio**

Organisé par la Biocoop du Mantois



Salon des producteurs locaux, forum des associations locales œuvrant dans les domaines de l'écologie et de la solidarité, animations (fanfares, ateliers...)

+ réduction pour tous les clients de -10% sur tout le magasin (hors promotions et produits «Bio je Peux»)

Céréales, légumes, fromages, pain, œufs, bière, vins, compléments alimentaires biologiques

6 avenue de la Mauldre
78680 ÉPÔNE<http://epone.biocoop.net/>contact@biocoopdm.fr

01 39 29 20 88

Le saviez-vous?

Les agriculteurs bio franciliens se sont organisés collectivement au sein de la coopérative bio d'Île-de-France afin de mutualiser la logistique et acheminer leurs produits bio et locaux en magasins spécialisés et restaurants collectifs, notamment de la petite couronne parisienne.

www.bioiledefrance.fr/professionnels-alimentation/

16



**16
sept.**
10h-12h



Portes ouvertes de la ferme Sapousse

Organisé par la ferme Sapousse



Visite de la ferme, jeux pour enfants, dégustations, tombola...



Légumes, tisanes, aromates, sels aux herbes, sirops bio



31 route de Grandville
91740 PUSSAY



<https://www.facebook.com/fermesapousse>



fermesapousse@gmail.com

**22 au 30
sept.**
10h-19h30



Dégustations et promotions

Organisé par la coopérative Biovivéo



Dégustations et promotions dans les 3 magasins Biocoop Biovivéo de Soisy/Seine, Montgeron et Athis-Mons



Large gamme de produits bio, en particulier fruits, légumes, oeufs, pains, laitages, fruits transformés...



3 magasins Biocoop Biovivéo de Soisy/Seine, Montgeron et Athis-Mons



<https://bioviveo.coop/>



contact@bioviveo.coop



09 52 19 27 61

**22
sept.**
10h-20h



La ferme, c'est ouvert!

Organisé par Terre de Liens îdF et les AMAP
«Ah ma papille» et «La belle & la blette»



Visites de 6 fermes bio de la plaine de Milly, ateliers,
conférence, jeux, village associatif, marché paysan
Restauration sur place, navette (réservation obligatoire)



Légumes, fruits rouges, miel, pain, oeufs, poulets, farine,
fleurs coupées, cresson, fromage de brebis



34, route de Fontainebleau
91490 MILLY LA FORET



<http://www.terredeliens-iledefrance.org>



idf@terredeliens.org



09 70 20 31 46

HORAIRES NAVETTE

Départ à 10h15 de la gare de
FONTAINEBLEAU-AVON
(desservie par le Transilien
départ gare de Lyon à 9h16
direction Montargis – arrivée Avon
à 10h01)

Retour à 19h45 départ depuis
parking visiteurs pour la Gare
RER FONTAINEBLEAU-AVON
(Transilien à 20h31 direction gare
de Lyon)

LA FERME :
C'EST OUVERT!



AU PROGRAMME DE LA JOURNÉE DU 22 SEPTEMBRE

Le matin, 10h-12h30

Table ronde «Quand une ferme en crée trois :
histoire d'une reprise de ferme réussie au sein de la plaine de Milly»
Comment reproduire cette expérience en Île-de-France ?

À partir de 14h

Visite des fermes bio de la plaine
Maraichage diversifié, élevage, arboriculture, activité
de paysan-boulangier valorisée en AMAP et en grandes
cultures pour la restauration collective

Plantes comestibles et médicinales sauvages
avec le conservatoire des plantes

Ateliers
S'impliquer en tant que citoyen.ne, paysan.ne, porteur.euse
de projet ou collectivité pour développer l'agriculture bio et
paysanne : 6 ateliers participatifs

Toute la journée

Marché paysan bio et local, village associatif
Une trentaine de stands à découvrir !
Le GAB îdF sera présent ainsi que les autres partenaires du pôle Abiosol

**Et en + : Jeux pour tous les âges, balades en calèche, exposition photo,
buvette et restauration 100% bio**

Du samedi 22 dimanche 30 septembre

**Exposition photo «Paysans et paysages dans les fermes bio de la
plaine de Milly», espace culturel du Moustier, Milly-la-Forêt**

91

ESSONNE

91

**25 au 27
sept.**

11h30-14h



Manger Bio et Local, c'est l'idéal

Organisé par le Syndicat Intercommunal de Restauration des villes de Massy, de Chilly-Mazarin et d'Épinay-sur-Orge «Cuisine Les 4 Fourchettes»

Distribution et affichage de divers supports de sensibilisation au bio local pour les convives

Pommes de terre et lentilles bio locales



Ecoles, Foyers de personnes âgées de Massy, de Chilly-Mazarin et d'Épinay-sur-Orge



www.cuisine-les4fourchettes.fr



sirmc.les4fourchettes@wanadoo.fr

**29 au 30
sept.**

10h-11h



Portes ouvertes aux Jardins de la Marette

Organisé par Les Jardins de la Marette

Visite de la ferme à l'occasion des portes ouvertes, découverte des productions biologiques

Cresson, oeufs



Sente Saint Gervais
91690 GUILLERVAL



www.jardinsdelamarette.fr



jardinsdelamarette@free.fr

21

92

HAUTS DE SEINE

92

**23 au 30
sept.**

10h30-12h



Ateliers pédagogiques pour enfants

Organisé par l'association Espaces

Fabrication de pain le 23/09 de 10h30 à 12h
et de beurre le 30/09 de 10h30 à 12h

Ateliers pour les enfants de 3 à 12 ans, obligatoirement accompagnés d'un adulte

Durée : 1h30 (1h d'animation suivie de 30 min de visite du site)

Tarif plein : 8€/enfant

Tarif réduit (adhérents, familles nombreuses, bénéficiaires des minima sociaux, demandeurs d'emploi) : 7€/enfant
Gratuit pour les accompagnants

Réservation par mail ou téléphone (10 enfants maximum).
Paiement par chèque ou espèces.

Dégustation du pain et du beurre fabriqués lors de l'atelier



Jardin du Piqueur - Domaine national de Saint-Cloud
92210 SAINT-CLOUD



<https://m.facebook.com/jardin.du.piqueur.org/>



jardindupiqueur@association-espaces.org



06 30 66 36 18

22

**24 au 28
sept.**

11h30-13h30



Semaine 100% bio

Organisé par le Lycée des Métiers Théodore Monod d'Antony

Au restaurant scolaire, toute la semaine est 100% bio et de préférence local

Menus végétariens

Réservation par le système de cantine, au tarif régional

Le lycée est en contrat avec l'AMAP d'Antony (agriculteur bio de Saulx les Chartreux) pour 2 paniers de légumes par semaine. Approvisionnement en laitages bio issus de la Bergerie Nationale de Rambouillet



26 avenue Léon Jouhaux
92160 ANTONY



<http://www.monod.pro>



01 46 11 46 71

Le saviez-vous?

Plus de 220 000 franciliens (enfants et salariés d'entreprise ou d'administration) consomment chaque année du bio local en restauration collective. Le GAB idF travaille notamment avec la Région île de France, le Département de l'Essonne, la Ville de Paris... pour accompagner les équipes de cuisine dans cette démarche (diagnostics, formation des équipes, appui à l'écriture des marchés publics, communication auprès des convives).

www.bioiledefrance.fr/professionnels-alimentation



93

SEINE ST DENIS

93

**15/16
sept.**
9h30-18h

**Rosny Potagers**

Organisé par la Ferme Pédagogique de Rosny sous Bois

Découvrez l'association Rosny Potagers dans le cadre des *Portes Ouvertes de la ferme pédagogique de Rosny sous Bois* où vous trouverez également des produits locaux. Depuis 2011, Rosny Potagers a créé 5 potagers collectifs sans traitements, dans les 3 quartiers prioritaires de la ville de Rosny-sous-Bois.

Les participants partagent la récolte et donnent aux passants des aromates.

Nous organisons des initiatives autour des bienfaits du bio pour la santé, l'environnement et la lutte pour le climat: repas bio, dégustation de fânes lors de la semaine Zéro Waste et de la Semaine du Goût...



Ferme Pédagogique de Rosny-sous-Bois
24/26 rue Jules Guesde
93110 ROSNY SOUS BOIS



rosny.potagers@gmail.com



01 48 55 53 67

**20
sept.**
9h-11h30

**Portes ouvertes du Potager Partagé**

Organisé par BBN Epicerie solidaire

«Je récolte ce que je sème...»

Légumes



Cité Gaston Roulaud
93700 DRANCY



associationblancbeurnoir@gmail.com



06 16 80 04 80

25

93

SEINE ST DENIS

93

**23
sept.**
12h - 22h

**Les producteurs contre-attaquent!**

Organisé par Blue Bees

Marché de producteurs bio

Fruits et légumes frais, miels, fromages, charcuteries, superaliments etc. tout en bio !



35 rue Méhul
93500 PANTIN



[https://www.facebook.com/
events/1030657540445837/](https://www.facebook.com/events/1030657540445837/)
clara@bluebees.fr



26



À
DÉCOUVRIR SUR LA
CHAÎNE YOUTUBE
DU GAB IDF



27

VAL DE MARNE

94

94

16
sept.
11h-18h



Foire Bio des Bordes

Organisé par les Robins des Bordes



Marché de producteurs bio locaux



Miel, légumes, cosmétiques, pain, farine, poulet, confitures, bières



127 rue des bordes
94430 CHENNEVIÈRES SUR MARNE



lesrobinsdesbordes.blogspot.fr



lesrobinsdesbordes@gmail.com



à
retrouver dans
la médiathèque
www.bioiledefrance.fr



28



29

95

VAL D'OISE

95

**15/16
sept.**

11h-18h



Journées du Patrimoine Marché gourmand

Organisé par les Amis du Domaine de Villarceaux



Marché de producteurs locaux d'Ile de France et d'autres régions. Découverte et dégustations de produits Bio et naturels issus du Domaine et à proximité. Restaurants sur place. Visite historique du Domaine de Villarceaux, conférences, animations festives, expositions. Entrée gratuite



Pain de la Bergerie, miel, farines, fromages..



Domaine de Villarceaux
95710 CHAussy



www.amisdevillarceaux.fr



info@amisdevillarceaux.fr

**27
sept.**
17h30-19h30



L'Apé'Ruche & Bio

Organisé par Le Panier des Bourdeaux



Dégustation de produits bio locaux, présence des producteurs locaux



Légumes, pain, fromages, bières, pâtes



1 place Mendès-France
95310 SAINT-OUEN L'AUMÔNE



<https://laruchequiditoui.fr/fr/assemblees/328>



ruche.soa@gmail.com

30

22
sept.

15h-17h

**Nos produits bio du Vexin version salée, version sucrée**

Organisé par la Biocoop La Graine en Vexin

Un atelier pour découvrir les produits bio du Vexin et apprendre à les mettre en valeur en cuisine
Démonstration culinaire sur place

Gratuit/ Inscription souhaitée

Miel, farines (blé et petit-épeautre), lentilles, fromage, biscuits

Biocoop La Graine en Vexin
7 rue Ampère (ZA entre Plein Ciel et Librefruits)
95420 MAGNY EN VEXIN

www.biocoopvexin.fr



contact@biocoopvexin.fr



01 84 24 42 20

Acteur pionnier en matière de consommation responsable, **Biocoop** réaffirme ses engagements en s'engageant de nouveau à nos côtés lors de cette campagne.Du 22 au 30 septembre, des magasins **Biocoop** mettront à cette occasion leurs produits locaux à l'honneur et pourront vous proposer diverses animations afin de vous faire découvrir les produits des agriculteurs près de chez vous.

Faites bouger votre territoire avec les Agriculteurs BIO

GAB ÎdF
Agriculteurs BIO d'Île-de-France

Citoyens
• CONSOMMEZ BIO LOCAL.
• SENSIBILISEZ VOS ÉLUS, VOTRE RESTAURANT D'ENTREPRISE, LA CANTINE DE VOS ENFANTS.
• INFORMEZ-VOUS ET RELAYEZ LES INFOS
Votre contact : ag-@biodefiance.fr
Retrouvez la carte "Où acheter bio d'IdF" et les acteurs des agriculteurs bio d'IdF sur : www.biodefiance.fr
f t youtu

Collectivités
L'AB peut être un levier de développement durable pour votre territoire.
• METTEZ EN PLACE UN PROJET DE TERRITOIRE
• INTÉGREZ DES PRODUITS BIO LOCAUX DANS VOS RESTAURANTS COLLECTIFS
• PRIVILEGEZ L'INSTALLATION DE PRODUCTEURS BIO SUR LE FONCIER DISPONIBLE (accompagnement proposé dans le cadre d'ABIDSOI)
À voir : www.dovicabio.fr
Votre contact : restaurateurs@biodefiance.fr

Devenez agriculteur biologique
De l'idée au projet, à chaque étape de votre parcours, bénéficiez de l'expertise du GAB IdF (diagnostic de faisabilité, aides, réglementation, débouchés, formations, ...).
• INSTALLEZ-VOUS : accompagnement dans le cadre d'ABIDSOI. Votre contact : installation@biodefiance.fr
• PASSEZ VOTRE FERME EN BIO : accompagnement en complémentarité du conseil technique proposé par les Chambres d'Agriculture. Vos contacts : conversion@biodefiance.fr ou transition@biodefiance.fr

Opérateurs économiques et restaurateurs
• APPROVISIONNEZ-VOUS EN BIO LOCAL
Vos contacts : inter@biodefiance.fr ou restaurant@biodefiance.fr
• LA COOPÉRATIVE BIO D'ÎLE-DE-FRANCE
Structure économique et collective d'agriculteurs bio franciliens cette plateforme achètera les produits bio locaux partout en Île-de-France
www.cabioif.fr

Enseignez, sensibilisez à l'AB
En enseignement agricole
Enseignement agricole
En enseignement général :
pedagogie@biodefiance.fr
Devenez Point Info BIO : ag-@biodefiance.fr

Groupe des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France (GAB ÎdF)
www.biodefiance.fr

Le GAB ÎdF est soutenu dans ses actions notamment par :

Programme réalisé par le GAB Île-de-France
Crédits photos: GAB Île-de-France
Edition 2018

**Pour sa 8ème édition, la campagne nationale de
la FNAB**

**Manger Bio et Local c'est l'idéal
met en lumière les filières bio françaises.**

Bio, local et équitable c'est plus durable !

Programme réalisé par le GAB Île-de-France



avec le soutien de



PRÉFECTURE DE LA RÉGION
D'ÎLE-DE-FRANCE

DRIAAF



Groupement des Agriculteurs Biologiques de la région Île-de-France

www.bioiledefrance.fr

