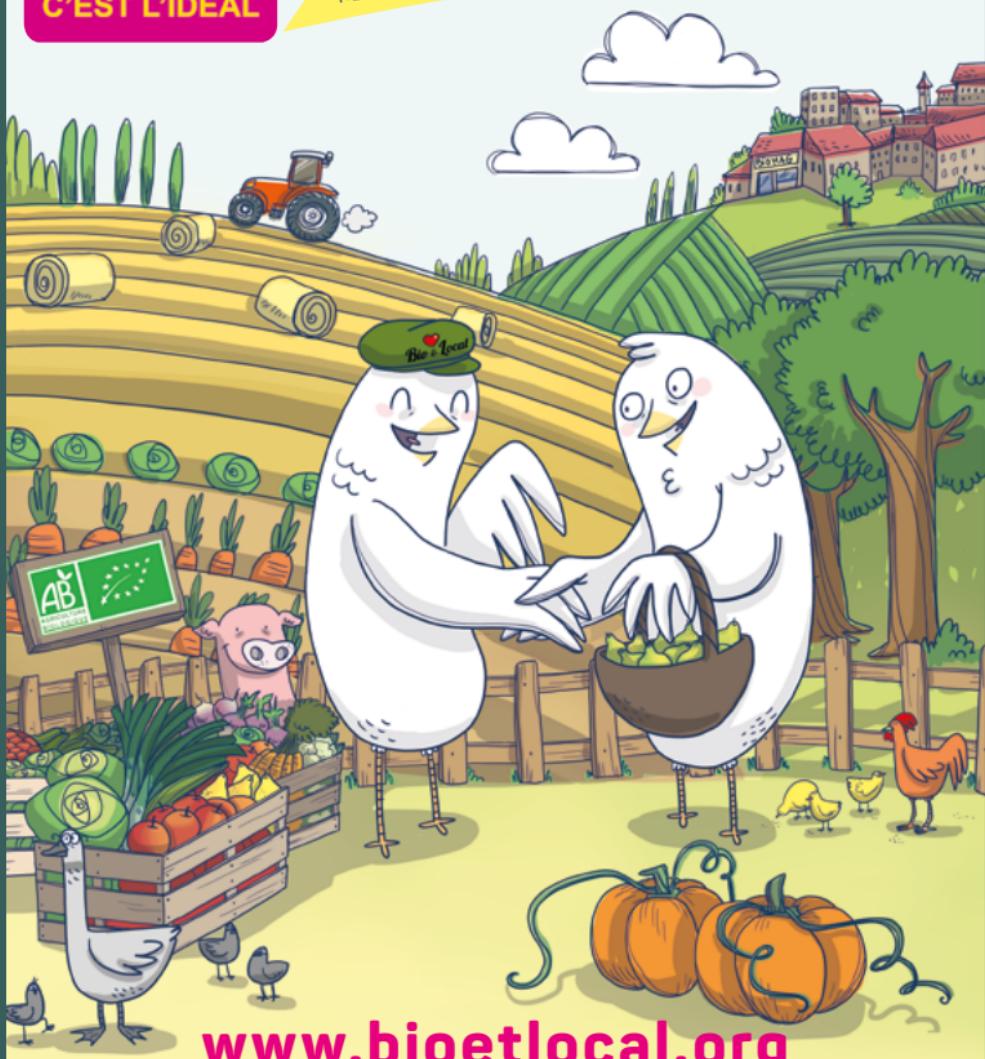


MANGER



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, ETŒUVRER 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 engrains 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



C'EST L'IDEAL
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 ÉVÉNEMENTS

œufs.....	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



PARIS

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. À 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

75

PARIS

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.carraudutemple.eu/food-temple>



billetterie@carraudutemple.org



01 83 81 93 30

22/23
29/30
sept.
15h - 17h



Vente de légumes d'une micro-ferme associative

Organisé par V'ile Fertile

V'ile 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

1

2

75

PARIS

75

PARIS

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



marilyn.brentegani@hotmail.com



06 69 15 49 78

3

**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

VENTE À LA FERME
MARCHÉS LOCAUX
PANIERS BIO
VENTE EN LIGNE
VISITES ET ANIMATIONS
HÉBERGEMENTS À LA FERME

EDITION 2018



L'annuaire des producteurs bio d'Île-de-France



Découvrez la carte interactive des producteurs bio franciliens sur le site du GAB îdf



4

PARIS**PARIS**

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 zéro waste



1 Carrefour de Longchamp
75116 PARIS



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



production@goodplanet.org



01 48 42 92 32

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 14e 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/>
0164 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@fermedeveyaux.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/>



frédéric.frings@gmail.com

8

SEINE ET MARNE

**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'appauvrisent, 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>



biovivreenbrie@gmail.com

SEINE ET MARNE

**22au30
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

Patissons, 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

77

SEINE ET MARNE

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 vidéo



Fromages de chèvre et de brebis au lait bio



Route des Ricordeaux
77110 NANTEAU SUR LUNAIN



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



bergerie.clairette@gmail.com

78

78

YVELINES

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



lavitrinedudeveloppementdurable.org



lavitrinedudeveloppementdurable@gmail.com



06 12 30 37 31

||

12

78

YVELINES

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



13

78

YVELINES

78

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

14

YVELINES

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 Lefebvre

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» suivie d'un débat animé par l'association «Les passagers de l'astropôrt» 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

YVELINES

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 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/



17

91

ESSONNE

91

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

18

ESSONNE

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



La ferme, c'est ouvert!

Organisé par Terre de Liens idF 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

Maraîchage diversifié, élevage, arboriculture, activité de paysan-boulanger 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 idF 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

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'Epinay-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



Ecole, Foyers de personnes âgées de Massy, de Chilly-Mazarin et d'Epinay-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

HAUTS DE SEINE

91

92

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

21

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 (l'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



SEINE ST DENIS

**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

SEINE ST DENIS

**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 ÎDF



27

94

VAL DE MARNE

94

16 sept.
11h-18h

Foire Bio des Bordes

Organisé par les Robins des Bordes

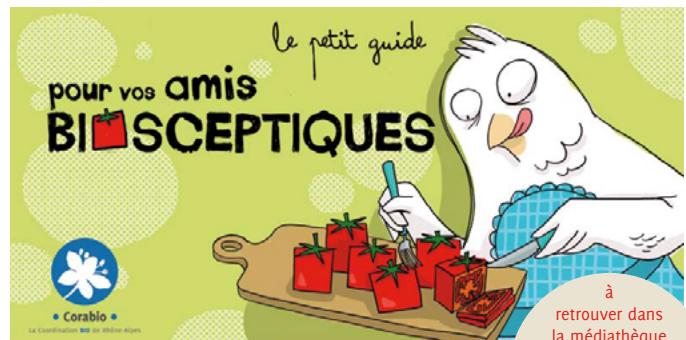
Marché de producteurs bio locaux

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

127 rue des bordes
94430 CHENNEVIÈRES SUR MARNE

lesrobinsdesbordes.blogspot.fr

lesrobinsdesbordes@gmail.com



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'Apê'Ruche & Bio

Organisé par Le Panier des Bourseaux

Dégustation de produits bio locaux, présence des producteurs locaux

Légumes, pain, fromages, bières, pâtes



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



<https://laruchequiditou.fr/fr/assemblies/328>



ruche.soa@gmail.com

30

VAL D'OISE

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/ Incription 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.biocoopenvexin.fr



contact@biocoopenvexin.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

Citoyens

- CONSOmez BIO LOCAL
- SENSIBILISEz VOS ÉLUS, VOTRE RESTAURANT D'ENTREPRISE, LA CANTINE DE VOS ENFANTS
- INFORMEZ-VOUS ET RELAYEZ LES INFOS

Votre contact : www.biodefrance.fr
Retrouvez la rubrique "Qui arbeit bio ?" et les actus des agriculteurs bio dans sur : www.biodefrance.fr

Collectivités

L'AB peut être le levier de développement durable pour votre territoire.

- METTEZ EN PLACE UN PROJET DE TERRITOIRE
- INTÉGREZ DES PRODUITS BIO LOCAUX DANS VOS RESTAURANTS COLLECTIFS
- PRIVILÉGIÉZ L'INSTALLATION DE PRODUCTEURS BIO SUR LE FONCIER DISPONIBLE (accompagnement proposé dans le cadre d'ABISON)

À voir : www.deviscoliba.fr
Voir contact : reseau@biodefrance.fr

Consommer Bio, c'est voir plus loin

Devenez agriculteur biologique

De l'idée au projet, à chaque étape de votre parcours, bénéficez de l'expertise du CAB idf (évaluation de faisabilité, aides réglementaires, débouchés, formations, ...).

- INSTALLEZ-VOUS : accompagnement dans le cadre d'ABISON. Votre contact : installation@biodefrance.fr
- PASSEZ VOTRE FERME EN BIO : accompagnement en complémentarité du conseil technique proposé par les Chambres d'Agriculture. Vos contacts : conversion@biodefrance.fr ou transition.biodefrance.fr

Opérateurs économiques et restaurateurs

- APPROVISIONNEZ-VOUS EN BIO LOCAL
- LA COOPÉRATIVE BIO ILE-DE-FRANCE

Structure économe que la collective d'agriculteurs bio franciliens cette plateforme achemine les produits bio locaux partout en Ile-de-France

www.cnbobi.fr

Le CAB Ile est soutenu dans ses actions notamment par :



**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



• GAB IdF •
Agriculteurs BIO d'Île-de-France

avec le soutien de



PRÉFECTURE DE LA RÉGION
D'ÎLE-DE-FRANCE
DRIAIF



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

www.bioiledefrance.fr

