

MANGER

BIO  
LOCAL  
C'EST L'IDEAL

MANGER BIO & LOCAL C'EST BON POUR LE CLIMAT

Rendez-vous avec  
les producteurs BIO près de chez vous !



# Dossier de presse

En Provence-Alpes-Côte d'Azur



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

Une campagne organisée par  
le réseau FNAB



en partenariat avec

biocoop





## **Manger Bio local, c'est l'idéal**

### **La campagne nationale du réseau FNAB revient en septembre !**

Depuis toujours, les paysans bio ont à cœur de suivre leur production du champ à l'assiette. Soucieux de cultiver des liens forts et d'échanger avec les consommateurs, ils sont ainsi nombreux à avoir développé la vente directe et les circuits courts.

Afin de sensibiliser et toucher de nouveaux consommateurs, les paysans bio du réseau FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) ont rapidement ressenti la nécessité d'organiser un temps fort. Au-delà d'inciter à consommer bio et local, ces derniers souhaitent mettre en lumière toutes les retombées positives qui en découlent : économie circulaire, vie du territoire, préservation de l'environnement...

La campagne Manger Bio et Local, c'est l'idéal® est ainsi née il y a 13 ans, sous l'impulsion de CO-RABIO en Région Rhône-Alpes (devenue FRAB AuRA avec la nouvelle région). Depuis une dizaine d'années, toutes les structures du réseau FNAB peuvent se faire le relais de la campagne.

Aujourd'hui, les événements Manger Bio et Local, c'est l'idéal® couvrent une majorité du territoire français.

#### **L'édition 2019**

Dans un contexte d'aléas climatiques répétés, canicules, déficit d'eau et autres signes avant-coureurs du changement de climat planétaire, le réseau FNAB a choisi de mettre l'accent en 2019 sur les points forts du mode de production biologique dans la lutte contre le réchauffement climatique.

Plus de 500 fermes ouvertes, marchés et fêtes paysannes, animations en magasins Bio, conférences, animations sur les marchés, cinés-débat, colloques, repas bio en restauration collective... seront ainsi proposés en 2019.

Toujours plus d'occasions d'aller à la rencontre des producteurs bio !

**Retrouvez le programme complet sur le site :**

**[www.bioetlocal.org](http://www.bioetlocal.org)**

\* Plus d'infos sur le réseau FNAB : consultez la charte[U1]

\*\* Le réseau FNAB souhaitait notamment l'interdiction des serres chauffées en bio[U2] et l'a défendu jusqu'au vote au CNAB en juillet

Plus de  
**500**  
animations 100% bio  
partout en France

MANGER

BIO  
LOCAL  
C'EST L'IDEAL

Rendez-vous avec les producteurs  
près de chez vous !

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

# Manger Bio local, c'est bon pour...

## ... L'ÉCONOMIE

- **La bio est créatrice d'emploi en milieu rural** : seulement 7,5% de la SAU (surface agricole utile) mais qui représente déjà 14,3% de l'emploi agricole en France fin 2018. L'agriculture bio emploie en moyenne 59% de main d'œuvre en plus. Lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France (Source : Agence Bio – 2019)
- **En privilégiant les circuits courts et la transformation** à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables, dont la valeur ajoutée est réinvestie localement.
- **Par leur diversification** les fermes bio participent à l'image d'un terroir et donc à son attractivité touristique.
- **Le traitement des eaux** induit par l'utilisation des pesticides et engrais chimiques engendre un surcoût de 7 à 12% sur les factures des usagers. La bio est donc une solution pour éviter les coûts de dépollution. (Études et documents, Commissariat au Développement Durable, septembre 2011)

## ... L'ENVIRONNEMENT

- L'agriculture biologique respecte, restaure et entretient les **équilibres naturels**.
- **La bio préserve la ressource en eau** tant en qualité, par la non utilisation des engrais chimiques et pesticides, qu'en quantité par l'adoption d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement.
- La bio conserve et accroît la **fertilité** physique et biologique des sols.
- La bio a une **faible consommation d'énergie fossile** en raison de la non-utilisation d'engrais et pesticides chimiques de synthèse dont la production et le transport sont très gourmands en pétrole et dérivés.
- En bio, **l'élevage hors-sol est interdit**. Les animaux bénéficient d'une alimentation bio ainsi que d'une litière en paille bio. Pour les soigner, on utilise en priorité les traitements alternatifs. Les traitements antibiotiques sont tolérés mais limités. En cas de prise de médicament par un animal, le délai légal avant la commercialisation des produits animaux est doublé, ou à défaut, ceux-ci sont déclassés en conventionnel.

## ... L'ENVIRONNEMENT

- La bio, étant un mode de production fondé sur la non-utilisation de produits chimiques et d'OGM, peut prévenir les risques pour la santé de toute la population. Les personnes les plus exposées à ces substances restent les agriculteurs eux-mêmes. Ainsi, la maladie de Parkinson a été reconnue en 2012 comme maladie professionnelle pour les agriculteurs, du fait de l'exposition aux pesticides.
- La bio produit des aliments contenant **223 fois moins de résidus de pesticides**. (Source : Génération futures, 2010)
- Les aliments bio ont une teneur plus élevée en matière sèche, en antioxydants en vitamine C, polyphénols, magnésium et fer. De même, des taux supérieurs en oméga 3 dans le lait bio ont été observés.
- 117 résidus de pesticides suspectés d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio. (Source : 90 arguments en faveur de l'agriculture biologique, FIBL. La qualité des produits de l'agriculture biologique, Denis Lairon, chercheur à l'INSERM)

## ... UNE GARANTIE DU CHAMP À L'ASSIETTE !

- L'agriculture biologique : le mode de production agricole **le plus contrôlé** en France
- Les organismes certificateurs apportent la garantie et la **traçabilité** nécessaire au consommateur quant à l'utilisation de pratiques de production respectueuses de l'environnement.
- Le logo « **eurofeuille** » obligatoire depuis 2010 dans tous les pays de l'Union Européenne permet une lisibilité au niveau européen et garantit aux consommateurs un contrôle de conformité au cahier des charges au moins une fois par an.
- Le sigle français **AB**, ainsi que d'autres sigles de certification privés, peuvent être apposés en complément.



## Agriculture & climat. Le changement, c'est maintenant

La capacité du monde à se nourrir durablement est un enjeu majeur. Les changements climatiques affectent globalement négativement la productivité agricole mondiale. Une étude agrégée issue des travaux du Groupe Intergouvernemental d'Experts sur l'évolution du Climat (GIEC) sur les rendements des principales cultures dans le monde (blé, riz, maïs, soja), par décennie, montre que d'ici la fin du siècle, les pertes de productivité observées dans certaines régions du monde dépasseront les gains escomptés dans d'autres.

Entre pénuries et surproductions, le climat a également un effet sur les prix agricoles mondiaux. Dès qu'il y a un stress climatique dans une région du monde, les prix des engrais azotés, des pesticides, du soja et même des blés flambent. En étant d'avantage autonome vis-à-vis des marchés internationaux, l'Agriculture Biologique est

moins impactée par les fluctuations des prix.

L'Agriculture Biologique est plus résiliente vis-à-vis des impacts climatiques. Le moindre labour, la réduction d'intrants et l'absence d'engrais chimiques, la couverture permanente permettent d'épargner davantage les sols. Les prairies, la mise en place de haies et de systèmes agroforestiers en plus de constituer des puits de carbone, préserve l'humidité, le développement d'une biodiversité, protègent les cultures et les animaux d'élevage du vent ou de fortes chaleurs... ; le gain d'autonomie en matière d'alimentation des élevages, l'innovation dans les pratiques, la mise en place de circuits de distribution de proximité efficaces... , tous ces leviers réunis font que l'agriculture biologique peut devenir très efficace contre les changements climatiques.

## Consommer bio et local, c'est idéalement, consommer différemment

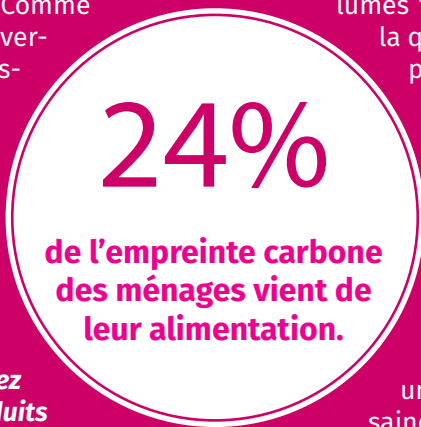
24% de l'empreinte carbone des ménages vient de leur alimentation. En matière de lutte contre les changements climatiques, le consommateur a un rôle clé. Consommer Bio et Local, c'est bon pour le climat, à condition de consommer différemment, voici pourquoi.

**Les produits animaux représentent 89% des émissions de GES des consommateurs conventionnels** ; la viande de ruminants et le lait comptant pour 75%. Comme l'indique l'étude Bionutrinet\*, la conversion en bio sans aménagement de l'assiette moyenne des français aujourd'hui conduirait à une augmentation des émissions de GES par assiette. « On améliore la note, si on augmente la part de végétal », explique Philippe Pointereau, Directeur du pôle Agro-environnement de Solagro et l'un des rapporteurs de l'étude.

**Et c'est précisément ce qui se passe chez les consommateurs réguliers de produits bio** : ils réduisent la part de viande dans leur alimentation de 50% par rapport à un consommateur conventionnel. En contrepartie, ils augmentent celle des fruits, des légumes, fruits secs, légumineuses, huiles végétales, des produits à base de soja, des produits non raffinés... Le consommateur bio mange également plus local, moins transformé, moins emballé..., autant de sources d'économies de GES. L'étude Bionutrinet ne dit

pas s'ils sont pour autant meilleurs élèves en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, mais voilà encore un autre levier essentiel en matière de lutte contre les changements climatiques.

En dehors des produits frais, les filières longues sont en général meilleures pour le climat que les filières courtes en raison des économies d'échelle réalisées : les volumes transportés sont beaucoup plus gros et la quantité de GES par kilo de produit transportée est infime par rapport aux filières courtes, où on a davantage des petits utilitaires peu remplis... Pour un bon bilan carbone, faire ses courses à vélo, en transport en commun, covoiturer peut être un moyen d'atteindre plus facilement le seuil indicatif d'au moins 2,5 kg de produit acheté par km parcouru pour se rendre en voiture sur un lieu de vente, établi par Solagro après une étude réalisée dans la région toulousaine.



\* Bionutrinet : étude sur la durabilité des régimes alimentaires des consommateurs de bio lancée en 2014 auprès de près de 30 000 volontaires. Les résultats globaux du projet ont été publiés dans l'American Journal of Clinical Nutrition en janvier 2019. Ils ont donné lieu à la création par Solagro de la brochure "Le Revers de Notre Assiette" (juin 2019)



# L'agriculture biologique est-elle bonne pour le climat ?

L'agriculture est responsable d'1/4 des émissions de gaz à effet de serre au niveau mondial. Selon Cyrielle Denhartigh, responsable Agriculture et Alimentation au Réseau Action Climat, on n'atteindra pas nos objectifs climat sans l'Agriculture Biologique.



## Que faut-il retenir des derniers rapports du GIEC en matière de climat et agriculture ? Et comment se positionne la France par rapport au respect des accords de Paris ?

Le GIEC rappelle l'urgence de la situation et l'importance de maintenir l'augmentation de la température moyenne atmosphérique en deçà de 1,5°C. Mais quand on additionne les engagements des pays dans l'accord de Paris, on arrive à 3°... Vis-à-vis de ses propres engagements, la France est en retard. Après elle s'est fixée des objectifs de neutralité carbone d'ici 2050 repris dans la loi Energie Climat qui vient d'être adoptée par le sénat, avec une baisse de 40% des consommations d'énergies fossiles d'ici 2030.

Sur l'agriculture, le résumé pour les décideurs (arbitré par les pays et non pas par les scientifiques) met très clairement en avant le levier de la diminution de la consommation de viande. Là où nous devons être vigilants, c'est sur le fait que les états ont également retenu des solutions d'intensification de la production agricole, le kilo de produit obtenu ayant émis moins de GES tout au long de sa chaîne de production qu'un kilo de produit issu d'un mode d'élevage plus extensif, si on parle d'élevage.

## Ca n'est pas une bonne nouvelle ça.

Non. Pour montrer que la bio est bonne pour le climat, il faut rentrer dans le détail. Si on rapporte les émissions de GES à 1 hectare de surface cultivée et non plus à 1 kg de produit, l'Agriculture Biologique est très avantageuse d'un point de vue climat : il n'y a plus d'engrais de synthèse, dont la fabrication et l'importation pèsent énormément dans la balance agricole et qui sont peu pris en compte. Il y a aussi toutes les pratiques qui vont au-delà du cahier des charges : davantage de haies et de prairies naturelles permanentes qui vont capter le carbone, des pratiques qui détruisent moins le sol, plus d'autonomie à la ferme sur tous les intrants... Ces grands principes sont bons pour le climat.

On ne peut pas raisonner l'agriculture et/ou l'alimentation sans penser aux co-bénéfices ou impacts (environnementaux pour les sols, la santé des mangeurs et des agriculteurs...). Partant de là, pour atteindre les objectifs climat on a besoin des modèles les plus agroécologiques possibles au sommet desquels il y a la bio.

Un des rares scénarios qui existent en matière de transi-

tion agricole et alimentaire pour atteindre nos objectifs climat c'est ATERRES2050, qui inclut 45 % de la Surface Agricole Utile française en bio. Le scénario TIFA de l'IDDRI, plus récent, dit 100% de la SAU en bio. Ça prouve bien qu'on ne fera pas sans la bio.

## Quels sont les leviers activés par le RAC auprès des pouvoirs publics en matière d'agriculture et alimentation ?

Nous soutenons les positions de la plateforme pour une autre PAC qui porte un modèle où la bio est en bonne place et des propositions de soutiens aux fruits et légumes bio, légumes secs qui manquent dans notre assiette.

Au niveau France, on suit le plan Protéines végétales sous tutelle du Ministère de l'Agriculture qui concerne surtout l'alimentation animale : on porte une position de transformation ou de retour à un modèle soutenable d'élevage en France, très pâturant, avec des haies, autonome vis-à-vis des importations de soja OGM (plantations induisant de la déforestation), qui remette le maximum d'animaux à l'herbe (puits de carbone) et de travailler sur l'autonomie de la production de fourrage et de grains. Pour la première fois, ce plan aborde la question des protéines végétales pour l'alimentation humaine. Nous demandons que le remplacement partiel des protéines animales par des protéines végétales se fasse sur le sol français, avec la mise en place de filières les plus durables possibles, de préférence bio. Le plan Protéines végétales devrait sortir en septembre octobre.

On suit aussi le Plan National Nutrition Santé sous tutelle du Ministère de la Santé. L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a indiqué que ce serait pas mal d'un point de vue de santé publique, d'encourager la consommation de produits faiblement dosés en produits chimiques en particulier les fruits, légumes, fruits secs et céréales complètes. C'est nouveau et intéressant de la part des pouvoirs publics. Nous demandons qu'ils recommandent plus clairement de « manger du bio ». C'est une autre raison pour laquelle on retombe toujours sur le bio : en matière de consommation, pour conseiller le grand public sur quoi acheter, le seul label certifié, contrôlé, c'est le bio.

« On ne fera pas sans la bio »



## Nouveauté. Une BD pour vos amis bioclimatosceptiques

Quels sont les impacts du changement climatique sur l'agriculture ? ...et inversement ? En quoi produire bio et local c'est idéal pour le climat ?

C'est sous forme de bande dessinée responsive au ton humoristique, que des réponses aux enjeux de l'agriculture de demain seront apportées.

**Rendez-vous à partir du 20 septembre sur [www.bioetlocal.org](http://www.bioetlocal.org) pour découvrir la BD**

### « LE PETIT GUIDE POUR VOS AMIS BIOSCEPTIQUES – remet le couvert ! » Corabio

Réédition du petit livret argumentaire afin de répondre aux idées reçues sur la bio. 11 thèmes illustrés sous forme de bande-dessinée afin de pouvoir apporter des réponses argumentées à vos amis les plus « biosceptiques ».

**Livret téléchargeable sur [www.corabio.org](http://www.corabio.org)**

### « UN COUP DE FOURCHETTE POUR LE CLIMAT », Réseau Action Climat

Cette publication rassemble 7 fiches pratiques, chiffres à l'appui pour comprendre et des astuces pour réduire les gaz à effet de serre liés à notre alimentation. Accessible à tous, pédagogique, ce sont 20 pages en couleur pour attirer l'attention sur les effets de notre modèle alimentaire

**<https://reseauactionclimat.org/publications/coup-fourchette-pour-le-climat/>**

### « DES GAZ À EFFET DE SERRE DANS MON ASSIETTE », Réseau Action Climat

Une brochure simple qui décrypte les différents impacts de l'alimentation sur l'effet de serre, et contribue aux changements climatiques.

**<https://fr.scribd.com/document/164652969/ADEME-GES-Dans-Mon-Assiette>**

### « LE REVERS DE NOTRE ASSIETTE » Philippe POINTEREAU, Solagro, juin 2019

Changer d'alimentation pour préserver notre santé et notre environnement

Cette brochure éclaire et met en perspective les travaux les plus récents sur l'impact de notre alimentation sur l'agriculture, le climat, l'environnement et la santé. Elle complète le volet alimentation du scénario prospectif de transition agricole et alimentaire Afterres2050 élaboré par Solagro. Elle intègre également les résultats les plus récents sur l'empreinte "énergie et gaz à effet de serre" du système alimentaire français dans sa globalité.

### « PRATIQUES FAVORABLES AU CLIMAT – TOUR DE FRANCE DES PAYSANS BIO ENGAGÉS » Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB) | Tome 1 et 2

Quelles sont les pratiques testées par les producteurs bio qui sont les plus bénéfiques pour l'atténuation du changement climatique ? La FNAB est investie depuis 2016 sur les liens entre AB, économie d'énergie, réduction des gaz à effet de serre (GES) et stockage du carbone dans les sols. Résultat d'enquêtes menées en 2016 et 2017, la FNAB publie 2 recueils de pratiques agricoles innovantes qui présente 28 de ces pratiques, évalue leur plus-value climatique afin d'identifier celles qui sont réellement bénéfiques, pour favoriser leur diffusion.

**<https://www.produire-bio.fr/articles-pratiques/lagriculture-biologique-sengage-pour-le-climat-tome-2/>**

### NOS GUIDES POUR TROUVER DES PRODUITS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

Ventes à la ferme, marchés, paniers, points de vente collectifs, coopératives... Vous disposez de nombreuses possibilités pour trouver les produits bio de votre région toute l'année tout en privilégiant la proximité et la saisonnalité. Demandez le guide des bonnes adresses bio de votre département à votre groupement d'agriculteurs bio ou rendez-vous sur la carte interactive de votre région.

**<http://bioetlocal.org/manger-bio-toute-lannee-pres-de-chez-vous/>**

MANGER

BIO LOCAL C'EST L'IDEAL

Rendez-vous avec les producteurs près de chez vous !

www.bioetlocal.org

# Chiffres clés de l'Agriculture Biologique en France

Chiffres au 31 décembre 2018 - Source Agence Bio

## Fermes



**32 326**  
fermes engagées



**9.5%**  
des fermes



**+13%**  
en 2018

## Surfaces



**2 millions**  
d'hectares en bio ou en conversion



**7.55 %**  
de la SAU nationale



**+17%**  
en 2018

## Consommation



un marché de **9.7 milliards d'euros**

**+1.4 milliards d'euros** en 2018

**5%** des achats alimentaires des ménages français sont bio

## Emploi



**155 347**  
emplois directement générés par la bio

**41 623** emplois directs dans les fermes

**19 900** emplois directs dans la transformation

**32 490** emplois directs pour la distribution

**2 250** emplois directs dans les activités de service (conseil, recherche et formation, développement, services administratifs et contrôles spécifiques au bio)

## Economie

**61 768** opérateurs engagés en Bio



**41 623** producteurs

**16 651** transformateurs

**7 114** distributeurs

## La bio en PACA

Surfaces



**PREMIERE** région française en % de SAU Bio : **151 412 Ha**



**25.6%** de la surface utile de PACA



**+10.9%**  
**+14 842 Ha** en 1 an

Fermes



**3 552** fermes engagées en bio

Economie



**1 310** transformateurs

**559** distributeurs

MANGER

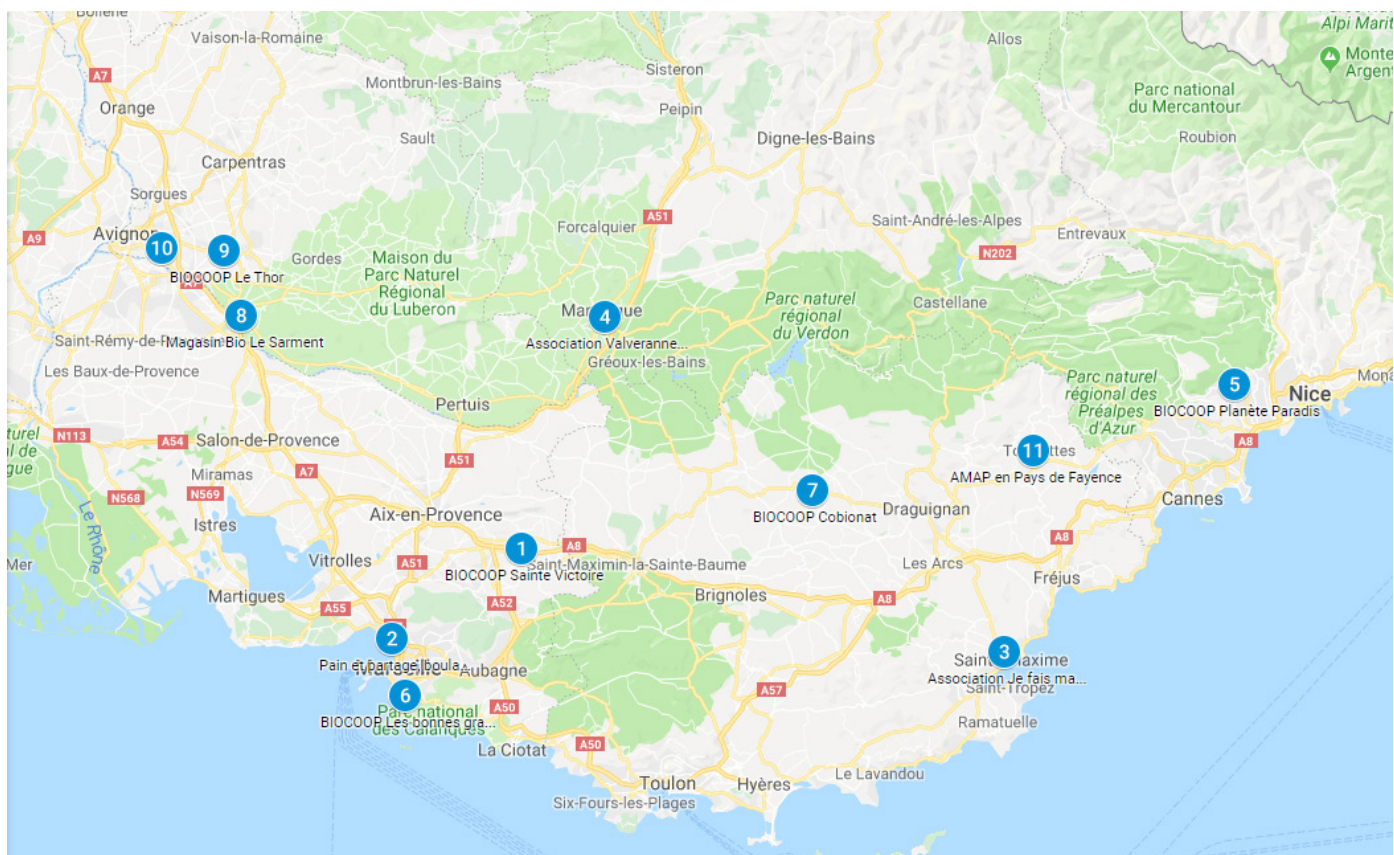
BIO  
LOCAL  
C'EST L'IDEAL

Rendez-vous avec les producteurs  
près de chez vous !

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

## Programme et carte des animations en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Dégustations, visites, rencontres, ateliers découverte...



### Vendredi 20 septembre

9h30-19h30 **BIOCOOP Sainte Victoire** : Rencontre avec deux producteurs locaux, dégustations et explications de leur métier *n°1 sur la carte*

10h-14h **Pain et partage, boulangerie solidaire** : Portes ouvertes, animations, buffets. Inscription par mail gratuite *n°2 sur la carte*

10h-19h **Association Je fais ma part** : Ateliers et spectacles enfants autour de l'agroécologie, la biodiversité et le zéro déchet. Salon de producteurs et artisans Bio *n°3 sur la carte*

18h-22h **Association Valveranne La Belle Ferme** : Apéritif dinatoire avec lancement du financement participatif Mimosa *n°4 sur la carte*



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



MANGER

BIO  
LOCAL  
C'EST L'IDEAL

Rendez-vous avec les producteurs  
près de chez vous !

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

## Samedi 21 septembre

9h30-19h30 **BIOCOOP Sainte Victoire** : Rencontre avec deux producteurs locaux, dégustations et explications de leur métier *n°1 sur la carte*

10h-19h **Association Je fais ma part** : Ateliers et spectacles enfants autour de l'agroécologie, la biodiversité et le zéro déchet. Salon de producteurs et artisans Bio *n°3 sur la carte*

10h-14h **BIOCOOP Planète Paradis** : Cuisine bio et locale *n°5 sur la carte*

10h-18h **BIOCOOP Les bonnes graines** : Marché Bio Local *n°6 sur la carte*

10h-12h **BIOCOOP Cobionat** : Visite du magasin sur la thématique du local,



## Dimanche 22 septembre

10h-19h **Association Je fais ma part** : Ateliers et spectacles enfants autour de l'agroécologie, la biodiversité et le zéro déchet. Salon de producteurs et artisans Bio *n°3 sur la carte*



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

MANGER

BIO  
LOCAL  
C'EST L'IDEAL

Rendez-vous avec les producteurs  
près de chez vous !

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

## Lundi 23 septembre

9h-12h30 **Magasin Bio Le Sarment** : Dégustation des produits n°8 sur la carte

9h30-19h30 **BIOCOOP Sainte Victoire** : Rencontre avec deux producteurs locaux, dégustations et explications de leur métier n°1 sur la carte



## Mardi 24 septembre

9h-12h30 **Magasin Bio Le Sarment** : Dégustation des produits n°8 sur la carte

9h30-19h30 **BIOCOOP Sainte Victoire** : Rencontre avec deux producteurs locaux, dégustations et explications de leur métier n°1 sur la carte

15h-16h **BIOCOOP Le Thor** : Atelier de décryptage des étiquettes : mieux comprendre ce que j'achète n°9 sur la carte

## Mercredi 25 septembre

9h-12h30 **Magasin Bio Le Sarment** : Dégustation des produits n°8 sur la carte

9h30-19h30 **BIOCOOP Sainte Victoire** : Rencontre avec deux producteurs locaux, dégustations et explications de leur métier n°1 sur la carte

16h-17h **BIOCOOP Le Thor** : Atelier sensoriel n°9 sur la carte

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

MANGER

BIO  
LOCAL  
C'EST L'IDEAL

Rendez-vous avec les producteurs  
près de chez vous !

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

## Jeudi 26 septembre

9h-12h30 **Magasin Bio Le Sarment** :  
Dégustation des produits n°8 sur la carte

9h30-19h30 **BIOCOOP Sainte Vic-  
toire**: Rencontre avec deux producteurs  
locaux, dégustations et explications de  
leur métier n°1 sur la carte

10h-11h **BIOCOOP Le Thor** : Création  
de sac à vrac n°9 sur la carte

17h30-18h45 **BIOCOOP Le Grenier  
Gap Daudet** : Dégustation de tisane par  
la productrice Leïla Mathieu n°13 sur la  
carte



## Vendredi 27 sep- tembre

9h-12h30 **Magasin Bio Le Sarment** :  
Dégustation des produits n°8 sur la carte

9h30-19h30 **BIOCOOP Sainte Victoire** :  
Rencontre avec deux producteurs locaux,  
dégustations et explications de leur mé-  
tier n°1 sur la carte

11h-13h **BIOCOOP Cobionat** : Dégus-  
tation de recettes élaborées à partir de  
produits bio et locaux n°7 sur la carte

15h30-16h30 **BIOCOOP Le Thor** : J'ap-  
prends à reconnaître les semences n°9  
sur la carte

17h30-18h30 **BIOCOOP Le Grenier  
Gap**: Dégustation de vins du Domaine de  
St André par le producteur Philippe Bilocq  
n°12 sur la carte



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



## Samedi 28 septembre

9h-12h30 **Magasin Bio Le Sarment** : Dégustation des produits n°8 sur la carte

9h30-19h30 **BIOCOOP Sainte Victoire** : Rencontre avec deux producteurs locaux, dégustations et explications de leur métier n°1 sur la carte

10h-17h **Local en Bocal** : Entrée libre et gratuite n°10 sur la carte

10h Qu'est-ce que la bio ?

14h Atelier compost

11h-16h Dégustations, donnez-nous votre avis sur les recettes

Toute la journée

Visite de l'atelier de conserverie

Moi moche et bon : concours créatif autour des légumes «moches»

Tombola gratuite

Petit marché paysan bio et local

Buvette et petite restauration



## Dimanche 29 septembre

9h-12h30 **Magasin Bio Le Sarment** : Dégustation des produits n°8 sur la carte

10h30-16h **AMAP en Pays de Fayence** : Fête de l'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne n°11 sur la carte



## Vendredi 11 octobre

9h30-13h **BIOCOOP Cobionat** : Visite de producteur huile d'olive, safran et plantes aromatiques n°7 sur la carte

