



17 au 25
septembre
2016

RENDEZ-VOUS AVEC
LES PRODUCTEURS BIO
PRES DE CHEZ VOUS !



Création graphique : www.bloutouf.fr

200 animations
pour découvrir les acteurs
et les produits Bio normands

Toute la programmation | www.bioetlocal.org



Avec le soutien financier :



En partenariat avec :



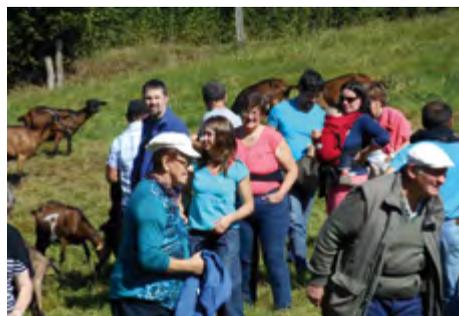
MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !

Du 17 au 25 septembre, les acteurs-trices de la bio en Normandie vous proposent de nombreuses animations autour de la découverte des produits fermiers bio de leurs terroirs.

Rendez-vous insolites, échappées gourmandes, profitez de cette semaine de festivités pour (re)découvrir l'agriculture biologique, seul(e) ou en famille !



RETROUVEZ TOUTES LES ANIMATIONS PAR DÉPARTEMENT



MANCHE page 1

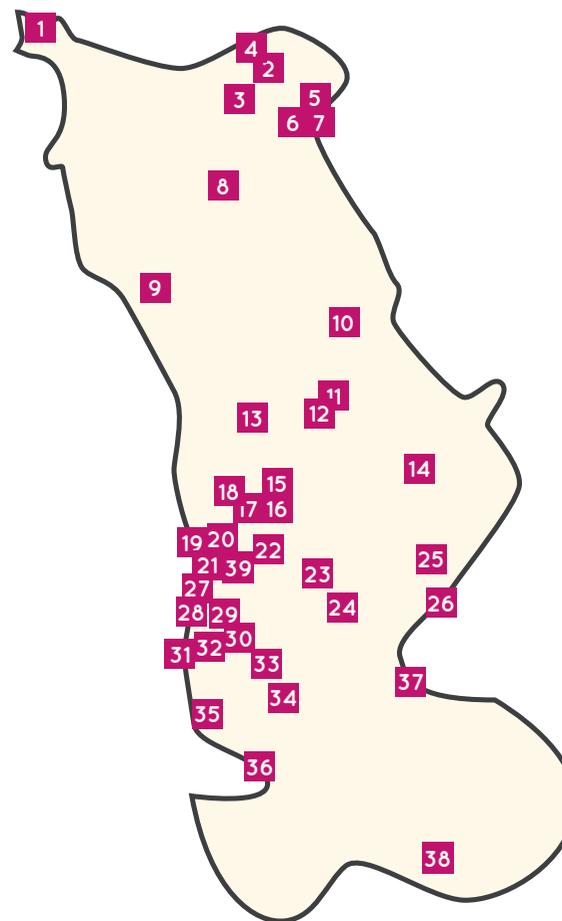
CALVADOS page 9

ORNE page 15

EURE page 23

SEINE-MARITIME page 26

PROGRAMME DES FESTIVITÉS | MANCHE



1 | LE MOULIN A VENT

Restaurant

Du samedi 17 au samedi 24 septembre
Saint-Germain-des-Vaux

MENU 100% BIO

Le chef, Antoine Fernandes, favorise l'authenticité des produits et valorise les produits locaux et de saison qu'il décline dans une cuisine d'ici et d'ailleurs. Pendant une semaine, il vous propose un menu 100% avec les légumes de Grégoire Desnoullez.

- 12h-13h30 | 19h30-20h30 | Fermé le mercredi et jeudi

- Tarif : 25 euros | Réservation souhaitée |

Contact

Hameau Danneville, 10 route de Port Racine
50440 Saint-Germain-des-Vaux
Antoine Fernandes au 02 33 52 75 20

contact@le-moulin-a-vent.fr

2 | LA CABANE BIO

Alimentation, épicerie

Vendredi 23 septembre
Théville

MARCHÉ ANIMÉ

17h - 19h à la scierie du viaduc à Théville

- marché bio, apéro dégustation, animation musicale
- rencontre avec l'AMAP Terre et Saison de St Pierre l'Eglise et des producteurs de la Cabane bio

Contact

Les Vallettes 50330 Théville
Flavie De Longcamp et Céline Duloir
06 81 52 68 55 / 06 08 33 47 01
lacabanebio@gmail.com

39 | BIPOUSSES

Légumes

Samedi 24 septembre à Lingreville

JARDINER ET MANGER BIO

- Visite des parcelles
- ateliers pratiques
- dégustations de légumes

Contact

Rue du bocage | 50660 LINGREVILLE
biopousses@gmail.com | http://biopousses.over-blog.com | 02 14 15 83 11



3 | FERME DES DOUCES PRAIRIES

Produits laitiers

Dimanche 18 septembre
Le Theil

P'TIT DEJ BIO

- **A partir de 8h • traite des vaches, visite** de la ferme et du local de transformation (fabrication de crème et de beurre)

- **Vers 10h30-11h • petit déjeuner** : lait frais, chocolat chaud, café, thé, pain frais, gâteaux, muffins, confiture et produits laitiers, yaourts, fromage blanc.

Possibilité de réserver | Tarif : 5 euros par personne pour un petit déjeuner bien complet

• **petits ateliers** crémage, beurre...

- **Dès 10h • marché** avec la présence de producteurs bio et locaux

Rencontre avec le collectif d'achat CAP Bio en Cotentin

Contact

Hameau Doucet 50330 Le Theil
Sylvie et Laurent Groult | 06 13 40 76 64
sylvielaurant.groult@free.fr

4 | FERME DU P'TIT GRIS DES MOULINS

Petits fruits

Samedi 17 septembre
Fermanville

ATELIER CRÉATIF

14h30 | visite du domaine et de sa richesse naturelle • **15h30** | atelier créatif Nature • **16h30** | **goûter** avec dégustation des produits issus des petits fruits et plantes sauvages de la ferme
Réservation conseillée et même très appréciée... Tarif : 5 euros / pers.

Contact

19 chemin des arguillères 50840 Fermanville
Florence Lucas 02 33 43 20 75
f.luca@orange.fr

5 | FLAVIE DE LONGCAMP

Pain

Mardi 20 septembre
Quettehou

GOUTER ET MARCHÉ BIO

17h - 19h à la Boulangerie de Flavie de Longcamp
• goûter • marché dans le fournil : vente de légumes, pain, épicerie,...

Contact

26 rue du stade 50630 Quettehou
Flavie De Longcamp 06 81 52 68 55
flaviepaysanneboulangerie@laposte.net

6 | LES JARDINS DE LA FREGERE

Légumes

Dimanche 25 septembre
Quettehou

PORTES OUVERTES

10h-18h: Portes ouvertes avec visite des jardins
Possibilité de pique niquer sur place.

Contact

Les jardins de la Frégère 50630 Quettehou
Céline Duloir 06 08 33 47 01 lesjardinsdelafregere@gmail.com

7 | LA VERDURA

Magasin bio

Saint Vaast le Hougue

CULTIVONS LE BON GOUT

Samedi 17 septembre

14h • visite de la ferme

Samedi 24 septembre

10h15 • conférence "La monnaie locale"

Du mardi 20 au samedi 24

dégustation au magasin, de produits bio et locaux (différentes variétés de tomates anciennes, pains spéciaux bio, etc...)

Horaires d'ouverture du magasin : du mardi au samedi, 9h30-12h30 et 14h30-18h30

Contact

177 rue Maréchal Foch | 50550 Saint Vaast le Hougue
| Alain Cottebrune | 02 33 44 47 75
www.laverdura.fr | contact@laverdura.fr

8 | LA FERME DE DOMI ET ISA ET CAP BIO VALOGNES

Lait

Vendredi 23 Septembre
Yvetot-Bocage

DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

La Ferme de Domi et Isa et le collectif d'achat de Valognes (Cap Bio Valognes) vous proposent de visiter la ferme et de découvrir la production laitière biologique de Domi et Isa ainsi que la distribution des produits du collectif.

17h - 20h • possibilité d'assister à la traite des vaches • **rencontre** avec les référents du collectif d'achats • clôture de la visite autour d'un verre de cidre et de petits gâteaux... •

Présence des artisans du monde

Contact

9 Route du stade 50700 Yvetot-Bocage
- Ferme de Domi et Isa : 02 33 95 19 47
dominique.poisson4@orange.fr
- Isabelle Legriffon et Jean-Marc Joly
02 33 95 19 47 | capbio.valognes@gmail.com

9 | LE MANOIR DU PARC

Polyculture-élevages

Samedi 17 et dimanche 18 septembre
Saint Lô d'Ourville

PORTES OUVERTES

14h-18h • **marché bio** et local à l'occasion des journées du patrimoine • lieu de départ et d'arrivée du **survol en hélicoptère** du patrimoine naturel et bâti de la côte des Isles

Ouverture gratuite au public | Plus d'informations par téléphone, mail, ou sur le site internet

Contact

Laetitia Giard Le Manoir du Parc | 50580 Saint Lô d'Ourville | 06 62 27 29 95
manoirduparc@wanadoo.fr
www.lemanoirduparc.com

10 | LE VERGER CARENTANAIS

Magasin bio

Du samedi 17 au samedi 24 septembre
Carentan

DEGUSTATIONS

10h-17h • dégustations de produits de nos producteurs : **cidre** et **jus de pomme** Lemasson, **fromage** bio de la fromagerie du Mesnil, **miel** de la Vallée des Moulins, **yaourts** d'Hubert Angot... et **légumes** selon les disponibilités de la période
 Fermé le dimanche 18.

Contact

12 rue Holgate 50500 Carentan
Sylvie Degardin 02 33 71 17 32
leverger-carentan@leverger-carentan.com

11 | EMMANUEL CARDET ET ADAME DES MARAIS

Lait et collectif de consommateurs

Marchésieux

VISITE APÉRO CONCERT

Mercredi 21 septembre

14h-18h • visite de la ferme laitière d'Emmanuel Cardet, agriculteur à Marchésieux suivie d'un goûter

Vendredi 23 septembre

14h-18h • visite de la ferme laitière d'Emmanuel Cardet, agriculteur à Marchésieux • **18h- 21h** • **apéro concert et marché** bio au local du collectif à Périers.

Buvette et tables | Entrée libre

Contact

La Varde, 12 rue du port 50190 Marchésieux
Emmanuel Cardet 02 33 71 65 30
emmanuelcardet@wanadoo.fr

12 | MÉDIATHEQUE

Du 17 au 25 septembre
Marchésieux

EXPOSITION ET SORTIES NATURE

A la médiathèque • exposition à la médiathèque et mise en avant de livres sur l'alimentation et les plantes sauvages

Sur la ferme d'Emmanuel Cardet, éleveur laitier à Marchésieux • **sortie en famille** sur la reconnaissance des plantes sauvages et leurs bienfaits • sortie suivie d'un **goûter** à la ferme
Contacter la médiathèque pour connaître le jour et les horaires de la sortie !

Contact

Le presbytère 50190 Marchésieux
02 33 45 43 19 | 09 67 15 30 74 media.marchésieux@orange.fr

13 | FERME LA MARE AU POIS

Viande de bœuf

Les dimanches 18 et 25 septembre
Millières

PORTES OUVERTES

15h - 18h • discussions sur le mode d'élevage et la commercialisation de la viande avec l'éleveur-boucher (le seul dans la Manche avec la double casquette) • possibilité de voir en plein air un groupe de bovins (vaches et veaux) La doyenne du troupeau sera présente si tout va bien : 20 ans en octobre ! • possibilité de gagner 2,5 kgs de viande de veau (1 bon cadeau chaque dimanche)

Contact

La mare au pois 50190 Millières
Christian et Sonia Guérin 02 33 47 26 89
christian.guerin0382@orange.fr

14 | COMPTOIR DE LA BIO

Magasin bio

Samedi 24 septembre
Saint Lô

DÉGUSTATIONS DE LÉGUMES ET FRUITS BIO EN BOCAUX

Entre 9h30 et 19h • animation autour de la découverte de la gamme des produits "Soleils de Normandie", conserves bio des fruits et légumes biologiques de Gonzague et Cécile Brionne(www.gonzaguebrionne.com)

Contact

253 Boulevard de Strasbourg, 50300 Saint-Lô
Emmanuel CIRILLO 02 33 72 24 68
comptoirdelabiosaintlo@biocoop.net

15 | FERME DE LA POMMERAIE

Produits cidricoles

Mercredi 21 septembre

Courcy

PORTES OUVERTES

14h30 - 16h • visite de l'exploitation cidricole biologique (exploitation laitière conventionnelle) • démonstration du pilage des pommes • dégustations et vente des produits de la ferme

Tarif : entrée 2 euros par personne

Jeudi 29 septembre : RANDONNÉE VERS LA FERME DE LA POMMERAIE. Par l'association "50 mille pattes". Réservée aux adhérents de l'association. Contact : Yves MAILLARD 06 99 97 26 81. 50millepattes@orange.fr.

Contact

4, la Pommeraie 50200 Courcy
Sophie Prével | 06 67 27 74 27
ferme-la-pommeraie@wanadoo.fr

16 | ASSOCIATION "LE BIO PTIT MARCHÉ"

Produits bio, alimentation

Mardi 20 septembre

Coutances

MARCHÉ BIO REPAS CONCERT

16h30-21h • marché bio et local • repas préparé avec les produits des producteurs du marché • concert • buvette tenue par l'association

Repas sans réservation

Contact

Place de la poissonnerie 50660 Coutances
Plus d'informations auprès de Julien Lespagnol
06 52 54 50 74 | biopititmarche.coutances@gmail.com

17 | BIOCOOP BIOSAVEURS

Magasin bio

Vendredi 23 septembre

Coutances

ANIMATIONS DEGUSTATIONS

9h30-19h • animation autour de la découverte de la gamme des produits "Soleils de Normandie", conserves bio des fruits et légumes de Cécile et Gonzague Brionne

Contact

ZI auberge de la mare, route de Carentan 50200 Coutances | 02 33 45 22 44
biosaveurs50@orange.fr | contact Olivia THOMAS

18 | CINEMA LE LONG COURT

Du Samedi 17 au Mardi 20 septembre

Coutances

CINE - DEBAT

Projections du film "Le Potager de mon Grand-père". "Chez son grand-père, Martin est venu se ressourcer, aider et partager des moments de vie. L'aïeul lui transmettra son savoir, un peu de ses racines et les secrets de ce potager cultivé par amour pour sa femme disparue. Issu de cette génération fast-food, Martin prendra conscience de la valeur de ce précieux héritage. C'est un hymne à la vie et à cette nature que nous devons protéger."

Tarifs habituels du cinéma - Retrouvez les horaires des séances sur le programme du cinéma ou sur le site internet www.lelongcourt.fr

Contact

24 rue Saint Maur 50200 Coutances
02 33 07 57 09
www.lelongcourt.fr | contact@lelongcourt.fr

19 | CINEMA DE LA PLAGE

Vendredi 23 septembre

Hauteville sur Mer

CINÉ DÉBAT DÉGUSTATION

20h30 • projection du film "Regard sur nos assiettes" • débat avec des producteurs locaux • dégustations de leurs produits

Retrouvez nos horaires des séances et animations sur notre site

Contact

34 avenue de l'Aumesle 50590 Hauteville sur Mer
02 33 47 52 22 | www.cinemadelaplage.fr
cinema.plage@wanadoo.fr

20 | TERRE FERME EARL ET LE FEU FOLLET

Légumes, pain, œufs

Mardi 20 septembre

Annville

MARCHÉ BIO

Annick Briand et Thibault Champin "Terre Ferme EARL" déplacent leur marché au restaurant "Le Feu Follet" à Annville. Venez, comme chaque mardi, sur leur marché biologique pour découvrir des produits bio locaux et un restaurant convivial.

à partir de 17h • marché de légumes bio, avec pain et oeufs • dégustation de produits de saison cuisinés par Fabienne, restauratrice du "Feu Follet" • échanges de recettes autour d'un verre dans le jardin du bistrot...

Contact

354 Rue de la Libération 50660 Annville
Annick Briand et Thibault Champin maraichers :
02 33 47 23 37 | restaurant : 02 33 45 76 36
le.feufollet.annville@gmail.com

21 | LA FERME Ô VR

Légumes

Dimanche 18 et mercredi 21 septembre

Annville

PORTES OUVERTES

15h-18h • ferme ouverte avec visite de la ferme • dégustation de produits cultivés par nos soins (légumes, tisanes, etc)

L'ensemble est totalement gratuit!!

Contact

Rue Camille Turgis 50660 Annville
Norbert Nicolet 06 72 68 05 59
facebook : La Ferme Ô VR

22 | LA BARATTE

Restaurant

Du samedi 17 au dimanche 25 septembre

Saint Denis le Vétu

MENU 100% BIO

Sandrine et Gilles Lefevre vous proposent : agneau de Romain Leprovost (Cérences) • légumes de Cécile et Gonzague Brionne (Saint Denis le Vétu) • assiette de fromages avec le chèvre de la Chèvre rit (Granville) et les tomates de Marie et Pierre Alain (Montpinchon) • dessert aux pommes de Sandrine Legrand (St Aubin des Préaux)

Tarif : 32,50 euros par personne

Fermé le dimanche soir, mardi soir, mercredi

Contact

Le Bourg 50210 Saint Denis le Vétu
02 33 45 45 49
www.restaurant-labaratte.fr
gilles.labaratte@outlook.fr

23 | FERME D'ETIENNETTE

Fromage de chèvres

Dimanche 25 septembre

Gavray

PTIT DÉJ' - GOÛTER BIO

8h • traite puis petit déjeuner • 17h • goûter et visite de la ferme • 19h • traite des chèvres

Tarifs : 5 euros / adulte, 2 euros / enfant

Réserver par téléphone 02 33 61 38 98

Contact

17 route Villages 50450 Gavray
Etienne Legallais

24 | DOMAINE DE SIENNE

Produits cidricoles

À partir du samedi 24 septembre

Percy

CUEILLETTE DE POMMES

14h • cueillette de pommes à 1 € le kg • nombreuses variétés (boskop, reinette du canada gris et blanche, cox orange, topaz, jubilé, reine des reinettes, clochard, gros papa...) • dégustation de cidre et jus de pommes.

Venez nombreux avec le soleil, c'est bien et avec le sourire c'est mieux !

Amenez ses cageots, paniers, seaux...

Contact

Domaine de Sienne 50410 Percy
Thomas Sanoner | 02 33 50 81 31 ou 06 30 15 26 87
tpyms@hotmail.fr

25 | MAIRIE DE TESSY BOCAGE

SEMAINE AUX COULEURS DE LA BIO

Théâtre des Halles

Mardi 20 septembre

20h30 • projection du film "Le potager de mon grand-père" • suivi d'un débat

Jeudi 22 septembre

20h30 • projection du film "Demain"

Médiathèque

Du Samedi 17 au Dimanche 25 septembre

Exposition "bio et locale" •

Contact

Plus d'informations auprès de la mairie
50420 TESSY BOCAGE au 02 33 56 30 42
www.tessybochage.fr

26 | LA FERME DE LA SITTELLE

Légumes

Dimanche 25 septembre

Saint Vigor des Monts

PORTES OUVERTES | MARCHÉ

10h - 18h • visite de la ferme • marché de producteurs bio et locaux • repas et buvette bio et locale • pique-nique possible • animations, conférence, exposition, atelier artistique, pour découvrir la biodiversité notamment aquatique, etc... • AMAP Viroise • démonstration de vannerie

Entrée libre

Tarifs repas : 14 euros adulte, 9 euros enfants de moins de 10 ans | Prévoir vos couverts

Réserver avant le 18 septembre par téléphone ou par mail

Contact

Le Pont à la Plumée 50420 Saint Vigor des Monts
Solène Dhermy | 09 51 30 28 92
www.fermedelasittelle.fr
fermedelasittelle@gmail.com

27 | ETHIC AND CO

D&D Découverte et dégustation

Samedi 24 septembre

Saint Martin de Bréhal

DINER AUTOUR DE LA TRANSITION

A partir de 17h : • Marché de producteurs bio • Ateliers enfants + découvertes bien-être • Stands d'informations Ethic and co, Enercoop, Terres de liens, la Nef, Bio consom'acteurs, Artisans du monde, Nature et progrès... •

A 19h : • Menu bio et local (10€) sur réservation avant le 21/09 ou trouvez votre bonheur sur le marché de producteurs.

20h30 : • projection de film(s)

22h45-1h : • concert(s) + buvette bio

Entrée 3€ (prix de soutien 5€)

Contact

A la salle polyvalente de St martin de Bréhal
www.ethicandco.com 06 52 73 38 15

28 | LE RELAIS DES ILES

Restaurant

Vendredi 23 septembre

Coudeville sur Mer

SOIREE TAPAS BIO

19h30-23h30 • apéro • dégustation de la Bière de la Lie, du cidre Lemasson • assiettes de légumes **antipasti bio** de la Ferme ô VR • **tartines** d'agneau de Romaine Leprovost • tartines de chèvre bio • **exposition** du peintre Nicolas Curmer • **concert**

Possibilité de réserver par téléphone : 02 33 61 66 663

Contact

Avenue de la Mer 50290 Coudeville sur Mer
www.hotel-restaurant-lerelaisdesiles.com

29 | FERME DU BOIS LANDELLE

Produits bio, alimentation, boissons...

Vendredi 16 septembre

Hudimesnil

MARCHÉ - SOIREE BIO FESTIVE

17h - 19h • **Marché** de producteurs bio avec animations pour petits et grands...

A partir de 19h • Apéro dînatoire et/ou **Restauration** (tapas avec les produits de la ferme) autour d'un **concert** de "Strange o'Clock" musique aux influences variées sur une base de Blues

A partir de 21h • Concert du groupe "NORKA" Chanson festo-poétique...

Prix libre

Contact

Le Bois Landelle 50510 Hudimesnil
06 80 82 58 93
willow.leg@gmail.com

30 | ALTERNATIVES SOLIDAIRES

Collectif de producteurs et consommateurs

Dimanche 18 septembre

Hudimesnil

REPAS EN MUSIQUE

Toute l'équipe de l'association Alternatives Solidaires vous invite à venir vous restaurer dans la ferme de Wilfried Léger. Découverte de l'élevage de vaches et porcs biologiques, musique et convivialité !

10h-18h • randonnée le matin • **apéritif et repas** de produits bio et locaux des producteurs adhérents • **animation musicale**

Tarifs : 15 euros par adulte

6 euros par enfant de 4 à 12 ans

Contact

Réservations :
Alternatives solidaires - Coutances : alternatives-solidaires@orange.fr
Ferme du Pré Vert - Hudimesnil : 02 33 49 19 98

31 | PICORETTE

Du 20 au 23 septembre

Granville

MIDI BIO ET LOCAL

12h-15h • Au menu : quiche et dessert

100% BIO et LOCAL

Contact

22-24 rue Saint Sauveur 50400 Granville
02 33 59 93 49 | www.picorette.fr

32 | FERME DE LA CHEVRE RIT

Produits laitiers de chèvre

Granville

Vendredi 23 septembre

REPAS FESTIF

19h • **apéritif**, puis **repas** de produits locaux et bio avec animations • Possibilité de venir à partir de **17h30** pour assister à la **traite des chèvres**.

Entrée gratuite, repas 10 € pour les adultes, 6 € pour les enfants, buvette sur place. Réservation conseillée pour le repas.

Mardi 27 septembre

RANDONNEE PEDESTRE

Le club de randonnée pedestre "Espace Rando" et la ferme de la Chèvre Rit se sont associés pour vous proposer une randonnée pedestre

d'environ 12kms au départ de la ferme.

Vers 14h • départ de la Ferme de la Chèvre Rit
Vers 16h45-17h • retour à la ferme suivi d'un **goûter** afin de faire découvrir les produits locaux de la ferme ainsi que ses partenaires pain, fromages, confitures et sirops, bio et de la ferme !

Prix du goûter : 2,50 euros

Il est préférable de réserver auprès de l'Association "Espace Rando"

Contact

- **Espace Rando** Raymond Robert, président
07 86 13 95 73 et espace.rando@orange.fr
- **Ferme de la Chèvre Rit** | La Basle 50400 Granville
Manon Merlot et Emmanuel Desvages 02 33 61 99 37
- www.la-chevre-rit.fr

33 | LA FERME ST-URSIN

Légumes

Dimanche 18 septembre

Saint Ursin

SORTIE NATURE

10h30 et 14h30 • sorties nature sur le thème des **plantes sauvages comestibles** (avec Epic'et simple) • **visite de la ferme** maraîchère

• **balade** • une **dégustation** avec les produits récoltés, plantes sauvages et légumes de la ferme • **animation « Autour de la graine »** pour les enfants...

Possibilité de venir pique-niquer dans le champ le midi (prévoir votre repas)

Tarif : 5 euros - Réservation conseillée

Contact

Emmanuel Mury | Le Bourg 50320 Saint Ursin
fermestursin@gmail.com | 07 81 65 07 25

34 | FERME BIO DE LA BARRICADE

Viande de bœuf

Dimanche 18 septembre

Le Grippon

LE PRÉ EST DANS L'ASSIETTE

À partir de 12h • **assiette découverte** d'agneau de la Ferme Bio de la Barricade cuisson originale gigots et épaules à la ficelle au feu de bois • **activités autour de la laine** • **dégustations** et achat sur place de vins biologiques (Table et Vin) • **jeux anciens** en bois • **animations surprises** pour les petits et les grands !

Tarifs : 6 euros l'assiette découverte

Apportez votre pique-nique pour accompagner l'assiette découverte et vos couverts.

Réservation recommandée.

Contact

Gérard et Josseline Couget 02 33 51 58 23
La barricade 50320 Le Grippon
couget.gerard@orange.fr

35 | MANFOLIUM

Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales ; tisanes

Samedi 24 et dimanche 25 septembre

Jullouville

VISITE GUIDÉE DU CHAMP DE PLANTES AROMATIQUES ET MEDICINALES

Découverte des plantes et de leurs vertus. Initiation à la cueillette.

Possibilité de vente directe

Adresse : Le Tertre - Saint Michel des Loups - 50610 Jullouville (à la sortie de Carolles, prendre la direction de Sartilly. Après 1 km, tournez à gauche direction Le Tertre puis encore à gauche).

Visite gratuite pour les adultes et enfants.

Contact

Saint Michel des Loups 50610 Jullouville
Aurélie Roinel 06 58 46 57 38
www.manfolium.com | a.roinel@manfolium.fr

36 | LA FERME DES CARA-MEUH !

Caramels

Dimanche 18 septembre - 10h19h

Vains

JOURNEE FESTIVE

• **Fabrication et Dégustation**

Le Cara-Meuh à 11h, 12h, 14h30 et 16h.

Le beurre à 14h30.

Musée du lait « un siècle de transformation laitière dans la Manche ».

• **Enfilez vos bottes :**

Visite guidée de la ferme à partir de 10h.

Découverte de l'apiculture.

Traite des vaches à 17h ... dégustation de lait !!

Découverte et échanges sur le bio.

• **Art et Artisanat**

Exposition « paysage du cotentin » et initiation à la linographie à 10h et à 15h.

Démonstration de sculpture, peinture et céramique.

• **Détendons-nous !**

SO et SUPERDOPE à 12h et à 16h30.

Ne ratez pas le mascaret à 20h au Grouin du Sud !

Menu Mer (15€) / Menu Terre (12€)

Réservation jusqu'au 13/09/2016

Contact

Les viviers 11 route de St Léonard 50300 VAINS
02 33 70 82 40
www.cara-meuh.com
contact@cara-meuh.com

37 | LE CLOS DE LA CHARDINIÈRE

Légumes

Samedi 17 septembre
Saint Michel de Montjoie

PORTES OUVERTES

14h et 16h30 • Visite accompagnée de l'exploitation maraîchère (production diversifiée de légumes). • En fin de visite, un rafraîchissement sera offert avec dégustation de produits faits maison.

Stationnement conseillé : parking du bas du bourg de Saint Michel de Montjoie

Contact

Route de le Gast 50670 Saint Michel de Montjoie
Pascal David 02 33 69 48 62
www.leclosdelachardinierie.fr
p_david@laposte.net

38 | FERME DE STEPHANE MANCEL

Lait

Samedi 24 septembre
Moulines

PTIT DÉJ - DEBAT

8h30-9h30 • petit déj' bio et local avec le lait de la ferme

à partir de 9h30 • visite de la ferme • débat "Acheter bio et local, un acte politique fort" suivi d'un verre de cidre bio • Discussion : Qu'est ce que la bio ?, Pourquoi consommer bio ?, Pourquoi acheter du lait fermier plutôt que du lait UHT ?

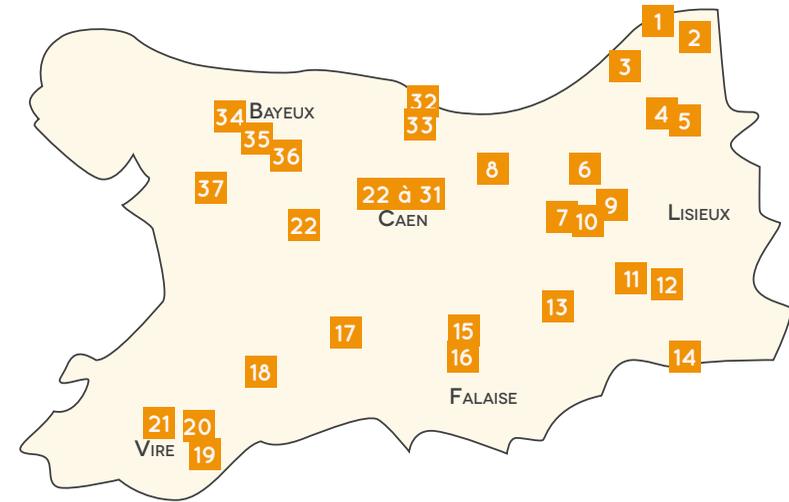
Possibilité de déjeuner

Tarif 'ptit déj' : 4 euros/adulte | 2 euros/enfant
à réserver avant le vendredi 23/09

Contact

Stéphane Mancel 06 99 47 33 15
La sagerie 50600 Moulines
mancel.stephane@sfr.fr

PROGRAMME DES FESTIVITÉS | CALVADOS



Cela n'a pas de sens de comparer le bio et le local
Bio ET local c'est l'idéal !

COMMENT
trouver du bio local ?

EN LISANT
les étiquettes

EN CONNAISSANT
les lieux de vente
près de chez moi

SUR LES EMBALLAGES,
AVEC LES LOGOS

SUR CERTAINS PRODUITS
DIRECTEMENT

VENTE DIRECTE
À LA FERME

MAGASINS DE
PRODUCTEURS

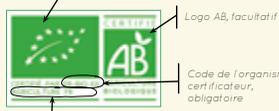
MAGASINS BIO

REGION
NORMANDIE

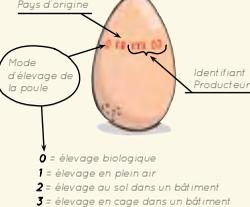
MARCHÉS DE
PRODUCTEURS

PANIER

Logo bio européen, obligatoire sur les produits alimentaires pré-emballés d'origine européenne.



Logo AB, facultatif
Cade de l'organisme certificateur, obligatoire
Origine de la matière première agricole, obligatoire



0 = élevage biologique
1 = élevage en plein air
2 = élevage au sol dans un bâtiment
3 = élevage en cage dans un bâtiment

des aliments :

- de saison
 - produits près de chez moi
 - sains et qui respectent l'environnement et la santé
- Et je peux aussi me faire plaisir avec des aliments bio et équitables qui ne sont pas produits ici : chocolat, café, bananes...!!!
plus d'info sur les produits bio équitables



1 | MANOIR D'APREVAL

Produits cidricoles

Samedi 17 et dimanche 18 septembre
Pennedepie

PORTES OUVERTES

15h • visite guidée de la production cidricole : du verger à la dégustation • quizz et jeu autour de la pomme
Pennedepie se situe entre Trouville et Honfleur sur la route de la côte D513. L'entrée est au début du chemin des Mesliers, à l'angle de la D513.

Contact

15 chemin des mesliers | 14600 PENNEDEPIE
02 31 14 88 24 | a.letellier@apreval.com

3 | BIOCOOP LE 21

Magasin bio

Vendredi 23 septembre
Touques

ÉCHANGES - DÉGUSTATIONS

10h-13h | 15h-19h • à cette occasion, les clients pourront venir échanger avec les producteurs sur leurs produits, leur parcours, leur savoir-faire, déguster certaines de leurs spécialités

Contact

Rue Guillaume Le Conquérant | 14800 Touques
02 31 14 80 42 | www.biocoope21.com

4 | CINÉMA LE CONCORDE

Samedi 17 septembre
Pont l'Evêque

CINÉ - DÉBAT - DÉGUSTATIONS

20h45 • diffusion du film « Le potager de mon grand-père » • interventions : Madame et monsieur Patin • AMAP des 3 rivières • débat-dégustation

Contact

30 rue saint michel | 14130 Pont l'èvêque
02 31 65 18 70 | www.pontleveque.fr
michel.cinema-le-concorde@wanadoo.fr

2 | ASSO ETRE ET BOULOT

Légumes divers, de plein champs et sous abri

Samedi 17 septembre
Honfleur

PORTES OUVERTES

10h-18h • portes ouvertes du jardin • visite du site • vente sur place de légumes • présence du chef du restaurant "le coup de Fourchette" • animations et dégustations de recettes • jeux pour les enfants sur la thématique des légumes

Contact

Le Crevettier, avenue de Canteloup | 14600 Honfleur
| 06.98.37.17.88 | biocolis.eb@orange.fr

5 | AMAP DES 3 RIVIERES

Du 19 au 23 septembre

Pont l'Évêque

SOUP TRUCK

L'AMAP des 3 rivières, association de producteurs et consommateurs de produits bios et locaux distribués chaque semaine sur Pont l'Évêque, vous invite à rejoindre son « soup truck » entre 19h30 et 21h, dans les communes suivantes :

le 19 Septembre, à Saint Martin en Chartrains,

le 20 Septembre à Beaumont en Auge,

le 21 Septembre à Blangy le Château

le 22 Septembre au Breuil en Auge

le 23 Septembre à Pont l'Évêque

Contact

brigitte.grenouilloux@neuf.fr

6 ET 7 | BAPTISTE MERCHER ET JACQUES LEBAILLY

Lait de vache et fromages

Dimanche 25 septembre

Beaufour Druval - Notre Dame D'Estrée

La collaboration entre Jacques Lebaillly, artisan fromager et Baptiste Mercher, éleveur laitier, conduit à la fabrication d'un fromage bio et local.

PORTE OUVERTE - RANDONNÉE

11h : Randonnée • Départ à Beaufour Druval pour une rando de 3 km • pique-nique et visite à la ferme de Baptiste Mercher • Reprise de la rando pour 7 ou 11 km

Renseignements : l'association "Rando pour Tous"

A 14h et 16h

Chez Baptiste MERCHER à BEAUFOUR DRUVAL

• visite de la ferme laitière : les bâtiments d'élevage, la salle de traite, le troupeau, les prairies, etc...

Chez Jacques Lebaillly à Notre Dame D'Estrées

• visite de la fromagerie • de la cave d'affinage

Contact

- Ferme de la Ruelle | Baptiste Mercher

14340 Beaufour Druval | 06 84 01 64 33

fermedelaruelle@orange.fr

- Jacques Lebaillly | Carrefour St Jean

14340 Notre Dame D'Estrées | 06 50 43 45 14

- Rando pour tous | Mme Pertequin | 06 25 83 46 96

8 | LE JARDIN DES MARAIS

Légumes divers

Dimanche 25 septembre

Bures sur Dives

PORTE OUVERTE

15h-17h • visite de la ferme : maraîchage & poules pondeuses • découverte de la traction animale

Sur la route des marais après Bures sur Dives, direction Barent.

Contact

Allées des Fauçages 14670 Bures sur Dives
06 98 98 54 52 | sophiemathieu@hotmail.fr

9 | BOULANGERIE LES COPAINS

Pains

Dimanche 18 septembre

Cambremer

PORTE OUVERTE - SOIRÉE FESTIVE

à partir de 17h • portes-ouvertes • apéro-concert

Contact

Saint Aubin sur Algot 14340 Cambremer
02 31 32 22 24 | boulangerielescopains@gmail.com

10 | FERME DU BOUT DU CHEMIN

Produits cidricoles

Dimanche 25 septembre

Saint Laurent du Mont

PORTE OUVERTE - TABLE RONDE

10h-19h • visite de la ferme, de la cave • pique-nique partagé • dégustation de produits cidricoles • animation musicale avec concert • 14h30 • table-ronde | débat autour du CETA / TAFTA avec l'association Stop Tafta 14

Contact

14340 Saint Laurent du Mont | 02 31 62 27 24
http://ecologite.over-blog.com | l.bignon@wanadoo.fr

11 | GAEC DE LA TUILERIE

Produits cidricoles

Samedi 17 septembre

Le Mesnil Durand

PORTE OUVERTE

• A partir de 16h • visite de la ferme, du verger, de la cave, etc... • dégustation des produits cidricoles • possibilités de regarder la traite (mais vaches non AB) • petit marché bio

Contact

Chemin de l'Église | 14140 Le Mesnil Durand
02 31 32 02 37 | jajajulien@hotmail.fr

12 | LA FERME D'ESMERALDA

Fromages de chèvres et de vaches

Dimanche 25 septembre

Le Mesnil Germain

PORTES OUVERTES

10h - 16h • visite de la ferme libre • balade découverte de la ferme à 11h • repas froid sur place avec les produits de la ferme • vente de produits bio locaux.

De Lisieux, prendre direction Livarot. Après 6-7kms, dépasser le lieu dit «le pot blanc» et prendre la 3ème route à gauche.

Contact

La Rogerie, Le Mesnil Germain (14140) | 06 63 17 54 25

13 | CINEMA LE REXY

Vendredi 23 septembre

Saint Pierre sur Dives

CINÉ - DÉBAT - DÉGUSTATION

20h45 • projection du film "Regards sur nos assiettes" documentaire de Pierre Beccu 2015 /52min Avec Marion Mazille, Yoann Baulaz, Florian Revol • débat avec AGROBIO et le Jardin conservatoire • dégustation de produits bio locaux

Tarifs "festival" 4,50euros

Contact

9 Rue de l'Église 14170 Saint Pierre sur Dives
02 31 20 54 56 | http://cinema.lerexy.fr

14 | VERGERS DE LA FRESTELLÉE

Fruits et légumes

Samedi 24 septembre

Lisores

RANDO - CUEILLETTE - DÉGUSTATIONS

14h - 17h • rando autour des vergers (avec un départ à 14h et un autre à 15h30) • cueillette sur place • dégustation • vente production de la ferme

Sortie Vimoutiers à 4 kms sur la D16 direction Orbec

Contact

La Frestellée 14140 Lisores | 02 31 32 96 79 | lespommeux@hotmail.fr

15 | BOULANGERIE DU LAIZON

Pain

Sam. 17, merc. 21, sam. 24 septembre

Soumont St Quentin

DÉGUSTATIONS de pains biologiques

16h30 - 19h30

Un pain fait exclusivement au levain : "Un pain au goût différent, de bonne conservation et de meilleur intérêt nutritionnel"

Contact

2 rue de Carcassonne 14420 Soumont Saint Quentin
02 31 90 59 98 | isabelle-lemonnier@orange.fr



16 | AU FOUR ROMAIN D'OUILLY

Pain

Mercredi 21 septembre

Ouilly le Tesson

LA MAIN A LA PÂTE

• 14h-20h • portes ouvertes • visite • animations • possibilité de fabriquer sa boule de pain • possibilité de fabriquer sa pizza | farine bio, légumes du maraîcher de la Ferme de la Brèche | viande bio et locale

Contact

Il est préférable de réserver
2, rue du 16 août 1944 14190 Ouilly le Tesson
02 31 20 14 76 | daniel.breubion@orange.fr

17 | CINÉMA - THURY HARCOURT

Vendredi 16 septembre

Thury Harcourt

CINÉ - DÉBAT - DÉGUSTATIONS

20h45 • diffusion du film "Autrement" de Athanor Production • présentation de l'AMAP de la Suisse Normande • échange avec les producteurs • dégustation de leurs produits bio et locaux

Contact

Place du Général de Gaulle | 14220 Thury Harcourt
02 31 79 78 80 | http://www.cinethury.fr/

18 | LES 6 FERMES BIO DE ST JEAN LE BLANC

Légumes, produits laitiers, fromages, produits sucrés, produits cidricoles, produits carnés, pains, safran,...

Samedi 24 septembre

Saint Jean le Blanc

MARCHE BIO - PORTE OUVERTE - SOIRÉE FESTIVE

de 14h jusqu'au soir

Sur la place du village : Marché d'une vingtaine de producteurs et artisans locaux (poteries, peintures,) • Visites des 6 fermes bio (départ de la place du village) • 14h : randonnée (départ : place du village) • Animations pour petits et grands (contes pour enfants, exposition sur la haie bocagère,) •

Restauration sur place et buvette

En soirée : (à la salle des fêtes à partir de 19h30) • barbecue auto géré (avec possibilité d'acheter grillades, salades et boissons auprès des producteurs présents) • concert dans la salle des fêtes.

Contact

Tél : 02.31.30.03.90 | cparis@bio-normandie.org

19 | LÉGUMES DE LA BOUILLANTE

Samedi 17 Septembre

Viessoix

PORTE OUVERTE

14h - 17h30 • visite de l'exploitation • marché de producteurs bio : légumes, volailles, fromages de chèvre, stand tisane et gemmothérapie, miel et confitures, safran et produits dérivés du safran, etc • randoplante • crêpes

Possibilité de visiter ce même jour l'exploitation Au Safran du Bocage à Chênedollé 16h - visite du carré d'essai et de la safranière - Voir programme n°19

Contact

La Bouillante | 14410 Viessoix
06 61 74 89 53 | legbouill14@gmail.com

20 | SAFRAN DU BOCAGE

Samedi 17 Septembre

Chênedollé

PORTE OUVERTE

16h • visite du carré d'essai et de la safranière • explication sur cette production : de la production à la cueillette

Possibilité de visiter ce même jour :

Aux légumes de la Bouillante, à Viessoix
Voir programme du n°18

Contact

La Jarrière | 14410 Chenedolle
06 15 54 23 39 | info@safran-bocage.fr

21 | BIOCOOP DU BOCAGE

Légumes divers

Du samedi 17 au samedi 24 septembre
Vire

DÉGUSTATION DE PRODUITS BIO LOCAUX

dégustation et mise en avant des produits bio et locaux • animations • rencontres • mise en scène...

Horaires du magasin : lundi : 14h30-19h

Du mardi au samedi : 9h30-13h 14h30-19h

Contact

550, Avenue de Bischwiller, 14500 Vire
02 31 67 47 85

22 | FERME DE MONDEVILLE

Oeufs

Samedi 24 septembre
Evrecy

PORTE OUVERTE

14h-18h • visite de la ferme • petit marché biologique • diverses animations autour des poules pondeuses

A Evrecy, sur la D41 en direction d'Amayé sur Orne, la ferme se situe sur la gauche après le petit bois.

Contact

Ferme de Mondeville 14210 Evrecy
06 03 89 67 51 | aurelie.levasseur@sfr.fr

23 | A CONTRE SENS

Restaurant gastronomique

Du mardi 20 au soir au samedi 24
septembre au soir
Caen

MENU 100% BIO

"A Contre Sens" et son jeune chef, Anthony Caillot, vous proposent une cuisine créative et de saison.

Horaires : 12h-13h15 | 19h15-21h15

Une réservation est indispensable.

Contact

8 rue des croisières | 14000 CAEN | 02 31 97 44 48
www.acontresenscaen.fr/a-contre-sens
acontresenscaen@orange.fr

24 | RESTAURANT IVAN VAUTIER

Restaurant gastronomique

Du sam. 17 au dim. 25 septembre
Caen

MENU 100% BIO

12h15-13h45 | 19h15-21h15 • Menu 100 % bio avec les légumes de Grégoire Desnoullez

Horaires du restaurant : ouvert tous les jours pour le déjeuner et le dîner sauf le dimanche soir, lundi midi et lundi soir.

Contact

3 avenue Henry Chéron | 14000 Caen
02 31 73 32 71 | http://ivanvautier.com

25 | SCOP BOULANGERIE LA FALUE

Pains bio

Samedi 17 septembre
Caen

PORTE OUVERTE - LES 25 ANS DE LA
FALUE

14h-18h • visite • portes ouvertes • dégustations
• possibilité de "mettre la main à la pâte"

Contact

31 rue de la Seine | 14000 Caen
02 31 72 56 56 | scoplafalue@orange.fr



26 | LE PETIT FOURNIL

Pains

Vendredi 23 septembre

Louvigny

PORTE OUVERTE

16h-19h • visite du fournil • dégustation de pain biologique • SURPRISE DU BOULANGER !

Horaires : lundi, mardi, jeudi, vendredi 16h-19h

Contact

8, place Marlène DIETRICH | 14111 Louvigny
06 99 19 79 90 | lepetitfournildepierrephilippe@orange.fr

27 | BIOCOOP FRÉQUENCE BIO

Magasin bio

Du samedi 17 au Samedi 24 septembre
Caen

LE BIO LOCAL À L'HONNEUR

Animations à découvrir en magasin tout au long de la semaine et sur le Facebook de Fréquence Bio

Horaires du magasin : Lundi : 14h-19h | du Mardi au Samedi : 9h30-19h

Contact

35 Avenue Henry Chéron | 14000 Caen
02 31 77 74 07 | contact@frequencebio.fr

28 | BIOCOOP JONATHAN

Magasin bio

Du vendredi 16 au samedi 24 septembre
Hérouville St Clair

ÉCHANGES - DÉGUSTATIONS

Vendredi 16 : Gaec du Bois Canon de Lin Bourdais producteur de la Tomme • Samedi 17 : La ferme des pâtures de Christine et Cyril Vallée éleveurs de limousines, brebis allaitantes et poules pondeuses • Mardi 20 : La ferme des chèvres dans le vent de Valérie Touret, productrice de fromages de chèvre • Samedi 24 : La ferme des pâtures de Christine et Cyril Vallée, éleveurs de limousines, brebis allaitantes et poules pondeuses

Contact

1 ter Rue Denis Papin | 14200 Hérouville St Clair
02 31 47 71 90 | jonathan.scop.biocoop@gmail.com
Plus d'animations et renseignements sur
www.jonathan.biocoop.net

29 | NATUREO

Magasin bio

Mondeville

DÉMONSTRATIONS DE RECETTES

Mardi 20 septembre 11h - 12h30

Carbonnade Flamande avec la bière de la
Brasserie de la Lie

Samedi 24 septembre 11h - 12h30

Poulet vallée d'Auge avec le cidre du verger de la
Flaguerie

Horaires du magasin : du lundi au samedi 9h30-19h30

Contact

Route de Paris, chemin de la cavée | 14120 Mondeville
| 02 31 35 03 06 | www.natureo-bio.fr
natureo.mondeville@natureo-bio.fr

30 | APÉRO-RÉUNION DÉBAT

Vendredi 16 septembre - 19H30

Mondeville (Plateau) - La Renaissance

"SANTÉ, QUALITÉ, PLAISIR : POURQUOI
(ET COMMENT) CONSOMMER BIO ?"

Consommer bio, c'est bon et ce n'est pas forcément plus cher, ni moins accessible. Et c'est possible sous des formes variées : paniers de producteurs, restaurants scolaires ou d'entreprise, marchés locaux, magasins... Des acteurs-trices engagé-e-s dans la bio vous présenteront leur action, et toutes les possibilités de consommer bio, pour le plaisir et sans vous ruiner.

Avec Delphine BEAUCE, diététicienne | Hélène MIALON-BURGAT, Maire de Mondeville | Estelle SCHNEIDER, Comité d'établissement Bosch Mondeville.

Un apéritif convivial sera servi à l'issue de la rencontre.

Contact

Théâtre de la Renaissance | Rue de l'Hôtellerie, 14120 Mondeville
Infos : Agrobio Basse-Normandie et Inter Bio Normandie | 02 31 47 22 85
communication@bio-normandie.org

31 | CINEMA LUX

Lundi 19 septembre

Caen

CINÉ - REPAS - RENCONTRE

19h30 • repas Bio en cafétéria sur inscription
Tarif : 15 euros (20 personnes maximum).

21h • "Regards sur nos assiettes"

De Pierre Beccu, France, 2015, 1h15 Avec Marion Mazille, Yoann Baulaz, Florian Revol

• projection suivie d'un échange en salle

Repas + film : 19 euros

Tarif habituel pour le film seul

Contact

6 Avenue Sainte-Thérèse 14000 Caen
02 31 82 29 87
www.cinematlux.org/spip
romuald@cinematlux.org

32 | AMAP DE LION SUR MER

Le vendredi 23 septembre
Lion sur Mer

PRÉSENTATION DE L'AMAP & DÉBAT

Le vendredi 23 septembre (jour de distribution) nous installerons un stand sur la place de l'église afin de faire connaître l'AMAP;

Contact

lion.environnement@gmail.com

33 | CINÉMA LE TRIANON

Samedi 30 septembre
à Lion sur Mer

CINÉ - DÉBAT

20:30 • Diffusion du Film *Autrement* de Athanor Production • Echange avec des producteurs bio.
Prix habituel

Contact

Bruno de Larminat
lion.environnement@gmail.com

34 | MARCHÉ DE BAYEUX

Samedi 17 septembre 8h-13h
Bayeux

DÉGUSTATION - ATELIER CUISINE

Dégustation de produits bio et locaux : fruits et légumes ; volailles ; fromages ; pain... • **Atelier cuisine** pour sublimer nos produits

Contact

14400 Bayeux
02 33 61 96 53 - 06 23 45 63 27

35 | BIOCOOP OLAF

Magasin bio

Saint Vigor le Grand

Du samedi 17 au samedi 24 septembre

ÉCHANGES - DÉGUSTATIONS

10h-13h | 15h-19h

• A cette occasion, les clients pourront venir échanger avec les producteurs sur leurs produits, leur parcours, leur savoir-faire, déguster certaines de leurs spécialités

Contact

Chemin de la Blêtre 14400 Saint Vigor le Grand
02 31 10 27 04
http://www.biocoopolaf.com

36 | LES VERGERS DE DUCY

Produits cidricoles

Ducy Sainte Marguerite

MARCHÉ BIO - REPAS BIO

Samedi 24 et dimanche 25 septembre

10h - 18h • marché Biologique et terroir • visite du domaine associée à la rencontre de nos produits et de la gastronomie.

Horaires des visites groupées : 10h30- 15h30

Dimanche 25 septembre

Repas champêtre à 12h30 • Cuisine terroir et cidre préparé avec la participation d'un grand écuyer de la gastronomie normande.

(12 €/adulte - 6 €/enfant)

Contact

14250 Ducy Sainte Marguerite
02 31 80 28 65 | lesvergersdeducy@wanadoo.fr

37 | FERME DE LA CLÉ DES CHAMPS

Légumes divers, de plein champs et sous abri

Dimanche 18 septembre
Saint Paul du Vernay

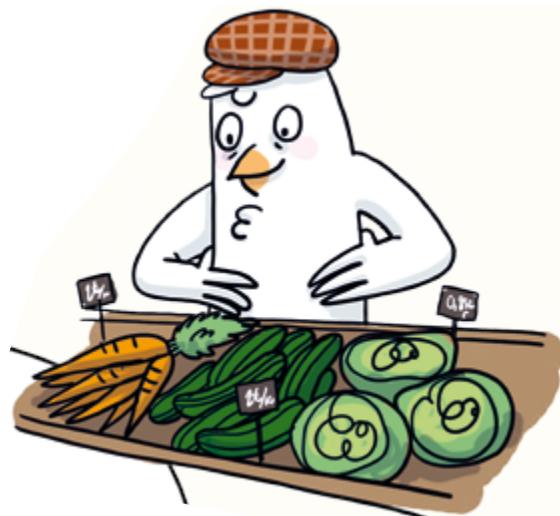
ÉCHANGES - DÉGUSTATIONS

10h-18h • visite de l'exploitation • découverte des courges • cueillette des haricots • vente de légumes de l'exploitation

A Saint Paul du Vernay, direction Caumont L'Eventé, 1ère à droite après l'intersection avec la D13 (route Tilly/ Balleroy)

Contact

La bonne 14490 Saint Paul du Vernay
06 82 73 87 49 | www.fermelacledeschamps.fr
jolle.sebastien@orange.fr



PROGRAMME DES FESTIVITÉS | ORNE



1 | LA CROC'CELLE DE LA RISLE

Légumes

Dimanche 18 septembre
Saint Sulpice sur Risle

VISITE ET PRESENTATION DE L'AMAP

14h-18h • visite du terrain maraîcher • ventes de légumes • présentation et inscription à l'AMAP

Contact

La vavassorie 61300 Saint Sulpice sur Risle
06 15 41 59 45 | lacrocnelledelarisle.blogspot.com
croqueursdelacroc@orange.fr

2 | LE POTAGER DES SAVEURS

Légumes

Samedi 17 septembre
Irai

ÉCHANGES ET DÉGUSTATIONS

14h-18h • vente de légumes bio • visite du potager • épicerie bio de Saveurs et Nature 61 • Balade à dos d'âne"

Contact

245 chemin de la Hentrie | 61190 Irai
02 32 35 23 87 | lepotagerdessaveurs@gmail.com

3 | FERME DE TANGA

Produits de la permaculture

Dimanche 25 septembre
Moulicent

JOURNÉE CONVIVIALE ET FAMILIALE

11h-17h • marché de producteurs bio et locaux • petite restauration sur place
13h | 15h • visite de la ferme permaculturelle • Entrée et restauration à prix libre

Contact

Les Epasses 61290 Moulicent | 06 86 27 85 27
fabien.hubert84@laposte.net | lola.lessieu@gmail.com

4 | FERME DES EPASSES

Porc

Samedi 17 et dimanche 18 septembre
Moulicent

PORTES OUVERTES

10h | 14h | 16h • visite guidée et commentée • immersion dans la production porcine • découverte de la ferme • échange autour des pratiques biologiques • Possibilité de pique-niquer sur place

Contact

Les Epasses 61290 Moulicent
07 61 33 74 74 | blion@laposte.net

5 | BARNABÉ L'ÉPICIER

Samedi 17 sept. 9h30-12h30 | 15h-19h

Dimanche 18 sept. 9h30-12h30

Longny au Perche

DÉGUSTATIONS ET ANIMATIONS

Dégustation de produits bio et locaux • **animations** • présence de producteurs locaux : Sylvie Lhoste, productrice de fromage de chèvre bio, Ferme de la Hutte à Longny au Perche, Fabien et Lola, maraîchers qui viennent de démarrer leur activité en permaculture bio à Moulicent

Contact

Place de l'hôtel de ville 61290 Longny au Perche
02 33 83 31 56
contact@barnabe-lepicier.com

6 | CINEMA ETOILE

Vendredi 23 septembre 20h

Mortagne au Perche

CINÉ - DÉBAT - DÉGUSTATIONS

• diffusion du film "Regard sur nos assiettes" • discussion-débat avec l'AMAP de Mortagne et plusieurs producteurs locaux • dégustation de leurs produits

Plus d'information par téléphone ou sur le site internet

Contact

Halle aux grains 61400 Mortagne au Perche
09 65 37 44 33
www.cinemaetoile.fr | cinelumiere@orange.fr

7 | FERME DE LA RUE

Huile de colza

Dimanches 18 et 25 septembre

Brétoncelles

JOURNÉE A LA FERME

10h-17h • accueil autour d'un verre de jus de pomme de la ferme • balade découverte de la ferme • repas bio avec les légumes de la ferme produits par "les Jardins de la Rue" • création artistique à partir de sable et éléments collectés le matin

Tarifs : Journée complète : 45 euros par personne | Matinée + repas : 25 euros par personne | Demi tarif pour les moins de 8 ans

Infos et réservation auprès de Valérie Lécuyer

Contact

La Rue | 61110 Brétoncelles
06 13 24 44 65 | lafeverole.com | lafeverole@free.fr

8 | LE RELAIS SAINT-GERMAIN

Produits cidricoles

Préaux du Perche

LA BIO AU RENDEZ-VOUS !

Samedi 17 septembre

20h • "Bio & Blues" repas concert de Blues avec Albert Rose

Tarifs : 20 euros + participation libre pour la musique

Dimanche 18 septembre

12h-18h • menu bio

Tarif : 20 euros

Judi 22 septembre

19h-22h • soirée Jazz 100% bio

Tarif : 20 euros

Du lundi 19 au vendredi 23 septembre

12h-14h • repas bio et végétarien

Tarif : 11,50 euros

Il est préférable de réserver au 02 33 73 33 39

Contact

5 place Saint Germain 61340 Préaux du Perche
www.le-relais-st-germain.com
schuman.geraldine@orange.fr

9 | ÉCOMUSÉE DU PERCHE

Dimanche 18 septembre

Saint-Cyr-la-Rosière

MARCHÉ DE PRODUCTEURS BIO

10h30 à 17h30 • marché de producteurs bio

• exposition photos : David Commenchal, photographe, exposera 17 portraits d'agriculteurs bio du Perche.

Plusieurs d'entre eux vous proposeront leurs produits bio locaux percheros. Le tout dans un bâti historique présentant la vie quotidienne du monde rural et de la société du XIX et XXème siècle, dans le Perche.

Entrée marché de producteurs et exposition gratuite

Contact

Prieuré de Sainte-Gauburge
61130 Saint-Cyr-la-Rosière | 02 33 31 47 83

10 | CIDRERIE TRADITIONNELLE DU PERCHE

Produits cidricoles

Du samedi 20 au dimanche 25 septembre

Le Theil

PORTES OUVERTES

10h-12h et 15h-20h • vidéo explicative anglais ou français (20') • visite guidée de l'exploitation agricole • dégustation (cidre, jus de pommes, apéritif, calvados, confiture de cidre et gelée de pommes) • accès libre à la boutique

Durée de la visite guidée : 1h

Entrée libre

Contact

Tronas 61260 Le Theil | 02 37 49 67 30
www.cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr
nplessis@wanadoo.fr

11 | MANOIR DE SOISAY

La Perrière

VISITE DU POTAGER

Samedi 17 et dimanche 18 septembre

11h-17h • visite du manoir • visite du potager • vente de confitures issues du jardin

Tarifs : 3 euros par personne

Vend. 23, sam. 24, dim. 25 septembre

11h-17h • visite du potager • vente de confitures issues du jardin

Entrée libre

Contact

Manoir de Soisay 61360 La Perrière
02 33 25 50 41 | www.soisay.fr
olivier.le-grand@soisay.fr

12 | AMAP DES CHÊNES

Dimanche 18 septembre

Hélupe

PIQUE-NIQUE "AUBERGE ESPAGNOLE"

À partir de 11h • les amapiens partagent leur repas fabriqué à partir des produits de l'AMAP • les participants amènent leur repas et tout le monde partage !

Diverses animations : parcours des senteurs (plantes aromatiques) • possibilité de déguster les produits de l'AMAP • Possibilité de visiter la jardinerie

Contact

Les jardins d'Héliantis, route de Saint-Germain, 61250 Hélupe | 07 86 15 53 37 | amapalencen.fr
amapdeschenes@gmail.com

13 | VERGER DE LA DAGUENETERIE

Produits cidricoles

Vendredi 16 septembre

La Ferrière Bochart

PORTES OUVERTES

15h-19h • découverte de la cave • dégustation de produits bio et locaux • bonne humeur

Contact

Édouard Bénard - La Daguenerie
61420 La Ferrière Bochart | 06 38 88 29 79
Facebook: Verger de la daguenerie
crison.joel@orange.fr

14 | MOULINS D'ALENCON

Farine

Judi 22 septembre

Saint Germain du Corbéis

PORTES OUVERTES

9h-12h, 14h-18h • visite du moulin • discussion avec meunier, producteur, boulanger • démonstration de fabrication de pain ouvert aux écoles et grand public

Contact

route d'Hesloup | 61000 Saint Germain du Corbéis
02 33 26 26 70
moulin.alencen@meunerie-guenego.fr

15 | BIOCOOP PAYS D'ALENCON

Magasin bio

Condé sur Sarthe

SEMAINE BIO ET LOCALE

Samedi 17 septembre

Mercredi 21 septembre

Vendredi 23 septembre

9h30-19h • dégustations avec des producteurs

Samedi 24 septembre

9h30-19h • marché festif et associatif

Gratuit

Contact

69 rue d'Alencen 61250 Condé sur Sarthe
02 33 28 69 50 | www.biocoopalencen.fr
biocoop.alencen@gmail.com

16 | LOCAVOR D'ALENCON

Alimentation

Judi 22 septembre

Alencen

DÉGUSTATION

17h-18h30 • dégustations de produits bio distribués au locavor d'Alencen (volailles, légumes, produits cidricoles...)

Contact

Au Gamm Vert d'Alencen -99 avenue de Basingtoke
61000 Alencen | 06 61 05 58 64
simonnico@orange.fr | alencen@locavor.fr

17 | VOLAILLE DE FONTENAI

Volailles

Samedi 17 septembre

Fontenai les Louvets

PORTES OUVERTES ET REPAS BIO

10h-12h • visite de l'exploitation

12h-15h • repas bio sur réservation

15h-17h • visite de l'exploitation

Infos et réservations par tél ou par mail.

Contact

Les basses Gaudinières 61420 Fontenai les Louvets
06 76 25 71 01 | www.volaillesdefontenai.com
babin.c61@gmail.com

18 | CHEVRERIE DE LA TUILERIE

Produits laitiers de chèvre

Dimanche 18 septembre
La Lande de Goulit

MARCHÉ PAYSAN FESTIF

dès 10h30 • **Marché-repas paysans** : promenade de producteur en producteur afin de choisir son repas au fil des stands. Grillades et produits bio et locaux.

11h | 14h30 | 17h30 • La STRING (**parodie de balade naturaliste**) Cie Ces dames disent.

Jauge limitée. Sur réservation.

17h30 • **Visite** de la ferme et possibilité d'assister à la **traite** des chèvres

19h30 • Le trauma show, **spectacle musicale**. Ana Kap

21h • **Conférence TAFTA** (Projet d'accord de libre échange transatlantique entre l'Europe et les États Unis)

Contact

La Tuilerie 61320 La Lande de Goulit
06 19 14 18 07 | www.latuilerie.org
chevriedelatuilierie@gmail.com

19 | FERME DE SAINTE YVIERE

Lait

Vendredi 16 septembre
Montmerrei

SOIRÉE AUTOUR DU PAIN

18h • possibilité de participer à la **mise en boule du pain** • mise au four • **apéro dinatoire** (pain, rillettes...)

20h30 • **projection de 2 courts métrages** : "Graine de rebelle" (30'), "valoriser le bio et local en restauration collective"(15')

Prix libre

Contact

La ferme de Sainte Yvière 61570 Montmerrei
06 81 06 08 74 | avenel@sainte-yviere.com

20 | LA FERME DU CAMP

Céréales

Samedi 24 septembre
Montmerrei

SOIRÉE DÉBITS D'IDÉES

À partir de 19h • différentes **projections** • **concert** "Grass mat"

• restauration sur place

Possibilité de camping

Contact

La ferme du Camp 61570 Montmerrei
02 33 36 26 79 | 06 87 16 08 21
cerealkiller@lavache.com

21 | CAFÉ DE LA PLACE

Du samedi 17 au samedi 24 septembre
Mortrée

VENTE DE BIÈRE BIOLOGIQUE

Contact

Place de l'église 61570 Mortrée
02 33 39 47 52

22 | CINÉ TRACTION

Jeudi 22 septembre
Lycée Agricole de Sées

CINÉ DÉBAT DÉGUSTATIONS

20h30 • **diffusion du film "Demain"**, de Cyril Dion et Mélanie Laurent, 2015 - 120 min • **présentation** de l'AMAP d'Argentan • discussion avec les membres de l'AMAP • producteurs locaux • **dégustation des produits des producteurs** : Colette et Pascal Sauvage "La Baronnie" (jus de pomme, pâté et rilette de porc), Nathalie Caillibaud "Les Pampilles" (fromage de chèvre), Paule Crestat "Ferme de la vie" (brioche et petit pain au chocolat)

Prix libre

Contact

Lycée agricole Auguste Loutreuil, rue du 11 novembre
61500 Sées | 06 18 81 83 03
cinetraction.org | contact@cinetraction.org

23 | FERME DES CHAMPS MOULINS

Boeuf, Veau, Poulet

Samedi 17 septembre
La Cochère

VISITES ET MARCHÉ

11h-17h • **visite** de l'atelier bio volaille et veau sous la mère • **petit marché** de producteurs bio avec les savons d'Orély, le GAEC de la Galotière, la Ferme de la Biquetière, la Ferme de Saint Morice... • **apéritif offert** avec dégustation de produits bio locaux • **animations apiculture** • **exposition** • **promenade à dos d'âne**

Possibilité de manger sur place

Contact

Coordonnées GPS : "Les buissons" à la Cochère
61310 | Les buissons 61310 La Cochère
02 33 39 98 22 | 06 22 84 63 59
www.lefermedeschampsmoulins.fr
ghislaineveron@yahoo.fr

24 | CINEMA LE TAHITI

Du mercredi 21 au samedi 24 septembre
Gacé

CINÉ-DÉBAT - DÉGUSTATION

• **projection du film "Le potager de mon grand**

père" suivi d'un débat en présence de producteurs bio • **dégustation** de produits bio et locaux

Les jours et horaires précis (selon la demande) seront annoncés dans la presse locale.

N'hésitez pas à nous contacter

Contact

Avenue de Tahiti 61230 Gacé
02 33 67 08 59
ville.gace@wanadoo.fr

25 | FERME DES PAMPILLES

Produits laitiers de chèvre

Samedi 17 septembre
Cisai Saint Aubin

PORTES OUVERTES

10h30 • **présentation de l'AMAP** du Pays d'Auge

• **visite** de la ferme

14h30 | 16h30 • **visite** de la ferme

17h-17h30 • **traite** des chèvres"

Contact

Le Bourg 61230 Cisai Saint Aubin
02 33 36 86 22 | bnq.caillibaud@free.fr

26 | LA FERME AUGERONNE

Boeuf, Veau, Porc

Dimanche 18 septembre
Gacé

PORTES OUVERTES

10h-17h • **Visite** de la ferme avec nourrissage des cochons • **Marché de producteurs** bio et locaux : légumes, fromages de chèvre, pains, poulets, oeufs, produits laitiers de vaches, produits cidricoles, produits de la ruche...

15h • **Démonstration culinaire** par Dominique Tulane de la boucherie charcuterie Saint Germain à Argentan

18h-18h30 • **Traite des vaches**

Possibilité de se restaurer sur réservation"

Contact

Le Douy | 61230 Mardilly | 06 87 48 60 64
celine.lemignier@lafermeaugeronne.com

27 | FERME DE CUTESSON

Produits cidricoles

Lundi 19 et mardi 20 septembre
Vimoutiers

PORTES OUVERTES

9h-12h | 14h-18h • **découverte de l'atelier cidricole** • **explications** sur la production, ferme en agriculture biologique depuis 20 ans

Possibilité de pique-niquer sur place

Et également présents aux marchés BIO !

Mercredi 21 septembre • Honfleur

Samedi 24 septembre • Trouville

Contact

Route de Gacé 61120 Vimoutiers
02 33 39 18 53 | www.ferme-de-cutesson.com
fermedecutesson@orange.fr

28 | LE HÉRISSEON : BIO ET SAUVAGE !

Restaurant

Du samedi 17 au samedi 24 septembre
Vimoutiers

PORTES OUVERTES

• **repas** bio • boissons bio • alternative végétarienne • intégration de la flore des prairies et des haies locales

Les jours d'ouverture :

Du mardi au samedi, midi (dernier service 13h30) et soir (dernier service 21h)

Fermé dimanche et lundi.

Contact

Réservations au 02 33 12 93 44
3 rue du 14 juin 61120 Vimoutiers
02 33 12 93 44 | www.restaurant-leherisson.fr
contact@restaurant-leherisson.fr

29 | JARDINS DANS LA VILLE

Légumes

Argentan

ARTS AUX JARDINS DANS LA VILLE

Samedi 17 septembre

20h • **concert au jardin** avec le groupe "Babel Sound"

Dimanche 18 septembre

10-18h • **Journée "Les artistes au jardin"**

• présence d'**artistes** sur les jardins • **marché** bio • **présentation** du maraîchage bio • **animations** diverses • **promenade à dos d'âne**

Entrée libre

Contact

14 bis avenue de la 2eme DB | 61200 Argentan
02 33 12 11 60 | asijvr@wanadoo.fr

30 | BAR ASSOCIATIF LA CHARLOTTE

Vendredi 23 septembre
Saint Brice Sous Rânes

LE BAR ASSOCIATIF FETE LA BIO !

à partir de 19h • **soirée scène ouverte** • **apéritif dégustation**

Restauration sur place possible

Contact

61150 Saint Brice Sous Rânes
Daniel Denis au 06 09 87 55 89 ou Nicolas Drouet au 07 78 81 53 49 - daniel.denis11@wanadoo.fr

31 | ASSOCIATION TERRE ET MAIRE

Jeudi 22 septembre
Lougé sur Maire

LES B'IO'OCAGEUX - CINÉ DÉBAT

20h • diffusion du film "Pesticide mon Amour" qui aborde l'utilisation des pesticides par les particuliers et les collectivités et informe des alternatives possibles pour s'en passer • discussion menée par l'Association Faune et Flore de l'Orne

Entrée libre.

Contact

61150 Lougé sur Maire
Infos auprès d'Elodie Jacques : 06 84 97 58 57.

32 | FERME L'ETRE AUX BRIERES

Produits laitiers de chèvre

Dimanche 25 septembre
La Fresnaye au Sauvage

LES B'IO'OCAGEUX - MARCHÉ ET REPAS

11h30 • accueil et repas • possibilité de pique-niquer • 14h • visite de la ferme • 16h • dégustation de tartines de chèvre et ses pommes d'août

Tarifs : 2,70 euros sur réservation

• petit marché bio : bières, cidres, jus de pomme ...

Pensez à réserver ou commander avant le vendredi 23 septembre

Possibilité d'aller à la Ferme de la Bâle en calèche

Contact

L'être aux Brières 61260 La Fresnaye au Sauvage
06 43 80 77 79
Facebook: kerflaveur | kerflaveur@outlook.fr

33 | GAEC DE LA BALE

Dimanche 25 septembre
La Fresnaye au Sauvage

LES B'IO'OCAGEUX - PORTE OUVERTE

9h-11h • ptit déj' bio • visite de la ferme

Tarifs : 4 euros par personne

Réservation conseillée et préférée

Possibilité d'aller à la Ferme de l'Être aux Brières en calèche !

Contact

les Bâles 61210 La Fresnaye au Sauvage
06 84 92 58 67 | david.morin821@orange.fr

34 | EARL AUTOUR DU POTAGER

Légumes

Samedi 17 septembre
Notre Dame du Rocher

PORTE OUVERTE

A partir de 15h • visite de l'exploitation • stand présentant l'AMAP du Biocage • animations ludiques

A partir de 17h • marché fermier : producteurs bio et locaux

Le soir • concert gratuit • restauration sur place • buvette

Contact

La Suée 61100 Notre Dame du Rocher
02 33 65 33 28
autourdupotager@gmail.com

35 | FERME DE LA GILBERDIÈRE

Produits cidricoles

Samedi 24 septembre
Berjou

PTIT DÉJ' - GOÛTER BIO À LA FERME

8h30-11h • ptit déj' bio

Tarif : 5 euros par personne

14h30 • visite de la ferme • animations

16h30 • goûter bio

Tarif : 3 euros par personne

17h30 • traite des vaches

Il est préférable de réserver par téléphone

Contact

Les Roquerets 61430 Berjou
06 30 79 44 64 | sylvid.ouvry@wanadoo.fr

36 | FERME DE L'ARBRE À PAIN

Pain

Samedi 24 et Dimanche 25 septembre
La Lande Saint Siméon

PTIT DÉJ' - JOURNÉE A LA FERME 9h-17h

9h-11h • ptit déj' à la ferme

Tarif : 5 euros par personne

11h-15h • visite de la ferme avec présentation de la production

Possibilité de pique-niquer sur place

Informations et réservations auprès de Charlotte PAIOLA

Contact

Ronfil 61100 La Lande Saint Siméon
06 83 07 93 07 | www.fermederonfil.fr
fermebio@yahoo.fr

37 | FERME DE LA BÉROUETTE

Légumes

Samedi 24 septembre
Berjou

VISITES - MARCHÉ - CONCERT

10h30-19h

11h • première visite de la ferme

12h30 • ouverture du marché paysan • venez pique-niquer dans les prés

13h30 • ouverture des différents ateliers : marché artisanal, découverte de plantes sauvages, balade à dos de vache, animation pour grand et petits, expo photos...

16h • goûter concert

17h • deuxième visite de la ferme

Contact

Les Vallées 61100 Caligny | 06 04 48 12 50
Facebook : Ferme de la berouette
fermedelaberouette@gmail.com

38 | JARDINS DE L'AIFR BOCAGE

Légumes

Samedi 24 septembre
Flers

PORTE OUVERTE

10h - 17h • portes ouvertes du jardin • dégustation de légumes du moment au jardin, au niveau de notre atelier repassage confection

Contact

10 rue Nationale 61100 Flers
Plus d'informations : etps.ajmlfm@aifr-asso.fr
02 33 96 25 02

39 | BISCUITERIE DE L'ABBAYE

Biscuits

Du lundi 19 au vendredi 23 septembre
Lonlay l'Abbaye

VISITES GRATUITES DE LA BISCUITERIE

Réservations obligatoires.

Les visiteurs seront munis d'une blouse et d'une coiffe. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, le port de bijoux est strictement interdit.

Contact

route du val 61700 Lonlay l'Abbaye
02 33 30 64 64 | www.biscuiterie-abbaye.com
mathilde@biscuiterie-abbaye.com

40 | LES PANIERS FLÉRIENS

Alimentation

Mardi 20 septembre
Flers

DEGUSTATION DE TARTINES BIO

17h-20h • vente de tartines bio

Tarif : 1 euro la tartine

• vente de boissons bio et locales

Contact

Le rdv est au Café de la Gare de Flers
95 rue de la Boule 61100 Flers
02 33 65 34 20 | paniersfleriens@laposte.net

41 ET 42 | GAEC DE LA FILOCHÈRE ET GAEC DE LA CLAIE

Produits laitiers de vache

Dimanche 25 septembre
Le Chatellier et Saint Frimbault

PTIT DÉJ' - RANDO - GOÛTER

Deux fermes au départ, un point d'arrivée. Michel Chatel, Alain Delangle et la famille Maunoury vous ont organisé une journée pour profiter de la bio et de votre territoire.

Choisissez votre point de départ et retrouvez-vous à l'arrivée !

8h30-10h • ptit déj' sur réservation

Tarifs : 5 euros

• puis randonnée pour rejoindre un lieu commun : le "Château de la bière" Le Fay 61700 Lonlay l'Abbaye

16h • rendez-vous pour un goûter gourmand au "Château de la bière" (vente bière et dégustation des biscuits de l'Abbaye)

Prévoir son pique-nique pour le midi

Contact

GAEC de La Filochère | 61450 Le Chatellier
02 33 66 90 60 | gaec.filochere@orange.fr
GAEC de la Claie | La louvelaie 61350 Saint Frimbault |
06 15 20 10 24 | alainverodel@terre-net.fr



43 | FERME D'ADÈLE ET TANGUY LAURENT

Farine

Dimanche 11 septembre
Domfront

PORTES OUVERTES

10h-18h • visite du moulin • surprises culturelles (entre autres surprises : Laure et son spectacle sur fil de fer à 15h - tout public) • vente de farines fraîches • petit marché de producteurs bio locaux (C. Rousselet, G&G Lemercier, Château de la bière, etc...) • vente de pain cuit au four à bois sur place (par Stefaan Dumon) • petite restauration bio (préparée par le Comptoir à Pré en Pail)

Contact

La Touche 61700 Domfront
02 33 37 03 99 / 06 63 07 55 50
www.yourte-souslespoiriers.com
adele.tanguy@hotmail.fr

44 | BAGNOLES DE POM

Produits cidricoles

DÉGUSTATIONS ET ANIMATIONS

Samedi 17 septembre

Au magasin Nature Andaine, à la Ferté Macé

10h30-13h • dégustation des produits "Bagnoles de Pom" • démonstration culinaire

Dimanche 18 septembre

A la ferme Bagnoles de Pom, à Bagnoles de l'Orne

10h-18h • Marché de producteurs bio locaux • Visite de la ferme à 11h et 15h30 • Sorties nature à 10h (basée sur les oiseaux) et 14h30 (générale) • animations pour petits et grands • Groupe de Jazz "JLS" • Vente de crêpes et cidre • Possibilité de se restaurer ou pique-niquer sur place

Contact

La Noë plaine 61140 Bagnoles de l'Orne
06 36 97 30 40 | ludo.dubreuil@wanadoo.fr
brardmariehelene@orange.fr

45 | CINEMA GÉRARD PHILIPPE

Lundi 19 septembre
La Ferté Macé

SOIRÉE DEBAT

20h30 • Crise agricole, monde rural avec de moins en moins d'agriculteurs et d'actifs travaillant avec eux... Quelles alternatives imaginer sur nos territoires ?

- Pour lancer le débat, les témoignages :
 - d'un producteur local (installation ou vente directe)
 - d'un territoire qui se rapproche de ses producteurs
 - d'une pépinière d'entreprises agricoles
- Entrée gratuite

Contact

Renseignement au 02 33 37 48 39 après 19h
8 rue Saint Denis 61600 La Ferté Macé
tdeborde@wanadoo.fr
isabelle.deborde@orne.gouv.fr

45 | MANOIR DU LYS

Restaurant gastronomique

Du Samedi 17 au dimanche 25 septembre
La Ferté Macé

MENU VÉGÉTAL

- Tomates de variétés anciennes de nos maraichers crues, cuites et confites / eau / pulpe
- Sablé au beurre demi-sel aux champignons forestiers et feuilles de blettes
- Emulsion au Camembert Mercier de Champsecret
- Interprétation d'une pomme confite et Teurgoule

Sur réservation, par téléphone | Tarifs : 46 euros
Restaurant fermé le lundi toute la journée, le mardi et mercredi midi

Contact

D235 61140 Bagnoles de l'Orne
02 33 37 80 69



PROGRAMME DES FESTIVITÉS | EURE



1 | EARL DU CYGNE

Porc, volaille

La Vieille Lyre

PORTES OUVERTES - CONFÉRENCES

Vendredi 30 septembre

20h • conférence "La santé passe par notre assiette" - produire et consommer, avec Véronique GRANGER, nutrithérapeute • pour agriculteurs, maraichers, jardiniers.

Samedi 1er octobre

10h-17h • marché fermier bio : légumes, légumineuses, fruits, farines, produits cidricoles, viandes de porcs, poulets, huile de colza, fromage de chèvre et vache...

- 10h, 14h et 17h | visite
 - 12h15 | apéritif offert
 - 12h30 | pique-nique partagé tiré du sac
 - 14h15 | conférence/débat « la santé passe par notre assiette »
 - 19h30 | repas convivial à partager : chacun apporte une contribution
- Vendredi et samedi : animation pour les enfants pendant les conférences

Contact

EARL du Cygne,
Philippe et Odile DORCHIES
602 chemin de la Ronce
27330 La Vieille Lyre
02 32 30 65 55
06 75 57 59 39
p.dorchies@orange.fr

2 | LA FERME DE GROHAN

Légumes, agneau

Samedi 24 et dimanche 25 septembre
Le Plessis-Grohan

PORTES OUVERTES - MARCHÉ

10h-18h • visite de l'exploitation avec mise en valeur des légumes et de la viande d'agneau • marché fermier avec plusieurs producteurs bio locaux • restauration sur place avec les produits de la ferme (légumes, pomme de terre, agneau..) au barbecue

Contact

La ferme de Grohan Hameau de Garel 27180 Le Plessis-Grohan | ferme-de-grohan.jimdo.com

3 | BIOCOOP EVREUX

Magasin bio

Samedi 17 septembre
Evreux

PROMOTION ET DÉGUSTATION

De 10h à 14h • Aurélie "Les jardins de chloé" productrice locale de fruits et légumes sera présente à la Biocoop d'Evreux pour une dégustation.

Contact

1 rue Jacques Monod | 27000 EVREUX
02 32 31 13 72

4 | AU BON EURE BIO

Magasin bio

Vendredi 23 et samedi 24 septembre

Vernon

RÉDUCTION SUR LES PRODUITS BIO LOCAUX !

9h à 19h30 • offre promotionnelle sur les produits bio (-10% sur le local)

10 partenaires • fromages de Brebis, yaourts et brousse de brebis : Les Brebis de Cravent à Benjamin et Fanny Chassagne • Fromages de Chèvre : producteur Floriane Barbaray à Gamaches en Vexin • Cidre et jus de pommes : domaine de la Baudrière • Huile de Colza, Tournesol, Cameline de Guillaume Dupin à Isigny sur Mer • Cola et limonade : SARL Solibulles 50380 St Pair Sur Mer • Lentillons du Perche et pâtes : Pierre Jeanjean à Damigny • Bière Archange du Mont St Michel : Brasserie de la Baie Courtils

• Pain : La couronne des Prés à Epone (Daniel Boitard) • Savons : La savonnerie du Nouveau Monde : Mezières en Vexin • Miel de Phacélie de Domfront • Oeufs de la ferme des Quatremares (27400, EARL «Les Marionnettes»)

Contact

10 boulevard Isambard 27200 Vernon
02 32 54 00 64 | auboneurebio@sfr.fr

5 | LE BIO NORMAND

Saint Marcel

LA BIO AU MENU

Samedi 24 septembre

Place des anciens combattants à Saint Marcel

10h à 19h • marché bio

12h et 19h • repas bio à la crêperie "La Fermette",

Réservez pour les repas : La Fermette

Au cours de la semaine

Crêperie La Fermette

• Conseils et informations en nutrition par Karine Charlet, naturopathe

Contact

La Fermette, 2 place des Anciens Combattants, 27950 Saint Marcel, 02 32 51 30 17 ou 02 32 53 31 61 | hachet.philippe@wanadoo.fr
www.le-bionormand.siteweb.com

6 | ASSOCIATION L'ARBRE AUX LEGUMES

Légumes

Gaillon

PORTES OUVERTES

Dimanche 18 septembre

10h-16h • visite du jardin (8.5 ha), serres et vergers • promenade en calèche à Gaillon • animations diverses sous forme de quizz pour les enfants • dégustation de recettes originales à base des produits bio de saison

Repas champêtre bio (12 euros/pers) sur réservation par mail

Dimanche 18 et la semaine suivante

• jardin (exploitation) ouvert au public avec un parcours conseillé sur la base d'une exposition permanente réalisée par les salariés en insertion (toiles qui représentent en effet miroir les cultures et activités du jardin).

Accès également au jardin pédagogique.

lundi au samedi : 9h-17h

dimanche : 10h à 16h

Contact

14 rue verte 27600 Gaillon
06 79 57 13 52 | adherent-aol@orange.fr

7 | ASSOCIATION LA BONNE ADRESSE

Jeudi 22 septembre

Gamaches en Vexin

MENU 100% BIO

17h-20h • zoom sur le bio au marché de producteurs de Gamaches-en-Vexin • un menu 100% bio au stand traiteur • un stand d'explication sur le cahier des charges bio réalisé avec l'aide de nos producteurs bio (ou en conversion)

Entrée libre, derrière la mairie de Gamaches en Vexin

Contact

http://labonneadressevexin.wordpress.com
labonneadressevexin@gmail.com

8 | EARL FRANCOIS TERRIER

Pommes de terre

Samedi 17 septembre

Les Andelys

RÉCOLTEZ VOS POMMES DE TERRE !

14h-17h • venez ramasser vos pommes de terre directement chez le producteur !

Sans réservation, entrée libre

Contact

Rue principale - Hameau de Feuquerolles 27700 Les Andelys | 02 32 54 12 41
FB Ferme Terrierferme.terrier@wanadoo.fr

9 | LES MARAICHERS BIO DES HAUTS PRES | SAVEURS ET SAVOIRS

Val de Reuil

ANIMATIONS BIO ET LOCALES

Mercredi 21 septembre

10h-12h | 16h-17h30 • Les maraîchers bio des Hauts Prés proposent une dégustation de leurs produits • visite guidée du site • Vente des légumes

Samedi 24 septembre

15h - 17h • Atelier cuisine : La crème caramel bio Avec Sophie, apprenez à faire un caramel, à utiliser au mieux votre vanille en gousse, à adapter la température de votre four aux oeufs qui cuiront en coagulation lente.

Adhèrent Saveurs et Savoirs : Adulte | 12 euros - Enfant 6 euros

Non-adhèrent : Adulte | 17 euros - Enfant | 12 euros

En partenariat avec la Ferme de la Cacheterie et Artisans du Monde

10h-12h | 15h-18h • Dégustation et vente de légumes bio par les maraîchers des Hauts Prés

Contact

Parc d'agriculture biologique des Hauts-Prés, voie des Vendaises, Parc d'activité du Vauvray, 27100 Val de Reuil | 06 51 97 37 83 | mbiohp@gmail.com

10 | LA FERME DE LA MARE DES RUFAX

Fruits et légumes

Samedi 17 septembre

Bouquetot

VISITE ET INITIATION

11h-12h • visite commentée d'une ferme en agroécologie et permaculture

Participation libre qui ira à l'association FMR de promotion de l'agroécologie

14h-18h • cours sur la reproduction des semences avec un lot de semences paysannes offert : théorie et pratique

Inscription obligatoire au 06 50 70 82 57 ou contact@fermedesrufaux.com

Contact

contact@fermedesrufaux.com
www.fermedesrufaux.com

Prix 40 euros à l'attention de l'association F.M.R. - 71 bis allée de la mare des rufaux 27310 Bouquetot

11 | FERME DE PIERRELAYE

Pommes, poires et agneau

Vendredi 23 septembre

Beaumontel

PORTES OUVERTES

17h-19h30 • Dégustation de jus de pommes et de pétillants de pomme • Plancha d'agneau

Contact

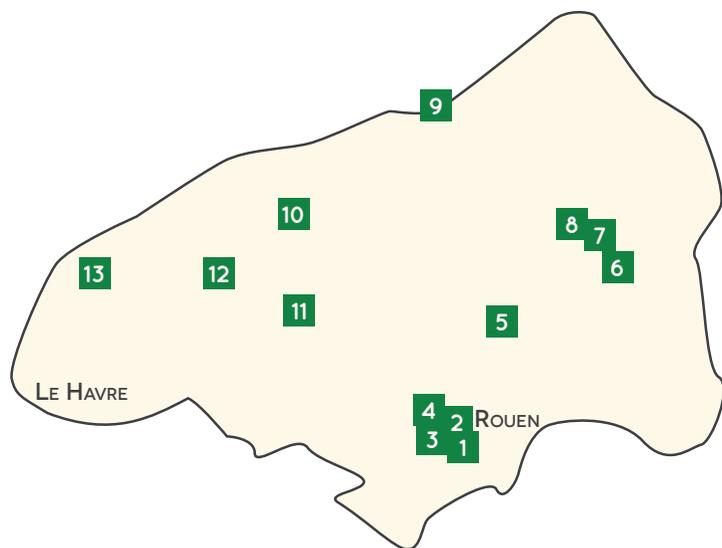
FERME DE PIERRELAYE
Céline et Ludovic HERVIEU
Lieu dit Pierrelaye
27170 BEAUMONTEL | 06 22 78 13 96
ludovichervieu@club-internet.fr



Alors si elle est locale...



MoRet.b



1 | BIOCOOP DU ROUENNAIS

Magasin bio

Amfreville la Mivoie

DÉGUSTATION DE PRODUITS BIO LOCAUX

Samedi 17 septembre • Ferme des Guerquesalle (viande de boeuf et veau) et Denis Bettend (miel)

Mercredi 21 septembre • le Petit Minotier (pain frais sans gluten)

Jeudi 22 septembre • Isabelle Fortin (légumes) et La Sauvageonne (produits à base d'herbe)

Vendredi 23 septembre • Élevage caprin des Nouroux (fromage de chèvre)

Samedi 24 septembre • Artecho (pâte à modeler)

Du lundi 19 au samedi 24 sept. • au rayon frais : La ferme des Peupliers (yaourt de vache) et boulangerie Osmont (pain)

Entre le mardi 20 et vend. 23 sept. • Le fournil du Taillis (pain) • animations et dégustations au rayon frais faites par l'équipe du magasin

Contact

161 Route de Paris 76920 Amfreville la Mivoie
02 32 10 05 31 | biocoop76@orange.fr

2 | ALTERNOO

Épicerie bio

Rouen

ATELIERS ET RENCONTRES

Samedi 17 septembre

14h30-16h • Atelier pour enfants "Kim Goût" découvrir les saveurs les yeux bandés

Samedi 24 septembre

14h30-16h • Atelier "Découverte spiruline de Normandie" • dégustation • fabrication d'un masque de beauté

Tout au long de la semaine

Rencontres avec les producteurs bio et dégustation de produits

Réservation obligatoire pour les ateliers par tél

Horaires de la boutique : Lun-Mar-Mer 17h-19h30 | Jeu-Ven-Sam 9h30-19h30 | Dim 9h30-13h

Contact

11 rue Alsace Lorraine 76000 Rouen | 09 82 55 19 82 | www.alternoo.fr | b.decoaster@alternoo.fr

3 | MARCHÉ BIO DE SAINT LEGER DU BOURG DENIS

Samedi 17 septembre

Saint Léger du Bourg Denis

RÉJOUISSEZ VOS PAPILLES

Les Chefs Slow Food de Terre Normande, avec l'aide de leur réseau de producteurs du marché bio de Saint-Léger du Bourg Denis, et l'Association Saveurs et Savoirs vont célébrer un festin **9h-12h** • **marché bio** bi-mensuel

12h30 • **repas bio** à la Salle Ostermeyer à Saint Léger du Bourg Denis.

Les bénéfices de ce repas seront reversés à des associations oeuvrant pour une agriculture locale et durable.

Tarif adulte, hors boissons, apéritif offert : 15 €

Formule enfant (- de 12 ans) : 5 €

Pour vous inscrire, envoyez votre règlement à l'ordre de : Terre Normande | 65 rue de la République | 76800 Saint Etienne du Rouvray

En indiquant au dos du chèque le nombre d'adultes et d'enfants, votre téléphone et adresse mail.

Contact

Salle Ostermeyer 76160 Saint Léger du Bourg Denis | www.facebook.com/nosmarchebio
Plus d'infos : Slow Food Terre Normande
06 77 45 33 43 | sftnrouen@icloud.com

4 | RESEAU DES AMAP DE HAUTE NORMANDIE ET TERRE DE RENCONTRES

Mercredi 21 septembre

Rouen

MANGER BIO ET LOCAL TOUTE L'ANNÉE

14h • Organisez votre groupe d'achat facilement et mangez **BIO** et **LOCAL** toute l'année !

• Rencontre avec des producteurs locaux, orientation et accompagnement sur la création des achats groupés et d'AMAPS dans votre entreprise ou collectivité

Contact

salle Ostermeyer - 11, avenue Pasteur 76000 Rouen | www.reseau-amap-hn.com
contact@reseau-amap-hn.com

5 | FERME DU PETIT BOIS

Veau, oeufs

Sam. 17, dim. 18, vend. 23, sam. 24, dim. 25 septembre à Esteville

PORTE OUVERTE

14h-18h • **visites commentées** de la ferme avec son troupeau de 20 vaches aubrac et du poulailler de 1800 poules pondeuses • **dégustation** de viande de veau Aubrac • possibilité d'ache-

ter ou réserver oeufs ou colis de viande de veau dans la limite des stocks disponibles .

Contact

144 chemin du petit bois 76690 Esteville
06 85 37 26 45 | davidleger@wanadoo.fr

6 | MARCOTTE

Ferme coopérative

Le samedi 17 septembre

Saint Saire

PORTES OUVERTES - DEGUSTATION

10h à 12h30 et de 14h à 17h

Présentation de nos productions cidricoles et maraîchères. Visite commentée de notre ferme coopérative, dégustation et vente sur place.

Contact

195 chemin de la source | 76270 ST Saire
scopmarcotte@gmail.com | 02 32 97 10 74

7 | L'ÉCHOPPE NATURE

Magasin

Mardi 20 septembre

Neufchatel en Bray

DÉGUSTATION DE PAIN BIO

9h-12h30 et 14h-19h

Horaires d'ouvertures :

Du mardi au samedi, 9h30-12h30 et 14h-19h

Contact

7 place Notre-Dame 76270 Neufchatel en Bray
02 35 93 04 06
barronsylvie.lechoppenature@sfr.fr

8 | LE JARDIN DE LA BÉTHUNE

Légumes

Saint Martin de l'Hortier

PORTES OUVERTES

Mercredi 21 et Vendredi 23 septembre

14h-18h30 • **visite** de la ferme • **présentation** de l'AMAP du Jardin de la Béthune • **vente** des produits : légumes, cidre, calva, sirops, confitures, bières, huiles, fromages de chèvre et de vache (Neufchâtel bio), produits secs... • **exposition de photos et vente de livres** sur la nature

Samedi 24 septembre et Dimanche 25 septembre

10h-18h30 • **même programme que ci-dessus + petite restauration** sur place et sur réservation : tartes et cakes aux légumes, sirop et jus bio...

Contact

64 rue de la Bethune 76270 Saint Martin de l'Hortier | 06 06 89 39 53
www.jardindelabethune.fr
contact@jardindelabethune.fr

9 | COOP D'ALBATRE

Epicerie bio

Samedi 17 sept. • 10h – 13h
Mercredi 21 sept. • 10h – 13h
Vendredi 23 sept. • 17h – 20h
Samedi 24 sept. • 10h – 13h
Dieppe

DÉGUSTATIONS-DISCUSSION : POUR-QUOI MANGER BIO ET LOCAL ?

Dégustation de produits bio et locaux : Fromages, fruits, jus de pomme, cidre, colza (liquides...), pain, jus exotiques de Normandie, miel... • **Débat** autour de la relocalisation de notre alimentation : Les enjeux politiques et les enjeux sur notre santé.

Contact

3 Bis rue du Cœur Couronné 76200 Dieppe
02 76 17 60 15 | coopalbatre@free.fr
la-coop-dalbatre@laposte.net

10 | LES PRES D'ARTEMARE

Produits laitiers

Samedi 17 septembre
Saint Vaast Dieppedalle

MARCHÉ DE PRODUCTEURS

16h-19h • Marché à la ferme, **dégustation** et **vente** des fromages et produits laitiers bio • **Visite** de l'élevage et découverte de l'agriculture biologique • **Vente** exceptionnelle de pain bio, au levain naturel, fait à partir de farines BIO-CER produites avec les céréales de la ferme et d'autres fermes régionales

Contact

308 Impasse d'Artemare 76450 Saint Vaast Dieppedalle | 02 35 96 57 41
lespresdarteremare@free.fr
lespresdarteremare@gmail.com

11 | LA PLANETE BLEUE

Magasin bio

Yvetot

DÉCOUVERTE DE PRODUITS BIO LOCAUX

Mardi 20 septembre 9h30-12h30/14h30-19h
• Cécile PINGLIER | Démonstration de cuisine végétarienne
Mercredi 21 septembre 9h30-12h30 et 14h30-19h • Savon d'Ici - Peggy Desjardins Lambert
Jeudi 22 septembre 9h30-12h30 • confitures - Martine LHERNEAUT
Vendredi 23 septembre 10h-12h30 • produits laitiers - Sophie GRENIER | **9h30-12h30/14h30-19h** • Cécile PINGLIER

Démonstration de cuisine végétarienne

Samedi 24 septembre 10h-13h/14h-18h • Brasserie et Cidrerie de Saint Aignan

Contact

11 avenue Foch 76190 Yvetot
02 35 95 24 47 | laplanete.bleue@orange.fr

12 | DU BLÉ AU PAIN

Pain

Bennetot

JOURNÉE BOULANG'

Samedi 17 septembre

8h-18h • journée **'boulang'** : préparation de 4 à 5 types de pains au levain (activité traditionnelle de l'association, proposée à la demande)

Si plus de 5 inscrits, d'autres jours seront proposés.

Inscription à faire auprès du Blé au Pain

Vendredi 23 septembre

16h-19h • **marché fermier** au GAEC des Prés d'Artemare

Contact

485, route du Bois Carré 76640 Bennetot
02 35 95 81 44

13 | FERME DU BOIS DE L'ERMITAGE

Légumes, oeufs

Cuverville

PORTES OUVERTES - RANDONNÉE

Lundi 19 septembre à 10h | 14h | 16h

• **tour des parcelles** avec explication des méthodes de maraîchage agroécologiques inspirées du maraîchage sur sol vivant et de la permaculture • **tour des animaux** • **dégustation** des produits de la ferme

Réservations par tél ou par mail sur l'un des créneaux : 10h-12h | 14h-16h | 16h - 18h

Tarifs : 5 euros/adulte 3 euros/enfant de - de 16 ans

Mercredi 21 septembre à 14h

• **Randonnée** • rdv au village de Cuverville (Eglise) à 14h, départ pour une boucle de 9-10 km avec étape à la ferme à 14h30

Réservation auprès de Randocéane Christian Reynero, 06 68 21 46 41, c.reynero@orange.fr

Samedi 24 septembre 14h30 - 18h

• **Découverte** des animaux de la ferme : 2 vaches jersiaises, ânes, chèvres, oies, poules, cochon et paons • **ouverture du magasin de vente directe** : légumes, oeufs, gâteaux, confitures et produits laitiers de la ferme ainsi que du miel et du cidre de producteurs voisins

Entrée libre

Contact

1594 route du Fond du Bois 76280 Cuverville
06 09 61 70 77 | julieletendre@hotmail.com

MANGER BIO ET LOCAL

SE POURSUIT DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES ...

La bio sera au rendez-vous dans les cantines et les selfs des établissements scolaires de la région. Les chefs cuisiniers et les équipes de restauration mijoteront des plats à base de produits locaux biologiques. Au programme : légumes frais, viande fermière, yaourt, pain au levain, etc.... A ceci, s'ajouteront des animations sur le temps méridien pour présenter aux convives les principes de l'agriculture biologique et les produits de saison.

Environ 50 établissements (écoles, collèges, lycées) ont souhaité participer à cet événement en proposant des produits biologiques locaux à leurs convives entre le 19 et le 23 septembre.





Les petits guides **MANGER BIO** près de chez vous



Découvrez la diversité
des produits bio et
les savoir-faire des
producteurs bio de
Normandie

Ces livrets référencent les
points de vente à la ferme, sur
les marchés, en magasins...
Autant de repères pour
consommer des produits bio
locaux près de chez vous.

Guides GRATUITS !

Demandez le guide de votre
département au 02 31 47 22 85
fil@bio-normandie.org



Toute la programmation | www.bioetlocal.org



Avec le soutien financier :

En partenariat avec :

UNION EUROPEENNE
FONDS EUROPEEN AGRICOLE
DE DEVELOPPEMENT RURAL
LEADER 2014-2020

Normandie