



MANGER BIO et LOCAL C'EST L'IDEAL En Midi Pyrénées: FRAB Midi Pyrénées

61 allées de Brienne - Bureau 716, BP 7044 31069 Toulouse Cedex 7
Contact : Audrey MASSIE // 05.61.22.74.99 //
[audrey.massie@biomidipyrenees.org/](mailto:audrey.massie@biomidipyrenees.org)
www.biomidipyrenees.org

vendredi 19 septembre 2014

Ciné-débat "Tous acteurs du développement de la bio locale ! (19h30/23h)

Centre Socio Culturel Bois de Castres Route de Lacaugne
31390 Carbonne

19h30 : apéritif bio et local élaboré par La Cantine de Pame et offert par ERABLES 31

20h30 : projection du film "La face Bio de la République"

21h30-23h : table ronde

Intervenants :

Thomas FAURE, maraîcher bio, Président adjoint d'ERABLES 31

Cécile AGUILERA, chargée de développement de produits locaux dans les Biocoop du Sud-ouest
Yves ARDOUREL, président du FREDD (Film, Recherche et Développement Durable)

Jean-Claude ESPIE, gérant de la SCIC Save-et-Garonne Maraîchage et Vice-président de la Communauté de communes Save-et-Garonne

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Samedi 20 septembre 2014

Journée festive à la Biocoop Lou Cussou (15h/21h)

101, Avenue Jean Jaurès 12400 Saint-Affrique

Après-midi : atelier/démonstration de cuisine végétarienne avec Maryvone Jaffrelot

A partir de 18h30 : buffet gratuit pour tous les clients et rencontres avec les producteurs présents

CONTACT : APABA // 05.65 68 11 52//

Contact : communication@aveyron-bio.fr
loucussou@free.fr

Rencontre avec les producteurs à l'Epicerie Del Pais (9h/12h)

11, Boulevard Victor Hugo 12400 Saint-Affrique
Dégustation de produits et rencontre avec 4 productrices locales : Gwen des papilles enchantées, Virginie de la ferme au fil des saisons, Delphine du Collectif des initiatives rurales et solidaires de la Vallée de la Sorgue et Sophie avec ses produits sans gluten, sans lactose et sans farine de maïs

CONTACT : APABA // 05.65 68 11 52//

Contact : communication@aveyron-bio.fr
lepicerie.delpais@orange.fr

Rencontre avec nos producteurs locaux à la Biocoop du Crès (10h30/18h)

465, Boulevard Georges Brassens 12100 Millau

Journée d'échanges et de discussions avec les producteurs locaux

CONTACT : APABA // 05.65 68 11 52//

Contact : communication@aveyron-bio.fr
biocoopducrès@orange.fr

Rencontre avec nos producteurs locaux à la Biocoop des Cascades (10h30/18h)

Avenue Jean Monnet, Rond point Raujolles 12100

Creissels

Journée d'échanges et de discussions avec les producteurs locaux

CONTACT : APABA // 05.65 68 11 52//

Contact : communication@aveyron-bio.fr
biocoopdescascades@orange.fr

Portes ouvertes, marché et grillades chez un maraîcher bio (17h/21h)

Lieu-Dit Bouche 9130 PAILHES

Visite de la ferme maraîchère suivie d'un marché de producteurs et de grillades

CONTACT : Civam Bio 09 // 05.61.64.01.60//

Contact : civambio09@bioariegue.fr

Festi Ferme (14h/24h)

Ferme de la Borie Haute La Framie 46140 Albas

Stands de producteurs bio et locaux et d'associations locales; conférences et/ou ateliers sur le chanvre et animations musicales pour finir la journée en beauté

CONTACT : Bio 46 // 07 81 35 12 96//

Contact : bio46@biomidipyrenees.org

Journée portes ouvertes à Vignaut (14h/24h)

La Ferme de Vignaut 31510 Malvezie

A partir de 14h :

Visite de la ferme (1h30)

Démonstration de travail agricole en traction animale (si la météo le permet !)

Apéritif-discussion sur la problématique de la production de laine

Repas aux volailles - sur réservation (assiettes à 10€)

Soirée musicale - apportez vos instruments

Possibilité de camping à la ferme avec petit-déjeuner (tarifs sur <http://lafermedevignaut.e-monsite.com/>)

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Les circuits courts en Comminges. Ballade et casse-croûte à la Ferme des Hauts Coteaux (9h30/14h)

Ferme des Hauts Coteaux Quartier La Lanne 31580 Saint-Plancard

9h30 : Accueil à la Ferme – présentation

10h : Promenade à travers bois à la rencontre des champs et des vaches de la ferme

12h : Casse-croûte (hot-dog de saucisse de veau de la Ferme des Hauts Coteaux avec le pain bio du Fournil de la Save) - sur réservation

13h : Débat sur les circuits courts et "Le Comptoir Paysan" de l'association des fermiers du Comminges

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Le potager dans l'assiette (10h/18)

La Croisée des Jardins 191, route de l'Aérodrome 31600 Lherm

10h-14h : Marché de producteurs bio

10h30 : Récolte des légumes dans le potager

12h30 : Repas de grillades bio - sur réservation

14h : Animation "Le potager dans l'assiette" préparation de plats confectionnés avec les légumes du potager - inscription obligatoire (nombre de places limitées), pensez à apporter un tablier et une boîte hermétique pour emporter vos réalisations

Dégustation des plats de chacun en fin d'après-midi Paysan" de l'association des fermiers du Comminges

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Jardins en fête (11h/18h)

Les Jardins du Comminges Domaine des Tilleuls 31210 Huos

Nombreux stands et ateliers

Echanger, débattre

14h : Comment manger plus de légumes bio et locaux dans les cantines en Comminges ?

15h30: La Maison de l'Avenir en Comminges, c'est quoi ? Au Jardin

Réussir son compost

Découvrir et échanger des semences, des plants

Découvrir les arbres fruitiers et le bouturage

Découvrir le maraîchage bio

Le jardinage pour tous : en carrés et en lasagne

Initiation au jardinage pour les enfants

Autour du jardin, à la maison

Fabriquer et repartir avec ses produits ménagers écolos

Récup' & Recycl' Art: créer des objets de déco avec des pneus, des chambres à air, du carton

Modeler des légumes en argile

Plume de soi : atelier d'écriture sur le thème du jardin

Fabrication de sucreries

Atelier Four à pain

Contes pour enfants

Fabriquer un savon aux plantes

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Samedi 20 et dimanche 21 septembre 2014

Foire Bio des Hautes-Pyrénées (10h/19h)

SOUES au bord du lac 65430 SOUES

Marché gourmand de producteurs bio et stands

associés pôle animation: ateliers créatifs / apiculture, alimentation, ferme pédagogique, balades à poney -

Atelier pain - Conférences samedi à 15h avec marc

DUFUMIER et dimanche 15h sur le thème de l'eau - Pôles techniques - Restauration et concert le samedi

soir - Entrée gratuite

CONTACT : GAB 65 // 05 62 35 27 73//

Contact : gab65@free.fr

Dimanche 21 septembre 2014

Vendanges participatives (8h/16h]

Château Chambert Les hauts côteaux 46700 Floressas

Château Chambert s'est associé cette année à la

Biocoop de Cahors pour vous faire découvrir le métier

de vigneron Bio. Lancez-vous et vivez l'expérience de

vendanges participatives. Et pour repos bien mérité,

tous pourrons manger un bon repas Bio et déguster du

vin Bio, ça va de soit ! Prévoyez Gants, Sécateurs et

chapeau pour chacun. Inscription à la Biocoop de cahors

au 05 65 21 83 70

CONTACT : Bio 46 // 07 81 35 12 96//

Contact : bio46@biomidipyrenees.org

Après-midi contes et animations avec Olivier de Robert (14h30/18h30)

Route de Montbrun 9350 DAUMAZAN-SUR-ARIZE

Spectacle d'Olivier de Robert, artiste conteur et ateliers

"découverte de l'agriculture biologique" pour les enfants

(sous la surveillance des parents), suivis d'un goûter

avec des produits bio locaux et marché de producteurs

CONTACT : Civam Bio 09 // 05.61.64.01.60//

Contact : civambio09@bioariege.fr

Lundi 22 septembre 2014

Portes ouvertes de l'Espace test Save-et-Garonne

Maraîchage (9h/14h)

SCIC Save-et-Garonne Maraîchage Lieu dit Bagnols, à

Saint Caprais 31330 Grenade-sur-Garonne

Visite guidée suivie d'un apéritif dinatoire

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Repas Bio au restaurant inter-administratif de Cahors

(du 22 au 25/09 de 11h30/14h)

Restaurant inter-administratif de Cahors - Quai

Cavaignac 46000 Cahors

Tous les jours des produits Bio seront servis lors du

repas avec une journée phare 100 % Bio le jeudi 25

septembre. Présence des producteurs et stands de Bio

46 au sein du restaurant

CONTACT : Bio 46 // 07 81 35 12 96//

Contact : bio46@biomidipyrenees.org

Mardi 23 septembre 2014

Découverte des pâtes bio et locales de l'Odyssée d'Engrain (11h/15h)

Biocoop Sud Odos 65310 Odos
Fabriquées à partir de variétés anciennes de céréales,
venez découvrir les pâtes bio et locales

CONTACT : GAB 65 // 05 62 35 27 73//

Contact : gab65@free.fr

Matinée portes ouvertes aux Jardins du Volvestre (10h/12h30)

Promenade du bac 31390 Salles-sur-Garonne
Visite de la ferme maraîchère et démonstration de traction animale + apéritif concert Les Jardins du Volvestre

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Jeudi 25 septembre 2014

Ciné-Débat "Les petits gars de la campagne" 2014 (21h/23h30)

20, Avenue du Général de Gaulle 9000 Foix
90 minutes de film documentaire informatif et créatif, innovant et décapant, sans pitié et drôle. Vous verrez comment la Politique Agricole Commune a largement contribué aux bouleversements agricoles, alimentaires, territoriaux, économiques et sociaux de la France et de l'Europe. Suivi d'un débat en présence du réalisateur Arnaud BRUGIER

CONTACT : Civam Bio 09 // 05.61.64.01.60//

Contact : civambio09@bioariege.fr

Atelier culinaire Secours populaire (9h/13h)

Secours Populaire 65000 Tarbes

CONTACT : GAB 65 // 05 62 35 27 73//

Contact : gab65@free.fr

Animation au marché d'Eauze (8h/13h)

32800 EAUZE
Déplacements chez les producteurs bio du marché et dégustation de produits

CONTACT : GABB32 // 05 62 61 77 55//

Contact : contact@gabb32.org

Animation au magasin Bio d'Eauze _ Lutschampo (15h/19h30)

7 rue Raphael 32800 Eauze
Animation dans le magasin. Intervention de producteurs

CONTACT : GABB32 // 05 62 61 77 55//

Contact : contact@gabb32.org

Vendredi 26 septembre 2014

Dégustation des légumes locaux (11h/15)

Biocoop Sud Odos 65310 Odos
Présentation du collectif de maraîchers locaux constitué pour approvisionner les Biocoops

GAB 65 // 05 62 35 27 73//

Contact : gab65@free.fr

Petit déjeuner bio et local à Element Terre - magasin bio de Pavie (9h30/13h)

1 chemin de Boy 32550 Pavie

Petit déjeuner bio et local proposé par le Gabb32 avec le soutien des producteurs

CONTACT : GABB32 // 05 62 61 77 55//

Contact : contact@gabb32.org

Tous acteurs pour une restauration collective bio et locale ! (18h/23h)

"Foyer communal

Chemin du Pilori (derrière la Mairie) 31290 Avignonet-Lauragais

18h-20h30 : Marché de producteurs bio

20h30-23h : Réunion publique sur la restauration collective bio et locale animée par ERABLES 31

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Bio et local, c'est t'idéal ! (16h/23H)

2883, route de Grenade Lieu-dit La grande rivière 31700 Daux

16h-19h : Marché de producteurs bio

19h-20h : Apéro-discussion sur la bio locale et paysanne avec Marie-Noëlle BELBES (ECOCERT)

20h-21h : Repas cochon à la broche proposé par La Ferme des cochons bio et La Caravane aux petits pois - sur réservation

21h-23h : Concert des Roultimbank (rock français)

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Matinée portes ouvertes aux Jardins du Girou (10h/12h30)

Les Jardins du Girou Chemin de la Mouyssaguèse 31380 Gragnague

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Samedi 27 septembre 2014

Marché de producteurs bio à Rodez (8h/12h30)

Carrefour Saint-Etienne 12000 Rodez

Le samedi, c'est jour de marché à Rodez ! L'occasion de mettre en place un espace dédié aux producteurs bio avec dégustation de produits et stand de sensibilisation dans un espace au cœur du marché : le carrefour St Etienne

CONTACT : APABA // 05.65 68 11 52//

Contact : communication@aveyron-bio.fr

Marché et animations à la Ferme de Canterate (14h/19h)

Lieu-Dit Canterate 09600 Montbel

Stands de producteurs bio et locaux et d'associations locales; conférences et ateliers

CONTACT : Civam Bio 09 // 05.61.64.01.60//

Contact : civambio09@bioariege.fr

Ciné soupe (14h/22h)

GAEC des PaysBio - Lieu dit Malabrout 46700 Lacapelle Cabanac

Ciné soupe et Animation. Atelier avec Bernard PHILIPPE (Restaurateur et Gestalt thérapeute) sur "Le plaisir de recevoir ou le don de soi au travers de la nourriture", puis en partenariat avec le Cinéma de Gindou, projection en plein air d'un bon film en dégustant les bonnes soupes Bio de Jérôme (PAF)

CONTACT : Bio 46 // 07 81 35 12 96//

Contact : bio46@biomidipyrenees.org

Animation à la Biocoop d'Auch (10h/19h)

LES JARDINS D'AUGUSTA 52 Rue du 8 Mai 1945 32000 Auch

Table de présentation des produits bio et locaux en vente à la Biocoop -Dégustation de produits et notamment de plats cuisinés à partir de produits bio et Locaux -Apéro vers 12h sur invitation avec la presse et les personnalités

Présence de producteurs notamment le Domaine de Séailles si possible pour dégustation de vin

Intervention de producteurs dans la journée

CONTACT : GABB32 // 05 62 61 77 55//

Contact : contact@gabb32.org

A la découverte d'une initiative collective de consommateurs pour une bio locale ! (16h/24h)

La Maison de la Terre 7, rue des Hospitaliers 31370

Poucharramet

16h-17h : Atelier « Qu'est-ce que le prix juste ? » animé par le groupement d'achats Bioloco et ERABLES 31

17h-20h : Marché avec les producteurs bio de Bioloco

à partir de 19h : Ouverture du café associatif

21h : Concert de Bone Tee & the Slughunters et tapas

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Venez visiter une Ferme-Malterie-Brasserie unique sur son territoire et déguster une vraie bière paysanne biologique! (10h30/15h30)

Ferme-Malterie-Brasserie La Bourdette

La Bourdette de Saint-Julien 31550 Gaillac-Toulza

10h30-12h : Visite guidée des cultures, des installations de la malterie et de la brasserie avec découverte du malt et du houblon puis dégustation des bières de la ferme (groupe de 25 maximum) - sur inscription

12h : Repas préparé par Paréis Circus (traiteur Nature&Progrès) avec les ingrédients des agriculteurs bio et locaux - sur réservation jusqu'au 24 septembre

14h-15h30 : Seconde visite guidée - sur inscription

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Dimanche 28 septembre 2014

Portes ouvertes des Jardins d'Illas (17h/21h)

Lieu-Dit Illas 09200 Riverenert

Visite de la ferme maraîchère et démonstration de traction animale + apéritif concert

CONTACT : Civam Bio 09 // 05.61.64.01.60//

Contact : civambio09@bioariege.fr

Terrebasse, la bio au cœur de la nature (10h/16h)

Bioferme de la Burce Laburce 31420 Terrebasse

11h-12h : Randonnée botanique dans la ferme

12h-12h20 : Inauguration d'un bâtiment en bois en auto-construction

12h20-14h : Repas bio et local préparé par La Cantine de Pame - sur réservation

14h : Visite guidée de la ferme

CONTACT : ERABLES 31 // 05 34 47 13 04 //

Contact : com.erables31@biomidipyrenees.org

Mardi 14 octobre 2014

“Plaisirs cuisinés ou poisons cachés” Dialogue entre un chef cuisinier, Jérôme Douzelet, et un scientifique, le Professeur Gilles-Éric Séralini. (19h/22h)

Salle La Doline 12740 Sebazac

Les deux protagonistes nous expliquent à travers un dialogue pourquoi notre manière de produire nos aliments comme de les consommer génère, selon ce qu'on choisit, une société aveugle de l'avenir, industrielle et chimique, malade, ou bien des produits épanouissant les personnes, les saveurs, la santé, et notre environnement de vie. Des expériences éclairantes sur la malhonnêteté de l'évaluation des produits chimiques, pour amener un regard nouveau sur la richesse des saveurs originelles.

CONTACT : APABA // 05.65 68 11 52//

Contact : communication@aveyron-bio.fr

