

MORBIHAN



DU 20 AU 28 SEPTEMBRE 2014
www.bioetlocalcestlideal.org

Samedi 20 septembre

Un marché bio et local : pourquoi pas à Plescop ?

Par le biais d'un marché de producteurs, de dégustations et d'animations autour du goût et de l'équilibre alimentaire, découvrez en avant première les produits de paysans bio voisins qui vous seront proposés au printemps prochain au lancement du marché de Plescop.

Infos pratiques : de 14h à 18h 2 place Marianne 56 890 Plescop 02 97 44 43 44

Belz saison fête ses 10 ans

Les animations et expositions vous permettront de rencontrer et d'échanger avec les producteurs fournissant le magasin. Découvrez une filière bio qui fourmille d'acteurs et d'idées !

Infos pratiques : de 9h30 à 19h - Biocoop La Belz Saison 17 Bis Rue Gutenberg, 56550 Belz 02 97 59 44 00

La Ferme du Kozker vous ouvre ses portes

Découvrez une ferme maraîchère à deux pas de la ville de Lorient. Depuis près d'un an, ces deux jeunes installés cultivent une trentaine d'espèces en créant du lien avec les consommateurs, qu'ils reçoivent à la ferme plusieurs fois par semaine. Elodie et Mathieu se sont également rapprochés de producteurs bio voisins pour diversifier leur offre, rencontrez-les lors de cette journée découverte. Au programme : visites des champs et animations pour petits et grands.

Infos pratiques : à partir de 14h La ferme du Koz-Ker 56 850 Caudan. 07 81 35 30 51 lafermedukozker@gmail.com

Dimanche 21 septembre

Un après midi à la Ferme de la Haye

Vous souhaitez passer un moment convivial en famille ? Déguster des produits bio et locaux et découvrir sur le terrain comment votre alimentation est produite ? Véronique et Bernard vous accueillent et vous expliquent comment ils élèvent leurs 52 vaches limousines en agriculture bio. Au programme : des visites « guidées » de la ferme, un marché paysan, un spectacle conté, musique avec Elle Fanfare, jeu de piste fermier, balade à poney pour enfants, stands d'information... Entrée libre avec possibilité de déjeuner sur place (crêpes)

Infos pratiques : de 12h à 18h - GAB 56 La Haye 56 630 Langonnet 02 97 66 32 62 gab56@agrobio-bretagne.org

Mercredi 24 septembre

Manger bio : à la cantine non plus c'est pas du luxe !

L'alimentation de vos enfants vous préoccupe ? Vous trouvez important de développer les filières agricoles bio et locales ? Parents, élèves, gestionnaires, cuisiniers, élus, enseignants, personnel de service,... nous vous invitons à échanger sur la restauration collective, sa qualité, son approvisionnement, son coût. Témoignages de producteur, cuisinier et collectivité impliqués prouvant que cuisiner bio et local en restaurant scolaire ce n'est pas si compliqué !

Infos pratiques : à partir de 20h30 à la salle communale 56550 Locoal Mendon 02 97 59 44 00

Lundi 22 et jeudi 25 septembre

A l'AMAP de Mangorvenec il y a...

L'AMAP de Mangorvenec vous ouvre ses portes et vous fait découvrir son fonctionnement. Au programme : visite de la ferme maraîchère qui fournit les légumes et où se déroulent les distributions, dégustations des produits, échanges de recettes.

Infos pratiques : de 17h45 à 18h45 Ferme de Mangorvenec Rue de la briqueterie 56890 Saint-Avé 06 64 64 55 65 contact@mango.lautre.net <http://mango.lautre.net/>

Mercredi 24 septembre

Retrouvez « Les Producteurs Du Coin »

Le magasin de producteurs vous ouvre ses portes. Au programme : rencontre des producteurs en magasin et dégustation de produits.

Infos pratiques : de 15h30 à 19h à 4 ter allée du Dolmen 56000 Vannes 06 58 36 41 00 <https://www.facebook.com/lesproducteursducoin>

Samedi 27 septembre

Kermabio vous présente ses fruits et légumes *

Philippe Guilbaud et Patrice Poiron, associés depuis début 2014, vous font découvrir leur ferme fruitière et maraîchère. Au programme de la journée : visites des parcelles où sont produits plus d'une soixantaine de légumes et découverte des arbres fruitiers plantés l'hiver dernier, marché bio et lo-

cal, restauration possible sur place le midi (galette saucisse).

Infos pratiques : de 10h à 18h à Kermabolivier, 56250 Monterblanc. 06 28 13 80 19 gacdekermbio.fr

Samedi 27 et dimanche 28 septembre

The Farmer Chef : venez tester vos talents auprès des plus grands à la Foire Bio ! *

Vous aimez cuisiner ? Dimanche, à partir de 14h, les producteurs vous fournissent les ingrédients pour vous démarquer auprès des plus grands Chefs de la région en participant à « The Farmer Chef ». Par équipe de 2 ou 3 personnes, en 1h30 seulement, vous mettrez en scène leurs produits. Sous les yeux du public, et de membres du Club des Chefs du Golfe du Morbihan, votre défi sera de concocter le meilleur plat pour quatre convives et de dresser une assiette de manière la plus créative. Le jury, présidé par Monsieur Caillault grand Chef cuisinier de la région, récompensera ceux qui auront réussi à allier goût, originalité, présentation mais aussi organisation dans la préparation. A gagner, de bons repas dans de bons restaurants !

Infos pratiques : 56 190 Muzillac Entrée de la foire : 2€ Inscriptions gratuite au concours jusqu'au 20 septembre : 06 14 82 65 59

Retrouvez le programme de conférences, forums, ateliers pour enfants... sur www.terreenvie.com

*Événements proposés dans le cadre de la fête de la gastronomie les 26, 27, 28 septembre.

Retrouvez tous les produits locaux et fermiers bios bretons sur le site :

www.bonplanbio.fr



Manger bio et local, c'est l'idéal est un événement du réseau FNAB, organisé dans le Morbihan par le GAB 56, avec le soutien de :



26 27 28 septembre 2014