

BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL®

Du 23 au 29 septembre, les agriculteurs biologiques et magasins spécialisés de Haute-Normandie vous proposent de nombreuses animations autour de la découverte des produits fermiers 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 !

www.bioetlocalcestideal.org

UN POTAGER EXTRAORDINAIRE

Pascal attache une importance particulière à cultiver la biodiversité et une grande variété de légumes. Il se fera un plaisir de vous divulguer ses recettes et de vous faire découvrir les céréales cultivées sur la ferme.

Samedi 28 septembre de 14h à 18h

Découverte de la production de céréales et d'une grande diversité de légumes

- Visite commentée de la ferme biologique
- Animations pour les enfants
- Vente de produits biologiques locaux

Contact : EARL du Pavé | Rue du Pavé 76730 Bacqueville-en-Caux | Tél. : 06 64 38 53 07

VIVRE AU PLUS PRÈS DE LA NATURE

Edouard et Linda vous font partager leur amour de la nature dans leur oasis vivrière. D'inspiration permaculturelle, le jardin est à l'image de vos hôtes, gourmand et coloré. Egarez-vous dans le mandala aromatique pendant que vos chers petits sont à la recherche du trésor de la ferme sous l'œil bienveillant de Vénus et Victoire les ânesses. Un moment familial et ludique à la ferme !

Samedi 28 septembre de 9h30 à 18h

10h Visite commentée de la ferme maraîchère biologique ● 12h Repas autour des légumes sur réservation (places limitées | 8€ adulte 5€ enfant) ● La chasse au trésor, qui est liée à la visite commentée, commencera après le déjeuner et se jouera par équipe mélangeant enfants et adultes.

Contact : La Ferme de la Mare des Rufaux
71 B allée de la Mare des Rufaux
27310 BOUQUETOT | Tél. : 06 85 22 83 99 |
contact@fermedesrufaux.com



SAVEURS ET TERROIRS

Un clos mesure implanté en pays de Caux, une famille soucieuse de conserver son patrimoine, son terroir et ses traditions... Faites escale chez Mathieu et Sophie pour savourer leurs délicieux produits laitiers, laissez-vous emmener à la découverte de la ferme et respirez...

Samedi 28 septembre

16 h et 17h Visite commentée de la ferme biologique ● Dégustation-vente de produits laitiers

Contact : Les Prés d'Artemare | 308, impasse d'Artemare | 76450 Saint-Vaast-Dieppedalle | Tél. : 02 35 96 57 41 |
presdarteremare@nordnet.fr

CHARME ET HISTOIRE

Au cœur de la Vallée de l'Epte, plongez dans l'histoire en découvrant un corps de ferme du 19^{ème} siècle. Laissez-vous charmer par la visite du moulin, du pressoir et du four à pain. Jérôme partagera avec vous sa passion pour cette ferme en polyculture élevage et vous fera découvrir les différents paysages (biodiversité et environnement seront abordés). Vous y découvrirez les animaux de la ferme (vaches limousines, moutons, poules de Gournay, lapins).

Samedi 28 septembre de 14h à 18h

14 h et 16h Visite commentée de la ferme biologique

Contact : Ferme de Guerquesalle | 27140 Amecourt | Tél. : 06 82 34 42 59 |
guerquesalle@gmail.com
www.guerquesalle.fr

ENVIE D'AUTENTICITÉ

La ferme de la Quesne vous ouvre ses portes le temps d'une rencontre avec Stéphane, producteur laitier. Il vous fera découvrir la fabrication de fromage et vous emmènera à travers champs pour une promenade contée.

Samedi 28 septembre

11h Visite de la ferme biologique ● 12h Pique-nique tiré du sac ou avec les produits du magasin ● 14h Balade contée

Contact : Ferme de la Quesne | 1230, chemin de la Quesne | 76750 Bois-Hérout | Tél. : 06 38 54 14 73 |
terrezrencontre@gmail.com

LES PAPILLES EN FÊTE !

Convivialité et joie de vivre vont de pair lors de la foire Saint-Michel, l'agglomération Seine-Eure et les maraîchers biologiques des Hauts-Prés sont au rendez-vous sur l'espace agricole. Eveillez vos papilles en savourant soupes et jus de fruits dans une atmosphère chaleureuse.

Samedi 28 septembre de 10h à 18h

Dimanche 29 septembre de 10h à 18h

De 10h à 18h sur la Foire Saint-Michel espace agricole | 27400 Louviers
Présentation du projet d'agriculture biologique des Hauts-Prés ● Dégustation-vente de légumes, soupes et jus de fruits biologiques...

Contact : Nathalie Lacaze | Tél. : 02 32 50 85 86 |
nathalie.lacaze@seine-eure.com



AUX PETITS OIGNONS

Le goût est l'invité d'honneur sur la nappe avec un menu 100 % bio ! Prolongez les plaisirs de la table au stand de produits biologiques locaux de Philippe Hachet.

Samedi 28 septembre au soir

Repas 100% bio ● Vente de produits bio locaux ● Réservation conseillée

Contact : Restaurant Le pré Vert | rue du Four à Baon | 27600 Gaillon |
Tél. : 02 32 53 26 05

TRADITION ET DÉPAYSEMENT

Entre Seine et Bray, des ânes labourent la terre. Ce sont les ânes de Corinne et Vincent, deux passionnés de traction animale. Ils seront ravis de vous faire découvrir leurs pratiques et la diversité des légumes qu'ils cultivent avec amour sur la ferme.

Dimanche 29 septembre de 9h à 17h

Visite commentée de la ferme biologique ● Vente de légumes ● Démonstration de traction animale (matin)

Contact : Darbojardin | 13, chemin de la Buaille | 76750 Rebets | Tél. : 06 26 82 83 85 |
darbojardin@mcom.fr

A L'ABORDAGE ! M

Pommes, cidre, pommeau, jus de pommes, pains d'épices fondants, légumes colorés et produits laitiers... Dénichez les pépites qui illumineront vos papilles ! Un équipage chaleureux, des producteurs – flibustiers du goût et du respect de la terre – vous accompagneront dans ce voyage, en proposant animations et dégustations de leurs produits.

Contact : La Vie Claire | 74 rue aux Ours | 76000 Rouen | Tél. : 02 35 36 20 68 |
lavieclairerouenrd@orange.fr

DÉJEUNER SUR L'HERBE

Venez savourer la vraie nature dans une des plus belles boucles de la Seine normande. Votre hôte, Philippe, vous accueillera sur son exploitation pour un déjeuner champêtre...

Dimanche 29 septembre

Accueil à partir de 11h30 ● Sur réservation uniquement (avant le 20 septembre) ● Réservation et informations au 06 30 48 43 13 ou 06 08 31 32 29

Contact : Philippe Brière | 2, rue des Epis | Hameau des Noyers | 27700 Les Andelys | Tél. : 06 08 31 32 29
briere.ph@wanadoo.fr

BIO LOCAL C'EST L'IDÉAL®

RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS DU 23 AU 29 SEPTEMBRE 2013

BIO LOCAL C'EST L'IDÉAL® www.bioetlocalcestideal.org

GRAB HN
Les Agriculteurs Bio de Haute-Normandie

INTER BIO
Normandie

Seine-Maritime
Normandie

Normandie-Seine

Avec le soutien de nos partenaires



+ d'infos en ligne



BIO ET LOCAL, C'EST L'IDEAL®

« Manger bio, c'est trop cher ? Le bio, ça vient de loin... je préfère le local ! Quelle garantie apporte le label bio ? ». Nous sommes de plus en plus attentifs aux conséquences de nos actes d'achat. Le bio et le local ne s'opposent pas, bien au contraire ils se complètent. La consommation de denrées alimentaires produites localement réduit le nombre d'intermédiaires, diminue les transports polluants et contribue activement à renforcer la vitalité économique de nos territoires. Toutefois les méthodes de production de ces aliments locaux ont également un impact sur l'environnement. Consommer bio et local est donc doublement intéressant ! Les opérateurs biologiques haut-normands vous ouvrent leurs portes pour une semaine de festivités...

TOUT EST BON DANS LE COCHON !

Odile et Philippe vous accueillent lors d'une journée informative et festive autour du cochon. Partez à la découverte des cultures et animaux de la ferme, savourez les produits fermiers au goût si authentique... Ambiance assurée en musique dès la tombée du jour !

Samedi 21 septembre 2013

10h30 Mini-conférence (voir ci-contre) ● 12 h Apéro bio offert ● 14h à 18h Visite commentée de la ferme biologique ● Marché fermier ● Animations pour les enfants ● 19h30 Repas paysan en musique - Sur réservation uniquement

Contact : EARL du Cygne | 602, chemin de la Ronce | 27330 La Vieille-Lyre | Tél. : 02 32 30 65 55 ou 06 75 57 59 39

LA BIO : QU'EST CE QUE C'EST ?

POSEZ TOUTES VOS QUESTIONS SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE !

Mini-conférence conviviale animée par Changachanga Bamunsundi, du Groupement Régional des Agriculteurs BIO de Haute-Normandie.

Samedi 21 septembre 2013 à 10h30

Table ronde avec les agriculteurs bio, suivie d'un apéro bio local ● Evénement co-organisé avec l'EARL du Cygne ● Inscription conseillée auprès de Caroline au 02 35 59 47 27 | communication@grabhn.fr



LÉGUMES D'ANTAN

Rédécouvrez le vrai goût d'une tomate, le plaisir d'une soupe ou encore les saveurs des légumes oubliés. Fermez les yeux et écoutez Aurélie et Paulin vous raconter leur passion pour leur métier.

Mardi 24 septembre

Explications sur le mode de production biologique ● Dégustation et découverte des produits composant les paniers

Vendredi 27 septembre

Dégustation-vente de légumes et œufs extra frais ● De 8h00 à 12h00 sur le marché de St André de l'Eure (devant le Crédit Agricole) ● De 16h30 à 19h00 à la ferme

Contact : Les jardins de Chloé
1, chemin de la Croix Blanche | Hameau de Touvoye | 27220 Saint-André-de l'Eure

Nota bene : l'animation du 24/09 a lieu à la Salle du Clos Mulet | 6, rue de Dreux | 27220 Saint-André de l'Eure

LES SENS EN PARTAGE M

Laissez-vous charmer les papilles par le pain au levain, le croquant et la fraîcheur des légumes crus ou en jus, la douceur crémeuse du fromage de chèvre... Benjamin vous invite à toucher, goûter, sentir... Un moment de plaisir ludique à partager en famille !

Mercredi 25 septembre, Vendredi 27 septembre et Samedi 28 septembre

Jeux de découverte pour les enfants ● plantation de graines ● atelier cuisine-repas en collaboration avec Slow Food.

Contact : Alternoo | 46 rue François Couperin - C.c. de la Grand'Mare | 76000 Rouen (T2 A. Malraux) | Tél. : 06 04 46 48 13 | contact@alternoo.fr | www.alternoo.fr

POMMES D'AMOUR

Symbole de la Normandie, la pomme est à l'honneur dans cette ferme cidricole biologique au cœur des prés-vergers. Eric se fera un plaisir de vous la présenter sous toutes ses formes. Une escapade au goût sucré qui vous laissera un souvenir impérissable !

Mercredi 25 septembre de 14h à 18h

Vendredi 27 septembre de 15h30 à 19h30

Portes ouvertes ● Présentation de la cidrerie ● Dégustation des produits ● Démonstration de fabrication de jus de pomme en fonction de la maturité des fruits ● Groupes sur RDV

Contact : Clos du Mont Joyet
100, rue de la mare aux sangsues
76680 CRITOT | Tél. : 06 84 26 13 57
clos-montjoyet@orange.fr



LA VIE À LA FERME

C'est l'heure de la traite, allons chercher les chèvres aux champs ! Christophe, votre guide, vous emmène à la découverte des cultures. Prodiges quelques caresses et soins aux ruminants puis éveillez vos papilles grâce aux délicieux fromages de Nadine... Un moment inoubliable pour vos gastronomes en culottes courtes !

Mercredi 25 septembre et Samedi 28 septembre de 16h à 19h

Ferme ouverte biologique ● Dégustation-vente de fromages de chèvre

Contact : Ferme de Beaulieu | 76160 Bois l'Eveque
Tél. : 02 35 23 57 43 | ferme.de.beaulieu@orange.fr



HALTE GOURMANDE M

La campagne normande s'invite dans les rayons ! Faites une pause dans cette oasis normande, approvisionnée notamment par une vingtaine de producteurs biologiques locaux. Rencontrez ces engagés, amoureux de leur terroir, lors d'un moment convivial et gustatif.

Dégustation en présence du producteur

Mercredi 25 septembre 10h-13h/14h-17h

Les confitures de la Ferme de Martine

Vendredi 27 septembre 16h30-19h

Les fromages (blancs, frais et secs de vache) des Prés d'Artemare

Samedi 28 septembre 9h-13h

Les légumes de Julien Prévot ● Les yaourts et desserts de vache de la Ferme des peupliers

Contact : Biocoop du Rouennais | 161, route de Paris | 76920 Amfreville La Mivoie | Tél. : 02 31 10 05 31 | www.biocoop-rouen.fr

PLAISIR PARTAGÉ M

Tous les mercredis, dans les paniers de Clélia, poussent les légumes et herbes de Laurent et Patrice. Clélia aime créer des rencontres et du lien du champ à l'assiette. C'est pourquoi elle animera avec cœur un moment de partage et d'échange, en dégustant des légumes préparés pour vous.

Mercredi 25 septembre

De 10h à 13h en présence du producteur ● Présentation de la ferme et de l'agriculture biologique ● Dégustation de légumes cuisinés par Clélia

Contact : Betty Bio | 16 rue Petit de Julliville | 76000 Rouen | Tél. : 02 35 71 10 83
www.bettybio.com



Animations se déroulant en magasin spécialisé

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

ESCALE GOURMANDE

Voilà qu'à l'horizon s'élève une clameur ; Elle approche, elle vient, c'est la tribu des oies. Elle arrive d'une destination savoureuse qui comblera de bonheur les gourmets que vous êtes ! Un instant de ravissement où plaisir rime avec saveur !

Vendredi 27 septembre

De 8h à 12h sur le marché d'Eu

Samedi 28 septembre

De 8h à 12h sur le marché de Dieppe
Dégustation-vente de fruits rouges et légumes frais

Contact : La Ferme des oies sauvages
760 route de l'Epine | Hameau la Pommeraye | 76850 Montreuil en Caux
Tél. : 02 32 80 24 77

LE RÉVEIL DES SENS

En plein cœur du Pays de Bray, Isabelle vous ouvre les portes de son jardin potager à travers une balade sensorielle qui mettra tous vos sens en éveil.

Vendredi 27 septembre de 14h à 19h

Samedi 28 septembre de 10h à 19h

Découverte des légumes ● Dégustation-vente ● Visite du jardin en continu

Contact : Jardins de la Bethune | 64, rue de la Bethune | 76270 Saint Martin l'Hortier | Tél. : 06 06 89 39 53 | isafranois@aol.com



PARENTHÈSE GUSTATIVE M

Ici, on connaît le bonheur simple des joies de l'enfance : le plaisir gustatif et joyeusement régressif de la tartine de confiture ou du morceau de fromage croqué à pleines dents est ici élevé au rang d'art de vivre ! Ainsi, les confitures et les fromages fermiers sont à la fête !

Dégustation en présence du producteur

Vendredi 27 septembre matin

Les confitures de la ferme de Martine

Samedi 28 septembre de 10h à 13h

Les fromages des Prés d'Artemare ● après-midi | Les confitures de Catherine Bulant

Contact : La Planète Bleue | 11, avenue Foch | 76190 Yvetot
Tél. : 02 35 95 24 47 | laplanete.bleue@orange.fr

