

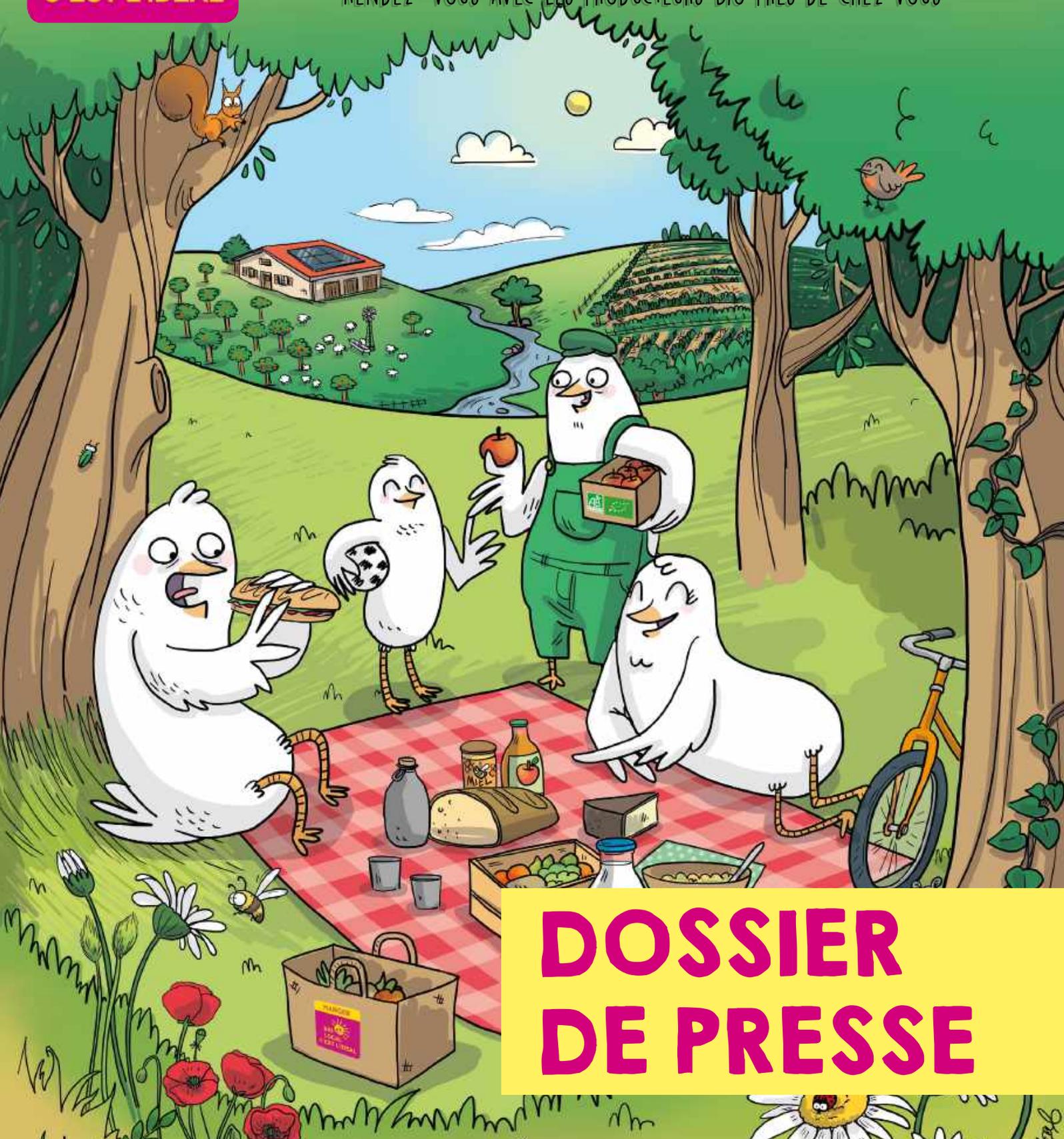
MANGER

BIO
LOCAL
C'EST L'IDEAL

MANGER BIO & LOCAL C'EST BON POUR LE CLIMAT

EN SEPTEMBRE 2019
en Franche-Comté

RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS



DOSSIER
DE PRESSE

www.bioetlocal.org

Une campagne organisée par
le réseau FNAB



en partenariat avec



MANGER

BIO
LOCAL
C'EST L'IDÉAL

Rendez-vous avec les producteurs près de chez vous !

www.bioetlocal.org

Manger Bio local, c'est l'idéal

La campagne nationale du réseau FNAB revient en septembre !

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

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

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

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

L'édition 2019

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

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

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

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

www.bioetlocal.org

* Plus d'infos sur le réseau FNAB : consultez la charte

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

Plus de
500
animations 100% bio
partout en France

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

... L'ÉCONOMIE

→ **La bio est créatrice d'emploi en milieu rural** : seulement 7,5% de la SAU (surface agricole utile) mais qui représente déjà 14,3% de l'emploi agricole en France fin 2018. L'agriculture bio emploie en moyenne 59% de main d'œuvre en plus. Lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France (Source : Agence Bio – 2019)

→ **En privilégiant les circuits courts et la transformation** à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables, dont la valeur ajoutée est réinvestie localement.

→ **Par leur diversification** les fermes bio participent à l'image d'un terroir et donc à son attractivité touristique.

→ **Le traitement des eaux** induit par l'utilisation des pesticides et engrais chimiques engendre un surcoût de 7 à 12% sur les factures des usagers. La bio est donc une solution pour éviter les coûts de dépollution. (Etudes et documents, Commissariat au Développement Durable, septembre 2011)

... L'ENVIRONNEMENT

→ L'agriculture biologique respecte, restaure et entretient les **équilibres naturels**.

→ **La bio préserve la ressource en eau** tant en qualité, par la non utilisation des engrais chimiques et pesticides, qu'en quantité par l'adoption d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement.

→ La bio conserve et accroît la **fertilité** physique et biologique des sols.

→ La bio a une **faible consommation d'énergie fossile** en raison de la non-utilisation d'engrais et pesticides chimiques de synthèse dont la production et le transport sont très gourmands en pétrole et dérivés.

→ En bio, **l'élevage hors-sol est interdit**. Les animaux bénéficient d'une alimentation bio ainsi que d'une litière en paille bio. Pour les soigner, on utilise en priorité les traitements alternatifs. Les traitements antibiotiques sont tolérés mais limités. En cas de prise de médicament par un animal, le délai légal avant la commercialisation des produits animaux est doublé, ou à défaut, ceux-ci sont déclassés en conventionnel.

... LA SANTÉ

→ La bio, étant un mode de production fondé sur la non-utilisation de produits chimiques et d'OGM, peut prévenir les risques pour la santé de toute la population. Les personnes les plus exposées à ces substances restent les agriculteurs eux-mêmes. Ainsi, la maladie de Parkinson a été reconnue en 2012 comme maladie professionnelle pour les agriculteurs, du fait de l'exposition aux pesticides.

→ La bio produit des aliments contenant **223 fois moins de résidus de pesticides**. (Source : Génération futures, 2010)

→ Les aliments bio ont une teneur plus élevée en matière sèche, en antioxydants en vitamine C, polyphénols, magnésium et fer. De même, des taux supérieurs en oméga 3 dans le lait bio ont été observés.

→ 117 résidus de pesticides suspectés d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio. (Source : 90 arguments en faveur de l'agriculture biologique, FIBL. La qualité des produits de l'agriculture biologique, Denis Lairon, chercheur à l'INSERM)

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

→ L'agriculture biologique : le mode de production agricole **le plus contrôlé** en France

→ Les organismes certificateurs apportent la garantie et la **traçabilité** nécessaire au consommateur quant à l'utilisation de pratiques de production respectueuses de l'environnement.

→ Le logo « **eurofeuille** » obligatoire depuis 2010 dans tous les pays de l'Union Européenne permet une lisibilité au niveau européen et garantit aux consommateurs un contrôle de conformité au cahier des charges au moins une fois par an.

→ Le sigle français **AB**, ainsi que d'autres sigles de certification privés, peuvent être apposés en complément.



Agriculture & climat. Le changement, c'est maintenant

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

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

moins impactée par les fluctuations des prix.

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

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

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

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

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

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

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


 24%

de l'empreinte carbone des ménages vient de leur alimentation.

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

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

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



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

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

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

Ca n'est pas une bonne nouvelle ça.

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

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

Un des rares scénarios qui existent en matière de transi-

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

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

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

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

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

*« On ne
fera pas sans
la bio »*

Nouveauté. Une BD pour vos amis biosceptiques

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

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

Rendez-vous à partir du 20 septembre sur www.bioetlocal.org pour découvrir la BD

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

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

Livret téléchargeable sur www.corabio.org

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

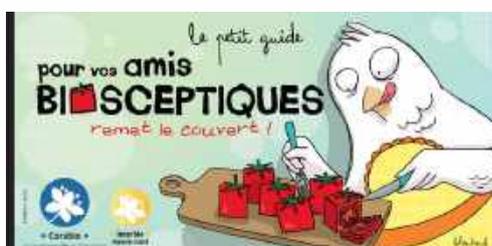
Cette publication rassemble 7 fiches pratiques, chiffres à l'appui pour comprendre et des astuces pour réduire les gaz à effet de serre liés à notre alimentation. Accessible à tous, pédagogique, ce sont 20 pages en couleur pour attirer l'attention sur les effets de notre modèle alimentaire

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

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

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

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



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

Changer d'alimentation pour préserver notre santé et notre environnement

Cette brochure éclaire et met en perspective les travaux les plus récents sur l'impact de notre alimentation sur l'agriculture, le climat, l'environnement et la santé. Elle complète le volet alimentation du scénario prospectif de transition agricole et alimentaire Aferres2050 élaboré par Solagro. Elle intègre également les résultats les plus récents sur l'empreinte "énergie et gaz à effet de serre" du système alimentaire français dans sa globalité.

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

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

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

NOS GUIDES POUR TROUVER DES PRODUITS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

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

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



MANGER

BIO
LOCAL
C'EST L'IDEAL

La parole est aux
producteur-trice-s bio locaux !

www.bioetlocal.org



**Emilie JARROT,
GAEC Ferme de la Rente
Rouge, Chargey-les-Gray (70)
Éleveuse de porc bio en plein
air avec vente directe**

1/ Depuis combien de temps êtes-vous installée en agriculture ?

D'abord salariée sur la ferme de Baptiste en 2016, je me suis installée en 2018 avec et création du GAEC.

2/ Quand avez-vous choisi de travailler en agriculture bio et quelles ont été vos motivations ?

Naturellement, la Ferme était déjà en bio ! Mes principales motivations à l'égard de ce mode de production sont le respect de l'environnement et le bien être animal (nos cochons sont heureux en plein air !)

3/ Pourquoi avoir choisi le mode de vente en circuits courts ?

Le contact et le partage avec les clients. Ces derniers sont bien souvent plus réceptifs et curieux que dans d'autres types de débouchés. On valorise notre produit et on maîtrise toute la filière.

4/ Avec l'agriculture biologique, vous faites le choix de vous passer des pesticides et des OGM, comment cela impacte-t-il votre métier au quotidien ?

On s'en passe très bien ! Le travail est différent : désherbage mécanique, soin des cochons par homéopathie... mais du coup, c'est un travail plus sain.

5/ Que diriez-vous aux consommateurs pour les convaincre de manger bio et local ?

C'est «tout bénéf. !» Manger bio pour des produits plus sains, et manger local pour avoir des échanges avec les producteurs : mieux connaître les produits et aussi moins de transport.



Ferme de la Rente Rouge
70100 Chargey-Les-Gray
Baptiste BERNARD - 06 80 64 49 89
Emilie JARROT - 06 63 70 10 64
port.bio.lafermerouge@gmail.com
Ferme de la Rente Rouge
www.fermedelarenterouge.com

MANGER

BIO LOCAL C'EST L'IDEAL

La parole est aux producteur-trice-s bio locaux !

www.bioetlocal.org



Quand on est «seulement» éleveur, on n'a pas beaucoup de contacts avec l'extérieur. Avec Terre de Liens, tu n'es pas tout seul, grâce à l'association. Terre de Liens nous a offert une opportunité qu'on n'aurait jamais pu saisir uniquement par nous-mêmes. En outre, le système Terre de Liens nous donne l'assurance d'une location pérenne sur la durée de notre carrière ; cette stabilité nous permet aussi d'anticiper pour nous créer les conditions d'une retraite sereine.»

Claudine et Eric Maréchal, Ferme du Bois Joly en lait AOC Comté

Le Fied (Jura)

Pour des terres bio durables... un partenaire du réseau FNAB : Terre de Liens

« Après 7 ans d'élevage de chèvres dans le sud du Jura, avec transformation fermière et vente directe, nous cherchions à nous installer sur une petite ferme en bio avec des vaches laitières, dans la filière lait à Comté. Nous avons trouvé cette ferme par une annonce dans le répertoire installation-transmission.

Au printemps 2018, au cours d'un premier entretien, Attale et Guy Mottet, vendeurs de leur ferme, nous annoncent d'emblée qu'ils exigent de céder les terres à Terre de Liens pour que le label bio soit perpétué ; pour le bâtiment, c'est à nous de voir.

Notre rapprochement avec Terre de Liens a été le fruit d'un concours de circonstances. Nous cherchions une petite ferme qui générerait deux salaires. C'est possible en lait à Comté bio, compte tenu de la haute valorisation du prix du lait, et à condition de ne pas s'endetter. S'il avait fallu acheter la ferme, nous aurions dû doubler le cheptel, et donc trouver des terres supplémentaires, ... la spirale infernale des emprunts.

Nous avons entendu parler de Terre de Liens en 2012, quand on s'est installés. L'opportunité est venue à nous.



dimanche 22 septembre Journée Terre d'échanges Ferme du Bois Joly, Le Fied, 39800
RV 10h - Lecture partagée du paysage agroécologique
RV 14h30 - Regards croisés : quel avenir pour les terres nourricières ?
RV 12h - accueil officiel de Claudine, Eric et leurs enfants
Buvette Repas bio. local Pizzas et pâtisseries
Improvisations poétiques de Salim Nalajole, découverte libre de la ferme, jeux collaboratifs pour petits et grands
Renseignements : bfc@terredeliens.org - 06 95 53 83 21

MANGER

BIO
LOCAL
C'EST L'IDEAL

Plus de 500 événements dans toute la France !

et une quinzaine en Franche-Comté :

www.bioetlocal.org

24
août

Avant-
première

Regain(s), le Jura fête la bio ! 3^{ème} édition

Parc des Bains, 6 rue de Pavigny à Lons le Saunier (39)
Contact : GAB du Jura / organisation : GAB et ses partenaires
Tél. : 03 84 86 09 86 / Mail : gabdujura@orange.fr

De 10h à 20h : Marché des producteurs bio et locaux, village des associations, animations et jeux, espace forum, Concerts et improvisation poétique, Buvette et restauration bio, planchas à disposition toute la journée.
Plus d'infos : regainsjura.fr

7
14
21
sept.

Les producteurs à l'honneur au magasin Biocoop BioSaône

3, rue du Tallerot à Vesoul (70)
Contact : Magasin BioSaône
Tél. : 03 84 76 71 39

Rencontres des producteurs partenaires et dégustations au magasin les samedis : 10h-12h et 16h-18h.

Plus d'infos : www.biocoopvesoul.com

7-8
sept.

Les Bio'Jours - 16^{ème} foire éco-bio-festive

Faucogney-et-la-Mer (70)
Contact : Association TERRES
Tél. : 03 84 20 97 17 / Mail : contact@lesbiojours.fr

Marché de plus de 100 exposants (producteurs, artisans, associations...), nombreuses animations, restauration, conférences, concerts, projections.

Le 7 septembre : 14h-20h - Bal folk en soirée,
Le 8 septembre : 10h-19h.

Plus d'infos : www.lesbiojours.fr

21
sept.

Marché paysan au magasin Biocoop du Haut-Jura

ZA des Adraits, 191 route du Génie aux Rousses (39)
Contact : magasin Biocoop du Haut-Jura
Tél. 03 84 60 79 06 / Mail : magasin@biocoopduhautjura.com

Marché paysan de 9h à 13h sur le parking de votre magasin, avec plus de 20 fournisseurs locaux qui approvisionnent les deux magasins des Rousses et de Saint Laurent en Grandvaux.

21
sept.

Portes ouvertes à la Ferme Bio de They

They en Sorans (70)
Contact : Ferme Bio de They
Tél. : 07 87 50 13 68 / Mail : theybio70@gmail.com

De 10h à 17h : Visites guidées et/ou libres, vente en direct au magasin, animations pour enfants, buvette et petite restauration (sandwichs, crêpes salées et sucrées), tombola.

Plus d'infos : www.fermebiothey.fr

22
sept.

Fête annuelle de Terre de Liens à la ferme du Bois Joly

Ferme de Claudine et Eric Maréchal, producteurs de lait AOC Bio à Comté au Fied (39)
Contact : Terre de Liens
Tél. : 06 95 53 83 21 / Mail : bfc@terredeliens.org

10h : Lecture partagée du paysage agroécologique
14h30 : Avenir croisé - quel avenir pour les terres nourricières ?
Buvette et Repas bio, pizzas et pâtisseries.

Visite libre de la ferme, animations et jeux collaboratifs.
Plus d'infos : terredeliens.org

14
sept.

Marché de producteurs bio locaux au magasin Biocoop Saint-Vit

2, Boulevard de la Gare à Saint-Vit (25)
Contact : Biocoop Saint-Vit
Tél. : 03 81 63 13 87 / Mail : biocoopsaintvit@gmail.com

De 9h à 13h sur le parking du magasin.

Plus d'infos : saintvit.biocoop.net

14
sept.

Pique-nique annuel et marché des producteurs partenaires à l'AMAP de la Bergeronnette

31, rue de Boismurie à Saint-Vit (25)
Contact : AMAP de la Bergeronnette
Tél. : 06 30 18 41 33 / Mail : lafermeduceuseret@gmail.com

De 11h à 18h, venez à la rencontre des producteurs bio de l'AMAP. Barbecue à disposition.

Plus d'infos : amaplabergeronnette.wixsite.com

21
sept.

Ferme ouverte en élevage porc bio plein air

Au GAEC Ferme de la Rente Rouge à Chargey-les-Gray (70)
Contact : Emilie Jarrot et Baptiste Bernard
Tél. : 06 63 70 10 64 / Mail : porcbio.larenterouge@gmail.com

De 10h à 18h, venez découvrir ce mode d'élevage. Repas bio le midi sur réservation, marché bio et animations.

Plus d'infos : www.fermedelarenterouge.com

21
sept.

Marché bio festif du Bélieu

Le Bélieu (25)
Contact : Association Fleur de Terre
Tél. : 03 81 67 46 19 / Mail : sylvie.pierrot25@laposte.net

Dès 9h : marché bio, animations pour les enfants avec les Petits Curieux, restauration le midi par l'Affuteur de Crocs, crêpes et buvette bio. Les richesses du paysage Jurassien : expo, conteries. Conférence Zéro Phytos à 17h. Apéro concert dès 18h avec The Rain Club.

Plus d'infos sur Facebook/Marche bio festif du Bélieu

24
sept.

Marché festif de producteurs bio locaux

Place de Lattre de Tassigny (place du Jura) à Besançon (25)
Venez à la rencontre des producteurs bio de 17h à 20h.

27
sept.

La bio s'invite à la 5^{ème} édition du Week-end Gourmand du Chat Perché

Rencontres du Bien-Manger à la Commanderie à Dole (39)
Contact : Association Gourmande du Chat Perché / GPPR
Tél. : 06 08 18 55 91 / Mail : assogourmandeduchatperche@gmail.com

9h-17h : Animations par Interbio Franche-Comté

Plus d'infos : www.weekend-gourmand-dole.fr

29
sept.

L'automne sera bio, ça se fête ! 4^{ème} édition

Les Halles, place Pierre Renet à Vesoul (70)
Contact : GAB de Haute-Saône
Tél. 06 44 09 09 85 / Mail : mickael.grevillot@haute-saone.chambagri.fr

Dès 9h : marché de producteurs, animations, restauration.

Plus d'infos : www.interbio-franche-comte.com/GABdeHaute-Saone

Retrouvez le programme complet sur
www.bioetlocal.org
www.interbio-franche-comte.com

MANGER

BIO LOCAL C'EST L'IDEAL

Rendez-vous avec les producteurs près de chez vous !

www.bioetlocal.org



• FNAB •
Fédération Nationale
l'Agriculture BIOLOGIQUE

La FNAB : un réseau, des valeurs, des Hommes.

La FNAB est l'organisation professionnelle des producteurs et productrices biologiques français. Le réseau FNAB rassemble les groupements régionaux et départementaux d'agriculture biologique sur l'ensemble du territoire et compte plus de 10 000 producteurs adhérents.

www.fnab.org

CONTACT PRESSE REGIONAL :

Christelle Bobillier - Interbio Franche-Comté // 03 81 66 28 30 - christelle.bobillier@agribiofranche.comte.fr

www.interbio-franche-comte.com

Les partenaires de la campagne :

La campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal » est soutenue par Biocoop :



Acteur pionnier en matière de consommation responsable, Biocoop réaffirme ses valeurs en s'engageant de nouveau à nos côtés lors de cette campagne. En septembre, des magasins Biocoop mettront à cette occasion leurs produits locaux à l'honneur et pourront vous proposer diverses animations afin de vous faire découvrir les produits des agriculteurs près de chez vous.



• Interbio •
FRANCHE-COMTÉ

Autres partenaires :



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



FONDATION
GOODPLANET

GREENPEACE

BIO
CONSOMACTEURS

Le Labo
DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

réseau
action
climat
france

générations
FUTURES

Mouvement
Inter-Régional
des
AMAP

