

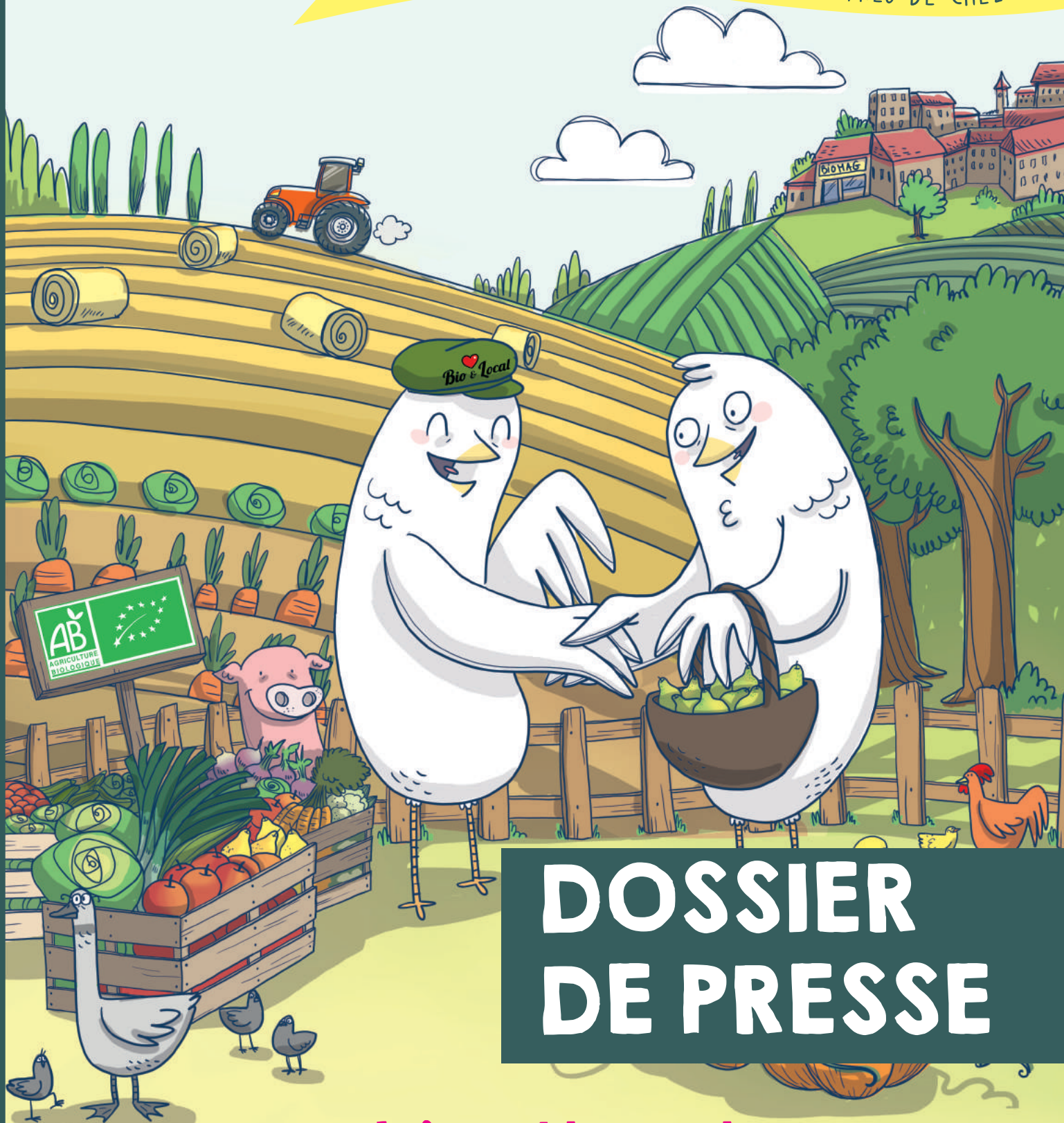
MANGER

BIO  
LOCAL  
C'EST L'IDEAL

Du 1<sup>er</sup> SEPTEMBRE  
au 14 OCTOBRE

2018

RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS



DOSSIER  
DE PRESSE

[www.bioetlocal.org](http://www.bioetlocal.org)

Une campagne organisée par  
le réseau FNAB



en partenariat avec



# CAMPAGNE NATIONALE : MANGER BIO ET LOCAL C'EST L'IDÉAL !

## Des événements partout en France à l'automne 2018 pour rencontrer les acteurs de l'agriculture bio, près de chez vous.

300 événements en 2015, plus de 500 en 2017 : à l'image de l'agriculture biologique, la campagne nationale Manger bio et local c'est l'idéal ! prend chaque année plus d'ampleur. Organisée par le réseau FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique), elle revient en septembre 2018 pour une nouvelle édition avec un mot d'ordre :

### Une alimentation bio et équitable pour tous !

La crise de l'agriculture productiviste est à la fois celle de pratiques néfastes pour l'environnement et la santé, c'est aussi celle de filières qui tirent les prix vers le bas et ne permettent pas aux paysans de vivre de leur travail.

Face au modèle conventionnel à bout de souffle, les agriculteurs bio et leurs partenaires portent le projet d'avenir d'une alimentation saine et accessible à tous, qui s'inscrit dans des échanges équitables.

Ils ne sont pas seulement les promoteurs de pratiques respectueuses de la nature et de la santé, ils ont également initié des démarches commerciales novatrices :

- **En développant les circuits courts** dans un rapport de proximité et de transparence avec les consommateurs : vente à la ferme et sur les marchés, paniers bio et AMAP, magasins de producteurs... Plus de 50% des agriculteurs bio pratiquent la vente en directe !
- **En structurant des partenariats de filières basées sur les principes du commerce équitable** : avec notamment la création d'organisations de producteurs sectorielles (Unebio, Bio Direct, Biolait...) et régionales (Entente Bio, Norabio, Bio Loire Océan, APFLBB...), la collaboration avec des réseaux de distribution alliant consommateurs et producteurs (Biocoop notamment) et la contractualisation avec des opérateurs économiques.

Aujourd'hui, cependant, avec un marché en forte croissance (8 milliards d'euros en 2017, +16% vs 2016) sur lequel les enseignes de la grande distribution entrent en force, les agriculteurs bio sont conscients du risque de guerre des prix.

La FNAB travaille ainsi à la promotion de filières françaises labellisées à la fois bio et commerce équitable, qui garantissent aux producteurs une rémunération juste et stable.

- **Pour que les filières bio françaises puissent légalement se revendiquer du commerce équitable** la FNAB a oeuvré avec succès en partenariat avec la Plate-Forme pour le Commerce Equitable (PFCE). La terminologie "commerce équitable", qui était jusqu'alors réservée aux seuls échanges entre les pays du Nord et les pays du Sud est désormais étendue aux échanges entre des producteurs et des acheteurs français, grâce à la loi sur l'Economie Sociale et Solidaire de 2014.
- **Le réseau FNAB assure un accompagnement au quotidien** des producteurs, des opérateurs économiques et des collectivités pour la mise en œuvre d'échanges équitables.
- **La FNAB soutient les démarches et les labels à la fois bio et équitables** comme les marques "Ensemble" de Biocoop ou "Paysans d'ici" de la Scop Ethiquable.

Les citoyens seront les premiers, par leurs choix de consommation, à permettre le développement de ces filières bio et équitables en France.

Visites de fermes, dégustations, marchés bio, conférences, débats... Découvrez les événements prévus près de chez vous dans le cadre de la campagne Manger bio et local c'est l'idéal ! en consultant dès à présent les sites Internet : [www.bioetlocal.org](http://www.bioetlocal.org) et [www.interbio-franche-comte.com](http://www.interbio-franche-comte.com)



## La campagne Manger bio et local c'est l'idéal

- P. 4 • Origine et objectifs de la campagne.
- P. 5 • Manger Bio et Local c'est l'idéal pour ... l'économie, la santé, l'environnement et une garantie du champ à l'assiette !

## La croissance oui, mais dans le respect des valeurs du mouvement bio

- P. 6 • Chiffres clés de la bio en 2017 : nationaux, régionaux.
- P. 7 • La Charte des valeurs du réseau FNAB.
- P. 8 • Le triptyque bio - local - solidaire : quoi de mieux ?

## Une alimentation bio et locale pour tous

- P. 9 • Le point de vue de Michel Devillairs, producteur sur la Ferme de They (70).
- P. 10 • Le point de vue de Sylvie Pierrot, Présidente de l'association Fleur de Terre, organisatrice du marché bio festif du Bélieu (25).
- P. 11 • Le point de vue de Didier Maillotte, représentant des magasins Biocoop du grand Besançon (25).

## Manger bio et local en Franche-Comté - Informations pratiques

- P. 12 • Le programme des événements.
- P. 14 • Contacts presse et partenaires.



## LA CAMPAGNE

# « MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL »

« Manger Bio et Local, c'est l'Idéal » est une campagne d'information destinée à mieux faire connaître la vente directe bio et les circuits courts à l'ensemble des consommateurs.

Depuis plusieurs années, cette initiative des producteurs bio prend une dimension nationale.

En septembre-octobre, venez à la rencontre des agriculteurs biologiques sur l'ensemble du territoire.

Devenue un rendez-vous incontournable sur l'ensemble du territoire à l'arrivée de l'automne, la campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal » est l'occasion pour les membres du réseau FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) et les producteurs bio français d'aller à la rencontre des consommateurs. Initiée à l'origine par les agriculteurs bio de Rhône-Alpes, cet événement est désormais relayé depuis 9 ans par les associations régionales adhérentes à la FNAB.

Objectif de cette manifestation : promouvoir la consommation de produits biologiques locaux via un programme d'événements riches et variés.

Plus de 500 événements sont prévus dans toute la France : fermes ouvertes, conférences, animations sur les marchés, cinés-débat, colloques, repas bio en restauration collective... et déjà 20 événements programmés en Franche-Comté.

Retrouvez le programme complet sur le site : [www.bioetlocal.org](http://www.bioetlocal.org) et [www.interbio-franche-comte.com](http://www.interbio-franche-comte.com)



# MANGER BIO ET LOCAL C'EST L'IDÉAL POUR ...



## ... L'ÉCONOMIE



• La bio est créatrice d'emploi en milieu rural : seulement 5,7% de la SAU (surface agricole utile) mais qui représente déjà 10,8% de l'emploi agricole en France.

L'agriculture bio emploie en moyenne 60% de main d'œuvre en plus. Lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France.

(Source : Agence Bio - 2017)

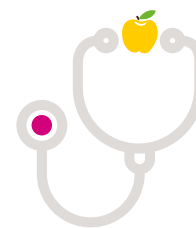
• En privilégiant les circuits courts et la transformation à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables, dont la valeur ajoutée est réinvestie localement.

• 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)

## ... 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 en moyenne **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'INRA)

## ... 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 de synthèse, **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 en bio des produits animaux est doublé, ou à défaut, ceux-ci sont déclassés en conventionnel.

## ... 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**.

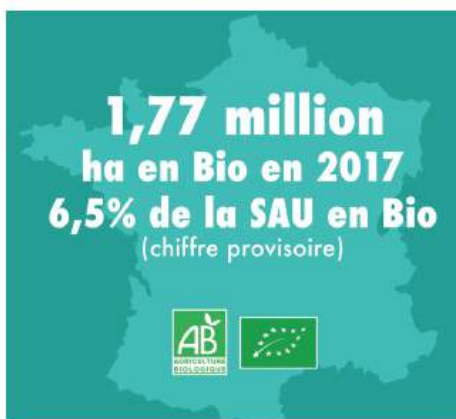
• Le sigle français AB, ainsi que d'autres sigles de certification privés, peuvent être apposés en complément.



# CHIFFRES CLÉS DE LA BIO 2017



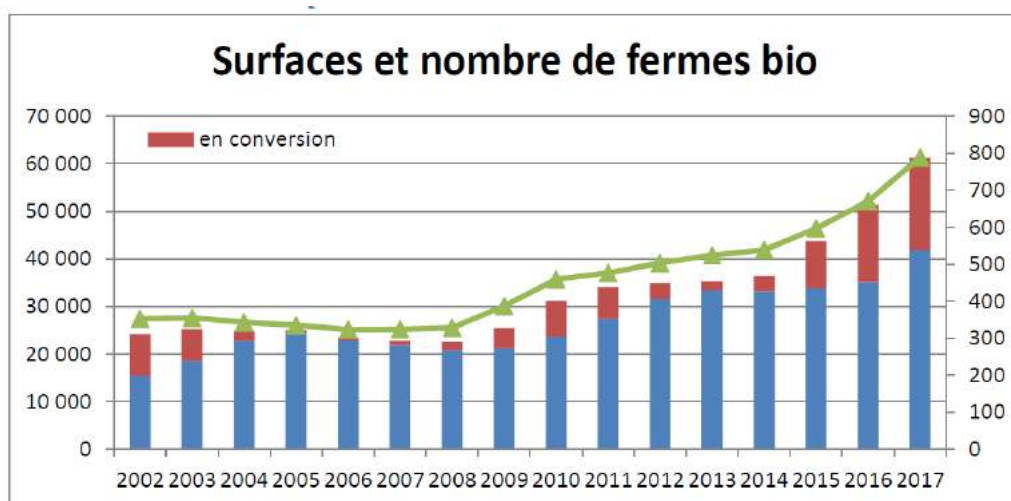
Chiffres nationaux au 1er janvier 2018 - Source Agence Bio.



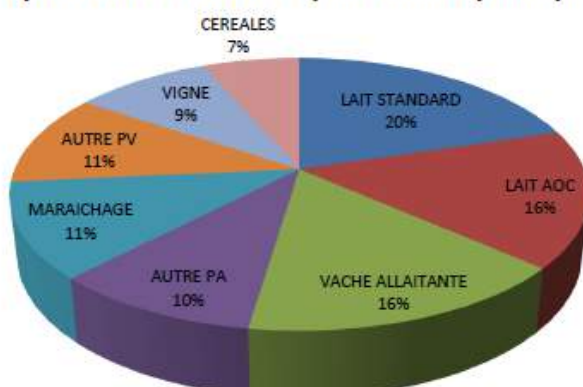
Chiffres régionaux au 1er janvier 2018 Source : Observatoire Interbio FC.

Une croissance exponentielle,  
Près de 800 fermes bio pour  
60 000 Ha, soit 8.6% de SAU en  
bio et conversion !

Le lait bio reste la production  
dominante en Franche-Comté,  
réparti entre AOC et standard.



Répartition des fermes par activité principale



# LA CHARTE DES VALEURS DU RÉSEAU FNAB

MANGER


 Bio  
LOCAL  
C'EST L'IDEAL

Dans un contexte de forte croissance du marché des produits bio, les agriculteurs du réseau FNAB - dont Interbio et les GAB de Franche-Comté font partie - ont souhaité réaffirmer et expliciter leur projet environnemental, social et économique pour un développement durable et solidaire. En avril 2016, ils ont ainsi adopté une Charte des valeurs qui fait du développement de filières équitables françaises l'une de ses priorités.

## 1 Pour une transition écologique de notre société

Nous voulons promouvoir une approche systémique des fermes et une agriculture globale dans laquelle l'Homme et l'Animal vivent en harmonie avec la Nature

- Pratiquer une agriculture sans pesticide de synthèse et économe en intrants naturels.
- Fournir à tous des aliments sains, de haute qualité gustative et nutritionnelle en adaptant les productions aux conditions de sol, de climat et de saisonnalité.
- Préserver, renouveler ou accroître le patrimoine environnemental : humus, eau, biodiversité animale et végétale, naturelle et cultivée, paysages (haies, arbres, prairies, zones humides...), biosphère.
- Être économes en ressources naturelles (énergies fossiles, eau), en emballages et en déchets, sur nos fermes et tout au long de la filière.
- Innover pour améliorer constamment nos pratiques, en favorisant les transferts de savoir-faire, la recherche et l'expérimentation.

Pour une économie équitable dans les territoires

## 2 Pour une économie équitable dans les territoires

Nous voulons construire des filières innovantes, territorialisées, durables et équitables

- Structurer des filières basées sur la coopération, la transparence et l'équité.
  - Assurer la complémentarité entre productions animales et végétales sur les territoires (autonomie alimentaire des élevages, compost).
  - Relocaliser l'approvisionnement et les circuits de distribution.
- Bâtir des outils adaptés
- Développer des filières et des outils de transformation adaptés aux spécificités des produits bio (diversité, volumes, variétés non standardisées).
  - Construire des projets agricoles territoriaux avec les collectivités locales.
  - Défendre la diversité des circuits de commercialisation et favoriser le développement d'organisations collectives de producteur-rice-s bio.
  - Accueillir et accompagner les nouveaux acteurs qui s'engagent dans les valeurs et le projet du mouvement bio.

Pour une société plus humaine et plus juste

## 3 Pour une société plus humaine et plus juste

Nous voulons agir pour l'égalité entre les personnes et entre les territoires

- Préserver les terres agricoles et veiller à la transmissibilité des fermes bio en favorisant la solidarité, le partage et l'entraide.
- Assurer l'accessibilité des produits bio partout et pour tou-te-s.
- Recréer du lien entre villes et campagnes, entre producteur-rice-s et consommateur-rice-s.
- Créer des emplois et assurer des conditions de travail et de rémunération justes et épanouissantes pour les producteur-rice-s et les salarié-e-s agricoles. Réorienter les politiques agricoles vers l'intérêt général.
- Contribuer à mettre en place des politiques agricoles au service de l'ensemble de la société, de l'échelon local à l'échelon européen.
- Mettre au cœur de leur définition les principes de souveraineté alimentaire et de développement durable.



## LE TRIPTYQUE BIO, LOCAL ET ÉQUITABLE



Partout dans le monde, et tout comme les paysans du Sud, les exploitations familiales de nos terroirs sont menacées.

Le soutien à une agriculture à taille humaine et respectueuse de l'environnement représente un véritable défi pour notre société.

Le réseau FNAB l'a inscrit dans sa charte comme parmi les valeurs prioritaires à défendre.

Si les producteurs bio bénéficient à ce jour de prix rémunérateurs, le changement d'échelle du secteur va faire peser des risques nouveaux en termes de volatilité et de baisse des prix. Inscrire dès aujourd'hui les filières bio dans des démarches de commerce équitable avec leurs partenaires commerciaux, permet de garantir sur la durée des prix stables et rémunérateurs pour les producteurs.

Le commerce équitable vise à garantir aux producteurs une juste rémunération et un pouvoir de décision dans les relations commerciales avec leurs partenaires. Le mouvement du commerce équitable a construit pour cela des outils et principes précis, à travers une longue expérience avec les pays du Sud. Ces principes s'appliquent aujourd'hui en France dans des filières structurées avec des organisations de producteurs et des partenaires économiques.

Les agriculteurs bio sont également à l'origine de circuits courts dynamiques (vente à la ferme et sur les marchés, paniers bio et AMAP, magasins de producteurs...). Ces formes de commercialisation proposent des innovations pour plus d'équité dans les relations commerciales avec un partenariat direct producteur-consommateur et une réflexion sur la rémunération des agriculteurs.

**Plus d'équité dans la commercialisation des produits alimentaires : un objectif partagé entre des filières structurées de commerce équitable et des circuits courts portés par des agriculteurs.**

### La bio

L'agriculture biologique est un mode de production durable, respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité, basé sur une approche systémique des fermes et la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM.

### Le commerce équitable

Le commerce équitable est un système d'échange commercial entre des groupements d'agriculteurs et des entreprises (transformateurs et/ou distributeurs) qui permet de lutter contre la volatilité des prix en apportant une rémunération stable et juste aux producteurs. Il favorise le maintien des emplois agricoles et du tissu économique local. Il permet aux consommateurs d'avoir accès à des produits respectueux de l'homme.

### Le local et les circuits courts

Un circuit court est un circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Un circuit court dit local ou de proximité tient compte aussi de la distance géographique entre le producteur et le consommateur.

**Le triptyque gagnant !**





## Interview de Michel Devillairs, Ferme de They (70)

# DES PRIX QUI REFLÈTENT LES RÉALITÉS CONCRÈTES DE NOTRE MÉTIER

Michel DEVILLAIRS s'est installé à They-en-Sorans (70), hors cadre familial en 1984. Après une longue reconversion depuis 1990 afin de supprimer progressivement tous les intrants extérieurs et devenir le plus AUTONOME, la ferme commercialise sous le label Bio dès 1996.

« Manger bio et local ne présente que des avantages : de la qualité dans les produits, du goût, de la fraîcheur... Manger doit être un plaisir, déguster un double plaisir, ça doit faire du bien ! »

**La Ferme Bio de They : Un modèle de ferme autonome par différents aspects...**

- Ferme de polyculture-élevage, à dominance Lait dans le Sud de la Haute-Saône (70) à 12 Km de Besançon.

- Vente en direct au magasin THEY-BIO à la Ferme et en magasins spécialisés comme les Biocoop.

- Ferme très diversifiée par ses productions (lait, viandes bovines, porcs, volailles, blé pour fabrication de farines sur site, pommes de terre, tournesol pour la vente et céréales-protéagineux pour nourrir les animaux en autonomie) et ses activités de transformations-commercialisation à la ferme, production d'énergies renouvelables (Biogaz et photovoltaïque) et agrotourisme avec un gîte écologique de 24 couchages.

- Cette ferme fournit du travail pour 10 personnes tout en préservant l'environnement.

## Pourquoi avoir choisi le mode de vente en circuits courts ?

Dans la continuité de l'esprit d'autonomie, en terme de filière, la vente en circuits courts s'est imposée afin de sauvegarder les marges de notre travail et s'enrichir du contact des consommateurs qui nous ont toujours encouragé par leur satisfaction.

## Quelles ont été vos motivations au passage en bio ?

Plus de soucis, que du bonheur de ne pas se rendre malade et surtout la conscience tranquille de ne pas rendre malade les consommateurs.

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

L'aliment bio et local est un aliment sain, un ALICAMENT. De plus, en mangeant local, on sait ce que l'on mange et on préserve la planète en supprimant les transports qui se croisent sur toutes les routes, chemins de fer, dans le ciel, du monde entier. Que de volumes de combustibles et d'émissions de gaz supprimés...

*Visite de la ferme le 29 septembre, inscription dans les biocoop La Canopée ou Vesonbio de Besançon, dans le cadre de la campagne manger bio et local, c'est l'idéal !*



## Interview de Sylvie Pierrot, Présidente de l'association Fleur de Terre organisatrice du Marché bio festif du Bélieu (25)

### UNE ASSOCIATION QUI PROMeut UNE BIO LOCALE ET INNOVANTE !

bioetlocal.org



De nombreuses associations dynamisent nos territoires ruraux, et organisent des événements festifs dans la lignée des valeurs qu'elles véhiculent et défendent.

Fleur de Terre est l'une d'entre elles.

Présentation par Sylvie Pierrot, Présidente :



*Le marché bio festif du Bélieu (entre Le Russey et Morteau) dans le Doubs aura lieu le 22 septembre*



Le marché festif du Bélieu, éditions précédentes...

**Racontez-nous l'histoire de votre association : par qui, pour quelles raisons, quand et comment a-t-elle été créée ?**

Notre association vise à mettre en avant les producteurs, transformateurs et distributeurs locaux de produits bio et à sensibiliser le public à la protection de l'environnement. L'association « Fleur de Terre » a été créée en 2014 pour organiser le marché bio festif du Bélieu. Le marché bio est le principal événement organisé mais, une ou deux fois par an, nous proposons des ateliers cuisine végétarienne, bio et locale. Ces ateliers sont ouverts à tous, on cuisine ensemble et partageons ensuite le repas. Le samedi 29 septembre, nous organisons un chantier-école: Comment utiliser la terre pour faire des enduits muraux ? Sandrine GREUSARD, éco-peintre formera les participants à la mise en œuvre et aux différentes applications de la terre minérale : décoration, cloisons, briques de terre crue, pisé.

**2/ Quels sont les avantages du système d'achat en circuits courts tel que proposé dans le marché bio festif du Bélieu pour vous et pour les agriculteurs ?**

Notre marché, très convivial et festif, attire de nombreux visiteurs et les exposants aiment le contact qu'ils ont avec le public.

**4/ Que diriez-vous aux consommateurs qui n'ont pas encore franchi le pas pour les convaincre de manger non seulement bio, mais aussi bio local ?**

L'agriculture bio et locale préserve notre environnement, fait vivre notre territoire et permet aux paysans de vivre dignement en vendant leurs produits sans intermédiaires.

**3 excellentes raisons pour Manger bio et local !**



Premier réseau de magasin bio en France, l'enseigne séduit. Mais pourquoi des personnes non issues du monde marchand souhaitent-elles devenir gérantes de magasins Biocoop ? Le point de vue d'un candidat confirmé depuis 12 ans : Didier Maillotte.



**1/ Racontez-nous votre histoire Biocoop : quand avez-vous ouvert votre magasin ? Quelles ont été vos motivations ? ?**

Nous avons été séduits avec ma compagne Florence en 2006 par le projet du réseau Biocoop dans sa structuration en coopérative associant des magasins, des producteurs, des consommateurs et des salariés dans sa gestion. **Un regard différent, alternatif sur les liens entre acteurs des filières dans un esprit de commerce équitable et de respect des échanges économiques et humains** qui nous a fait franchir le pas, nous qui n'étions pas issus du commerce.

**2/ Privilégiez-vous les produits locaux dans votre magasin bio ? Quels sont les avantages de ce choix pour vous, pour les agriculteurs et pour vos clients ?**

Nous donnons la priorité aux producteurs locaux et régionaux en bio en construisant des partenariats avec une cinquantaine de producteurs de Franche-Comté depuis 11 ans pour certain.e.s . Nous assurons des volumes réguliers pour les producteurs dans une **relation inscrite dans le temps et partageons nos problématiques de distribution et de production**. Le passage prochain de notre entreprise en SCOP nous rapprochera encore plus de l'économie sociale et solidaire.

Nous souhaitons participer à la relocalisation d'une agriculture bio paysanne de proximité en rassemblant dans nos points de vente des produits locaux diversifiés passant par les légumes, les fruits, les fromages mais aussi le miel, des cosmétiques, des œufs, de la farine, de la charcuterie, des confitures, des jus, et beaucoup d'autres gammes qui montrent l'évolution de la production en bio dans notre région.

**3/ Pouvez-vous décrire vos relations avec les agriculteurs bio proches de chez vous ?**

Nous rencontrons chaque nouveau producteur avec qui nous souhaitons travailler pour mieux nous connaître respectivement. Le cahier des charges de la coopérative Biocoop étant plus prégnant que celui du règlement européen de l'agriculture biologique, nous remplissons avec le producteur une fiche de visite pour valider les plus-values concernées.

**4/ Que diriez-vous aux consommateurs qui n'ont pas encore franchi le pas pour les convaincre de manger non seulement bio, mais aussi bio local ?**

En consommant des produits bio locaux, vous êtes garants de consommer des produits les plus frais possible avec la certitude qu'ils ont été produits sans intrants chimiques. Vous favorisez le développement du tissu économique local en réduisant les transports sur le territoire et en participant à la création d'emplois.



## Manger Bio et local, c'est l'idéal

# plus de 500 événements dans toute la France ! et une vingtaine en Franche-Comté :

1er  
sept.

### Regain(s), le Jura fête la bio ! 2<sup>ème</sup> 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  
- 10h à 22h : Marché des producteurs bio et locaux, village des associations, animations, ateliers, conférences,  
- Concerts : 18h30 L'Homme S'Entête - 20h30 : Kvintet Orchestra,  
- Buvette et restauration bio.  
Plus d'infos : regainjura.fr

du 1er  
au 8  
sept.

### Rentrée festive autour de producteurs locaux

9, rue Arthur Bourdin à Pontarlier (25)  
Contact : magasin Biocoop du Haut-Doubs  
Tél. : 03 81 39 30 55 / Mail : biocoop.hautdoubs@wanadoo.fr  
9h-17h : rencontre des producteurs et dégustations devant le magasin.  
(programme en attente)

2  
sept.

### Visite de la production arboricole et petits fruits rouges de Pierre Chupin

Devecey (25), sortie du village direction Bonnay  
Contact : les magasins Biocoop du Grand Besançon  
Tél. : 03 81 60 31 10 (La Canopée) ou 03 81 82 00 72 (Vesonbio)  
Visite de 9h à 12h.  
Autres animations en magasins à découvrir sur [www.biocoopbesancon.fr](http://www.biocoopbesancon.fr)

8  
sept.

### 12<sup>ème</sup> Marché bio de Saint-Julien-les-Russey

Saint-Julien-les Russey (25), dans la cour de l'ancienne école  
Contact : Association Les Eterlous  
Mail : eterlous25@hotmail.fr  
9h-16h : Marché de producteurs, repas bio le midi sous chapiteau (réservation sur place) et petite restauration, balades en traineau, musique...  
Plus d'infos : [marche-bio-stjulienlesrussey.jimdo.com](http://marche-bio-stjulienlesrussey.jimdo.com)

8  
sept.

### Visite du Fournil du Pain d'Amandine

8, route d'Emagny à Moncley (25),  
Contact : magasins Biocoop La Canopée  
Tél. : 03 81 60 31 10  
14h et 16h : inscription obligatoire au 03 81 60 31 10.  
(groupe de 10 personnes max.)

8-9  
sept.

### Les Bio'Jours - 15<sup>ème</sup> foire éco-bio-festive

Faucogney-et-la-Mer (70)  
Contact : Association TERRES  
Tél. : 03 84 20 97 17 / Mail : [contact@lesbiojours.fr](mailto:contact@lesbiojours.fr)  
Marché de plus de 100 exposants (producteurs, artisans, associations...), nombreuses animations, restauration, conférences, concerts, projection du film « Pas res nos arresta » de l'Amassada,  
Le 9 septembre : 14h-20h - Bal folk en soirée,  
Le 10 septembre : 10h-19h.  
Plus d'infos : [www.lesbiojours.fr](http://www.lesbiojours.fr)

9  
sept.

### Herbes en fête !

40 route de Besançon à Montgesoye (25) au jardin pédagogique de l'association les plantes compagnes,  
Contact : Association l'Herberie jurassienne au 03 81 54 71 78  
10h-18h : animations et ateliers (sorties botaniques, visite de jardin, cuisine avec les plantes sauvages, élixirs floraux, démonstration de distillation, atelier cosmétiques, vannerie, art éphémère végétal...), conférences.  
Plus d'infos : [www.herberiejurassienne.com](http://www.herberiejurassienne.com)

16  
sept.

### Visite, dégustation et pique-nique partagé à la chèvrerie de l'Eldorado

Indevillers (25), 1h30 de Besançon après Maiche  
Contact : les magasins Biocoop du Doubs  
Tél. : 03 81 44 45 93 (La chèvrerie) ou celui de vos magasins  
Départ à 11h. Repli possible dans une grange en cas de pluie.  
Renseignements complémentaires en magasins.

20  
sept.

### Marché festif de producteurs bio locaux

Parvis de la Gare Viotte ou Square Bouchot à Besançon (25)  
Lieu à confirmer : voir sur [www.interbio-franche-comte.com](http://www.interbio-franche-comte.com) ou 03 81 66 28 30  
Venez à la rencontre des producteurs bio de 16h30 à 19h.

du 21  
au 23  
sept.

### La bio s'invite au Week-end Gourmand du Chat Perché 4<sup>ème</sup> édition

à Dole (39)  
Contact : Association Gourmande du Chat Perché  
Tél. : 06 84 07 19 77 / Mail : [assogourmandeduchatperche@gmail.com](mailto:assogourmandeduchatperche@gmail.com)  
Vendredi : Animations à la Commanderie  
Samedi et dimanche : le village bio serait installé cette année rue des Arènes.  
Plus d'infos : [www.weekend-gourmand-dole.fr](http://www.weekend-gourmand-dole.fr)

22  
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](mailto:sylvie.pierrot25@laposte.net)  
9h-minuit : marché bio, animations pour les enfants, expo photo et conférence sur le thème du Renard, restauration par l'« Affuteur de crocs », crêpes et buvette bio. Apéro concert dès 18h avec les « Cocos du jeudi ».  
Plus d'infos sur Facebook/Marche bio festif du Bélieu

22  
sept.

### Marché de producteurs 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](mailto:magasin@biocoopduhautjura.com)  
Marché de producteurs et artisans de 9h à 13h sur le parking de votre magasin.  
Et diverses animations toute la semaine à retrouver en magasin !

29  
sept.

### Visite de la Ferme de They

They en Sorans (70), à 12km de Valentin direction Rioz  
Contact : les magasins Biocoop du Grand Besançon  
Tél. : 03 81 60 31 10 (La Canopée) ou 03 81 82 00 72 (Vesonbio)  
Visite de 9h à 12h - Possibilités d'achats sur place.  
Autres animations en magasins à découvrir sur [www.biocoopbesancon.fr](http://www.biocoopbesancon.fr)

29  
sept.

### Atelier « cuisiner son panier bio » par l'AMAP Pas'Sage

Louvatange (39), à la salle des fêtes  
Contact : AMAP Pas'Sage  
Tél. : 06 62 82 70 73 (Mélanie)  
De 10h à 16h : Atelier Cuisine : partage d'astuces, de savoir-faire, environ 10 personnes, inscription obligatoire. Participation à prévoir pour repas partagé.  
Évènement couplé avec atelier couture « Sac à Vrac »  
Plus d'infos : [amappassage.weebly.com](http://amappassage.weebly.com)

29-30  
sept.

### Fête de la pomme : cueillette libre aux Vergers de Devecey

Devecey (25), sortie du village direction Bonnay  
Contact : Pierre Chupin, arboriculteur  
Tél. : 06 69 18 42 06 ou mail : [pierre.chupin@laposte.net](mailto:pierre.chupin@laposte.net)  
De 9h à 18h : cueillette libre.

30  
sept.

### L'automne sera bio, ça se fête ! 3<sup>ème</sup> 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](mailto:mickael.grevillot@haute-saone.chambagri.fr)  
8h-18h : marché de producteurs, animations, restauration.  
Plus d'infos : [www.interbio-franche-comte.com/GABdeHaute-Saone](http://www.interbio-franche-comte.com/GABdeHaute-Saone)

Edition 2018

# PROGRAMME — SUITE ET FIN

6  
& 13  
oct.

## Village producteurs et partenaires au magasin Biocoop En Vie Bio

22 avenue Camille Prost à Lons-le-Saunier (39)  
Contacts : magasin En Vie Bio  
Tél. : 03 39 29 00 40 ou mail : communication@biocoop-lons.coop  
De 9h30 à 18h30 : L'espace restaurant laissera place à un village où producteurs et partenaires vous expliqueront leur travail et les liens qui nous unissent.

du 8  
au 13  
oct.

## Semaine des producteurs locaux dans votre magasin La Vie Claire

50 boulevard des Alliés, à Vesoul (70)  
Contacts : magasin La Vie Claire  
Tél. : 09 77 67 01 57 ou mail : lavieclaire.vesoul@orange.fr  
De 9 h à midi : découvrez et dégustez les produits de nos producteurs locaux dans l'allée centrale. Plus d'infos : www.lavieclaire.com

13  
oct.

## Marché bio et visite théâtralisée de la Cidrerie de Salans

Salans, au lieu-dit «Les Calmants» (39)  
Contacts : Cidrerie et compagnie La Carotte  
Tél. : 03 84 81 38 82 ou mail : betgaritan@laposte.net  
Marché bio de 9 h à 13 h. Restauration sur place. Visites de la ferme par la troupe de La Carotte à 15 h et 17 h. Apéro musical à 18h30.  
Plus d'infos : www.levergerdesdouceurs.com et lacarotte.org

14  
oct.

## Un dimanche au Jardin

Au bout de la rue de la Comtesse à Marchaux (25)  
Contacts : Association Les amis du jardin de Marchaux  
Tél. : 06 11 60 46 79 (Marie-Pierre) ou mail : aujardindemarchaux@yahoo.fr  
Marché de 10 h à 17 h. Animations musicales et pédagogiques à définir.



Editions précédentes en images :

Animation au Week-end gourmand du Chat Perché à Dole (en haut à gauche)

Marché de producteurs au magasin Biocoop du Haut-Jura aux Rousses (en bas à gauche)

Musique et conférence au Festival Regain(s) à Lons (à droite)

Retrouvez le programme complet sur

[www.bioetlocal.org](http://www.bioetlocal.org)

[www.interbio-franche-comte.com](http://www.interbio-franche-comte.com)

# CONTACTS PRESSE ET PARTENAIRES



• FNAB •  
Fédération Nationale  
d'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 producteur.rice.s adhérent.e.s.

[www.fnab.org](http://www.fnab.org)

## CONTACT PRESSE REGIONAL :

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

[www.interbio-franche-comte.com](http://www.interbio-franche-comte.com)



• Interbio •  
FRANCHE-COMTÉ

## Les partenaires de la campagne 2018 :

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. Du 1er septembre au 14 octobre, 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.

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

