



Manger Bio et local, c'est l'idéal !

Du 21 septembre au 05 octobre, l'association Bio en Normandie vous invite à rencontrer les acteur(-trice)s de la bio en Normandie autour de nombreuses animations pour découvrir les produits bio de notre territoire.

Ventes à la ferme, Marchés, magasins biologiques,... Manger Bio et Local n'a jamais été aussi facile ! Avec à la clé : la garantie d'une nourriture saine à un prix juste, un environnement préservé, une relation directe avec les producteur(-trice)s et un réel soutien à l'économie locale.

Visites de ferme, échappées gourmandes, marchés de producteurs, profitez de ces week-ends de festivités pour (re)découvrir l'agriculture Biologique, seul ou en famille !



Toute la programmation



MANGER BIO & LOCAL

C'est l'idéal !

DU 25 SEPTEMBRE AU 05 OCTOBRE 2024



ENTRÉE GRATUITE

Pour plus d'informations, visitez notre site internet



Contact Bio en Normandie: 07.83.51.77.01



UN ÉVÈNEMENT ORGANISÉ PAR BIO EN NORMANDIE

Jenifer packianathan - 07 83 51 77 01 | mbel@bio-normandie.org

Site officiel : mangerbioetlocalnormandie.fr



PROGRAMME | MANCHE



**FERME OUVERTE |
REPAS BIO | MARCHÉ DE
PRODUCTEURS**

**Jérôme, Yannick et Sophie
BONNISSENT**

Nous sommes installés sur une ferme laitière sur la commune de LA HAGUE, dans le cotentin. Nous sommes 3 associés et avons 2 salariés. L'atelier lait est composé de 80 vaches laitières.

Depuis le 1er mai 2018, notre ferme est certifiée en agriculture biologique. En 2022, nous avons commencé la transformation de notre lait à la ferme. Nous proposons aujourd'hui des produits laitiers frais (Crème, beurre, fromage blanc, skyr.....) et 5 fromages différents.

CONTACT

GAEC DE LA HAULE
fermedelaHaule@mailo.com

1. FERME DE LA HAULE

5 Hameau Néel, 50440 LA HAGUE

Elevage de vaches laitières avec un atelier de transformation à la ferme

11h00 : Visite de la ferme

De 11h00 à 17h00 : Marché de producteurs bio local

De 12h00 à 14h00 : Restauration sur place*

15 h 00 : Visite de la ferme

A partir de 15 h 00 : Animation musicale avec **The SNUG** - Chansons traditionnelles Irlandaises

A partir de 17 h 00 : Visite de la Traite des vaches

Animations pour les enfants en continu

*Réservation repas :

Auprès de Bio en Normandie au
07 83 51 77 01 | mbel@bio-normandie.org



LES AUTRES ANIMATIONS SUR LE DÉPARTEMENT

LE SAMEDI 05 OCTOBRE 2024, DE 14H00 JUSQU'EN SOIRÉE

ITINÉRAIRE VELO | FERMES OUVERTES | REPAS BIO | MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Itinéraire vélo entre 3 fermes biologiques : "le rayon bio" avec Roues libres en Coutançais (Couvrez-vous au moins avec le casque)

Départ de la Ferme légumes Brionne (2)

13h00 : Départ vélos musculaires* (pour des cyclistes confirmés car 330 m de dénivelé positif)

13h30 : Départ vélos électriques*

13h45 - 14h45 : Visite de la ferme de la Mouvette (3)

15h00 - 16h00 : Visite du verger Croque la pomme (4)

Retour à la ferme Brionne à 18 h 00. Réservation auprès de **Cécile BRIONNE** au **02.33.47.66.24**

*les vélos ne sont pas fournis



2. LÉGUMES BRIONNE *Légumes diversifiés*

2 le Mesnil - 50 210 St-Denis-le-Vêtu

De 14h00 jusqu'en soirée : Visite de la ferme, "Les clients ont du talent pour les 20 ans de la ferme" : animations : écoconstruction, apiculture, expo peinture autour des légumes, préservation de l'eau.

En soirée à partir de 19h00 : Restauration sur place (food truck) et animation musicale en soirée. **Contact** : 02.33.47.66.24

3. FERME DE LA MOUVETTE

Collectif de producteurs

L'Hotel Belais - 50 200 Courcy

Visite de la ferme à 13h45 et stand de vente des produits de la ferme

Contact 07 86 35 43 25

4. CROQUE LA POMME

Fruits

La houchardière - 50 200 Courcy

Visite du verger et explication de l'arboriculture biologique à 15h00

Contact 06 02 39 18 52

5. FERME LA CHÈVRE RIT

Chèvres

La Basle - 50 400 Granville

Marché de producteurs, restauration sur place

6. FERME SANONER

Fruits

3 domaine de sienne - 50 410 Percy

Cueillette de pommes, dégustation cidre et jus de pomme

Mer 25 sept 2024

De 17H00 à 19H00

Contact

06 88 81 50 34

Sam 28 sept 2024

14h30 jusqu'à la nuit

Contact

06 30 15 26 87

02 33 50 81 31

LE SAMEDI 28 SEPTEMBRE 2024, DE 11H00 À 17H00