



• Agri Bio Ardèche •
Les Agriculteurs BIO d'Ardèche

MANGER Bio & Local C'EST L'IDÉAL !



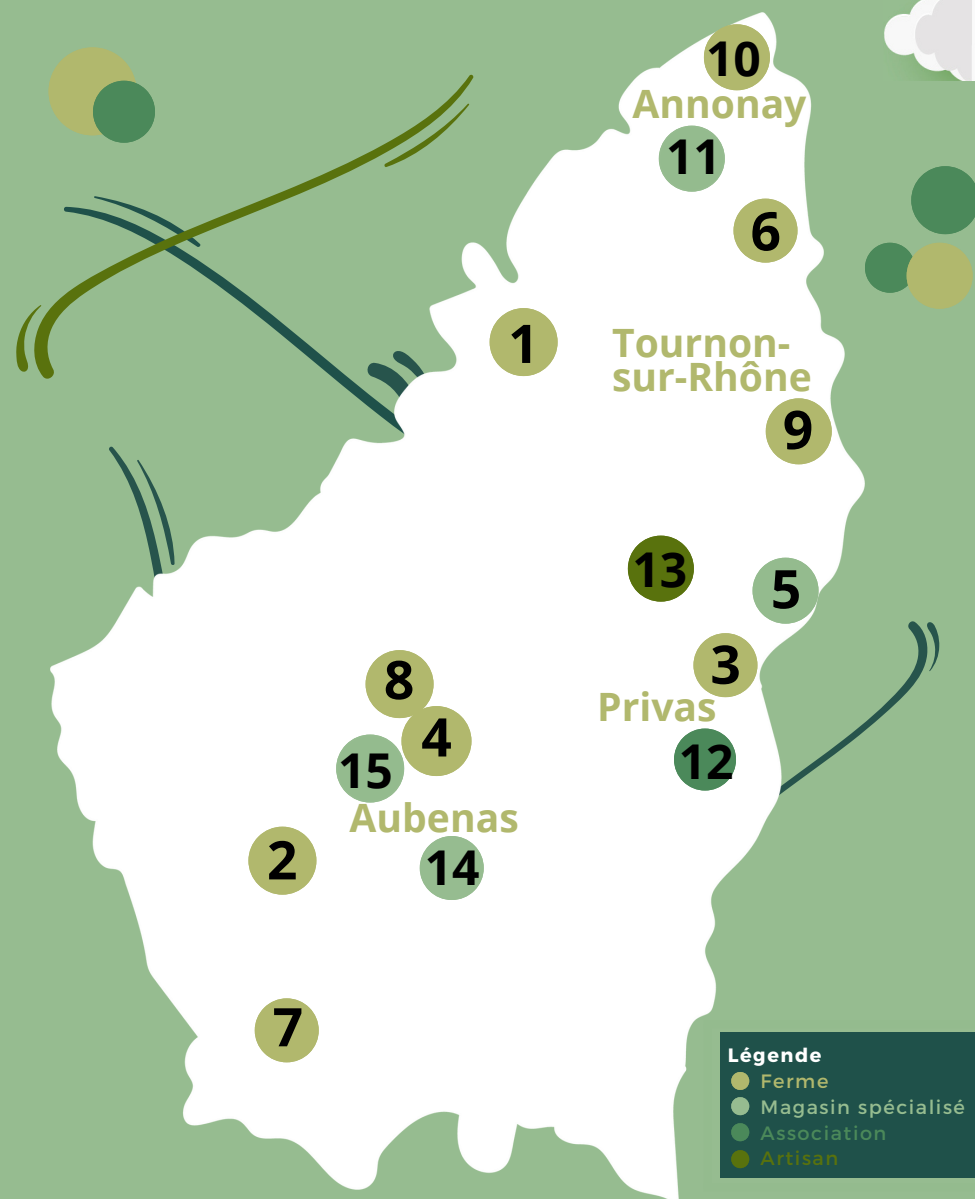
DU 16 AU 25 SEP. 2022

PROGRAMME DES ANIMATIONS EN ARDECHE



Des événements près de chez vous !

*Partez à la découverte de l'agriculture bio locale, de
ses acteurs, ses valeurs, et de ses circuits de
commercialisation*



Plus d'information sur www.bioetlocal.org

SUR LA SEMAINE

3 DOMAINE DE BLACHER

Samedi 17 septembre (journée)

Du 19 au 23 septembre - 14h à 16h

1815 B rue Frédéric Mistral 07000 St Julien en St Alban
06 85 80 96 05 - myriam.oddon@gmail.com

Venez visiter l'intérieur de la vinaigrerie et découvrir le processus de fabrication du balsamique. L'atelier peut être accompagné d'une présentation de la ferme et d'une dégustation de produits !

SUR INSCRIPTION

11 BIOCOOP BIONACELLE 9h-19h30

Les 16, 17, 21, 23 et 24 septembre

55 Avenue de l'Europe 07100 Annonay
04 75 33 10 20 - bionacelle@orange.fr

Venez rencontrer sur le magasin les producteurs bio chez qui nous nous fournissons et déguster leurs bons produits bio et locaux.

15 BIOCOOP LES GATOBIS 9h-19h

Toute la semaine

110 route d'Aubenas 07 380 Prades
04 75 87 50 39 - biocoop.lesgatobis@orange.fr

Venez à la rencontre de nos producteurs Bio qui vous feront découvrir leur métier et déguster leurs produits. Voir le programme précis sur leur site : www.biocooplesgatobis.fr

SAMEDI 17/09

4 LES JARDINS DE LILIE 10h-12h

Les Jardins de Lilie 07200 St Sernin
07 69 72 48 36 - jardin.lilie@gmail.com

Visite de ferme et présentation du fonctionnement d'une micro ferme en maraîchage bio diversifié.

6 FERME DES MARETTES 10h30-12h30

Lieu-dit Etienne, 310 chemin des Bonnets 07610 Séchéras
06 82 06 44 51 - maud@fermedesmarettes.fr

Visite de la ferme (rencontre des animaux et découverte du jardin maraîcher bio) et encas partagé pour goûter les bons produits de la ferme !

DIMANCHE 18/09

8 LES CHÂTAIGNIERS DECHANTELOUBE

Le pré du moulin 07600 Asperjoc

06 82 83 61 76 - leschataigniersdechanteloube@gmail.com

Atelier de transformation artisanale de confiture de poires et dégustation des produits de la ferme.

LUNDI 19/09

7 MARAIVERIE A partir de 15h30

Route de chaulet 07460 Berrias et Casteljau

07 88 97 43 55 (Mélanie) - maraiverie@gmail.com

15h30 : visite de la ferme Maraiverie (maraîchage et Chèvrerie) et du fournil L'Appel du Pain (prix libre conseillé 3€ / personne) **RÉSERVATION PAR MAIL**

17h : marché de producteurs au Hameau des Buis avec un petit concert

MARDI 20/09

12 STOLON DU VERNAS 17h30-19h

Ferme du Vernas 07210 Chomérac

07 66 44 15 20 / <https://vernas.stolons.org>

Venez à la rencontre des producteurs bios locaux du Stolon du Vernas ! Ils vous feront déguster leurs bons produits et vous pourrez échanger avec eux et avec les adhérents sur le fonctionnement du Stolon.

10 EARL LA FERME GURIN 16h30-19h

Ferme de Gurin 07340 Peaugres

06 77 68 28 59 - earl.fermedegurin@gmail.com

Plusieurs animations variées autour des productions proposées au marché à la ferme.

MERCREDI 21/09

5 AU TOURNESOL 10h-19h

22 route de l'Eyrieux 07800 Beauchastel

04 75 62 48 80 - contact@autournesol.fr

Venez rencontrer nos producteurs fournisseurs le mercredi mais aussi venir déguster nos produits du et toute la semaine des dégustations offertes

1 SPIRULINE DES MONTS D'ARDÈCHE 14h-18h

Lieu-dit Mazabard 07320 Saint jeure d'Andaure

04 75 08 05 76 - contact@ardeche-spiruline.com

Qu'est-ce que la spiruline ? D'où vient-elle ? Quelles sont ses vertus et ses bénéfices pour l'alimentation et le bien-être ? Quelle spiruline choisir ?

VENDREDI 23/09

7 MARAIVERIE A partir de 18h

Route de chaulet 07460 Berrias et Casteljau

07 88 97 43 55 (Mélanie) - maraiverie@gmail.com

18h : projection du film "Champ de luttés, semeurs d'utopies" de Mathilde SYRE suivi d'un débat en présence d'agriculteurs engagés ! (participation libre)

20h : repas avec pizzas du fournil accompagnées de salades du jardin **RÉSERVATION PAR MAIL**

2 MARRON CHÂTAIGNE EARL 10h-17h

607 route du Monteil 07110 Laboule

06 24 59 09 15 - marronchataigne7@gmail.com

Visite de l'atelier de transfo et de la châtaigneraie mais aussi dégustation ! **SUR INSCRIPTION**

13 L'ATELIER VÉGÉTAL A partir de 17h

Le chareyrou 07360 St Michel de Chabrillanoux

06 52 81 75 75 - claire@ateliervegetal.fr

Porte ouverte à l'Atelier végétal. Petite visite du lieu de production. Dégustation et échanges autour d'un verre, rencontre avec les fournisseurs et partenaires invités.

SAMEDI 24/09

14 LA MUSETTE 8h-12h30

Place airette 07200 Aubenas

04 75 35 21 73

Venez déguster des produits bio locaux du magasin et échanger sur nos pratiques agricoles.

9 LA FERME DE CHAZAL 15h-17h

Chazal 07130 Châteaubourg

06 68 26 89 62 - scearousset@hotmail.com

Visite sur une vieille châtaigneraie de 150 ans, d'un poulailler et de la vigne pour finir avec une dégustation de vin dans notre cave.

INSCRIPTION PAR MAIL



**DU 16 AU 25
SEP. 2022**

« Rendez-vous
avec les producteurs
près de chez vous ! »

retrouvez le programme sur
www.bioetlocal.org



• Allier BIO •
Les Agriculteurs BIO de l'Allier



• ARDAB •
Les Agriculteurs BIO de Rhône et Loire



• BIO 63 •
Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme



• FRAB AuRA •
Les Agriculteurs BIO
d'Auvergne-Rhône-Alpes



• ADABio •
Les Agriculteurs BIO de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



• BIO 15 •
L'Agriculture BIO du Cantal



• Haute-Loire BIO •
Les Agriculteurs BIO de Haute-Loire



• Agri Bio Ardèche •
Les Agriculteurs BIO d'Ardèche



• Agribiodrôme •
Les Agriculteurs BIO de la Drôme



• Agri Bio Ardèche •
Les Agriculteurs BIO d'Ardèche

CONTACT
Agri Bio Ardèche

Clémentine HUSSENOT
clementine.hussenot@agribio7.org
07 89 43 39 44
www.facebook.com/agribioArdeche07



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

ardèche
LE DÉPARTEMENT