

Dossier de presse

**MANGER BIO ET LOCAL
C'EST L'IDÉAL !**

**Du 10 septembre au 8 octobre
sur toute la Normandie**

MANGER



BIO
en normandie

Campagne de promotion de l'agriculture biologique

Projet porté par Bio en Normandie

www.mangerbioetlocalnormandie.fr

Un événement soutenu par



OPÉRATION DE COMMUNICATION



« **Manger Bio et Local, c'est l'idéal !** » C'est avec ce slogan simple et efficace que les producteurs bio du territoire de Normandie invitent pour la dixième année consécutive, les consommateurs à découvrir, déguster, consommer et surtout privilégier les produits de saison issus de la production biologique locale !

Cette opération de communication qui a lieu en Normandie du 10 septembre au 8 octobre 2022, est une occasion de rencontrer les hommes et les femmes qui œuvrent tous les jours pour produire des aliments sains, de qualité et riches de sens pour les consommateurs. De découvrir la diversité des aliments produits dans notre région : légumes, produits laitiers, produits carnés, œufs, produits cidricoles, etc.

Cette opération participe à la pérennisation des exploitations biologiques du territoire Normandie, au maintien d'une agriculture de qualité inscrite dans un territoire vivant et accueillant, à l'heure où aujourd'hui près d'un produit bio sur deux est acheté en GMS.

Cette action se décline en deux temps :

Un événement GRAND PUBLIC	Une semaine Manger Bio et Local EN RESTAURATION SCOLAIRE
15 manifestations en Normandie, qui fédèrent sur chaque région agricole, les producteurs biologiques de Normandie d'un même territoire	Plus de 70 établissements scolaires participent à cette semaine Manger Bio et Local, avec mise en place d'un repas 100 % Bio

Cette opération de communication est organisée par l'association **Bio en Normandie, association qui fédère les agriculteurs Biologiques de Normandie depuis 30 ans cette année.** En tant que réseau de producteurs biologiques, notre expertise de terrain nous permet d'être au cœur des questionnements des producteurs biologiques et de répondre aux enjeux de développement de l'agriculture biologique. C'est l'ensemble de ces savoir-faire et notre vision d'une agriculture biologique exigeante, équitable au service des producteurs et des territoires que nous exprimons au travers de cette campagne de communication.



OBJECTIFS 2022



Événement Grand Public :

- 16 événements Grand Public
- 8 à 10 000 visiteurs
- Plus de 120 producteurs et opérateurs biologiques participants à l'opération (marchés de producteurs)



Bio et Local en Restauration Collective

- Un menu « Bio et Normand »
- Plusieurs milliers de convives sensibilisés
- 70 établissements participants

Qu'est-ce que Manger Bio et Local, C'est L'Idéal 2022

Du 10 septembre au 8 octobre 2022, Bio en Normandie :

Organise 16 événements Grand Public, sur toute la Normandie, sur **des fermes biologiques**. On pourra y retrouver :

Un marché de producteurs biologiques 100 % Normand

Au cœur de chaque manifestation, les consommateurs pourront découvrir la diversité des produits biologiques de notre territoire à travers un village de producteurs biologiques.

Plus de 120 producteurs biologiques de Normandie présents sur ces marchés.

Des visites de fermes

Nos agriculteurs sont fiers de présenter leur métier et le mode de production qu'ils ont choisi de pratiquer. C'est le moment pour petits et grands de venir découvrir pendant quelques heures le fonctionnement d'une ferme biologique, de venir à la rencontre des animaux de la ferme, voir les bâtiments d'élevage, atelier de transformation...

Table ronde & conférence

Nos producteurs ont à cœur de démontrer qu'acheter des produits bio locaux ne coutent pas forcément plus cher et que l'agriculture biologique apporte bien plus que des produits sains et exempt de produits chimiques. Les visiteurs pourront donc venir échanger avec nos différents experts sur chacune des tables rondes proposées sur nos manifestations.

Restauration sur place

Quoi de mieux que de venir déguster les produits de nos producteurs afin de se faire sa propre opinion. Sur chaque événement, nous avons à cœur d'accueillir le grand public dans un cadre convivial. Une restauration assise sera mise en place sur chacune des manifestations.

→ Près de 10 000 visiteurs attendus

INFOS & PROGRAMME :
www.mangerbioetlocalnormandie.fr

Invite les établissements de restauration collective de Normandie à mettre en place **un repas 100 % bio et Normand** durant cette semaine.

Un menu 100 % Bio

Manger bio en restauration collective, c'est possible ! Bio en Normandie propose aux établissements de Normandie de mettre en place durant cette semaine, un menu 100% BIO et qui se veut économique, équilibré, savoureux et de saison.

Un menu « Bio et Normand »

Nous accompagnons les établissements dans la mise en relation avec les producteurs biologiques les plus proches de chez eux, pour fournir et livrer les produits qui composeront le menu.

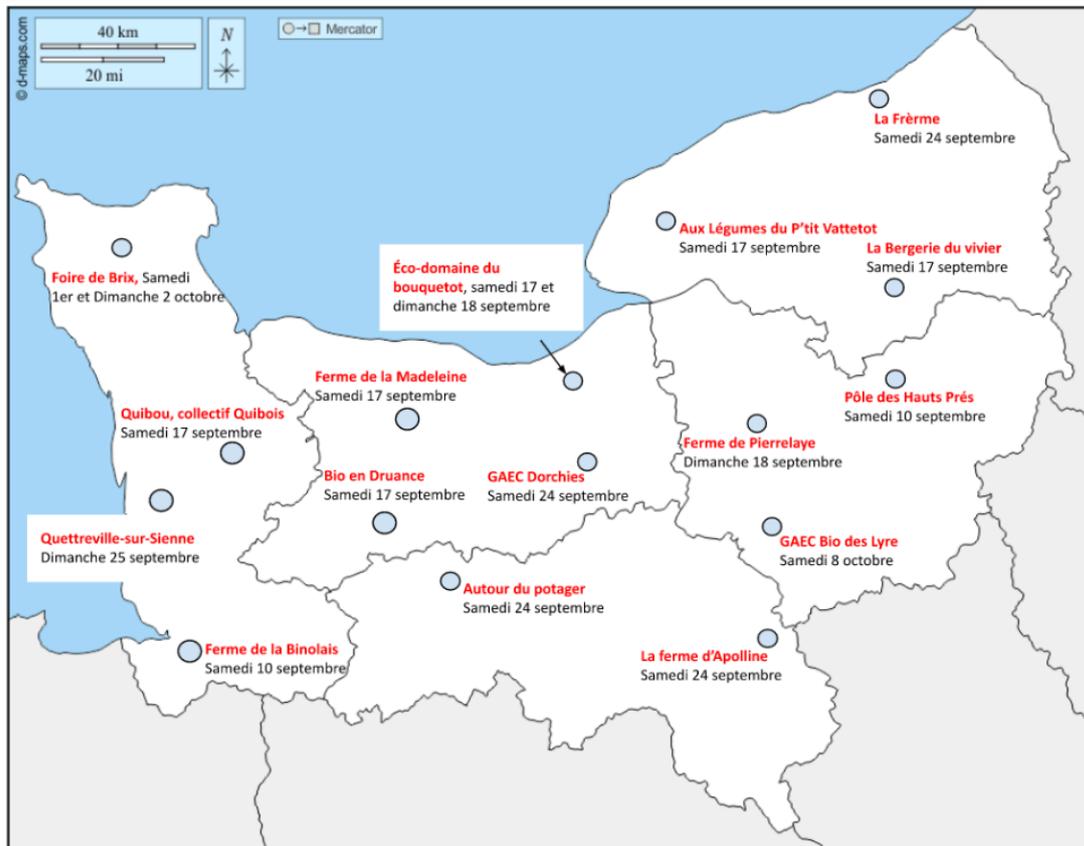
Sensibilisation des convives

Nos producteurs s'impliquent également dans la sensibilisation de l'agriculture biologique auprès des convives. Toute la semaine, nos producteurs se mobilisent sur les chaînes de self ou en réfectoire pour parler de leur métier et de leur savoir-faire auprès des plus jeunes.

→ Près de 70 établissements participants sur toute la Normandie



CARTE DES ANIMATIONS



Bio en Normandie, UN GROUPEMENT DE PRODUCTRICES ET PRODUCTEURS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Le réseau bio normand existe depuis 30 ans

L'association est dirigée par un Conseil d'Administration composé d'agricultrices et d'agriculteurs bio, et comprend 25 salariés répartis sur 2 antennes : Val-de-Reuil (27) et Louvigny (14).



Bio en Normandie fait partie d'un réseau national : la FNAB

C'est le seul réseau professionnel agricole spécialisé en agriculture biologique. C'est également une structure à vocation syndicale. La FNAB fédère 13 groupements régionaux, dont Bio en Normandie.

NOTRE RÔLE

Notre objectif est d'être le référent bio en Normandie, ainsi que de promouvoir, développer et défendre une agriculture biologique normande durable, exigeante et cohérente.

Notre mission est également d'accompagner le développement de l'AB, du « champ à l'assiette » à travers l'accompagnement technique, l'aide à la conversion, à l'installation et à la transmission d'exploitation, la structuration des filières, le développement des circuits courts et de la restauration collective, etc.

CONTACT

CAROLINE PARIS

Chargée de mission en circuits courts
06 99 78 46 57
cparis@bio-normandie.org

WWW.BIO-NORMANDIE.ORG

