



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 20 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 | ORNE



Julie Vincent

1. FARINE DU PERCHE

Moulin d'Alençon

Le Moulin d'Alençon Rte d'hesloup - 61 000 Saint-Germain-du-Corbéis

Le 29 septembre 2024
de 10 h 00 à 18 h 00

A partir de 10h00 : Visite du moulin en continu*

De 10h00 à 18h00 : Marché de producteurs bio local

11h00 et 15h00 : Ateliers pour apprendre à faire son pain |
Réservation conseillée

Possibilité de se restaurer le midi avec les produits du Marché

Animation festive

***max groupe de 10 pers.**

La Farine du Perche, produit de la farine bio et locale dont les ateliers de productions se trouvent au sein des moulins d'Alençon anciennement Maudet à Saint-Germain-du-Corbéis.

Depuis 30 ans nous travaillons en étroite collaboration avec le moulin et avons monté une filière locale de céréales que nous transformons en farine.

Deux circuits de distribution sont privilégiés : les boulangers pâtisseries pour le moulin d'Alençon et les réseaux de distributions alimentaires plus classiques pour la Farine du Perche (supermarchés, magasins spécialisés, magasins bio). Nous avons 13 types de farines et 4 conditionnements.



CONTACT

Julie VINCENT - 06.20.49.06.69

à Le Moulin D'Alençon route d'hesloup - 61 000 Saint-Germain-du-Corbéis

Mail : vincent-julie@outlook.fr

LE DIMANCHE 29 SEPTEMBRE 2024, DE 10H00 À 18H00

LES AUTRES ANIMATIONS SUR LE DÉPARTEMENT

2. L'HERBELLERIE

Champignons - Œufs - Légumes - Viande

L'herbellerie - 61 210 bazoches au houlme

Sam 5 octobre 2024 de 14 h 00 à 18h00

Marché de producteurs, visite de ferme en continu

Contact - 06 43 65 39 09



3. BAGNOLES DE POM

Produits cidricoles

La noe plaine - 61 140 Bagnoles de l'orne Normandie

Dimanche 22 sept 2024 à partir de 15h00

Visite de la ferme

Contact - 06 95 60 67 67



4. LE PETIT MARCHÉ DE CAMEMBERT

Pains & brioche, fruits & légumes, crème, beurre, œufs cidre, poiré, pommeau, vinaigre, jus de pomme bières, confitures, miel, soupes, sauces, viande, yaourt... et camembert bien sûr

Sous le préau de l'ancienne école de camembert

Vendredi 20, 27 sept et vendredi 04 Oct 2024 de 17h30 à 19h30

Contact :
guillaume@la-malherbiere.fr | 07 83 71 19 97

