

"MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !"



DES FERMES OUVERTES, DES PRODUITS À SAVOURER ET DES HISTOIRES À PARTAGER



Et si on allait voir de plus près ce qu'il y a derrière une pomme bio, un fromage bio ou un pain de campagne bio ? **Du 19 septembre au 5 octobre 2025**, l'événement "**Manger bio et local, c'est l'idéal !**" revient pour une 14^e édition placée sous le signe de la rencontre, du goût et du sens.

Organisé par **Bio en Normandie**, ce rendez-vous a un objectif clair : **montrer que manger bio et local n'a jamais été aussi facile ! 22 événements** auront lieu dans toute la région, pour permettre au grand public de rencontrer les producteurs, découvrir leurs pratiques, échanger, goûter, et mieux comprendre ce que l'on mange, et d'où ça vient.

OUVRIR LES PORTES POUR OUVRIR L'APPÉTIT ET LES CONSCIENCES

Chacun des événements est une invitation à **découvrir, en vrai**, ce qu'il y a dans nos assiettes, et surtout **ceux qui en garantissent la qualité**. Loin des discours abstraits, les fermes participantes accueillent petits et grands pour **partager un moment de vie, de goût, et de passion**.

C'est une balade dans un verger, un atelier pour comprendre ce qu'est une culture sans produits chimiques, une table dressée sous un pommier, une discussion improvisée autour d'un stand de fromage... Bref, une autre manière de goûter la Normandie.



LE BIO ET LOCAL, C'EST AUSSI DANS LES CANTINES !

Cette année encore, **plus de 75 établissements de restauration collective** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, un **menu 100 % bio et local**.

Jean-Maxime Coupireau, chef au lycée Colbert (76), signe des recettes accessibles, savoureuses et pensées pour les jeunes convives. Les producteurs, eux, ne seront pas loin : ils interviendront dans les réfectoires, pour expliquer leur métier et raconter ce qui fait la singularité d'une agriculture biologique à échelle humaine.

UNE NORMANDIE QUI CULTIVE AUTREMENT

Des œufs, des légumes, des fromages, du cidre, du pain... En Normandie, plus de **2 300 fermes sont engagées en bio**. Ces femmes et ces hommes ont fait le choix d'une agriculture vivante et respectueuse de son environnement.

"Manger bio et local, c'est l'idéal !", c'est l'occasion de montrer que **l'agriculture biologique normande existe, innove, se diversifie**, et surtout qu'elle est à portée de main.

INFOS PRATIQUES

Du **19 septembre au 5 octobre 2025**

Partout en Normandie

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACTS PRESSE ARGOS | 07 65 25 33 82

Chloé Tredez : chloe@argos-presse.fr

Alexandra Lhomme : alexandra@argos-presse.fr

argos-presse.fr

