

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Evenements "Grand Public"

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'Idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Manger Bio et local en Restauration collective

Cette année encore, du 21 au 25 septembre, **86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

Ferme de Thomas SANONER

26 septembre, 3, 10 et 24 octobre 2026 de 14h00 à 18h30

3 domaine de Sienne, 50410 PERCY EN NORMANDIE
Sans réservation

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Un partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

Ferme "La Licorne Insoumise"

Samedi 26 et dimanche 27 septembre 2026 de 14h00 à 17h00

1676 Chemin de la Croix Colarue, 14100 SAINT-GERMAIN-DE-LIVET

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Un partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

À la "Ferme de Mondeville"

Dimanche 27 septembre 2026 de 10h00 à 17h00

La ferme de Mondeville - Les Oeufs Bio d'Evrecy

1 Chemin de Mondeville, 14210 EVRECY

Contact 06.03.89.67.51 ou lesoeufsbiodevrecy@sfr.fr

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

La "Fermette de Bellefontaine" (Le Fournid)

Samedi 26 septembre de 14h00 à 19h00

1268 route de la Croix de la Tettere, 50520 BELLEFONTAINE

Contact : 06 79 60 42 38 - contact@four-nid.fr

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

Herboristerie du Cotentin

22 et 30 septembre, 8 et 16 octobre 2026

12 rue du Belle, 50000 SAINT-LÔ

Contact : herboristerie.cotentin@gmail.com

Cette année encore, du 21 au 25 septembre, **86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

Ferme Croque la Pomme

Dimanche 25 octobre 2026 de 10h00 à 17h00

La Guéronnerie, 50200 COURCY

Contact : croquelapomme@netc.fr

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rdv :

Ferme CROQUE LA POMME

Dimanche 25 octobre 2026, de 10h00 à 17h00

Contact : croquelapomme@netc.fr. *La Guéronnerie 50200 COURCY

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Un partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

Le Petit Marché de CAMEMBERT

Vendredi 16 octobre 2026 de 17h30 à 21h00

Dans le Bourg de la commune, 61120 CAMEMBERT

Contact : guillaume@la-malherbiere.fr

Cette année encore, du 21 au 25 septembre, **86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

Au Foyer Familial de CAMBREMER pour un atelier culinaire

Jeudi 22 octobre 2026, de 15h30 à 17h30

Foyer Familial, 8-10 Avenue des Tilleuls, 14340 CAMBREMER

Inscription au 02 31 48 18 10

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rdv :

Au foyer Familial de CAMBREMER pour un atelier culinaire

Jeudi 22 octobre 2026 de 15h30 à 17h30

***Foyer familial 8-10 Av. des Tilleuls, 14340 Cambremer, Inscriptions au 02.31.48.18.10**

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Un partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

Cinéma L'ODÉON à CHERBOURG

Vendredi 23 octobre 2026 à partir de 19h30

51 Rue Maréchal Foch, 50100 CHERBOURG

Cette année encore, du 21 au 25 septembre, **86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rdv :

Cinéma L'ODEON à Cherbourg

Vendredi 23 octobre 2026 à 19h30

*51 Rue Maréchal Foch, 50100 Cherbourg-en-Cotentin

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Un partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

La Ferme Ducy-Saint-Marguerite
Samedi 24 octobre 2026 à 19h30

4 Rue du Lieu Moussard, 14250 DUCY-SAINT-MARGUERITE
Contact : contact@lesvergersdeducy.fr

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

Magasin LA VERDURA

Vendredi 23 et samedi 24 octobre 2026 de 10h00 à 12h30 et de 15h00 à 17h30

177 Rue Maréchal Foch, 50550 SAINT-VAAST-LA-HOUGUE

Contact : 02 33 22 47 75

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

La Ferme du Haut Chêne

Lundi 5 octobre 2026 de 17h30 à 18h30

773 route du Haut Chêne, 61210 LA-FRESNAYE-AU-SAUVAGE

Contact : 06 44 98 41 37 ou 06 99 30 96 97

Cette année encore, du 21 au 25 septembre, **86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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



ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous au :

Vignoble Leprince

Samedi 3 octobre à 10h30

Hameau de la Vierge Marie, 1 Rue des Canadiens 27310 BUURG-ACHARD

Visite guidée dans les vignes, suivie d'une dégustation du millésime 2025

Partez accompagné-e-s pour une visite du vignoble et de la cuverie, suivie d'une dégustation. Une immersion d'1h au cœur du vin normand, accessible à tous (gratuit - sur réservation).

Contact : Axelle PIEDNOËL 06 89 12 80 70 domaine.leprince@gmail.com



Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [**CARTE**](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



[**www.mangerbioetlocalnormandie.fr**](http://www.mangerbioetlocalnormandie.fr)



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 26 septembre au 25 octobre 2026

Du 26 septembre au 25 octobre, l'événement "Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient partout en Normandie. Sur toute la Région, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres.

Nous vous donnons rendez-vous à l'inauguration du :

Marché Bio de Montmain

Samedi 26 septembre 2026 de 9h à 12h
Place de la Mairie, 76520 Montmain

Ce marché est proposé par les producteurs eux-même et accueilli par la Mairie. Il permet de proposer une autre façon de consommer, ainsi qu'un **lien direct** avec ceux qui produisent **notre alimentation**, localement et dans le respect de l'environnement et de notre santé.

Le marché est inauguré ce samedi et aura lieu par la suite tous les derniers samedis de chaque mois.

Contact : Thomas Bertoncini 06,22,04,78,58 saveur.sauvage@gmail.com



Par ailleurs, cette année encore, du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur ce lien : [CARTE](#)

DU 26 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :

www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 26 septembre au 25 octobre 2026

Du 26 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Région, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie.

Nous vous donnons rendez-vous à :

La Ferme des Meuniers

Mercredi 7 octobre 2026 de 14h à 19h

29 rue de la salle Coquerel 27110 Saint Colombe la Commanderie

La ferme cultive une grande diversité de céréales, tournesol, colza, des courges, des lentilles et propose ainsi de la farine, des pâtes fermières, de l'huile, des tartinades.

Au programme : porte-ouverte de la ferme, visite du moulin et de la fabrication de pâtes, marché de producteurs bio locaux

Contact : Adèle Jacob, 06 80 46 56 87 lafermedesmeunieres@gmail.com

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Un partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [**CARTE**](#)

DU 26 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :

www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 26 septembre au 25 octobre 2026

Du 26 septembre au 25 octobre, l'événement "Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient partout en Normandie. Sur toute la Région, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie.

Nous vous donnons rendez-vous au :

Marché des saveurs locales de La Base

Samedi 10 octobre 2026 de 10h à 13h

5 rue Geuffroy à Rouen

Initié il y a un an, ce marché fermier et artisanal Bio Local propose une autre façon de consommer des **produits de proximité** : légumes, fruits, boissons, produits d'épicerie, cosmétiques... présence d'un bar associatif et présentation du Tiers-Lieu

Contact : Marie-Christine 06,29,65,15,75 contact@unebasearouen.org

Cette année encore, du 21 au 25 septembre, **86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Un partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :

www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 26 septembre au 25 octobre 2026

Du 26 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Région, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible.

Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie.

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, diverses animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous à :

La Coop d'Albâtre

Du 19 au 31 octobre, aux heures d'ouverture de la coopérative : mercredi 16h-18h, jeudi et vendredi 16h-19h, samedi 10h-13h

3 Bis rue du Coeur Couronné 76200 Dieppe

Au programme : Porte-ouverte et dégustation de produits bio et locaux dans notre coopérative

Contact : 0276176015 la-coop-dalbatre@laposte.net

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Un partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 26 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :

www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

Projection Débat à la ferme "Le Panier des Trois Pierres"

Jeudi 15 octobre 2026 à partir de 18h00

Chemin Rural n°9, 76430 LES TROIS PIERRES

Contact : sceadutulipier@gmail.com

Cette année encore, du 21 au 25 septembre, **86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

Atelier Cuisine suivi d'un échange avec le producteur de la ferme "L'Inattendu"

Jeudi 22 octobre 2026 à 14h30

11 avenue Normandie Sussec, 76200 DIEPPE

Contact : linattendu2@gmail.com

Cette année encore, du 21 au 25 septembre, **86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07

MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



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

ET SI ON GOÛTAIT LES PRODUITS BIOLOGIQUES AUTREMENT ?

"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !" revient du 25 septembre au 25 octobre 2026

Du 25 septembre au 25 octobre, l'événement **"Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"** revient partout en Normandie. Sur toute la Normandie, plusieurs fermes et lieux engagés accueilleront le public pour des moments de découverte autour d'une agriculture biologique locale, vivante et accessible. Un événement sous le signe du goût, de la proximité... et des rencontres que propose Bio en Normandie

Visites de fermes, cinés-débat, ateliers culinaires, repas bio local, divers animations pour répondre aux idées reçues en agriculture... Les visiteurs pourront échanger avec les productrices et producteurs de la région, goûter des produits de saison, découvrir des pratiques respectueuses des sols, des animaux et des écosystèmes, dans une ambiance simple et conviviale.

Nous vous donnons rendez-vous :

La ferme de Perduville

Dimanche 27 septembre 2026 à partir de 10h00

Une journée à la ferme : marché, visite, repas, concert

41 Chemin des Rohards, Hameau de Perduville, 76200 BOSC-MESNIL

Contact : 06 84 29 41 25

Cette année encore, **du 21 au 25 septembre, 86 établissements de restauration collective normands** se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à **leurs quelques 62 000 convives, un menu 100 % bio et local**. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez l'ensemble des participants intéressés pour vous accueillir sur lien : [CARTE](#)

DU 25 SEPTEMBRE AU 25 OCTOBRE 2026, PARTOUT EN NORMANDIE !

Carte des animations et programme complet à retrouver sur :



www.mangerbioetlocalnormandie.fr



CONTACT PRESSE

Territoire Calvados, Manche & Orne

Grand Public : 06 99 78 46 57

Restauration Collective : 06 02 37 56 62

Territoire Eure & Seine-Maritime

Grand Public : 06 95 75 69 47

Restauration Collective : 07 81 40 37 07