



Dossier de presse

MANGER BIO ET LOCAL C'EST L'IDÉAL !

.....
Du 25 septembre au 25 octobre
sur toute la Normandie



Campagne de promotion de l'agriculture biologique

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 15ème 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 **25 septembre au 25 octobre 2026**, 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. Cet événement permet 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 normand, 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 :

Des événements grand public	Une semaine Manger Bio et Local en restauration scolaire
23 manifestations en Normandie, qui fédèrent sur chaque région agricole les producteurs biologiques d'un même territoire	Plus de 70 établissements scolaires participent à cette semaine Manger Bio et Local, avec la mise en place d'un repas 100 % Bio



Visuel campagne 2026

Cette opération de communication est organisée par l'association **Bio en Normandie, association qui fédère les agriculteurs Biologiques de Normandie depuis plus de 30 ans**. Notre expertise de terrain nous permet d'être au cœur des questionnements des producteurs biologiques et de répondre aux enjeux du 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 2026



Événement Grand Public

- 26 événements Grand Public
- + de 5 000 visiteurs
- Près de 100 producteurs et opérateurs biologiques participants à l'opération (marchés de producteurs)



Bio et Local en Restauration Collective

- Un menu « Bio et Normand » proposé par le chef cuisinier d'un restaurant collectif normand
- Plus de 60 000 convives sensibilisés
- Plus de 80 établissements participants

POURQUOI MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL ?

Vente à la ferme, AMAP et paniers, magasins de producteurs, marchés... Manger bio et local n'a jamais été aussi facile ! Avec à la clé : la garantie d'une nourriture saine à un juste prix, un environnement préservé, une relation directe avec les producteurs et un réel soutien à l'économie locale. La campagne Manger bio et local c'est l'idéal ! invite petits et grands à découvrir circuits de distribution avec un mot d'ordre :

« Du local oui, mais en bio ! »

Les producteurs biologiques font partis des pionniers dans le développement des circuits courts de distribution. Ceux-ci sont aujourd'hui mis en avant par certains élus, transformateurs et distributeurs et bien entendu par les producteurs eux-mêmes.

Mais le local seul n'est pas un label. Seuls les produits bio des fermes et entreprises de nos régions offrent les garanties d'une agriculture vraiment locale et respectueuse de l'environnement :

> La garantie de produits locaux sans OGM, sans pesticides ni engrais chimiques

Alors que l'agriculture conventionnelle française est parmi les plus importantes consommatrices de pesticides en Europe et que beaucoup d'animaux des fermes conventionnelles sont nourris avec des OGM.

> La garantie de produits vraiment locaux

Pas de produits chimiques élaborés dans de lointaines usines, pas d'OGM importés d'outre-Atlantique. Pour fertiliser les sols, les agriculteurs bio utilisent fumier, compost et engrais organiques souvent issus de leur exploitation ou élaborés en proximité. Idem pour les animaux qu'ils élèvent et nourrissent avec des aliments bio qui doivent provenir en majorité de leur exploitation.

> La garantie d'un mode de production qui préserve les paysages et la biodiversité locale

Parce qu'elle favorise les exploitations à échelle humaine et la diversité des cultures, l'agriculture biologique préserve les paysages. Parce qu'elle n'utilise pas de pesticides et d'engrais chimiques elle préserve les nappes phréatiques, la biodiversité et la chaîne alimentaire naturelle (insectes, oiseaux, petits mammifères...).

EN NORMANDIE, LA BIO, C'EST...

> 122 788 ha de surfaces bio en 2025

--> 6,3 % : Part des surfaces bio dans la surface agricole de la région

> 2 264 Fermes engagées en bio en 2025

--> 8,7 % : Part des fermes de la région engagées en bio

QU'EST-CE QUE "MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL ! ?

Du 25 septembre au 25 octobre 2026, Bio en Normandie :

Organise 26 événements grand public, sur toute la Normandie, sur **des fermes biologiques**. On pourra y retrouver :

DES MARCHÉS DE PRODUCTEURS BIOLOGIQUES 100 % NORMANDS

.....

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...

TABLES RONDES & CONFÉRENCES

.....

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 5 000 VISITEURS ATTENDUS**

Invite les établissements de restauration collective de Normandie à **mettre en place un repas 100 % Bio et Normand** un ou plusieurs jours de la semaine.

UN MENU 100 % BIO

.....

Manger bio en restauration collective, c'est possible ! Bio en Normandie propose aux établissements de mettre en place un menu 100% bio local. Cette année, c'est le chef Jean-Maxime COUPIREAU, du lycée Colbert (76), qui propose ses recettes gourmandes.

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 CONVIVÉS

.....

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.

→ **PLUS DE 85 ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS SUR TOUTE LA NORMANDIE**



INFOS & PROGRAMME :

WWW.MANGERBIOETLOCALNORMANDIE.FR

LES MANIFESTATIONS "GRAND PUBLIC"

Sur les week-ends du 25 septembre au 25 octobre 2025

DANS LA MANCHE



26
Sept.

Le Fournid - Accès libre

1268 Route de la Croix de la Tetterre, Bellefontaine (Juvigny les VALLEES)

- De 14h00 à 19 h 00 : Visite de la Ferme de Paysans Boulangers , initiation au yoga du rire, bar et gouter

Contact : 06.79.60.42.38

22 et 30
Sept.

Herboristerie du Cotentin - Accès libre

12 rue du Belle, 50000 Saint Lô

- Mardi 22/09 à 10h30, Mercredi 30/09 à 14h30, Jeudi 8/10 à 13h00, Vendredi 16/10 à 15h00 : Porte ouverte à la Ferme arboricole, présentation des critères qualitatifs d'une tisane et d'un thé, comment les choisir et les consommer.

Contact : herboristerie.cotentin@gmail.com

8 et 16
Oct.

25
sept.
10
oct

Biocoop Tournaville et le RABIO - Accès libre

Tournaville et Valognes

- Du 25 sept au 10 octobre : BIOCOOP vous récompense de votre Fidélité en produits biologiques locaux en vous offrant des points Fidélités

26
Sept.
3,10,17 et
24
Oct.

Sanoner Thomas - Accès libre

3 domaine de Sienné, 50410 Percy en Normandie

- De 14h à 18h30 : Porte ouverte à la Ferme arboricole, cueillette de pommes de table et dégustations de produits de la Ferme

Contact : tpyms@hotmail.fr



23
Oct.

Cinéma L'ODEON à Cherbourg - payant

51 Rue Maréchal Foch, 50100 Cherbourg-en-Cotentin

- A partir de 18h : Projection du Film "Au Fil de l'eau, de l'insouciance à la désobéissance" dans le cadre du Festival Alimenterre suivi d'un débat

23-24
Oct.

LA VERDURA - Accès libre

177 Rue Marechal Foch 50 550 SAINT VAAST LA HOUGUE

- De 10h à 17h : Animation autour de la dégustation de légumes de saison - Découverte des légumes de la Ferme

Contact : 02 33 22 47 75r

25
Oct.

Croque la Pomme - Accès libre

La Guéronnerie 50200 COURCY

- De 10h à 17h : Portes ouvertes : visite du verger, boutique (pommes, jus de pommes...), dégustation, jeux autour de l'agriculture biologique

Contact : croquelapomme@netc.fr

DANS L'ORNE

5
Oct.

Ferme du haut chène - Accès libre

773 route du haut chène, la Fresnay au sauvage (Putanges le lac)

- De 16h30 à 18h30 : Visite de la Ferme laitière, participation à la traite des vaches

Contact : 06.44.98.41.37 - 06.99.30.96.97

16
Oct.

Le Petit Marché de Camembert - Accès libre

Dans le bourg de Camembert, 61120 Camembert

- De 17h30 à 22h : Marché de producteurs Fermiers, bio, locaux & paysans de Camembert et ses alentours, apéritif dinatoire, projection Film

Contact : guillaume@la-malherbiere.fr



LES MANIFESTATIONS GRAND PUBLIC - SUITE

DANS LE CALVADOS

26
Sept.

BIOCOOP Mondeville Bourg - Accès libre

34 Rue Chapron, 14120 Mondeville

- A partir de 11h00 : Fanfare, banquet Festif, loto, jeux...

Contact : bonjour@mondevillebourg-biocoop.fr



26
et
27
Sept.

La Licorne Insoumise - Accès libre

1679 chemin de la Croix Calorue, 14100 Saint-Germain-de-Livet

- A 14h : Visite de la Ferme maraîchère de Lauriane qui cultive plus d'une cinquantaine de légumes différents sur 2.4 ha.

Contact : ego_idealise@hotmail.com

27
Sept.

Les oeufs bio d'Evrecy - Accès libre

Les oeufs bio d'Evrecy 1 chemin de Mondeville 14210 EVRECY

- de 10h à 17h : Visite de Ferme, Conférence, Atelier ludique, Petit marché, Restauration

Contact : lesoeufsbiodevrecy@sfr.fr

29
Sept.

GAEC Le champ des cigognes - Accès libre

au GAEC CHAMP DES CIGOGNES Rue Emile Zola 14270 MEZIDON CANON

- de 16h à 20h : visite de la Ferme Maraîchère, Marché de producteurs biologiques, Le CAEN COMEDY CLUB débarque Au champ des Cigognes !

Contact : orange2000@lilo.org

10
Oct.

Coop Bio Nacre - Accès libre

25 Voie des Alliés, 14440 Douvres-la-Délivrande

- De 10h à 17h : Portes ouvertes de la coopérative

Contact : contact@coopbionacre.fr

22
Oct.

Foyer Familial Cambremer - Sur réservation

Foyer Familial 8-10 Av. des Tilleuls, 14340 Cambremer

- de 15h30 à 17h30 : Atelier cuisine 4 binômes parents - enfants (enfants à partir de 6 ans).

Contact : 02.31.48.18.10

24
Oct.

Les Vergers de Ducy - Sur réservation

4 Rue du Lieu Moussard, 14250 Ducy-Sainte-Marguerite

- De 11h30 à 15h30 : Portes ouvertes Ferme biologique (repas et visite guidée inclus)

Contact : contact@lesvergersdeducy.fr

DANS L'EURE 27

3
Oct.

Vignoble Leprince - Sur réservation

Hameau de la Vierge Marie, 1 Rue des Canadiens 27310 Bourg-Achard

- à 10h30 : Visite guidée dans les vignes, suivie d'une dégustation du millésime 2025 Réservation obligatoire : <https://www.vignoble-leprince.fr/>

Contact : www.vignoble-leprince.fr

7
Oct.

Ferme des Meunières - Accès libre

29 rue de la salle Coquerel 27110 Ste Colombe la Commanderie

- De 14h à 19h : Porte-ouverte de la Ferme, visite du moulin, visite de la Fabrication de pâtes Fermières, marché des producteurs bio locaux

Contact : lafermedesmeunieres@gmail.com

LES MANIFESTATIONS GRAND PUBLIC - SUITE

DANS LA SEINE-MARITIME 76



26
Sept.

Marché Bio et local de Montmain - Accès libre

Place de la Mairie, 76520 Montmain

- De 9h à 12h : Marché Bio et local de Producteurs

27
Sept.

Ferme de Perduville - Accès libre

41 Chem. des Rohards Hameau de Perduville, 76680 Bosc-Mesnil

- De 10h à 17h : Visite de Ferme, repas (sur réservation), marché de producteurs et stands associatifs, concert

Contact : Fermedeperduville@gmail.com

10
Oct.

Marché des Saveurs Locales de La Base - Accès libre

5 rue Geuffroy 76100 Rouen - accès Métro St Sever

- Samedi 10 octobre de 10h à 13h : Marché Bio et Local et bar associatif

Contact : contact@pesonsbio.fr

10 & 11
Oct.

Le Bio Tour et Pôle 100% Bio - Fête du Ventre - Accès libre

Esplanade Marcel Duchamp 76000 Rouen, proche

Square Verdrel / musée des Beaux Arts

- Samedi 10 et dimanche 11 octobre de 10h à 19h

15
Oct.

Le panier des Trois Pierres - Accès libre

Chemin Rural 9, 76430 Les Trois-Pierres

- A partir de 18h : Projection du Film "Au Fil de l'eau, de l'insouciance à la désobéissance" dans le cadre du Festival Alimenterre suivi d'un débat

Contact : sceadutulipier@gmail.com

19 au
31
Oct.

La Coop d'Albâtre - Accès libre

3 Bis rue du Coeur Couronné 76200 Dieppe

- mercredi 16h-18h, jeudi et vendredi 16h-19h, samedi 10h-13h : Portes ouvertes et dégustation de produits bio et locaux dans notre coopérative

Contact : la-coop-dalbatre@laposte.net

22
Oct.

L'Inattendu - Accès libre

11 avenue Normandie Sussex 76200 Dieppe

A partir de 14h30 : Atelier cuisine 100% bio à 14h30, puis projection d'un documentaire et débat



CONTACT PRESSE - ANIMATIONS GRAND PUBLIC

Territoire Calvados, Manche & Orne

Caroline PARIS : 06 99 78 46 57

cparis@bio-normandie.org

Territoire Eure & Seine-Maritime

Florine LEVEN : 06 95 75 69 47

fleven@bio-normandie.org

CARTE DES ANIMATIONS 2026 GRAND PUBLIC



MANGER BIO ET LOCAL c'est l'idéal EN RESTAURATION COLLECTIVE



BIO & LOCAL
DES PRODUITS À SAVOURER
DES VALEURS À PARTAGER

Photo : Collège Simone Signoret, VAL D'HAZEY (27)



**86 RESTAURANTS
COLLECTIFS
PARTICIPANTS**

À retrouver ICI

LES ÉTABLISSEMENTS VOUS ACCUEILLENT

Cette année encore, 86 établissements de restauration collective normands se joignent à l'opération pour proposer, le temps d'un ou plusieurs repas, à leurs quelques 63 000 convives, un menu 100% bio et local. Une partie d'entre eux accueilleront des animations avec des producteurs bio locaux.

Retrouvez plus d'informations sur notre site internet : ICI

AVEC LE SOUTIEN DE :



COORDONNÉ PAR :

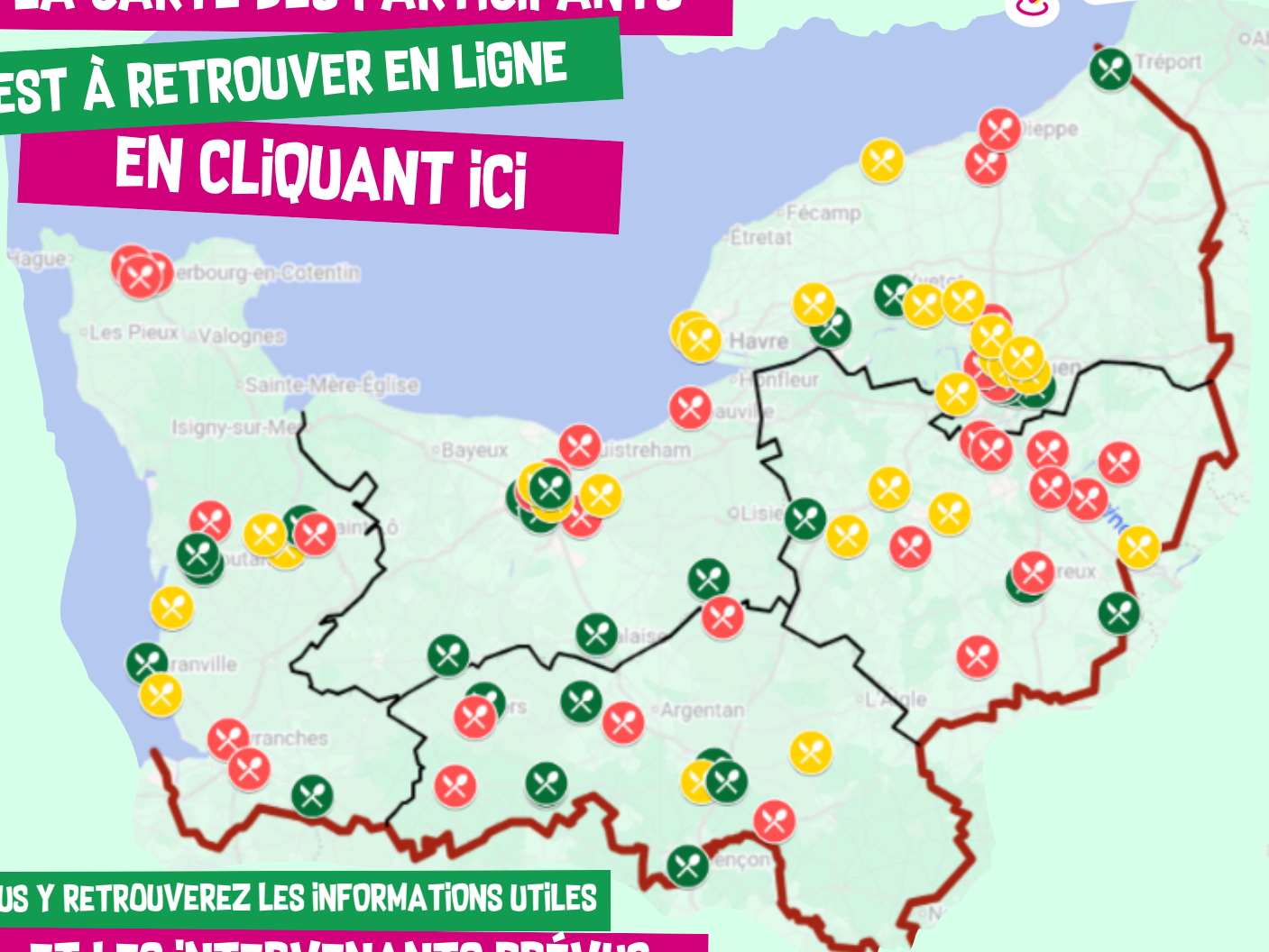


BIO
en normandie

LA CARTE DES PARTICIPANTS

EST À RETROUVER EN LIGNE

EN CLIQUANT ICI



VOUS Y RETROUVerez LES INFORMATIONS UTILES

ET LES INTERVENANTS PRÉVUS



BIO
en normandie

L'association Bio en Normandie

Le réseau normand des productrices et producteurs installés en AB

Notre mission est d'accompagner le développement de l'Agriculture Biologique normande, du "champ à l'assiette" à travers l'accompagnement technique, l'aide à la conversion, l'installation et la transmission d'exploitation, la structuration des filières, le développement des débouchés en circuits-courts et en restauration collective.

NOTRE RÔLE

Nous avons pour rôle d'aider à l'introduction des produits biologiques dans les restaurants collectifs, par le référencement des producteurs intéressés, des formations spécifiques, de la sensibilisation auprès de tous les publics concernés (élu.e.s, convives, cuisiniers et cuisinières...)

Vos contacts

Calvados, Manche & Orne
Gladys LEGALLOIS

06 02 37 56 62 • glegallois@bio-normandie.org

Eure & Seine-Maritime
Stéphanie HEUZÉ

07 81 40 37 07 • sheuze@bio-normandie.org