

RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS !

LA FERME AUGERONNE

Chez Céline et Frédéric Lemignier
à Mardilly

Journée conviviale avec visite de la
ferme, marché de producteurs et animations
autour des sens

Dimanche 21 septembre | 10h - 18h30

Programme

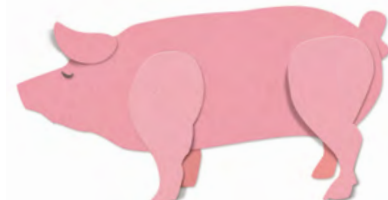
- Visite de la ferme à 11h (avec nourrissage des cochons), 14h, 17h (avec nourrissage des cochons)
- Marché de producteurs bio locaux : légumes, fromages de chèvre, pains, poulets, oeufs, produits laitiers de vache, produits cidricoles
- A 12h et 16h30 : animations de l'association de consommateurs Les Paniers du Pays d'Auge. Découvertes gustatives avec flans sucrés à la courgette, potage aux fanes de légumes, galettes aux fanes de fenouil
- 15 h : **Démonstration** de cuisine par Dominique Tulane, boucher, charcutier, traiteur à Argentan
- **Restauration possible** le midi avec les produits des producteurs présents ou apportez votre pique-nique
- Entre 18h et 18h30 : assistez à la **traite** des vaches.

Contact : La Ferme Augeronne
Céline Lemignier | Le Douy | 61230 Mardilly | Tél. : 06 87 48 60 64



«Installés depuis 12 ans sur la ferme familiale à Mardilly dans le Pays d'Auge Ornaïs, nous avons converti la ferme à l'Agriculture Biologique en 2010. Au même moment, un atelier de porc a été créé en complément de l'élevage de vaches laitières de race Normande. Nous proposons en vente directe la viande de porc, de veau et de bœuf issues des animaux élevés sur notre ferme ainsi que des conserves (rillettes, pâtés...).

Avec les producteurs biologiques et les artisans locaux, nous mettons en œuvre le maximum de synergie dans la production, la transformation et la commercialisation afin de proposer des produits de grande qualité et garder une dynamique locale forte.»



**RENDEZ-VOUS AVEC
LES PRODUCTEURS BIO
PRES DE CHEZ VOUS**
du 20 au 28 septembre 2014

Studio graphique : Agrobio 35 | Studio graphique



Avec le soutien de nos partenaires



+ d'infos
en ligne



AUTOUR DU POTAGER

chez Yoann et Mélanie Noël-Perilliat
à Notre Dame du Rocher

Journée conviviale avec visite de la ferme, marché de producteurs, concert et jeux

Samedi 27 septembre | 10h30 - 18h

Programme

- Visite de la ferme à 11h et 15h
- Ateliers pédagogiques autour des sens : goût, toucher, etc. (dégustations)
- Restauration possible sur place : bar à salades, crêpes, bières, etc.
- Marché de producteurs à partir de 10h30
- Concert pendant le repas du midi
- Jeux : reconnaissance des aromates, légumes anciens, etc.
- Présence de l'AMAP du Biocage

Contact : Autour du Potager
Yoann et Mélanie Noël-Perilliat
La Suée | 61100 Notre Dame du Rocher
Tél. : 06 27 28 10 33

"Agriculteurs bio installés depuis 2008 à Notre-Dame-du-Rocher, nous avons 25 ha dont 1 ha de maraîchage. Nous élevons une vingtaine de bovins pour la viande et produisons des céréales dont du blé panifiable. Nous vendons nos légumes sur la ferme le mercredi après-midi, ainsi qu'en circuits courts (magasin bio, écoles, restaurants locaux, AMAP du Biocage)."



MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDEAL

« Manger bio, c'est trop cher ? Le bio, ça vient de loin... je préfère le local ! Quelle garantie apporte le label bio ? ». Nous sommes de plus en plus attentifs aux conséquences de nos actes d'achat. Le bio et le local ne s'opposent pas, bien au contraire ils se complètent. La consommation de denrées alimentaires produites localement réduit le nombre d'intermédiaires, diminue les transports polluants et contribue activement à renforcer la vitalité économique de nos territoires. Toutefois les méthodes de production de ces aliments locaux ont également un impact sur l'environnement. Consommer bio et local est donc doublement intéressant ! Les producteurs biologiques de l'Orne vous ouvrent leurs portes pour une semaine de festivités...

FERME DU CHAMP DEVANT

chez Aurélien ASSELIN
à Saint Cyr la Rosière

Journée conviviale avec visite de la ferme, marché de producteurs, concert et jeux

Dimanche 28 septembre | 10h-20h30

Programme

- Visite de ferme à 11h, 15h et 17h
- Marché à partir de 10h : produits laitiers de brebis, vaches, chèvres, pain, pâtes, escargots, porcs, poulets, légumes, jus de pommes
- Restauration et buvette le midi et soir
- Jeux en bois prêts par l'écomusée du Perche
- Apéro-concert à partir de 18h avec le groupe Muchicos (musique du monde)
- Projection d'un film sur les abeilles vers 20h-20h30

Contact : GAEC DU CHAMP DEVANT
Aurélien ASSELIN | La Croix | 61130
Saint Cyr La Rosière | Tél. : 06 82 17
34 28

«Installé depuis 2009, je suis maraîcher bio sur des terres converties à la bio depuis 2010. Sur 3 ha cultivés, je produis près de 40 espèces de légumes. L'attrait pour ce métier est cette possibilité de varier la culture des légumes par de nombreuses espèces pour le plus grand plaisir des papilles du consommateur.»

FÊTE DE L'ABEILLE

Profitez de votre escapade à la ferme pour faire un petit tour à la Fête de l'abeille proposée par l'Écomusée du Perche.

à 200 m de la ferme | 10h30 à 18h

Conférences

11h : visite commentée de l'exposition "Ruches d'hier et d'aujourd'hui, d'ici et d'ailleurs" par Maurice Rossetti.

14h : "Le miel par le petit bout de la lorgnette" par Paul Schweitzer, directeur du laboratoire d'analyses et d'écologie apicole de Moselle.

15h30 : "Quelles expositions de nos enfants aux résidus de pesticides perturbateurs endocriniens ?" par François Veillerette, porte-parole de l'association Générations Futures, administrateur du réseau Environnement Santé et Président du Rassemblement pour la Planète.

17h : "Un nouvel envahisseur : Le Frelon asiatique, vespa velutina" par Claire Villement, chercheur et responsable du service hyménoptères au Muséum d'Histoire Naturelle de Paris.

Exposition

"Ruches d'hier et d'aujourd'hui, d'ici et d'ailleurs" Exposition de ruches anciennes du monde entier par Maurice Rossetti