

POURQUOI MANGER BIO ET LOCAL ?

Manger bio, c'est faire le choix d'une alimentation de qualité qui garantit des produits sans pesticides, engrais chimiques de synthèse ni OGM.

Manger local, c'est réduire le nombre d'intermédiaires, diminuer les transports polluants et contribuer activement à la vitalité économique de nos territoires.

Consommer des produits biologiques, locaux et de saison, c'est l'idéal :

- pour notre **santé** et celle de nos agricultrices et agriculteurs
- pour le **climat**, en préservant la ressource en eau, les paysages, la biodiversité locale et la vitalité des sols
- pour une agriculture **juste et rémunératrice** valorisant l'emploi dans nos territoires
- pour se faire **plaisir** à table



ADABIO
Le réseau de
l'agriculture
biologique de l'Ain,
l'Isère, la Savoie et
la Haute-Savoie

3 bis impasse des prairies
74940 Annecy-Le-Vieux
animation.dessavoie@adabio.com
06 26 54 41 11

www.adabio.com

LA 19^{ÈME} ÉDITION DE "MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL".

Les productrices et producteurs bio, artisans et artisanes bio, magasins spécialisés et organismes de restauration en Auvergne-Rhône-Alpes vous invitent à un **festival d'animations** du 27 septembre au 26 octobre 2025.

Rejoignez-nous pour un **moment convivial** en compagnie de vos voisins producteurs et découvrez **tous les bienfaits des produits issus de l'agriculture biologique**.



RETROUVEZ LE PROGRAMME DES ANIMATIONS
EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES SUR :

WWW.BIOETLOCAL.ORG

dans la rubrique animation



[WWW.FACEBOOK.COM/FRABAURABIO/](https://www.facebook.com/FRABAURABIO/)



FRAB AURA
Le réseau de
l'agriculture
biologique
en Auvergne-
Rhône-Alpes

AVEC LE SOUTIEN DE



MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL

SAVOURONS
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
DE PROXIMITÉ !

DU 27 SEPTEMBRE
AU 26 OCTOBRE 2025



SAVOIE ET HAUTE-SAVOIE

DES ANIMATIONS DANS LES FERMES, LES MAGASINS ET DES MARCHÉS !

La plupart des animations proposées sont gratuites et ouvertes à tous et à toutes, sauf indications contraires.



27
sept.

DÉCOUVERTE DE LA FERME DE LA FLEUR AU FRUIT

Impasse des Guillets - 73670 **Saint Pierre d'Entremont**

10H à 12H et de 14H à 16H : visite découverte de la ferme en petits fruits : en compagnie de Sylvaine, paysanne, venez visiter les jardins, le bâtiment et son laboratoire de transformation et déguster quelques produits pour éveiller vos papilles.

Gratuit, sur réservation, coordonnées GPS 45.415929, 5.868203

Sylvaine Muraz - 06 42 55 12 96 - smuraz@gresille.org - www.delafleuraufruit73.wixsite.com/chartreuse

27
sept.

PORTES OUVERTES PAR QUINTESSANCE DE CHARTREUSE

167 chemin chez Droguet - 73670 **Saint Pierre d'Entremont**

10H à 18H : visite du jardin - Projection du film «Graine» sur l'agriculture en chartreuse.

Accès libre, privilégiez le covoiturage ou la marche à pied depuis le village. Possibilité limitée de se garer à proximité

Thida Ao - 06 59 21 54 90 - thida.ao@gmail.com - www.quintessencedechartreuse.com

27
sept.

DÉCOUVERTE DU FOURNIL DES CHAMPS DU PAIN

2735 route de Saint Mème - 73670 **Saint Pierre d'Entremont**

16H30 à 18H : visite du fournil et découverte de l'atelier de production de pain au levain.

Réservation par mail

animation@champsdupain.fr - www.leschampsdupain.fr



VISITE

DÉGUSTATION



VISITE



VISITE

DÉGUSTATION

27
sept.

PRODUITS DE LA RUCHE : COMPRENDRE LA QUALITÉ ET DÉGUSTATIONS PAR ENTREMONTS ET ABEILLES

25 impasse du Novelay - 73670 **Saint Pierre d'Entremont**

10H à 12H et 14H à 16H : présentation des produits de la ruche avec le matériel de miellerie, explications sur la qualité du miel, du pollen et de la propolis puis différentes dégustations.

Gratuit, sur réservation par téléphone ou auprès de l'Office de Tourisme de St Pierre d'Entremont Savoie au 04 76 65 81 90

06 63 15 95 50 - contact@entremonts-et-abeilles.fr - www.entremonts-et-abeilles.fr



VISITE

DÉGUSTATION

27, 28
sept.
1, 4
et 5
oct.

VOIR, SENTIR, GOÛTER : À LA DÉCOUVERTE DES PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES PAR NATHALIE EN MONTAGNE

631 route du Drou - 73340 **Aillon-le-Vieux**

14H à 17H : visite de la ferme, découverte des 50 espèces et variétés, le visiteur pourra voir, sentir et goûter les plantes.

Réservation obligatoire pour les visites en Anglais, Allemand ou Espagnol

Nathalie Corbier - 06 61 52 58 92 - nathaliecorbier@yahoo.fr
www.nathalieenmontagne.b.enregistreuse.fr



VISITE

27
sept.
au 26
oct.

MANGER BIO LOCAL DANS L'AVANT PAYS SAVOYARD PAR L'ÉPICERIE DU COING

75 place du Bourniau - 73470 **Novaise**

Tous les week-end de 10H à 12H : rencontres et dégustations avec les producteurs locaux qui travaillent avec l'épicerie du coing, commerce de proximité bio, local, vrac présent sur le territoire depuis 12 ans. Tous les samedis matin et dimanches matin, pendant 4 week-end, 1 producteur sera présent devant l'épicerie pour présenter son travail et faire déguster ses produits.

Accès libre

09 54 82 91 60 - contact@epicerie-du-coing.fr



DÉGUSTATION

RENCONTRES



2
et 6
oct.

DÉCOUVERTE DE NOS PRODUCTEURS BIO ET LOCAUX DES MAGASINS SATORIZ

1115 Chem. de la Cassine - 73200 **Albertville**
99 Av. des Alpes - 74330 **Epagny Metz-Tessy**

le 2 octobre 14H à 19H30 à Albertville et le 6 octobre de 8H30 à 12H30 à Epagny Metz-Tessy : stand avec mise en avant des produits locaux de notre magasin bio.

Accès libre 04 79 32 35 71 (Albertville) - 04 50 24 20 02 (Epagny Metz-Tessy) - www.satoriz.fr



DÉGUSTATION

5
oct.

ON FÊTE L'AGRICULTURE BIO ET LOCALE AVEC VOS PRODUCTEURS BIO AUX JARDINS DE SAINT JULIEN !

Chemin de Verdan - 73300 **Saint Julien Montdenis**

10H30 à 16H30 : aux jardins de Saint Julien, vos producteurs bio locaux se réunissent pour vous proposer une journée conviviale avec une visite des jardins, un repas paysan bio et local, des moments de discussion avec les agriculteurs et agricultrices présents, des ateliers pour les petits et grands (détail des activités et horaires détaillées à venir dans notre communication locale).

Entrée libre et gratuite, repas paysan et boisson à midi payant - réservation demandée pour le repas par mail

Noëlie Maurette - 07 81 21 20 93 - fermedelafournache@gmail.com



VISITE

REPAS

ANIMATION

7
et 10
oct.

DÉCOUVERTE DE NOS PRODUCTEURS BIO ET LOCAUX DES MAGASINS SATORIZ

Zone des Landiers Nord, 715 Rue de Belle Eau
73000 **Chambéry**

375 Rue Pierre et Marie Curie - 73490 **La Ravoire**
Espace Léman, 14 Av. Pré Robert N - 74200 **Anthy-sur-Léman**
ZAC de la Châtelaine, 2 Rue René Cassin - 74240 **Gaillard**

le 7 octobre 8H30 à 12H30 à Chambéry et de 14H à 19H30 à La Ravoire et le 10 octobre 8H30 à 12H30 à Anthy-sur-Léman et de 14H à 19H30 à Gaillard : stand avec mise en avant des produits locaux de notre magasin bio.

Accès libre 04 79 68 63 86 (Chambéry) - 04 79 84 64 39 (La Ravoire) - 04 50 81 91 25 (Anthy-sur-Léman) - 04 50 94 20 49 (Gaillard) - www.satoriz.fr



DÉGUSTATION