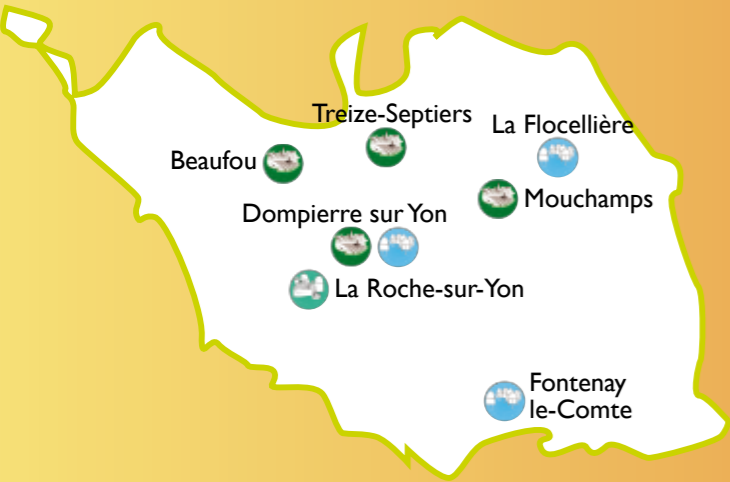


Contact en Vendée :

GAB 85

13 rue de la République
Boîte aux lettres 85
85000 LA ROCHE SUR YON

Tél. 02 51 05 33 38
coordination@gab85.org
www.gab85.org



- Portes ouvertes, découvertes nature
- Conférences, débats, forum, ciné, expo
- Marchés, animations magasins, dégustations



Imprimé sur papier 100% recyclé avec des encres végétales

Porte ouverte « habitat performant »/ferme bio Dimanche 21 Octobre de 14h à 17h Beaufou

A 14h : Accueil puis visite de la maison BBC (isolation renforcée, poêle à bois et VMC double Flux, panneaux solaires thermique et photovoltaïque) en présence de l'architecte et de conseillers énergie pour répondre à vos questions.
 15h30 : Découverte de la ferme laitière, en production bio depuis 1999, qui élève des vaches de race jersiaise à base de pâturage et pratique le non labour pour les cultures. Petite balade explicative dans les champs à proximité du site et des animaux.
 16h30 : L'énergie bus pourra répondre à vos questions sur la construction BBC
 17h : Pot de l'amitié pour clôturer la rencontre
 Un petit quizz vous permettra de gagner un panier de produits bio

Lieu : sur la ferme du GAEC Le petit Creux, Le Creux, Beaufou
Partenaires : Point Info Energie, GAB85
Contacts : Espace info énergie 02 51 08 82 27
GAB 85 : 02 51 05 33 38

Où acheter des produits Bio ?

Trouvez toutes les bonnes adresses, en consultant le guide des points de vente en Vendée.
 En ligne sur le site www.interbio-paysdelaloire.fr
 En demandant le guide papier directement auprès de **GAB85 au 02 51 05 33 38**

PRODUITS BIO OU PRODUITS LOCAUX ?

Les consommateurs sont de plus en plus attentifs aux conséquences de leurs actes d'achats. 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. Le mode de production bio est garant de méthodes respectueuses de l'environnement. La filière courte est un modèle de commercialisation qui correspond bien à la production biologique : elle garantit l'équilibre économique des fermes et des prix accessibles pour les consommateurs, mais aussi le respect de l'environnement, pour ceux qui y travaillent et ceux qui en vivent.

Consommer bio et local est doublement intéressant !
Bio et local, c'est l'idéal !
Campagne 2012



A l'initiative de son groupe régional Rhône Alpes (CORABIO), le réseau FNAB organise pour la deuxième année consécutive une campagne nationale intitulée "Bio et local, c'est l'idéal" qui aura lieu du 17 au 23 septembre 2012 et se prolongera par divers événements au cours de l'automne.

Les Bio Automnales 2012 illustrent cette campagne en Vendée.

Les BIO automnales en Vendée

du 5 au 28
octobre
2012



Coopération régionale - Avril Fiches, Juin 2012

Programme à consulter sur www.interbio-paysdelaloire.fr
 ou par tél. : 02.41.18.61.50





Les Automnales Samedi 29 et dimanche 30 septembre, La Flocellière

Organisées par le CPIE Sèvre et Bocage
Une programmation d'ateliers (éco-jardinage, atelier des chefs cuisiniers, les causeries du jardinier, etc.) des dégustations, des démonstrations de savoir-faire automnaux et d'autres animations autour des saveurs et couleurs automnales vous sont proposées lors d'un week-end insolite !

Lieu : Maison de la vie rurale à La Flocellière
Contact : www.cpie-sevre-bocage.com
ou 02 51 57 77 14



6èmes Escales de la Bio Samedi 6 Octobre 2012, Roche sur Yon

Au programme, de nombreux ateliers : fabrication d'objets à base d'éléments naturels, réalisation de nichoirs, à destination d'un public famille (enfants et adultes), et des tables rondes à thématiques écologiques : échanges de recettes et de pratiques de cuisine - trocs et prêts de matériels de cuisine ou de bricolage, jardinage - échange sur les labels et marques bio (Demeter-Biocohérence-cahier des charges bio) - écoconstruction - économie d'énergie... Cette journée serait clôturée par un apéritif concert gratuit à 18h par «La famille Torgnolle».

Lieu : **BIOCOOP Croq'bio**, 74, rue de Montréal
La Roche sur Yon
Contact : Christine Cousin 02 51 46 19 82

Journée Biofeste Samedi 13 oct. à 15h30, Dompierre sur Yon

Après-midi : Promenade sur la ferme et pauses contées avec Thierry Beneteau. Soirée buffet-spectacle à 19h30 : «La Croisade du Bonheur» par Claudette Fuzeau, «magnétiseuse de moquette» + repas.
Soir : 12€ sur réservation, 3 euros pour enfants de moins de 12 ans.

Lieu : **Les Petites Vergnes, Dompierre sur Yon**
Organisateur : **AMAP'PLACE, Dompierre sur Yon, Chouette et Co, Paul Raimbault**
Contacts : Chouette et Co : 06 81 21 85 70
chouetteco@yahoo.fr, Paul Raimbault : 02 51 41 21 67
raimbaultpaul@yahoo.fr

Rencontres Jardin et Nature 2012 Fontenay le Comte 5 jours d'animation du 11 au 15 oct. Salon bio les 13 et 14 octobre

"Economie locale et circuits courts".
Des conférences, des ateliers et des projections pendant tout le weekend. Des dizaines d'exposants autour du développement durable. Redécouvrez la bière artisanale, mettez plus de bio dans votre maison et fabriquez votre propre pain au levain. Informez-vous sur les produits biologiques, de leur fabrication jusqu'à leur arrivée dans votre assiette. Gagnez en esprit critique vis à vis du mode actuel de production, pour préparer ensemble l'agriculture de demain.

Lieu : **Salle Bel Air, 85200 Fontenay-le-Comte**
(à côté de l'espace René Cassin), avenue de la Gare.
Contact : **Maryse Mercier**, au 02 51 69 18 39
(heures de repas) et 06 86 60 67 61
<http://rencontresjardinnature85.thefrogstudio.net>



Ferme ouverte sur la communauté de communes du pays des Herbiers : Les végétaux dans tous leurs états ! Visite de ferme, balade nature, animations et marché bio. Dimanche 14 oct. de 14h à 17h30 Mouchamps



Le GAEC le Chemin Noir, qui pratique l'élevage de bovin viande et la fabrication de pain vous ouvre ses portes : les éleveurs vous feront découvrir, au fil d'une balade, quatre utilisations possibles des végétaux qui nous entourent :

- l'alimentation bien sûr, avec la valorisation de l'herbe pour nourrir le troupeau,
- la préservation de la biodiversité grâce aux haies et aux prairies humides, présentée par le CPIE Sèvre et Bocage,
- l'épuration des eaux usées par les plantes (avec un site de phyto-épuration collective pour 5 logements)
- l'habitat écologique avec la construction d'une maison en paille (visite du chantier).

Ce trajet de 1,5 km (1h30) vous permettra de rejoindre le site de la ferme, où vous attendront un pot d'arrivée, des expositions, un marché bio et des animations ; une démonstration de dressage de chien de troupeau est prévue en fin de journée. Gratuit.

Lieu : **départ au GAEC le Chemin noir, la Guicheterie, Mouchamps (fléchage depuis le bourg)**

► **Trois départs de balade : 14h30, 15h00 et 15h30**
Contact : **Christelle Labbé** : tél : 02 51 66 82 27
ou mail : leader@cc-paysdesherbiers.fr

Organisé par : Communauté de Communes du pays des Herbiers, GAB85, CPIE Sèvre et Bocage, mairie de Mouchamps.

« Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural :
L'Europe investit dans les zones rurales »



«Légumes d'Automne et Bistronomie» Mercredi 17 Octobre à partir de 17h30, Treize-Septiers

Manuel et Jérémie, maraîchers en conversion bio, vous invitent dans leur ferme maraîchère pour découvrir la culture des légumes d'Automne puis apprendre à les préparer.

Au programme :

- Visite de la ferme pour présenter la diversité des légumes d'automne,
- 19 h apéritif dinatoire chez le restaurateur de St Hilaire de Loulay «Le Bistronome» qui valorise leurs légumes.

Réapprenez à préparer ces légumes parfois mal-aimés par la cuisine Bistronomique !
Une dégustation de vins biologiques choisis viendra combler vos papilles durant cette soirée.
Participation demandée : 10€ par personne.
Nombre de personne limité à 20

Rendez-vous, **Village de La Gourinière à Treize-Septiers**
Contact et réservation :
gaecfeuilledechoux@yahoo.fr
ou au 06 28 32 13 36

