

Edition 2014-2015

Le petit guide pour
Manger bio
dans l'
Orne

Vente à la ferme

Collectifs d'achat

Magasins spécialisés

Marchés

Vente en ligne





UNE BANQUE PROCHE DE VOUS, ÇA CHANGE TOUT.

Crédit Mutuel

Édité par la Caisse Fédérale du Crédit Mutuel MABN, société coopérative anonyme à capital variable,
capital initial de 38 112 € - immatriculée sous le n° 556 650 208 RCS LAVAL.

nature andaines
produits bio scop

Primeurs
Produits Locaux
Ecoproduits
Bien-Être

7, avenue Thiers
61600 LA FERTÉ-MACÉ
02 33 38 56 53
contact@natureandaines.fr
www.natureandaines.fr

Horaires d'ouverture:
Lundi : 15 h / 19 h 30
du Mardi au Vendredi :
9 h 30 / 13 h
15 h / 19 h 30
Samedi :
9 h 30 / 13 h
15 h / 19 h
Dimanche :
10 h / 12 h 30

220 m² et
+ de 3000 références
dédiés à la Bio
et au
Développement Durable

Édito

Nous nous réjouissons de voir que vous êtes de plus en plus attentifs et vigilants aux conséquences et répercussions de vos actes d'achats.

Les agriculteurs bio, mais aussi les transformateurs et les distributeurs de produits bios, fiers de leur métier et de leurs pratiques, vous invitent à découvrir leurs productions et savoirs faire, au travers desquels ils expriment au quotidien les convictions qui les animent : celles d'avoir opté pour le cahier des charges le plus respectueux de notre environnement et des générations présentes et à venir...

À la faveur de ce lien direct avec ces artisans d'une agriculture de qualité, grâce à ce guide, vous pourrez les rencontrer, échanger sur la force de ces convictions qui les conduisent à pratiquer l'agriculture bio dans le souci permanent du bien-être animal, de la biodiversité en général, de la qualité de la ressource en eau ect.

Ces opérateurs de la bio sont des garants de la vitalité de nos territoires ruraux et nous vous invitons à les retrouver au sein de ce guide des producteurs, réalisé conjointement par le Groupement des Agriculteurs Biologiques de l'Orne et Inter Bio Normandie.

Il vous propose une liste de contacts gourmands, témoignant de la richesse des productions bio de notre département.

Ce guide est édité pour une durée de 2 ans, par conséquent les données qu'il contient, peuvent être amenées à évoluer. Vous retrouverez sur le site internet du réseau bio bas-normand un annuaire des producteurs et acteurs de la bio actualisé régulièrement : www.bio-normandie.org.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à rencontrer les acteurs de la bio de l'Orne, à échanger avec eux sur un étal de marché, à déguster et cuisiner leurs produits bio, et à savourer et apprécier la qualité et les saveurs de cette agriculture bio que nous souhaitons voir se développer avec ambition, grâce à l'aide précieuse des consommateurs/citoyens que vous êtes...

Gaël Avenel, président du GAB 61.

Réalisation : Groupement des Agriculteurs Bio de l'Orne (GAB 61) en collaboration avec Inter Bio Normandie - novembre 2014

Tirage : 10000 exemplaires

Conception graphique : GRAB HN - Les agriculteurs BIO de Haute-Normandie

Illustrations : Bénédicte Moret pour Corabio

Sources : 25 raisons de devenir Bio Consom'acteur, Le petit guide pour vos amis biosceptiques de Corabio

Impression : Imprimerie du Bocage

Imprimé sur papier recyclé avec des encres végétales

Avec le soutien financier :



Les bonnes adresses bio dans l'Orne



Producteurs
Transformateurs bio

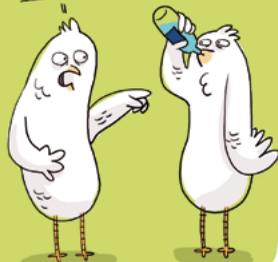
Distributeurs bio

Magasins spécialisés bio

- Légumes
- Produits laitiers
- Produits cidricoles
- Viande
- Pain, farine, biscuits, pâtes
- Huile
- Miel, savons, table paysanne

Qu'est ce que l'agriculture biologique ?

Tu manges bio toi?



Surement pas !
C'est bien un truc d'écolo ça !



MORÉL B.

Qu'est ce que la bio ?

L'agriculture biologique est un mode de production qui recourt à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels.

Et pourquoi tu bois de l'eau en bouteille?



Nan mais tu te rends pas compte? Avec toute la pollution qu'il y a dans l'eau !

L'agriculture biologique prévient les maladies des plantes

Les associations de plantes et les rotations des cultures permettent de lutter préventivement contre les maladies. Les défenses naturelles des plantes et leur croissance sont renforcées par des préparations à base de plantes. Si nécessaire, des traitements naturels sont utilisés.

L'agriculture biologique est rigoureusement contrôlée

L'agriculture bio préserve la fertilité des sols

Aucun engrais chimique n'est utilisé : le recyclage des déchets de la ferme et l'utilisation d'engrais verts développent la fertilité de la terre. L'activité biologique des sols est entretenue, les sols sont couverts pour réduire la prolifération des « mauvaises herbes ».

L'agriculture bio, une garantie encadrée par la loi

L'agriculture bio contribue à la santé des paysans et des consommateurs

L'agriculture bio proscriit les manipulations de produits dangereux pour la santé et améliore la qualité sanitaire et nutritionnelle des aliments. [réf. 1]

L'agriculture biologique protège la biodiversité

Tous les êtres vivants sont indispensables à l'équilibre de l'écosystème. A chacun son rôle. Certains aident les plantes à se reproduire ou à aérer la terre. D'autres permettent de réguler la prolifération nuisible de certains insectes (chenilles, pucerons...). Les cultures sont diversifiées. La sélection de plantes et d'animaux les plus adaptés à un terroir sauvegarde la diversité des semences et des races. Les haies évitent l'érosion des sols, brisent les vents, servent d'abri aux animaux.

La bio maintient l'emploi dans les campagnes

Tu fais quoi là ?...



Je mets des insecticides

et t'as pas peur des conséquences sur l'environnement?



Que dalle ! J'ai jamais eu un jardin aussi beau !

L'agriculture biologique respecte les animaux

Les animaux vivent dans de bonnes conditions : ils mangent bio, disposent de parcours en plein air, sont soignés en limitant les médicaments allopathiques (vaccins, antibiotiques).

C'est vrai qu'elle est belle ta citrouille !



C'est une tomate cerise...

MORÉL B.

Répertoire

1	EARL FERME DE LA VIE	6	30	FERME DE CUTESSION	12
2	EARL LA GILBERDIÈRE	6	31	LA FERME AUGERONNE	13
3	SARL LES P'TITS GRAINS	6	32	EARL DES PAMPILLES	13
4	EARL DE LA RIBARDIÈRE	6	33	EARL BEAURAIN	14
5	CHRISTIAN GORET	6	34	LA CROC'CINELLE DE LA RISLE	14
6	EARL DU LAMBRON	6	35	EARL DU CHÂTELET	14
7	AUTOUR DU POTAGER	6	36	MIEL NATUREL	14
8	GAEC ROTOURS À LA TERRE	7	37	LE POTAGER DES SAVEURS	14
9	FERME DE LA BARONNIE	7	38	YLAAF	14
10	EARL JACQUES ROBINE	7	39	EARL LA FERME BIO-LOGIQUE	14
11	FERME DES HAMEAUX	7	40	LE GUÉ FALOT	14
12	CLAQUE PÉPIN	7	41	MOULIN FOURNIL DE LA PELTRIE	15
13	GAEC DU MONT HARDY	7	42	LHOSTE SYLVIE	15
14	LES FARINES DE LA TOUCHE	9	43	EARL DU CHEMIN PERRY	15
15	BISCUITERIE DE L'ABBAYE	9	44	FERME DE LA GRANDE SUARDIÈRE	15
16	EARL DE SAINT AUVIEU	9	45	GAEC DES CABRIOLES	16
17	GAEC DE LA POULARDIÈRE	9	46	FERME DU BAS PRIMBERT	16
18	GAEC DE CENTAURÉES	9	47	GAEC DU PIS VERT	16
19	EARL DU BOIS	11	48	LE FOURNIL DE CLÉMENCÉ	16
20	CHÈVRERIE DE LE TUILERIE	11	49	GAEC DU CHAMP DEVANT	17
21	POULETS DE FONTENAI	11	50	LE VERGER DE LA REINETTE	17
22	BREBIS D'ÉCOUVES	11	51	EARL DE LA RUE	17
23	LE COGUIC ANNABELLE	11	52	LE PAIN DE L'ANGENARDIÈRE	17
24	FERME DES RIDERETS	11	53	MAGASIN NATURE ANDAINES	18
25	LA PATTE JEANJEAN	12	54	MAGASIN BIOTOPE	18
26	ASINERIE MÉLISÂNE	12			
27	EARL VÉRON GIL	12	>>	LISTE DES MARCHÉS	19
28	HUBERT JOUANDET	12	>>	LISTE DES AMAP	
29	GAEC DE LA GALOTIÈRE	12		COLLECTIFS D'ACHATS	22

Situez les points de vente bio en dépliant la carte en fin de guide

Producteurs - transformateurs bio

- Légumes
- Produits laitiers
- Produits cidricoles
- Viande
- Pain, biscuits, farine, pâtes
- Huile
- Miel, savons, table paysanne

Distributeurs bio

- Magasins spécialisés bio



AVERTISSEMENT

Ce guide n'est pas exhaustif, seuls y sont répertoriés les opérateurs ayant répondu à notre questionnaire. Les informations contenues dans ce guide sont déclaratives et n'engagent pas la responsabilité du réseau bio normand (GAB 14/Inter Bio Normandie).

Les produits indiqués pour les producteurs référencés dans ce guide sont certifiés bio ou en conversion vers l'agriculture biologique. Cependant, certains points de vente proposent également des produits non certifiés, ou encore des produits certifiés qui ne figurent pas dans cette publication.

Vous avez la possibilité de vérifier quels produits sont bien certifiés en demandant à l'opérateur de produire le certificat garantissant l'origine biologique du produit.

Producteurs / transformateurs

1 EARL FERME DE LA VIE

Paule Crestot et Stéphane Denis
Le Soulbieu
61 310 St Pierre la Rivière
T. 02 33 36 61 61 | 06 69 19 04 10
06 98 92 18 05
stephane.denis@nordnet.fr

Viande bovine (caissette 8-10 kg),
volailles, pain (demi-complet, complet,
épeautre, 5 céréales, pain de miel),
œufs

- » Vente à la ferme : sur commande et RDV
- » Vente de paniers : Argentan le jeudi et Cisiac St Aubin le samedi

2 EARL LA GILBERDIÈRE

Sylvie et Didier Ouvry
La Gilberdière
61 430 Berjou
T. 02 33 64 81 88 | 06 30 79 44 64
syldid.ouvry@gmail.com
www.accueil.a.la.ferme.over-blog.com

Jus de pommes

- » Vente à la ferme : sur RDV
- » Accueil paysan, Suisse normande territoire préservé (camping à la ferme, yourte)
- » Séances pédagogiques à la ferme pour groupes scolaires, centres de loisirs, ...
- » Possibilité de mini-camps, organisation de fêtes d'anniversaire pour les enfants.

3 SARL LES P'TITS GRAINS

Pierre Harivel et Karine Painbèni
La canne
61 100 Montilly sur Noireau
T. 02 33 96 28 15
les-ptits-grains@orange.fr

Pains au levain naturel demi-complet, complet et aux graines, farine

- » Vente à la ferme : le vendredi de 17h à 20h
- » Marchés : Flers et Falaise le samedi

4 EARL DE LA RIBARDIÈRE

Christophe Davy
La Ribardière
61 430 Athis de l'Orne
T. 02 33 66 41 93
davy.isachris@orange.fr
www.fermelariardiere.wordpress.com

Cidre fermier

- » Vente à la ferme : téléphoner avant
- » Gîtes de France, Bienvenue à la ferme

5 CHRISTIAN GORET

La Bissonnière
61 430 Athis de l'Orne
T. 02 33 66 43 38
goretos-cornue@wanadoo.fr

Viande de bœuf en caissette de 10 kg

- » Vente à la ferme

6 EARL DU LAMBON

Quentin et Jacques Legeay
La Joserie
61 100 Taillebois
T. 02 33 66 26 25 | 06 40 50 17 94
earl-du-lambon@wanadoo.fr

Colis de bœuf 10 kg et veau sous la mère de 8 ou 12 kg

- » Vente à la ferme : sur commande

7 AUTOUR DU POTAGER

Mélanie et Yoann Noël
La suée
61 100 Notre Dame du Rocher
T. 02 33 65 33 28 | 06 27 28 10 33
autourdupotager@gmail.com

Légumes divers et anciens, plantes aromatiques, grande variété de tomates anciennes, petits fruits

- » Vente à la ferme : le mercredi de 15h à 19h de mai à la Toussaint, puis tous les 15 jours de la Toussaint à mai. Sur commande en dehors des horaires d'ouverture.

» Vente de paniers : Notre Dame du Rocher le mercredi, dépôt des paniers à Flers le jeudi matin

- » Accueil et visites de groupes

8 GAEC ROTOURS À LA TERRE

La mare
61 210 Les Rotours
T. 06 04 45 66 31 | 06 35 30 64 18
06 13 03 51 05
rotoursalaterre@gmail.com

Légumes diversifiés, viande bovine (veau et bœuf), volailles de chair (pintades et poulets), jus de pommes, petits fruits rouges et confitures

- » Vente à la ferme : samedi de 9h à 13h
- » Marché : Flers le samedi
- » Vente de paniers : Falaise le mardi, les Rotours le jeudi, Pont d'Ouilly et Clécy le jeudi

9 FERME DE LA BARONNIE

Pascal Sauvage
La baronnie
61 150 La Courbe
T. 02 33 35 29 08 | 06 27 35 54 77
famille.sauvage@orange.fr

Caissette de viande de bœuf, veau, porc, verrines de pâté, rillettes et boudin noir, jus de pomme

- » Vente à la ferme : du lundi au samedi de 10h à 18h, viande en caissette sur commande le vendredi de 9h30 à 20h et le samedi de 9h30 à 18h
- » Vente de paniers : Argentan le jeudi tous les 15 jours, Falaise le 1er mardi de chaque mois

10 EARL JACQUES ROBINE

Jacques Robine
Le bas de la Courbe
61150 La Courbe
T. 02 33 35 14 22

Lait cru

- » Vente à la ferme : tous les jours de 9h à 10h30 et de 18h à 19h30



11 FERME DES HAMEAUX

Coralie Pousset
Les Hameaux
61 150 Batilly
T. 02 33 67 06 56 | 06 20 63 65 67
fermedeshameaux@orange.fr

Légumes de saison

- » Marché : Ecouché le vendredi
- » Vente de paniers : Ecouché jeudi soir ou vendredi matin

12 CLAQUE PÉPIN

Benoit Louvet
3 le Château
61 150 SERANS
T. 06 71 95 87 86 | 06 76 72 45 70
sandrinelouvet@hotmail.fr
www.claquepepin.fr

Jus de pomme, Calvados, Cidre, Poiré

- » Vente à la ferme : sur RDV

13 GAEC DU MONT HARDY

Le Mont Hardy
61 220 Saint Hilaire de Briouze
T. 02 33 96 30 45
le.porc.sain@nordnet.fr

Viande porcine et charcuterie

- » Vente à la ferme : le vendredi de 14h à 19h, sur commande
- » Visite de l'élevage possible sur réservation.

L'agriculture bio est rigoureusement contrôlée

Les conditions de production et de transformation sont systématiquement contrôlées. C'est la garantie qu'aucun pesticide, produit chimique de synthèse, ou organisme génétiquement modifié (OGM) n'a été utilisé. C'est aussi l'assurance du bien-être des animaux.

Situez les points de vente bio en dépliant la carte en fin de guide

- Légumes
- Produits laitiers
- Produits cidricoles
- Viande
- Pain, biscuits, farine, pâtes
- Huile
- Miel, savons, table paysanne

L'agriculture biologique ça change quoi pour l'emploi ?



Le saviez-vous?

L'agriculture biologique nécessite en moyenne 60 % de main d'œuvre supplémentaire et anime nos campagnes.

Retrouvez les producteurs sur les marchés de l'Orne en page 19

La bio crée de l'emploi en zone rurale

Les exigences particulières du cahier des charges de l'agriculture biologique engendrent une main d'œuvre plus élevée dans les fermes et maintiennent ainsi l'emploi en milieu rural.

■ Légumes	■ Viande	■ Miel, savons, table paysanne
■ Produits laitiers	■ Pain, biscuits, farine, pâtes	
■ Produits cidricoles	■ Huile	

14 LES FARINES DE LA TOUCHE

Adèle et Tanguy Laurent

La touche
61 700 Domfront
T. 02 33 37 03 99 | 06 63 07 55 50
adele.tanguy@hotmail.fr
www.yourte-souslespoiriers.com

Farine de blé (T80 et T110) et de seigle moulu à la ferme

- » Vente à la ferme : tous les jours sur rdv
- » Marché : Domfront le vendredi matin
- » Vente de paniers : Notre Dame du Rocher 1er mercredi du mois, Argentan, la Ferté-Macé, Les Paniers Flériens, Vieux
- » Accueil Paysan
- » Production laitière transformée en fromage Entrammes, organisation d'un festi'pommes tous les ans. Mention Nature et Progrès et label Bio cohérence

16 EARL DE SAINT AUVIEU

Jacques et Isabelle Mousset

Saint Auvieu
61 350 Passais la conception
T. 02 33 37 99 93 | 06 73 66 41 18
mousset.jacques@wanadoo.fr

Produits laitiers : crème 20 et 40cl, beurre doux et demi sel 250g, yaourts naturels, fruits, vanille, fromage blanc nature et aux fruits, faisselle 500g, lait entier et demi-écrémé et lait de baratte en bouteille d'1 l

- » Marché : Domfront le vendredi matin
- » Vente de paniers : La Ferté Macé le vendredi après-midi
- » Présents à Nature Andaines (la Ferté Macé) et supérettes de St Georges de Rouelle, le Teilleul, Gorrion, Loré, Céaucé, Passais.

15 BISCUITERIE DE L'ABBAYE

Gérard Lebaudy

Le Val
61 700 Lonlay l'Abbaye
T. 02 33 30 64 64
contact@biscuiterie-abbaye.com
www.boutique-biscuits-abbaye.com

Spécialisée dans la fabrication de sablé normand, la biscuiterie de l'Abbaye a développé une gamme de biscuits biologiques : la gamme «Virgile»

- » Vente au magasin d'usine : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h
- » Vente en ligne : www.boutique-biscuits-abbaye.com
- » Visites d'usine gratuites organisées toute l'année. Sur réservation

» «Le Grand Sablé Bio» nous rappelle le sablé d'autrefois que Virgile Fouilleul fabriquait dans sa boulangerie il y a un siècle. Ces grands sablés d'un kilo étaient destinés à soutenir le moral des «poilus».

17 GAEC DE LA POULARDIÈRE

Stéphane Leroyer

La Poulardière
61 350 Saint Fraimbault
T. 02 33 38 31 96 | 06 87 98 29 49
F. 09 70 06 33 94
gaecdelapoulardiere@wanadoo.fr
www.lapoulardiere.com

Cidre, poiré, poiré AOP Domfront, jus de pomme, jus de poire, vinaigre de cidre

- » Vente à la ferme : tous les jours sur RDV
- » Marchés : par intermédiaire, à Alençon le jeudi, Caen le vendredi et le dimanche, Vire le vendredi
- » Orne Terroir

18 GAEC DE CENTAURÉES

Laurent et Thierry Hamard

La Sébaudière - 61 330 Céaucé
T. 06 38 26 11 89 | 06 43 85 30 59

Cidre, poiré, jus de pomme et poire, apéritif à base de cidre et de poire, calvados

- » Vente à la ferme
- » France passion Accueil Camping Car

Le saviez-vous ?

En France, les animaux d'élevage sont en partie nourris avec du soja importé d'Amérique du Sud, à 80 % OGM. [réf. 2 et 3] La culture du soja y est développée au détriment des cultures destinées à nourrir les populations locales. Elle entraîne également la déforestation de la forêt amazonienne. En conséquence, l'empreinte carbone d'une production locale conventionnelle s'en ressent. A contrario, les animaux bio sont élevés avec une alimentation bio majoritairement issue de la ferme.

Manger bio

C'est trop cher pour moi !



J'ai pas les moyens, c'est bien trop cher de manger BIO



Pour manger bio sans vous ruiner, adoptez les bons réflexes !

Privilégiez la vente directe et les magasins de producteurs, préférez le vrac et les conditionnements familiaux, évitez d'acheter des plats préparés, limitez votre consommation de viande, dont les

apports en protéines sont avantageusement remplacés par l'association de céréales et légumineuses (pois, haricots, lentilles vertes, lentilles corail...), consommez des fruits et légumes de saison...

19 EARL DU BOIS

Philippe et Marie-Claire Derouault
Le bois
61 130 Loré
T. 02 33 30 16 89
de.phil@hotmail.fr

Jus de pommes ou de poires, cidre, poiré, apéritif de poires ou de pommes, vinaigre de cidre

» Vente à la ferme : tous les jours sauf dimanche, téléphoner avant

» Marchés ponctuels

» Vente de paniers : La Ferté Macé et Argentan un vendredi tous les 2-3 mois, Aron-Saint Baudelle 1 jeudi tous les 3 mois

» Possibilité de venir remplir ses bouteilles de jus (mi-novembre) et de cidre (janvier-février).

22 BREBIS D'ÉCOUVES

Stéphane Coullard
Les Noës
61 250 Saint Nicolas des Bois
T. 06 19 89 41 89
info@brebisdecouvres.fr
www.brebisdecouvres.fr

Produits laitiers de brebis : fromage au lait cru, yaourt nature et aux fruits, tomme et reblochon, fromage frais

» Vente à la ferme : mercredi, vendredi et samedi de 17h à 19h

» Marchés : Alençon le jeudi, samedi et dimanche

» Vente de paniers : Ruche qui dit oui à Alençon le mardi, Argentan le jeudi

20 CHÈVRERIE DE LA TUILERIE

La tuilerie
61 320 La Lande de Goulte
T. 06 16 71 19 49
chevriedelatuilerie@gmail.com

Fromages de chèvre (croissants, pyramides, bûches, palets, petiots, p tits gris, tuiles, fromages aromatisés, tomates), viande bovine et porcine en caissette sur commande

» Vente à la ferme : de mars à novembre tous les soirs de 18h à 19h

» Marchés : Sées le samedi et Argentan le dimanche

» Vente de paniers : Amap du Mesle le mardi et de Sées le vendredi

23 LE COGUIC JÉSUS

Briante
61 250 Colombiers
T. 02 33 32 96 20 | 06 63 97 37 86
F. 02 33 31 81 52
lecoquic.jesus@aol.fr

Légumes et fruits de saisons, farine d'épeautre (T80) et de sarrasin, jus de pomme, cidre, eau de vie, vinaigre de cidre, vinaigre aux orties

» Vente à la ferme : sur commande par téléphone

» Vente de paniers : Alençon le vendredi

24 FERME DES RIDERETS

Pauline Gaignard
Les Riderets
61 250 Hélopou
T. 06 63 17 68 66
paulina.gaia@yahoo.fr

Légumes de saison diversifiés, viande bovine et ovine en caissette

» Vente à la ferme : mercredi en libre service de 17h à 19h et vendredi sur commande de 17h à 19h

» Vente de paniers : Alençon le mardi soir

» Accueil pédagogique (scolaires du primaire au lycée) : sur thématique alimentation, agro-écologie, biodiversité, maraîchage, paysage.

21 POULETS DE FONTENAI

Cédric Babin
Les Basse Gaudinières
61 240 Fontenai les Louvets
T. 06 76 25 71 01
babin.c61@gmail.com

Poulets et canards de chair

» Vente à la ferme : jeudi et vendredi de 17h à 19h, samedi de 10h à 12h30 - commande par internet

» Début de la vente directe en 2015

Situez les points de vente bio en dépliant la carte en fin de guide

- Légumes
- Viande
- Miel, savons, table paysanne
- Produits laitiers
- Pain, biscuits, farine, pâtes
- Huile
- Produits cidricoles

Producteurs / transformateurs

25 LA PATTE JEANJEAN

Pierre Jeanjean

Pôle universitaire de Montfouillon
Entrée Sud - In'Tech
61 250 Damigny
T. 09 84 03 38 96
contact@lapattejeanjean.com
www.lapattejeanjean.com

Pâtes artisanales Nature et Saveurs faites à partir de différentes céréales (froment, épeautre, lait d'avoine), légumes secs : lentillons et pois cassés

- » Vente en ligne : www.lapattejeanjean.com
- » Vente de paniers (AMAP): Héloop le jeudi, Alençon le vendredi, Argentan le jeudi, Bellême, etc.
- » Magasins bio et épicerie de terroir en Basse-Normandie : Alençon, Bagnoles de l'Orne, Mortagne-au-Perche, Flers, Vire, Falaise, Caen, etc.
- » L'origine des matières premières est garantie 100 % de la ferme familiale, située à Senonches dans Le Perche.

26 ASINERIE MÉLISÂNE

Philippe Brand

La Place
61 500 Le bouillon
T. 02 33 82 02 35
contact@melisane.fr
www.melisane.fr

Saveurs naturels façonnés à la ferme et produits cosmétiques au lait d'ânesse

- » Vente à la ferme : sur RDV
- » Marchés à thèmes, à voir sur notre site
- » Bienvenue à la ferme
- » Mélisâne, petite asinerie avec production de lait d'ânesse bio uniquement pour nos produits, vente d'ânesse dociles, visite de l'activité de mi-avril à mi-octobre

27 EARL VÉRON GIL

Ghislaine et Gil Véron

Les Champs Moulins
61 310 La Cochère
T. 02 33 39 98 22 | 06 22 84 63 59
ghislaineveron@yahoo.fr
www.lafermedeschampsmoulins.fr

Viande de bœuf et de veaux (colis 10 kg) et poulet (pièce)

- » Vente à la ferme : 1 fois par mois sur commande, sauf juillet-août
- » Vente de paniers : Saint Lubin des Joncerets le mardi
- » Livraison colis de 10 kg à Le Mans et région parisienne

28 HUBERT JOUANDET

Les Hordouseaux
61 160 Ecorches
T. 02 33 36 29 97 | 06 13 13 45 95
hubert.jouandet@wanadoo.fr

Caissettes de viande de bœuf ou de veau, cidre, vinaigre de cidre

- » Vente à la ferme : du lundi au samedi de 17h à 19h ou sur RDV
- » Bœufs élevés à l'herbe, veau élevé sous la mère

29 GAEC DE LA GALOTIÈRE

La Galotière
61 120 Crouettes
T. 02 33 39 05 98 | F. 02 33 67 57 68
lagalotiere@free.fr

Cidre brut, demi-sec AOP Pays d'Auge, poiré, pommeau, vinaigre, jus de pomme, calvados, jus de poire

- » Vente à la ferme : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h
- » Gîtes de France

30 FERME DE CUTESSON

Ginette et Emmanuel Schreiber

Cutesson
61 120 Vimoutiers
T. 02 33 39 18 53 | 06 85 33 65 44
fermedecutesson@orange.fr
www.ferme-de-cutesson.com

Cidre, calvados, pommeau, jus de pomme, veau en caissette de 5 kg

- » Vente à la ferme : tous les jours de 9h à 12h et de 13h à 18h, sauf dimanche et période de fabrication (octobre à janvier). Téléphoner avant
- » Marchés : St Pierre sur Dives le lundi, Trouville le mercredi, Deauville le vendredi et Honfleur le samedi
- » Vente de paniers : Vimoutiers/livarot le 1er samedi du mois, Lisieux le 1er jeudi du mois
- » BALF, Orne Terroir, CIPPA

Le local n'est pas un signe de qualité

Malgré l'ambiguïté souvent entretenue, un aliment produit localement n'est pas nécessairement un produit sain. Le fait de consommer les produits de votre voisin agriculteur ne vous apporte aucune garantie sur le mode de production de ses produits.

Retrouvez les producteurs sur les marchés de l'Orne en page 19

31 LA FERME AUGERONNE

Frédéric et Céline Lemignier

Le douy
61 230 Mardilly
T. 06 87 48 60 64 | 06 82 24 71 48
celine.lemignier@lafermeaugeronne.com
www.lafermeaugeronne.com

Viande de bœuf, porc et veau en colis et au détail. Conserve de porc : rillettes, terrines de campagne, boudin noir, mousse de foie, fritons. Conserves de bœufs : haché de bœuf sauce camembert.

- » Vente à la ferme : sur RDV
- » Vente de paniers : Cisaï Saint Aubin le samedi, Alençon le mardi et vendredi., Héloop/l'Aigle le jeudi
- » Du mois d'avril au mois d'octobre : visite de la ferme sur RDV, pique-nique à la ferme sur réservation, sac pique-nique
- » Bienvenue à la ferme, Orne terroirs

32 EARL DES PAMPILLES

Nathalie et Bruno Caillibaud

Le Bourg
61 230 Cisaï Saint Aubin
T. 02 33 36 86 22 | 07 82 28 09 90
06 52 06 64 03
bnq.caillibaud@free.fr
www.lafermedespampilles.fr

Fromage de chèvres (frais à affinés et tommes), dessert lactés, riz au lait, terrines de chevreau

- » Vente à la ferme : de mars à décembre du lundi au samedi de 17h à 19h, le samedi matin de 10h à 12h30. Autrement sur RDV
- » Marchés : L'Aigle le mardi, la Ferté Fresnel le jeudi et Echauffour le dimanche
- » Vente de paniers : Argentan le jeudi, Héloop le jeudi, Alençon le vendredi, Cisaï Saint Aubin le samedi
- » Magasin de produits du terroir
- » Visites et animations pour faire découvrir selon les âges et le contexte, la ferme et ses animaux, l'élevage de chèvre, la fabrication de fromages



- Légumes
- Produits laitiers
- Produits cidricoles
- Viande
- Pain, biscuits, farine, pâtes
- Huile
- Miel, savons, table paysanne

33 EARL BEURAIN

Catherine et Laurent Beurain
Le Brûlé
61 240 Ménéil Frogier
T. 02 33 36 29 79
earlbeurain@wanadoo.fr
www.fermedubrule.fr

Crème, fromage blanc, yaourt et
tomme de lait de vache

» Vente à la ferme : le jeudi soir de 17h à 19h
ou sur RDV

» Vente de paniers : Verneuil et Saint Lubin
des Joncretets le mardi

34 LA CROC'CELLE DE LA RISLE

La Vavassorie
61 300 Saint Sulpice sur Risle
T. 02 33 24 34 13 | 02 33 24 72 68 | 06
15 41 59 45
croqueursdelacroc@orange.fr

Légumes de saisons

» Vente à la ferme : fin d'été de 17h30 à 19h

» Vente de paniers : Saint Sulpice sur Risle

» Association créée en 2009 afin d'embaucher
un maraîcher et de trouver un terrain
(mis à disposition par la CDC) pour produire
et vendre des légumes bio en AMAP. L'association
a également des objectifs d'animation sociale,
d'accueil de scolaires et de production pour
les cantines du secteur.

35 EARL DU CHÂTELET

Dominique & Monique Clouard-Taupin
Le Châtelet
61 300 L'Aigle
T. 02 33 24 34 13 | 06 79 41 37 34
cloutaup@wanadoo.fr

Huile de Colza

» Vente à la ferme : sur rendez-vous

» Vente de paniers : Saint Sulpice sur Risle le
1er jeudi du mois

36 MIEL NATUREL

Denis Bettend
La Duretère
61 300 Crulai
T. 06 25 64 07 41
denis-bettend@mirador.fr

Miel de différentes sortes, pollen
frais et congelé

» Vente à la SARL Mirador - ZA les Perchon-
nières à Chandai : tous les jours de 9h à 12h
et de 14h à 18h, le samedi de 10h à 12h et de
14h à 16h, fermé le dimanche

37 LE POTAGER DES SAVEURS

Laetitia Duhamel
245 Chemin de la Hentrie
61 190 Irai
T. 02 32 35 23 87
lepotagerdessaveurs@gmail.com

Légumes et petits fruits

» Vente à la ferme : sur commande au détail
ou panier hebdomadaire

38 YLAAF

Michèle Lebrun
Le Moncel
61 390 FAY
T. 02 33 28 01 16
contact@ylaaf.com
www.ylaaf.com

Viande de cervidés, terrines,
saucissons, noix fumées, plats
cuisinés, viande fraîche de daguet
(ou jeune cerf d'élevage)

» Vente à la ferme : samedi précédent Noël

» Un lit au pré

» Drive fermier d'Alençon

39 EARL LA FERME BIO-LOGIQUE

Sophie Chaussi
Le haras de la Cour
61 390 Saint Germain le Vieux
T. 02 33 27 26 34 | 06 20 24 21 23
sophie.chaussi@free.fr

Colis de viande porcine de 5, 7 ou
10kg, viande au détail, terrines et
charcuterie

» Vente à la ferme : en pré-commande

» Marchés : Le mêle sur sarthe le mardi,
Bellême le vendredi

» Location gîte en direct

40 LE GUÉ FALOT

Marie Annick Flochly
61 170 Saint Aubin d'Appenai
T. 02 33 28 68 12
leguefalot@wanadoo.fr

Table paysanne

» Accueil paysan

Retrouvez les producteurs sur les
marchés de l'Orne
en page 19

41 MOULIN FOURNIL DE LA PELTRIE

Philippe Gallioz et Jean Larrivière
Moulin de la Peltrie
61 190 Bivilliers
T. 02 33 25 73 40
moulin.de.la.peltrie@free.fr
www.moulin-peltrie.com

Pains biologiques au levain cuits
au feu de bois, farines biologiques
fabriquées au moulin Farines de blé
(T65, T80, T110, T150) de seigle,
d'engrain et d'épeautre

» Vente au moulin : lundi de 17h à 19h et
samedi de 10h à 13h

» Vente de paniers : AMAP de la Croccinelle
à l'Aigle

» Le moulin de la Peltrie fabrique de la farine
depuis 400 ans et aujourd'hui il est équipé
d'un fournil avec un four à bois. Le pain et la
farine sont vendus à des magasins, des res-
taurants et sur les marchés.

42 LHOSTE SYLVIE ET CHRISTOPHE

Sylvie et Christophe LHOSTE
La hutte
61 290 Longny au Perche
T. 02 33 83 99 79 | 06 43 33 52 54
chrlhoste@wanadoo.fr

Produits laitiers (fromages de
chèvre bio, crottins, bûches,
pyramide, différents stades
d'affinage) et viande ovine

» Vente à la ferme : de mars à décembre
le lundi, mercredi et samedi de 15h à 18h,
dimanche de 10h à 12h

» Marché : Longny au Perche le mercredi et
Nogent le Rotrou le samedi

» Possibilité d'assister à la traite à 17 h
les jours d'ouverture, explication de notre
conduite d'élevage en bio et de notre savoir-
faire.

43 EARL DU CHEMIN PERRY

Céline et Michel Ragot
Chemin Perray
61 360 Coulimer
T. 02 33 25 94 38
michelceline-ragotmteau@wanadoo.fr
http://fermeducheminperry.jimdo.com

Colis de viande de bœuf et veau
par 5 et 10 kg, jus de pomme

» Vente à la ferme : de septembre à juin
viande vendue uniquement sur commande et
livraison mensuelle en région parisienne

» Vente de paniers : Le Mêle sur Sarthe le
mardi

» Gîte à la ferme labellisé Accueil Paysan

44 FERME DE LA GRANDE SUARDIÈRE

Thierry et Cécile Hermeline
La grande Suardière
61 360 La Perrière
T. 02 33 83 53 29
lasuardiere@gmail.com
http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/normandie/produits-de-la-ferme/
ferme-la-grande-suardiere-paysan-bou-
langer-2661-144723

Pâtisseries, pains au levain naturel,
plats cuisinés, Farine (T80, T110 et
T150) et jus de pomme

» Vente à la ferme : jeudi et dimanche de 10h
à 19h

» Goûter à la ferme

» Cours de cuisine sur demande, formateur
pain bio

» Possibilité de voir la fabrication du pain
pendant les jours de vente.

» Auteur de livres de recettes de cuisine

Attention, ce n'est pas si simple !

Selon l'ADEME, les modes de production sont beaucoup plus
déterminants en matière de bilan environnemental que les modes
de distribution. Par ailleurs, toujours selon l'ADEME, « plus de
proximité ne signifie pas nécessairement moins d'émissions de gaz
à effet de serre si les moyens de transport utilisés sont inadap-
tés, si la logistique est insuffisamment optimisée
ou si le comportement du
consommateur est inadéquat ».
[réf.4]



45 GAEC DES CABRIOLES

Déborah Guiot
La blanchardière des Landres
61 400 Mauves sur huisne
T. 06 35 46 51 89
fermedescabrioles@gmail.com
www.ferme-des-cabrioles.fr

Fromages de chèvre au lait cru moulés à la louche, desserts lactés de chèvre, jus de pommes

- » Vente à la ferme : du 1er avril au 30 novembre. Vendredi de 16h à 18h, samedi et dimanche de 14h à 18h. Boutique à la ferme avec d'autres produits bio et/ou locaux.
- » Marchés : Bellême le jeudi, Margon le vendredi après-midi et Mortagne au Perche le samedi
- » Vente de paniers : Bellême et Mortagne au Perche le vendredi, Nogent le Rotrou le mardi
- » Orne Terroirs, Bienvenue à la ferme
- » Possibilité d'assister à la traite à 18h les jours d'ouverture. Ferme pédagogique pour les groupes, ateliers pédagogiques sur réservation. Ferme de découverte pour les familles, visite du site aux mêmes jours et horaires que la vente à la ferme.

46 FERME DU BAS PRIMBERT

Sylvain Durey
Le Bas Primbert
61 340 Saint Jean de la Forêt
T. 06 88 36 73 21
basprimbert@hotmail.fr

Fromage de brebis frais, péraïl, tomate, yaourt, faisselle, viande de bœuf et d'agneau

- » Vente à la ferme : vendredi et samedi de 15h30 à 19h
- » Marchés : Bellême le jeudi, Nogent le Rotrou le samedi
- » Vente de paniers : Le mêle sur Sarthe, Rémalard, Bellême, AMAP de Chartres et Paris
- » Membre du collectif Percheron des producteurs fermiers

47 GAEC DU PIS VERT

Josué Diesny et Jérémie Ouy
La Chevrolière
61 340 Nocé
T. 02 33 73 43 85
gaecpisvert@gmail.com

Produits de vache au lait cru : lait cru, tomate affinée, tomate fraîche, meule de «grand ouy» (fromage à pâte cuite pressée), faisselles, crème, beurre, yaourts, jus de pomme

- » Vente à la ferme : du jeudi au samedi de 14h à 18h
- » Marchés : Margon le vendredi, Nogent le Rotrou le samedi
- » Vente de paniers : Bellême le vendredi, Lucé, Lèves
- » Mention nature et progrès

48 LE FOURNIL DE CLÉMENCÉ

Xavier Boullier
Clémencé
61 130 Saint Cyr la Rosière
T. 07 87 11 60 83

Pain nature, graines de lin, multigraines, au noix, aux raisins secs

- » Vente à la ferme : le vendredi de 17h à 19h
- » Marchés : Bellême le jeudi et Margon le vendredi après-midi
- » Vente de paniers : Bellême le vendredi
- » Pain typé élaboré à partir d'un mélange variétal rouge de bordeaux et cuit dans un ancien four percheron

Retrouvez les producteurs sur les marchés de l'Orne en page 19

49 GAEC DU CHAMP DEVANT

Aurélien Asselin
La croix
61 130 Saint Cyr la Rosière
T. 06 82 17 34 28
champdevant@hotmail.fr

Légumes de saison

- » Vente au Fournil de Clémencé à Saint Cyr la Rosière : vendredi de 17h à 19h
- » Marchés : Mortagne au Perche le samedi matin
- » Vente de paniers : Nogent le Rotrou, Rémalard, le Mêle/Sarthe le mardi, Bellême le vendredi

50 LE VERGER DE LA REINETTE

Nicolas Gabriel Bacle
La cour croissant
61 340 Préaux du Perche
T. 02 33 85 43 96 | 06 86 42 93 69
ngbacle@gmail.com
www.vergerdelareinette.com

Jus de fruits à base de pommes et jus mélangés, cidre du perche, pétillant de sureau, pétillant de pommes, vinaigre de cidre

- » Vente à la ferme : vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ou sur RDV
- » Marchés : Margon le vendredi après-midi,
- » Vente de paniers : Bellême et Lèves le vendredi
- » Association Reinette verte. Possibilité de passage de pommes pour les particuliers pour faire son jus de pomme les we de fin septembre à mi-décembre.

52 LE PAIN DE L'ANGENARDIÈRE

Julie et Erik Lefrançois
L'angenardière
61 110 Condeau
T. 02 33 73 10 60
juliegraux@yahoo.fr

Pain au levain naturel (nature, graines, noix, raisins, seigle, D), pâtes sèches au blé tendre, jus de pommes

- » Vente à la ferme : mardi et vendredi de 15h à 19h
- » Marchés : Nogent le Rotrou le samedi
- » Vente de paniers : Rémalard et Nogent le Rotrou le mardi, Lèves le vendredi
- » Pains à base de blés de pays, mélange de variétés anciennes, au levain naturel cuit au four à bois et pâtes maison séchées au fournil.

Alors si elle est locale...



Bio VS local
L'opposition bio ou local n'a pas de sens : le bio est un mode de production reconnu en tant que signe officiel de qualité. Un produit bio peut ensuite être vendu en circuit long ou en circuit court. Le « local » est une notion qui renvoie à un aliment produit à proximité, en bio comme en conventionnel.

- Légumes
- Produits laitiers
- Produits cidricoles
- Viande
- Pain, biscuits, farine, pâtes
- Huile
- Miel, savons, table paysanne

Magasins bio

53 MAGASIN NATURE ANDAINES

7 avenue Thiers
61 600 La Ferté-Macé
T. 02 33 38 56 53

Primeurs, épicerie, pains, cidres, vins,
produits de bien-être, écoproducts,
jardinage, produits artisanaux.

» Horaires : Lundi 15h-19h30 | Mardi à ven-
dredi 9h30-13h et 15h-19h30 | Samedi 9h30-
13h et 15h-19h | Dimanche 10h-12h30

54 BIOTOPE

16 rue Mazeline
61 000 Alençon
02 33 26 81 48
biotope0159@orange.fr
www.magasin-bio-alencon.fr

Fruits et légumes frais, fromages,
pains, viennoiserie et pâtisseries,
céréales, légumineuses et oléagineux,
fruits secs.

» Horaires : du mardi au jeudi de 9h30 à
12h30 et de 14h30 à 19h | vendredi de 9h30
à 19h | samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30
à 18h

Qu'est-ce qu'un organisme certificateur ?

En France, 9 organismes certificateurs (OC) sont actuellement
habilités à contrôler les fermes et entreprises en agriculture
biologique. Les OC effectuent des contrôles stricts et
systématiques ainsi que des prélèvements et analyses pour
vérifier la non utilisation de produits chimiques ou OGM.
Reconnus pour leur compétence et leur indépendance, qui sont
régulièrement vérifiées par l'Etat, seuls ces organismes sont
habilités à délivrer une certification bio. [réf. 5]

Situez les points de vente bio en
dépliant la carte en fin de guide

La conversion qu'est ce que c'est ?

La conversion à l'agri- transitoire (différente
culture biologique cor- selon la production), le
respond à la phase de producteur applique la
transition entre l'agricul- réglementation AB mais
ture conventionnelle et les produits et récoltes ne
l'agriculture biologique. peuvent être commercia-
Pendant cette période lisés dans le circuit bio.

- Légumes
- Produits laitiers
- Produits cidricoles
- Viande
- Pain, biscuits, farine, pâtes
- Huile
- Miel, savons, table paysanne

Marchés

» ALENÇON

Jeudi matin
17 22
Samedi matin
22
Dimanche matin
22

» ARGENTAN

Dimanche matin
20

» BELLÈME

Jeudi matin
39 45 46 48

» CAEN SAINT SAUVEUR

Vendredi matin
17

» CAEN PLACE ST PIERRE

Dimanche matin
17

» DEAUVILLE

Vendredimatin
30

» DOMFRONT

Vendredi matin
14 16

» ECHAUFFOUR

Dimanche matin
32

» ECOUCHÉ

Vendredi matin
11

» FALAISE

Samedi matin
3

» FLERS

Samedi matin
3 8

» HONFLEUR

Samedi matin
30

» LA FERTÉ FRESNEL

Jeudi matin
32

» L'AIGLE

Mardi matin
32

» LE MÊLE SUR SARTHE

Mardi matin
39

» LONGNY AU PERCHE

Mercredi matin
42

» MARGON

Vendredi après-midi
45 47 48 50

» MORTAGNE AU PERCHE

Samedi matin
45 49

» NOGENT LE ROTROU

Samedi matin
42 46 47 52

» SAINT PIERRE SUR DIVES

Lundi matin
30

» SÉES

Samedi matin
20

» TROUVILLE

Mercredi matin
30

» VIRE

Vendredi matin
17

ALENÇON

AMAP d'Alençon
Marie Claire Hamel
T. 06 80 55 25 81
amapalencon@yahoo.fr

ARGENTAN

AMAP d'Argentan
Jean Bujarrabal & Maurice Dolbecq
T. 02 33 67 41 07

BELLÈME

AMAP de Bellème
amapbelleme@gmail.com

CARROUGES

AMAP de Carrouges
La «Petite Boutique», rue de St Martin.
T. 06 07 97 80 34
contact@carrouges.fr

CISAI SAINT AUBIN

(Canton de Gacé)
AMAP du Pays d'Auge
La Ferme des Pampilles
Bruno et Nathalie Caillibaud
paniersdupaysdauge@gmail.com

FLERS

Les Paniers Flériens
Patricia Bayle
T. 02 33 96 33 27
paniersflerens@laposte.net

HESLOUP (Proche d'Alençon)

AMAP des Chênes
Ferme du Plateau
Claire Guilloux : 06 72 74 48 07
Alice LeRoy : 06 88 22 40 05

L'AIGLE

La Croccinelle
Dominique CLOUARD
croqueursdelacroc@orange.fr

LA FERTÉ-MACÉ

AMAP de St Jean
Quartier St Jean
Isabelle DEBORDE
T. 02 33 37 48 39
tdeborde@wanadoo.fr

LE MÊLE SUR SARTHE

AMAP du Mêle sur Sarthe
Annick Grandsire
grandsire.annick@wanadoo.fr

LES ROTOURS

(canton de Putanges)
AMAP de la vallée de l'Orne
Ferme de la mare
rotouralaterre@gmail.com

LONGNY-AU-PERCHE

AMAP de la forge
Bernard David
T. 02 33 73 68 68
amapforge@free.fr

MORTAGNE AU PERCHE

AMAP de Mortagne
cathsolignaclecomte@gmail.com
T. 06 03 32 50 64

NOTRE-DAME DU ROCHER / ATHIS DE L'ORNE

AMAP du Bocage
amapdubocage@gmail.com

RÉVEILLON

AMAP de Réveillon
au Moulin de Réveillon (ancienne
Laiterie).
T. 02 33 25 57 73 / 06 22 07 18 10
nicou.didier@wanadoo.fr

VIMOUTIERS

AMAP de la Vie - Livarot - Vimoutiers
Annabelle Barre
T. 02 33 36 57 17
amapdelavie@hotmail.com

Pour manger bio sans se ruiner,
adoptez les bons réflexes

Privilégiez la vente directe et les magasins de producteurs, préférez le vrac et les conditionnements familiaux, évitez d'acheter des plats préparés, limitez votre consommation de viande dont les apports en protéines sont avantageusement remplacés par l'association de céréales et légumineuses (pois, haricots, lentilles vertes, lentilles corail...), consommez des fruits et des légumes de saison.

L'agriculture bio ne peut pas nourrir le monde



La nourriture, oui j'en ai,
mais ça s'paye
mon petit gars !



La faim dans le monde est un problème
d'accès à la nourriture disponible !

Nous produisons déjà assez d'aliments pour nourrir le monde : on estime qu'il faut en moyenne 200 kg d'équivalent céréales par habitant pour être bien nourri. Nous en produisons aujourd'hui 330 kg. Si l'on souffre de malnutrition ou que l'on meurt de faim, c'est que l'on n'a pas l'argent nécessaire pour acheter la nourriture disponible, c'est donc la répartition des richesses qui est en jeu. (Réf-18)

Les collectifs d'achat

ZOOM sur les AMAP

Une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) est un partenariat entre un groupe de consommateurs et une ferme, basé sur un système de distribution de « paniers » composés des produits de la ferme. C'est un contrat solidaire, basé sur un engagement financier des consommateurs, qui payent à l'avance une part de la production sur une période définie.

Les AMAP sont pour le paysan, le maintien de

l'activité agricole par la garantie de revenu, pour le consommateur, des aliments frais, de saison, souvent biologiques, produits à partir de variétés végétales ou races animales de terroir ou anciennes et un prix équitable pour les deux partenaires.

lereseau@amap-bn.fr
www.amap-bn.fr

Votre contact au GAB 14
Caroline PARIS :
cparis@bio-normandie.org

Qui sommes-nous?

www.bio-normandie.org



Le Groupement des Agriculteurs Biologiques de l'Orne, est une association créée par et pour les agriculteurs. Celle-ci œuvre depuis 20 ans au développement de l'agriculture biologique avec pour objectif de :

- Favoriser la transition agricole vers l'Agriculture Biologique
 - Conforter les fermes bio en place
 - Promouvoir les produits bio locaux auprès des consommateurs
- Au sein d'un réseau Régional et national, le GAB 61 est force de proposition pour développer une agriculture biologique relocalisée, durable et équitable.

Contact :
gab61.mangerbio@gmail.com
02 33 31 47 83

Inter Bio Normandie rassemble les acteurs de la filière biologique. L'association vise à rendre accessible les produits bio normands au plus grand nombre et à améliorer la qualité de notre alimentation. Inter Bio Normandie participe à la structuration des filières bio : facilite l'approvisionnement normand, informe les opérateurs et favorise leurs échanges, accompagne les dynamiques collectives et individuelles et fait la promotion de la bio auprès des artisans, distributeurs, consommateurs, acteurs de la restauration, etc...

Contact :
fil@bio-normandie.org
02 31 47 22 85

Développons la bio Pour protéger l'eau !



En tant que syndicat d'eau,

Je dialogue et informe les usagers sur les bonnes pratiques pour préserver une eau de qualité. Je communique sur l'intérêt de l'agriculture biologique pour préserver la ressource en eau. Je privilégie l'installation de producteurs bio sur le foncier du syndicat...

En tant qu'agriculteur,

Je réfléchis à des pratiques agricoles non polluantes. Je m'engage en agriculture biologique...

En tant que citoyen,

J'évite de gaspiller et d'utiliser des produits chimiques de synthèse à la maison et au jardin. Je consomme des produits bio locaux. J'interroge élus, producteurs et usagers sur leurs actions pour concourir à la préservation de la ressource en eau et je suggère le développement de l'agriculture biologique...

En tant que collectivité,

Je réunis les acteurs pour échanger sur la gestion des biens communs (eau, territoire...). J'affiche mon soutien à l'agriculture biologique :

- J'oriente SCOT, PLU, agenda 21 pour favoriser son développement.
- Je privilégie l'installation de producteurs bio sur le foncier de la collectivité.
- J'introduis des produits bio locaux dans la restauration scolaire : www.mangerbioennormandie.fr.



La bio ?

Moi j'y crois pas !



L'agriculture bio une garantie encadrée par la loi

Ce sont les paysans bio, accompagnés de consommateurs et agronomes engagés, qui ont développé au fil du temps les principes agronomiques, les techniques alternatives et les principes éthiques qui constituent l'agriculture biologique. Pour consolider et diffuser ces acquis, ils ont rédigé des cahiers des charges exigeants, dont ils ont choisi de confier le contrôle à des organismes certificateurs extérieurs et indépendants.

Le saviez-vous ? la France est le 1^{er} consommateur de pesticides en Europe, et le 4^{ème} à l'échelle mondiale, avec plus de 61 000 tonnes de produits de synthèse utilisés en 2010 [réf. 9]

La certification biologique et les contrôles et analyses qui en découlent sont à la charge de l'agriculteur. Cela a un coût mais c'est ce qui garantit aux consommateurs que le produit est bien conforme au règlement bio grâce aux logos bio - voir page 22

[réf. 1] Selon une étude de Génération futures, il y a 223 fois moins de résidus de pesticides dans les aliments bio. 9 aliments bio sur 10 sont totalement exempts de produits chimiques. 17 résidus de pesticides suspectés d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans les produits non bio contre un seul en bio.
<http://www.menustoxiques.fr>

Qualité et sécurité des produits bio - une comparaison avec les produits conventionnels, FIBL, 2006 - www.fibl.org

[réf. 2] L'unité de travail annuel (UTA) correspond à l'équivalent du temps de travail d'une personne à temps complet pendant un an, y compris les prestations fournies par des entreprises agricoles sur l'exploitation.

[réf. 3] Rapport du WWF « Viandes : un arrière goût de déforestation » de 2012. www.wwf.fr, puis S'informer > Actualités > « Viandes : un arrière goût de déforestation ».

[réf.4] Site de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie), www.ademe.fr, puis les avis de l'ADEME > transports et mobilités ; étude « les circuits courts alimentaires de proximité » d'avril 2012.

[réf. 5] Recensement Général Agricole 2010 : Voir la fiche « Agreste Primeur n°284 de juin 2012 » sur le site www.agreste.agriculture.gouv.fr.

[réf. 6] Site du Ministère du Développement Durable, www.developpement-durable.gouv.fr, puis Salle de lecture, voir l'étude « Coûts des principales pollutions agricoles de l'eau » n°52 de la série Etudes et documents publiée par le Commissariat général au développement durable en septembre 2011. Données citées en page 13 du rapport.

[réf. 7] Site de l'UIPP, Union des Industries de la Protection des Plantes, www.uipp.org, puis Services Pro > Chiffres Clés > L'UIPP et ses adhérents : chiffres clés.

[réf. 18] Livre de Marc Dufumier, «Famine au sud, malbouffe au nord, comment le bio peut nous sauver», 2012, Nil éditions. Lien direct : <http://tinyurl.com/bsvod8>

Vous souhaitez en savoir +
sur l'agriculture biologique ?

www.bio-normandie.org
www.bioconsomacteurs.org
www.mangerbiocestmieux.fr



Avec le soutien financier

