

ST-GEORGES-D'ELLE - 50

sur une ferme laitière près de St-Lô

28 & 29
MAI
2016



AVEC JOSÉ BOVÉ ET PIERRE RADANNE

ANIMATIONS | CONFÉRENCES | VISITES DE FERME
GRAND MARCHÉ | RESTAURATION
SOIRÉE FESTIVE | BALADES



CONTACT :
Agrobio Basse-Normandie | 02 33 06 45 76
jvirlouvet@bio-normandie.org - www.bio-normandie.org



INFOS PRATIQUES

HORAIRES

Samedi : 10h - 2h | Dimanche : 10h - 19h

ENTRÉE

• 5 € par personne • Pass week-end : 8 € • Gratuit - de 16 ans
Toutes les animations sur le site sont gratuites (sauf les tours en calèche)
Garderie et parking gratuits

RESTAURATION

- Repas champêtre samedi et dimanche midi
- Repas dansant samedi soir à partir de 20h
- Menu avec entrée, plat et dessert, avec ou sans viande !
- Restauration rapide et buvette
- Réservation des repas sur place

RENSEIGNEMENTS

Agrobio Basse-Normandie
T. 02 33 06 45 76 - jvirlouvet@bio-normandie.org
f Fête de la BIO 2016 - www.bio-normandie.org



Evènement alimenté par une énergie garantie 100% renouvelable avec la coopérative ENERCOOP Normandie



Avec le soutien de :



« Installé en 1990 sur une exploitation toute en herbe, la recherche d'autonomie du système fourrager et l'amélioration du pâturage ont conforté mon choix pour ce mode de production. Le souci de faire reconnaître une production de qualité m'a orienté vers une conversion à l'agriculture biologique en 1997, à une époque où celle-ci était peu reconnue et peu aidée. Depuis, la Bio s'est bien développée et cela continue. Rendre la Bio accessible au plus grand nombre, aussi bien chez les producteurs que les consommateurs, c'est l'objectif que je me suis fixé en proposant d'ouvrir ma ferme pendant ce week-end de fête. Je suis persuadé que nous serons nombreux à nous retrouver durant ces 2 jours, et à oser affirmer que l'agriculture biologique est une chance pour le climat et la planète »

Guy BESSIN

- En prélude de la Fête -

Projection / débat

Vendredi 27 mai à 20h30

Tessy Bocage

« Tous au Larzac » un film de Christian ROUAUD | En présence de Christiane et Pierre BURGIÈRE
Théâtre des Halles de Tessy-Bocage - Place Lemoine
Entrée 6 euros - Renseignements : 06 30 44 30 52



Soirée festive

Samedi soir

A partir de 19h | apéro concert La Fanfare Brass Couss Band

A partir de 20h | repas 17 € / adulte et 10 € / enfant

A partir de 22h | musique avec « Les Butternut » (Blues, country, folk, rock) et « Coyote » (Rock)

Restauration, buvette

Bio et locale !

Samedi midi, samedi soir et dimanche midi, restauration à base de produits bio et locaux.

Menu ou restauration rapide, avec ou sans viande : assiette de légumes, viande grillée, frites, plat végétarien, camembert, tarte, galette...

Menu complet : entrée, plat et dessert à 13 € ou 15 € le midi et à 17 € le samedi soir avec les groupes de musique - Menu à 10 € pour les enfants de moins de 12 ans

Restauration rapide possible et réservation des repas sur place

Grand marché biologique 150 EXPOSANTS

Agriculteurs, artisans, transformateurs et distributeurs proposent un panel de produits biologiques (fruits et légumes, produits laitiers, viande, cidre, vins, pains...), de matériels (économiseurs d'eau, chaudières bois, panneaux solaires, isolation, jardinage...), d'objets du quotidien (vêtements, produits d'entretien et cosmétiques...) et d'objets décoratifs (poteries, cuir, sculptures, bijoux...). Egalement présents, des exposants dans les domaines de la santé, la librairie, l'artisanat d'art, le commerce équitable, l'éducation à l'environnement.

C'est une occasion unique de rencontrer un grand nombre de producteurs bio en circuits courts et les collectifs d'achat de produits bio regroupant des consommateurs et des producteurs de la Manche.

Animations et ateliers

Tout le week-end



ANIMATIONS POUR ENFANTS

- Espace Enfants - garderie
- Atelier « Bruicolage » | Philippe GUITON
- Contes pour enfants | L'arbre à contes
- Jeux en bois, jeux de rôles, récup'jouet | Association Rejouet
- Jeux nature et petits ateliers | Curieux de nature, CPIE du Cotentin

ATELIERS CUISINE BIO

- Réservation sur place -

Samedi et dimanche à 11h et 12h

« Légumes et fruits de saison crus » | GRETA de la Manche

Samedi et dimanche 14h et 16h

« Manger bio, local et paysan » | Chrystelle ROCHARD & Anne LEMARCHANT

Samedi et dimanche 15h et 17h

« Les légumineuses » | Mange ta soupe

AUTOUR DU JARDIN

- Jardin potager bio : sol vivant, paillage, engrais organiques, compostage... | Les élèves du CFPPA de Coutances et maraîchers bio
- Fabrication de purins | Les Jardiniers Amateurs de la Manche
- Bonnes pratiques de taille des arbres | Ô fil des arbres et les Croqueurs de pomme

AUTOUR DE LA FERME

- Les animaux de la ferme
- Traite d'une vache à la main
- Chiens de troupeau en action
- Tours en calèche (2€/adulte, 1€/enfant)



BIODIVERSITÉ

- Les vers de terre | Maison de la forêt et Vers-les-3r
- Questions-réponses sur les mares | Conservatoire des Espaces Naturels
- La vie des abeilles | La Manche apicole
- Les petites bêtes de nos rivières | L'Hydroscope

ARTISANAT | ART

- Atelier de peinture Climat'titude | GRETA de la Manche
- Ateliers artistiques avec de la récup | Marion COMBAULT
- Atelier vannerie sur arceaux | Ferme de la Sittelle
- Animation Break dance | Chauffer dans la noirceur

PÔLE ÉCOHABITAT

- Construction d'un mur en paille | Les chantiers de Demain
- Réfection d'un mur en terre et fabrication de briques | Pierre et Masse
- Variation autour de l'utilisation de briques de terre crue | GRETA de la Manche
- Démonstrations d'isolants et d'enduits | Exposants

Balades et visites

VISITES DE FERMES

- Ferme laitière de Guy BESSIN | les étudiants du lycée de St Lô-Thère et des éleveurs laitiers bio.
- Ferme maraîchère de Franck HUYGHE | les maraîchers bio et des élèves du CFPPA de Coutances. Trajet en bus toutes les 30 minutes entre les 2 fermes. Comptez environ 1h30 pour les temps du trajet et de la visite.



ÉCOUTER ET OBSERVER LES OISEAUX DU BOCAGE

Samedi 10h30 et Dimanche 9h30 | Durée : 1h

Découvrir et apprendre à reconnaître les oiseaux. Environ 3 kms. Prévoir jumelles | Ligue pour la Protection des Oiseaux et Groupe Ornithologique Normand

À LA DÉCOUVERTE DES PETITES BÊTES DU BOCAGE

Samedi 11h et 15h - Dimanche 10h et 16h | Durée : 1h

Les insectes et autres petites bêtes des haies, prairies, bâtiments agricoles... | Curieux de nature

TOUT SAVOIR SUR L'ENTRETIEN DES MARES

Samedi 11h30 - Dimanche 11h | Durée : 1h

Les bons réflexes à observer pour remettre en état une mare et l'entretenir | Conservatoire d'Espaces Naturels de Basse-Normandie

À LA DÉCOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES

Samedi 15h30 | Durée : 1h

Les plantes de nos prairies et talus | Chantal RONSIN

Dimanche 13h30 | Durée : 1h

Les plantes médicinales | Virginie DANIAUD « Herbe au Vent »

Dimanche 15h | Durée : 1h

Les plantes comestibles de nos campagnes | Linda LEBREC « Epic'et Simple »

EXPOSITIONS

- Exposition commentée « Sols et Climat » | Jean-Claude Marcus
- « Ça chauffe sous les pommiers » et « Zones humides »
- Projections de vidéos sur la traite et l'Agriculture Bio
- Créations d'épouvantails et de natures mortes | par les élèves des groupes scolaires Coccin'Elle et de St Georges-St-André-St Pierre

Pôle technique

A destination des agriculteurs et des porteurs de projets

Des échanges avec des agriculteurs et des techniciens pour découvrir les techniques utilisées par les paysans bio et les résultats économiques des fermes bio.

Et aussi : une vitrine végétale, des exposants techniques pour vous renseigner sur les fournitures et les services proposés en bio, exposition de matériels agricoles.

Conférences et tables rondes

- SAMEDI -

CONSTRUIRE, RÉNOVER : QUEL BILAN CARBONE ?

11h | Nicolas KNAPP, Association Régionale Promotion de l'Ecohabitat • Sébastien BELLET, ADEME • Laurent PIEN, Saint-Lô Agglo.

LA BIO, UNE CHANCE POUR LE CLIMAT

14h | Jacques CAPLAT, agronome et ethnologue • Michel FRÉMONT, consultant en énergies renouvelables • François MERCIER, ADEME.

PRÉSERVER LA RESSOURCE EN EAU

14h | Face aux changements climatiques en Normandie, quelles pratiques agricoles pour préserver la ressource en eau ?

Caroline GUILLAUME, Agence de l'Eau Seine Normandie • Gilles QUINQUENNEL, Saint-Lô Agglo et Syndicat de la Vire et du saint-lois • Loïc DUCLOUË, Agrobio Basse-Normandie • William ARIAL, Conservatoire des Espaces Naturels • Frédéric GRESSÉLIN, Université de Caen.

DEMAIN, L'AGRICULTURE BIO...

16h | Quelles politiques publiques pour développer la bio ?

José BOVÉ, député européen • Un(e) représentant(e) de la Région Normandie • Christophe BARON, Biolait • Gaël AVENEL, Agrobio Basse-Normandie • Pascal FEREY, Chambre d'Agriculture de la Manche.

DU TRACTEUR À L'ÂNE

17h | Des histoires de paysans qui travaillent la terre avec des ânes, en passant par l'exode rural, les politiques publiques agricoles et les luttes paysannes... autant de sujets que Marc PION aborde de façon vivante, drôle et émouvante dans cette conférence gesticulée. Un format entre la conférence et le spectacle, sur des sujets sérieux, mais avec beaucoup d'humour.



Ateliers d'échanges

tout au long du week-end

Ces ateliers durent moins d'une heure et se veulent participatifs ! Plusieurs sujets très variés seront proposés : artificialisation des sols, produits bio et équitables, cosmétiques naturels...

- DIMANCHE -

«DES LÉGUMES, PAS DU BITUME »

11h | Artificialisation des sols et mobilisations citoyennes pour préserver le foncier agricole, quelle agriculture pour nos territoires ?

Sophie RAOUS, Institut Régional du Développement Durable • Jean-Claude MARCUS, Association Française pour l'Etude du Sol (AFES) et organisateur du Club Parlementaire pour la Protection et l'Etude des Sols (CPPES) • l'Association Terre de Liens Normandie • Christiane et Pierre BURGUIÈRE, paysans, animateurs de la Lutte contre l'extension du camp militaire du Larzac entre 1970 à 1981 • l'Association de Protection de la Ferme des Bouillons (AFPB) de Rouen.

TAFTA : UN TRAITÉ DANGEREUX ?

13h30 | Thomas PORCHER et Frédéric FARAH, économistes et co-auteurs du livre « TAFTA : l'accord du plus fort ».

MANGER BIEN, MANGER BIO

15h | Sarah LESNARD, Inter Bio Normandie • Jean-Paul GUÉRARD, médecin nutritionniste • Philippe ÉNÉE, cuisinier formateur • Témoignage d'un chef cuisiner d'un collège de la Manche.

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE DANS NOS ASSIETTES ?

15h30 | Cyrielle DEN HARTIGH, responsable Agriculture et alimentation Réseau Action Climat - France • Pierre RADANNE, négociateur lors de la COP21, expert international des questions énergétiques et climatiques.



Spectacles

DES CLOWNS DÉAMBULATOIRES

Tout au long du week end avec la troupe Charivari Palace

LA FANFARE BRASS COUSS BAND

animera les apéro-concerts du samedi soir et du dimanche midi puis en continu l'après-midi.

MARCEL ET SES DRÔLES DE FEMMES

Dimanche à 16h30

Spectacle de cirque et voltige.