



De juillet à novembre 2020
Des événements partout en Aveyron

RENDEZ-VOUS AVEC LES PRODUCTEURS BIO PRÈS DE CHEZ VOUS

Carte des événements "Manger Bio et local, c'est l'idéal" 2020 en Aveyron (et +...) Programme 2020 | Manger Bio et Local c'est l'idéal en Aveyron (et +...)

En Aveyron, de juillet à novembre, retrouvez un programme d'événements organisés dans les fermes bio et sur les lieux de vente en circuits courts : **repas bio, marchés bio, ateliers, dégustations, visites de fermes, pisciculture, domaine viticole, dégustations, etc.** Voici le programme.



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Samedi 11 juillet | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine-VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



INITIATION ET DEGUSTATION DE VINS ET PRODUITS REGIONAUX | STE EULALIE D'OLT

Jeudi 16 juillet | 19h30 à 21h30

Soirée dégustation de vins à thème (cépage, AOP, Domaine, ...) accordés avec pain, fromages et charcuterie bios et locales. Animée par Nicolas VIE.

Dégustation des 5 vins : 18€, Supplément assiette charcuterie/ fromage : 12€

Place de l'église - STE EULALIE D'OLT

Contact : Nicolas BILLAUD - Les Braqueur des sens - 06 83 74 54 38

Réservation obligatoire : OT : 05 65 47 82 68



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Samedi 18 juillet | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine-VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Jeudi 23 juillet | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine-VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



INITIATION ET DEGUSTATION DE VINS ET PRODUITS REGIONAUX | STE EULALIE D'OLT

Jeudi 23 juillet | 19h30 à 21h30

Soirée dégustation de vins à thème (cépage, AOP, Domaine, ...) accordés avec pain, fromages et charcuterie bios et locales. Animée par Patrick et Joël ROLS. Dégustation des 5 vins : 18€, Supplément assiette charcuterie/ fromage : 12€
Place de l'église - STE EULALIE D'OLT

Contact : Nicolas BILLAUD - Les Braqueur des sens - 06 83 74 54 38

Réservation obligatoire : OT : 05 65 47 82 68



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Samedi 25 juillet | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine-VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



DECOUVERTE DE LA PISCICULTURE BIOLOGIQUE | NANT

Dimanche 26 juillet | 10h à 18h

Visite commentée de la pisciculture suivie d'une dégustation de produits (5€/ pers et gratuit - 12 ans). Pique nique (à la charge des visiteurs), possibilité de pêche à la ligne dans un étang (tarif de 15€/kg pêché) (prêt matériel, appâts...)

Pisciculture du Mas de Pommiers, Source du Durzon, NANT

Contact : Xavier LECUSSAN - 05 65 62 14 39 - 06 33 07 27 73



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Jeudi 30 juillet | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine-VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



INITIATION ET DEGUSTATION DE VINS ET PRODUITS REGIONAUX | STE EULALIE D'OLT

Jeudi 30 juillet | 19h30 à 21h30

Soirée dégustation de vins à thème (cépage, AOP, Domaine, ...) accordés avec pain, fromages et charcuterie bios et locales. Animée par Nicolas VIE. Dégustation des 5 vins : 18€, Supplément assiette charcuterie/ fromage : 12€
Place de l'église - STE EULALIE D'OLT

Contact : Nicolas BILLAUD - Les Braqueur des sens - 06 83 74 54 38

Réservation obligatoire : OT : 05 65 47 82 68



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Samedi 1^{er} août | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine-VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Jeudi 6 août | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine-VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



INITIATION ET DEGUSTATION DE VINS ET PRODUITS REGIONAUX | STE EULALIE D'OLT

Jeudi 6 août | 19h30 à 21h30

Soirée dégustation de vins à thème (cépage, AOP, Domaine, ...) accordés avec pain, fromages et charcuterie bios et locales. Animée par Patrick et Joël ROLS. Dégustation des 5 vins : 18€, Supplément assiette charcuterie/ fromage : 12€
Place de l'église - STE EULALIE D'OLT

Contact : Nicolas BILLAUD - Les Braqueur des sens - 06 83 74 54 38

Réservation obligatoire : OT : 05 65 47 82 68



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Samedi 8 août | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine - VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Jeudi 13 août | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine-VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



INITIATION ET DEGUSTATION DE VINS ET PRODUITS REGIONAUX | STE EULALIE D'OLT

Jeudi 13 août | 19h30 à 21h30

Soirée dégustation de vins à thème (cépage, AOP, Domaine, ...) accordés avec pain, fromages et charcuterie bios et locales. Animée par Nicolas VIE.

Dégustation des 5 vins : 18€, Supplément assiette charcuterie/ fromage : 12€

Place de l'église - STE EULALIE D'OLT

Contact : Nicolas BILLAUD - Les Braqueur des sens - 06 83 74 54 38

Réservation obligatoire : OT : 05 65 47 82 68



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Samedi 15 août | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine – VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Jeudi 20 août | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine – VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Samedi 22 août | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine – VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Jeudi 27 août | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine – VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



AUTOUR DE LA RUCHE | VEZINS-DE-LEVEZOU

Samedi 29 août | A partir de 15h30

Voir les abeilles au cœur de la ruche en toute sécurité, présentation de l'abeille, la ruche, les produits de la ruche et le rôle majeur de l'abeille dans la pollinisation, atelier olfactif. Goûter gourmand à l'ombre du bosquet avec dégustation des produits de l'exploitation.

Tarif Adulte : 7€ et enfant de 3 à 12 ans : 4€

Goûts d'Absolu - La Plaine – VEZINS-DE-LEVEZOU

Réservation obligatoire : Edith GUCCINI - 06 73 04 08 02



P'TIT DEJ' BIO/ FETE DU LAIT BIO A LA FERME DE DILHAC | LACROIX BARREZ

Dimanche 6 septembre | 8h à 11h30

Petit déjeuner fermier et bio à la ferme, visite de la ferme !

Dilhac, LACROIX BARREZ

Réservation : famille RAYROLLES - 05 65 66 19 78 ou 06 73 49 20 58



UNE JOURNEE A LA FERME, MANGER BIO | SYLVANES

Jeudi 10 septembre | 10h à 17h

Une ferme et 3 producteurs ! visite de la ferme des Comtes (élevage bovin, arboriculture, maraichage (serres, plantations, semis), repas sur place avec les produits de la ferme et atelier transformation jus de pommes et huile de noix.

Tarif visite : 3€. Tarif repas adulte : 20€ et enfant (jusqu'à 8 ans) : 15€ / enfant.

Les Comtes, SYLVANES

Réservation : Daniel FABRE - 06 85 39 40 61



UNE JOURNEE A LA FERME DE CANTEPERDRIX| POUSTHOMY

Dimanche 13 septembre | 11h à 17h

Venez découvrir les nombreuses activités de la ferme: arboriculture (châtaignes et pommes), élevage de vaches Aubrac avec commercialisation en vente directe, culture de pommes de terre et centre équestre !

Visite guidée de la ferme à 11h30, 14h30 et 16h.

A midi: Repas préparé avec les produits de la ferme et des producteurs bio et locaux environnants. (Pour une meilleure organisation, merci de réserver).

Au menu: Crudités, Blanquette de veau/ Pommes de terre, glace à la châtaigne, café = 12.50€

Et tout au long de la journée : Animation musicale, balade à poney

Présentation des activités du centre équestre et inscription pour l'année scolaire 2020/2021. Buvette, vente de viande bovine et pommes de terre sur place..

Montégut le milieu, POUSTHOMY

Renseignements / Réservations: Marlène SERRES - 06 76 04 36 90



DEGUSTATION AU MAGASIN LA VIE CLAIRE | VABRES -L'ABBAYE

Samedi 19 septembre | 9h – 12h

Rémy SAGNES, éleveur de porcs bio au Mas Granet vous fera goûter la viande bio de son exploitation, préparez votre palais...

Zi le Bourguet - 12400 VABRES -L'ABBAYE

Contact : 05 65 99 00 77



PORTES OUVERTES AU SENTIER DES PLANTES| FIRMI

Samedi 19 septembre | 10h à 18h

A partir de 9h45 et 13h45 : accueil des participants avec un coin BAR : tisanes, sirops, crêpes, sorbets

Sur place : parking, toilette sèches, boutique, bar

Prévoir chapeau et bonnes chaussures

Non accessible aux personnes à mobilité réduite, animaux tolérés si tenus en laisse et gérés ; Mesures sanitaires : gel hydro-alcoolique à disposition

1- Visite guidée gratuite des jardins de production de plantes aromatiques et médicinales du Sentier des Plantes (1h30 environ)

Horaires : 10h30, 14h00 et 16h00

Découverte du métier de paysans-herboriste, les techniques de travail, la législation, les différents produits ... + dégustation

2- Ateliers payants TOUT PUBLIC, (1h30 environ) organisés par Capucine et Marjolaine, réservation recommandée/ Horaires : 10h30 - 14h30 – 16h30

- Balade botanique la haie et ses usages : nourricière, pharmacie familiale et autres usages...

- Présentation d'une nouvelle discipline : La Musique des plantes.

Les recherches thérapeutiques autour de cette discipline. Ecoute des plantes sur le terrain. 8 € adultes et 3 € enfant de 6 à 12 ans / à 14h et 16h00

- Confection de fusain (pour dessiner). Vous repartez avec votre confection.

Durée 30 min (4 €)

Cette journée est co-organisée et animée par Sarah du Sentier des Plantes et Valentine GUEZILLE de « Capucine et Marjolaine ».

Chemin d'Estepe, FIRMI

Renseignements / Réservations: Sarah DESPINOY-06 09 61 50 91



DEGUSTATION AU MAGASIN ONE'BIO | ONET-LE-CHATEAU

Samedi 26 septembre | 10h à 18h

Roland CARRIE, membre de Paysans bio d'Aveyron vous fera goûter la viande bio des éleveurs de l'association, préparez votre palais...

Route d'Espalion, ONET LE CHÂTEAU

Contact : 05 65 47 08 49



MARCHE // REPAS BIO & LOCAL // BALADE DANS LA RESERVE // VISITE DOMAINE VITICOLE | LE FEL

Dimanche 27 septembre | Dès 9h : RDV avec les producteurs bio sur le marché. Repas bio & local dans les restaurants. Randonnée guidée dans la réserve naturelle du Fel. Visite du Domaine Mousset.

Centre du village, LE FEL

Contact Elisabeth ALBESPY - 06 49 10 12 23



LA POMME DANS TOUS SES ETATS | LESCURE -JAOUL

Samedi 3 octobre | Demi-journée (matin ou après-midi)

Venez presser en famille ou en groupe (6 personnes maxi) votre jus de pomme ! Chaque groupe devra venir avec 50 kg de pommes non traitées qu'il transformera dans notre atelier. Il partira avec 25 bouteilles de 1 litre de son propre jus pasteurisé. Tarif : 2€ par bouteille soit 50 € les 25 bouteilles. Collation avec gâteau et boisson. Promenade libre dans le verger et dégustation de produits.

Flauzins, LESCURE-JAOUL

Contact : Philippe LEFEVRE - 05 65 65 64 23 - 06 80 42 61 38



FÊTE DU LAIT BIO A LA FERME LA FENADOU | LE CAYROL

Dimanche 4 octobre de 14h30 à 17h

Goûter bio à la ferme, visite de la ferme, animations...

-14h30 - 15h30 : visite de la chèvrerie et du jardin

- 15h30 - 16h30 : goûter

- 16h30 : sortie des chèvres

Tarifs : adultes 8€ enfants -12 ans : 5€ gratuit pour les - de 3 ans

Ferme la Fenadou, Barrugues, LE CAYROL

Réservation obligatoire : La FENADOU - 06 16 58 16 21 - 06 04 16 40 49



LA POMME DANS TOUS SES ETATS | LESCURE -JAOUL

Samedi 10 octobre | 9h à 18h

Venez presser en famille ou en groupe (6 personnes maxi) votre jus de pomme ! Chaque groupe devra venir avec 50 kg de pommes non traitées qu'il transformera dans notre atelier. Il partira avec 25 bouteilles de 1 litre de son propre jus pasteurisé. Tarif : 2€ par bouteille soit 50 € les 25 bouteilles. Collation avec gâteau et boisson. Promenade libre dans le verger et dégustation de produits.

Flauzins, LESCURE-JAOUL

Contact : Philippe LEFEVRE - 05 65 65 64 23 - 06 80 42 61 38



DEGUSTATION DE CONFITURES A L'EPICERIE DEL PAÏS | SAINT AFFRIQUE

Samedi 17 octobre | 9h à 12h

Avec Margot DEBRUYNE de M'BIO JARDIN

11 Boulevard Victor Hugo, SAINT AFFRIQUE

Contact : Epicierie Del País - 05 65 49 68 28



MARAICHAGE BIO, LOCAL ET SOLIDAIRE A BIOCOOP LOU CUSSOU | SAINT AFFRIQUE

Courant octobre

Dégustation/animation avec des producteurs dans les locaux en magasin, visite de ferme. Atelier "récolter ses propres semences".

Boulevard Camille Marbo, 12400 SAINT AFFRIQUE

Contact : Biocoop Lou Cussou - 05 65 49 53 98

Une campagne du réseau Bio

"Manger Bio et local, c'est l'idéal" est une campagne de promotion et de sensibilisation à la **consommation de produits bio locaux**.

Nous sommes de plus en plus attentifs aux conséquences de nos actes d'achat.

Au delà du bien-être que cela procure et des qualités nutritionnelles et gustatives des produits consommés, manger bio et local contribue à créer plus d'emplois non délocalisables, protéger l'environnement et sa santé, et œuvrer pour un profond changement dans l'agriculture et l'alimentation. Alors plus d'hésitation !



Il existe de nombreuses possibilités de consommer bio et local près de chez soi et de prendre sa part dans la campagne !

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.

Consommer Bio et local est doublement intéressant !

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



Les circuits courts qui proposent des produits bio se développent et sont aujourd'hui largement **accessibles et diversifiés** : vente à la ferme, marchés, magasins de producteurs, AMAP, systèmes de paniers, vente en ligne, restauration collective...

Les événements "Manger bio et local, c'est l'idéal 2019" sont organisés avec le soutien de :



Les événements "Manger bio et local, c'est l'idéal 2020" sont organisés en partenariat avec :

