



FOIRE

DES

Producteurs

ET FÊTE DE LA

Biodiversité & du miel

BIO



20 ANS

*Défendre le vivant,
c'est être là !*

**DIMANCHE
14 SEPT.**

DE 09H À 18H

HARAS NATIONAUX
VILLENEUVE-SUR-LOT

ENTRÉE GRATUITE



ÉVÈNEMENT ORGANISÉ PAR



• AGROBIO 47 • • BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

ÉDITO 2025

Entre tradition et révolution : l'agriculture biologique, une force qui dure !

La foire bio célèbre ses 20 ans, le marché bio a fêté son demi-siècle, et Agrobio 47 souffle ses 30 bougies. Face aux défis, l'agriculture biologique en Lot-et-Garonne continue de se battre, avec une conviction inébranlable.

Le monde change à toute vitesse, bousculé par la technologie et le changement climatique. L'agriculture est en première ligne. Dans nos assiettes, c'est le grand écart : d'un côté, les circuits courts qui valorisent les producteurs locaux, de l'autre, la "malbouffe" et la course au prix le plus bas. On voit émerger de nouvelles tendances, comme les alternatives végétales à la viande et au lait.

Dans ce paysage complexe, notre mission reste la même : valoriser les produits bio et locaux de nos agriculteurs.

Nous devons faire connaître la qualité de leur travail et vous montrer que manger bio, c'est bon pour votre santé, bon pour l'environnement, et accessible à tous si l'on fait le choix de s'alimenter différemment.

Nous vous attendons nombreux pour partager ces valeurs et ces saveurs.

Biologiquement vôtre.



**AGROBIO 47 vous souhaite
une belle foire *Bio* !**



UN RÉSEAU NATIONAL !

Notre ambition ? Agir avec force au plus proche de chez vous !

Agrobio47 est membre de Bio Nouvelle-Aquitaine, Fédération Régionale d'Agriculture Biologique, et de la FNAB, la Fédération Nationale, seul réseau agricole 100% Bio.

Notre réseau agit pour le développement d'une agriculture et d'une alimentation profitable à tous, des producteurs jusqu'aux consommateurs, et qui tient compte des générations futures, en agissant pour la sauvegarde de nos biens communs.

Nous nous engageons à accompagner les producteurs, les collectivités, les entreprises et la communauté citoyenne afin de défendre une Bio équitable et solidaire, comme pilier dans la transition écologique de nos territoires.





Agir ensemble pour développer l'agriculture biologique sur votre territoire

NOTRE MISSION

ACCOMPAGNER

Tous les agriculteurs dans leurs changements de pratiques et les porteurs de projet Bio !

STRUCTURER LES FILIÈRES

Nous œuvrons à la mise en place de filières bio, locales et équitables, assurant ainsi un approvisionnement de qualité pour tous.

IMAGINER L'AGRICULTURE DE DEMAIN

Avec tous les acteurs du terrain

PORTER LA VOIX

Des producteurs Bio et des citoyens en partenariat avec tous les acteurs du terrain

CO-CONSTRUIRE LES POLITIQUES PUBLIQUES

En faveur d'une agriculture et d'une alimentation Bio, locale et de qualité !

ENVIE DE PASSER EN BIO ?

Contactez-nous !

Vous êtes agriculteur, citoyen engagé pour la bio, une entreprise ou une collectivité ?

Rejoignez-nous ! Partageons nos valeurs, unissons nos forces et faisons grandir ensemble l'agriculture biologique sur notre territoire.

Agrobio47

Est membre de la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique Nouvelle-Aquitaine, de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique et d'IFOAM Organics Europe et IFOAM Organics International.



• AGROBIO 47 •



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



FNAB
Fédération Nationale
d'Agriculture Biologique

IFOAM
ORGANICS EUROPE

IFOAM
ORGANICS
INTERNATIONAL



MANGER BIO

Est-ce vraiment plus cher ?

En réalité, cela dépend de votre régime alimentaire !

Voici quelques bonnes habitudes pour réduire ses dépenses en alimentation bio :

- Réduire sa consommation de viande,
- Prendre l'habitude de cuisiner,
- Consommer des produits de saison,
- Limiter les coûts intermédiaires grâce au vrac et aux circuits courts
- Savoir reconnaître les labels !

Des serres polyvalentes pour des cultures diversifiées

Les 3,5 ha de serres de Patrice Malet abritent bien plus que des kiwis. Kiwis verts, jaunes et rouges partagent l'espace avec des avocats, des agrumes, du gingembre et du curcuma, cultivés à titre expérimental. « On voulait essayer autre chose, élargir nos horizons et ne rien regretter », explique le kiwiculteur, toujours prêt à relever de nouveaux défis. Les serres photovoltaïques, en plus de protéger les plantes du vent et des pluies battantes, contribuent à une gestion plus efficace de l'énergie. Ce choix de construction renforce l'approche écoresponsable de l'exploitation et garantit la qualité des fruits produits.



TÉMOIGNAGE

Patrice MALET
Arboriculteur sous serre agrvoltaïque
de 3,5 ha (40 - France)



« J'ai validé mon projet de serre agrvoltaïque avec REDEN en 2014, et j'y cultive aujourd'hui du kiwi rouge et jaune. Par ailleurs, j'ai le plaisir de continuer à collaborer avec

REDEN pour favoriser le développement de nouvelles filières. À titre d'exemple, nous étudions, depuis 2021 et 2022 respectivement, la croissance des avocatsiers – dont les rendements, la qualité et le goût des fruits sont très prometteurs – tout comme diverses variétés d'agrumes. En 2023, nous avons aussi planté du litchi. C'est très enrichissant et valorisant d'ainsi participer à l'innovation agricole dans notre région. »



CULTIVONS DEMAIN,
ensemble et durablement,
grâce à L'ÉNERGIE SOLAIRE

Siège social

2 route des mûres - ZAC des Champs Lescaze - 47310 Roquefort

Agence de Toulouse

Bâtiment D - 8 chemin de la Terrasse - 31500 Toulouse

Agence de Montpellier

Immeuble M'OTION - Bâtiment E - 541 Avenue Georges Méliès - 34000 Montpellier

Contact

developpement@reden.solar - 05 64 25 20 03 - <https://reden.solar/>
www.linkedin.com/company/redensolar

LABELS FIABLES

Comment reconnaître un produit de l'agriculture biologique ?

Pour une garantie du champ à l'assiette !

Les produits issus de l'agriculture biologique sont identifiables grâce à des labels et leur logo indiquant qu'ils correspondent à un cahier des charges précis.

EURO FEUILLE



Un cahier des charges encadre les produits labellisés Bio en Europe : 100 % bio, ou 95 % d'ingrédients bio pour les produits transformés, avec un contrôle inopiné annuel.

AB



Il s'emploie en France comme l'Eurofeuille : il ne garantit pas l'origine française, mais certifie qu'un produit conforme au cahier des charges européen est destiné au marché français.

FNAB



En complément du règlement bio, ce label répond à un cahier des charges mettant l'accent sur des enjeux environnementaux et sociaux fondamentaux, peu pris en compte dans d'autres démarches.

BIO COHÉRENCE



Marque privée associative, elle garantit le respect du cahier des charges européen et de règles Bio Cohérence plus strictes que la réglementation en vigueur.

NATURE & PROGRÈS



NATURE &
PROGRÈS

C'est une marque privée associative, pionnière dans le domaine de l'agrobiologie. Sa mention identifie les produits respectant un cahier des charges plus strict que la réglementation bio européenne.

DÉMÉTER



Marque privée associative, elle identifie les produits conformes au règlement bio européen et au cahier des charges spécifique de la biodynamie.

BIO SUD-OUEST FRANCE



Marque associative privée, elle ajoute à la certification bio la garantie que les matières premières principales et leur transformation proviennent d'Aquitaine et/ou de Midi-Pyrénées.



**La première épicerie
100 % bio et végétale
du Lot-et-Garonne !**



BiolaVie c'est aussi un espace détente avec café, thé, chocolat, boissons fraîches, mais aussi cookies et gâteaux fabriqués sur place !



Du mardi au vendredi BiolaVie vous propose des plats à emporter, confectionnés avec les produits de l'épicerie, de façon artisanale ! 100% maison et gourmand !



15 bis rue des écoles, 47140 Penne
d'Agenais, en face de la
gendarmerie.
07.81.18.48.03



LABELS TROMPEURS

Comment éviter les faux-semblants du “bio” ?

Pour consommer en toute confiance !

Certains logos et mentions s'inspirent du bio mais n'offrent pas les mêmes garanties. Ils ne respectent pas forcément le cahier des charges officiel et peuvent induire le consommateur en erreur. Apprenez à les identifier pour faire des choix éclairés.

ZÉRO RÉSIDUS DE PESTICIDES



Ce label ne garantit pas une production biologique ni l'absence d'utilisation de pesticides. Il certifie seulement un taux de résidus < à 0,010 mg/kg dans le produit fini. Les pesticides peuvent donc être employés en culture, exposant toujours sols, eau, air et biodiversité.

AGRICULTURE RAISONNÉE



Ancienne certification française remplacée par le HVE, elle autorisait pesticides et engrais chimiques malgré son image “respectueuse de l’environnement”.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)



Label officiel français présenté comme respectueux de l'environnement, il n'interdit pas les pesticides ni les engrais chimiques. Ses critères permettent encore des pratiques agricoles intensives, loin des exigences de l'agriculture biologique.

CULTIVÉS SANS PESTICIDES



Créé par l'Alliance Nature et Saveurs (Prince de Bretagne, Savéol, Solarenn), ce label garantit l'absence de traitements uniquement de la floraison à la récolte. Rien n'assure qu'aucun pesticide n'ait été utilisé avant ou après cette période.

Ne laissons pas les labels trompeurs brouiller nos choix ! Privilégions le vrai bio, protecteur du vivant.



UN ACCOMPAGNEMENT QUOTIDIEN

POUR FACILITER VOS DEMARCHES



ACCOMPAGNER ET CONSEILLER L'ENSEMBLE DES AGRICULTEURS ET LES ENTREPRISES AGRICOLES

- Installation, création et transmission de l'entreprise
- Appui juridique, suivi sociétaire et estimation de biens agricoles
- Gestion technico-économique de l'exploitation
- Respect et mise en conformité réglementaire, accompagnement à la déclaration PAC
- Appui aux grandes cultures, maraichage, arboriculture et agroforesterie
- Accompagnement et gestion de l'identification animale et du suivi réglementaire
- Réalisation du contrôle de performances bovins et caprins
- Appui technique aux élevages
- Diagnostic et suivi de l'exploitation en difficulté
- Accompagnement aux demandes de subventions et aides face aux aléas climatiques
- Développement de l'agriculture biologique
- Formation, emploi agricole et contrat d'intégration républicaine OFII

NOS ATOUTS AU SERVICE DES AGRICULTEURS:

- ✓ UNE EXPERTISE TRANSVERSALE DANS TOUS LES DOMAINES
- ✓ UNE VRAIE PROXIMITÉ
- ✓ UNE CONNAISSANCE PRÉCISE DU TERRAIN
- ✓ UN CONSEIL 100% INDÉPENDANT



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DE LOT-ET-GARONNE**



ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT DES PROJETS DE TERRITOIRE

- Aménagement de l'espace et préservation du foncier
- Valorisation et commercialisation des produits locaux
- Contribution à la gestion durable de l'eau
- Gestion de la biodiversité et des paysages
- Développement de l'économie circulaire
- Émergence et animation des projets territoriaux
- Contribution au développement forestier



Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne
271 rue de Péchabout
47000 AGEN
Tél. 05 53 77 83 83
www.ca47.fr



UNE JOURNÉE AU CŒUR DU VIVANT !

Rendez-vous, ateliers & découvertes pour tous.

Cette année, la Foire des Producteurs Bio prend une dimension exceptionnelle en s'unissant à la Fête de la biodiversité et du miel.

Ensemble, nous partageons un même objectif : la sauvegarde du vivant.

Au programme de cette journée unique : des animations, conférences et ateliers pour tous les publics — familles, enfants, passionnés ou simples curieux — ainsi que des rencontres en continu sur les stands de nos paysans, artisans et intervenants.

Vivez un moment de découverte, de partage et d'émerveillement... et repartez avec l'envie d'agir pour notre avenir commun.



**Quand le bio, la biodiversité
et le miel s'unissent pour le
vivant.**



9H Ouverture de La Foire Bio

Venez flâner parmi les stands, rencontrer les producteurs bio et découvrir les premières animations de la journée.

10H Batch cooking

Préparer ses repas à l'avance tout en réduisant le gaspillage.

A *Mag'Sophro Diet*

10H30

La vie du sol

Reconnectez-vous à la nature et au vivant, sources d'équilibre et d'inspiration.

A *Pablo Gazon*

09H30



Ergonomie

Séances autour du métier de paysan et de l'ergonomie pour préserver la santé.

Atelier floral

Créez de magnifiques bouquets avec les fleurs du moment.

C *Les floricultrices bio du 47*

11H

Cuisine au miel

Découvrez des recettes gourmandes et naturelles autour du miel.

A *Cuisibus*

Confiture maison !

Apprenez à préparer vos confitures simplement et avec gourmandise.

A *Aymeric Rey (paysan)*

11H30

Inauguration !

Ouverture officielle de la foire bio en compagnie de nos partenaires.

12H Repas !

Bon Appétit !

Régalez-vous avec les assiettes et les gourmandises bio de nos paysan-ne-s !



13H30

Bio et pseudo-sciences

“Quand l'alimentation devient un terrain de dérives sectaires”.

C *Laurence MYR*

14H30

Du champ à L'HOPITAL

l'impact silencieux de l'alimentation sur la santé.

C *Laurence MYR*

15H Faire ses PICKLES

Apprenez à réaliser de savoureux pickles avec des légumes bio et de saison.

A *Nicolas Lempérier (paysan)*

16H

“Tout commence par une graine”

Une graine mystérieuse rencontre un jardinier farfelu, dans un conte initiatique riche en rencontres et en émotions.

S *Cie Petit Brin d'Herbe*

16H30

Semences paysannes de BLÉS

Un réseau agricole local et artisanal œuvre autour des blés paysans pour préserver biodiversité et autonomie.

C *Collectif Métis*

14H

Semences paysannes de BLÉS

Un réseau agricole local et artisanal œuvre autour des blés paysans pour préserver biodiversité et autonomie .

C *Collectif Métis*

CRÉATIONS FLORALES

Créez de magnifiques bouquets avec les fleurs du moment.

A *Les floricultrices bio du 47*

15H30



Semer dans un compost équilibré

Reconnectez-vous à la nature et au vivant, sources d'équilibre et d'inspiration.

A *Pablo Gazon & Marie-Louise Spagnolo*

Cuisine Anti-Gaspi

Idées et astuces pour transformer vos restes en plats savoureux.

A *Helo cuisine*

Petite boussole !

C Conférences

A Ateliers & animations

S Spectacles

TOUTE LA JOURNÉE

Animations, ateliers et rencontres pour petits et grands, au cœur du bio, de la biodiversité et du savoir-faire local.



Ateliers créatifs & gourmands

- Peinture végétale pour enfants,
- Faire son jus de pomme,
- Tournage d'objets en bois,
- La Forge.



Activités ludiques & découvertes

- Le Manège à pédales,
- Géobiologie & harmonisation :
détection à la baguette de sourcier.

Apiculture & Biodiversité

- Démonstration “Du pollen au miel”,
- Échanges sur le miel en bio
- Observer ce qui nous entoure : la nature une source intarissable d'émerveillement,
- Jardinage au naturel : pratiques agroécologiques pour préserver la biodiversité.
- Échanges autour de la biodiversité, de l'environnement et des pratiques de préservation.



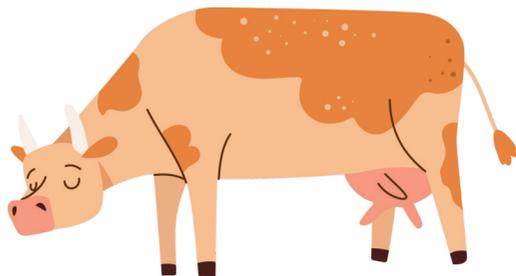
Culture & Jeux

- Lecture gourmande et engagée,
- À chacun son lopin (de terre) : photolangage autour des pratiques agricoles,
- Cocotte bio : fabrication et quiz vrai/faux sur l'agriculture bio,
- Chasse aux galets aux couleurs de la Foire bio (surprises bio à gagner !).



Les Zanimos !

Toute la journée, retrouvez les bœufs, les brebis et les chiens pour une démonstration de conduite de troupeau suivie d'un moment d'échange.



À TABLE !

Une restauration bio, locale, de saison... et pleine de saveurs.

Savourez des repas préparés par nos paysans bio et locaux, avec des ingrédients frais et de saison.

Au menu...

- Pour bien commencer : salades et assiettes à partager, etc
- Plats chauds : burgers variés, grillades, crêpes salées, hot-dogs revisités, etc.
- Fromages & pains : fromages fermiers et pains au levain.
- Douceurs sucrées : crêpes, desserts maison, glaces et sorbets.

Des recettes généreuses pour tous les goûts, avec des options végétariennes et végan !

Gourmandises à toute heure !

Pour les petites faims, retrouvez toute la journée crêpes, hot-dogs, le coffee truck et autres gourmandises idéales pour se régaler à tout moment !



Manger bio et local, c'est idéal pour...

LA SANTÉ

Sans pesticides chimiques ni OGM, la bio réduit les risques pour la santé et protège aussi les agriculteurs. Les aliments bio sont plus riches en nutriments et antioxydants.

LES EMPLOIS

Avec 10,1 % des surfaces cultivées, la bio génère 16% de l'emploi agricole en France. Acheter bio, c'est soutenir l'emploi local.

LA PLANÈTE

Sans engrais chimiques ni pesticides, la bio préserve l'eau, la fertilité des sols et la biodiversité, tout en réduisant la consommation d'énergie fossile.

L'ÉCONOMIE

Les circuits courts et la transformation à la ferme valorisent le travail des producteurs et dynamisent le territoire.

TOMBOLA

Gagnez des repas et un séjour à la ferme !*

La ferme bio "Le Chintre" à Lalandusse (47) vous propose un séjour en chambre d'hôtes, avec table d'hôtes, dans un cadre idyllique et avec une cuisine gourmande.

À découvrir ici ! www.lechintre.com

*Participation : 1€ le ticket

Rue des Haras



Rue Albrespic



**CONFÉRENCES, THÉÂTRE
& ATELIER MIEL**



Rue Albrespic



Rue de Bordeaux



LÉGENDE

Ici, tout est bio !

-  Manège à pédales
-  Ateliers Biodiversité
-  Atelier Fleurs
-  L'épicerie
-  L'artisanat
-  Le potager
-  La boulangerie
-  Le stand d'Agrobio 47 !
-  Le verger
-  Les amis d'Agrobio
-  L'atelier cuisine
-  Les Zanimos de la ferme
-  La Forge
-  Restauration bio et locale
-  Menus au choix
-  Buvette bio et locale
-  La cave
-  Coffee Truck
-  Ruches
-  Parking
-  Toilettes



À LA RENCONTRE DES EXPOSANTS

Producteurs, artisans & acteurs engagés

Derrière chaque stand, il y a une histoire, des visages, des convictions.

Producteurs, artisans, apiculteurs, boulangers, maraîchers, associations... Tous partagent la même passion pour le vivant et l'envie de transmettre leurs savoir-faire.

En choisissant de les rencontrer, d'acheter leurs produits ou de parler d'eux autour de vous, vous contribuez directement à faire vivre une économie locale, éthique et respectueuse de l'environnement.

Ce répertoire est là pour vous guider : retrouvez leurs coordonnées, contactez-les après la foire, passez les voir sur leurs fermes, dans leurs ateliers ou leurs boutiques.

Chaque geste compte : votre soutien est leur plus belle récompense... et notre meilleur investissement pour l'avenir.



**Rencontrer, goûter,
échanger... et prolonger la
foire toute l'année !**



POTAGER

La ferme du Chat Paysan (47)

Eric Bordes-Tosolini - 06 30 93 21 15
eric.bordes.tosolini@gmail.com

Nicolas Lempérier (47)

Nicolas Lempérier - 06 72 94 68 75
lemperier.nicolas@gmail.com

La ferme des Saveurs (47)

Gilles Neyret - 06 41 09 74 56
lafermedessaveurs47@gmail.com

Les Jardins du Merle (47)

Antoni Bolanos - 06 13 52 57 70
a.bolanos.pro@gmail.com

Pépinière D'Âme Nature (47)

Marine Ruffier des Aimes - 07 66 86 14 01
pepiniere2damenature@gmail.com

Verger de Gibily (47)

Guillaume Verger et Pernelle de Beco
06 48 34 91 45
pernelle.47@live.fr

Cave

Domaine de Quissat (47)

Agathe & Romaric Hardy - 06 82 06 56 88
contact@domainedequissat.fr

Domaine Dame Bertrande (47)

Brice Tingaud - 06 88 18 36 79
damebertrande@gmail.com

Château Larchère (24)

Thierry & Murielle Baudry - 06 11 39 49 24
contact@chateaularchere.fr

Natural Mystick (47)

Sébastien & Stéphanie - 05 53 47 75 75
contact@brasserienaturalmystick.fr

Boulangerie

Ferme Bio de Rigoul (47)

Thomas Montagne - 06 43 70 48 83
fermerigoul@mailo.com

Restauration Bio

Ferme Lou Cornal (47)

Famille Maubert - 06 66 81 18 88
fermeloucornal@gmail.com

La Ferme de Jean Metge (47)

Samuel Vernet Marie Solaire - 06 63 90 93 24
msolaire@gmail.com

Biolavie (47)

Matthias Bouffies - 07 81 18 48 03
biolavie@ecomail.fr

Le Bosquet des Chèvres (47)

Marie-Charlotte Michaud - 06 70 64 91 75
mariecharlotte.michau@live.fr

Les Champs du Geai (47)

Alissa et Harmony Bertin - 06 33 03 25 40
contact@leschampsdugeai.fr

D'Âme Nature (47)

Bérangère Idir - 06 83 16 68 51
2damenature@gmail.com

Les Jardins de La Maline (47)

Agathe Neveux - 06 76 70 86 55
aga-t@hotmail.fr

Fleurs

Ferme de L'Héritier (47)

Sabine Grossia - 06 31 28 24 18
fermeheritier@gmail.com

Ferme de La Galagère (47)

Aude Pradel - 06 34 32 12 65
fermeflorale@galagere.fr

Ferme de Yola (47)

Laura Hendriksen - 06 15 55 16 43
bio.brinkhoff@gmail.com

Ferme Florale du Salabert (47)

Marlène Massouh - 06 17 73 10 54
fermefloraledusalabert@mailo.com

ÉPICERIE

La Maison de La Verveine (47)

Muriel & Philippe Viale - 06 62 62 41 39
lamaisondelaverveine@gmail.com

La cueillette de Beaulieu (47)

Caroline Frank - 06 14 94 99 42
ccmsfrank@gmail.com

Pouty de Gorre (47)

Armel Meunier - 06 71 25 34 88
contact@poutydegorre.fr

Jardin d'Hermita (47)

Blondel da Costa Maria - 06 46 69 40 40
jardinhermita@gmail.com

Néohërba (47)

Anna & Gaëtan Robert - 06 26 96 73 22
neohërba.bio@gmail.com

Le Racine Coffèe (47)

Jeanny et Ross Skeate - 07 86 50 17 94
laviedesracines.contact@gmail.com

Safran-CHIR (47)

Samuel Davy - 06 60 75 71 35
safran.chir.pro@gmail.com

Horizon des Bastides (47)

Famille Cabanes - 07 72 38 60 67
horizondesbastides@gmail.com

Le sens de Sainte Lilith (47)

Emeline Guérineau - 06 37 92 21 83
marjorie2060@hotmail.com

Soleimiel (47)

Joël Bach - 06 52 29 72 30
soleimiel.scop@gmail.com

Le champ des arômes (47)

Pascal Falentin - 06 43 64 57 07
pfallentin33@gmail.com

Ferme des 3 soleils (47)

Dédé - 07 88 45 70 02
fermedes3soleils@gmail.com

L'encantada (33)

Nathalie Caplanne - 06 01 25 29 72
contactlencantada@gmail.com

Ail noir - Ferme St Martial (47)

Hervé Ricard - 07 81 52 90 19
info@circuitscourts47.fr

Les miels du Lysos (33)

Nathan Martins - 06 29 38 63 91
lesmielsdulysos@gmail.com



VERGER

Domaine de Barolle (47)

09 84 08 16 58

contact@domainedebarolle.fr

Au Soleil de Manan (47)

Laurent Vansteenkiste - 07 71 78 20 49

auxsoleilsdemanan@gmail.com

Chantal Malherbe (47)

Chantal Malherbe - 06 12 28 82 15

mgilup@yahoo.fr

Les Vergers de Singla

Aymeric Rey - 06 35 48 05 86

aymeric.rey@gmail.com

Lou Prunel (47)

05 53 41 41 64

contact@louprunel.com

Coteau du Pavot (47)

Irène Carrasco - 06 62 49 80 87

rcarrascoirene@gmail.com

Daniel Tapie (47)

Daniel Tapie - 06 75 05 31 86

tapiedaniel@orange.fr

Verger des Pruneraies (47)

Clément Sfiligoï - 06 32 36 45 43

clement@pruneraies.com



ARTISANS

Savonnerie Saponaire (47)

Géraldine et Fabrice - 05 53 36 46 15

savonnerie@saponaire.com

Soleil de Mai (47)

Delphine Van Hooren - 06 10 63 04 07

savonnerie@soleil-de-mai.fr

Si vous Osiez (47)

Christine Faganello - 06 78 81 05 26

christine.faganello@vannerie-creation.fr

Le Berre Philippe (47)

06 61 70 73 28

philippe.le-berre@wanadoo.fr

Audrey Narbaïs Olfactologie (47)

Audrey Narbaïs - 06 61 86 18 36

audreynarbais@gmail.com

Vibration Lumineuse (47)

Serge Narbaïs - 06 25 39 26 82

vibrationlumineuse@gmail.com

Terrekitourne (47)

Alexia Kergomard - 07 62 65 27 72

terrekitourne@gmail.com

Eve Fleur Blanche (47)

Evelyne Carpentier - 07 70 06 19 84

eve.carpentier@outlook.fr

Le Petit Atelier Luthi (47)

Jessica Luthi - 06 65 92 48 24

jessica.luthi47@gmail.com

Libre Autonomie (47)

Marie Bia - 06 27 79 70 09

libre.autonomie@gmail.com>

L'Hessentielle

Elise Porte - 06 69 36 69 70

contact@lhessentielle.com

Les amis D'AGROBIO 47

AGROBIO 47

05 53 41 75 03
info@agrobio47.fr

HORIZON VERT

05 53 40 10 10
horizonvert@wanadoo.fr

EmmaVie - Trouve mon Galet

emmavie47@orange.fr

CAGV

05 53 71 54 81
contact@grand-villeneuveois.fr

CPIE 47

05 53 36 73 34
contact@cpie47.fr

Terre de Liens Aquitaine

06 74 19 84 43
bepere@orange.fr

La Petite Ferme

05 24 32 13 60
communication.lapetite@gmail.com

ALTERFixe

06 42 38 87 87
lot-et-garonne@alterfixe.fr

La Forge

Cyril Gervaud - 07 72 59 18 74
cyril.gervaud@orange.fr

La Cie des PETITS BRINS D'HERBE

Claire & Juan - 07 49 15 68 30
contact@petitbrindherbe.fr

À MANGER ET À VOIR

Antony Phan - 06 11 94 39 94
antony.phan@mailo.com

NaturAnimée

Juliette Sirand - 07 85 22 11 48
naturanimee@lilo.org

Collectif MÉTIS

collectif_metis@riseup.net

Johannes Roos

johannesroos47@gmail.com

Paysans d'Autrefois

Eric Peyridieu - 06 10 16 91 45
eric.peyridieu@sfr.fr

HELP&Com

Patrice Couturier - 07 81 89 06 32
helpandcom@gmail.com

ScopeOne

Stephan Corteseque - 06 30 63 55 41
stephan.scopeone@gmail.com

AéroFab - Manège à Pédale

Fabrice Desfargeas - 06 16 08 13 46
fabrice.desfargeas@sfr.fr

Tricoteuse de Rêves

Mélissa Gordet - 06 59 52 62 33
tricoteusedereves@gmail.com

Laurence MYR Diététicienne

Laurence Myr - 06 31 21 36 59
contact@lmdiet.fr

Mag SOPHRO DIET'

Magalie Faurd Sotteau - 06 32 59 50 27
sotteau.m@gmail.com

Alex terre Rieuse

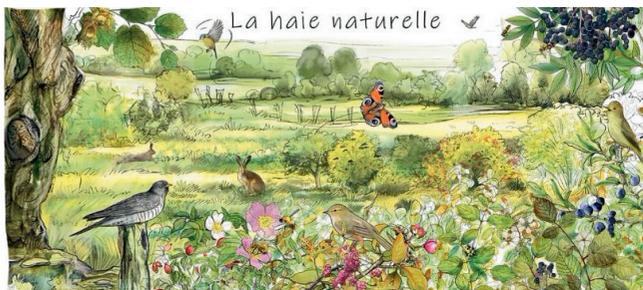
Alexandra Debar - 06 64 97 03 90
alexandra.debar@laposte.net

Helo Cuisine ANTI-GASTI

Heloïse - 06 37 99 18 19
lacuisinedhelo@laposte.net

Librairie Livresse

Laurence Pauillac - 05 53 36 89 41
librairie.livresse@gmail.com



2024 Lancement d'un ABC intercommunal avec le CPIE :

programme de 3 ans pour poursuivre la dynamique initiée par l'ABC de Villeneuve/Lot clôturé en 2022 (commune "chef de file" de l'intercommunalité et reconnue "Territoire Engagé pour la Nature" depuis 2022)

Objectifs :

- Améliorer les connaissances faunistiques et floristiques par des inventaires
- Mobiliser, impliquer et fédérer la diversité des acteurs du territoire
- Favoriser le passage à l'action
- Faire rayonner son territoire à travers la valorisation du patrimoine naturel
- Se doter d'outils d'aide à la décision pour la prise en compte de la biodiversité au sein des politiques publiques

Ensemble des acteurs du territoire concernés sur les 19 communes du Grand Villeneuvois :

- habitants, associations, structures de jeunesse...
- Une attention particulière sera portée :
 - aux acteurs socio-économiques - agriculteurs et entreprises
 - aux publics plus "éloignés" (public en situation de handicap, en réinsertion ou isolé socialement) souvent laissés en marge des actions liées à la nature

Comment pouvez-vous participer ?

>>> Vous pouvez aider à enrichir les inventaires réalisés en transmettant vos observations, accompagnées de leur localisation (et si possible d'une photo)

- Sur le site www.abcvilleneuve.fr
- Par mail à biodiversite@cpie47.fr
- Ou via l'application ABC Villeneuve

Rappel : qu'est-ce qu'un ABC ?

Les « Atlas de la Biodiversité Communale » (ABC) ont été créés par le ministère de l'Écologie en 2010 afin de lutter contre le déclin de la biodiversité.

- En améliorant les connaissances de la biodiversité ordinaire et remarquable des territoires
- En impliquant les citoyens dans la préservation de leur patrimoine naturel
- Et en amorçant des changements pour leur prise en compte dans les politiques publiques






J'AIME, JE PROTÈGE
ET JE DÉFENDS L'ABEILLE



En 2023 La commune de Villeneuve-sur-Lot a obtenu la plus haute reconnaissance APIcité, de la part de l'union nationale des apiculteurs de France :

- 3 abeilles, démarche exemplaire sur la protection des abeilles et des pollinisateurs naturels.

Le label APIcité® vise à promouvoir et récompenser les collectivités locales qui mettent en place des actions concrètes pour la **protection des pollinisateurs** et la **préservation de la biodiversité**. Ce label s'inscrit dans une dynamique de **sensibilisation** sur l'importance des abeilles et des autres insectes pollinisateurs dans le maintien des écosystèmes, en mettant en lumière les efforts des communes en faveur de l'**environnement**.

Les différents critères environnementaux et pratiques durables

Développement durable : Actions municipales, gestion différenciée des espaces verts

- Zéro phyto sur l'espace public
- Acceptation de la flore spontanée
- Adhésion aux « territoires engagés pour la nature »
- Permis de végétaliser

Biodiversité :

- Fleurissements massifs avec plantes vivaces
- Plantation de plus de 500 arbres en 5 ans
- Plantation de haies champêtres
- Carrés pour la biodiversité, fauches tardives
- Atlas de la biodiversité communale

Apiculture :

- Rucher communal, six ruches
- Lutte contre le frelon asiatique

Sensibilisation :

- Informations pédagogiques
- Journée du miel et de la biodiversité
- Animations apiculture et pollinisateurs naturels dans les écoles
- Repas bio en milieu scolaire (Label Ecocert)
- Partenariat CPIE 47 : « Ambassadeur engagé pour la nature »



LE SAVIEZ-VOUS ?

les 6 grands principes de l'agriculture biologique.

1 LA PRÉVENTION À L'HONNEUR

L'agriculture biologique repose sur des principes agronomiques privilégiant prévention et autonomie.

2 MOINS IL Y A D'INTRANTS, MIEUX C'EST !

L'usage de produits chimiques de synthèse (traitement, fertilisant...) est interdit, l'AB privilégie ceux d'origine naturelle.

3 NON AUX OGM !

L'agriculture biologique proscrit l'utilisation d'OGM et le clonage.

4 UNE HISTOIRE DE PRÉSERVATION

L'agriculture biologique favorise le bien-être animal, le respect des sols, ainsi que des pratiques d'élevage adaptées aux différentes espèces et aux particularités des territoires.

5 MIEUX VAUT PRÉVENIR QUE GUÉRIR !

L'agriculture biologique favorise toutes les pratiques préventives afin d'assurer une bonne santé des animaux et des végétaux.

6 DES ENJEUX ÉCOLOGIQUES ET ALIMENTAIRES...

L'agriculture biologique participe à la préservation des sols, des ressources naturelles et des écosystèmes en particulier aquatiques.

Œuvrons pour une agriculture durable, solidaire et équitable !

Les chiffres clés de l'agriculture biologique en nouvelle-aquitaine

8896

C'est le nombre de fermes bio. Soit 13,9% des exploitations de la région.

340 596

C'est le nombre d'hectares cultivés en bio. Soit 8.9% de la surface agricole utile (SAU).

2ÈME

La Nouvelle-Aquitaine maintient sa place de 2ème région bio française.

1062

C'est le nombre de fermes bio en Lot et Garonne. Soit 17.6% des exploitations départementales

3ÈME

Le Lot-et-garonne est le 3ème département bio de Nouvelle-Aquitaine !



ENSEMBLES

**Unissons-nous pour notre avenir,
soutenons la bio !**

La Bio va bien au-delà de l'agriculture !

On vous explique pourquoi il est si important de la défendre :

- +32 % de biodiversité** (+23 % d'espèces),
- +35 % de matière organique dans les sols**,
- 50 % d'émissions de gaz à effet de serre** en grandes cultures,
- + de nutriments** (vitamines, antioxydants, oméga-3, minéraux),
- d'antibiorésistance et de risques de surpoids/obésité** (-40 % et -50 %).



**LA FOIRE DES PRODUCTEURS BIO
VOUS REMERCIE DE VOTRE VENUE !**



Avec le soutien



LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest



AGROBIO 47
7 boulevard Danton
47300 Villeneuve sur lot

05 53 41 75 03
info@agrobio47.fr