

FOIRE DES PRODUCTEURS BIO

Gratuit



19ème édition !

DANS MA VIE DE PAYSAN.NE

Youp | Ferme de YoLa (47)

Partagez une journée de la vie de vos paysan.ne.s

22 SEPTEMBRE 2024

MARCHÉ BIO,
DÉGUSTATIONS,
CONFÉRENCES,
ANIMAUX DE LA FERME,
REPAS ET BUVETTE BIO,
ANIMATIONS & ATELIERS.

De 09h à 18h - Les Haras Nationaux
47300 Villeneuve sur lot

TOMBOLA
GAGNEZ DES REPAS & UN SÉJOUR
À LA FERME



Un évènement organisé par



• AGROBIO 47 • • BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Suivez notre actualité !

AGROBIO47  



AGIR ENSEMBLE POUR DÉVELOPPER L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE SUR VOTRE TERRITOIRE

Thierry | Château Larchère (24)

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 !



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.

AB47

VOUS SOUHAITEZ PASSER EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

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

→ **CONTACTEZ-NOUS !**

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 •



AGROBIO 47
7 boulevard Danton
47300 Villeneuve sur lot

05 53 41 75 03
info@agrobio47.fr

 
agrobio47

ÉDITO

2024

Agrobio47

VOUS SOUHAITE UNE BELLE FOIRE !

Pour cette 19e édition, nous vous proposons de venir à la rencontre de nos paysans et paysannes bio du 47, afin de partager une journée ensemble, rythmée par les valeurs de l'agriculture biologique.

Plus que jamais, et particulièrement dans le contexte agricole actuel, la foire bio se veut être un événement passerelle entre vous, les consommateurs, et les producteurs. Le but ? Déconstruire les idées reçues sur la bio et la rendre accessible en soulignant la résilience de ce système et de celles et ceux qui le façonnent.

Ainsi, nos paysans sont fiers de pouvoir vous présenter des produits de qualité, respectant le sol et l'environnement dans lesquels ils croissent et mûrissent. Afin de découvrir la diversité des étalages, nous vous proposons de parcourir les multiples pôles (cave bio, verger bio...) dispersés au cœur du parc des Haras.

Artisans et associations nous accompagnent également tout au long de la journée, désireux de partager leur savoir-faire et leurs convictions.

Vous pourrez venir à notre rencontre sur le stand d'Agrobio 47 afin d'échanger autour du développement de la bio sur le département du Lot-et-Garonne.





CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DE LOT-ET-GARONNE



A VOTRE SERVICE POUR
FACILITER VOTRE VIE

Gestion de l'exploitation

- Installation - Transmission
- Appuis juridiques, études économiques,
- PAC
- Diagnostics et suivis d'exploitations en difficulté,
- Formation, emploi,
- Appui au montage de dossier de subvention,
- Circuits courts, agritourisme, Marchés des Producteurs de Pays & Bienvenue à la ferme
- Estimations biens agricoles.

Expertise technique

- Grandes cultures, agronomie, maraîchage,
- Arboriculture & viti, forêt, agroforesterie
- Productions animales,
- Agriculture biologique
- Dossiers calamités, gel, aléas climatiques
- Irrigation, lacs,
- Foncier et conseils urbanisme, ICPE...
- Énergie, photovoltaïque et méthanisation

Partenariat : Ils nous font confiance

- Agglomération d'Agen • Agrobio47 • Albret Communauté
- BIP • Center Parcs • CC Confluent et Coteaux de Prayssas
- CC des Coteaux et Landes de Gascogne • CC du Lot et Tolzac
- CC Pays de Lauzun • CA Grand Villeneuvois
- @com expertise • Le Département • DLF Recherche SARL • Elior • FPCUMA • Groupama • Interconsulaire • KWS • Lycée agricole de Sainte-Livrade-sur-Lot • MSA 24-47 • Villeneuve-sur-Lot • ODG Buzet • ODG Marmande • Reden technique • SAFER • SDCI • SES Vanderhave • Syngenta • Terres du Sud • Unicoque • Val de Garonne agglomération • WPD •

NOS ATOUTS

- Notre connaissance du terrain
- Notre expertise transversale dans tous les domaines
- Notre proximité
- Nos conseils indépendants

PARTENAIRE DE LA FPCUMA !

CONTACTEZ-NOUS, VENEZ NOUS VOIR !
Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne
271 rue de Péchabout
47 000 Agen

Tel. 05 53 77 83 83
www.ca47.fr

Salvez nous sur @Agriculture47

L'AD

3 CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN NOUVELLE-AQUITAINE

9057

C'est le nombre de **fermes bio**. Soit 13,6% des exploitations de la région.

353 834

C'est le nombre **d'hectares cultivés en bio**. Soit 9,2% de la surface agricole utile (SAU).

2ÈME

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

1076

C'est le nombre de fermes bio dans le **Lot-et-Garonne !**

3ÈME

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

ÉNERGIE

COMMENT LA FERME BIO DE CROZEFOND MAÎTRISE SA FACTURE ?

PAR L'OPTIMISATION DE SES COMPTEURS ET CONTRATS

Grâce à un diagnostic précis : mise en oeuvre d'un compteur hiver, d'un compteur été et de contrats adaptés.

15% d'économie

PAR L'AMÉLIORATION DE LA PERFORMANCE ET GESTION DES FOURNISSEURS

Grâce à un accompagnement indépendant, la ferme mène un projet d'autoproduction solaire en valorisant ses toitures existantes et engage la création d'un hangar solaire de stockage. La ferme produira l'électricité pour son propre compte, effacera près de 40% de sa consommation électrique et économisera la location d'un hangar, **sans nuire à sa capacité d'investissement !**

VOUS AUSSI, VOUS SOUHAITEZ VALORISER/RENÉGOCIER VOS CONTRATS D'ÉLECTRICITÉ ET DE GAZ ? MAÎTRISER VOS DÉPENSES ÉNERGÉTIQUES ? PRODUIRE VOTRE PROPRE ÉNERGIE ET EN TIRER PROFIT ?

Agrobio 47, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture, vous recommande



Antoine Héripret | Conseiller énergie*

06 38 22 11 02

aheripret@cdconseils.expert

www.cdconseils.net



CONSEILS

*Permanence 1 jour par mois dans les locaux de la Chambre d'Agriculture ! Sur rendez-vous uniquement.





Suzana et Sébastien | Castelculier (47)

Paroles de producteurs

SUZANA ET SÉBASTIEN CASTAGNÉ ARBO
MARAICHAGE À CASTELCULIER (47)

« Dès le début de notre activité, nous souhaitions vendre des fruits et légumes de saison, savoureux, produits en faible quantité. La récolte journalière à maturité permet une très haute qualité et de vendre dans un circuit d'hyper-proximité »

MANGER

EST-CE QUE MANGER BIO COÛTE 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 :

✓ **FIABLES**



✗ **TROMPEURS**



LES RENDEZ-VOUS DE LA JOURNÉE...

09H00

OUVERTURE DE LA FOIRE

10H00

DÉCOUVERTE DE LA SOPHROLOGIE

Avec Séverine Bargallo sophrologue | Espace Contes & Détente

10H30

SEMER DANS UN COMPOST ÉQUILIBRÉ

Avec Pablo Gazon | Le coin des maraîchers

11H30

INAUGURATION DE LA FOIRE BIO EN COMPAGNIE DE NOS PARTENAIRES !

Espace Agrobio47

12H00

RÉGALEZ-VOUS !

Avec les assiettes et les gourmandises bio de nos paysan-nes !



14H30

LA BIO POUR TOUS.TES ?

Table ronde avec Grégori Akermann, sociologue à l'INRAE, et des acteurs de la bio en 47 | Espace Agrobio47

14H30

LES TIQUES, COMMENT S'EN PRÉSERVER ET QUE FAIRE EN CAS DE PIQÛRE ?

Atelier pratique avec le CPIE 47 | Stand CPIE47

15H00

DÉCOUVERTE ET DÉGUSTATIONS AUTOUR DES VARIÉTÉS ANCIENNES DE FRUITS EN LOT ET GARONNE

Domaine Agroécologique de Barolle, INRAE de Bourran, Agrobio47 et les arboriculteurs bio du Lot et Garonne | Espace Verger

15H30

JUSQU'AU BOUT DU MONDE

Spectacle de marionnettes avec Antoine Quiévreux | Espace Contes & Détente

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

ET... D'AUTRES RENCONTRES AVEC LES ARTISANS LOCAUX & ASSOS DU 47, CITOYENNES ET ENGAGÉES !

AVEC...

- ▶ Des brebis et des chiens : démonstration de conduite de troupeau, et discussion.
- ▶ De la lecture gourmande et engagée avec la Librairie "Livresse"
- ▶ Les découvertes sensorielles des vins, légumes et autres délices bio et locaux
- ▶ La vie en vert, et avec vous ! Avec Horizon Vert
- ▶ Les complémentarités agriculture et biodiversité avec le Conservatoire d'Espace Naturel de Nouvelle-Aquitaine (CEN)
- ▶ La découverte de l'Abeille Noire de la Bastide
- ▶ Du jardinage au naturel : mettre en œuvre et partager des pratiques agroécologiques pour préserver la biodiversité, avec le CPIE 47
- ▶ Mignonerie assurée avec les animaux de la Fermily du Bonheur
- ▶ Des assiettes bio et des gourmandises proposées par nos agriculteurs
- ▶ Une buvette bio et locale, animée par Agrobio47
- ▶ La Petite Ferme vous fait découvrir ses paysannes et paysans du 47
- ▶ Les plantes comestibles et leurs pollinisateurs, avec Natur'Animée
- ▶ La Cour des Miracles, un cocon d'accueil pour tous les animaux
- ▶ Balades en calèche en compagnie des Anes de Pinséguère
- ▶ Chasse aux galets ! Retrouvez les petits trésors aux couleurs de la Foire bio, et gagnez des surprises bio !
- ▶ La cuisson solaire, avec Libre Autonomie
- ▶ Démonstration de tournage d'objets en bois
- ▶ Préservation des terres agricoles, et développement de l'agriculture biologique et paysanne, par Terre de Liens

MENU

UNE RESTAURATION BIO, LOCALE, DE SAISON ET ULTRA GOURMANDE !

AVEC DES OPTIONS VÉGÉTARIENNES ET VEGAN !

ENTRÉES

Œufs mimosa
Melon / Pastèque
Assiette gourmande de crudité
Assiette de charcuterie de canard
Beignets de légumes / Accras de légumes
Salade au tempé grillé
Empanadas avec Tofu
Salade de Tofu
Falafels à l'okara

PLATS

Burger au confit de canard
Burger d'agneau
Burger à l'œuf
Burger végétarien
Agneau grillé
Poulet fermier
Viande de porc ~ Rougail Saucisse
Crêpes salées
Tian de légumes
Frites

FROMAGE

Fromages de vache et de chèvre
Pains au levain

DESSERTS

Œufs au lait
Île flottante
Gâteaux et biscuits
Cornet ou coupette de sorbet



LES 6 CONNAISSEZ-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.

ENSEMBLE, CONTINUONS À OEUVRER EN FAVEUR D'UNE AGRICULTURE DURABLE, SOLIDAIRE ET ÉGALITAIRE !





Rue des Haras



Rue Albrespic

SPECTACLE ET DÉTENTE

Rue Albrespic

Rue de Bordeaux

LÉGENDE

ICI, TOUT EST BIO !

-  La Bio dans tous les Sens
-  L'épicerie
-  L'artisanat
-  Le potager
-  La boulangerie
-  Les amis d'Agrobio47
-  Le verger
-  Le stand d'Agrobio 47 !
-  La Calèche des Anes
-  Espace Conférence
-  Animaux de la ferme
-  Restauration bio et locale
-  La cave
-  Menus au choix
-  La buvette bio et locale !
-  Parking
-  Toilettes



POTAGER BIO

Ferme des Saveurs (47)

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

Les jardins de la Maline (47)

Agathe NEVEUX - 06 76 70 86 55
Aga-t@hotmail.fr

Missandre Cheval (47)

Yolande et Pascal PIGEARD - 06 26 85 00 50
nonanland@gmail.com

Les Baies d'Elie (47)

Alexandre DONADI - 07 85 61 67 65
lesbaiesdelie@gmail.com

La ferme du Chat Paysan (47)

Eric BORDES-TOSOLINI - 06 30 93 21 15
eric.bordes.tosolini@gmail.com

La ferme des Aigrettes (47)

Sylvain DELAMARE - 06 23 25 21 30
ferme.des.aigrettes@gmail.com

Ferme de Videau (47)

Pierre PERNIX - 06 02 18 86 73
pierre@fermedevideau.fr

Ferme de Yola (47)

Youp BRINKHOFF & Laura HENDRIKSEN
06 16 01 03 72
bio.brinkhoff@gmail.com

BOUCHERIE / CHARCUTERIE

Ferme les champs du Geai (47)

Alissa BERTIN - 06 33 03 25 40
alissa.bertin@yahoo.fr

Ferme Lou Cornal (47)

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

Ferme de Jeanmetge (47)

Marie SOLAIRE & Samuel VERNET
06 63 90 93 24
msolaire@gmail.com

BOULANGERIE BIO

Les semeurs de pain (47)

Lorraine & David JIMENEZ / Valérie LABBE
06 82 17 88 02
lorraine@lessemeursdepains.fr

CRÈMERIE BIO

Ferme Bio de Crozefond (47)

Famille POZZER - 06 95 86 47 71
fermebiodecrozefond@yahoo.fr

VERGER BIO

Coteau du Pavot (47)

Irène CARRASCO - 06 62 49 80 87
rcarrascoirene@gmail.com

Le verger des Pruneraies (47)

Clément & Philippe SFILIGOÏ
06 32 36 45 43
clement@pruneraies.com

Daniel Tapie (47)

Daniel TAPIE - 06 75 05 31 86
tapiedaniel@orange.fr

GAEC du Plainier (47)

Famille Da ROS - 06 19 93 18 70
contact@gaecduplainier.fr

ArbioDyn (47)

Zoubeir CHELTOUT - 06 85 52 54 60
zoubeir.cheltout@arbiodyn.fr

EPICERIE BIO

Ferme Saint Martial Ail Noir (47)

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

La Maison de la Verveine (47)

Muriel & Philippe VIALE - 06 62 81 67 30
lamaisondelaverveine@gmail.com

Safran-Chir (47)

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

Pouty de Gorre (47)

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

Cueillette de Beaulieu (47)

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

Horizon des Bastides (47)

Véronique, Jean-Guy & Bertrand CABANES
horizondesbastides@gmail.com

Le Sens de Sainte Lilith (47)

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

Soleimiel (47)

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

Jardin d'Hermita (47)

Maria DA LUZ - 06 46 69 40 40
jardinhermita@gmail.com

Verger de Singla (47)

Aymeric REY - 06 35 48 05 86
aymeric.rey@gmail.com

Ferme des 3 Soleils (47)

Famille TESSON/QUERO - 07 88 45 70 02
fermedes3soleils@gmail.com

Riva François (47)

Alexandra PAIRAUD - 06 32 86 52 07
alexandra.pairaud@hotmail.fr

L'Encantada (33)

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

GAEC Néohérba (47)

Anna & Gaëtan ROBERT - 06 26 96 73 22
neohérba.bio@gmail.com

Nectar de Beaulieu (47)

Rémi QUÉRÉ - 06 14 94 99 42
ccmsfrank@gmail.com

D'âme Nature (47)

Bérangère IDIR & Marine RUFFIER DES AIMES
06 83 16 68 51
2damenature@gmail.com

CAVE BIO

Domaine de Lancement (47)

Sandrine ANNIBAL - 05 53 41 17 02
andel47@orange.fr

Vignoble de Bucquet (47)

Ludovic BUCQUET - 06 52 81 05 69
ludovic@bucquet.fr

Domaine de Quissat (47)

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

Distillerie de Crusol (46)

Kristina BOTKINA et Thomas MALBEC
07 57 47 84 79
distilleriecrusol@gmail.com

Domaine de Salisquet (47)

Audrey CHASSENARD - 06 25 51 09 78
salisquet@gmail.com

Chateau Larchère (24)

Muriel Thierry BAUDRY - 06 11 39 49 24
contact@chateaularchere.fr

Domaine de Pichon (47)

Jacques REJALOT - 05 53 83 04 95
jacques.rejalot@orange.fr

Natural Mystick (47)

Sébastien & Stéphanie PHILIPPE
05 53 47 75 75

Vigneron de Buzet (47)

05 53 84 17 16
magasin@vignerons-buzet.fr

ARTISAN

Savonnerie Saponaire (47)

Géraldine THEVENON & Fabrice CURTO
05 53 36 46 15
savonnerie@saponaire.com

Le Petit Atelier de Luthi (47)

Jessica LUTHI - 06 65 92 48 24
jessica.luthi47@gmail.com

Henrion Thierry (47)

Thierry HENRION - 06 83 03 21 20
thierry.henrion1@orange.fr

Philippe LE BERRE (47)

06 61 70 73 28
philippe.le-berre@wanadoo.fr

Libre Autonomie (47)

Marie BIA
libre.autonomie@gmail.com

Fanny CAMPAS-DRAGON (47)

Fanny CAMPAS-DRAGON - 06 74 65 26 01
fanny.campas@live.fr

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Sojami (47)

Jean-James GARREAU - 05 53 69 24 90
sojamina@lesojami.com

ÉLEVAGE

Les Terres de Brouelles (47)

Ugo MERICI - 06 30 27 18 30
merici-ugo@outlook.fr

LES AMIS D'AGROBIO 47

Nature Animée

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

Terre de liens Aquitaine

06 74 19 84 43
bepere@orange.fr / didier.renner@wanadoo.fr

L'abeille noire de la bastide 47

Daniel VIEL - 06 18 36 57 42
viel.daniel47@gmail.com

La Cours des Miracles

Peggy FAIVRE - 06 63 54 50 35
peggyfaivre@gmail.com

Créons la Fertilité

Pablo GAZON - 06 25 73 33 50
pablogazon@creonslafertilité.org

La Petite Ferme

06 11 02 22 01
communication.lapetiteferme@gmail.com

EMMAVIE - Trouve mon galet

06 84 16 63 25
emmavie47@orange.fr

Elle.Inspire | Agence de com'

Estelle VIELLANAIS - 06 22 68 45 91
contact@elle-inspire.com

Asso Paysans d'Autrefois

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

Johannes ROOS

Johannes ROOS - 06 52 63 61 25
johannesroos47@gmail.com

WOOF France

Jacques REJALOT, Réf. Lot et Garonne
06 89 25 06 49

Domaine Agroécologique de Barolle

Jérôme OSSARD - 09 84 08 16 58
j.ossard@domainedebarolle.fr

La Fermily du Bonheur

Lucie RAFFIN - 07 67 91 37 55
lesdonsdesarah@gmail.com

L'INRAE de Bourran

05 53 84 24 05
jean-yves.chevrollier@inrae.fr

Asinerie de Pinseguerre

Caroline GARNIER - 05 53 36 92 35

Librairie Livresse

librairie.livresse@gmail.com

SCOPE ONE

06 30 63 55
stephan.scopeone@gmail.com

HELP & COM

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

Horizon Vert

05 53 40 10 10
horizonvert@wanadoo.fr

CEN Nouvelle-Aquitaine

Olivier VANNUCCI - 05 53 40 10 10
o.vannucci@cen-na.org

Paroles de producteurs

ANNA ET GAËTAN ROBERT PRODUCTEURS DE PPAM* À DEVILLAC (47)

“Après avoir travaillé plus de 30 ans au sein de multinationales dans le secteur agroalimentaire et plus spécifiquement dans le monde des arômes & Parfums, nous avons décidé de nous reconvertir pour être en accord avec nos valeurs et notre mode de vie.

En effet, experts en innovation alimentaire durant une grande partie de notre carrière professionnelle, nous mettons aujourd'hui nos connaissances et nos compétences au service de notre propre structure afin de développer, produire et vendre nous-même, ici à la ferme, nos produits finis, Made-in-France, du Sud-Ouest et 100% BIO.

Néoherba est la concrétisation de ce rêve ! Notre mission est de faire découvrir les plantes par le biais de l'alimentation, le goût et l'expérience sensorielle.”

*Plantes aromatiques et médicinales



Anna et Gaëtan Robert - Devillac (47)

S'UNIR

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 en nombre d'espèces),
- **+35% en teneur organique** dans les sols,
- **-50% d'émission de gaz à effet de serre** à l'échelle de la ferme en grandes cultures
- **+ de valeurs nutritives** avec meilleure teneur en vitamines, antioxydants, oméga 3 et minéraux
- Une moindre contribution à l'antibiorésistance, un moindre risque de **surpoids et d'obésité** (respectivement jusqu'à -40% et -50%)



FAIRE AU MIEUX POUR LES HUMAINS ET LA PLANÈTE.

LABELS

COMMENT RECONNAITRE 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.

LOGO EURO FEUILLE



Un cahier des charges cadre la réglementation à respecter pour produire et transformer un produit labellisé Bio en Europe. Il indique que les produits sont 100% bio ou contiennent au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés. Il garantit un contrôle inopiné de l'opérateur au moins 1 fois par an.

LOGO AB



Il s'utilise en France dans les mêmes conditions que l'Eurofeuille. Il n'indique pas que le produit est d'origine française, mais qu'un produit respectant le cahier de charges européen est à destination du marché français.

LOGO BIO COHÉRENCE



C'est une marque privée associative qui garantit aux consommateurs le respect, en plus du cahier des charges européen, d'un cahier des charges Bio Cohérence qui complète la réglementation bio en vigueur en ajoutant des règles plus strictes.

LOGO 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.

LOGO DÉMÉTER



C'est une marque privée associative qui identifie les produits respectant le règlement européen de l'agriculture biologique et qui répondent en plus au cahier des charges spécifique de la biodynamie.

LOGO BIO SUD-OUEST FRANCE



C'est une marque associative privée qui ajoute à la certification biologique la garantie de l'origine. Les matières premières caractéristiques et principales fondant la dénomination commerciale du produit et sa transformation doivent être faites sur le territoire de la région Aquitaine et/ou Midi-Pyrénées.

SAISON

VOTRE CALENDRIER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON !

JANVIER

FRUITS

Citron, clémentine, kiwi, noix, poire, pomme.

LÉGUMES

Ail, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou-fleur, choux, choux-de-Bruxelles, courge, crosne, échalote, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, pomme de terre, potimarron, potiron, radis noir, salsifis, topinambour.

MARS

FRUITS

Citron, clémentine, kiwi, poire, pomelos, pomme.

LÉGUMES

Asperge, betterave, blette, carotte, céleri, chou-fleur, choux, endive, épinard, navet, oignon blanc, panais, poireau, pomme de terre, potimarron, potiron, radis noir, radis rose.

MAI

FRUITS

Cerise, fraise, pomelos, rhubarbe.

LÉGUMES

Ail, aillet, artichaut, asperge, aubergine, betterave, blette, carotte, céleri branche, chou-fleur, choux, concombre, courgette, épinard, fenouil, fève, navet, oignon blanc, petit pois, poireau, pomme de terre, radis rose, salade.

FÉVRIER

FRUITS

Citron, clémentine, kiwi, poire, pomelos, pomme.

LÉGUMES

Ail, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou-fleur, courge, choux, choux de Bruxelles, crosne, échalote, endive, épinard, fenouil, frisée, mâche, navet, oignon, panais, poireau, pomme de terre, potimarron, potiron, radis noir, rutabaga, salsifis, topinambours.

AVRIL

FRUITS

Citron, kiwi, pomelos, pomme, rhubarbe.

LÉGUMES

Aillet, asperge, betterave, blette, chou-fleur, carotte, céleri, choux, endive, épinard, navet, oignon blanc, petit pois, poireau, pomme de terre primeur, radis noir, radis rose, salade.

JUIN

FRUITS

Abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, melon, mûre, pêche, prune.

LÉGUMES

Ail, aillet, artichaut, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri branche, chou-fleur, choux, concombre, courgette, épinard, fenouil, fève, haricot vert, navet, oignon blanc, petit pois, poireau, pomme de terre, radis rose, salade, tomate.

JUILLET

FRUITS

Abricot, brugnol, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, mûre, myrtille, nectarine, pêche, poire, prune.

LÉGUMES

Ail, artichaut, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou-fleur, choux, concombre, courgette, échalote, épinard, fenouil, fève, haricot vert, haricots plats, maïs doux, navet, oignon sec, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, potimarron, radis rose, salade, tomate.

SEPTEMBRE

FRUITS

Coing, figue, fraise, framboise, melon, mirabelle, mûre, myrtille, noix fraîche, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, pruneau, raisin.

LÉGUMES

Ail, artichaut, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou-fleur, choux, choux de Bruxelles, concombre, courge, courgette, échalote, épinard, fenouil, haricot à écosser, haricot vert, maïs doux, navet, oignon sec, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, potimarron, potiron, radis, salade, tomate.

NOVEMBRE

FRUITS

Châtaigne, clémentine, coing, kaki, kiwi, noix, poire, pomme, raisin.

LÉGUMES

Ail, artichaut, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou-fleur, choux, choux de Bruxelles, courge, échalote, endive, épinard, fenouil, navet, oignon sec, panais, poireau, pomme de terre, potimarron, potiron, radis, salade.

AOUT

FRUITS

Abricot, figue, fraise, framboise, melon, mirabelle, mûre, myrtille, pastèque, pêche, pomme d'été, poire Guyot, prune.

LÉGUMES

Ail, artichaut, aubergine, betterave, blette, carotte, céleri, chou-fleur, choux, concombre, courgette, échalote, épinard, fenouil, fève, haricot à écosser, haricot vert, haricots plats, maïs doux, navet, oignon blanc, oignon sec, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, potimarron, potiron, radis rose, salade, tomate.

OCTOBRE

FRUITS

Châtaigne, coing, figue, framboise, mûre, myrtille, noix fraîche, pêche de vigne, poire, pomme, raisin.

LÉGUMES

Ail, artichaut, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou-fleur, choux, choux de Bruxelles, concombre, courge, courgette, échalote, épinard, fenouil, haricot à écosser, haricot vert, maïs doux, navet, oignon sec, panais, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, potimarron, potiron, radis, salade, tomate.

DÉCEMBRE

FRUITS

Châtaigne, clémentine, kiwi, noix, poire, pomme.

LÉGUMES

Ail, betterave, blette, cardon, carotte, céleri, chou-fleur, choux, choux de Bruxelles, courge, échalote, endive, épinard, fenouil, mâche, navet, oignon sec, panais, poireau, pomme de terre, potimarron, potiron, radis noir, salsifis, topinambour.

MANGER

BIO ET LOCAL C'EST IDÉAL POUR

LA SANTÉ

La bio, étant un mode de production fondé sur la non utilisation de produits chimiques et d'OGM, peut prévenir les risques pour la santé. Les personnes les plus exposées à ces substances restent les agriculteurs eux-mêmes.

La bio produit des aliments contenant 223 fois moins de résidus de pesticides. (Source : Génération futures, 2010)

Les aliments bio ont une teneur plus élevée en matière sèche, en antioxydants en vitamine C, polyphenols, fer et magnésium.

LES EMPLOIS

La bio est créatrice d'emploi en milieu rural : avec 10,7% des surfaces en bio, la filière génère près de 134 500 emplois directs, soit près de 20% de l'emploi agricole en France.

L'agriculture bio emploie en moyenne 60% de main d'oeuvre en plus. Lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France. (Source : Agence Bio - 2017)

LA PLANÈTE

La bio préserve la ressource en eau tant en qualité, par la non utilisation des engrais chimiques et pesticides, qu'en quantité par l'adoption d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement.

La bio conserve et accroît la fertilité physique et biologique des sols.

La bio a une faible consommation d'énergie fossile en raison de la non-utilisation d'engrais et pesticides chimiques de synthèse dont la production et le transport sont très gourmands en pétrole et dérivés.

L'ÉCONOMIE

En privilégiant les circuits courts et la transformation à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables, dont la valeur ajoutée est réinvestie localement.

Par leur diversification les fermes bio participent à l'image d'un terroir et donc à son attractivité touristique.





Famille Cabanes | Salles (47)

Paroles de producteurs

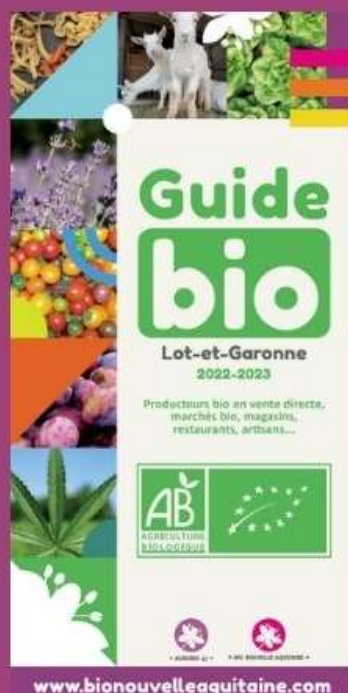
FAMILLE CABANES CÉRÉALIER TRANSFORMATEURS À SALLES (47)

« Nous cultivons la totalité de nos terres dans le respect de l'environnement. Nous transformons nos pâtes et farines avec des machines choisies pour obtenir des produits de qualité, riche en nutriments, tenant bien à la cuisson pour les pâtes. Cette démarche permettant de retrouver du goût »



MANGER BIO ET LOCAL C'EST IDÉAL,

Pour l'économie, la santé et l'environnement !



Retrouvez tous nos exposants et de nombreux autres, dans notre Guide Bio du Lot-et-Garonne.

Egalement disponible en ligne : www.bionouvelleaquitaine.com



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

Suivez notre actualité !

AGROBIO47 