



RÉCOLTES
& VOUS!

FÊTE
DE LA BIO

Organisateurs :



Partenaires :



Liste des exposants – Dimanche 12 octobre

BOISSONS et RESTAURATION

Restauration 100% Bio
AGREIL Cyril - SENEUILS (43) & Saveurs des Champs - ST CHRISTOPHE S/DOLAINON (43) - Menu paysan (entrée - plat - dessert) à base des produits de nos fermes
Baptiste Pâtissier Ethicien - CHOMELIX (43) - Snacking salé prêt à emporter type sandwich
Café l'Étincelle - ST GERMAIN LAPRADE (43) - Menu Bio pour l'occasion
GAEC La Thule des Fées - MAZERAT D'ALLIER (43) - Sorbets boule, terrine de poulet
Gourmandises Buissonnières - RETOURNAC (43) - Crêpes sucrées, salées L'arbre de Vie - YSSINGEAUX (43) - Châtaignes grillées
La bouche à l'endroit - AUBAZAT (43) - Frites fraîches, wraps, aligot, saucisse de porc grillée... & douceurs sucrées
Les Bio Givrés - ARLEMPDES (43) - Glaces et gâteaux
La ferme d'Autrac - AUTRAC (43) - Crêpes et pâtes sauce bolognaise
Les fruits de Rimande - ST JULIEN BOUTIERES (07) - Crêpes farine de châtaigne
Restaurant Le St Germain - ST GERMAIN LAPRADE (43) - Menu Bio pour l'occasion
Café l'Étincelle - ST GERMAIN LAPRADE (43) - Menu Bio pour l'occasion
SMEKENS Marion - ST GENEST PRES ST PAULIEN (43) - Nouilles asiatiques aux shiitakés

Ouvrez-moi!

Boissons (sur place ou à emporter)
AGREIL Cyril - SENEUILS (43) - Jus de fruits frais et apéros de boissons fermentées, crèmes alcoolisées, eaux de vie
BESSON Gilbert - CHAUSSAN (69) - Jus de pomme
Couleur Café Torréfaction - ST ROMAIN LE PUY (42) - Café, thé, DELAUNE Benoît - LAMOTHE (43) - Tisanes, tisanes fermentées, hydromel, kombucha
GAEC Fleurs de Verveine - ROSIERES (43) - Liqueur de verveine
CIRE Anne-Céline - LAPTE (43) - Sarrasin brassé (type bière)
Le Petit Jonquier - ST JULIEN DE PEYROLAS (30) - Vin (bouteilles et Bag in Box)
Nature & Progrès - CHOMELIX (43) - Buvette bio locale le samedi
Haute-Loire Bio - LE PUY EN VELAY (43) - Buvette bio locale le dimanche
La Bouche à l'endroit - AUBAZAT (43) - Thé glacé, jus de pommes, limonade, café, vin, bières
Pissenlit du Mézenc - CHAMPCLAUSE (43) - Vin de pissenlit

La suite au verso !



Le réseau de l'agriculture biologique

Avec le soutien de :



LE DEPARTEMENT



Auvergne-Rhône-Alpes

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

THÈME : les super-pouvoirs des territoires pour l'AB
Marché de producteurs bio et artisanat local
Restauration, animations pédagogiques et festives
Toute l'actualité de la foire sur : www.facebook.com/hauteloirebio

La suite au verso !

HAUTE-LOIRE BIO

Le réseau de l'agriculture biologique

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



echo nature

Auvergne

St-Germain-Laprade au des équilibres



LA LAIT LA



Certipaq Bio



Celnat



Mardi 7 octobre

20h30, Centre culturel



Projection : Documentaire « Demain la Vallée »

– Haute Loire Bio
Film d'1h03, réalisé par Jérôme Prudent, qui aborde les façons de repenser en collectif nos territoires en lieux de vie durables et cohérents. Suivi d'un échange.



Vendredi 10 octobre

20h, Centre culturel



Projection : La restauration collective peut-elle être un levier de l'installation agricole ? –

ADEAR 43 et CIVAM Auvergne



Projection du film « Le ventre de l'école » (2024) de Geneviève Zoia et Laurent Visier, suivie d'un échange sur la place de la restauration collective comme levier d'installation d'agriculteur-trices.

12h-13h30, A l'espace Restauration

Repas partagé

13h30, Dans la salle Guy d'Anjou du centre culturel

Jeu de la marmite – Collectif SSA 43

17h30, Sous le chapiteau

Spectacle : Une ferme, c'est une vie : comment transmettre ? – CELAVAR et Atelier des Possibles

Spectacle pour les agriculteurs et le grand public, avec Paul Roy :

Témoignages et chansons amusantes.

9h30, Départ devant le centre culturel

Balade nature à la découverte des oiseaux des milieux agricoles – LPO

Venez découvrir, en famille, les oiseaux des paysages agricoles de Haute-Loire, accompagnés d'un guide de la LPO. Cette promenade vous mènera jusqu'au domaine de Sinzelles, une ferme en agriculture biologique qui élève des vaches Salers, et qui met en œuvre des pratiques favorables à la biodiversité.

Durée : boucle d'environ 3h00 (environ 5 km). Prévoir des vêtements et chaussures adaptés à la marche et aux conditions météorologiques (pluie, vent, soleil).

Inscription conseillée sur l'agenda en ligne de la LPO : <https://auvergne-rhone-alpes.lpo.fr/agenda/balade-a-la-decouverte-des-oiseaux-des-milieux-agricoles/>.

Nombre de places limité à 20 personnes. Age minimal conseillé : 8 ans.



Toute la journée,

Buvette

Atelier paysan – ADEAR 43

Exposition d'outillage ou démonstration.



Samedi 11 octobre

10h et 14h, Sur le stand Nature & Progrès

Atelier cuisine – Nature & Progrès

Avec repas servi. Inscription préalable auprès de Renaud: 0749283948

10h30, Dans le chapiteau

Table-ronde : De la complexité de protéger le foncier agricole – FNE43

Table ronde avec :

- Michel JABRIN, coprésident de Terre de Liens, ancienement salarié du PNR du Pilat,
- Valéry Viallard, bénévole chez Terre de Liens et au conseil municipal de la commune d'Orçet,
- Thibault Moulin, entrepreneur Novalia - Mob'outillage

15h30, Sous le chapiteau

Table-ronde : Avons-nous des légumes de Haute-Loire dans notre assiette ? – Terre de Liens

Auvergne

Après une brève présentation de l'agriculture en Haute-Loire on braque nos projecteurs sur le maraîchage : la production, les débouchés, les actions menées par les collectivités. Et les perspectives pour aller sur le marché des collectivités .

17h30, Sous le chapiteau

Spectacle : Une ferme, c'est une vie : comment transmettre ? – CELAVAR et Atelier des Possibles

Spectacle pour les agriculteurs et le

grand public, avec Paul Roy :

Témoignages et chansons amusantes.

9h30, Sur le stand Nature & Progrès

Atelier : Traction Animale – Alain Gibert

Démonstration de tâches agricoles en traction animale.

14h et 16h, Sur le stand de l'association Grainaille

Atelier : L'affaire Tournesol – Grainaille

Plante emblématique de la biodiversité cultivée, le tournesol est une ressource précieuse : il nourrit les

oiseaux, attire les pollinisateurs, offre un ombrage

bienvenu et peut même servir de tuteur naturel.

19h-20h30, Sur le stand Nature & Progrès

Atelier : De la graine à la farine – Haute-Loire

Bio, dans le cadre du GIEE Biotonomies

De la graine à la farine : atelier de découverte de la

meunerie

20h30, Sous le chapiteau

Concert – Fanfardeyroll'

Venez danser sous la toile du chapiteau avec Fanfardeyroll'



Dimanche 12 octobre

Toute la journée,

Buvette

Circuit autour du bourg de St Germain

Sortie en calèche – Alain Gibert

Tours en calèche, tirée par des chevaux. Payant.

Dans le bourg de St Germain

Exposition : « Notre pain est politique » –

Haute-Loire Bio, dans le cadre du GIEE

Biotonomies

Exposition en libre accès autour du livre « Notre pain

est politique », en partenariat avec l'ARDEAR AuRA.

Dans le bourg de St Germain

Jeu de piste : Filières céréales bio en Haute-

Loire – Haute-Loire Bio, dans le cadre du GIEE

Biotonomies

Jeu de piste autour de la filière céréales bio à la

découverte des stands des exposants partenaires.

Pour toute la famille !

14h, Dans le bourg de St Germain

Balade contée – Charlie Braesch, Le Goût du

Sauvage

Balade : Une brève histoire de

notre alimentation :

la place des plantes sauvages,

allons à leur reconnaissance !

Prix libre.

14h, A la salle d'activités du centre culturel

Conférence : La sécurité sociale de l'alimentation :

une réponse à la vulnérabilité du système

alimentaire mondialisé – Les Résiliacteurs 43

Spectacle pour les agriculteurs et le

grand public, avec Paul Roy :

Témoignages et chansons

amusantes.

10h, Dans le bourg de St Germain

Inauguration – Haute-Loire Bio

Inauguration de la fête Bio et gâteau

d'anniversaire pour fêter les 40 ans du

label AB et l'engagement de la commune

en tant que Territoire Bio Engagé

10h30, Dans le bourg de St Germain

Atelier : « De la graine à la farine » – Haute-Loire

Bio, dans le cadre du GIEE Biotonomies

De la graine à la farine : atelier de découverte de la

meunerie

11h, Sur le stand restauration du festival

Apéro discussion – Charlie Braesch, Le Goût

du Sauvage

Apéro dégustation autour des apports au quotidiens

des plantes sauvages et les confusions

Prix libre

11h et 15h, Sur le stand de l'association Grainaille

Atelier : L'affaire Tournesol – Grainaille

Plante emblématique de la biodiversité cultivée, le

tournesol est une ressource précieuse : il nourrit les

oiseaux, attire les pollinisateurs, offre un ombrage

bienvenu et peut même servir de tuteur naturel.

15h30, Dans le bourg de St Germain

Atelier : « De la graine à la farine » – Haute-Loire

Bio, dans le cadre du GIEE Biotonomies

De la graine à la farine : atelier de découverte de la

meunerie

16h30, Sous le chapiteau

Spectacle : La Mère Lanic vous enfume

– La Mère Lanic

Stand-up d'1h15 au cours duquel vous retourerez sur

les bancs de l'école

A partir de 14 ans.

Produits alimentaires

Viande, œufs, charcuterie

AR SAC André - LE MONASTIER SUR GAZEILLE (43) - Oeufs

Salaison Charcuterie Bio Yssingelaise - YSSINGEUX (43) - Viande de porc, fruits

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Poissons, fruits et légumes

Pépinière La Compagnie - APE (43) - Pois