

MANGER

DU 16 au 24 SEPTEMBRE

2017

Guide des Animations

BIO LOCAL
C'EST L'IDÉAL



www.bioetlocal.org



SOMMAIRE



| | |
|--|----------|
| La Campagne Manger Bio et Local c'est l'idéal | 1 |
| Retour en images..... | 2 |
| La Thématique 2017..... | 3 |

| | |
|--|-----------|
| La Boîte à Idées | 6 |
| Atelier découverte ludique autour de l'agriculture bio..... | 7 |
| Atelier de bouturage..... | 8 |
| Parcours découverte à vélo..... | 9 |
| Rencontre Dégustation avec des acteurs du commerce équitable français..... | 10 |
| Cueillette de fruits..... | 11 |
| Exposition/Spectacle à la ferme..... | 12 |
| Atelier découverte sensorielle..... | 13 |
| Atelier artistique à la ferme..... | 14 |
| Atelier création de sac à vrac..... | 15 |
| Jeu devine la semence..... | 16 |
| Marché de Producteurs..... | 17 |
| Projection/Débat..... | 18 |
| Atelier cuisine..... | 19 |
| Découverte des plantes sauvages comestibles..... | 20 |
| Jeu décrypte les étiquettes..... | 21 |

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| La Charte des événements | 22 |
| Comment s'inscrire ?..... | 23 |

| | |
|------------------------------|-----------|
| Nos partenaires | 24 |
|------------------------------|-----------|

La Campagne



Manger Bio et Local c'est l'idéal...

c'est...

Une campagne d'information pour sensibiliser aux enjeux de l'agriculture biologique et des circuits courts...

Mieux faire connaître les contributions positives de l'agriculture bio locale (emplois, protection de l'environnement et de la santé...) aux élus et aux citoyens...

Découvrir pourquoi et comment consommer des produits bio en circuits courts...

Eviter l'amalgame avec les produits non bio et locaux...

Un programme d'animations diversifiées : fermes ouvertes, conférences, animations sur les marchés et dans les magasins bio, ciné-débats, colloques, repas bio en restauration collective et commerciale...



Retour en images



La thématique 2017

Le commerce équitable pour les filières Bio Françaises

Pour sa 7ème édition, la campagne *Manger Bio et Local, c'est l'idéal* met en lumière le commerce équitable dans les filières bio françaises. Bio local et équitable c'est plus durable !



2012



2013



2014

- Le commerce équitable c'est quoi ?**
- Un prix juste et rémunérateur pour les producteurs
 - Un partenariat commercial sur la durée
 - Le renforcement des compétences et techniques des organisations de producteurs
 - Le respect des conventions de l'OIT (Organisation Internationale du Travail)
 - La protection de la biodiversité



Initiée par CORABIO en 2007 (la Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique), cet événement est relayé depuis 2011 par les groupements régionaux et départementaux du réseau FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France).

Tous comme les paysans du Sud, les exploitations familiales de nos terroirs sont menacées. Touchées par la crise agricole, 200 fermes disparaissent chaque semaine en France. Le soutien (juste rémunération, mesures pour l'installation des jeunes) à une agriculture à taille humaine et respectueuse de l'environnement représente pourtant un véritable défi pour notre société.

Les principes et outils du commerce équitable garantissent aux producteurs une juste rémunération et un pouvoir de décision dans les relations commerciales avec leurs partenaires. Ils s'adressent en priorité à des organisations collectives de producteurs, qui créent des emplois et valorisent des savoir-faire et des variétés locales.

La plupart des producteurs bio bénéficient à ce jour de prix rémunérateurs. Mais attention, le changement d'échelle du secteur va faire peser des risques nouveaux en terme de volatilité et de baisse des prix. Inscrire dès aujourd'hui les filières bios dans des démarches de commerce équitable avec leurs partenaires commerciaux, permet de garantir sur la durée des prix stables et rémunérateurs pour les producteurs.

Jusqu'en 2014, la loi française réservait le terme « commerce équitable » aux échanges entre les pays du Nord et les pays du Sud. Mais depuis la promulgation de la loi Hamon sur l'Économie Sociale et Solidaire, des filières agricoles françaises peuvent se revendiquer du commerce équitable.

Plusieurs labels (Bio Partenaire, Ecocert Equitable) existent déjà : ils contrôlent les partenariats et certifient les produits bio équitables. Des démarches d'entreprises, comme « Ensemble solidaires avec les producteurs » de Biocoop ou « Paysans d'Ici » d'Ethiquable, garantissent que les produits sont conformes aux exigences du commerce équitable.

La campagne *Manger Bio et Local, c'est l'idéal* 2017 veut donner une visibilité à tous les produits équitables issus de l'agriculture bio de nos régions et démocratiser cet acte d'achat tout aussi bénéfique à l'environnement qu'aux agriculteurs et aux consommateurs.



2015



2016



2017

La thématique 2017



Bio, local et équitable : une alliance pour des filières agricoles durables

LA PLATE-FORME POUR LE COMMERCE ÉQUITABLE

La Plate-Forme pour le Commerce Équitable (PFCE) est le principal collectif français de concertation et de représentation des acteurs de commerce équitable en France. Ses actions visent à défendre et promouvoir le secteur. Elle regroupe une trentaine d'organisations d'envergure nationale engagées dans le commerce équitable, dont les différents réseaux en régions représentent plus de 1000 structures en France. La PFCE rassemble des labels de commerce équitable, des entreprises, des réseaux de distribution, des ONG et des mouvements d'éducation populaire. Ses membres s'engagent à développer et à promouvoir des relations Nord/Sud plus justes et équilibrées et une forme de commerce permettant aux producteurs et aux consommateurs de vivre dans la dignité et l'autonomie. Pour en savoir plus : www.commerceequitable.org



Les producteurs bio s'impliquent collectivement depuis de nombreuses années dans les filières avec la volonté de faire évoluer les pratiques commerciales du secteur agro-alimentaire. Leurs objectifs : maîtriser la vente de leurs produits, participer à l'élaboration de la transparence entre les acteurs et recréer le lien avec le consommateur. Ce n'est pas un hasard : se lancer dans l'agriculture biologique, c'est repenser à la fois ses pratiques agronomiques et la valorisation commerciale de ses produits. Les contraintes spécifiques liées à l'agriculture biologique (rotations longues des cultures, diversité des espèces cultivées, main d'œuvre supplémentaire) ne laissent pas le choix.

C'est donc assez naturellement que la **Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB)** et la **Plate-Forme pour le Commerce Équitable (PFCE)** collaborent depuis plusieurs années au développement de filières bio et équitables en France. Ces travaux conjoints ont conduit en 2014 à la publication de la Charte Nationale du commerce équitable local et se poursuivent depuis avec la tenue annuelle de rencontres nationales réunissant plus de 150 démarches impliquées dans la mise en place de partenariats équitables (producteurs, entreprises, distributeurs) : Séminaire « Prix équitables en France » organisé en 2015, Premières Assises Nationales du Commerce Équitable « Made in France » organisées en 2016.

Comment définir, calculer et négocier collectivement un prix équitable ? Comment mobiliser les outils du commerce équitable pour engager la conversion vers la bio ? Comment mettre en place des contrats équitables et organiser les filières entre les différentes parties prenantes ? Comment impliquer les consommateurs pour un partenariat gagnant-gagnant ? : ce sont les questions sur lesquelles les acteurs de l'agriculture biologique, du commerce équitable et de l'agriculture paysanne collaborent pour développer des filières agricoles plus durables en France.

La thématique 2017



Le commerce équitable français Bio et Local, un nouveau marché en plein essor

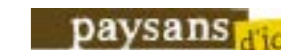
Selon un sondage par l'institut Opinion Way, 79% des consommateurs français interrogés adhèrent aux valeurs du commerce équitable. 68% des personnes interrogées se disent prêtes à « payer légèrement plus cher pour un produit qui garantit des conditions de travail et une rémunération juste pour le consommateur ». C'est une bonne nouvelle pour les producteurs !

Avec près d'un milliard de chiffre d'affaires en 2016 et une croissance de 42%, le marché du commerce équitable croît aux côtés du marché de l'agriculture biologique (7 milliards d'euros de chiffres d'affaires en 2016 et 20% de croissance). Bio et équitable c'est aussi une complémentarité qui se renforce : en 2016, 74% des produits issus du commerce équitable étaient aussi bio. L'édition 2017 de la campagne *Manger Bio et Local c'est l'idéal*, en partenariat avec la **Plate-Forme pour le Commerce Équitable**, nous invite donc tous à mettre en valeur les produits équitables bio et locaux.

Le commerce équitable « filières françaises » en quelques chiffres En 2016, 40 millions de produits vendus*



Les acteurs Français du commerce équitable à retrouver dans les points de distribution :












* Chiffres compilés par la PFCE en 2015 et 2016 dans le cadre de son Observatoire statistique du commerce équitable

La boîte à idées

Pour imaginer une animation à votre mesure, trouvez l'inspiration dans notre boîte à idées !

LÉGENDE

| | Facile | Modéré | Difficile |
|-------------------------------|--|---|--|
| Niveau de Difficulté : |  |  |  |
| Budget : | Gratuit ou Presque  | Moins de 200 euros  | Plus de 200 euros  |
| Temps de Préparation : | Moins de 2 semaines  | Moins d'un mois  | Un mois ou plus  |

- Les outils nécessaires :** Ce dont vous avez besoin pour préparer votre animation.
- Nombre d'animateurs :** Combien de personnes doivent être mobilisées pour animer la séance.
- Les Indispensables :** Ce qui est nécessaire au bon déroulement de votre animation.
- Pour aller plus loin :** Quelques idées pour donner un petit supplément d'âme à votre animation.
- Ressource :** Des idées de supports vous permettant d'alimenter votre animation.

ATELIER DÉCOUVERTE LUDIQUE AUTOUR DE L'AGRICULTURE BIO

Pour qui ? GRAND PUBLIC ENFANT



Par groupe de 6 à 10 enfants, vous organisez des ateliers ludiques dans le but de leur faire découvrir l'agriculture biologique.

A travers plusieurs petits jeux, vous abordez les grands thèmes de l'agriculture biologique et les sensibilisez à la protection de l'environnement, l'alimentation de saison, le bien-être animal, la labellisation bio...

Les outils nécessaires : Des supports visuels et de jeux pédagogiques sur la bio.

Nombre d'animateurs : Un par groupe de jeu.

Les Indispensables : un espace assez grand et confortable pour que l'activité se déroule dans les meilleures conditions.

Pour aller plus loin : Proposez aux enfants une dégustation découverte de produits d'un agriculteur local et prévoyez un goûter bio pour clôturer la séance.

Ressource : A titre d'exemple, La mallette [LUDOBIO](#) de l'association [bio consom'acteurs](#) se compose de cinq jeux sur les grands thème de la bio à découvrir dès 6 ans.

Le [kit pédagogique](#) de l'Agence Bio propose un large choix d'activités et de jeux sur la vie à la ferme biologique pour les enfants de 9 à 11 ans.

Plusieurs autres supports pédagogiques peuvent vous être fournis par les GAB/GRAB de votre région.



ATELIER DE BOUTURAGE

Pour qui ? GRAND PUBLIC ADULTE ET ENFANT



Par groupe de 10 personnes, vous organisez pour 45 minutes un atelier de bouturage au sein de votre structure (pépinière/ferme...)

Un animateur met à disposition le matériel nécessaire et apprend aux participants les techniques de bouturage des plantes. Après la pratique, les jardiniers en herbe emportent leur bouture pour l'admirer pousser et réitérer l'expérience chez eux.

Les outils nécessaires : Deux tables, des godets, des tiges de plantes, des ciseaux, de la terre, du sable et de l'eau.

Nombre d'animateurs : Un par groupe de 10 personnes.

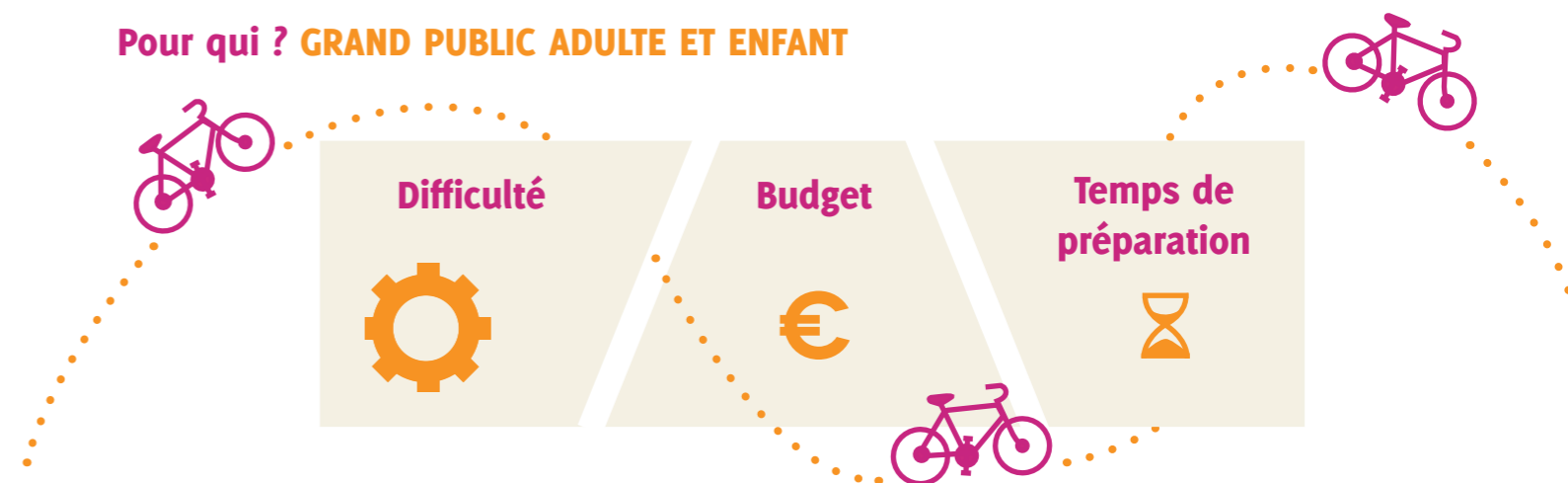
Les Indispensables : un espace suffisant pour installer tout le matériel.

Pour aller plus loin : Ajoutez une dimension botanique à votre animation en enseignant les qualités et bienfaits de chaque plante à vos participants.



PARCOURS DÉCOUVERTE À VÉLO

Pour qui ? GRAND PUBLIC ADULTE ET ENFANT



Afin de faire découvrir à vos consommateurs, les producteurs locaux qui fournissent votre magasin ou votre AMAP, organisez une balade allant de votre structure vers les exploitations voisines ! Invitez les participants à se munir de leur vélo, définissez un parcours qui sera encadré par des animateurs et partez à la découverte de l'agriculture bio locale. Arrivés à la ferme, les participants assistent à une visite guidée. Cette activité leur permet de mesurer l'acheminement des produits qu'ils achètent en magasin, découvrir l'organisation de la production et rencontrer les paysans.

Les outils nécessaires : Un vélo par participant (à fournir eux-mêmes dans l'idéal. Vous pouvez également vous renseigner sur les bonnes adresses de location de vélo près de chez vous !).

Nombre d'animateurs : 2 à 4 selon le nombre de participants.

Les Indispensables : Une piste cyclable ou un parcours peu fréquenté par les véhicules à moteur.

Pour aller plus loin : Mettez l'accent sur la convivialité en proposant un repas à la ferme, un pique-nique partagé ou une dégustation de produits.

Ressources : Trouvez une piste cyclable adaptée en vous rendant sur le site de [France Vélo Tourisme](http://FranceVeloTourisme.com).



Votre région n'est pas propice à une balade à vélo ? Pas de panique ! Louez un car et transportez les participants de visite en visite.



RENCONTRE DÉGUSTATION

AVEC DES ACTEURS DU COMMERCE ÉQUITABLE FRANÇAIS



Pour qui ? GRAND PUBLIC ADULTE



En magasin bio, vous organisez une rencontre-dégustation de 45 mn environ en invitant vos consommateurs à découvrir les démarches et les produits bio, issus du commerce équitable français. Les participants découvrent que le commerce équitable est une démarche solidaire qui existe aussi pour les producteurs français et peuvent déguster différents produits équitables issus de leur territoire.

Les outils nécessaires : Des produits issus du commerce équitable français. Par exemple :

- Des yaourts et fromages, des charcuteries, des fruits et légumes de la gamme « Ensemble solidaires avec les producteurs » de Biocoop
- Des produits labellisés Bio-Partenaire : Les sirops bio de Maison Meneau, les Pains de Belledone, les tisanes de l'Herbier, les huiles Emile Noel, etc.
- Des produits de terroirs de la gamme « Paysans d'Ici de la SCOP Ethiquable : la crème de châtaigne d'Ardèche, des piments d'Espelette, des pruneaux d'Agen, etc.

Nombre d'animateurs : 1 animateur par label ou marque de produits équitables bio français.

Les indispensables : Choisissez des intervenants qui peuvent présenter leur démarche de commerce équitable français :

- Les gérants des magasins Biocoop ou groupements de producteurs de la section agricole de Biocoop pour présenter la démarche « Ensemble solidaires avec les producteurs » : pour en savoir plus contactez Serge Le Heurte - s.leheurte@biocoop.fr
- Les entreprises et groupements de producteurs des filières françaises de Bio-Partenaire : pour en savoir plus contactez Claire Touret - claire@biopartenaire.
- Les groupements de producteurs des filières « Paysans d'Ici » d'ERthiquable : pour en savoir plus contactez Adrien Brondel - abrondel@ethiquable.coop
- Des bénévoles des associations citoyennes Bio'Consom'acteurs ou FAIR[e] un monde équitable : pour en savoir plus contactez Julie Potier - julie@bioconsomacteurs.org ou Elodie Nace - e.nace@faire-equitable.org

CUEILLETTE DE FRUITS



Pour qui ? GRAND PUBLIC ADULTE ET ENFANT



Invitez les consommateurs de vos produits à venir récolter eux-mêmes leurs fruits. Au milieu des vergers vous leur faites découvrir les fruits de saisons, leurs méthodes de production, leurs qualités gustatives et leurs bienfaits sur la santé. Les participants cueillent ensuite la quantité de fruits qu'ils désirent, pèsent leur récolte et vous rémunèrent à la fin de l'animation. Ils découvrent alors les fruits de saison, la vie dans les vergers et le travail d'agriculteur.



Les outils nécessaires : Des cagettes ou sacs permettant aux participants d'emporter leur récolte.

Nombre d'animateurs : Un animateur dans les vergers.

Les indispensables : Avoir des vergers en fruits au moment de l'animation.

Pour aller plus loin : Si vous possédez un presseur, proposez une démonstration de fabrication de jus, faites déguster et vendez votre production.

Ressources : Utilisez les outils de communication de la campagne «Manger Bio et Local, c'est l'idéal» : sac kraft, cabas...

EXPOSITION / SPECTACLE À LA FERME



Pour qui ? GRAND PUBLIC ADULTE ET ENFANT



En partenariat avec un artiste local, faites de votre exploitation le décor de son exposition. Mettez à disposition de l'artiste un ou plusieurs espaces aménagés qui permettront au public de se promener et découvrir votre ferme par la même occasion. Vous pouvez aussi proposer à une troupe de spectacle vivant d'intervenir à des endroits clés de votre domaine pour convier les spectateurs à une visite dynamique et surprenante.

Les outils nécessaires : Des moyens d'affichages, des éléments de décors fournis par les artistes.

Nombre d'animateurs : Un par animation.

Les indispensables : Des espaces d'exposition ou d'animation assez grands et sécurisés.

Pour aller plus loin : Profitez-en pour faire découvrir vos produits en proposant un buffet, des dégustations, ou si vous le pouvez un repas-spectacle.



DÉCOUVERTE SENSORIELLE



Pour qui ? GRAND PUBLIC ADULTE ET ENFANT



Sur votre exploitation ou au sein de votre magasin, proposez une expérience sensorielle à vos visiteurs. En faisant appel à l'odorat, l'ouïe, le toucher et le goût des participants, vous leur faites découvrir des variétés différentes de produits bio locaux : fruits, légumes, céréales, fromages etc.

Cette expérience ludique surprendra les participants, en apportant une dimension nouvelle à la dégustation.



Les outils nécessaires : Différents produits, une table, des outils pour occulter les sens.

Nombre d'animateurs : Un animateur.

Les indispensables : Un espace calme, où tous les sens pourront être mis en éveil.

Pour aller plus loin : Réalisez vous-même vos outils sensoriels en matériaux recyclés. Par exemple :

Un masque > Nouez un long bandeau de tissu foncé sur les yeux des participants.

Une boîte à manipuler > Sur la face d'un carton, découpez un cercle assez large pour pouvoir y passer la main. Positionnez à l'intérieur un fruit ou un légume que les participant devront identifier par le toucher.

Une orgue à parfum > commencer par créer un support à deux étages avec des cartons ou des caisses en bois. Placez ensuite dans des petits bocal, des échantillons de produits odorants (fromage, légumes ou fruits très parfumés, épices...). Avec du papier ou de la peinture, recouvrez le verre afin de ne pas voir l'intérieur du bocal. Percez le couvercle pour pouvoir sentir les produits. (Astuce : Afin de maintenir le plus longtemps possible les odeurs, recouvrez les couvercles percés avec un tissu entre chaque session d'animation) Rangez les bocaux sur votre support, de l'odeur la plus légère à la plus forte.

ATELIER ARTISTIQUE À LA FERME



Pour qui ? **GRAND PUBLIC ADULTE ET ENFANT**



Le temps de quelques heures, faites découvrir votre ferme aux visiteurs en leur proposant une activité artistique. Avec l'aide d'un animateur spécialisé, les participants récoltent des éléments naturels sur votre exploitation pour créer une composition écologique éphémère ou pérenne. Leur production peut prendre place dans le décor ou être assemblée de façon à ce qu'elle constitue un souvenir à emporter.

Au fil de la visite, la création s'enrichit pour devenir une œuvre unique, écologique et locale.

Les outils nécessaires : matériaux naturels, colle, corde, fil...

Nombre d'animateurs : Un animateur

Les indispensables : Faites-vous aider par un animateur spécialisé, un artiste ou un professeur d'arts plastiques.

Pour aller plus loin : Après l'animation, mettez en valeur vos produits en proposant aux artistes en herbe un goûter bio et local. Associez-vous à d'autres producteurs ou aux magasins bio locaux pour un moment gourmand plein de saveurs.



Atelier artistique sur la ferme de la Sittelle (50)

ATELIER CRÉATION DE SAC À VRAC



Pour qui ? **GRAND PUBLIC ADULTE**



Associez-vous avec l'animateur d'un groupe de couture local pour proposer un atelier de création de sac à course réutilisable. Faites une collecte de tissus ou proposez aux participants de ramener leurs propres vieux t-shirt fétiches, nappe, torchons, etc, pour leur donner une seconde vie. Votre animation va leur permettre de fabriquer un emballage écologique avec lequel ils pourront faire leurs achats de vrac, de pain ou de fruits et légumes.

Avant de clôturer l'animation, profitez-en pour sensibiliser les participants aux différentes manières de faire leurs courses sur le principe du zéro déchet.

Les outils nécessaires : tissus de récupération, ciseaux, fil, épingle, aiguilles, machine à coudre.

Nombre d'animateurs : 1 à 2 animateurs spécialisés en couture ou activités manuelles.

Les indispensables : Prévoyez plusieurs machines à coudre pour que l'activité soit dynamique et réussie.

Pour aller plus loin : Clôturez la séance par un goûter bio et équitable.

Ressources : Retrouvez le tutoriel facile du sac à vrac sur le blog [l'ère du zéro déchet](#).



Découvrez les alternatives aux emballages et plein d'astuces dans le livre [Famille Zéro Déchet](#) de Bénédicte Moret et Jérémie Pichon.



JEU DEVINE LA SEMENCE



Pour qui ? GRAND PUBLIC ADULTE ET ENFANT



Des bocaux de graines sont à la disposition des participants qui peuvent utiliser tous les moyens (visuels, tactiles, olfactifs, gustatifs) pour essayer de découvrir la plante qui se cache derrière chaque type de semence.

Les outils nécessaires : 1 table et différents bocaux remplis de graines.

Nombre d'animateurs : 1 animateur

Les indispensables : Bien connaître les semences exposées pour partager avec vos participants toutes les spécificités et les bienfaits de chaque plante.

Pour aller plus loin : Offrez aux participants un petit sachet de graines à planter.

Ressources : Faites appel au réseau [Semences Paysannes](#) pour vous informer au mieux et vous fournir en documentation et en graines.



MARCHÉ DE PRODUCTEURS



Pour qui ? GRAND PUBLIC ADULTE



Vous êtes une collectivité, ou une association et vous voulez dynamiser un espace public de votre ville ? Vous êtes des producteurs et vous aspirez à aller au contact de la population pour toucher une nouvelle clientèle ? Vous êtes un magasin Bio et vous voulez favoriser une rencontre entre vos fournisseurs locaux et leurs consommateurs ? Nous vous conseillons d'organiser à un endroit stratégique et pour le temps d'une journée ou une demie journée, un petit marché de producteurs locaux. Assurez-vous de la diversité des produits et d'une animation dynamique pour que l'opération soit un succès : musique festive, dégustation de produits, démonstration...



Les outils nécessaires : Stand, pancartes, affiches, flyers, signalétique.

Nombre d'animateurs : 2 à 6 suivant les besoins (animations, sécurité, encadrement...)

Les indispensables : Un grand espace dans un lieu stratégique. Une communication efficace diffusée en amont, pour que l'événement soit un succès.

Pour aller plus loin : Proposez une tombola pour remporter un panier garni avec les produits des producteurs présents sur le marché.

Ressources : Utilisez les outils de communication de la campagne «Manger Bio et Local, c'est l'idéal» : sac kraft, cabas, panneaux...

PROJECTION/DEBAT



Pour qui ? GRAND PUBLIC ADULTE



Associez-vous à votre cinéma local pour diffuser un film et sensibiliser le public au sujet de l'agriculture biologique, de l'écologie ou du commerce équitable local. Un intervenant introduit le sujet et anime ensuite un débat dans le but d'informer, de créer des échanges et de faire évoluer les consciences.

Les outils nécessaires : Une salle de projection

Nombre d'animateurs : 1 animateur et plusieurs intervenants sur le sujet.

Les indispensables : Assurez-vous de disposer des droits de diffusion avant d'organiser votre projection.

Pour aller plus loin : Proposez dans la soirée un buffet de produits bio et locaux pour un moment convivial, favorable à l'échange et au partage.

Ressources : Des films engagés comme «La Face Bio De La République», «Le potager de mon Grand-Père», «Nouveau Monde», «Demain» «Zéro Phyto 100% Bio»...



ATELIER CUISINE



Pour qui ? GRAND PUBLIC ADULTE/ENFANT/EMPLOYÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE



Au sein de vos cuisines, proposez à un petit groupe de participants, grand public ou professionnels de la restauration, de s'initier à la cuisine bio et de saison. Dans un premier temps, vous animez une session sensibilisation et découverte des saveurs bio, locales et équitables, avec les produits de vos fournisseurs régionaux.

Dans un second temps, vous invitez les participants à enfiler leur toque et leur tablier pour réaliser avec vous un menu bio local simple et savoureux. Selon la capacité d'accueil de votre structure, les participants peuvent déguster leur plat sur place, ou l'emporter chez eux.

Les outils nécessaires : Ustensiles de cuisine, ingrédients, produits locaux, tabliers.

Nombre d'animateurs : 1 cuisinier

Les indispensables : Une cuisine adaptée avec plusieurs tables de cuisson. Une salle de restaurant si les participants dégustent leur plat sur place.

Pour aller plus loin : Offrez aux participants un petit carnet de vos recettes saisonnières pour les inciter à cuisiner des produits bio locaux chez eux ou au sein de leur structure.

Ressources : Fournissez-vous en saisonniers, affiches et fiches produits à distribuer à vos participants. Voir les outils disponibles sur le site de l'Agence Bio.



DÉCOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES



Pour qui ? GRAND PUBLIC ADULTES/ENFANTS



La flore environnante nous offre de multiples trésors culinaires insoupçonnés. En association avec un spécialiste, vous accompagnez les participants en pleine nature, pour une balade à la découverte des plantes sauvages comestibles. Au fil de la cueillette, le botaniste enseigne l'histoire et les vertues de chaque plante. Une fois la promenade terminée, place à un atelier de cuisine collective, où vous associez la récolte sauvage avec des produits bio et locaux pour créer un plat aux saveurs inédites que vous partagerez autour d'une table.

Les outils nécessaires : paniers ou sac kraft pour récolter les plantes.

Nombre d'animateurs : 1 spécialiste des plantes sauvages

Les indispensables : Un espace convivial pour cuisiner un repas collectif sur le pouce (salade, omelette...) et se retrouver pour le déjeuner/dîner.

Pour aller plus loin : Apportez un peu de magie à la journée en invitant un conteur d'histoires extraordinaires sur le thème de la botanique (fables écologiques, contes de sorcières, contes botaniques...).

Ressources : Le [Forum des Arts de la Parole](#) vous permet de trouver des conteurs/conteuses près de chez vous.

Découvrez des livres de contes sur la botanique et les plantes.



Conte botaniques Vagabondages champêtres

Didier Skorupa-Sylvain Leparoux - éd. Broché

Histoire d'Arbres

Edith Montelle-Philippe Domont - éd. Broché

JEU DÉCRYPTE LES ÉTIQUETTES



Pour qui ? GRAND PUBLIC ADULTES/ENFANTS



Apprenez aux consommateurs à décrypter ce qu'ils mangent. Dans un panier, mélangez des produits bio locaux équitables avec des produits issus de l'industrie agroalimentaire et invitez les participants à les examiner et les comparer. Initiez-les ensuite à la lecture des étiquettes pour leur permettre de comprendre d'où viennent les produits, comment sont-ils fabriqués et de quoi sont-ils composés. Ce décodage leur permet d'établir deux catégories de produits : les potentiellement dangereux pour la santé et les inoffensifs.

Les outils nécessaires : Un panier garni d'un beau panel de produits. Une table spacieuse pour exposer le contenu du panier.

Nombre d'animateurs : 1 animateur connaissant le cahier des charges de l'agriculture bio.

Les indispensables : Chaque produit doit apparaître une fois en bio local équitable et une fois en conventionnel afin de pouvoir les comparer. Le panier doit être riche et varié pour que la comparaison soit significative.

Pour aller plus loin : Concrétisez l'apprentissage en proposant un quizz en fin de séance, sur les différences entre produits bio locaux équitables et produits conventionnels. Le gagnant remporte le contenu du panier bio local et équitable.

Ressource : Le guide « Additifs Alimentaires Danger » de Corinne Gouget vous permettra de présenter les produits par famille de couleur :

Les Rouges > Contiennent des additifs à éviter.

Les Oranges > Contiennent des additifs dont les rapports scientifiques sont contradictoires.

Les Verts > Contiennent des additifs considérés inoffensifs pour la santé.



La Charte des événements



Pour inscrire un événement dans la campagne :

Toute action, doit être soumise au réseau FNAB en contactant le groupement des agriculteurs bio de votre département (GAB/GRAB). Notre objectif est de s'assurer de la cohérence de tous les événements et de l'adhésion de la part des partenaires aux valeurs de la campagne.

Les conditions :

- L'événement doit avoir lieu entre le 16 et le 24 Septembre 2017.
- Si la structure organisatrice est un magasin, présence fortement souhaitée d'un agriculteur bio fournisseur du magasin.
- L'événement doit avoir un caractère de sensibilisation et/ou information sur l'agriculture bio et locale.
- La structure organisatrice doit démontrer son implication en faveur du bio et local au delà de la campagne (l'approvisionnement au moins partiel en bio et local pour un magasin par exemple).
- Remplir le formulaire d'inscription [en ligne](#).
- Utilisation du logo et du slogan «Manger Bio et Local, c'est l'idéal» : cocher et signer qui vous sera remis par le réseau FNAB et l'envoyer à la structure de votre département.
- Pour la promotion de l'événement, utiliser le visuel de la campagne mis à disposition par la FNAB.

Le réseau FNAB se réserve le droit de refuser tout événement pouvant être assimilé à une opération promotionnelle sans lien avec les objectifs et les valeurs définis ici.

Date limite des inscriptions :

- Avant le 29 août pour que l'événement soit référencé sur le site internet et figure dans la communication web autour de la campagne, ainsi que dans la communication vers les médias.

Communication :

- Des affiches de la campagne. Elles sont personnalisables grâce à un bandeau blanc en bas de page permettant d'annoncer chaque animation.
- Programmes par département : réalisation indépendante par la structure membre du réseau FNAB locale.
- Site internet de Campagne : bioetlocal.org
- Relations presse nationales et locales

Responsabilité Légale :

L'organisateur de chaque événement est susceptible de voir engager sa responsabilité tant civile que pénale s'il n'a pas respecté les dispositions propres à l'organisation d'une manifestation ou en raison de la survenance d'un accident grave.

L'utilisation du label «Manger Bio et Local, c'est l'idéal» ne saurait par ailleurs engager la responsabilité du réseau FNAB pour tous les événements entrant dans ce cadre car il n'équivaut nullement à faire reconnaître la FNAB comme organisateur de l'ensemble des événements mis en œuvre par des personnes privées ou structures dans le cadre de cette campagne.

Comment s'inscrire ?

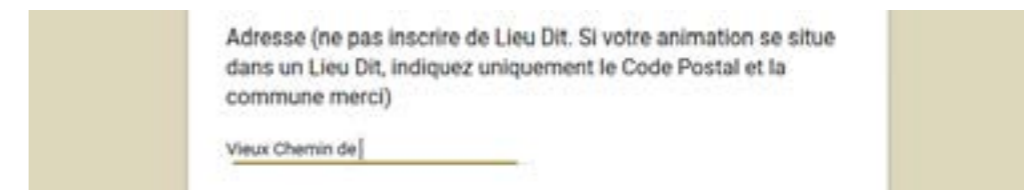


Étape 1 : Contactez votre référent GAB/GRAB pour signer la charte des animations.

Étape 2 : RDV sur le formulaire d'inscription d'animation [en ligne](#).



Étape 3 : Renseignez vos informations en respectant scrupuleusement les consignes.



Étape 4 : Le réseau FNAB valide votre animation et enregistre vos informations

Étape 5 : Votre animation apparaît sur le site de la campagne, vous pouvez commencer à vous préparer pour ce grand événement !



Chaque partenaire est partie prenante dans la communication, parlez-en autour de vous !

Nos partenaires

La campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal » est soutenue par **Biocoop** :



Acteur pionnier en matière de consommation responsable, Biocoop réaffirme ses engagements en s'engageant de nouveau à nos côtés lors de cette campagne. Du 16 au 24 septembre, des magasins Biocoop mettront à cette occasion leurs produits locaux à l'honneur et pourront vous proposer diverses animations afin de vous faire découvrir les produits des agriculteurs près de chez vous.

et organisée en partenariat avec :

