



• GAB 25 et 90 •
Les Agriculteur.ices BIO du Doubs
et du Territoire de Belfort



Communiqué de presse 18/11/2020

En cette année très particulière où les marchés de Noël sont annulés pour cause de crise sanitaire, les Agriculteur.ices du Groupement des Agriculteur.ices Bio du Doubs et du Territoire de Belfort (GAB25-90) vous proposent une alternative pour offrir aux personnes que vous aimez, un **cadeau qui a du sens : des paniers garnis de Noël bio et locaux.**

Un panier garni de Noël bio et local, c'est quoi ?

Douze producteur.ices se sont réuni.es pour composer 3 paniers différents selon tous les budgets : de 25€ à 75€, qui contiennent des produits alimentaires sucrés et salés et des produits cosmétiques dont les ingrédients bio sont produits en Franche-Comté et transformés dans le Doubs.

Les paniers sont déclinés en 7 formules pour satisfaire les envies de chacun.e.



Photo non contractuelle

Pour s'offrir nos paniers garnis, rien de plus simple : il suffit de réserver son panier en remplissant le [formulaire](#), sur notre [page Facebook](#) ou sur le site [d'Interbio Franche-Comté](#) pour choisir son lieu de livraison (jusqu'au 9/12) puis récupérer son panier (du 17 au 23/12), payer et le tour est joué !

Vous trouverez une foule de produits sains, bio et locaux tel que du pesto à l'ail des ours, des terrines, tisanes, des sirops, du chocolat, des pâtes à tartiner, des savons, macérats huileux, du fromage, du miel, du nougat, du Macvin, etc.

De quoi ravir les papilles des plus petit.es aux plus grand.es !

Pour que ce Noël soit une fête sous le signe du plaisir, de la solidarité et du respect de l'environnement !

Noël, Fête des enfants, doit se fêter en regardant vers l'avenir de ces derniers. En choisissant d'offrir des paniers bio locaux, vous œuvrez pour l'avenir des producteur.ices bio. Ceux-ci ont fait le choix de travailler pour que vous puissiez avoir encore de nombreuses années une eau potable, des terres fertiles et productives et un environnement riche et diversifié tant en production qu'en espèces sauvages. Ils ont choisi aussi de pratiquer l'élevage où l'alimentation bio, la santé et le bien-être animal sont la base. Ne doit-on pas cela aux générations futures ?

Quoi de plus beau que d'offrir un moment de plaisir partagé tout en respectant l'ensemble des êtres vivants d'aujourd'hui et de demain ?

Soutenir les producteur.ices bio locaux

N'oublions pas que les producteur.ices bio et artisan.nes locaux sont des acteur.ices mobilisé.es depuis le début de la crise pour vous fournir une alimentation et des produits sains sans discontinuité. Ils ont répondu à tous, ont œuvré pour rendre possible la distribution et l'approvisionnement de tous et toutes. Soutenons-les encore, permettons leur d'écouler tous ces bons et beaux produits !

Contact : Julie Girard – 0646967025 gab2590@agribiofranchecomte.fr