

## La bio ?

Moi j'y crois pas !



### L'agriculture bio une garantie encadrée par la loi

Ce sont les paysans bio, accompagnés de consommateurs et agronomes engagés, qui ont développé au fil du temps les principes agronomiques, les techniques alternatives et les principes éthiques qui constituent l'agriculture biologique. Pour consolider et diffuser ces acquis, ils ont rédigé des cahiers des charges exigeants, dont ils ont choisi de confier le contrôle à des organismes certificateurs extérieurs et indépendants.



La certification biologique et les contrôles et analyses qui en découlent sont à la charge de l'agriculteur. Cela a un coût mais c'est ce qui garantit aux consommateurs que le produit est bien conforme au règlement bio grâce aux logos bio - voir page 17

## Développons la bio Pour protéger l'eau !



### EN TANT QUE SYNDICAT D'EAU,

Je dialogue et informe les usagers sur les bonnes pratiques pour préserver une eau de qualité. Je communique sur l'intérêt de l'agriculture biologique pour préserver la ressource en eau. Je privilégie l'installation de producteurs bio sur le foncier du syndicat...

### EN TANT QU'AGRICULTEUR,

Je réfléchis à des pratiques agricoles non polluantes. Je m'engage en agriculture biologique...

### EN TANT QUE CITOYEN,

J'évite de gaspiller l'eau et je n'utilise pas de produits chimiques de synthèse à la maison et au jardin. Je consomme des produits bio locaux. J'interroge élus, producteurs et usagers sur leurs actions pour concourir à la préservation de la ressource en eau et je suggère le développement de l'agriculture biologique...

### EN TANT QUE COLLECTIVITÉ,

Je réunis les acteurs pour échanger sur la gestion des biens communs (eau, territoire...). J'affiche mon soutien à l'agriculture biologique :

- J'oriente SCOT, PLU, agenda 21 pour favoriser son développement.
- Je privilégie l'installation de producteurs bio sur le foncier de la collectivité.
- J'introduis des produits bio locaux dans la restauration scolaire : [www.mangerbioennormandie.fr](http://www.mangerbioennormandie.fr).

## Bio en Normandie

L'ASSOCIATION DES AGRICULTEUR-RICE-S BIOLOGIQUES DE NORMANDIE

[WWW.BIO-NORMANDIE.ORG](http://WWW.BIO-NORMANDIE.ORG)

[communication@bio-normandie.org](mailto:communication@bio-normandie.org)

02 58 09 00 70

Réalisation : Bio en Normandie - Conception : Bio en Normandie • Août 2020



• BIO EN NORMANDIE •

Les agricultrices et agriculteurs bio

Édition 2020-2021

# LE GUIDE POUR Manger Bio

## DANS L'ORNE

Vente à la ferme

Magasins spécialisés

Collectifs d'achats

Marchés



• BIO EN NORMANDIE •  
Les agricultrices et agriculteurs bio

Avec le soutien financier



## Edito

Chers utilisateurs de ce guide,

L'année 2020 restera marquée par la crise sanitaire liée au virus covid-19. Le confinement a provoqué la mise sous pression de notre système économique et bousculé l'ordre de nos préoccupations habituelles. Plus que jamais, la question alimentaire est devenue centrale, cruciale.

Dans cette période si particulière les systèmes d'approvisionnements bio et locaux ont montré toute leur pertinence, pour garantir une alimentation saine et de proximité. Le plébiscite des produits bio ne fait que croître et les producteurs sont chaque jour plus nombreux à s'y engager.

L'association Bio en Normandie, antenne régionale du réseau FNAB, renouvelle cette année le guide des points de vente «Manger Bio dans l'Orne». Bien que non exhaustif, ce guide vous permettra de découvrir la très grande diversité des productions AB dans le département. Cet ouvrage est une invitation à venir découvrir les produits à la ferme directement, sur les marchés ou dans les magasins bio.

Les producteurs bio s'engagent pour que l'agriculture redevienne citoyenne et respectueuse de l'environnement. Un travail quotidien rigoureux sur la qualité des milieux (sol, air, eau), le bien être animal et la préservation des écosystèmes.

Edité pour une durée de 2 ans, ce guide est susceptible d'évoluer au gré des installations et du développement de la filière bio. Une actualisation de l'annuaire des producteurs et acteurs de la bio sera disponible sur le site: [www.bio-normandie.org](http://www.bio-normandie.org).

L'équipe Bio en Normandie s'associe aux producteurs Bio de l'Orne pour vous souhaiter une découverte gourmande de toutes ces productions locales, engagées et certifiées.

***Le bio de demain se construit aujourd'hui,  
dans nos assiettes !***

**Loïc Madeline,**  
Trésorier de Bio en Normandie

Réalisation : Bio en Normandie | Juillet 2020

Tirage : 8000 exemplaires

Conception graphique : Bio en Normandie

Illustrations : Bénédicte Moret pour Corabio

Sources : 25 raisons de devenir Bio Consom'acteur, Le petit guide pour vos amis biosceptiques de Corabio

Impression : Caen Repro

Imprimé sur papier recyclé avec des encres végétales

Avec le soutien financier :



# Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?



## L'agriculture bio préserve la fertilité des sols

Aucun engrais chimique n'est utilisé : le recyclage des déchets de la ferme et l'utilisation d'engrais verts développent la fertilité de la terre. L'activité biologique des sols est entretenue, les sols sont couverts pour réduire la prolifération des « mauvaises herbes ».

## L'agriculture biologique est rigoureusement contrôlée

## L'agriculture bio contribue à la santé des paysans et des consommateurs

L'agriculture bio proscrit les manipulations de produits dangereux pour la santé et améliore la qualité sanitaire et nutritionnelle des aliments.

[réf. 1]

## L'agriculture biologique protège la biodiversité

Tous les êtres vivants sont indispensables à l'équilibre de l'écosystème. À chacun son rôle. Certains aident les plantes à se reproduire ou à aérer la terre. D'autres permettent de réguler la prolifération nuisible de certains insectes (chenilles, pucerons...). Les cultures sont diversifiées. La sélection de plantes et d'animaux les plus adaptés à un terroir sauvegarde la diversité des semences et des races. Les haies évitent l'érosion des sols, brisent les vents, servent d'abri aux animaux.

## Le réseau bio de Normandie

L'association Bio en Normandie, créée par et pour les productrices et producteurs bio en Normandie, oeuvre pour le développement d'une agriculture biologique cohérente, exigeante et équitable.



### • BIO EN NORMANDIE •

Les agricultrices et agriculteurs bio

#### **NOTRE PROJET, UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE :**

- Forte de ses valeurs.
- Respectueuse des hommes et des femmes, des animaux et des ressources naturelles.
- Soucieuse de produits de qualité, justement rémunérés aux producteurs et accessibles au plus grand nombre.
- Qui maintienne et développe l'emploi agricole, et participe de la vie économique et sociale des territoires.
- Qui engage le système agricole vers la relocalisation, au plus près des territoires, des échanges alimentaires.

#### **NOS MISSIONS :**

- Promouvoir l'agriculture biologique auprès du monde agricole, des prescripteurs et du grand public ;
- Encourager la consommation de produits biologiques en restauration collective et auprès du grand public.
- Représenter et défendre les intérêts des producteurs bio (Cahier des charges, aides, communication, etc.) auprès de tous les acteurs du territoire ;
- Favoriser le développement de l'agriculture biologique, par la formation, le conseil, l'organisation et la structuration des filières, la commercialisation des produits bio ;
- Soutenir les dynamiques de développement local.

Contact :

[glegallois@bio-normandie.org](mailto:glegallois@bio-normandie.org)

02 58 09 00 72

[www.bio-normandie.org](http://www.bio-normandie.org)



# Répertoire

1	EARL DU POTAGER ●●●	6	19	VOLAILLES DE FONTENAI	9
2	DOMAINE DE LA TRÉSORÉE ●	6	20	Ô GRAND JARDIN ●●	9
3	LA FERME DU LAC	6	21	FERME DES ENCLOS ●●	9
4	EARL DE LA RIBARDIÈRE	6	22	DOMAINE DE LA GALOTIÈRE	11
5	GAEC ROTOURS À LA TERRE ●●	6	23	LE POTAVERGER	11
6	LE PORC SAIN	6	24	LA FERME AUGERONNE	11
7	FERME DES HAMEAUX	7	25	LES VERGERS DE LA MORINIÈRE	11
8	LES AGNEAUX DES PRÉS-VERGERS ●	7	26	EARL DES PAMPILLES ●	11
9	LEROUX MICHEL	7	27	EARL FERME CUTESSON	11
10	LA FERME DES CHÂTAIGNIERS	7	28	FRANÇOIS MULOT ●	12
11	SARL MICHEL & ALAIN FERMIERS BIO ●	7	29	EARL LA FERME BIO-LOGIQUE	12
12	EARL DU SAFRAN	7	30	FERME DE LA GRANDE SUARDIÈRE ●	12
13	GAEC DES CENTAURÉES	7	31	GAEC DU CHEMIN PERRAY ●	12
14	EARL DU BOIS	7	32	GAEC DU PIS VERT	12
15	BAGNOLES DE POM ●	9	33	LE VERGER DE LA REINETTE	12
16	FERME CIDRICOLE DU CHAMP DE LA VALLÉE ●	9	34	EARL DU CHAMP DEVANT	12
17	CHÈVRERIE DE LA TUILERIE ●	9	35	LE PAIN DE L'ANGENARDIÈRE ●	12
18	GAEC DE LA TRÉBISIÈRE	9			

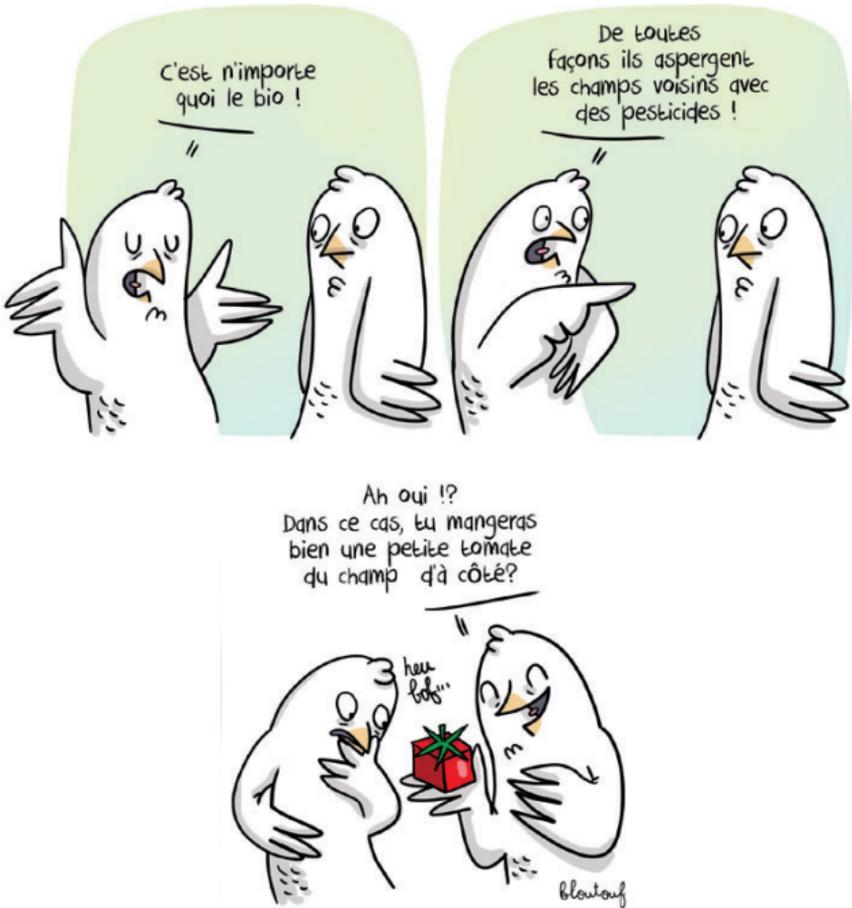
>> LISTE DES MARCHÉS 14

>> LISTE DES AMAP  
COLLECTIFS D'ACHATS 16

Situez les points de vente bio en dépliant la carte en fin de guide

## Producteurs - Transformateurs bio

- Fruits & Légumes
- Produits laitiers
- Boissons
- Viande
- Pain, céréales, pâtes
- Oeufs
- Plantes aromatiques
- Produits sucrés



## AVERTISSEMENT

Ce guide n'est pas exhaustif, seuls y sont répertoriés les opérateurs ayant répondu à notre questionnaire. Les informations contenues dans ce guide sont déclaratives et n'engagent pas la responsabilité de Bio en Normandie.

Les produits indiqués pour les producteurs référencés dans ce guide sont certifiés bio ou en conversion vers l'agriculture biologique. Cependant, certains points de vente proposent également des produits non certifiés, ou encore des produits certifiés qui ne figurent pas dans cette publication.

Vous avez la possibilité de vérifier quels produits sont bien certifiés en demandant à l'opérateur de fournir le certificat garantissant l'origine biologique du produit.

# Producteurs

## 1 EARL DU POTAGER ●●●

Yann Noël et Emilien Houssaye  
La Suée | Notre-Dame-du-Rocher  
61100 Athis-Val-de-Rouvres  
T. 06 34 02 63 49 | 06 19 46 19 25  
autourdupotager@gmail.com  
FB : @autourdupotager

**Légumes divers, plantes aromatiques, grandes variétés de tomates anciennes, oeufs, veau en caissette**

» Vente à la ferme : mercredi de 15h à 19h. Sur commande en dehors des horaires d'ouverture

» Marché : Athis de l'Orne le mardi

» AMAP du Bocage le mercredi de 16h à 18h, à Notre-Dame du Rocher

## 2 DOMAINE DE LA TRÉSORÉE

Stéphane Perrot  
La Trésorée | La Carneille  
61100 Athis-Val-de-Rouvres  
T. 06 49 48 36 77  
domainedelatresoree@gmail.com

**Fruits : pommes, poires, prunes, etc. Miel, jus de fruit, compote, pain d'épices...**

» Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous

## 3 LA FERME DU LAC

Arnaud Lavorel  
L'Être Lançon  
61210 Putanges-Le-Lac  
T. 06 07 40 77 49  
lafermedulac61@gmail.com

**Oeufs coquilles en plateaux ou en boîtes**

» Vente à la ferme : en cours d'organisation accueil et vente sur rendez-vous

» Marché de Flers le samedi

» Paniers/AMAP : Flers le mardi

## 4 EARL DE LA RIBARDIÈRE

Christophe Davy  
La Ribardière | Athis-de-l'Orne  
61430 Athis-Val-de-Rouvres  
T. 02 33 66 41 93 | 06 33 67 06 69  
davy.isachris@orange.fr  
www.fermedelaribardiere.wordpress.com

**Cidre fermier bio**

» Vente à la ferme : téléphoner avant

## 5 GAEC ROTOURS À LA TERRE ●●●

Pierre Plumet et Elodie Retailaud  
La Mare | Les Rotours  
61210 Putanges-Le-Lac  
T. 06 13 03 51 05  
rotoursalaterre@gmail.com  
FB : @gaecrotoursalaterre

**Légumes de saison, viande bovine et veau, volailles de chair, petits fruits rouges et confitures.**

**Vente de produits fermiers bio et locaux (pains, fromages, jus, etc.)**

» Vente à la ferme : samedi de 9h à 13h

» Marchés : Condé-sur-Noireau le jeudi, Flers le samedi

» Vente de paniers : Falaise le mardi, Pont d'Ouille, Clécy et Les Rotours le jeudi

» Cueillette à la ferme : sur réservation sur les petits fruits en saison

## 6 LE PORC SAIN

Le Mont Hardy  
61220 Saint-Hilaire-de-Briouze  
T. 02 33 96 30 45  
le.porc.sain@gmail.com

**Viande de porc et charcuterie (pâtés, saucisses, jambon) sur commande**

» Vente à la ferme sur commande le vendredi de 14h à 18h

L'agriculture bio est rigoureusement contrôlée

Les conditions de production et de transformation sont systématiquement contrôlées. C'est la garantie qu'aucun pesticide, produit chimique de synthèse, ou organisme génétiquement modifié (OGM) n'a été utilisé. C'est aussi l'assurance du bien-être des animaux.



● Légumes & Fruits

● Produits laitiers

● Boissons

● Viande

● Pain, céréales, pâtes

● Oeufs

● Plantes aromatiques

● Produits sucrés

## 7 FERME DES HAMEAUX

Coralie et Jean-François Pousset

1, route des Hameaux | Batilly

61150 Ecouché-les-Vallées

T. 06 20 63 65 67

fermedeshameaux@orange.fr

### *Légumes de saison*

» Vente à la ferme : toute l'année le samedi de 9h30 à 12h30

» Marchés : Briouze le lundi matin, Ecouché le vendredi matin

» Paniers/AMAP : Ecouché le vendredi

## 8 LES AGNEAUX DES PRÉS-VERGERS ●

Christine Nevoux

La Hélonnière-Domfront

61700 Domfront-en-Poiraie

T. 02 33 14 38 82 | 07 72 10 13 03

contact@lesagneauxdespresvergers.fr

www.lesagneauxdespresvergers.fr

*Colis de viande d'agneau, 1/2 agneau (7/8 kgs) ou agneau entier (14/16 kgs), merguez 100% mouton, poiré, cidre, jus de pommes et jus de poires*

» Vente à la ferme : pour la viande d'agneau, d'avril à décembre sur commande. Pour les boissons, toute l'année sur rendez-vous

» Vente au colis : Flers le vendredi, la Ferté-Macé le vendredi

## 9 LEROUX MICHEL

Michel Leroux

1, route de la Baroche | Beaulandais

61140 Juvigny-Val-d'Andaine

T. 02 31 74 38 41 | 06 86 51 13 37

joelle.leroux@yahoo.fr

*Pommes de table (10 variétés), acidulées, mixtes, sucrées*

» Vente à la ferme de fin septembre à janvier: vendredi et samedi de 14h à 16h

## 10 LA FERME DES CHÂTAIGNIERS

Ghislain Lemerrier et Graziella Crestot

La Coille

61350 Passais Village

T. 02 33 38 44 96

lafermedeschataigniers@orange.fr

*Fromage de chèvres frais, affiné, demi-sec et sec, faiselle et tomme*

» Vente à la ferme de mars à décembre : samedi de 15h30 à 18h

» Marché de Flers le samedi matin

» Paniers/AMAP : Domfront le mardi de 17h30 à 19h

## 11 SARL MICHEL ET ALAIN FERMIERS BIO ●

Michel Delange et Alain Chatel

La Louvelaie

61350 Saint-Fraimbault

T. 02 33 38 33 49 | 06 15 20 10 24

michel.alain@degustonfoin.fr

www.degustonfoin.fr

*Viande bovine surgelée, foin culinaire, foin lisane, produits au foin (confit, sirop)*

» Vente à la ferme : sur rendez-vous

» Paniers/AMAP : La Ferté Macé, une fois par mois

## 12 EARL DU SAFRAN

Anne-Marie Gilot

Le Pont Foucault

61350 Passais Village

T. 06 12 06 24 58

earldusafran61@laposte.net

*Safran d'excellente qualité dans le circuit du Poiré (or rouge)*

» Vente toute l'année sur rendez-vous

## 13 GAEC DE CENTAURÉES

Laurent et Thierry Hamard

La Sébaudière

61330 Ceaucé

T. 06 38 26 11 89 | 06 43 85 30 59

gaecdescentaurees@gmail.com

www.poirecidrebio.com

*Cidre, poiré, jus : pommes et poires, poires bergamote, poires cannelle, poires gingembre, apéritif à base de poiré, Calvados Domfrontais, vinaigre de cidre, vinaigre de poiré*

» Vente à la ferme : toute l'année

## 14 EARL DU BOIS

Philippe et Marie-Claire Derouault

Le Bois | Loré

61330 Juvigny-Val-d'Andaine

T. 02 33 30 16 89 | 06 86 96 41 20

de.phil@hotmail.fr

*Poiré, poiré Domfront AOP, cidre, apéritifs (poirelles, pommelles), jus de pommes, jus de poires, vinaigre de cidre*

» Vente à la ferme, en vrac : Possibilité de venir remplir vos bouteilles. Novembre, pour le jus de pommes et janvier pour le cidre et le poiré

» Vente tous les jours sauf le dimanche, sur rendez-vous téléphonique

» Marché de Lassay-les-Châteaux (53) plusieurs vendredis dans l'été

» Paniers/AMAP : Argentan, Aron, St Baudelle et Mayenne (53)

» Vente en ligne

» Epicerie alternatives Pré-en-Pail et Fortaire Daniel

*Situez les points de vente bio en dépliant la carte en fin de guide*

# L'agriculture biologique

## Ça change quoi pour l'emploi ?



### Le saviez-vous?

L'agriculture biologique nécessite en moyenne 60 % de main d'œuvre supplémentaire et anime nos campagnes.

Retrouvez les producteurs sur les marchés de l'Orne en page 14



## La bio crée de l'emploi en zone rurale

Les exigences particulières du cahier des charges de l'agriculture biologique engendrent un besoin de main

d'oeuvre plus élevé dans les fermes bio. Les paysans bio créent et maintiennent ainsi l'emploi en milieu rural.

Situez les points de vente bio en dépliant la carte en fin de guide

## 15 BAGNOLES DE POM ●

Marie-Hélène Brard et Ludovic Dubreuil  
Bagnoles-de-l'Orne  
61140 Bagnoles-de-l'Orne Normandie  
T. 06 95 60 67 67  
bagnolesdepom@orange.fr  
www.bagnoles-de-pom.com

*Cidre demi-sec, doux ou brut, jus Pom' Cassis, Pom' Fraises, Pom' Framboises, vinaigre de cidre, pommeau, calvados et poiré, caissette d'agneau et merguez*

» Du 01/02 au 31/10 : du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 19h (1ère période). Fermé le samedi matin

» Du 01/11 au 31/12 : mardi, vendredi, samedi après-midi, de 10h à 12h et de 14h à 18h. Janvier : ouvert sur rendez-vous

» Marché : Bagnoles de l'Orne le samedi matin

» Les Paniers Flériens : Flers le 3ème mardi du mois

» Possibilité de visiter la ferme

## 16 FERME CIDRICOLE DU CHAMP DE LA VALLÉE ●

Adrien Sallard  
Le Champ de la Vallée  
61600 La Ferté-Macé  
T. 06 49 12 25 26  
ad-kwat@hotmail.fr

*Cidre brut, 1/2 sec et triple, poiré, jus de poires, jus de pommes, vinaigre de cidre, caissette de boeuf*

» Vente à la ferme : le vendredi et samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h. Pendant les vacances, du lundi au samedi (mêmes horaires)

» Marché de Bagnoles de l'Orne tous les mardis d'avril à fin septembre

## 17 CHÈVRERIE DE LA TUILERIE ●

Cécile Raous  
La Tuilerie  
61320 La Lande-de-Goult  
T. 06 19 14 18 07  
chevriedelatuilierie@gmail.com  
www.latuilierie.org

*Fromage de chèvre (du frais à affiné), faisselle, yaourts, tomme de chèvre, viande porcine en caissette et terrines (rillettes, pâté de campagne, tartinade de boudin, jambon persillé et sauté de porc à la normande)*

» Vente à la ferme de mars à novembre : jeudi, vendredi et samedi de 17h à 19h. De juin à octobre, marché du vendredi à la ferme de 17h à 21h (7 paysans bio et locaux)

» Marché d'Alençon le samedi

» Sur commande : «Paniers bio paysan» à Sées et Château-d'Almenêches le mercredi, Cabas du coin le vendredi, Sées le jeudi

## 18 GAEC DE LA TRÉBISIÈRE

Antoine Garreau  
La Trébisière  
61600 Magny-le-Désert  
T. 06 01 91 09 66  
yaourterie@fermedelatrebisiere.fr  
www.fermedelatrebisiere.fr

*Yaourterie : 14 références produites à la ferme*

» Produits disponibles dans plusieurs points de vente : voir site web

» Traite ouverte à la ferme chaque 1er mercredi du mois de 17h à 18h30

## 19 VOLAILLES DE FONTENAI

Cédric Babin  
Les Basses-Gaudières | Fontenai-les-Louvets  
61420 L'Orée d'Écouves  
T. 06 76 25 71 01  
babin.c61@gmail.com  
www.volaillesdefontenai.com

*Volailles fermières bio : poulet, pintade, canelle, poularde, oie, dinde, produits transformés, rillettes, terrines, cassoulet, gesiers confits, cerises confites, cuisses confites*

» Vente à la ferme toute l'année : jeudi de 17h à 19h (sur réservation au plus tard 8 jours avant)

» Marché : Alençon le jeudi matin

## 20 Ô GRAND JARDIN ●●

Pauline Gaignard  
Les Riderets  
61250 Hérouloup  
T. 06 63 17 68 66  
pauline.gaia@yahoo.fr

*Légumes diversifiés toute l'année, fruits de table (pommes, cerises, prunes et pêches), fruits rouges (fraises, cerises, groseilles et mûres), jus de pommes et viande d'agneau*

» Marché : Alençon le samedi matin

## 21 FERME DES ENCLOS ●●

Clarisse et Hubert Jouandet  
Les Hordouseaux  
61160 Ecorchés  
T. 02 33 36 29 97 | 06 23 39 10 39  
hubert.jouandet@wanadoo.fr  
FB : @fermedesenclos

*Cidre fermier, vinaigre de cidre, gelée de cidre, caissettes de boeuf et veau, fruits du verger (pommes, poires et prunes)*

» Vente à la ferme : toute l'année, du lundi au samedi de 9h à 12h

» Paniers/AMAP : Falaise le mardi soir de 17h30 à 19h

■ Légumes & Fruits

■ Produits laitiers

■ Boissons

■ Viande

■ Pain, céréales, pâtes

■ Oeufs

■ Plantes aromatiques

■ Produits sucrés

# Manger bio

C'est trop cher pour moi !

Tu comprends  
les temps sont durs



J'aimerais bien moi !  
mais comment veux-tu ?



J'ai pas les moyens,  
c'est bien trop cher  
de manger BIO



***Pour manger bio sans vous ruiner,  
adoptez les bons réflexes !***

Privilégiez la vente directe et les magasins de producteurs, préférez le vrac et les conditionnements familiaux, consommez des fruits et légumes de saison, évitez d'acheter des plats préparés, testez l'association des céréales et légumineuses

(pois, haricots, lentilles vertes, lentilles corail...), réduisez le gaspillage alimentaire (une étude de l'ADEME auprès de 20 foyers témoins a montré qu'il était possible d'économiser 60 € /personne/ an) et apprenez à cuisiner les restes... [réf. 2]

## 22 DOMAINE DE LA GALOTIÈRE

Jean-Luc et Nathalie Olivier  
La Galotière  
61120 Crouttes  
T. 02 33 39 05 98 | 06 37 67 03 26  
lagalotiere@free.fr  
www.lagalotiere.fr

**Cidre, poiré, pommeau, calvados, vinaigre, jus de pommes et de poires, cidre de glace, poiré de glace**

- » Vente à la ferme toute l'année : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h
- » Participation aux manifestations nationales

## 23 LE POTAVERGER

Fabienne Guth  
Le Lieu de Bas  
61160 Neauphe-sur-Dive  
T. 06 85 99 44 61  
potaverger@gmail.com

**Production et transformation de légumes bio en soupes, dans notre atelier à la ferme**

- » Vente à la ferme : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 17h (prendre rdv)

## 24 LA FERME AUGERONNE

Frédéric et Céline Lemignier  
Le Douy  
61230 Mardilly  
T. 06 87 48 60 64 | 06 82 24 71 48  
celine.lemignier@lafermeaugeronne.com  
www.lafermeaugeronne.com  
FB : @lafermeaugeronne

**Viande de porc, boeuf et veau en caissette et au détail, conserves de porc, terrine de campagne, rillettes, mousse de foie, boudin noir, pâté de tête, friton de porc, conserves de boeuf sauce camembert, saucisses de boeuf lentille, rougail de merquez de boeuf, conserves de veau, etc.**

- » Paniers/AMAP : Héloppe le jeudi de 17h30 à 19h (une fois par mois), Alençon le vendredi de 17h à 18h30 (une fois par mois), Cissai-Saint-Aubin le samedi de 11h à 12h
- » Point de livraison sur l'Aigle et Vimoutiers

## 25 LES VERGERS DE LA MORINIÈRE

Astrid Hubert  
La Morinière  
61230 La Fresnaie-Fayel  
T. 06 18 46 25 58  
contact@lesvergersdelamoriniere.com  
www.lesvergersdelamoriniere.com

**Jus de pommes, jus de poires, cidre fermier, cidre AOP Pays d'Auge, vinaigre de cidre, poiré fermier, vinaigre de poiré**

- » Vente à la ferme toute l'année : sur rendez-vous si possible. Du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Le vendredi et le dimanche de 9h à 12h. Le samedi toute la journée
- » Vente en ligne

## 26 EARL DES PAMPILLES ●

Nathalie et Bruno Caillibaud  
Le Bourg  
61230 Cissai-Saint-Aubin  
T. 02 33 36 86 22  
bnq.caillibaud@free.fr

**Fromage de chèvre frais à affiné, dessert lacté, riz au lait, terrine de chevreaux, glaces**

- » Vente à la ferme : avril à décembre du mardi au samedi de 17h à 19h et samedi de 10h à 12h30, ou sur rendez-vous
- » Marchés : l'Aigle le mardi matin, la Ferté Fresnel le jeudi matin
- » Paniers : Argentan et Héloppe le jeudi, Alençon le vendredi et Cissai-Saint-Aubin le samedi
- » Visite et animations pour faire découvrir selon les âges et le contexte la ferme, ses animaux, l'élevage de chèvre, la fabrication de fromage

## 27 EARL FERME CUTESSION

Ginette et Emmanuel Schreiber  
Route de Gacé  
61120 Vimoutiers  
T. 02 33 39 18 53 | 06 85 33 65 44  
fermedecutesson@orange.fr  
www.ferme-de-cutesson.com

**Cidre de Cutesson, cidre AOP, poiré, jus de pommes, jus de poires, pommeau, vinaigre de cidre, Calvados**

- » Vente à la ferme toute l'année : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Appeler en amont si possible
- » Marchés : Saint-Pierre-sur-Dives le lundi tous les 15 jours, Honfleur le mercredi et samedi matin, Trouville le samedi
- » AMAP de Lisieux le jeudi, une fois par mois

■ Légumes & Fruits

■ Produits laitiers

■ Boissons

■ Viande

■ Pain, céréales, pâtes

■ Oeufs

■ Plantes aromatiques

■ Produits sucrés

## ☘ Producteurs ☘

### 28 FRANÇOIS MULOT ●

François Mulot  
Le Ménil Gêru  
61370 Sainte-Gauburge-Ste-Colombe  
T. 06 86 56 66 01 | 06 45 35 29 85  
francois.mulot@orange.fr  
www.lafermedesanes.com

*Poulets entiers prêts à cuire, barquettes de filets, cuisses et ailes de poulets, oeufs*

### 29 EARL LA FERME BIO-LOGIQUE

Sophie Chaussi  
Le Haras de la Cour  
61390 Saint-Germain-le-Vieux  
T. 06 20 24 21 23  
lafermebiologique@free.fr

*Viande de porc sous-vide, en colis ou au détail, verrines de pâté, rillettes, tartinades de boudin, plats cuisinés*

» Vente à la ferme une fois par mois : en pré-commande

» Marché de la ferme de la tuilerie le vendredi

» AMAP : le Mêle-sur-Sarthe le mardi, Bellême le vendredi | Mortagne-au-Perche la mardi | le Ménil-Broût le jeudi | Villeneuve-en-Perseigne et Bellême le vendredi

### 30 FERME DE LA GRANDE SUARDIÈRE ●

Thierry et Cécile Hermeline  
Paysan(-ne) boulanger(-ère) bio  
La Grande Suardière | La Perrière  
61360 Belforêt-en-Perche  
T. 02 33 86 53 29  
Instagram : @Cecilehermline

*Pains au levain, brioches, fougasses et jus de pommes*

» Vente à la ferme : jeudi et dimanche de 10h à 13h et de 15h à 19h

» Goûter à la ferme, cours de cuisine sur demande, formateur pain bio, possibilité de voir la fabrication du pain pendant les jours de vente, auteur de livres de recettes de cuisine

### 31 GAEC DU CHEMIN PERRYAY ●

Céline et Michel Ragot  
Chemin Perray  
61360 Coulimer  
T. 02 33 25 94 38 | 06 12 81 67 46  
cheminperryay@gmail.com

*Jus de pommes, colis de viande de boeuf (5 ou 10 kgs) et veau (5 kgs), en dépôt : Lait Bioloocal*

» Vente à la ferme toute l'année : viande vendue sur commande et livraison mensuelle en région parisienne

» Livraison des AMAP locales

### 32 GAEC DU PIS VERT

Josué Diesny, Jérémie Ouy et Linaïc Chaboche  
La Chevrolière | Nocé  
61340 Perche-en-Nocé  
T. 07 69 15 56 36  
gaecpisvert@gmail.com

*Produits laitiers de vache : crème crue, lait cru, yaourts naturels et aromatisés, faisselles, Tomme affinée et fraîche et Grand Ouy (pâte pressée cuite)*

» Marchés : Margon le vendredi après-midi, Nogent-le-Rotrou le samedi matin

» Vente de paniers : Rémalard et Nogent-le-Rotrou le mardi, Palaiseau le mercredi, Chartres et Lucé le jeudi, Bellême le vendredi

### 33 LE VERGER DE LA REINETTE

La Cour Croissant | Préaux du Perche  
61340 Perche-en-Nocé  
T. 02 33 85 43 96  
contact@levergerdelareinette.fr  
www.vergersdelareinette.fr

*Jus de fruits, cidre et vinaigre de cidre*

» Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous

### 34 EARL DU CHAMP DEVANT

La Croix  
61130 Saint-Cyr-la-Rosière  
T. 06 95 82 98 28  
champdevant@hotmail.fr

*Légumes de saison*

» Vente à la ferme : vendredi de 17h à 19h

» Marchés : Mortagnes-au-Perche le samedi matin

» Vente de paniers : Nogent le Rotrou, Rémalard, Bellême le vendredi

### 35 LE PAIN DE L'ANGENARDIÈRE ●

Julie et Erik Lefrançois  
L'Angenardière | Condeau  
61110 Sablon-sur-Huisne  
T. 02 33 73 10 60  
juliegraux@yahoo.fr

*Pain demi-complet au levain naturel cuit au four à bois, pain au sarazzin, pâtes sèches au blé tendre, jus de pommes, cidre, farine de sarazzin*

» Vente à la ferme le mardi et le vendredi de 16h à 19h

» Marché de Nogent-le-Rotrou

» Cueillette à la ferme : collectif Percheron et Mil Perche

» AMAP : Nogent-le-Rotrou le mardi soir, Remalard le mardi, Leves le vendredi, Champpron en Gatine et la Loupe le mardi. Pâtes à Mortagne-au-Perche, le Mêle-sur-Sarthe et Villeneuve en Persaigne le vendredi, Palaiseau le mercredi

Le saviez-vous ?  
1/3 des aliments produits  
dans le monde pour  
l'alimentation humaine  
est perdu ou gaspillé, du  
champ à la cuisine du  
consommateur. [réf. 3]

# L'agriculture bio

## Ne peut pas nourrir le monde



**Consommer bio, c'est également consommer moins car les aliments bio sont plus denses en nutriments, arômes et saveurs et plus rassasiants. Et ils sont moins chers quand on les achète en vrac, en circuit court et en les cuisinant.**

## La conversion

La conversion à l'agriculture biologique correspond à la phase de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Pendant cette période transitoire (différente selon la production), le producteur applique la réglementation AB mais les produits et récoltes ne peuvent être commercialisés dans le circuit bio.

### Qu'est-ce qu'un organisme certificateur ?

Plusieurs organismes certificateurs (OC) sont actuellement habilités à contrôler les fermes et entreprises en agriculture biologique. Les OC effectuent des contrôles stricts et systématiques ainsi que des prélèvements et analyses pour vérifier la non utilisation de produits chimiques ou OGM. Reconnus pour leur compétence et leur indépendance, qui sont régulièrement vérifiées par l'Etat, seuls ces organismes sont habilités à délivrer une certification bio. [réf. 4]

# Marchés

## » ALENÇON

Samedi matin

17 20

Jeudi matin

19

## » ATHIS DE L'ORNE

Mardi matin

1

## » BAGNOLES DE L'ORNE

Samedi matin

15

Mardi matin (avril à septembre)

16

## » ECOUCHÉ

Vendredi matin

7

## » FLERS

Samedi matin

3 5 10

## » LA FERTÉ FRESNEL

Jeudi matin

26

## » L'AIGLE

Mardi matin

26

## » MARGON (28)

Vendredi après-midi

32

## » MORTAGNE-AU-PERCHE

Samedi matin

34

## » NOGENT LE ROTROU (28)

Samedi matin

32 35

## » CONDÉ-SUR-NOIREAU (14)

Jeudi matin

5

## » BRIOUZE

Lundi matin

7

## » LASSAY-LES-CHÂTEAUX (53)

Vendredi matin (été)

14

## » FERME DE LA TUILERIE LA LA LANDE-DE-GOULT (MARCHÉ À LA FERME)

Vendredi matin

17 29

## Le saviez-vous ?

Les produits bio répondent à des règles strictes d'étiquetage. Le logo bio européen est obligatoire depuis le 01/07/2010 pour tout produit bio cultivé, fabriqué, préparé ou préemballé dans un état membre de l'UE. Ce logo garantit qu'au moins 95 % des ingrédients composant le produit sont d'origine biologique. Le logo français AB est facultatif.

Produire en bio coûte plus cher. Les contrôles, les semences bio, l'alimentation des animaux, les apports en matière organique et une main d'œuvre plus élevée représentent des postes de charge importants pour les producteurs bio. Mais ils ont avant tout la volonté de construire une dynamique qui garantit la pérennité des fermes.

■ Légumes & Fruits

■ Produits laitiers

■ Boissons

■ Viande

■ Pain, céréales, pâtes

■ Oeufs

■ Plantes aromatiques

■ Produits sucrés

# Le bio ça vient de loin...

## Je préfère le local !



### Un consommateur averti... achète bio localement

Avec près de 50 000 fermes engagées en bio au 31/12/2019, consommer des produits biologiques locaux est possible. C'est au consommateur d'être vigilant sur :

- l'origine géographique du produit,
- la saisonnalité, notamment des fruits et légumes,
- la lecture des étiquettes : la réglementation bio impose la mention de l'origine des matières premières : Agriculture UE (matières premières produites en Europe), Agriculture non UE (matières premières importées) ou Agriculture France (pour 98 % minimum de la matière première produite en France).



Manger bio local, c'est aussi une invitation à modifier ses habitudes d'achat en profitant des nombreux circuits de distribution de produits bio : vente directe à la ferme, marchés, magasins de producteurs, AMAP et paniers, magasins spécialisés, etc.

### Le saviez-vous?

En France, plus de 50 %  
des fermes bio pratiquent  
les circuits courts [réf. 5]

## AMAP ☘ collectifs d'achats

### ALENÇON

AMAP d'Alençon  
amapalencon@yahoo.fr  
https://amapalencon.fr

### ARGENTAN

AMAP d'Argentan  
@amapargentan  
http://biosuorne.org

### BELLÈME

AMAP de Bellème  
amapbelleme@gmail.com

### CARROUGES

AMAP de Carrouges  
contact@carrouges.fr

### DOMFRONT EN POIRAIÉ

AMAP DE DOMFRONT EN VIE  
amap.domfront@laposte.net

### FLERS

Les Paniers Flériens  
paniersflerens@laposte.net

### HELOUP (Proche d'Alençon)

AMAP des Chênes  
amapdeschenes@gmail.com

### LA FERTÉ-MACÉ

AMAP de St Jean  
tdeborde@wanadoo.fr

### LE MÊLE SUR SARTHE

AMAP du Mêle sur Sarthe  
www.energielocale.org/amap-du-mele/

Produire et manger bio répond à un objectif global de développer un nouveau modèle agroalimentaire plus durable, plus viable, plus équitable.

### LES ROTOURS

AMAP de la vallée de l'Orne  
rotoursalaterre@gmail.com

### LONGNY-AU-PERCHE

AMAP de la forge  
amapforge@free.fr

### MORTAGNE AU PERCHE

AMAP de Mortagne  
cathsolignaclecomte@gmail.com

### NOTRE-DAME DU ROCHER / ATHIS DE L'ORNE

AMAP du Biocage  
à la ferme de la Suée, Notre Dame  
Du Rocher  
Facebook : AMAP-du-Biocage  
amapdubiocage@gmail.com

### RÉVEILLON

AMAP de Réveillon  
au Moulin de Réveillon (ancienne  
Laiterie).  
T. 02 33 25 57 73 | 06 22 07 18 10  
nicou.didier@wanadoo.fr

### VIMOUTIERS

AMAP de la Vie - Livarot - Vimoutiers  
Distribution tous les samedis  
amapdelavie@hotmail.com

## Les collectifs d'achat

### Zoom sur les AMAP

Une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) est un partenariat entre un groupe de consommateurs et une ferme, basé sur un système de distribution de «paniers» composés des produits de la ferme. C'est un contrat solidaire, basé sur un engagement financier des consommateurs, qui payent à l'avance une part de la production sur une période définie.

Les AMAP sont pour le paysan, le maintien de l'activité agricole par la garantie de revenu, pour le

consommateur, des aliments frais, de saison, souvent biologiques, produits à partir de variétés végétales ou races animales de terroir ou anciennes et un prix équitable pour les deux partenaires.

lereseau@amap-bn.fr  
www.amap-bn.fr

#### Votre contact

Caroline PARIS  
cparis@bio-normandie.org

## De nouveaux circuits de distribution pour plus de lien social

L'agriculture bio est également un outil d'insertion par l'emploi dans de nombreuses fermes ou jardins d'insertion. Enfin, certaines AMAP, systèmes de paniers et épiceries solidaires développent des systèmes solidaires visant à rendre plus accessible les produits bio.

Les circuits courts rendent la bio plus accessible pour le consommateur et davantage rémunératrice pour le producteur créant ainsi une économie sociale de proximité pour nos territoires. Il existe de nombreux circuits courts bio à dimension sociale. En choisissant de commercialiser collectivement ce que chacun vendait individuellement, les producteurs bio créent des emplois s'inscrivant dans des démarches d'économies sociales et solidaires. [réf. 5]

C'est pas avec l'agriculture Bio qu'on va créer des emplois, Moi j'te l'dis,



Tout producteur ou distributeur doit détenir pour les produits en vrac (fruits et légumes par exemple) le certificat garantissant son origine biologique et doit pouvoir le présenter sur demande à tout consommateur.

## Les produits bio comment les identifier ?



Logo bio européen (obligatoire sur les produits alimentaires pré-emballés d'origine européenne).



Origine de la matière première agricole

Logo AB (facultatif)



Code de l'organisme certificateur (obligatoire)

## Notre charte



Notre réseau de magasins Biocoop a pour objectif de :

**développer  
l'agriculture  
biologique**

*dans un esprit d'équité & de coopération.*

*En partenariat avec les groupements de producteurs,  
nous créons des filières équitables fondées sur  
**le respect de critères sociaux et  
écologiques exigeants.***

*Nous nous engageons sur  
**la transparence de nos activités et la  
traçabilité de nos approvisionnements.***

*Présents dans les instances professionnelles,  
**nous veillons à la qualité de l'agriculture  
biologique.***

*Nos magasins Biocoop sont  
**des lieux d'échanges et de sensibilisation  
pour une consommation responsable.***



## Calvados

### Biocoop Lisieux

230, rue Alexandre Fleming 14100 Lisieux

T. 02 31 62 45 80

Du lundi au samedi : de 9h30 à 19h

### Biocoop Falaise

3, rue Louis Rochet 14700 Falaise

T. 02 61 67 07 59

Lundi, mardi, mercredi & vendredi :

09h30-19h | 14h30-19h

Jeudi : 14h30-19h | Samedi : 09h30-19h

### Biocoop Olaf Bayeux

Chemin de la Blêtre 14400 Saint-Vigor-le-Grand

T. 02 31 10 27 04

Lundi : 14h30-19h

Du mardi au samedi : 09h30-19h

### Biocoop L'Angelot

Route de Rouen 14130 Pont-l'Évêque

T. 02 31 64 17 41

Du lundi au jeudi : 10h-13h30 | 15h-19h

Vendredi & samedi : 10h-19h30

### Biocoop

#### Passage Démogé

77, rue de Bernières 14000 Caen

T. 02 31 80 30 51

Du lundi au samedi : 09h30-19h30

### Biocoop du Bocage

550, avenue de Bischwiller 14500 Vire

T. 02 31 09 47 85

Du lundi au samedi : 09h30-13h | 14h30-19h

### Biocoop Fréquence Bio

35, avenue Henry Chéron 14000 Caen

T. 02 31 77 74 07

Lundi : 14h-19h

Du mardi au samedi : 09h30-19h

### Biocoop Jonathan

#### Hérouville-Saint-Clair

Cité artisanale | 1 ter, rue Denis Papin

La Grande Delle 14200 Hérouville-Saint-Clair

T. 02 31 47 66 88

Du lundi au samedi : 09h30-19h

### Biocoop Jonathan Ifs

6-8, rue Edouard Branly 14123 Ifs

T. 02 61 67 18 50

Du lundi au samedi : 09h30-19h

### Biocoop Jonathan

#### Douvres-la-Délivrande

9, rue Jean Perrin 14440 Douvres-la-Délivrande

Ouverture début 2021

### Biocoop Mondeville

34, rue Chapron 14120 Mondeville

T. 02 31 52 11 02

Lundi : 10h30-13h | 15h-19h30

Du mardi au vendredi : 09h30-13h | 15h-19h30

Samedi : 09h30-19h30

### Biocoop Le 21 Touques-Deauville

Rue Guillaume le Conquérant 14800 Touques

T. 02 31 14 80 42

Du lundi au jeudi : 10h-13h30 | 15h-19h

Vendredi & samedi : 10h-19h30

## Orne

### Biocoop Mortagne-au-Perche

Ouverture fin 2020

### Biocoop Pays d'Alençon Ouest

69, rue d'Alençon 61250 Condé-sur-Sarthe

T. 02 33 28 69 50

Lundi : 14h30 - 19h

Du mardi au samedi : 09h30-19h

### Biocoop Pays d'Alençon Sud

ZAC du Petit Coudray, rue du Maine

Normandie 72610 Arçonnay | 02 33 28 81 87

Lundi : 14h30 - 19h

Du mardi au samedi : 09h30-19h

### Biocoop La Source Verte

108, rue des Meletières 61100 Flers

T. 02 33 65 14 65

Du lundi au jeudi : 09h30-13h | 14h30-19h

Vendredi : 09h30-19h30

Samedi : 09h30-19h

## Manche

### Avranches Bio

27, place Patton 50300 Avranches

T. 02 33 68 11 11

Du lundi au samedi 09h30-19h

### Biocoop Saint-Lô

253, boulevard de Strasbourg 50000 Saint-Lô

T. 02 33 72 24 68

Du lundi au samedi 09h30-19h

### Biocoop Agneaux

1405, route de Coutances 50180 Agneaux

T. 02 33 05 60 45

Du lundi au samedi :

09h30-13h | 14h30-19h

### Biocoop Bio Saint Hil

ZA de la Fosse aux Loups

50600 Saint-Hilaire-du-Harçouët

T. 09 73 23 30 74

Lundi : 14h30-19h

Du mardi au samedi : 09h30-13h |

14h30-19h

### Biocoop Le Rabio

ZA du Pont De 15, rue Charles Delaunay

50690 Martinvast

T. 02 33 93 93 03

Lundi : 14h-19h

Du mardi au samedi : 09h30-19h

### Biocoop Granville

788, avenue de l'Europe 50400 Yquelon

T. 02 33 50 81 07

Du lundi au samedi\* : 09h30-13h |

14h30-19h

\*sans interruption le vendredi & samedi

### Biocoop Coutances

4, rue de la Glacière 50200 Coutances

T. 02 33 45 22 44

Du lundi au jeudi : 09h30-13h | 14h-19h

Vendredi : 09h30-19h

Samedi : 10h-19h

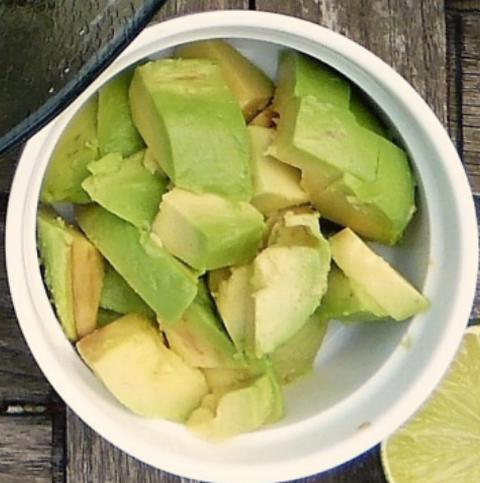
### Biocoop Tourlaville

ZA Leclerc, 45, rue des Industries 50110

Cherbourg-en-Cotentin

T. 02 33 22 21 08

Du lundi au samedi : 09h30-19h



## Qu'est ce que la bio ?

L'agriculture biologique est un mode de production qui recourt à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels.

Et pourquoi tu bois de l'eau en bouteille?

Nan mais tu te rends pas compte? Avec toute la pollution qu'il y a dans l'eau!



## L'agriculture biologique prévient les maladies des plantes

Les associations de plantes et les rotations des cultures permettent de lutter préventivement contre les maladies. Les défenses naturelles des plantes et leur croissance sont renforcées par des préparations à base de plantes. Si nécessaire, des traitements naturels sont utilisés.

C'est inhumain je vous dis moi !



en bio on vit dans des conditions abominables !



## L'agriculture biologique respecte les animaux

Les animaux vivent dans de bonnes conditions : ils mangent bio, disposent de parcours en plein air, sont soignés en limitant les médicaments allopathiques (vaccins, antibiotiques).

On est obligé de courir tous les jours dans l'herbe et en plein soleil ! de la torture moi je vous dis...



## Pour aller + loin

[réf. 1] - Selon une étude de Génération futures, il y a 223 fois moins de résidus de pesticides dans les aliments bio. 9 aliments bio sur 10 sont totalement exempts de produits chimiques. 17 résidus de pesticides suspects d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans les produits non bio contre un seul en bio. <http://www.menustoxiques.fr>

[réf. 2] - Site de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie), [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr) > « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne Alimentaire », mars 2016.

[réf. 3] - Rapport « Global food losses and food waste », FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), mai 2011.

[réf. 4] - Recensement Général Agricole 2010 : Voir la fiche « Agreste-Primeur n°284 », juin 2012, sur le site [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr).

[réf. 5] - [www.biopartenaire.com](http://www.biopartenaire.com)

## Les bonnes adresses bio dans l'Orne



### Producteurs - Transformateurs bio

- Fruits & Légumes
- Produits laitiers
- Boissons
- Viande
- Pain, céréales, pâtes
- Oeufs
- Plantes aromatiques
- Produits sucrés