

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

[réf. 3] - 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. 4] - [www.biopartenaire.com](http://www.biopartenaire.com)

## 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)

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

02 32 09 01 60

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



• BIO EN NORMANDIE •

Les agricultrices et agriculteurs bio

Édition 2020-2021

# LE GUIDE POUR Manger Bio

DANS LE CALVADOS

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,

En réponse aux crises environnementales, sanitaires et sociétales, nous sommes de plus en plus nombreux à vouloir changer sur le long terme nos habitudes alimentaires. Nous recherchons une agriculture résiliente, locale et respectueuse de l'environnement.

Ce guide « Manger Bio dans le Calvados » a pour ambition de répondre à ces attentes: vous y trouverez de précieuses informations sur un grand nombre de producteurs et distributeurs de produits biologiques de notre département. Ces travailleurs du «bio local» aiment partager leur savoir-faire, leur attachement à la richesse de notre terroir et vous proposent des produits qui ont du goût!

Que ce soit directement à la ferme, sur les marchés, dans les ateliers de transformation ou dans les magasins et épiceries spécialisés, nous vous souhaitons une découverte joyeuse et gourmande de toutes ces productions locales, engagées et certifiées.

*Jean Sécheret,  
Maraîcher bio et permaculteur à Saint-Etienne-la-Thillaye*

Réalisation : Bio en Normandie | Novembre 2020

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

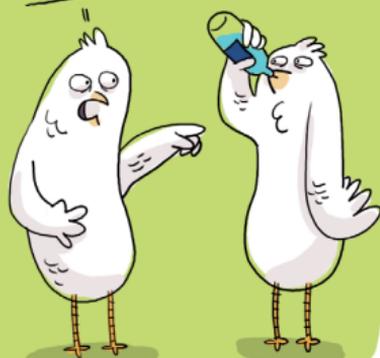
Imprimé sur papier recyclé avec des encres végétales

Avec le soutien financier :



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

Tu manges bio toi?



Surement pas !  
C'est bien  
un truc d'écolo ça !



## 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 de Normandie, oeuvre pour le développement d'une agriculture biologique cohérente, exigeante et équitable.

### 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 maintient 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.



### • BIO EN NORMANDIE •

Les agricultrices et agriculteurs bio

### 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 :

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

06 30 78 44 22

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



# Répertoire

- |    |                                   |    |    |                                       |    |
|----|-----------------------------------|----|----|---------------------------------------|----|
| 1  | VIT'ACTIF                         | 6  | 27 | FERME DE MONTAMY                      | 12 |
| 2  | FERME DU PETIT GALLERON ●●        | 6  | 28 | FERME DU PONT ESNAULT                 | 12 |
| 3  | EARL LA FERME DU LAVOIR           | 6  | 29 | FERME NATURELLEMENT NORMANDE          | 12 |
| 4  | FERME DE LA SAPINIÈRE             | 6  | 30 | CAT LE BELLAIE                        | 12 |
| 5  | LA FERME DU CLOS MONT D'OR        | 6  | 31 | EARL DES 4 SAISONS ●●●                | 12 |
| 6  | EARL DU LIEU FOIN                 | 7  | 32 | LES LÉGUMES DE LA BOUILLANTE          | 12 |
| 7  | FERME DE LA CLÉ DES CHAMPS        | 7  | 33 | L'HERBE AUTREMENT                     | 13 |
| 8  | FERME DE LA BRIQUESARDIÈRE ●      | 7  | 34 | BOULANGERIE DU LAIZON ●               | 13 |
| 9  | LA BASSE-COUR DE LEON             | 7  | 35 | EARL DE PRÉPETIT ●                    | 13 |
| 10 | LES VERGERS DE DUCY               | 7  | 36 | CAVE DE LA LOTERIE                    | 13 |
| 11 | EARL BIO SUR SEULLES              | 7  | 37 | LA PETITE ABEILLE DE NORMANDIE        | 13 |
| 12 | LA FERME DE LA MOISSONNIÈRE       | 9  | 38 | SAFRAN/YUZU DE NORMANDIE              | 13 |
| 13 | EARL BIAU COURTIL                 | 9  | 39 | SCOP LA FALUE                         | 13 |
| 14 | AUX LÉGUMES DU MOULIN             | 9  | 40 | JARDIN DU LONDEL                      | 14 |
| 15 | FERME DES CRETES                  | 9  | 41 | LE POTAGER DE LA FERME DE LA BARONNIE | 14 |
| 16 | GUILLAUME LECOMTE                 | 9  | 42 | MIE FIGUE MIE - RAISIN                | 14 |
| 17 | LES OEUFS BIO D'ÉVRECY            | 9  | 43 | GAEC LE CHAMP DES CIGOGNES            | 14 |
| 18 | CHRISTOPHE LEBAS                  | 11 | 44 | FERME DE LA BIQUETIÈRE                | 14 |
| 19 | LA PETITE FERME DES BÉLIERS       | 11 | 45 | VERGERS DE LA FRESTELLÉE              | 14 |
| 20 | BIO EN DRUANCE                    | 11 | 46 | FERME DU MANOIR DE BELLOU             | 14 |
| 21 | LA FERME DES PÂTURES ●            | 11 | 47 | LA FERME GALOBIO ●                    | 15 |
| 22 | TERRES DE SIMPLES                 | 11 | 48 | LA FERME D'ESMERALDA ●●●              | 15 |
| 23 | LES HAUTS D'ESCURES               | 11 |    |                                       |    |
| 24 | LA GODINETTE                      | 11 |    |                                       |    |
| 25 | UN FETTU, DES ÉPIS                | 12 |    |                                       |    |
| 26 | LA FERME DES CHÈVRES DANS LE VENT | 12 |    |                                       |    |

49	DOMAINE DES ESSARTS ●	15	59	CYRIL PATIN	16
50	LA BEROUETTE BIO	15	60	LA FERME DU CHÂTEAU ●	16
51	LA FERME DU BOUT DU CHEMIN	15	61	LA VIE CLAIRE	17
52	GAEC DU MANOIR GRANDOUET	15	62	MARJOLAINE	17
53	FERME DE LA VALLÉE AU TANNEUR	15	63	VIRE NATURE	17
54	LIEU ROUSSEL	16	64	LE QUAI D'HARCOURT	17
55	LES JARDINS DE LA THILLAYE	16			
56	DOMAINE D'APREVAL ●●	16			
57	ÊTRE ET BOULOT	16			
58	L'HARAS'TATOUILLE ●	16			

### Producteurs -

### Transformateurs Bio

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



Production principale



Production(s) secondaire(s)

### Distributeurs bio

- Magasin, traiteur

>> LISTE DES MARCHÉS 20

>> LISTE DES AMAP  
COLLECTIFS D'ACHATS 23

## 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 | Transformateurs

## 1 VIT'ACTIF ORBEC

14290 ORBEC  
T. 07 76 09 94 60  
jardin-orbec@vit-actif.bio

### Production de légumes

» Vente à la ferme

## VIT'ACTIF ISIGNY SUR MER

Rue de la Vallée d'Aure  
14230 ISIGNY SUR MER  
T. 06 35 07 05 04  
jardin-isigny@vit-actif.bio

### Production de légumes

» Vente à la ferme

## VIT'ACTIF POTIGNY

24 bis, rue du Village  
14420 POTIGNY  
T. 07 76 04 02 54  
jardin-potigny@vit-actif.bio

### Production de légumes

» Vente à la ferme

## VIT'ACTIF LISIEUX

8, rue Blaise Pascal  
14100 LISIEUX  
T. 07 76 00 79 94  
jardin-lisieux@vit-actif.bio

### Production de légumes

» Vente à la ferme

## 2 FERME DU PETIT GALLERON ●●

Eric Vandecasteele  
303, impasse du Pont Benard  
14230 ISIGNY SUR MER  
T. 06 77 09 46 21  
ferme.galleron@gmail.com  
www.fermegalleron.com

### Fruits et légumes de saison, oeufs, miel

- » Vente à la ferme toute l'année, le lundi et le mercredi de 16h à 17h30
- » Marché : Carentan le lundi matin, Isigny sur Mer le mercredi matin
- » Livraison possible sur les communes de Isigny sur Mer à partir de 15 € d'achats

## 3 LA FERME DU LAVOIR

Guillaume Capelle  
Route de Saint-Laurent-sur-Mer  
14710 Formigny  
T. 02 31 22 56 89 | 06 24 25 53 88  
contact@fermedulavoir.fr  
www.fermedulavoir.fr

### Cidre, jus de pomme, apéritifs, Calvados, vinaigre de cidre et gelée de pomme, produits cidricoles et brassicoles, bières de la Fort Mignonne

- » Vente à la ferme toute l'année : du lundi au samedi de 9h à 19h
- » Vente en ligne
- » Vente à la ferme

## 4 FERME DE LA SAPINIÈRE Michel Legallois

12, route de Port en Bessin  
14710 SAINT-LAURENT-SUR-MER  
T. 02 31 22 40 51 | 06 87 49 47 62  
fermedelasapiniere@wanadoo.fr

### Cidre cuvée Louise Gautier, cidre cuvée apple oak, cidre rivage du bessin, cidre verger du littoral, jus de pomme, jus de poire

- » Vente à la ferme toute l'année : Du 01/04 au 15/09 : toujours les jours de 9h30 à 19h, 7j/7 | Du 16/09 au 31/03 : du lundi au samedi de 10h30 à 18h
- » Vente en ligne
- » Visite guidée avec dégustation du lundi au samedi du 1/4 au 15/11 à 10h45 et 15h30, du 16/11 au 31/3 sur RDV, adulte 3,50 euros, de 12 à 17 ans 2 euros et gratuit moins de 12 ans

## 5 LA FERME DU CLOS MONT D'OR

Franck Leboulanger  
Le Hamel  
14710 SURRAIN  
T. 06 87 02 25 70  
franck.leboulanger@orange.fr

### Lait cru, crème fraîche, fromage blanc

- » Vente à la ferme toute l'année le jeudi soir
- » Marchés : Caen le vendredi, Bayeux le samedi
- » Paniers/AMAP : Vaucelles (Caen), Coop 5%, le Fresne Camilly

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

■ Fruits & Légumes

■ Viande

■ Plantes aromatiques

■ Produits laitiers

■ Pain, céréales, pâtes

■ Produits sucrés

■ Boissons

■ Oeufs

■ Magasin, traiteur

## 6 EARL DU LIEU FOIN

Angélique et Olivier Godey  
432, chemin du Lieu Foin  
14490 CASTILLON  
T. 02 31 22 75 60 | 07 86 16 71 18  
ol.godey@wanadoo.fr

*Lait, crème fraîche, beurre, yaourts, fromage frais*

- » Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 17h à 19h30 et le samedi de 9h à 12h
- » Paniers/AMAP : St Gabriel de Brécy le jeudi, une semaine sur deux

## 7 FERME DE LA CLÉ DES CHAMPS

Sébastien Jolle  
La Bonne  
14490 SAINT-PAUL-DU-VERNAY  
T. 02 31 51 23 85 | 06 82 73 87 49  
jolle.sebastien@orange.fr

*Légumes de saison*

- » Vente à la ferme toute l'année le mardi et le vendredi, de 16h à 19h

## 8 FERME DE LA BRIQUESARDIÈRE

Arnaud et Catherine Paiola  
La Briquesardière  
14490 LA BAZOQUE  
T. 06 63 59 34 89  
fermebriquesardiére@yahoo.com

*Farine de blés anciens, pâtes au blé tendre, caissette de boeuf et de veau*

- » Vente à la ferme toute l'année, le samedi de 9h à 12h et sur rendez-vous le reste de la semaine
- » Paniers/AMAP : Saint Gabriel Brécy, Lion sur Mer, Ranville, Bavent, Louvigny, St Manvieu Norrey, Vire, Le Fresne Camilly...
- » Circuits courts à Vire
- » Marchés à la ferme à la Cabane Penchée à Vire, Coop 5/100, Cap Bio à Bayeux, Drive la Fourmillière, etc.



## 9 LA BASSE-COUR DE LEON

Laurent Monteleon  
Le clos de la Roque | Vaubadon  
14490 BALLEROY SUR DROME  
T. 02 31 92 47 24 | 06 21 06 50 46  
labassecourdeleon@orange.fr  
www.labassecourdeleon.fr

*Poulets de chair, coqs, terrines et rillettes*

- » Vente à la ferme tous les jours sur rendez-vous
- » Marchés à la ferme une fois par mois : la Ferme de la Clé des Champs, le Jardin de Deux Mains, la Ferme du Vieux Château
- » AMAP une fois par mois : Hérouville le mardi, Bayeux le mercredi, St Manvieu Norrey, St Gabriel Brécy, Le Fresne Camilly, Ranville, Louvigny le jeudi, Lion sur Mer le vendredi, Bavent le samedi - COOP BIO 1 fois par mois : cap bio Bayeux et Coop 5% Mondeville

## 10 LES VERGERS DE DUCY

René Petrich  
Rue du Lieu Moussard  
14250 DUCY-SAINTE-MARGUERITE  
T. 02 31 80 28 65  
lesvergersdeducy@wanadoo.fr  
www.lesvergersdeducy.fr

*Jus de pomme, vinaigre de cidre, pommeau de Normandie, Calvados (2 à 30 ans de vieillissement), cidres (fraîcheur, demi-sec et brut), jus de pomme pétillant*

- » Vente à la ferme toute l'année : Avril à septembre tous les jours 9h-12h30/14h-19h y compris jours fériés, octobre à mars du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h
- » Marchés : Nocturnes à Caen, Bayeux les jeudis de l'été, demain c'est loin, FENO et SIA
- » Paniers/AMAP : Douvres la Délivrante le vendredi, Hérouville Saint Clair le mardi et le Fresne Camilly
- » Vente en ligne

## 11 EARL BIO SUR SEULLES

Jean-Paul Dossi  
Le Manoir  
14250 SAINT-VAAST-SUR-SEULLES  
T. 02 31 08 09 85 | 06 37 77 03 46  
jeanpauldossi@hotmail.fr

*Fruits et légumes*

- » Accueil à la ferme
- » Marchés : Caen Place St-Sauveur le vendredi, Boulevard Leroy le samedi

Fruits & Légumes

Produits laitiers

Boissons

Viande

Pain, céréales, pâtes

Oeufs

Plantes aromatiques

Produits sucrés

Magasin, traiteur

# L'agriculture biologique

## Ça change quoi pour l'emploi ?

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



Dis donc, il fait quoi lui ?

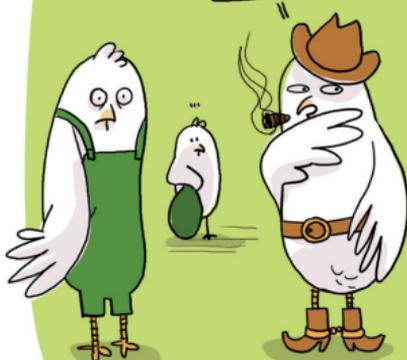
Il est entrain de désherber



### Le saviez-vous?

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

Entre nous... Un bon coup d'herbicides, ça te coûtera moins cher !



Retrouvez les producteurs sur les marchés dans le Calvados page 20

### 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'œuvre plus

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

# Producteurs | Transformateurs

## 12 LA FERME DE LA MOISSONNIÈRE

Le Bois du Coisel  
14250 SAINT-VAAST-SUR-SEULLES  
T. 06 29 66 66 53  
lafermedelamoissonniere@gmail.com  
www.lafermedelamoissonniere.fr

*Pains, farines de céréales et de sarrasin,*

- » Présents dans de nombreux distributeurs et auprès de professionnels de bouche
- » Vente en ligne, livraison directe ou en points de vente

## 13 EARL BIAU COURTIL

Les Grandes Landes  
14240 TORTEVAL QUESNAY  
T. 06 27 33 38 26  
gardin-partageo@laposte.net  
www.gardin-partageo.com

*Légumes de la ferme, fruits, oeufs, pain et fromage*

- » Vente à la ferme toute l'année, le mardi de 16h30 à 18h30, le vendredi de 16h30 à 19h
- » Marchés : Bayeux le samedi et Caen le dimanche
- » Paniers/AMAP : AMAP de St Manvieu, Fontaine Etoupefour et Villers Bocage le jeudi, Douvres et Boulon le vendredi

## 14 EARL AUX LÉGUMES DU MOULIN

Cédric Levallois  
Le Haut de Craham  
14240 CAHAGNES  
T. 06 19 65 88 15  
contact@auxlegumesdumoulin.com

*Légumes de saison*

- » Vente à la ferme toute l'année le jeudi de 17h30 à 19h (marché)
- » Marché de Caen le vendredi

## 15 FERME DES CRETTEES

Harold Levallois  
Les Crettes Michaux  
14240 CAHAGNES  
T. 06 89 54 15 74  
contact@fermedescrertes.com

*Viande de porc, charcuterie en verrine*

- » Marchés : Cahagnes, aux légumes du moulin 1 jeudi sur 2, Vieux la Romaine 1 jeudi par mois, Saint Lô à la Cabane Penchée 1 vendredi par mois, Caen Fossés St Julien le vendredi matin et St Lô le samedi matin
- » Paniers/AMAP : Douvres la Délivrante et Lion sur Mer le vendredi soir 1 fois par trimestre, St Manvieu Norrey 1 jeudi par trimestre et lfs 1 jeudi par trimestre

## 16 GUILLAUME LECOMTE

5, route de Bretagne  
14210 GRANVILLE-SUR-ODON  
T. 06 63 83 88 06  
guillaumelecomte@wanadoo.fr

*Légumes de saison*

- » Marchés : Caen rue de Bayeux le mardi, Fossé St Julien le vendredi et Boulevard Leroy le samedi

## 17 LES OEUFS BIO D'ÉVRECY ●

Aurélié Levasseur  
Ferme de Mondeville  
14210 EVRECY  
T. 06 03 89 57 51  
lesoeufsbioevrecy@sfr.fr

*Oeufs, rillettes et conserves de poule, poules vivantes ou prêtes à cuire*

- » Vente à la ferme uniquement sur rdv. Distributeur automatique tous les jours de 7h à 21h au 2 bis rue des Fossés à Evrecy
- » Paniers/AMAP : Louvigny le jeudi et Caen les uns primeurs le samedi

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

Près de 1 000 foyers français ont prouvé qu'il était possible d'augmenter sa consommation de produits bio de 20% sans augmenter son budget alimentaire (voir même en le diminuant).

[réf. 1]

■ Fruits & Légumes

■ Produits laitiers

■ Boissons

■ Viande

■ Pain, céréales, pâtes

■ Oeufs

■ Plantes aromatiques

■ Produits sucrés

■ Magasin, traiteur

# Manger bio

C'est trop cher pour moi !



**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]

■ Fruits & Légumes

■ Viande

■ Plantes aromatiques

■ Produits laitiers

■ Pain, céréales, pâtes

■ Produits sucrés

■ Boissons

■ Oeufs

■ Magasin, traiteur

## 18 CHRISTOPHE LEBAS

Chemin Perdu  
14123 FLEURY-SUR-ORNE  
T. 02 31 84 67 64  
christophe-lebas@orange.fr

### Légumes de saison

- » Vente à la ferme toute l'année, du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h30
- » Paniers/AMAP : Fleury-sur-Orne le jeudi, Merville et Lion le vendredi et le distributeur automatique

## 19 LA PETITE FERME DES BÉLIERS

Marianne Siméon  
4, rue de Granville  
14190 GRAINVILLE LANGANNERIE  
T. 06 24 15 24 41  
marianne@lapetitefermedesbeliers.fr  
www.lapetitefermedesbeliers.fr

### Production de légumes, fruits rouges

- » Marché de producteurs à la ferme le mardi de 16h30 à 19h30 et samedi 10h à 12h.
- » AMAP du Moulin de St Gabriel Brecy (Creully sur Seulles) le jeudi, AMAP des Béliers (Granville Langannerie) le mardi, AMAP d'Authie le vendredi
- » Vente en ligne

## 20 BIO EN DRUANCE

Le Bourg  
14770 TERRE DE DRUANCE  
bioendruance@laposte.net

### Légumes, produits laitiers et fromages, pain, oeuף, viande, produits cidricotes, bières, tisanes, produits sucrés, etc.

- » Groupement d'achats de produits biologiques composé de 17 producteurs bio locaux, chaque vendredi soir de 17h30 à 19h30 à l'ancienne poste de Saint Jean Le Blanc

## 21 LA FERME DES PÂTURES

Cyril et Christine Vallée  
La Métairie | Saint-Jean-le-Blanc  
14770 TERRE DE DRUANCE  
T. 02 31 69 37 40  
cetc.vallee@patures.fr

### Colis de boeuf et de veau limousin, colis d'agneau, viande au détail, volailles et oeufs, conserves

- » Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 14h30 à 17h
- » Marché de Caen le vendredi matin
- » Paniers/AMAP : le Fresne Camilly le jeudi, Thury Harcourt le mercredi, Ifs le jeudi, Hérouville le mardi, Castillon le vendredi

## 22 TERRES DE SIMPLES

Mickaël Mary  
La Chevalerie | Saint-Jean-le-Blanc  
14770 TERRE DE DRUANCE  
T. 06 63 80 45 22  
terresdesimples@orange.fr  
www.terresdesimples.fr

### Tisanes composées et simples, sirops médicaux, sels aux plantes, alcoolatures, gremmothérapie

- » Vente à la ferme : Saisonnier, sur rendez-vous
- » Vente par correspondance
- » Paniers/AMAP : Collectif bio de Bio en Druance

## 23 GAEC LES HAUTS D'ESCURES

Stéphane et Alexandra Bourlier  
Lieu-dit les Escures | Saint-Jean-le-Blanc  
14770 TERRE DE DRUANCE  
T. 02 31 69 75 01 | 06 44 04 24 40  
leshautsdescures@laposte.net

### Poulets, pintades, poulets gourmay (race patrimoniale normande), dindes, caissettes de viande de boeuf et de veau, pommes de terre

- » Vente à la ferme toute l'année
- » Marché de Vieux la Romaine le jeudi de 17h30 à 19h30
- » Distribution cagette groupement Bio en Druance tous les vendredis de 17h30 à 19h (vente en ligne)
- » Paniers/AMAP : Thury Harcourt le mercredi, Ifs et Fleury sur Orne le jeudi, Douvres le vendredi

## 24 LA GODINETTE

Nicolas et Valérie Pitrayes  
Le Godinet | Lassy  
14770 TERRE DE DRUANCE  
T. 06 64 64 80 84  
la.godinette@gmail.com

### Crème, beurre, glace (bacs et esquimaux)

- » Marché de Vieux la Romaine le jeudi de 17h30 à 19h30
- » Circuits de distribution : Biocoop Vire - Falaise - Lisieux - Jonathan Ifs et Hérouville | L'Épicerie du Coing à Pont d'Ouilly | Le Quai d'Harcourt à Thury Harcourt | La Halte Paysanne à Flers
- » Paniers/AMAP : Ifs, Hérouville, Thury Harcourt

Retrouvez les producteurs  
sur les marchés dans le  
Calvados page 20

## 25 UN FETTU, DES ÉPIS

François Fettu  
La Courtière  
14260 LE-MESNIL-AUZOUF  
T. 06 25 14 63 19  
francois.fettu@mailfence.com

*Pains et pains briochés au levain naturel, pétrissage naturel cuisson au four à bois, variétés paysannes de céréales cultivées sur l'exploitation*

- » Marchés : Les légumes du Moulin chez Cédric Levallois le jeudi de 17h30 à 19h et à Aunay sur Odon le samedi de 9h30 à 13h
- » Vente en magasin Vire Nature les mardi et jeudi dès 17h, Fréquence Bio le samedi matin
- » Paniers/AMAP : Vire le mardi de 18h à 19h30, Fleury sur Orne le jeudi de 18h à 19h30, Collectif d'achats Bio en Druance le vendredi

## 26 LA FERME DES CHÈVRES DANS LE VENT

Valérie Touret  
La Rémondrière  
14350 MONCHAUVET | SOULEUVRE EN BOCAGE  
T. 02 31 68 62 60  
patouret@wanadoo.fr

*Fromages de chèvre*

- » Vente à la ferme : saisonnier. De mars à octobre
- » Marché de Vieux la Romaine le jeudi soir
- » Collectif d'achats : Saint Jean de Blanc le tourneur le Tour du Bocal
- » Vente en ligne : La Cagette

## 27 FERME DE MONTAMY

Geoffrey De Dryver  
Le Fey  
14260 MONTAMY  
T. 06 04 45 66 31  
fermedemontamy@gmail.com

*Poulets, boeuf, veau, lentilles, pois chiches, farine de blé, huile de colza et caméline, conserves à base de poulet et légumineuse*

- » Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 17h à 19h, uniquement sur commande
- » Collectif d'achats : Le Tourneur - Tour du Bocal le mardi, Villers-Bocage le mardi

## 28 FERME DU PONT ESNAULT

Sylvie Faucon  
Le Pont Esnault | Montchamp  
14350 VALDALLIERE  
T. 06 88 46 77 06  
sylvie.faucon@free.fr  
www.fermedupontesnault.jimdofree.com

*Caissettes de viande bovine, steak haché, merguez de boeuf et saucisses de boeuf*

- » Vente à la ferme : environ 6 fois par an, sur rdv

## 29 NATURELLEMENT NORMANDIE

Denis et Janine Lelouvier  
Coupigny  
14380 LANDELLES ET COUPIGNY  
T. 02 31 67 58 20 | 06 72 51 43 99  
naturellement.normande@gmail.com  
Facebook : Naturellement Normande

*Camembert AOP 100% race normande, 100% à l'herbe, fabriqué avec notre lait sous label, yaourts, crème crue, beurre doux, beurre demi-sel, glaces, frudges*

- » Vente à la ferme toute l'année : tous les jours du lundi au samedi et le dimanche selon disponibilité de 7h à 19h
- » Paniers/AMAP : Le Tour du Bocal - le Tourneur le mardi, le court circuit Virois à Vire le jeudi

## 30 CAT LE BELLAIE

Mesnil Clinchamps  
14380 NOUES DE SIENNE  
T. 02 31 66 00 76  
contact.cat@lebellaie.fr

*Légumes de saison, plants maraîchers*

- » Vente à la ferme : saisonnier. Du 1er mai au 31 décembre : du lundi au vendredi de 8h45 à 12h et de 13h à 16h30

## 31 EARL DES 4 SAISONS ●●●

Nicolas Paris et Christine Gamaury  
La Blanquière  
14350 LA GRAVERIE  
T. 02 31 69 12 03 | 06 11 50 75 18  
blanquiere@wanadoo.fr

*Légumes de saison, fruits, caissettes de viande ovine, oeufs, confitures*

- » Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 17h à 19h et le samedi de 9h30 à 13h
- » Marchés : Caen le mercredi, Vieux la Romaine le jeudi, Vire le vendredi, Saint-Contest le samedi
- » Paniers/AMAP : IJF, Fontenay-le-Marmion, Caen Vaucelles, Douvres, Vire, Vieux, Paniers de la Dives, Collectif St-Lô, Collectif Carentan

## 32 LES LÉGUMES DE LA BOUILLANTE

Gilles Clavreul  
La Bouillante  
14410 VIESSOIX  
T. 06 61 74 89 53  
legbouill14@gmail.com

*Légumes de saison*

- » Marché de Condé sur Noireau le jeudi matin
- » Vente de paniers

■ Fruits & Légumes

■ Produits laitiers

■ Boissons

■ Viande

■ Pain, céréales, pâtes

■ Oeufs

■ Plantes aromatiques

■ Produits sucrés

■ Magasin, traiteur

# Producteurs | Transformateurs

## 33 L'HERBE AUTREMENT

David et Sandrine Sénéchal

Le Petit Cagny-Vassy

14410 VALDALLIERE

T. 06 78 11 55 46 | 06 32 47 43 12

senechal.vassy@orange.fr

Facebook : L'Herbe Autrement

*Lait cru, crème crue, fromage blanc (campagne, demi-écrémé, entier), fromages frais nature et aux épices*

- » Vente à la ferme toute l'année : à la ferme Les Haies (61800 MONTY), le jeudi de 15h30 à 19h
- » Marché de Condé sur Noireau le jeudi matin
- » AMAP de la Suisse Normande mercredi tous les 15 jours | AMAP de Falaise le mardi soir toutes les semaines
- » Vente en ligne par Cagette ou en commande directement auprès du producteur

## 34 BOULANGERIE DU LAIZON

Isabelle Lemonnier

2, rue de Carcassonne

14420 SOUMONT ST QUENTIN

T. 02 31 90 59 98

isabelle-lemonnier@orange.fr

*Pain au levain naturel, cuit au feu de bois, tarte aux pommes*

- » Vente au fournil : le mercredi et samedi de 16h30 à 19h30
- » Marché : Caen Boulevard Leroy le samedi matin
- » Distribution en magasin bio type Biocoop

## 35 EARL DE PRÉPETIT

Hervé Thinus

Prépetit

14110 PROUSSY

T. 02 31 69 10 28 | 07 81 07 31 50

*Viande bovine, viande porcine, fruits et légumes*

- » Marchés : Condé sur Noireau le jeudi, Caen Fossés St Julien le vendredi

## 36 CAVE DE LA LOTERIE

CIDRERIE DE LA SUISSE NORMANDE

Régis Aubry

4, Hameau de la Loterie

14570 CLECY

T. 02 31 69 74 38 | 06 15 99 77 71

cavedelaloterie@orange.fr

www.cavedelaloterie.fr

*Cidre, poiré, jus de pomme, jus de poire, pommeau, R'ève de poire, Calvados, gelée de pomme, vinaigre de cidre*

- » Vente à la ferme toute l'année (été) : 01/04 au 30/09 du lundi au samedi 9h à 12h30 et 13h30 à 19h, dimanche 10h à 12h30 et 15h à 18h | (hiver) du lundi au samedi (01/10 au 31/03) 9h à 12h30 et 13h30-19h
- » Paniers/AMAP : Thury Harcourt le mercredi, une fois par trimestre
- » Vente en ligne
- » Visite (3€/p.) sur rendez-vous toute l'année, ou 14h30 en juillet-août

## 37 LA PETITE ABEILLE DE NORMANDIE

Christelle Hie

Le Vauvarin

14690 PONT D'OUILLY

T. 06 69 05 58 27

lapetiteabeilledenormandie@outlook.fr

www.lapetiteabeilledenormandie.fr

*Miel, pollen, propolis, produits transformés à la ferme ; nougat, cara'miel, pâte écrivain, cro'caens, meringues, miel à la propolis, vente d'essaims bio*

- » Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous par téléphone
- » AMAP : Thury Harcourt le mercredi, Vieux la Romaine le jeudi et Douvres la Délivrande le vendredi
- » Vente en ligne

## 38 SAFRAN/YUZU DE NORMANDIE

Annie et Pascal Guerard

Le Moulin

14700 LA HOGUETTE

T. 02 31 90 01 84

lesafranndenormandie@orange.fr

*Safran et produits dérivés du safran, Yuzu, Œufs des ours, Œufs noir et produits dérivés*

- » Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous, tous les jours de 10h à 19h
- » Présents sur les salons gastronomiques et marchés de producteurs du Pays de l'Orne
- » Vente par correspondance
- » Cueillette à la ferme sur rendez-vous tous les jours de 10h à 19h

## 39 SCOP LA FALUE

Dominique Gosselin

31, rue de la Seine

14000 CAEN

T. 02 31 72 56 56

scoplafalue@orange.fr

www.lafalue.fr

*Pains et viennoiseries, pain sur levain, farines variées, spécialités régionales (falue, pain brié)*

- » Vente au fournil du mardi au vendredi de 10h à 20h
- » Marchés de Caen le vendredi et le samedi
- » Distribution dans les magasins spécialisés, particuliers, AMAP, cantines scolaires, restaurants, traiteurs
- » AMAP d'Hérouville Saint Clair le mardi

*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 charges importantes pour les producteurs bio. Mais ils ont avant tout la volonté de construire une dynamique qui garantit la pérennité des fermes.*

# Producteurs | Transformateurs

## 40 JARDIN DU LONDEL

Céline Obiang Obame

60, rue de la Folie

14000 CAEN

T. 02 31 44 64 08 | 06 43 58 29 42

cobiangobame@aifst.fr

www.1pacte-aifst.fr

### Légumes de saison

» Vente à la ferme toute l'année le mercredi et le vendredi de 13h30 à 18h30

» Marché d'Hérouville Saint Clair tous les mardis de 17h à 19h

» Paniers/AMAP : Ecodomaine du Londel à Bieville Beuville le vendredi après-midi, Caen (rue de la Folie) le vendredi après-midi

## 41 LE POTAGER DE LA FERME DE LA BARONNIE

Bénédicte Lehodey

3, rue Froide

14440 DOUVRES LA DELIVRANDE

T. 06 72 64 66 80

b.lehodey@gmail.com

### Légumes de saison et petits fruits

» Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 17h à 18h30, le samedi de 10h30 à 12h. Commande de paniers par mail. Livraison à la boutique de la ferme le vendredi

## 42 MIE FIGUE - MI RAISIN

Elsa Thehard

18, rue Savorgnan de Brazza

14000 CAEN

T. 06 95 22 97 71

elsa.trehard@gmail.com

**Pains au levain naturel (campagne nature ou déclinés, pains spéciaux, pains sans gluten), brioches, biscuits et pâtisseries**

» Vente au fournil : lundi, mercredi et vendredi de 15h à 19h30

» AMAP : Cormelles le Royal le mercredi

## 43 GAEC LE CHAMP DES CIGOGNES

Ferme du Bois de Canon

14270 MEZIDON VALLEE D'AUGE

T. 06 50 80 62 93

www.lechampdescigognes.jimdo.free.com

### Légumes bio de saison

» Vente à la ferme : saisonnier, du 1er juin au 15 décembre le mardi de 17h à 18h30

» Marchés : Lisieux et Caen (Boulevard Leroy) le samedi

» Paniers/AMAP : Saint-Pierre-sur-Dives le mardi, Biéville-Quétiéville le jeudi

## 44 FERME DE LA BIQUETIÈRE

Vincent Curaudeau

La Varinière

14140 TORTISAMBERT

T. 02 31 61 84 47 | 06 88 18 08 23

labiquetiere@orange.fr

**Fromage de chèvre frais, moelleux, demi-sec et sec, aromatisé, bûche cendrée, pyramide cendrée, faisselle**

» Vente à la ferme du 1er mars au 31 décembre : tous les jours en mars, octobre, novembre et décembre de 17h à 18h30, et tous les jours d'avril à septembre de 17h à 19h. Fermé le dimanche sauf juillet et août

## 45 VERGERS DE LA FRESTELLÉE

Jacky Bauruelle

La Frestellée

14140 LISORES

T. 07 69 00 33 31

vergersdefrestellee@gmail.com

www.cueillette-la-frestellee.fr

**Grandes variétés de fruits (Pommes 15 variétés, poires 6 variétés, prunes 5 variétés, abricots, pêches, brugnons, nectarines, fraises 3 variétés, etc.)**

» Vente à la ferme : saisonnier

» Mi-mai jusque fin septembre : mercredi de 9h à 12h et de 13h à 16h et le samedi de 9h à 13h et de 14h à 17h, il y a la formule cueillette pour les fruits et légumes avec un tarif plus intéressant, la vente se fait sur RDV et commande le reste de la saison

» Paniers/AMAP : Drives locaux (ex : la Fourmière), magasins de producteurs la Berouette Bio à Livarot et les Ptits bio à Vimoutiers

» Cueillette à la ferme

## 46 FERME DU MANOIR DE BELLOU

Guy Maheux

3334, route des 2 rivières

14140 LIVAROT PAYS D'AUGE

T. 06 11 19 73 49

guymaheux588@gmail.com

**Cidre bouché, jus de pomme, jus de pomme pétillant, pommes de terre**

» Vente à la ferme tous les jours de 7h à 22h y compris le dimanche et jours fériés en libre service. Carton de 6 bouteilles, pommes de terre sac de 25 kg + vinaigre

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

# Producteurs | Transformateurs

## 47 LA FERME GALOBIO ●

Gaël Croquevielle  
1030, route d'Orbec  
14140 NOTRE-DAME-DE-COURSON  
T. 02 31 61 59 60 | 06 42 27 44 97  
galobio@riseup.net  
Facebook : Galobio

*Oeufs et volailles de chair (poulets, pintades, chapons, dindes)*

- » Vente à la ferme toute l'année : le mercredi et le samedi de 16h à 20h
- » Marchés : Honfleur le mercredi et Trouville sur Mer le samedi

## 48 LA FERME D'ESMERALDA ●●●

Lucile Mazon-Bernouis  
La Rogerie  
14140 LE MESNIL-GERMAIN  
T. 06 63 17 54 25  
ferme-esmeralda@hotmail.fr

*Fromages de chèvre, fromage de vache, crème, beurre, lait cru, yaourts, pains, viande de veau, de bœuf, de cabri, oeufs, pommes*

- » Vente à la ferme tous les samedi matin de 10h à 12h
- » Paniers/AMAP : Lisieux le jeudi, Gouvix le mardi, Caen Vaucelle le vendredi, Pont l'Évêque le vendredi, Vimoutiers le samedi

## 49 DOMAINE DES ESSARTS ●

Dana Lerner  
3767 RD | Domaine des Essarts  
14140 LESSARD-ET-LE-CHÊNE  
T. 02 31 63 41 90 | 06 09 49 17 94  
dana.lerner.dtsd@gmail.com  
www.le-domaine-des-essarts.com

*Cidre, poiré, vinaigre de cidre, jus de pomme, pommes, confitures, gelées, chutney*

- » Vente à la ferme toute l'année du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 19h
- » Paniers/AMAP : La Berouette Livarot, Ptit Coin Bio à Vimoutiers

## 50 LA BEROUETTE BIO | MAGASIN DE PRODUCTEURS BIOLOGIQUES

3, place Carnot  
14140 LIVAROT PAYS D'AUGE  
T. 02 14 11 88 34  
www.laberouettebio.panierlocal.org

*Légumes, fruits, fromages, crèmerie, viandes, oeufs, produits cidricoles, miels, confitures, etc.*

- » Vente toute l'année : le jeudi de 9h à 13h, le vendredi de 16h à 19h, le samedi de 9h à 13h, le dimanche de 9h à 13h

## 51 LA FERME DU BOUT DU CHEMIN

Luc Bignon  
La Ferme du Bout du Chemin | Route de Crèvecœur  
14340 SAINT-LAURENT-DU-MONT-CAMBREMER  
T. 02 31 62 27 24  
l.bignon@wanadoo.fr

*Jus de pomme, cidre, pommeau, Calvados*

- » Vente à la ferme toute l'année, tous les jours de 9h à 12h30, le week-end par téléphone

## 52 MANOIR DE GRANDOUET

Stéphane Grandval  
Le Manoir  
14340 GRANDOUET  
T. 02 31 63 08 73 | 06 77 76 02 21  
cavesdumanoir@orange.fr  
www.manoir-de-grandouet.fr

*Produits cidricoles*

- » Vente à la ferme toute l'année du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h, le dimanche de 14h à 18h

## 53 FERME DE LA VALLÉE AU TANNEUR

Jean-Luc et Ginette Cenier  
Chemin de la Vallée au Tanneur  
14340 REPENTIGNY  
T. 02 31 64 38 69 | 06 18 87 34 94  
getjl.cenier@orange.fr  
www.ferme-vallee-tanneur.pagesperso-orange.fr

*Cidre, poiré, jus de pommes, vinaigre de cidre*

- » Vente à la ferme tous les jours de 10h à 19h, téléphoner avant, d'octobre à fin mars sur rdv
- » Vente en ligne



Retrouvez les producteurs sur les marchés dans le Calvados page 20

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

# Producteurs | Transformateurs

## 54 LIEU ROUSSEL

Eric et Régine Maertens  
Le lieu Roussel  
14430 DOUVILLE-EN-AUGE  
T. 02 31 23 71 15  
lieu-rousseau@orange.fr  
www.pagespro-orange.fr/lieu-rousseau

*Cidre, jus de pomme, jus de pomme pétillant, Pommeau, Calvados, vinaigre de cidre fabriqués à la ferme ainsi que des confitures, miel, poiré, jus de poire, terrines et rillettes d'autres producteurs locaux*

- » Vente tous les jours sauf le dimanche après-midi, de 10h à 19h, téléphoner avant, d'octobre à fin mars sur rdv
- » Vente en ligne

## 55 LES JARDINS DE LA THILLAYE

Jean-Marceau Sécheret  
Le Friche Saint Vincent  
14950 ST ETIENNE LA THILLAYE  
T. 07 61 32 35 47  
jean.secheret@gmail.com  
www.lesjardinsdelathillaye.fr  
Facebook : Les Jardins de la Thillaye

*Légumes et fruits de saison, confitures, soupes, sirops, jus et chutneys ainsi que cidre, poiré, jus de pomme et œufs d'autres producteurs bio locaux*

- » Vente à la ferme : tous les samedis de 11h à 13h, ou sur rendez-vous
- » Marché à l'ancienne de Pont l'Évêque (juillet-août) : le dimanche
- » Paniers sur place + participation AMAP à venir
- » Visites pédagogiques : animation permaculture sur réservation, événements ponctuels

## 56 DOMAINE D'APREVAL ●●

Agathe Letellier  
15, chemin des Mesliers  
14600 PENNEDEPIE  
T. 02 31 14 88 24 | 06 80 01 41 36  
commercial@apreval.com  
www.apreval.com

*Jus de pomme pur jus ou pétillant, 3 cuvées de cidre brut moelleux cuvée Saint-Georges AOP Pays d'Auge, vinaigre de cidre*

- » Vente à la ferme toute l'année du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h (19h en juillet et août), fermé les WE de mi-novembre à mi-mars.
- » Visites guidées cidrerie du 01/07 au 31/08
- » L'été paniers pique-nique de produits locaux sur réservation

## 57 ASSOCIATION ÊTRE ET BOULOT

Antoine Turbe  
Le Crevettier | Avenue du Canteloup  
14600 HONFLEUR  
T. 02 31 89 96 59 | 06 98 37 17 88  
bicolis.eb@orange.fr  
www.etreetboulot.org (en cours de réalisation avec plateforme de vente en ligne)

*Légumes de saison*

- » Vente à la ferme : toute l'année du lundi au jeudi de 9h à 11h45 et de 14h à 17h. Le vendredi de 9h à 11h45 et de 15h à 19h
- » Paniers/AMAP : Honfleur le vendredi, possibilité abonnement paniers à l'année
- » Vente en ligne

## 58 L'HARAS'TATOUILLE ●

Marie-Pierre Canu  
580, route de Quetteville  
14600 GENEVILLE  
T. 06 75 91 21 65  
mariepierre.canu@gmail.com

*Légumes de saison*

- » Vente à la ferme : toute l'année le dimanche de 10h à 13h et le mercredi de 16h à 19h
- » Relais paniers : Genneville, boulangerie le mardi et vendredi | Ablon, épicerie « la pizza d'Ablon » le mardi et le vendredi

## 59 CYRIL PATIN

500, route de la Forge  
14130 SAINT-ANDRE-D'HERBERTOT  
T. 02 31 64 66 39 | 06 62 50 22 06  
patin.cyrille14@wanadoo.fr

*Colis de bœuf 5,5 à 6 kg | 11 à 12 kg et veau sous la mère. Colis de 3,5 à 4 kg | 7,5 à 8 kg*

- » Vente à la ferme : toute l'année sauf août, selon arrivage, sur rdv et sur commande
- » Paniers/AMAP : Le Havre mardi et jeudi et Pont l'Évêque le vendredi

## 60 GAEC LA FERME DU CHÂTEAU ●

Ferme du Château  
14113 VILLERVILLE  
T. 06 76 81 54 57  
fermeduchateauvillerville@gmail.com

*Légumes et fruits de saison, produits laitiers (lait, crème, fromage blanc, fromages frais), leurgoule*

- » Vente à la ferme : toute l'année, tous les jours de 18h à 19h30 et 20h en juillet/août
- » Marchés : Trouville sur Mer le samedi matin, Honfleur le mercredi matin

■ Fruits & Légumes

■ Produits laitiers

■ Boissons

■ Viande

■ Pain, céréales, pâtes

■ Oeufs

■ Plantes aromatiques

■ Produits sucrés

■ Magasin, traiteur

## 61 LA VIE CLAIRE

Nathalie Piquet Pellorce  
4, rue du Commerce  
14970 BENOUVILLE  
T. 02 31 58 26 89  
lavieclairebenouville@gmail.com

*Fruits et légumes de saison, pain bio, cuit sur place, épicerie sucrée et salée, rayon bébé, produits sans gluten, sans sel et vegan, eco produits, produits vrac, compléments alimentaires, cosmétiques naturels et produits locaux*

» Du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h30, le samedi journée continue de 9h30 à 19h30

## 62 MARJOLAINE

Quentin Millecamps  
89, rue d'Hasting  
14700 FALAISE  
T. 02 31 40 98 01  
marjolaine.falaise@gmail.com

*Alimentation frais et sec, ecoproduits, alcools, compléments alimentaires, jouets en bois, etc.*

» Le lundi de 9h à 12h et de 14h à 19h, du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h30, le samedi de 9h à 19h non-stop

## 63 VIRE NATURE

Jacques Courteille  
33, rue du Haut Chemin  
14500 VIRE  
T. 02 31 68 18 35  
vire.nature@wanadoo.fr

*Toute l'épicerie bio (locale si possible), hygiène, cosmétique/maquillage, compléments alimentaires (conseils), etc.*

» Le lundi de 14h15 à 19h15, du mardi au vendredi de 9h15 à 12h30 et de 14h15 à 19h15, le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h15 à 18h45

## 64 LE QUAI D'HARCOURT

Rue de la Gare  
14220 THURY-HARCOURT  
T. 02 31 74 78 89  
quaidharcourt@gmail.com  
Facebook : Quai d'Harcourt

*Café épicerie bio, travaille avec une vingtaine de producteurs. Fruits et légumes, oeufs, fromages et produits laitiers, vrac, produits cidricoles, tisanes, conserves de légumes et produits carnés, etc.*

» Ouvert tous les jours du 1er avril au 30 septembre de 10h à 19h

» Ouvert du mercredi au dimanche de 11h à 18h30, du 1er octobre au 31 mars

### 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.*



# biocoop

LA BIO NOUS RASSEMBLE

## 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

## Les Marchés Classiques

### » AUNAY-SUR-ODON

Samedi

25

### » BAYEUX

Samedi matin

13 5

### » CAEN | RUE DE BAYEUX

Mardi matin

16

### » CAEN | CALVAIRE ST PIERRE

Mercredi matin

31

### » CAEN | FOSSÉS ST JULIEN

Vendredi matin

5 11 14 15  
16 21 35 39

### » CAEN | BOULEVARD LEROY

Samedi matin

11 16 34

39 43

### » CAEN | PLACE COURTONNE, PORT

Dimanche matin

11 13

### » CONDÉ SUR NOIREAU

Jeudi matin

32 33 35

### » LION SUR MER

Mardi soir (présent tous les soirs d'été à partir de 18h)

31

### » LISIEUX

Samedi

43

### » PONT L'ÉVÊQUE

Dimanche de 10h à 13h de juillet à août

55

### » SAINT-CONTEST

Samedi

31

### » VIEUX LA ROMAINE

Jeudi de 17h30 à 19h30

15 23 24

26 31 37

### » VIRE

Vendredi matin

31

### » HÉROUVILLE-ST-CLAIR

40

*Cette liste est loin d'être exhaustive. De nombreux producteurs bio sont présents sur ces marchés et sur d'autres marchés du Calvados.*

## Les Marchés Bio

### » HONFLEUR

Mercredi de 8h à 13h

47 48 60

### » TROUVILLE-SUR-MER

Samedi de 8h30 à 13h

47 48

## Les Marchés bio à la ferme

### » MARCHÉ AUX LÉGUMES DU MOULIN | CAHAGNES

Jeudi de 17h30 à 19h

14 15 25

### » MARCHÉ À LA FERME DE LA CLÉ DES CHAMPS | SAINT-PAUL-DU-VERNAY

Mardi et vendredi de 16h à 19h

9

# L'agriculture bio

## Ne peut pas nourrir le monde



Tout le blé est déjà utilisé il ne reste rien pour toi !



**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. 3]

## 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. 4]

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)

## 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 :

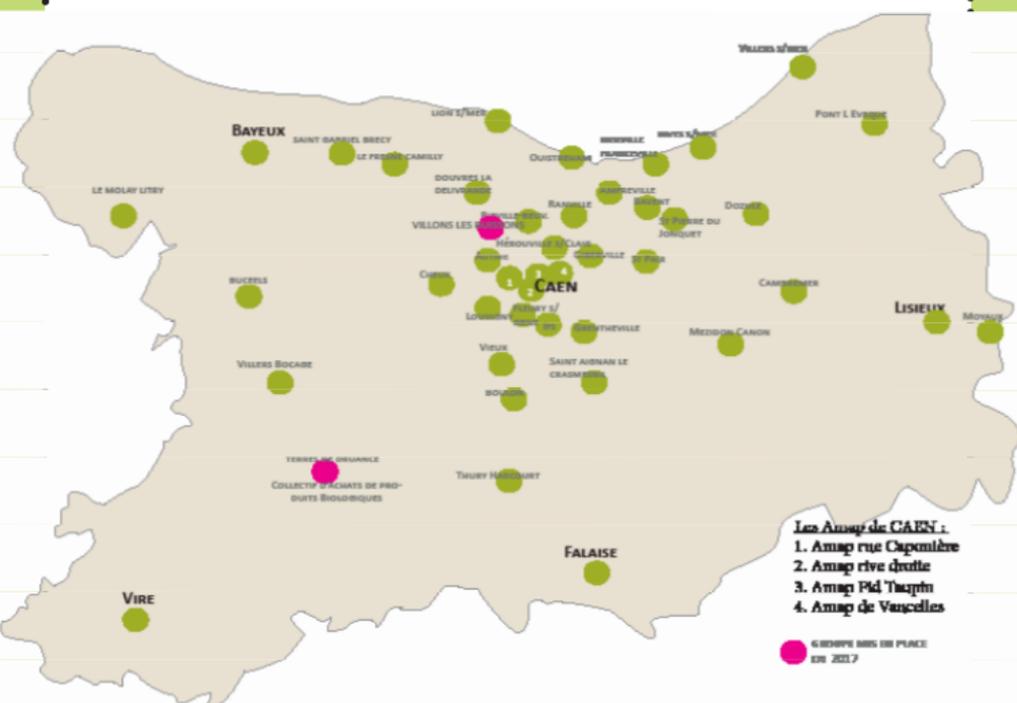
- pour le paysan : le maintien de l'activité agricole par la garantie de revenu,
- pour le consommateur : des aliments frais, de saison, très souvent biologiques, produits à partir de variétés végétales ou races animales de terroir ou anciennes
- prix équitable pour les deux partenaires.

### CONTACTS

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

### VOTRE CONTACT À BIO EN NORMANDIE

Caroline PARIS :  
cparis@bio-normandie.org



# 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 30 mai 2020, 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, Agriculture non UE ou Agriculture 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. 4]

## 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.



### 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.



### 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...



# Marjolaine Falaise



89, rue de Hasting  
14700 FALAISE

marjolaine.falaise@gmail.com | 02 31 40 98 01

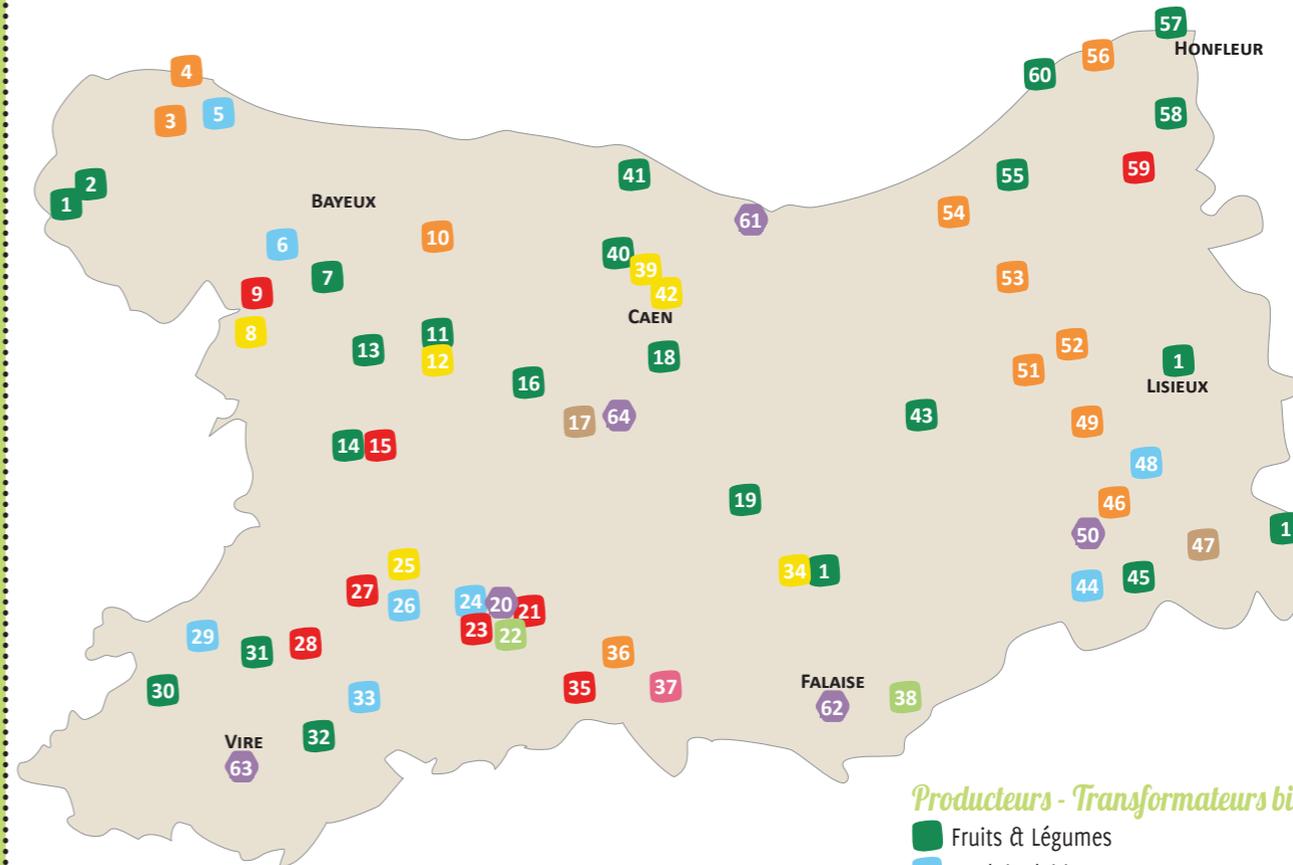
## Épicerie indépendante, produits locaux



### HORAIRE D'OUVERTURE :

- Lundi : 09h - 12h | 14h - 19h
- Mardi à vendredi : 9h - 12h30 | 14h - 19h30
- Samedi : 9h - 19h (non-stop)

## Les bonnes adresses bio dans le Calvados



### Producteurs - Transformateurs bio

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

### Distributeurs bio

- Magasin, traiteur