

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.

[réf. 4] - 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

Bio en Normandie

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

WWW.BIO-NORMANDIE.ORG

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 L'EURE & LA SEINE-MARITIME

Vente à la ferme

Magasins spécialisés

Collectifs d'achats

Marchés



• BIO EN NORMANDIE •
Les agricultrices et agriculteurs bio

Avec le soutien financier :



RÉGION
NORMANDIE



Edito

Le « petit guide pour manger bio » regroupe les producteurs, productrices, transformateurs et distributeurs de produits biologiques de L'Eure et de la Seine-Maritime.

Quand nous mangeons des produits Bio, on agit pour une meilleure qualité de notre eau, pour développer la biodiversité de nos campagnes, pour permettre un commerce équitable, pour favoriser la création de nouveaux emplois, pour renforcer notre santé, etc.

Quand on mange un produit bio, il est certifié donc contrôlé par un organisme certificateur qui valide ce savoir-faire et garanti que les règles de productions sont respectées.

Ce petit guide démontre que c'est accessible à tous et que les produits sont variés sur notre territoire.

Vous allez pouvoir vous approvisionner en produits locaux de qualité et tout cela au plus proche de chez vous.

Vous avez toutes les cartes en main pour devenir des consom'acteurs-actrices de votre territoire.

Au plaisir de vous rencontrer sur l'un de ces lieux, qui sait !

*Carole Debruyne-Delattre
Bergère - Cultivatrice en Seine-Maritime
Présidente de Bio en Normandie*

Réalisation : Bio en Normandie | Novembre 2020

Tirage : 5000 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

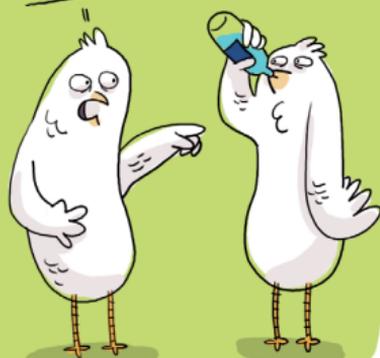
Imprimé sur papier recyclé avec des encres végétales

Avec le soutien financier :



Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

Tu manges bio toi?



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



Monét B

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.

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 :

fleven@bio-normandie.org

02 32 09 01 62

www.bio-normandie.org



Répertoire

- | | | | | | |
|----|--|----|----|----------------------------|----|
| 1 | LA FERME AUX PETITS OIGNONS | 6 | 26 | EARL LE CHANT DES MEULES | 12 |
| 2 | LE TEMPS DES SAISONS | 6 | 27 | LE VERGER D'ANGÈLE | 12 |
| 3 | FERME DE LA MARE CAVELIÈRE | 6 | 28 | FERME BRIÈRE | 12 |
| 4 | LA CUEILLETTE DES TROIS PIERRES SCEA DU TULIPIER | 6 | 29 | TERRIER FRANÇOIS | 12 |
| 5 | EARL DURAND | 6 | 30 | SCEA MINAULT | 12 |
| 6 | B.LOCAL | 6 | 31 | LIAISONS BIO | 12 |
| 7 | LES PRÉS D'ARTEMARE | 7 | 32 | LE BIO DES PEUPLIERS | 12 |
| 8 | LA FERME AU FIL DES SAISONS | 7 | 33 | SAVEURS ET SAVOIRS | 13 |
| 9 | PÉPINIÈRE LES CHÊNES DE CAUX | 7 | 34 | EARL SORET | 13 |
| 10 | LA FERME DE MARTINE | 7 | 35 | SAVEUR SAUVAGE | 13 |
| 11 | LA FERME DU SAINT PAER | 7 | 36 | LA BERGÈRE DU VIVIER | 13 |
| 12 | LES VERGERS DU QUESNAY | 7 | 37 | LA VIE CLAIRE | 13 |
| 13 | LES VERGERS DU PAYS DE BRAY | 7 | 38 | LA VIE CLAIRE | 13 |
| 14 | FERME DU PETIT BOIS | 9 | 39 | BIOCOOP DU ROUENNAIS | 13 |
| 15 | TI'BIO CASTOR | 9 | 40 | FERME DE LA MARE DES RUFAX | 14 |
| 16 | FERME DE BONNETÔT | 9 | 41 | LA FERME DES COCOTTES | 14 |
| 17 | LES JARDINS DE MARCELLE | 9 | 42 | NOËL BENOÎT | 14 |
| 18 | COOP D'ALBATRE | 11 | 43 | EARL DES GENÊTS | 14 |
| 19 | FERME DE LA MARE DES CHAMPS | 11 | 44 | LES JARDINS DU TORMELLIER | 14 |
| 20 | LES VERGERS DE LA GENTILHOMMIÈRE | 11 | 45 | LES BIOPANTS DU POTAGER | 14 |
| 21 | JARDIN DE LA BETHUNE | 11 | 46 | LE VERGER D'IDUNN | 14 |
| 22 | FERME MARCOTTE | 11 | 47 | BIOCOOP MENNEVAL | 14 |
| 23 | DOMAINE DUCLOS FOUGERAY | 11 | | | |
| 24 | GAEC POLLET | 11 | | | |
| 25 | CIDRE DE SAINT-AIGNAN | 12 | | | |

48	SAFRAN NORMAND	15	59	LE JARDIN DES PELTIER ●	17
49	LES PETITS PAINS DE JÉRÔME	15	60	PAINS DE SAINT MAMERT	17
50	FRÉRET STÉPHANE	16	61	LA FERME AUX COQUELICOTS	17
51	FERME DE PIERRELAYE	16	62	FERME DES MILLE ÉPIS	17
52	LES OEUFS BIO DE LA BESSINIÈRE	16	63	MALSANG MARIE-ROSE ●	17
53	LE POTAGER DU BEAUMESNIL ASSOCIATION 1001 LÉGUMES	16	64	FERME DE GROHAN ●●	17
54	L'ÉCOLE DES SEMEURS ●	16	65	BIOCOOP D'EVREUX	18
55	GAEC BIO DES LYRE ●	16	66	BIOCOOP ST MARCEL	18
56	EARL DE LA GRANDE FERME	16	67	BIOCOOP LOUVIERS	18
57	LES LÉGUMES DE VINCENT	17			
58	JACQUES GODARD	17			

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 22-23

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.

1 LA FERME AUX PETITS OIGNONS

Gurvan Lucas
76930 Cauville-sur-Mer
T. 07 82 12 30 58
auxpetitsoignons76@yahoo.com
Facebook : Auxpetitsoignonscauillesurmer

Fruits et légumes de saison

- » Magasin : Square Saint Roch | 34 rue Raoul Dufy - Le Havre le mercredi et le samedi de 9h à 13h
- » Marchés : Le Havre Gobelins le samedi matin, Etretat le jeudi

2 LE TEMPS DES SAISONS

Eric Dachet
4, route du Château
76133 Saint-Martin-Du-Bec
T. 06 81 87 40 30
lorellesioux@orange.fr
Facebook : letemps.dessaisons.3

Fruits et légumes de saison

- » Vente à la ferme toute l'année, le lundi et le mercredi de 16h à 17h30
- » Marché : Epouville le samedi matin
- » Paniers/AMAP : en cours de création

3 FERME DE LA MARE CAVELIÈRE

Sylvie Claes
La Mare Cavelière
76430 Saint-Aubin-Routot
T. 02 35 20 29 57 | 06 01 41 74 96
ferme-de-la-mare-caveliere@wanadoo.fr
www.lamarecaveliere.fr

Produits laitiers, porc, charcuteries

- » Vente à la ferme toute l'année : commander sur le site internet
- » Magasin de producteurs : Les 8 Fermes à Gonfreville l'Orcher



4 LA CUEILLETTE DES TROIS PIERRES | SCEA DE TULIPIER

Hubert et Stéphanie Maertens
Chemin Rural n°9
76430 Les Trois Pierres
T. 06 95 39 10 41
cueillette@lesgrandschenes-normandie.fr
www.lacueilletedestroispierres.fr

Légumes diversifiés, pommes de terre, petits fruits rouges, pommes, poires, rhubarbe, autres produits bio et locaux en magasin à la ferme

- » Vente à la ferme toute l'année. Octobre à fin avril : mercredi et vendredi 14h30-18h30, le samedi : 9h30-12h30 | Juin, juillet et août : lundi 14h30-18h30, le mercredi, jeudi et vendredi de 10h-12h et 14h30-18h30, samedi 10h-12h et 14h30-18h30 | Mai et septembre : mercredi et vendredi 14h30-18h30, samedi 10h-12h et 14h30-17h30
- » AMAP : Caux'inelle à Yvetot
- » Commander sur le site pour récupérer à la ferme
- » Magasin Le Producteur Local du Havre

5 EARL DURAND

Patrice Durand
830, route de Calmare
76210 Beuzeville La Grenier
T. 02 35 31 77 32
durand.patrice@wanadoo.fr
www.durand-fermebio.fr

Produits laitiers, pommes de terre, crème

- » Vente à la ferme toute l'année, tous les jours de 7h à 19h sur commande
- » Drive fermier sur commande par téléphone

6 B.LOCAL

Aldric Vandermeersch
300, route du Gros Chêne
76110 Breaute
T. 09 80 56 51 84 | 07 68 63 38 38
b.local76110@gmail.com
www.laiteriebrindherbe.fr

Produits laitiers (yaourts, beurre, crème, lait), tisanes et autres produits locaux et d'artisans locaux

- » Vente à la ferme toute l'année le mercredi de 9h à 12h et 16h à 19h, le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 9h à 12h
- » Un maraîcher bio est présent le mercredi à partir de 17h

■ Fruits & Légumes

■ Produits laitiers

■ Boissons

■ Viande

■ Pain, céréales, pâtes

■ Oeufs

■ Plantes aromatiques

■ Produits sucrés

■ Magasin, traiteur

🌸 Pays de Caux 🌸

7 LES PRÉS D'ARTEMARE

Sophie et Mathieu Grenier
308, impasse d'Artemare
76450 Saint-Vaast-Dieppedalle
T. 02 35 56 90 36 | 06 24 75 32 02
lespresdartemare@gmail.com
Facebook : Les Prés d'Artemare

Produits laitiers au lait de vache, fromage affiné, frais, beurre, crème et desserts lactés

- » Vente à la ferme du 1er février au 31 décembre, le vendredi de 16h à 19h
- » Marché d'Yvetot le samedi matin

8 LA FERME AU FIL DES SAISONS

Antoine Vandecandelaere
1352, route de Yémanville
76560 Amfreville les Champs
T. 06 18 17 23 39
lafermeaufildessaisons@wanadoo.fr
www.lafermeaufildessaisons.fr

Pommes à cidre, pommes à couteau, cidre et jus de pomme

- » Vente à la ferme toute l'année, le mercredi de 14h à 18h, le vendredi de 14h à 18h30 et le samedi de 9h30 à 12h
- » Ecomusée du lin

9 PÉPINIÈRE LES CHÊNES DE CAUX

Paul et Jean-Baptiste Bellili
899, route du Bosc Renault
76190 Valliquerville
T. 06 73 07 72 26
contact@leschenesdecaux.fr
www.leschenesdecaux.fr
Facebook : Les Chênes de Caux

Plants de légumes, d'aromatiques et de petits fruits. Plantes vivaces, collection de chênes et de menthes. Légumes et fruits frais, jus de pomme

- » Vente à la ferme de février à juin puis septembre à décembre : le lundi, mercredi, vendredi et samedi (avril, mai, juin) de 14h à 19h ; (mars, octobre, septembre) de 14h à 18h ; (février, novembre, décembre) de 14h à 17h
- » Portes ouvertes les 1er mai : « Les Journées de Printemps des Pépinières Bio en Normandie »
- » Possibilité de visite sur rendez-vous
- » Participation à de nombreuses foires aux plantes
- » Marché d'Yvetot le samedi matin

10 LA FERME DE MARTINE

Martine Lhernault
1451, route de Croixmare
76190 Saint-Martin-de-l'If
T. 06 51 38 70 86
contact@la-ferme-de-martine.com
www.la-ferme-de-martine.com
Facebook : Lafermedemartine

Confitures, pâtes de fruits, compotes, citrons confits en saumure, poires au vin

- » Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous
- » Vente en ligne : « La Ruche qui dit Oui » à Ecalles Alix, Sainte Marguerite, Mont-St-Aignan et Bois-Guillaume
- » Fournit des magasins bio et épiceries : liste sur le site internet

11 LA FERME DU SAINT PAER

Kévin Houmard
1274 le bas Mouchel
76480 Saint Paer
T. 06 10 59 03 73
kevin.houmard@orange.fr

Vente de légumes et fruits de saison

- » Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 16h30 à 19h30
- » Marchés : Canteleu le samedi matin, Duclair le mardi matin
- » Paniers/AMAP : AMAP de Canteleu le mercredi

12 LES VERGERS DU QUESNAY

Pierre Lambard
740, Hameau du Quesnay
76360 Pissy-Pôville
T. 06 25 55 35 18
earlsaintjoseph@gmail.com
www.domaine-du-quesnay.fr

Cidre fermier, jus de pomme, jus de pomme pétillant, eau de vie de cidre, apéritif de Normandie, cidre de glace, vinaigre de cidre

- » Vente à la ferme toute l'année, du lundi au vendredi de 8h à 17h30
- » Visites guidées sur réservation

13 LES VERGERS DU PAYS DE BRAY

Nathalie et Bruno Corroyer
412, impasse de la Côte Blanche
76690 Yquebeuf
brunocorroyer@free.fr

Pommes et poires, jus de pomme

- » Vente à la ferme sur rendez-vous

🟢 Fruits & Légumes

🔴 Viande

🟡 Plantes aromatiques

🟠 Produits laitiers

🟡 Pain, céréales, pâtes

🟠 Produits sucrés

🟠 Boissons

🟤 Oeufs

🟣 Magasin, traiteur

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 en Haute-Normandie page 18

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.

14 FERME DU PETIT BOIS ●

David Léger
124, chemin du Petit Bois
76690 Esteville
T. 06 85 37 26 45
fermedupetitbois@gmail.com
www.lafermedupetitbois.com

Deufs, viande de boeuf et de veau en vrac, charcuterie de boeuf (rillettes et bolognaise) | Colis de viande sur réservation uniquement

» Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 17h à 19h

15 TI'BIO CASTOR ●

Thibault Georges
1706, rue des Frênes
76850 Fresnay-le-Long
T. 07 81 16 49 94
thibaultgeorges76@gmail.com
Facebook : Pain Castorette

Paysan boulanger : pains au levain, farine de blé, de seigle et de sarrasin. Colis de viande bovine, légumes de garde (pommes de terre, carottes, oignons, betteraves rouges, panais, racines d'endives, lentilles vertes)

» Vente à la ferme toute l'année pour le pain à récupérer le vendredi sur commande. De octobre à avril pour les légumes | Lundi et jeudi de 9h à 12h et de 14h à 18h

16 FERME DE BONNETÔT ●

Gaëtan Delacroix
Hameau de Bonnetot
76890 Totes
T. 06 70 56 02 88
gaetan@fermedebonnetot.com
www.fermedebonnetot.com

Jus de pomme, jus de pomme/carotte - pomme/betterave, eau de vie, pomme de terre, carottes, betteraves rouges, ails, céréales

» Vente à la ferme toute l'année le vendredi et le samedi de 9h à 12h, autres horaires sur rendez-vous

» Drive fermier : <https://fairemescourses.fr/saint-victor-l-abbaye>

17 LES JARDINS DE MARCELLE

Elody et Sébastien Marc
949, rue Saint-Pierre
76730 Auppegard
T. 06 71 51 22 13
lesjardinsdemarcelle@gmail.com
Facebook : Les Jardins de Marcelle

Maraîchage en permaculture, légumes variés

» Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 16h à 19h30

» Paniers/AMAP : Luneray, point de retrait de commandes le vendredi entre 16h30 et 19h15

» Visites guidées sur réservation

» Marchés : Auffay le vendredi matin, Dieppe le samedi matin

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 COOP D'ALBATRE

Annette Roussel
3 bis du Coeur Couronné
76200 Dieppe
T. 02 76 17 60 15
la-coop-dalbatre@laposte.net
www.coopalbatre.free.fr

Fruits, légumes, produits laitiers, miel, farines, cidres, jus de pommes, huile de colza, lentilles, sirops de fruits bio et locaux, produits du commerce équitable

» Vente toute l'année le mercredi de 15h à 18h, le jeudi de 17h à 19h, le vendredi de 17h à 20h et le samedi de 10h à 13h

19 FERME DE LA MARE DES CHAMPS

Stéphanie Langlois
9, rue de la Croix d'Ancourt
76370 Ancourt
T. 06 72 32 46 77

Vente de légumes de saison Bio et de petits fruits, pommes, oeufs bio

» Vente à la ferme toute l'année le mardi et le vendredi de 14h à 18h
» Possibilité de passer commande et livraison dans un rayon de 8 km

20 LES VERGERS DE LA GENTILHOMMIÈRE

Félix Platel
30, route de Neufchatel
76660 Osmoy-Saint-Valéry
T. 06 84 01 27 64
felix.platel@wanadoo.fr
www.gentilhommiere.net

Jus de pomme, cidres, apéritif, Calvados

» Vente à la ferme toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 17h30 sur rendez-vous
» AMAP de Rue et AMAP de Berck : sur demande
» Visites de groupe : minimum 8 personnes

21 JARDIN DE LA BÉTHUNE

Fabrice Fortin
64, rue de la Béthune
76270 Saint-Martin-l'Hortier
T. 06 06 89 39 53
contact@jardindelabethune.fr
www.jardindelabethune.fr

Légumes de saison, travail en permaculture, biodynamie et agroécologie

» Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous
» Marché : Saint Léger du Bourg Denis les 1er et 3ème samedi du mois
» Paniers/AMAP : Sotteville les Rouen le mardi tous les 15 jours de 15h30 à 19h15 | Quevilly le mardi tous les 15 jours de 15h30 à 19h15 | Dieppe le jeudi de 18h30 à 19h15 | Saint Martin l'Hortier le mercredi et le vendredi de 15h à 18h

22 FERME MARCOTTE

Etienne Lurois
195, rue de la Source
76270 Saint-Saire
T. 02 32 97 10 74
scopmarcotte@gmail.com

Jus de pomme, pomme/menthe, cidre, Pommeau de Normandie, Calvados, vinaigre de cidre nature, basilic ou menthe, vinaigre de poiré

» Vente à la ferme toute l'année du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h
» Visite guidée des vergers et de l'atelier sur réservation

23 DOMAINE DUCLOS FOUGERAY

Hervé Duclos
211, route de Pommereux
76440 Saint Michel d'Halescourt
T. 02 35 90 61 39
contact@domaine-duclos-fougeray.com
www.domaine-duclos-fougeray.com

Jus de pomme, cidre doux/demi-sec/brut/extra brut et rosé, poiré, vinaigre de cidre

» Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 14h à 18h, le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé les jours fériés. En plus, pendant les vacances scolaires : du lundi au vendredi de 14h à 18h

24 GAEC POLLET

Laurence Pollet
9, rue du Bas de Gancourt
76220 Gancourt Saint Etienne
T. 02 35 90 26 96 | 07 85 12 09 56
polletdo@wanadoo.fr

Produits à base de lait de chèvre : yaourts, fromage blanc, fromages. Cidre et lentilles vertes

» Vente à la ferme de mars à fin décembre : du lundi au samedi de 9h à 19h, le dimanche de 9h à 12h (règlement : chèvre ou espèces)
» Revente sur les marchés via un réseau de revendeurs (nous contacter)
» Gîte de France : 2 chambres, 5 personnes

Retrouvez les producteurs sur les marchés en Haute-Normandie page 20

25 CIDRE DE SAINT-AIGNAN

Olivier Laine
708, rue Ste Anne
76116 Saint Aignan sur Ry
T. 02 35 34 02 36 | 06 08 54 99 26
laine.olivier@wanadoo.fr
www.cidre.fr

Jus de pommes, cidres, apéritif de Normandie, eau de vie, vinaigre, huile de cameline, lentilles vertes, lentilles corail

» Vente toute l'année le samedi de 9h à 12h

26 EARL LE CHANT DES MEULES

Camille Dutry et David Nadaud
Rue de la Briqueterie
27660 Bezu Saint Eloi
T. 06 74 68 74 45
lechantdesmeules@gmail.com
Facebook : Le Chant des Meules

Pain au levain et farines, fromage de chèvre au lait cru, lentilles vertes, huile de cameline

» Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 17h à 20h et le samedi de 10h à 12h30

» Marché de Gisors le dimanche

» Paniers/AMAP : Romilly sur Andelle le jeudi

27 LE VERGER D'ANGÈLE

Emmanuel Drique
6, rue de la Ferme du Mesnil
27660 Bezu Saint Eloi
T. 06 11 37 23 65
drique.emmanuel@wanadoo.fr

Pommes principalement avec beaucoup de variétés différentes, poires et jus de pomme

» Vente à la ferme, de septembre à mars, uniquement sur rendez-vous

» Gîte de France : 3 chambres, 6 couchages

» Présent sur la même période dans le Magasin du Chant des Meules

28 FERME BRIÈRE

Philippe Brière
2, rue des Épis | Hameau de Noyers
27700 Les Andelys
T. 06 08 31 32 29 | 06 30 48 43 13
briere.ph@wanadoo.fr
www.ferme-briere.com

Viande bovine, maraîchage, légumes de saison, oeufs, poulet chair et autres produits bio en dépôt : pains, fromages chèvre/brebis, produits cidricoles

» Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 13h30 à 19h30 (tous les vendredis légumes oeufs volailles et le dernier vendredi du mois pour la viande bovine)

» Paniers/AMAP : Gasny le jeudi, Louviers le mercredi, Bonsecours le mardi (autres AMAP : voir sur le site internet)

29 TERRIER FRANÇOIS

François Terrier
26, rue Principale | Hameau de Feuquerolles
27770 Les Andelys
T. 02 32 54 12 41 | 06 30 03 55 74
ferme.terrier@wanadoo.fr
Facebook : Ferme Terrier

Pommes, jus de pomme, viande bovine en colis

» Vente à la ferme de septembre à février le vendredi de 14h à 18h

30 SCEA MINAULT

Sylvain et Jérôme Minault
Parc d'Activités du Vauvray | 1, rue des Vendaises
27100 Val de Reuil
T. 06 08 56 83 06
scea.minault.sj@gmail.com

Légumes, conserves de légumes

» Vente à la ferme toute l'année le mercredi de 9h30 à 12h30 et le samedi de 9h à 12h30 (uniquement chèques et espèces)

31 LIAISONS BIO

Angélique Auger
1, voie des Vendaises | Les Hauts Près
Parc d'Activité du Vauvray
27100 Val de Reuil
T. 06 03 29 83 41
liaisonsbio@gmail.com
www.liaisonsbio.com

Traiteur bio : entrées, plats, desserts en bocaux consignés. Végétarien et végétalien. Paniers repas

» Vente toute l'année sur plusieurs points en Normandie : Biocoop, salon de thé, restaurants, My Traiteur Bio

32 LE BIO DES PEUPLIERS

Au lait de la ferme bio du Vexin Normand
4, rue des Peupliers
27380 Flipou
T. 02 32 49 72 32
contact@fermedespeupliers.fr
www.fermedespeupliers.fr

Yaourts biologiques variés au lait entier

» Vente à la ferme toute l'année le mardi, mercredi et jeudi de 14h à 18h, le vendredi de 9h à 13h et de 14h à 18h, le samedi de 9h à 13h | Vérifier sur le site internet avant de venir

» Visites guidées sur réservation. Visite libre de mars à octobre

33 SAVEURS ET SAVOIRS

Julie Almeida
704, avenue de la Gare
27610 Romilly-sur-Andelle
T. 06 34 31 11 96
webmaster@saveursetsavoirs.fr
www.saveursetsavoirs.fr

Multi-produits : conserverie, épicerie équilibrée, produits laitiers, légumes et fruits, boeufs, poulets, veaux, produits cidricole, légumes secs : céréales, huiles, bières, oeufs, savons, miels, pains

- » Vente toute l'année le dernier jeudi du mois
- » Paniers/AMAP : tous les 15 jours

34 EARL SORET

Yves Soret
76520 La Neuville Chant d'Oisel
T. 02 35 79 82 69 | 06 12 28 70 13
y.soret@orange.fr

Légumes, oeufs

- » Marché : Le Neuville Chant d'Oisel samedi matin
- » AMAP de Rouen Bihorel le mardi à 18h tous les 15 jours | AMAP de Mont-Saint-Aignan le jeudi à 18h30 | AMAP de Boos le vendredi à 18h30

35 SAVEUR SAUVAGE

Thomas et Myriam Bertoncini
76520 Montmain
info@saveur-sauvage.fr
Facebook : Saveur Sauvage | Nos marchés bio

Sirops, confitures, pestos, biscuits aux plantes et fruits sauvages

- » Marché : suivre l'actualité de la page Facebook « Nos marchés bio »
- » Paniers/AMAP : Rouen Rive Gauche, Boos (au trimestre), Saveurs et Savoirs
- » Présence à Biocoop d'Amfreville, Grand Quevilly et Rouen et la Planète Bleue à Yvetot

36 LA BERGERIE DU VIVIER

Carole Debruyé-Delattre
375, route de Darnétal
76160 Roncherolles-sur-le-Vivier
T. 06 74 78 47 48
carole.debruyedelattre@sfr.fr
Facebook : La Bergerie du Vivier

Caissette de viande d'agneau, fromage de brebis, quinoa et lentille verte

- » Vente à la ferme de mars à octobre le vendredi de 17h à 19h30
- » Coopérative Le Producteur Local à Bois-Guillaume et Belbeuf : du mardi au samedi de 9h30 à 19h30

37 LA VIE CLAIRE

74, rue aux Ours
76000 Rouen
T. 02 35 36 20 68
rouen_ours@lavielaire.com
www.lavielaire.com

Alimentation, épicerie, fruits et légumes, droguerie, végan, végété, compléments alimentaires, cosmétiques, pain au levain cuit sur place

- » Vente toute l'année du lundi au samedi de 10h à 19h30

38 LA VIE CLAIRE

23, place Saint-Marc
76000 Rouen
T. 02 32 08 49 24
rouen@lavielaire.com
www.lavielaire.com

Produits salés, épicerie sucrée, vrac, frais, cosmétiques, compléments alimentaires, fruits et légumes

- » Vente toute l'année, tous les jours de 10h à 19h30, sauf le dimanche de 9h30 à 12h30

39 BIOCOOP DU ROUENNAIS

161, route de Paris
76920 Amfreville la Mie Voie
T. 02 32 10 05 31
contact@biocoop-rouen.fr
www.drive.biocoop-rouen.fr

Produits biologiques et éco-produits, le plus local et de saison possible

- » Vente toute l'année du lundi au jeudi de 9h à 13h et de 14h à 19h, le vendredi et le samedi de 9h à 19h30

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.

 Fruits & Légumes

 Produits laitiers

 Boissons

 Viande

 Pain, céréales, pâtes

 Oeufs

 Plantes aromatiques

 Produits sucrés

 Magasin, traiteur

40 FERME DE LA MARE DES RUFAX

Edouard Stalin et Louise Deffontaines
71 bis, allée de la Mare des Rufaux
27310 Bouquetot
T. 06 85 22 83 99
contact@fermedesrufaux.com
www.fermedesrufaux.com
Facebook : La Ferme des Rufaux

Maraîchage et arboriculture biologique en agroforesterie : agroécologie

- » Vente à la ferme de fin mai à fin octobre le vendredi de 16h à 19h, le samedi de 9h à 13h (uniquement chèvres et espèces)
- » AMAP de Bouquetot - à la ferme - mardi de 18h à 19h

41 LA FERME DES COCOTTES

Maud Lecarpentier
1827, route de Foulbec
27210 Saint Maclou
T. 06 11 32 67 15
lecarpentier_maud@yahoo.fr
Facebook : La Ferme des Cocottes

Oeufs

- » Vente à la ferme toute l'année, tous les jours de 18h à 20h et le samedi matin de 10h à 12h
- » Marché : Honfleur le mercredi matin
- » Accueil à la ferme : accueil pédagogique et visite découverte de la ferme. Promenade à poney en main, toute l'année sur réservation

42 NOËL BENOÎT •

Benoît Noël
172, sente des Jonquets
27210 Beuzeville
T. 02 32 2 68 47
benoit.noel0764@orange.fr

Viande d'agneau, cidre, jus de pomme, poiré, vinaigre de cidre, apéritif normand, Calvados

- » Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous
- » Marché : Honfleur le mercredi
- » Livraisons : Pont-Audemer, Evreux, Gaveron, Conches-en-Ouche, Saint-André

43 EARL DES GENÊTS •

Alexandre Roussel
75, rue des Bruyères
27210 Martainville
T. 02 32 41 97 41 | 06 04 45 28 08
roussel.alexandre93@orange.fr

Jus de pomme, légumes, viande bovine (et veau) en caissette et agneau

- » Vente à la ferme toute l'année à récupérer à partir du mercredi soir 17h : commande par mail
- » Marchés : Honfleur Cormeilles mercredi et samedi matin, juillet et août dimanche matin
- » AMAP de Pont-Audemer

44 LES JARDINS DU TORMELLIER

Marine Besnard et Morgane Dumesnil
1, chemin du Tormellier
27260 Saint Pierre de Cormeilles
T. 07 82 00 09 36
letormellier@gmail.com
Facebook : Les Jardins du Tormellier

Légumes diversifiés, jus de pomme

- » Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 17h à 19h
- » Marchés : Lisieux le samedi matin, Beuzeville le mardi matin
- » Paniers sur commande à la ferme ainsi qu'au Havre (Place du Chillou)
- » Possibilité de venir planter sa tente pour 1 nuit ou 2 (randonneurs, itinérance, étape)

45 LES BIOPLANTS DU POTAGER

Marie-Jeanne Artman
1, route de Marolles
27230 La Chapelle Hareng
T. 06 88 78 62 83
lesbioplants.ab@gmail.com
Facebook : Les Bio Plants du Potager

Plants de légumes, aromatiques et fraisiers

- » Vente à la ferme du 1er avril au 1er samedi de juin : du lundi au samedi de 15h à 18h30
- » Marchés : Saint Pierre sur Dives le lundi | Le Neubourg le mercredi | Pont Audemer le vendredi

46 LE VERGER D'IDUNN

Emma et Jean-Baptiste Jacob
EARL D'IDUNN | 6 bis, chemin du Chesnay
27230 Saint-Vincent-du-Boulay
T. 06 27 36 45 08 | 06 89 24 08 08
levergerdidunn@gmail.com
Facebook : Le Verger d'Idunn

Pommes et poires de table. Vente de pommes tant qu'il y en a et cueillette de saison. Point de vente proposant des produits bio et/ou locaux

- » Vente à la ferme toute l'année le lundi et dimanche de 10h à 12h et le mercredi de 16h à 18h
- » Cueillette à la ferme : saisonnier, de mi-septembre à mi-novembre le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 16h, 6 bis chemin du Chesnay 27230 Saint Vincent du Boulay

47 BIOCOOP MENNEVAL

17, route de Rouen
27300 Menneval
T. 02 27 19 97 37
biocoop.menneval@orange.fr
www.biocoopmenneval.biocoop.net

Produits biologiques et écoproduits

- » Vente toute l'année du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h, le samedi de 9h30 à 19h

48 SAFRAN NORMAND

Myriam Duteil
3, hameau de Gauville | Domaine de Gauville
27800 Saint Pierre de Salerne
T. 06 08 83 80 48
duteilmyriam@gmail.com
www.domainedegauille.fr

Safran, vinaigre de cidre au safran, thé blanc au safran, pommes, petits fruits rouges

- » Vente toute l'année le samedi de 14h à 18h
- » Marchés des producteurs de pays
- » Drive fermier avec point de retrait à la ferme
- » Cîte, dégustation et repas fermier sur réservation
- » Visites guidées et commentées à la découverte de la culture du Safran

49 LES PETITS PAINS DE JÉRÔME

Jérôme Cadoret
185, Voie Romaine | ZA du Thuit Anger
27370 Le Thuit de l'Oison
T. 02 32 93 17 82 | 06 58 80 28 48
contact@lespetitspainsdejerome.fr
www.lespetitspainsdejerome.fr

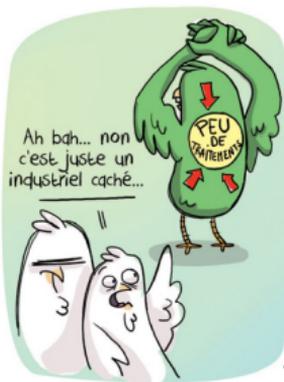
Produits de boulangerie : pains (classiques, atypiques, spéciaux), viennoiseries (brioche)

- » Vente uniquement sur commande 48h à l'avance. Prendre contact avec moi avant
- » Marché de Louviers le samedi matin de 8h à 13h
- » AMAP de Louviers mercredi soir de 18h à 19h | AMAP d'Ecradenville | AMAP de Thuit Anger | AMAP d'Elbeuf | AMAP de Cléon | AMAP de Bourgheroulde le jeudi tous les 15 jours de 18h à 19h

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

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.



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

50 FRÉRET STÉPHANE

Stéphane Fréret
27110 Saint-Aubin-d'Ecrosville
T. 06 65 08 02 55
stfreret@gmail.com

Légumes, fruits, légumes secs (lentilles, haricots), jus de pomme et jus de pomme-framboise

- » Marché de Louviers le samedi matin
- » AMAP Graveron, AMAP de Parville
- » Driver fermier Saveurs et Savoirs à Romilly-sur-Andelle, le dernier jeudi du mois

51 FERME DE LA PIERRELAYE ●

Ludovic et Céline Hervieu
Pierreelaye
27170 Beaumontel
T. 06 22 78 13 96
ferme@fermedepierreelaye.fr
www.fermedepierreelaye.fr

Agneau, pommes, poires, pommes de terre, jus de pomme pétillant, lentilles vertes et blondes, quinoa

- » Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 14h à 19h et le samedi de 10h à 12h
- » Distributeur automatique 7j./7, divers produits bio et locaux (légumes, oeufs, produits laitiers, bière, cidre)

52 LES OEUFS BIO DE LA BESSINIÈRE

Béatrice Rivoallan
27410 Mesnil-en-Ouche
T. 06 85 26 36 84
oeufsbiobessiniere@orange.fr
Facebook : Les Oeufs Bio de la Bessinière

Oeufs bio

- » AMAP Bernay, AMAP Certinie, les 1001 légumes à Beaumesnil
- » Biocoop de Bernay et Lisieux, Biscuiterie d'Orbec, Crêperie à Breteuil-sur-Iton

53 LE POTAGER DU BEAUMESNIL | ASSOCIATION 1001 LÉGUMES ●

Frédéric Lamblin
7, rue des Forges
27410 Mesnil-en-Ouche
T. 02 32 46 02 54 | 06 84 67 93 21
info@1001legumes.com
www.1001legumes.com

Légumes, plantes aromatiques, semences et plants

- » Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous
- » Livraison : Beaumesnil, Bernay

54 L'ÉCOLE DES SEMEURS

2, rue des Forges
27410 Mesnil-en-Ouche
T. 06 02 18 97 90
mariececile@ecoledessemeurs.com
www.ecolesemeurs.com

Fruits et légumes diversifiés

- » Vente à la ferme, drive et cueillette :
D'octobre à mars : 14h à 17h
D'avril à septembre : 14h à 18h

55 GAEC BIO DES LYRE ●

Benoit, Odile et Philippe Dorchies
602, chemin de la Ronce
27330 La Vieille Lyre
T. 02 32 30 65 55 | 07 82 60 84 30
fermebiodeslyre@gmail.com

Viande de porc, poulets, pintade, rillettes et terrines. Saucissons et saucisses sèches. Lentilles et pommes de terre

- » Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 16h à 19h. Commande obligatoire pour la viande fraîche
- » Gîte de groupe, 21 personnes, avec 6 chambres (2-3-4x4). Ouvert toute l'année

56 EARL DE LA GRANDE FERME

Olivier Reboul
32, rue de Sainte Anne
27190 Le Fidelaire
T. 06 25 41 61 35
olivier.reboul66@gmail.com

Jus de pomme. Revente de farine et lentilles bio de Biocer

- » Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous
- » Paniers/AMAP : Conches-en-Ouche le jeudi de 18h30 à 19h30

Retrouvez les producteurs sur les marchés en Haute-Normandie page 20

🟢 Fruits & Légumes

🟡 Produits laitiers

🟠 Boissons

🔴 Viande

🟡 Pain, céréales, pâtes

🟤 Oeufs

🟢 Plantes aromatiques

🟡 Produits sucrés

🟣 Magasin, traiteur

57 LES LÉGUMES DE VINCENT

Vincent Barbay
27190 Nogent le Sec | Orvaux
T. 06 75 51 14 52
vincent.barbay@wanadoo.fr

Légumes de saison, revente de produits locaux

- » Marché : Orvaux, Place de la Mairie le vendredi de 16h à 19h
- » Paniers/AMAP : Conche-en-Ouche le jeudi de 18h30 à 19h30 | Les Baux-Sainte-Croix le jeudi de 17h45 à 19h

58 GODARD JACQUES

Jacques Godard
16, rue de Nagel | Le Ménillet
27190 Nogent le Sec
T. 02 32 29 96 79
isajacgodard@gmail.com

Fruits rouges, pommes, prunes, noix, jus de pomme et poire, haricots noirs du Brésil

- » AMAP : Evreux, Graveron, Conche-en-Ouche, Gravigny, Saint-André de l'Eure
- » Cueillette à la ferme : framboises, cassis, groseilles de fin juin à début août

59 LE JARDIN DES PELTIER

Daniel Mulet
13, chemin des Peltier
27160 Breteuil-sur-Iton
dmulet27@gmail.com

Légumes et fruits, cidre et jus de pomme

- » Vente à la ferme toute l'année sur commande de préférence, le vendredi de 17h30 à 19h30
- » Marché de Verneuil sur Avre le samedi
- » AMAP de Fresnes le jeudi

60 PAINS DE SAINT MAMERT

Pascal Zoutard
32, rue des Glycines
27240 Buis sur Damville
T. 06 32 47 42 56
zoutard.pascal@ozone.net

Pains au levain fabriqués à partir des céréales de la ferme

- » Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 17h à 19h
- » Marché d'Evreux le samedi matin
- » Paniers/AMAP : St André de l'Eure le mardi | Gravigny et Bernay le mercredi | Evreux, Conches-en-Ouche et Graveron le jeudi
- » Vente dans les magasins bio (Biocoop, Planète Bio, etc.)

61 LA FERME AUX COQUELICOTS

Christophe Caradec
4, route de St Georges
27650 MUZY
T. 06 27 39 30 33
fermeauxcoquelicots@gmail.com
www.fermeauxcoquelicots.fr
Facebook : La Ferme aux Coquelicots

Légumes, plants, fruits, petits fruits

- » Vente à la ferme toute l'année le vendredi de 16h à 18h, le samedi de 10h à 12h. Du lundi au jeudi sur commande
- » Vente de légumes chez Ô p'tit Bocal à Ezy sur Eure et Le Carré Bio à Dreux

62 FERME DES MILLE ÉPIS

Bertrand Pilet
27773 Epieds
T. 02 32 36 50 28
bertrand.pilet@sfr.fr
www.fermedesmilleepis.fr
Facebook : La Ferme des Mille Épis

Quinoa, lentilles vertes, lentilles béluqa, lentille corail, haricots flageolets verts (secs), haricot secs Yin-Yang, pois chiches noirs, farines complètes de quinoa et de lentilles mouture fine

- » Marchés : Jouy sur Eure le 2ème samedi matin de chaque mois | Magnanville le dernier vendredi après-midi de chaque mois | Bonnières-sur-Seine le jeudi après-midi tous les 15 jours
- » Fournit des magasins bio, épiceries et magasins de producteurs : liste sur le site internet

63 MALSANG MARIE-ROSE

Marie-Rose Malsang
27640 Merey
T. 06 99 59 89 90
marierosemalsang@yahoo.fr

Légumes diversifiés, plantes aromatiques, plants maraîchers

- » Marchés : Vernon le samedi et mercredi matin | Saint-André de l'Eure le vendredi matin | Ezy sur Eure le dimanche matin

64 FERME DE GROHAN

Stéphane Desmonts
50, chemin de la Forêt
27180 Le Plessis Grohan
magasinbio.fermedegrohan@gmail.com
www.ferme-de-grohan.jimdofree.com

Légumes de saison, cidre, jus de fruits, bières, fromages (chèvre et vache), gamme de produits Biocoop, farines et céréales de Biocer

- » Vente à la ferme toute l'année le mercredi et vendredi de 15h à 18h30
- » Vente en ligne possible avec retrait en magasin aux heures d'ouverture

❀ Biocoop Nymphéa - 3 magasins ❀

Coopérative de consommateurs relevant de l'économie sociale et solidaire
www.biocoop-nymphaea.fr

65 BIOCOOP ÉVREUX

1097, route de Paris
27930 LE VIEIL EVREUX
T. 02 32 31 13 72
contact@biocoop-evreux.fr

*Fruits, légumes, vrac, épicerie,
produits frais, traiteur, etc.*

- » Lundi de 14h30 à 19h
- » Mardi au vendredi de 10h à 19h
- » Samedi de 9h30 à 19h

66 BIOCOOP ST MARCEL

Rue de la Garenne | ZA de la Grande Garenne
27950 ST-MARCEL
T. 02 32 71 77 60
contact@biocoop-stmarcel.fr

*Fruits, légumes, vrac, épicerie,
produits frais, etc.*

- » Lundi de 14h30 à 19h
- » Du mardi au samedi de 10h à 19h

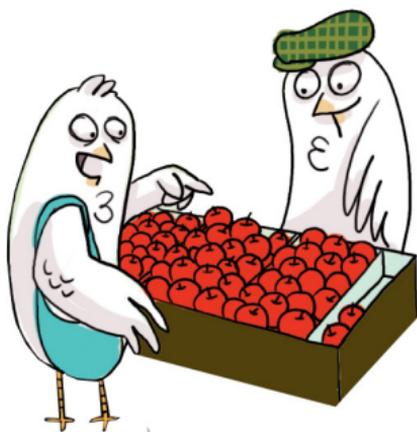
67 BIOCOOP LOUVIERS

45B, avenue Winston Churchill
27400 LOUVIERS
T. 02 32 25 32 95
direction@biocoop-louviers.fr

*Fruits, légumes, vrac, épicerie,
produits frais, traiteur, etc.*

- » Lundi de 14h30 à 19h
- » Du mardi au jeudi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h
- » Vendredi de 10h à 19h
- » Samedi de 9h30 à 19h

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



biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

nymphéa
Coopérative | Bio depuis 1986

EVREUX - LOUVIERS - ST MARCEL

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

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 Marchés

» CANTELEU

Samedi matin

11

» DUCLAIR

Mardi matin

11

» EPOUVILLE

Samedi matin

2

» EVREUX

Samedi matin

61

» GISORS

Dimanche

27

» YVETOT

Samedi matin

7 9

» HONFLEUR

Mercredi matin

41 42 43

Samedi matin

43

» JOUY SUR EURE

2ème samedi du mois

62

» MAGNANVILLE

Dernier vendredi du mois

62

» BONNIÈRES SUR SEINE

Jeudi

62

» LE HAVRE (GOBELINS)

Samedi matin

1

» LE NEUVILLE CHANT D'OISEL

Samedi matin

34 23

» LISIEUX

Samedi matin

44

» BEUZEVILLE

Mardi matin

44

» LOUVIERS

Samedi matin (8h-13h)

49 50

» LILLEBONNE

Mercredi matin

23

» ORVAUX, PLACE DE LA MAIRIE

Vendredi (16h-19h)

57

» RESSOURCERIE RESISTES

Les 1er et 3ème samedi du mois

21 35

» SAINT-PIERRE-SUR-DIVES

Lundi

45

» LE NEUBOURG

Mercredi

45

» PONT-AUDEMER

Vendredi

45

» VERNEUIL-SUR-AVRE

Samedi

59

» VERNON

Mercredi matin

63

Samedi matin

63

» SAINT-ANDRÉ DE L'ÈURE

Vendredi matin

63

» EZY SUR EURE

Dimanche matin

63

» CORMEILLES

Juillet, août le dimanche matin

44

» ETRETAT

Jeudi

1

» DRUCOURT

Samedi matin

46

» AUFFAY

Vendredi matin

17

» DIEPPE

Samedi matin

17

L'agriculture bio

Ne peut pas nourrir le monde



T'as faim l'ami ?
Sauf qu'il va y avoir
un souci !



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]

AMAP Collectifs d'achats

SEINE-MARITIME

AMAP FÉCAMP

amap.fecamp@gmail.com

AMAP BUCAILLE (Rebets)

fsl.mouton@laposte.net

AMAP'OMME DE CAUX

(Goderville)

amapgoderville@gmail.com

AMAP'ORTE BOOS 76

amapdeboos76@gmail.com

M. Perche : 06 88 71 38 13

AMAP DE PISSY-PÔVILLE

emm.martin@free.fr

AMAP DE ST MARTIN L'HORTIER

contact@jardindelabethune.fr

T. 06 06 89 39 53

AMAP DE MALAUNAY

amapdemaulaunay@gmail.com

T. : 06 79 93 95 43

AMAP DIEPPOISE

amapdieppe@gmail.com

AGGLO DE ROUEN

AMAP DE DARNÉTAL

manu.hdr@gmail.com

AMAP DE LA VALLÉE DU CAILLY (Maromme)

amap.valleeducailly@laposte.net

AMAP DÉVILLE ET DES CHAMPS

amapdevilleetdeschamps@riseup.net

T. : 06 95 85 86 68

AMAP DU BIO PANIER (Cléon)

sechet.jacky@orange.fr

T. : 02 35 77 39 29

AMAP DU PAYS D'ELBEUF

amapaggloelbeuf@laposte.net

Patricia Forestier : 06 76 71 23 32

AMAP «LES PANIERS DE BELBEUF»

joeldelaporte@neuf.fr

T. : 02 35 79 04 44

AMAP CAMPUS (Mt St Aignan)

leo.glangetas@gmail.com

AMAP PLATEAUX NORD

(Mt St Aignan st André)

amap-plateau-nord-rouen@gmail.com

AMAP ROUEN RIVE GAUCHE

(MJC St Sever)

amap.rouen.gauche@gmail.com

LES PANIERS DE RESPIRE

(Hauts de Rouen)

respire76@free.fr

Benoît Leclerc : 06 87 21 08 99

AMAP CAUCHOISE ST GERVAIS

(Rouen)

amap.stgervais@gmail.com

Gilles Garret

AMAP ROUEN | LES SAPINS - BIHOREL

amap-des-sapins76@ecomail.bio

AMAP ROUEN MUSTEL

gazellerebelle@lilo.org

AMAP DES BOUCLES DE LA SEINE (St-Pierre-de-Manneville)

amapdesboclesdelaseine@gmail.com

LE BEL AMI (Le Petit-Quevilly)

amaplesptitspaniersbelami@gmail.com

AMAP DE MALAUNAY

amapdemaulaunay@gmail.com

T. : 06 79 93 95 43

AMAP DE SOTTEVILLE LES ROUENS

amapsotteville@gmail.com

AMAP DE QUEVILLY

amapquevilly@hotmail.fr

AGGLO DU HAVRE

LE PANIER CAUCHOIS

lepaniercauchois@gmail.com

PANIERS & CAUX

amap.paniers-and-caux@orange.fr

T. : 02 35 49 18 90

AMAP'OTAGÈRE (Mare Rouge)

amapotagere.lehavre@gmail.com

M. Bertin : 06 74 94 87 87

AMAP DANTON

contact@amapdanton.org

LES PETITS PANIERS

amap.lesptitspaniers@gmail.com

Marie Martin-Kuehn

PANIER ÉCAUXLO (Etainhus)

planchonpa@wanadoo.fr

AMAP'ORTÉE (Gonneville-la-Mallet)

amaportee.gonneville@gmail.com

Jacques Savoye

MONTIVAMAP

(Montivilliers)
montivamap@gmail.com
T. : 06 74 83 67 22

AMAP DU LYCÉE JEANNE D'ARC
(Ste Adresse)

LE PANIER DES 104 (Harfleur)
lepanierdes104@lilo.org

EURE

DU BONHEUR DANS MON PANIER (Serquigny)

joudou.eric@aliceadsl.fr
T. : 06 98 00 71 45

LES PANIERS DE BERNAY

amap.bernay@laposte.net
T. : 06 21 45 45 09

AMAP D'ÉVREUX

amapevreux27@gmail.com

AMAP DE GRAVERON

amapgraveron@free.fr
Mme Borges Sylvie : 06 27 84 49 85

AMAP DE LOUVIERS

amaplouviers27@gmail.com

AMAP RISLOISE

amap.risloise@outlook.fr
Alain Demanneville

LES PANIERS CONCHOIS

(Conches-en-Ouche)
lespaniersconchois@gmail.com
Gilles Jamault : 06 85 76 08 56

1001 LÉGUMES (Beaumesnil)
info@1001legumes.com

T. : 06 84 67 93 21

AMAP DES RUFAX (Bouquetot)

amapfermeamaprufaux@gmail.com
Lucienne Padaltec : 06 71 36 23 73

AMAP CAP NORD EST

(Gravigny)
amap.capnordest@gmail.com

LES PANIERS DE SAINT ANDRÉ DE L'ÈURE

paniers.saintandre@gmail.com
Paulin Bavent

SAVEURS ET SAVOIRS

(Romilly-sur-Andelle)
webmaster@saveursetsavoirs.fr

AMAP ECARDENVILLAISE

(Ecardenville-sur-Eure)
bio@amap27490.fr

AMAP DE PARVILLE

amaparville@gmail.com
T. : 06 14 04 68 12

AMAP DE VERNON

amapdevernon@gmail.com

Les collectifs d'achat

Zoom sur les AMAP

Une AMAP est un partenariat établi entre un groupe de «consom'acteurs» et des agriculteurs. Il se traduit par une contractualisation de vente directe de produits issus de l'exploitation des agriculteurs, sous la forme d'un abonnement et d'un paiement à l'avance. Ces associations émanent de bénévoles qui veulent promouvoir une autre alimentation et une agriculture respectueuse des Hommes et de la terre.

Sont répertoriés ci-dessus les principales AMAP, ayant un ou plusieurs produits certifiés AB.

Pour plus de renseignements,
adressez-vous au Réseau des
AMAP Haut Normand : [contact@
reseau-amap-hn.com](mailto:contact@reseau-amap-hn.com)
Et rendez-vous sur :
www.reseau-amap-hn.com

Le bio ça vient de loin...

Je préfère le local !



Un consommateur averti... achète bio localement

Avec près de 50 000 fermes en France 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.

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...



Ferme de Pierrelaye

Ludovic & Céline HERVIEU
Pierrelaye | 27170 BEAUMONTEL
06 22 78 13 96
ferme@fermedepierrelaye.fr
www.fermedepierrelaye.fr

AGNEAU, POMMES, POIRES, POMMES DE TERRE, JUS DE POMMES PÉTILLANT, LENTILLES VERTES ET BLONDES, QUINOA

Ouvert le vendredi de 14h à 19h
Le samedi de 10h à 12h



Nouveau : 150 m² de plus !

biocoop

du Rouennais

161 route de Paris, 76920 Amfreville-la-Mivoie

Tél : 02 32 10 05 31 - Email : contact@biocoop-rouen.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 13h et de 14h à 19h
Vendredi et samedi de 9h à 19h30 sans interruption

Site vitrine : biocoop-rouen.fr - Site marchand : drive.biocoop-rouen.fr

Les bonnes adresses bio en Haute-Normandie

