



BIO EN NORMANDIE

LE GREEN FRIDAY,
C'EST L'ANTI-BLACK FRIDAY

REPRENONS LE POUVOIR DANS
NOS ASSIETTES



BIO EN NORMANDIE

2 Bis longue vue des astronomes - 14 111 LOUVIGNY - 02.32.09.01.60

www.bio-normandie.org



RESPECTER LES SAISONS

La SAISONNALITÉ c'est le rythme de production naturel d'un aliment. Manger de saison c'est faire travailler les AGRICULTEURS ET AGRICULTRICES

LOCAUX et privilégier le champ à l'assiette plutôt que les produits importés. C'est consommer des aliments frais dont la saveur est entière.

Une FERME BIOLOGIQUE emploie en moyenne 2 fois plus de main d'œuvre qu'une ferme conventionnelle à surface égale.

CRÉER DE L'EMPLOI

PRÉSERVER LE VIVANT

L'absence totale de produits issus de la pétrochimie contribue à préserver la BIODIVERSITÉ, protéger la RESSOURCE EN EAU et la VITALITÉ DES SOLS. En travaillant AVEC LE VIVANT, l'agriculture biologique est plus résiliente face au CHANGEMENT CLIMATIQUE.

Les aliments sont de meilleure qualité et contiennent 223 fois MOINS de résidus de pesticides, puisque ceux-ci sont strictement interdits par le cahier des charges biologique, de même que les OGM.

PROTÉGER VOTRE SANTÉ

Les produits biologiques NE SONT PAS FORCÉMENT PLUS CHERS : vente à la ferme, magasins de producteurs, marchés, réduction du gaspillage, cuisine maison autant d'occasions de faire des ÉCONOMIES !

UN À UNE AGRICULTURE BIO & LOCALE

Sources et pour aller plus loin : <https://bio-normandie.org>

Pour nous, pour la planète, pour nos producteurs locaux
#BIO RÉFLEXÉ

