

La Fête de la bio

30 & 31 MAI
à St-Omer
près de Thury-Harcourt

17^{ème} édition



Marché bio
Conférences
Animations
Adultes et enfants
Visite de ferme
Restauration



Tarif : 2€ à partir de 12 ans
Renseignements : GAB 14 : 02 31 30 03 90



Edito

Nous avons grandi au milieu des bovins et sommes restés passionnés d'agriculture. En 1999, nous nous sommes installés avec 15 vaches laitières à Saint-Omer.

C'est à la naissance de notre fils en 2002 que nous avons mesuré les limites du système agricole dans lequel nous étions engagés.

Nous avons pris conscience de notre dépendance aux intrants, de notre manque d'autonomie dans les prises de décision. Nous voulions offrir à nos enfants et à notre entourage une alimentation de qualité. Nous avons décidé alors de tout remettre en cause pour s'affranchir progressivement de l'usage des engrais, du soja, du maïs...

En 2008, le pari est gagné : les vaches mangent de l'herbe ! Les produits phytosanitaires et le soja ont disparu de la ferme. C'est donc tout naturellement que nous avons effectué cette même année, les démarches pour labelliser notre ferme en bio.

A ce jour, nous élevons 80 vaches laitières et 25 vaches allaitantes sur 180 hectares. Nous avons trouvé notre équilibre pour vivre décemment de notre métier.

C'est pour témoigner de cet accomplissement, que nous ouvrons les portes de notre ferme et accueillons avec fierté l'événement régional «La Fête de la Bio».

Nous vous attendons donc nombreux sur notre ferme les 30 et 31 mai à Saint-Omer.

Hélène et Jocelyn



Projection / débat

Samedi 30 mai - sur le site

14h30 | Projection de « Nos enfants nous accuseront », film de Jean-Paul JAUD

Dans un petit village au cœur des Cévennes, le maire a décidé de faire face aux dangers des pesticides. Sa solution : faire passer la cantine en bio. Ce film retrace un combat contre l'agro-chimie.

17 h | DÉBAT

« La bio : une solution pour nos assiettes »

avec Jean-Paul JAUD, réalisateur • Jean-Paul GUERARD, médecin nutritionniste • Association locale RPI St Jean le Blanc

Présence d'un interprète ILS

En amont de la fête

Vendredi 29 mai - 20h45

Au cinéma Le Normandy à Thury Harcourt

CINÉ / DÉBAT

Projection de « LIBRES », film de Jean-Paul JAUD

Ce film met en scène des enfants de plusieurs pays confrontés au même sujet : le danger du nucléaire, et nous propose de reconquérir notre liberté, celle des énergies renouvelables.

Débat avec Jean-Paul JAUD, réalisateur et Jocelyn BERTRAND, agriculteur bio

Samedi 30 mai - 10h

Départ du parking

RANDONNÉE (2h)

« Parcours découverte du patrimoine bâti autour de St Omer »

Avec Mireille THIESS



Tables rondes

LA HAIE : UNE ALLIÉE POUR L'APICULTEUR

Samedi | 16h

Avec Jocelyn BERTRAND, agriculteur bio • Olivier DUPREZ, apiculteur et formateur

COMMENT VALORISER LE BOIS DE NOS HAIES

Dimanche | 11h

Communauté de Communes de Vassy et de Thury Harcourt « **Chauffer les bâtiments publics avec le bois de la haie** » • SCIC Bois Bocage Energie « **Un outil de développement local au service du territoire** »

QUELLE EAU BUVONS-NOUS ?

Dimanche | 14h

« **D'où provient l'eau que l'on boit, sa composition, son traitement avant que celle-ci soit potable** » Avec les acteurs de l'eau de Basse-Normandie

POURQUOI MANGER BIO ET LOCAL

Dimanche | 15h

Avec Cyril VALLÉE, agriculteur bio « **Pourquoi les circuits courts, quelles plus-values** » • AMAP de la Suisse Normande « **Principes et enjeux du mouvement** » • Le Réseau Biocoop « **Développement du partenariat avec les producteurs locaux** »

UTILITÉ DE LA HAIE BOCAGÈRE

Dimanche | 16h30

Avec Thibaut PREUX, géographe de L'UFR de Caen « **L'évolution des paysages bocagers en Basse-Normandie** » • Romain REULIER, géographe de L'UFR de Caen « **Le rôle du bocage dans les processus d'érosion des sols** » • CPIE des Collines Normandes « **Les intérêts de la haie pour la faune et la flore, les conséquences de sa destruction** » • Jocelyn BERTRAND, agriculteur bio « **Pourquoi j'ai replanté des haies** »

Animations et ateliers

VISITE GUIDÉE DE LA FERME

Samedi à 14h30 | dimanche à 11h et 15h - Départ à l'accueil

POTAGER BIO

- Atelier-conseil : « De la préparation du terrain jusqu'à la récolte »
Les techniques de paillage • Légumes de printemps • Associations favorables • Jardin en trou de serrure • Les aromatiques
- avec les maraîchers bio du Calvados et les éco-jardiniers du réseau CPIE des Collines Normandes.
- Animation autour de la récupération de l'eau de pluie et de l'hôtel à insectes
- Animation sur le compostage avec l'école élémentaire d'ESSON
- Création de nichoirs avec l'les Echos jardiniers o-animé par le CREPAN et le CPIE vallée de l'Orne, en partenariat avec l'atelier Recycl'et bois.
- Animation sur les plantes aromatiques et leurs intérêts dans un jardin au naturel avec le CREPAN

CUISINE BIO

Ateliers samedi et dimanche | 14h et 17h - Réservation sur place
« Cuisiner des paniers de saison » : maîtriser les techniques simples de découpe, de préparation et de cuisson des légumes, fruits, céréales...
« Les p'tites gamelles à emporter » : se régaler au bureau ou en pique-nique : des recettes faciles de tartinades, terrines et salades...
Avec Chrystelle ROCHARD et Anne LEMARCHAND

COSMÉTIQUES BIO

Atelier samedi et dimanche | 16h - Réservation sur place
Fabriquer ses produits cosmétiques avec des plantes sauvages
Avec le jardin d'Arcane

Randonnée

Dimanche 9h - départ du parking

Parcours découverte d'une feuille à l'autre autour de Saint Omer (3h)
Avec Andréa HERTEN, botaniste

Pôle enfants

- Balades découverte de la haie
- Traite de la vache, transformation du lait en beurre
- Création d'instruments de musique à partir de feuillage
- Initiation au vol de cerfs volants
- Balades à dos d'ânes
- Création de moulins à vent
- Animation sur la protection de l'eau
- Découverte des animaux de la ferme
- Animation land'art



Soirée festive

SAMEDI SOIR

19 h | Apéro musical
avec le groupe KLEZ SUR MER
à partir de 20 h | Repas

22 h | BAL FOLK
avec LA POINTE AU PIC
chanson française et québécoise

15 € / adulte (hors boissons)
10 € / pour les enfants (- de 12 ans)
Réservation au 02 31 30 03 90

VANNERIE

Atelier samedi et dimanche | 15h30 - Réservation sur place
Créer une vannerie à partir des essences de la haie
Avec Pierrick BOUCHAUD

APICULTURE WARRÉ

« Conduire un rucher écologique, respectueux de l'abeille, simple et économe » Présentation de ruches Warré avec Olivier Duprez

BIEN-ÊTRE

Démonstration de Pilates • Mandala • Qi gong,
Avec l'association Campanule

PÔLE ÉCOCONSTRUCTION

- Conseil individuel par des artisans
- Démonstrations d'isolation et enduits
- Fabrication d'objets à partir de matériaux de récupération

PÔLE EAU

- Bar à eau
- Animations, expositions et informations

DÉCOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES (1h)

Balade : samedi et dimanche à 15h
Avec Véronique LAMBLIN et Virginie DANIAUD

Grand marché biologique

Plus de 70 exposants avec les agriculteurs biologiques locaux



INFOS PRATIQUES

HORAIRES

Samedi : 14h - 19h
Repas festif à partir de 20h (réservation par téléphone, mail ou sur place)
15 € / adulte - 10 € / enfant (- de 12 ans)

Dimanche : 10h - 19h
Repas à partir de 12h (réservation par téléphone, mail ou sur place)
13 € / adulte - 8 € / enfant (- de 12 ans)
Possibilité de restauration rapide

ENTRÉE

- 2 € par personne • Gratuit - de 12 ans • Pass week-end : 3 €
- Toutes les animations sur le site sont gratuites.

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATION REPAS

Groupement des Agriculteurs biologiques du Calvados
T. 02 31 30 03 90 - cparis@bio-normandie.org
f Fête Bio Calvados - www.bio-normandie.org

Avec la collaboration de :



Avec le soutien financier de :

