



« Né au milieu des vaches normandes et des prairies, j'ai conservé une passion pour l'élevage à l'herbe. Depuis 18 ans, je produis du lait et de la viande, en maintenant un système qui a

un impact limité sur le milieu naturel, et privilégiant une qualité de vie.

Très proche des producteurs bios, j'ai franchi le cap de la conversion en 2009, lorsque la fromagerie Boissey s'est engagée vers la production de fromages biologiques.

Convaincus que la bio n'est pas une mode mais une nécessité pour le futur, nous vous invitons à venir échanger et partager la bio ensemble, les 22, 23 et 24 juin à CRICQUEVILLE-en-AUGE ».

Mathilde et Jean-Luc GAUGAIN
Et l'équipe organisatrice



RENDEZ-VOUS

à la ferme ouverte

Vendredi 22 juin 2012

De 10 h 00 à 17 h 00

A l'EARL GAUGAIN

JOURNÉE TECHNIQUE POUR LES PROFESSIONNELS

L'agriculture biologique,
des techniques d'avenir

Plus d'infos sur : www.bio-normandie.org



Infos pratiques

Horaires : Samedi : 10h - 2h du matin
Dimanche : 10h - 19h

Entrée : 1 € : 6 à 18 ans / 3 € : à partir de 18 ans

Restauration (Réservation des repas sur place) :

Repas champêtre samedi soir et
dimanche midi : 13 €/adulte, 8 €/enfant
Restauration rapide sur place

Renseignements et réservation repas :

Groupement des Agriculteurs biologiques du Calvados

Tel : 02 31 51 66 37 - Fax : 02 31 51 66 30

Mail : cparis@bio-normandie.org

www.fete-bio-normandie.org

www.bio-normandie.org

A noter

Le 15 mai 2012 à 20h00
Ciné-débat « Cultures en transition »
au Cinéma d'HOULGATE - Tarif : 2 €



Samedi
23
JUN
2012

Dimanche
24
JUN
2012

15^e édition

Cricqueville
en Auge (14)

Fête de la Bio



Marché bio

Conférences

Animations
adultes et enfants

Visite de ferme

Repas
et spectacles



Renseignements au 02 31 51 66 37
Tarifs : 3 € à partir de 18 ans,
1 € de 6 à 18 ans.

Conférences

Tables rondes

Samedi 23 juin 2012

Table-ronde - 14h - durée 1h
« La transformation locale du lait bio, c'est possible »

Fromagerie de Boissey, Jean-Luc Gaugain, GAEC du Bois de Canon.

Table-ronde - 15h30 - durée 1h30
« Zone d'Activité Bio » projet collectif en Pays d'Auge, présentation du Domaine Eco-Bouquetot

L'équipe d'Eco-bouquetot et représentants de la communauté de communes de Cœur Côte Fleurie.

Conférence - 17h30 - durée 1h30
« Pression foncière : des constats, des solutions »
Jean-Luc Gaugain, Philippe Cacciabue Directeur de la Foncière Terre de Liens, Erwan Riou de l'ARDEAR, Mickaël Bermond, géographe à l'Université de Caen.

Samedi 23 juin 2012

Soirée festive (samedi soir)

19h : Apéro musical

20h : Repas

20h30 : Concert avec « Klez sur mer », musique Slave

22h30 : « Boeuf rock bio », scène ouverte



Grand marché
de produits bio et locaux

Accès possible
au site en calèche

Dimanche 24 juin 2012

Table-ronde - 11h - durée 1h30
« Pourquoi éco-construire aujourd'hui ? »
Intervention et animation de l'ARPE.

Conférence - 14h00 - durée 1h15
« Alimentation, bio et santé »

Jean Paul Guérard, médecin nutritionniste.

Conférence - 15h30 - durée 2h
« Agriculture bio et transition énergétique : quels enjeux pour demain ? »

Benoît Thévard, ingénieur de l'école des Mines en Génie énergétique. A notamment passé plusieurs mois au Québec dans un éco village qui prépare l'après pétrole depuis près de 20 ans.

Ateliers - Animations - Marché - Restauration



POTAGER BIO

Samedi et dimanche

Atelier-conseils des maraîchers :

- De la préparation du terrain jusqu'à la récolte...
- Les techniques de paillages
- Légumes à soupe
- Engrais verts
- Associations favorables
- Plantes mellifères
- Fleurs qui se mangent

Samedi et dimanche après-midis :

Atelier sur « Le rôle social des plantes au quotidien »

Christiane Dorléans, Montviette Nature

SPIRULINE

Un atelier le samedi et le dimanche à 11h
« Culture familiale de la Spiruline »
Laurent Lecesve (HYES)

APICULTURE NATURELLE

Samedi et dimanche

« Conduire un rucher écologique, respectueux de l'abeille, simple et économe » avec construction de ruches Warré.

Olivier Duprez, apiculteur

ECO-CONSTRUCTION

Samedi et dimanche

Atelier conseils :

- démonstrations d'enduits terre et à la chaux
- énergies renouvelables

Visites guidées « lecture du bâti de la ferme »

Association Régionale de Promotion de l'Eco-construction en Basse-Normandie (ARPE)

MÉTHANISATION À PETITE ÉCHELLE

Un atelier le samedi et le dimanche à 14h

« Produire une énergie propre : le biodigesteur »
Albin Jan et Laurent Lecesve (Méthanisation agricole normande)

ORNITHOLOGIE

Samedi et dimanche

Expo-animations « Les cigognes et les oiseaux de la ferme »

GON (Groupement Ornithologique Normand)

ENVIRONNEMENT

Samedi à 14h et 16h

« Chantier de restauration de Mare »

Loïc Chéreau (CEFN) (sous réserve)

Samedi et Dimanche

- Expo-animations « Zones humides »

Uniquement le dimanche

- Balade naturaliste « découvrir les

libellules » - Marc Deflandre (Amis des Marais de la Dives)

ÉNERGIE / DÉCHETS

Samedi et dimanche

Véhicules Info Energie et déchets ménagers du GRAPE, GRAPE

FABRICATION NATURELLE

Samedi de 14h à 16h

et dimanche de 13h30 à 15h30

De cosmétiques (Crèmes, baumes)

Samedi de 16h30 à 18h30

et dimanche de 16h à 18h

De produits d'entretien

(Lessive, liquide vaisselle), Grainès de vie

SAVOIR-FAIRE

- Plessage de haies, vannerie, Famille Lemeure
- Animations autour du four à bois

Dimanche à partir de 10h

- Atelier viennoiseries (places limitées)

ATELIER CUISINE

Samedi et dimanche

Cuisiner Bio au quotidien, Les fruits et légumes de saison, L'équilibre de repas et fabrication, Christine LECROM

Démonstrations de la cuisson solaire économe, écologique et solidaire, Bolivia Inti Sud Soleil, Alain BIVAS (Lauréat concours lépine 2011)

VISITES COMMENTÉES DE LA FERME

Les principes de l'agriculture biologique
Présentation des animaux et des prairies
Le fonctionnement de la ferme

Animations enfants

Balades à dos d'âne, Tir à l'arc, Traite et transformation du lait (beurre), Tyrolienne, Eveil musical et théâtre, Jeux Normands, Contes, Cirque avec la Compagnie BORSBERG, Jeu de pistes... Fabrication de maisons avec des matériaux naturels...