



Producteurs bio à 20 km de Semur en Auxois
31eme Foire Ecologique, 22 Sept 2013



**Année de
l'eau**

Bio



et local



Un incontournable de la rentrée !

Comme chaque année, et ce depuis plus de 30 ans, de nombreux acteurs sont mobilisés pour animer cet événement festif organisé par Auxois Ecologie.

Pour vous, au programme 2103 :

- un marché de producteurs bio et locaux
- des artisans, associations, un espace santé
- une buvette, et des ateliers restauration en soutien à Terre de Liens, association qui participe à installer des producteurs bio grâce à l'épargne citoyenne (la vôtre peut être ?)
- et un éclairage sur le thème de cette année : L'EAU, un bien précieux et fragile à préserver.

Les producteurs bio n'utilisent ni pesticides ni herbicides de synthèse; et l'eau et les consommateurs de leurs produits, les en remercient.

Ce catalogue vous donnera peut être envie de découvrir à moins de 20km de Semur des producteurs, distributeurs de paniers, AMAP,... ils ne manquent pas !

Bonne fête et découverte à Chacune et Chacun,
L'équipe de BioBourgogne Association

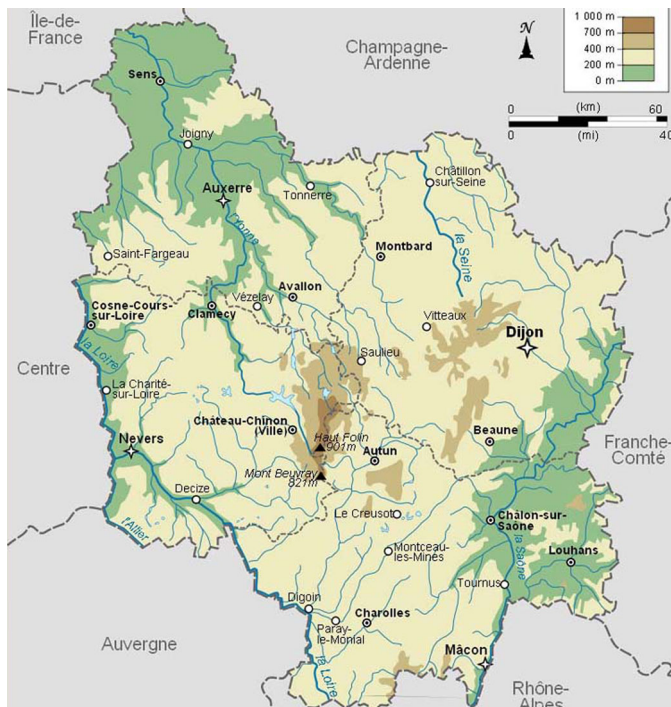






Table des matières

Les opérateurs Côte d'Or	p 4
Comment reconnaître un produit bio et local	p 9
Des marques privées pour valoriser des critères de qualité spécifiques	p 10
Plus d'informations	p 11
5 bonnes raisons de manger bio et local	p 12





Légendes

> Types d'opérateurs




Producteur		P n°
Transformateur		T n°
Distributeur		D n°
Restaurateur		R n°

Les opérateurs sont classés par ordre alphabétique des communes.

> Types de vente

-  vente chez le **producteur**
-  vente **caissette, panier**
-  vente par **correspondance, internet**
-  vente sur les **marchés, foires**

> Accueil, tourisme

-  **visite** de la ferme
-  **table** d'hôtes
-  **gîtes**, chambres d'hôtes



Producteurs bio à 20 km de Semur en Auxois

31eme Foire Ecologique, 22 Sept 2013



Recherche par produits et activités d'accueil - Côte d'Or

Produits	Numéros d'opérateur
Légumes	P3,P9,D12
Fruits	P8
Céréales, Oléagineux	P3
Plantes aromatiques, médicinales et cosmétiques	P2,P8
Fleurs, Plants, Semences	P9
Viande, Volaille, Charcuterie	P1,P4,P5,P7,D12
Œufs	P1,P3,D12
Produits laitiers	P2
Animaux	P3,P6
Vins	D12
Boissons	P3
Produits transformés	P3
Accueil, Table, Gîte, Restaurant, Artisanat	P3,P6



Producteurs bio à 20 km de Semur en Auxois

31eme Foire Ecologique, 22 Sept 2013

P1 EARL Ferme des Mignottines

GPS
47.5292 , 4.2133



Nicolas COPPEAUX et Eloïse PELERIN 1 rue Etienne Bouhot - 21460 BARD-LES-EPOISSES
fermedesmignottines@orange.fr - www.fermedesmignottines.com

Descriptif : Volailles (poulets, pintades, canards) et œufs en conversion à l'agriculture biologique, élevage de poneys shetland et poneys de couleurs polyvalents.



P2 Lycée agricole la Barotte - Exploitation agricole de Bierre-lès-Semur

GPS
47.4098 , 4.2988



Jean-Baptiste DE BOUTRAY chemin de Courcelles - 21390 BIERRE-LES-SEMUR
Tel : **09 66 01 73 00** - expl.chatillon@educagri.fr - www.cosmetique-laitdejument.fr

Descriptif : Lait de jument frais, lait de jument déshydraté. En cours de certification : produits cosmétiques.



P3 EARL DONET

GPS
47.5626 , 4.5236



Jean-Pierre et Marie-Christine DONET 21 rue du Château - 21150 BUSSY LE GRAND
Tel : **03 80 96 85 99** - mohair.donet@orange.fr - www.mohairaufildurabutin.com

Descriptif : Nectar de cassis, coulis de cassis. Farine. Œufs. Lentilles. Vêtements et fil à tricoter en mohair. Visite de l'élevage de chèvre angora. **Ouverture** : Vente à la ferme pendant les vacances scolaires : 14 h - 17 h et de mai à octobre : 10 h - 18 h. Le reste de l'année sur RDV.



P4 EARL MAGNON François

GPS
47.5535 , 4.3438



Rue Amont - 21500 CHAMP D'OISEAU
Tel : **03 80 92 07 80** - magnon.francois@wanadoo.fr

Descriptif : Viande bovine en caissette, livrée ou enlevée. **Ouverture** : Passer commande au préalable et rendez-vous



P5 EARL FERME DE LA RÉOME

GPS
47.5757 , 4.3222



Michel PICOCHÉ Saint Just - 21500 FAIN LES MOUTIERS
Tel : **03 80 96 71 13**

Descriptif : Viande d'agneau en caissette fraîche par demi-agneau (10 kg), vente de merguez bio.



P6 Aux p'tiotes pelotes

GPS
47.5125 , 4.5309



Chantal BLANCHER Ruelle du Four - 21150 FLAVIGNY-SUR-OZERAIN
Tel : **03 80 96 28 92** - chantal.blancher0481@orange.fr - www.auxptiotespelotes.fr.sitew.com

Descriptif : Pure laine vierge du Pays de l'Auxois-Morvan: écheveau, pelote, confection et produits finis. Fabrication artisanale, pièces uniques, travail sur commande. - Matériel pour le travail de la laine. - Agneaux et moutons pour reproduction. - Stages de filage, crochet et tricot. **Ouverture** : Je mets un écriteau à l'extérieur lorsque je suis présente.



Producteurs bio à 20 km de Semur en Auxois

31eme Foire Ecologique, 22 Sept 2013

P7 Bernard DESJOBERT

GPS
47.5 , 4.5799



Bernard DESJOBERT Bornays Bas - 21150 HAUTEROCHE

Tel : 03 80 96 21 48 - bdesjobert@wanadoo.fr

Descriptif : Viande d'agneau en caissette sous film, par 1/2 agneau.



P8 Alain BOURGEOIS

GPS
47.6122 , 4.5175



Alain BOURGEOIS Le Pâtis de Nant - 21150 LUCENAY LE DUC

Tel : 03 80 89 05 54 - bourgeoisalain@wibox.fr

Descriptif : Fruits: Pommes, Poires, Prunes, Noix, - Plantes aromatiques: bractées de tilleul



P9 EARL DU MOULIN DE BRAUX

GPS
47.3859 , 4.3102



Luc RISETTI Moulin de Braux - 21390 PRECY SOUS THIL

Tel : 03 80 64 41 51

Descriptif : Légumes de saison très diversifiés et plants de légumes **Ouverture** : passer commande au préalable, prendre rendez-vous.



D10 Marché de CHARNY

GPS
47.3368 , 4.428



21350 CHARNY

Descriptif : Marché avec du bio. - **Ouverture** : Marché hebdomadaire : dimanche matin.

D11 Marché bio de MONTBARD

GPS
47.6215 , 4.3339



Place Gambetta - 21425 MONTBARD

Descriptif : Marché spécialisé en bio. - **Ouverture** : Marché hebdomadaire : vendredi de 8h à 12h30 d'avril au 15 octobre et de 8h30 à 12h30 du 16 octobre au 31 mars.



D12 AMAP Le comptoir de l'AMAP

GPS
47.6243 , 4.3375



Marie Laure Hessel 21500 MONTBARD

Tel : 03 80 92 27 86 - comptoir.amap21500@gmail.com

Descriptif : paniers de légumes hebdomadaires à 12€ et 19€ , livraisons ponctuelles viandes, œufs, vin.

Ouverture : livraisons les mercredis à partir de 17h15



Producteurs bio à 20 km de Semur en Auxois

31eme Foire Ecologique, 22 Sept 2013

D13 Marché bio de SEMUR EN AUXOIS

GPS
47.4902 , 4.3323



Rue Buffon - 21140 SEMUR EN AUXOIS

Descriptif : Marché spécialisé en bio. - **Ouverture :** Marché hebdomadaire : jeudi de 7h à 13h.



D14 Marché bio annuel de SEMUR EN AUXOIS

GPS
47.4902 , 4.3323



Foire écologique de Semur - Auxois Ecologie Centre Saint Exupéry - 21140 SEMUR-EN-AUXOIS

Ouverture : Dimanche 25 septembre, 9h-19h



Comment reconnaître un produit bio et local

Comment être sûr que c'est bio ?

Des signes officiels de qualité permettent d'identifier facilement les produits bio



Le logo bio européen garantit le mode de production biologique. Depuis le 1er juillet 2010, l'apposition de ce logo est obligatoire

pour les aliments bio préemballés. Ce logo a été introduit pour garantir la protection du consommateur et le respect de normes communes. Son usage est réglementé et contrôlé. Lorsque vous achetez un produit portant le label bio vous êtes assuré que le produit est conforme aux règles du système officiel de contrôle.



Le logo bio français peut aussi être apposé sur l'étiquette des produits bio. Ce logo est facultatif depuis 2010 mais son usage reste réglementé et contrôlé.

Des contrôles stricts garantissent la mise en oeuvre des règles européennes

Des contrôles réguliers annuels sont réalisés par les organismes certificateurs, de la ferme jusqu'au consommateur pour garantir les pratiques agricoles, les modes de transformation, et la traçabilité des produits bio. Des contrôles inopinés sont aussi réalisés par la répression des fraudes sur les fermes ou lieux de distribution. La conformité de l'ensemble des documents est vérifiée à cette occasion : cahier d'élevage, de culture, factures d'achats, de ventes... Si les résultats des contrôles sont conformes à la réglementation, le produit est alors certifié « bio » pour une période définie - en général un an. En cas de doute, des prélèvements et analyses d'échantillons en vue de rechercher d'éventuels résidus de pesticides dans les produits.

Des sanctions en cas de fraude

L'utilisation de toute mention relative à l'agriculture bio qui serait trompeuse ou pourrait induire en erreur les consommateurs est interdite. Toute fraude constatée est réprimée par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

Comment être sûr que c'est local ?

Attention ! Le logo bio européen ne signifie aucunement que le produit a été produit en Europe. Il signifie juste que le produit est garanti bio selon la réglementation européenne. De même, les produits vendus sur les marchés locaux ne sont pas nécessairement locaux : il ne faut pas confondre un agriculteur local vendant sa propre production, et un revendeur de produits achetés ailleurs. Pour être sûr, demandez l'origine des produits que vous achetez et regardez les étiquettes !

Pour être sûr que c'est bio et local : consommez BIOBOURGOGNE !



Depuis 30 ans déjà, cette marque régionale collective permet de distinguer les produits bio et locaux de Bourgogne. Elle est attribuée à des opérateurs 100 % bio et bourguignons : agriculteurs, transformateurs, distributeurs et restaurateurs produisant ou valorisant les produits bio bourguignons.



Des marques privées pour valoriser des critères de qualité spécifiques

Des agriculteurs, viticulteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs ont créé des marques et labels privés pour valoriser et garantir le respect de critères de qualité spécifiques, liés à une origine et/ou à des pratiques agricoles et techniques. Quelques exemples ici :



BIOBOURGOGNE, marque collective régionale et bio

www.biobourgogne-association.org

Cette marque a été créée en 1981 par les producteurs bio bourguignons pour faire vivre, au-delà des produits bio et du cahier des charges bio européen, une agriculture et un tissu rural diversifiés en Bourgogne. Elle est gérée par un collectif de producteurs, collecteurs, transformateurs, distributeurs, associations de développement de la bio et de consommateurs de Bourgogne, réunis au sein de BioBourgogne Association.

Elle garantit des fermes 100 % bio, le lien des produits au territoire bourguignon, et des critères de qualité techniques spécifiques comme par exemple la vinification selon un cahier des charges de qualité (FNIVAB, Demeter, Biodyvin,...).

Elle est soutenue par les producteurs bio de Bourgogne.



Bio Cohérence, marque collective nationale bio

www.biocoherence.fr

Cette marque a été créée en 2010 et s'engage, du producteur au consommateur, pour une agriculture bio respectueuse des équilibres environnementaux, sociaux, et économiques. Son cahier des charges encadre les moyens de production et de transformation (ferme 100% bio, alimentation animale produite majoritairement sur la ferme, etc.).

Elle est soutenue entre autres par la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB).



BIODYVIN, label des vigneron engagés dans la culture bio-dynamique sur l'ensemble de leur domaine

www.biodyvin.com

Ce label du SIVCBD, Syndicat international des vigneron en culture bio-dynamique (association créée en 1996) garantit les bonnes pratiques de la bio-dynamie a défini un cahier des charges spécifique à la culture de la vigne et un cahier des charges vinification.



DEMETER, marque internationale des produits issus de l'agriculture bio-dynamique

www.bio-dynamie.org

Cette marque est déposée depuis 1932. Le mode d'agriculture bio-dynamique a pour but de soigner la Terre, régénérer les sols et favoriser l'intégration, au sein d'un même domaine agricole, animaux d'élevage et cultures. Les agriculteurs bio-dynamistes, grâce à la fumure et à des préparations à base de plantes médicinales et de minéraux, en respectant les rythmes de la Terre et du Cosmos, travaillent dans ce sens. Vous verrez des viticulteurs bourguignons, entre autres, porter cette marque.

Vins Contrôlés



La Charte FNIVAB des Vins Bio de l'Agriculture Biologique

www.fnivab.org

La Fédération nationale interprofessionnelle des vins de l'agriculture biologique a mis en place cette charte en 2003 pour que les vigneron puissent lors de la transformation du raisin continuer le travail de qualité mis en place dans les vignes bio. Elle définit des règles de vinification restrictives respectueuses de l'environnement et des consommateurs en apportant une traçabilité et une transparence dans les pratiques de vinification.



Plus d'informations

Où trouver des produits bio et locaux bourguignons ?

Les producteurs bio vous proposent leurs produits chez eux à la ferme ou au domaine, sur les marchés et en différents points de vente en Bourgogne. Sur les marchés ou dans les magasins, regardez les étiquettes : l'origine des produits bio y est obligatoirement indiquée. Le logo de la marque régionale vous permet d'identifier facilement les produits bio locaux.

www.biobourgogne-association.org

La qualité BIOBOURGOGNE



Le logo BIOBOURGOGNE vous garantit des produits locaux de qualité, issus de fermes ou domaines 100 % bio et en Bourgogne. Les producteurs BIOBOURGOGNE vous offrent une gamme très variée de produits : vins, légumes, fruits, céréales, plantes aromatiques et médicinales, fleurs, viandes de volaille, porc, boeuf, ovin, escargots, oeufs, lait et fromages de vache, chèvre, brebis, jument, pains, produits de la ruche et autres produits transformés...

Détails des critères de la marque BIOBOURGOGNE : www.biobourgogne-association.org

Portail des structures bio de Bourgogne : www.biobourgogne.fr



5 bonnes raisons de manger bio et local

- 1 Vous mangez des produits aux saveurs riches et originales**, issus de végétaux et animaux ayant grandi selon leur cycle naturel, sans OGM, ni pesticides ou engrais chimiques de synthèse.
- 2 Vous êtes assurés de la qualité du produit** : les contrôles réguliers à la ferme et chez les transformateurs et la certification bio assurent la traçabilité des produits bio jusqu'au consommateur.
- 3 Vous favorisez une agriculture respectueuse de l'environnement** : en mangeant bio, vous optez pour des agriculteurs utilisant des produits naturels pour nourrir sols, plantes et animaux et favorisant la biodiversité.
- 4 Vous participez à créer des emplois**, sur les fermes et domaines viticoles et dans des chaînes de transformation et de distribution à taille humaine.
- 5 Vous participez à maintenir un tissu rural vivant et diversifié** : en mangeant bio, vous permettez aux agriculteurs et viticulteurs bio de vivre de leur travail et vous favorisez le maintien de paysages diversifiés.

Manger bio et local,

- c'est préserver les sols, l'eau et la biodiversité de demain
- c'est bien s'alimenter aujourd'hui sans compromettre les capacités des générations futures à le faire.



Chacun d'entre nous a le pouvoir d'agir !

Ce guide a été réalisé par BioBourgogne Association (11 rue becquerel - 21 000 Dijon. Tél.: 06.77.53.51.63. Mail : bba@biobourgogne.org. Site www.biobourgogne-association.org), avec le SEDARB et les groupements de producteurs biologiques de Bourgogne, partenaires de la marque bio régionale BIOBOURGOGNE.



Avec le soutien de

