

Au Puy en Velay, le 26 septembre 2023



● Haute-Loire BIO ●

Les Agriculteurs BIO de Haute-Loire

23^{ème} fête de la Bio à Saint Germain Laprade

Dimanche 8 octobre 2023

DOSSIER DE PRESSE

Haute-Loire Bio vous présente la 23^{ème} édition de la Fête de la Bio !

FÊTE DE LA BIO
St GERMAIN-LAPRADE
Dim 8 octobre 2023
10h00 > 18h00

THÈME : Les super-pouvoirs du lait bio
Marché de producteurs bio et artisanat local
Restauration, animations pédagogiques et festives
Toute l'actualité de la foire sur : www.facebook.com/hauteloirebio

Organisé par
● Haute-Loire BIO ●
Les Agriculteurs BIO de Haute-Loire

Avec le soutien de : Haute-Loire LE DEPARTEMENT, La Région Auvergne-Rhône-Alpes, Agglo le PUY en VELAY, biocap, echnature LA FLEUR D'OR, Gerentes, bioait, Lait

Illustration © Stéphane Soudraud - alphonse.com/graphisme.org.fr
Conception et Impression - Digital par Ede - 42000 Clermont - 04 71 50 06 89

HAUTE-LOIRE BIOLOGIQUE

28 Bd Président Bertrand – 43000 Le Puy en Velay
04 71 02 07 18 - association.hauteloirebio@aurabio.org
SIRET : 402 898 274 00020

www.aurabio.org
FB : hauteloirebio

PRESENTATION DE L'ASSOCIATION

Créée en 1992, l'association Haute-Loire Biologique a pour but de **promouvoir, développer et défendre une agriculture biologique respectueuse des hommes et de la terre** en Haute-Loire.

Pour cela, notre équipe de 15 administrateurs et 5 salariées assure les missions suivantes :

- Informer et mettre en réseau les futurs bio
- Accompagner les producteurs bio vers l'autonomie
- Accompagner la commercialisation de produits bio
- Promouvoir la consommation des produits bio et locaux

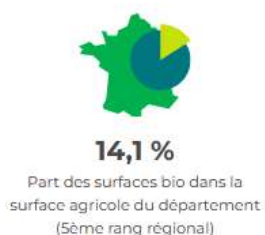
C'est dans ce cadre qu'Haute-Loire Bio organise la **fête de la bio, afin de développer l'agriculture biologique, en :**

- Donnant la priorité aux producteurs bio locaux sur le marché et en leur assurant un débouché, ponctuel mais non négligeable ;
- Sensibilisant les visiteurs à l'agriculture biologique et la préservation de l'environnement, par le biais du marché et des animations ;
- Favorisant les échanges entre producteurs et consommateurs, et entre producteurs bio et producteurs non bio.

CONTEXTE DE DEVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN HAUTE-LOIRE

L'agriculture biologique continue son développement en Haute-Loire comme en région Auvergne-Rhône-Alpes.

HAUTE-LOIRE (43)



1 Chiffres Agence Bio fin 2022

Cependant, le fléchissement de la demande de produits bio depuis mi-2021 a mis en évidence la nécessité de mieux communiquer sur l'agriculture biologique auprès des consommateurs, afin de **rappeler ses bénéfices environnementaux, promouvoir les spécificités de son mode de production, de certification et de contrôle, pour réaffirmer les garanties qu'elle représente**. Aujourd'hui, pour soutenir les producteurs qui arrivent sur le marché au terme de 2 à 3 ans de conversion, permettre à ceux qui le souhaitent de se convertir, ou encore encourager les porteurs de projet à s'installer, il est indispensable que la demande reprenne sa progression.

La campagne de communication **#BioReflexe** menée depuis le printemps 2023 par l'Agence Bio et les interprofessions, et pour laquelle notre réseau s'est fortement mobilisé, a pour objectif de faire de la consommation de produits biologiques un Réflexe quotidien pour la protection de l'environnement au même titre que d'éteindre la lumière en sortant d'une pièce ou d'arrêter l'eau en se lavant les dents.

Alors, qui de mieux placé pour parler de la Bio que ceux et celles qui la pratiquent au quotidien ?!

La fête de la Bio est une belle occasion pour les citoyens d'aller à la rencontre des producteurs et artisans, de les interroger sur leurs méthodes de travail, de comprendre comment ont été fabriquées les merveilles que nous dégustons... et de faire le plein de délicieux produits bio !



PRESENTATION DE LA FÊTE DE LA BIO

Marché bio et écologique

La Fête de la Bio compte chaque année un marché de producteurs biologiques de Haute-Loire et des départements voisins. Ce marché est élargi à l'artisanat local écologique, l'éco-habitat, les cosmétiques... Les associations locales en lien avec la préservation de l'environnement, et l'agriculture biologique seront également présentes. Cette année, environ 70 exposants seront présents le long des allées de la fête, dont environ 40 producteurs et artisans-transformateurs de produits alimentaires biologiques, une dizaine d'associations, ainsi qu'une vingtaine d'artisans, auto-entrepreneurs ou revendeurs.

Toute la journée dans le centre bourg de St Germain Laprade

Animations autour du thème annuel : Les super-pouvoirs du lait bio

Projection du film « Le dernier des laitiers » suivie d'une discussion

Et si en 2050, en Bretagne, il ne restait plus qu'une poignée de producteurs de lait, à la tête de dizaines de milliers de vaches enfermées dans des bâtiments, seules avec des robots ? Le rythme des disparitions de fermes depuis cinquante ans conduit tout droit à l'extinction des laitiers. Cet avenir est-il inéluctable ?

Le réalisateur traite cette problématique de manière pédagogique. Il donne la parole à des acteurs variés, représentant les différentes pratiques agricoles. Grâce aux témoignages, le film présente aux spectateurs les raisons de ce déclin, mais aussi des alternatives pour une agriculture à taille humaine.

Cette projection sera suivie d'une discussion avec des éleveur.ses laitiers du territoire, animée par Cécile Carcelle, chargée de mission élevage à Haute-Loire Bio.

Mardi 3 octobre à 20h30 au centre culturel de St Germain Laprade

Atelier « Fabrique ton beurre bio ! »

Les enfants seront initiés à la fabrication du beurre à partir de crème et pourront goûter le fruit de leur travail à l'issue de l'atelier !

2 ateliers : 11h ou 15h30

Les enfants doivent être accompagnés d'un adulte. Pré-inscription conseillée :

<https://framaforms.org/23eme-fete-de-la-bio-inscription-aux-animations-1690206977>

Démonstration de traite manuelle et exposition

Venez rencontrer la reine de la fête et découvrir la traite manuelle. Vous pourrez également découvrir les réalisations des enfants du centre de loisirs sur le thème du lait, qui seront exposées au même endroit.

En visite libre toute la journée

Atelier « fresque du lait »

Après la désormais célèbre « fresque du climat », profitez de la fête de la bio pour comprendre le système de production du lait dans sa globalité grâce à un outil ludique et collaboratif créé par les élèves du collège Anne Franck : la « fresque du lait », qui s'est vue récompensée par le Prix Alimenterre le 11 mai dernier au Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Une vidéo de présentation peut être consultée ici : <https://www.alimenterre.org/la-fresque-du-lait>

A 14h30 dans la cour de l'école – A partir de 13 ans - 18 personnes max - Pré-inscription conseillée : <https://framaforms.org/23eme-fete-de-la-bio-inscription-aux-animations-1690206977>

Animations en lien avec la préservation de l'environnement

Fabrication de nichoirs à mésanges

Les bénévoles de la LPO accompagneront les enfants pour construire eux-mêmes un nichoir à mésanges bleues ou charbonnières. A installer ensuite dans son jardin, ou à offrir à la municipalité de Saint Germain Laprade pour qu'elle les installe dans ses espaces verts.

De 14h à 17h - Sur le cercle de loisirs - Pré-inscription conseillée :

<https://framaforms.org/23eme-fete-de-la-bio-inscription-aux-animations-1690206977>

Atelier participatif : fabrication d'hôtels à insectes

Apportez des matériaux et venez créer des hôtels à insectes pour favoriser la biodiversité à Saint Germain Laprade !

Toute la journée. Sur le cercle de loisirs

Animations festives

Jeux pour tous les âges, à expérimenter tout au long de la journée en famille ou entre amis.

Parcours sensoriel, à découvrir pieds nus (ou mains nues), yeux ouverts ou fermés...

Avec l'association Césame 43. Toute la journée. Sur le cercle de loisirs

Enfin, des **musiciens** de l'association Césame 43 assureront l'animation musicale de la fête.

Restauration

Les exposants (producteurs et transformateurs bio locaux) proposeront de la restauration à emporter toute la journée. Crêpes, galettes, wraps, soupes, glaces... il y en aura pour tous les goûts ! Un espace sera mis à disposition pour déguster ces bons produits.

Toute la journée. Dans les allées de la fête de la bio.

Le restaurant « Le Saint Germain » proposera un menu Bio pour l'occasion de la fête de la bio.

Réservation conseillée au 04 71 03 05 70. Place de l'Europe

Enfin, Haute-Loire Bio proposera une buvette bio-locale (vin, bière et boissons sans alcool). Les recettes serviront à financer une partie de l'organisation de la fête de la Bio. Vous pourrez y déguster les boissons des exposants présents dans les allées de la fête.

Toute la journée

AUTRES INFORMATIONS

Accès et parking

Plusieurs parkings seront mis à disposition afin que les visiteurs puissent se garer. Ces parkings seront fléchés. Des places seront réservées pour les personnes mobilité réduite place de l'Europe, ainsi que des places dépose-minute pour que les visiteurs puissent charger leurs achats facilement.

Cet événement est soutenu par :

- La DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes
- La Région Auvergne-Rhône-Alpes
- Le département de Haute-Loire
- La commune de St Germain Laprade

Ainsi que par nos sponsors locaux :

- Celnat (Saint Germain Laprade)
- Biocoop Echo Nature (Aiguilhe)
- Biocoop Fleur d'Or (Vals-près-le Puy)
- Les établissements D. Michel à Yssingaux qui fournissent le bois pour les nichoirs
- Et la société BIOLAIT cette année

Retrouvez toutes les actualités de la fête de la bio sur www.facebook.com/hauteloirebio

**Nous vous donnons donc rendez-vous
le dimanche 8 octobre 2023, à 10h,
pour l'inauguration officielle de la Foire Bio,
en présence des élus locaux**

Pour plus d'informations sur la Fête de la Bio, contactez Amélie HÉRICHER
au 07 61 22 10 57 ou par mail : foires.hauteloirebio@aurabio.org