



Fête de la Bio



**SAM 17
DIM 18
JUIN**

**FERME DE LA BARRE
FORMIGNY LA BATAILLE
(14)**



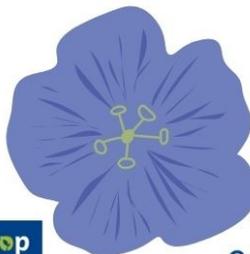
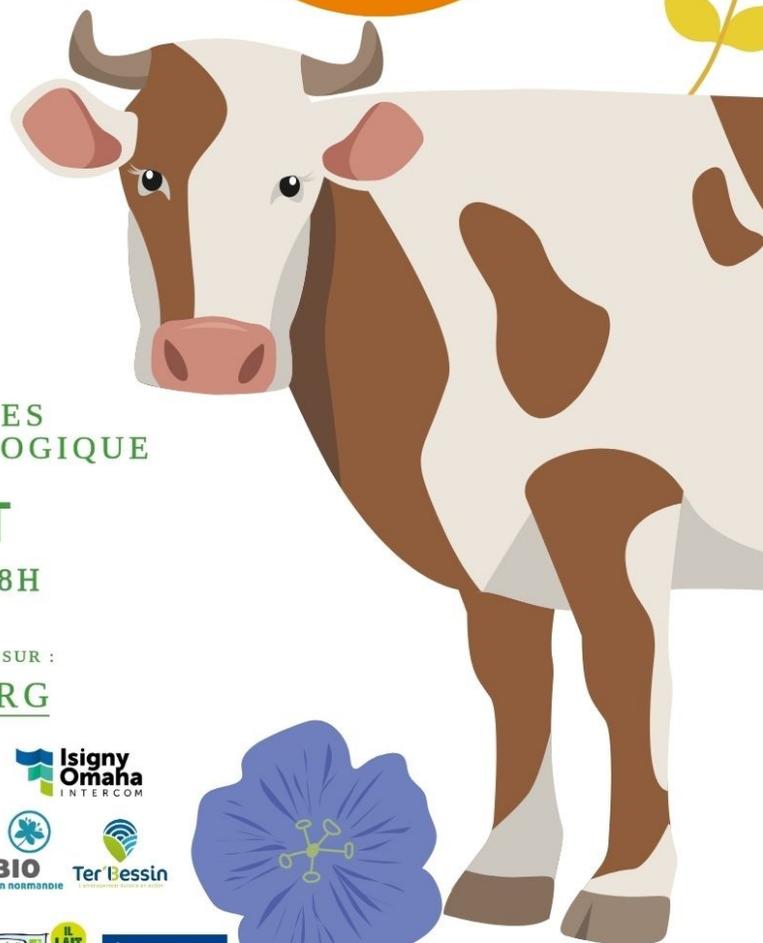
**ADULTE 5€
GRATUIT -16 ANS**

RESTAURATION
ESPACE ENFANT
CONFÉRENCE- DÉBAT
CHIENS DE TROUPEAU
FERME PÉDAGOGIQUE
MARCHÉ PRODUCTEURS
TECHNIQUES & PRATIQUES
DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SOIRÉE CONCERT

LE SAMEDI À PARTIR DE 18H

RETROUVEZ TOUT LE PROGRAMME DE LA FÊTE SUR :
WWW.FETEDELABIO.ORG



Crédit Mutuel

tendanceOUEST
SITE & RADIO

Date de début
2023-06-17 12:00:00
Date de fin

Ferme de la Barre
14710 Formigny La Bataille
France

La Fête de la Bio est une manifestation d'envergure régionale ayant lieu, à chacune de ses éditions, sur une ferme biologique différente.

Cette année la Fête de la Bio revient dans le Calvados chez Karine & Arnaud Torchy à La Ferme de la Barre

Depuis plus de vingt ans, les agriculteurs biologiques normands se mobilisent pour en faire l'événement phare de la promotion de l'agriculture biologique du territoire.

Cet événement mobilise une équipe d'une trentaine de producteurs adhérents bénévoles

Programme

Espace Chapiteau

Samedi
11h & 15h Fabriquer son baume maison
Estelle de l'Héliébore noire
12h Découverte des boissons probiotiques à faire à la maison
Thomas de la Ferme du Ru Paisible & Pierre de Lou Kombutcha
14h Faire ses raviolos maisons
Maddalena & Giacomo Quanto Basta
16h Cours de cuisine sur "les desserts de saison"
Les Plats de Française
17h Découverte de la lacto fermentation
Laure Emmanuelle de la Mare Mitonne
18h Cours de cuisine "les pâtes à tarte maison"
Les Plats de Française
Dimanche
11h & 14h Fabriquer son baume maison
Estelle de l'Héliébore noire
12h & 15h Bal Folklorique
Les Ecraoulettes
13h Découverte des boissons probiotiques à faire à la maison
Thomas de la Ferme du Ru Paisible & Pierre de Lou Kombutcha
16h Faire ses lasagnes maisons
Maddalena & Giacomo Quanto Basta
17h Spectacle de danse contemporaine
Association Le bruit des pas
17h30 Concert de Rap
Empo

Espace Conférence

Samedi
11h-13h30 Projection du documentaire "qu'est-ce qu'on attend ?"
Marie Monique Robin, suivi d'un débat en présence d'un élu.
14h - 15h15 Gestion de l'énergie sur les fermes pour un futur durable
Les shifters
16h - 17h15 "La révolution délicieuse"
Joey Enée, SCIC Nourrir l'avenir & Delphine Beaucé, diététicienne
Dimanche
11h-13h Projection du documentaire "Les gardiens du climat"
suivi d'un débat avec le réalisateur Erik Fretel
14h-15h30 Histoire de la transition énergétique et du carbone
JB Fressoz
16h-18h "Avenir de la paysannerie et changement des pratiques pour un avenir plus vert"
Table ronde avec Marc Dufumier, auteur de l'Agroécologie peut nous sauver, Laura Vincent-Caboud, Bio en Normandie, Isabelle Meunier, Directrice à la Direction de l'Agriculture et des Ressources Marines de la Région Normandie.

Espace Conférence

Piscine à foin
Jeux en bois
Clown itinérant
Hugo des Saltimbrés

Et plus encore ...

Samedi
Découverte coloration végétale, coupe de cheveux énergétique & maquillage bio
Salon de coiffure Koklika
14h Démonstration de fabrication de tommes de vaches
Eric Robert, Chèvrerie du Mesnil
De 14h à 16h Réduction des déchets et gaspillage alimentaire
SEROC
16h Fabrication de savon au four solaire
Rêve d'embruns
De 15h à 18h Fresque du climat
Elsa, La brouette bleue
19h Faire un cocktail avec du cidre
Cidre de Le Père Mahieu
Dimanche
14h & 15h & 16h & 17h Contes pour petits & grands
Jean François Bouvier
15h Concert Folk
Thomas Cappé
De 15h à 17h Solutions carbone
Elsa, La brouette bleue
16h Fabrication de savon au four solaire
Rêve d'embruns
De 10h à 18h Initiation vannerie
Xavier, Anime-normandie
En continu Vélo smoothie, sensibilisation alimentation saine, atelier bois tournés, énergies renouvelables
Collectif les pieds dans le plat Le bois des aubiers

Soirée Concerts

Samedi
18h30-19h30 Noa Millee (Jazz)
19h45-20h45 Ogma (Reprise Rock)
21h00-22h30 Highland Safari (Rock Celtique)
22h30-23h00 DJ beurre doux et DJ Filoche
23h00-00h00 Tha Dunciz (Funk)
0h00-01h00 Joseph Cotton (Reggae Raga)
01h00-02h00 DJ beurre doux et DJ Filoche

Espace Restauration

Samedi 19h-21h & Dimanche 12h-14h Repas assis
Menu bio & local : 18.00€/adulte | 9.00€/enfant - de 16 ans
Food trucks | Restauration Rapide | En continu sur le week-end
4 buvettes ouvertes en continu sur le week-end

Horaires de la Fête

Samedi 17 juin : 10h00-02h00
Dimanche 18 juin : 10h00-18h00

17 & 18
JUN 2023

Pôle Cultures

11h30/15h30 Étude et découverte des profils de sol
10h30 & 16h30 Fabriquer son levain et façonner son pain
Antoine du Fournil 2B

En continu Vitrines des cultures biologiques, présentation des filières locales brasserie et textile.

Pôle Élevage

12h30 & 16h samedi / 16h dimanche Tonte des moutons & tri de laine
Philippe Levallois et Laines à l'ouest

11h & 14h & 18h samedi / 11h & 14h & 17h30 dimanche
Démonstration chiens de troupeau
Dominique Fericot Association des chiens de berger de la manche

12h & 17h Démonstration de maraichage en traction animale
Pierre Marie & Pierre Vandaële

17h Traitement des vaches jersiaises
Arnaud Torchy de la Ferme de la Barre

En continu Technique du pâturage tournant et diversité des races

Pôle Maraichage

11h & 14h & 16h Visite guidée du jardin maraicher
Guillaume Haelewyn, Jardin de Deux mains

En continu Visite libre du jardin, présentation du maraichage sol vivant

Pôle Arboriculture

15h Balade autour de l'arbre

En continu Présentation de la filière cidricole et dégustation

Balades & Découvertes

11h & 16h samedi uniquement Balade découverte des plantes sauvages
l'herboriste Stéphanie Demeure

14h & 17h30 Balade découverte des petites bêtes du marais
Les curieux de nature

Stands Exposants

Tout le week-end

Grand Marché de producteurs, artisans, associations, organismes agricoles et partenaires de l'événement.