- En tant qu'agriculteurs biologiques, nous respectons les saisons, l'environnement et le bien-être des animaux et nous préservons la biodiversité. Notre travail est contrôlé plusieurs fois par an par des organismes certificateurs indépendants.
- Nous n'utilisons ni désherbants, ni pesticides, ni engrais chimiques de synthèse, ni O.G.M. Nous récoltons ce que la terre peut naturellement nous donner sans polluer.

TARIFS

Petit déjeuner : 5 € plein tarif ▪ 4 € étudiants et demandeurs d'emploi ▪ 3 € enfants jusqu'à 12 ans (gratuit moins de 3 ans)

Ce tarif comprend un petit déjeuner gourmand composé de produits biologiques locaux ainsi que l'accès à toutes les animations.

RETROUVEZ LE PROGRAMME COMPLET SUR
WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR

ADABio
Les Agriculteurs Bio de l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie

ADABio Antenne Isère
ZA Les Papèteries - 38140 Renage
T. 04 76 31 61 56 / M. nicolas.ghiotto@adabio.com
Site web : www.corabio.org

Avec le soutien de :

L'Europe s'engage – Auvergne-Rhône-Alpes avec le FEADER
AUVERGNE – RhôneAlpes
CROF Bovin Lait
Cniel
Printemps Bio
Corabio – La Coordination Bio de Rhône-Alpes

CONCEPTION, CRÉATION : AGROBIO35 | ILLUSTRATION : WWW.MADEMOISELLEMILON.FR

Fête du Lait Bio
AUVERGNE RHÔNE-ALPES

DIMANCHE
5 JUIN 2016
À MONTSEVEROUX (38)

Partageons le Petit Déjeuner à
La Ferme de la Combe Bernard
De 8h à 12h

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Manger bio, c'est bon ! Bon pour l'environnement, la santé et les papilles. Mais pas seulement. A l'occasion de la Fête du Lait Bio, les petits déj' à la ferme, venez découvrir que manger bio c'est aussi bon pour le lien social, le tissu rural, l'économie locale et le maintien d'une activité agricole pérenne.

Pour la 6ème année consécutive en Rhône-Alpes, des fermes bio ouvrent leurs portes et accueillent le public pour partager un petit déjeuner bio à la ferme. L'occasion de découvrir les coulisses d'une exploitation biologique et les garanties qu'elles apportent aux consommateurs, mais aussi de goûter aux produits bio locaux : fromage blanc, beurre, confiture, céréales, pain... !

Le 5 juin prochain, pensez bio, venez prendre votre petit déjeuner à la ferme !

Partageons le Petit Déjeuner à la ferme

RETROUVEZ LE PROGRAMME COMPLET SUR

WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR

La Ferme de la Combe Bernard

polyculture élevage vaches et chèvres, transformation à la ferme, vente de fromages de chèvre, de vache et de farine

Rachel Rousselle

40, chemin de la Combe Bernard
38122 Montseveroux

Programme du dimanche 5 juin de 8h à 12h sur la ferme :

● 8h : Traite des chèvres ● A partir de 8h30 : Accueil et petit déjeuner à la ferme ● 10h : Traite des vaches ● Jeux pour les enfants : accro-paille et parcours motricité ● Exposition sur les insectes et la biodiversité

Contacts et réservation :

Rachel Rousselle
au 06 22 94 08 64

ou par mail :
fermedelacombebernard@gmail.com

LE 5 JUIN PROCHAIN
VENEZ PRENDRE **VOTRE PETIT DÉJEUNER À LA FERME**
DE 8H À 12H
SUR RÉSERVATION