

# Fête du local

Du 27 SEPTEMBRE  
au 2 OCTOBRE 2021

au SILLON  
BIO

**Mettre en avant la production bio locale fait partie de nos raisons d'être au Sillon Bio**

Cette année, nous souhaitons vous **proposer un temps fort**, en magasin et dans des fermes et entreprises bio locales.

**Rapprocher notre clientèle de nos partenaires producteurs.**

**Une semaine d'immersion et d'échanges** pour comprendre pourquoi le fait de produire et de consommer BIO local, de saison et équitable concourt à préserver sa santé, à protéger la biodiversité et l'environnement ou bien encore à valoriser les métiers et à soutenir les emplois ancrés dans nos communes.

Avec plus de 18% de son chiffre d'affaire total généré par plus de 80 fournisseurs bio locaux, Biocoop Le Sillon Bio se place bien au-dessus des moyennes et affirme ses intentions de contribuer véritablement à la transformation de notre agriculture locale et de notre alimentation, pour un avenir en BIO !!

**La bio locale se décline aussi au travers d'entreprises de transformation engagées.** Cette semaine « Fête du Local » sera l'occasion de vous présenter des artisans locaux et leur travail, en agro-alimentaire ou cosmétique. Eux aussi participent à élargir l'offre bio du territoire.

LUNDI 27 SEPTEMBRE

**Offre et découverte de l'eau osmosée**  
9h30-14h00

**Magasin en fête**  
9h-19h30

**Vous avez dit bave d'escargot ???**  
14h00-19h30

**En savoir plus sur la fontaine à eau Natarys.**

*L'eau osmosée, une solution pour remplacer l'eau en bouteille et réduire nos emballages !*

*Contenants 1L offert dans la limite de 50 bouteilles verres disponibles.*

21 km

**On double les points fidélité sur tous les produits locaux !**

**Venez découvrir les produits Royer cosmétique,** production locale à partir de bave d'escargot fraîche, une réponse à vos problématiques cutanées. Avec Aude ambassadrice de la marque.  
(-10% sur la gamme)

104 km

**JEU CONCOURS**

2 PANIERS  
100%  
LOCAL  
À GAGNER !

biocoop



LE SILLON BIO

La  
**BIO**  
— nous —  
rassemble

MARDI 28 SEPTEMBRE

<b>Dégustation chocolat</b> 14h30-18h30	<b>Dégustation de chocolats artisanaux bio &amp; équitable</b> Ikalia par la chocolaterie Saveur & Nature basée à Saint-Sulpice le Verdon avec François. (-10% sur la gamme)	80 km
<b>Jus de fruits du verger et d'hibiscus</b> 10h-18h30	<b>Animation dégustation jus de fruit d'Anjou</b> La Petite Cléfoise avec Alain et préparation à base d'hibiscus. (-10% sur la gamme)	149 km
<b>Dégustation produits laitiers de chèvre</b> 16h30-18h30	<b>La ferme de Cécile à Plessé.</b> Venez déguster fromages et yaourts de chèvre et échanger avec Cécile sur les spécificités de son élevage. (-10% sur la gamme)	24 km

MERCREDI 29 SEPTEMBRE

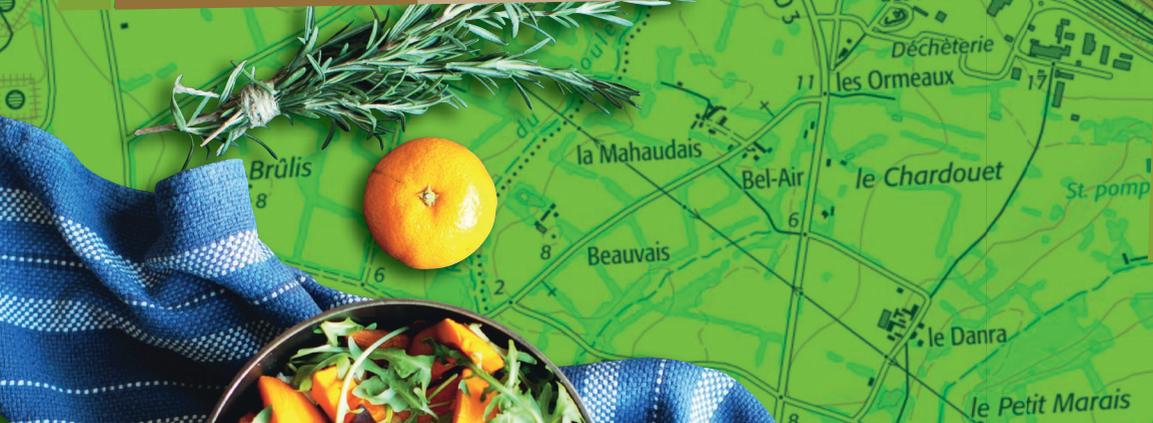
<b>Visite à la ferme : découvrez la spiruline !</b> 15h-16h30	<b>A ne pas rater : visite à la ferme Dana Spirulina,</b> Suzanne vous accueille et répond à toutes vos questions sur la production de la spiruline, cette microalgue aux si grandes vertus ! Inscription en magasin - 12 personnes maximum RDV sur place à 15h00 : 14 haut Anguignac 44290 Conquereuil	42 km
<b>Dégustation chocolat</b> 15h-18h30	<b>Mamzelle choco animation dégustation de chocolats artisanaux.</b> Pour les gourmands et les connaisseurs. (-10% sur la gamme)	100 km
<b>Dégustation boulangerie</b> 9h-13h	<b>Découverte de la boulangerie Angélus,</b> pains primés meilleurs ouvriers de France sur la tourte rustique et le pain intégral en présence de Christine. (-10% sur la gamme)	109 km
<b>Dégustation en boucherie</b> 17h-19h	<b>Sylvie de la Ferme de Drélif</b> vous présentera les spécificités de sa ferme et de son élevage au cœur du marais de Brière. Dégustation bœuf. Notre chef boucher vous réservera une offre spéciale pour l'occasion !	15 km
<b>Visite à la ferme maraîchère</b> 15h-16h30	<b>Visite du Friche blanc avec Yohan, Luc et Nathalie.</b> Une ferme de 20 ha en agriculture biologique depuis 1986 en production de céréales, prairies et 5 ha de légumes de plein champ et maraîchage. Inscription en magasin - 12 personnes maximum Rdv sur place à 15h: Le Friche Blanc 44130 Bouvron	9 km

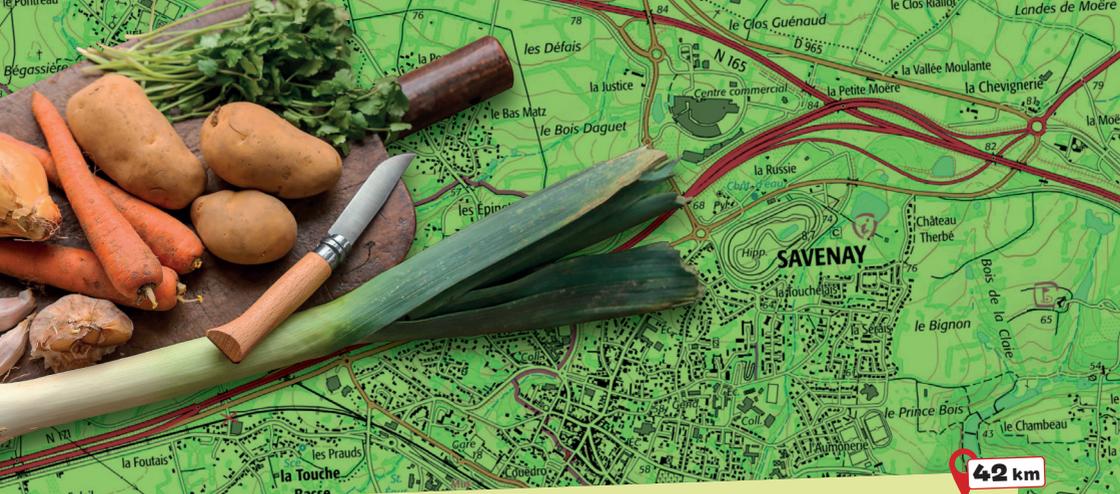
JEUDI 30 SEPTEMBRE

<b>Cosmétique ayurvédique</b> 10h-13h	<b>Découvrez les produits Letika.</b> Conseils personnalisés avec Céline. (-10% sur la gamme)	52 km
<b>Offre vrac &amp; locale</b>	<b>« On passe au vrac ! »</b> contenant hygiène corps et cheveux Coslys offert dans la limite des 50 bouteilles disponibles ainsi que contenant liquide vaisselle étamine offert dans la limite des 50 bouteilles disponibles.	121 km
<b>Cosmétique du vignoble</b> 14h-17h30	<b>Corine vous présentera la gamme Sarmance,</b> produits à base d'extraits de vigne. Conseils personnalisés. (-10% sur la gamme)	72 km

VENDREDI 01 OCTOBRE

<b>Animation coloration végétale</b> 15h30-17h30	<b>Greenleaf+ Zoozen entreprise basé à Vannes.</b> Johann Orjebin répond à toutes vos questions sur la coloration végétale. (-10% sur la gamme)	72 km
<b>Visite à la ferme : huiles essentielles et hydrolats</b> 14h-16h	<b>« Les essentielles du Sillon »</b> propose une visite de la ferme et plus particulièrement la partie transformation avec Sylvain Chéneau : Présentation de la ferme (surface, plantes cultivées, méthode de travail...) Présentation de l'alambic et de la méthode d'extraction de l'huile essentielle et de l'hydrolat. Découverte olfactive des différentes huiles Inscription magasin - 10 personnes maximum RDV sur place à 14h : 20 La Gicquelais, 44750 Campbon	6 km
<b>Cosmétiques La Dame de 11h</b> 14h30-18h30	<b>A découvrir absolument : La Dame de 11h,</b> gamme cosmétique de Plumergat, huile végétale, baumes... -10% sur la gamme. Avec Gurprasad la créatrice de la gamme.	94 km
<b>Les savons nantais</b> 9h30-13h	<b>Animation savonnerie de l'atlantique.</b> Venez découvrir les savons Nantais avec Céline. -10% sur la gamme.	43 km
<b>Découvrez Les vins de Chinon</b> 10h30-18h30	<b>Un détour par la cave du magasin s'impose :</b> animation/dégustation de vin avec Éric du Domaine de la Beguinerie Chinon	200 km
<b>Dégustation produits frais</b> 9h-12h30	<b>Maxime de la Ferme Péard à Saint-Omer-de-Blain</b> vous présente sa large et gourmande gamme de produits laitiers, yaourts, crèmes, etc. !	16 km





SAMEDI 02 OCTOBRE

**Animation spiruline**  
14h30-16h30

**Dana spirulina**  
Venez découvrir les bienfaits de notre spiruline locale.  
-10% sur les produits de la marque.

42 km

**Animation dégustation biscuit pour les gourmands**  
10h-13h

**A ne pas louper**, Animation/dégustation ma biscuiterie avec Morgane créatrice et gérante

100 km

**Cosmétique naturelle**  
10h-18h30

**Animation/découverte « Perlucine »** formulé, fabriqué et conditionnés à Allaire. Produits naturels à base de poudre de coquille d'huître et poudre d'argile marine -10% sur la gamme.

48 km

**Dégustation en boucherie**  
0h30-13h

**Ferme du petit rocher.** Florian vous parlera des particularités d'un élevage de porcs en Bio, du lien au sol, un moment d'échange privilégié à ne pas manquer. Dégustation des produits de la ferme. Notre chef boucher vous réservera une offre spéciale pour l'occasion !

56 km

**Animation dégustation produits vrac**  
10h-13h

**Animation/dégustation des barres de céréales Peps Eat.** Une nouvelle offre Bio, locale et vrac qui cartonne et qui régale ! Avec Sébastien

43 km

**Animation savons multi-usage**  
10h-13h

**Animation découverte savons ménagers multi-usage** de Plessé avec Olivier, le fabriquant. Venez découvrir des usages insoupçonnés

22 km

*En raison du contexte sanitaire, toutes les activités indiquées dans ce programme seront réalisées dans le respect des gestes barrière et le respect de la réglementation en vigueur. Le contenu de cet événement pourra évoluer si besoin selon l'actualité. Bien prendre en compte les activités sur inscriptions (en magasin ou au 02 40 33 35 24). Nombre de places limitées.*

**La fête du local : un événement organisé par Biocoop Le Sillon Bio**  
Parc commercial de la Colleraye - 4-4260 SAVENAY - 02 40 33 35 24  
contact@lesillonbio.com - www.lesillonbio.com

Conception / Réalisation Kartveit www.kylea.fr www.vrac.fr www.lesillonbio.com  
Imprimé avec des encres végétales. Ne pas jeter sur la voie publique.