

## "Fermes ouvertes" en Pays Midi Quercy!

Graines de Terroir.com et Bio82 vous invitent à participer à la: "fermes ouvertes" le dimanche 11 octobre. Producteurs et consommateur pourront ainsi échanger autour des produits proposés dans un cadre convivial.

### Graines de terroir: des producteurs engagés

Lancée en novembre 2008 par ses adhérents, l'association compte actuellement 11 producteurs en agriculture biologique. L'idée est simple: amener le consommateur à s'approvisionner localement en produits biologiques tout en conservant des prix compétitifs. Les commandes se passent via le site Internet [www.grainesdeterroir.com](http://www.grainesdeterroir.com) et sont à retirer sur l'un des 10 lieux de dépôt. Si une limite géographique (le Pays Midi Quercy) a été tracée afin de conserver une éthique locale, le nombre de producteurs de Graines de Terroir pourra augmenter favorisant ainsi la diversité des produits.

### Les fermes ouvertes: créer un lien

Favoriser l'échange permet aux producteurs d'obtenir un retour nécessaire sur leur travail et aux clients de comprendre d'où viennent leurs paniers bio et selon quelles méthodes ils ont été produit.

Le dimanche 11 octobre, Pascal Picili, éleveur d'agneau ouvre ses portes à St-Antonin-Noble-Val, au Roc d'Anglars. C'est le lancement du projet.



Au programme: Visite de la ferme, marché des producteurs, atelier dégustation, balades sur le causse. animations pour enfants... Possibilité de pique-niquer sur place les produits disponibles sur le marché des producteurs. Dans un soucis de développement durable pensez à vous munir de vos couverts.

Tous les producteurs de Graines de terroir.com seront présents, pour faire découvrir leurs métiers, leurs produits et répondre aux questions.

### Nouveaux venus

Deux producteurs ont rejoint l'équipe ! Catherine Rouvellat est maraîchère à Montricoux et Jerome Frémont, arboriculteur à Montalzat (prunes, melons, cerises, raisin...)

### Les produits bio en restauration collective.

Une majorité des producteurs de graines de terroir et d'autres producteurs du Pays Midi Quercy travaillent ensemble pour répondre à une demande de la restauration collective. Depuis maintenant deux ans les cantines scolaires et d'autres établissements profitent de repas bio une fois par mois qui sont soit des repas complets soit composés d'ingrédients bio (au choix des établissements). Dès la rentrée de septembre 2009, les enfants des écoles d'Albias, Bioule, Monclar de Quercy, Montpezat de Quercy, Nègrepelisse, Septfonds et Puylaroque ont pu bénéficier d'un repas bio. D'autres cantines vont rejoindre l'aventure comme: Caylus, Genebrières, Montricoux...

Pour plus de renseignements, contacter Céline Vigor de Bio82, soit par téléphone : 05 63 24 19 85 ou 06 07 91 21 92, soit par mail : [bio.tarn.et.garonne@gmail.com](mailto:bio.tarn.et.garonne@gmail.com)