

## VITRINE DES BIO DE BOURGOGNE

- Plus de visibilité et plus d'impact : pour vous individuellement, et pour les bio collectivement !

*Clients, consommateurs ou restaurateurs ont du mal à vous retrouver ?*

- vous avez un site peu visible ?
- pas de site web ?
- pas envie d'être référencé sur un site marchand mixant bio et non bio ?

*Partant pour contribuer à un affichage massif et collectif des bio de Bourgogne ?*

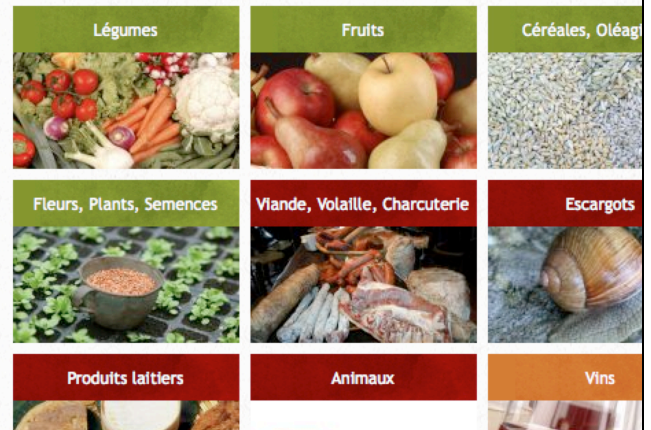
*Rejoignez la vitrine collective des opérateurs bio de Bourgogne !*

- Céréales, Oléagineux
- Plantes aromatiques, médicinales et cosmétiques
- Fleurs, Plants, Semences
- Viande, Volaille, Charcuterie
- Escargots
- Œufs
- Produits laitiers
- Animaux
- Vins
- Boissons
- Produits transformés
- Huiles, Vinaigres
- Pain, Viennoiserie
- Produits de la ruche
- Produits d'entretien
- Accueil, Tourisme, Artisanat

COMMENT ACHETER ?

### OÙ TROUVER PRODUITS ET PRODUCTEURS BIO ? DE CÔTE D'OR, NIÈVRE, SAÔNE-ET-LOIRE OU YONNE

Trouver les produits et producteurs bio de Bourgogne dans la base de données brochures téléchargeables : *Chemins de la Bio en Bourgogne* (2011), *Route des*



- Plusieurs portes d'entrées pour l'internaute

Recherches par :

- types de produit
- mode de commercialisation
- département, rayon autour d'une localité

Ex. : légumes / en paniers / dans l'Yonne

#### COMMENT ACHETER ?

- Chez le Producteur
- En paniers, caissettes
- Sur un marché, une foire
- Au magasin de Producteurs
- Transformateurs, Commerces
- Par correspondance, Internet
- Se faire livrer
- Grâce à un Restaurateur

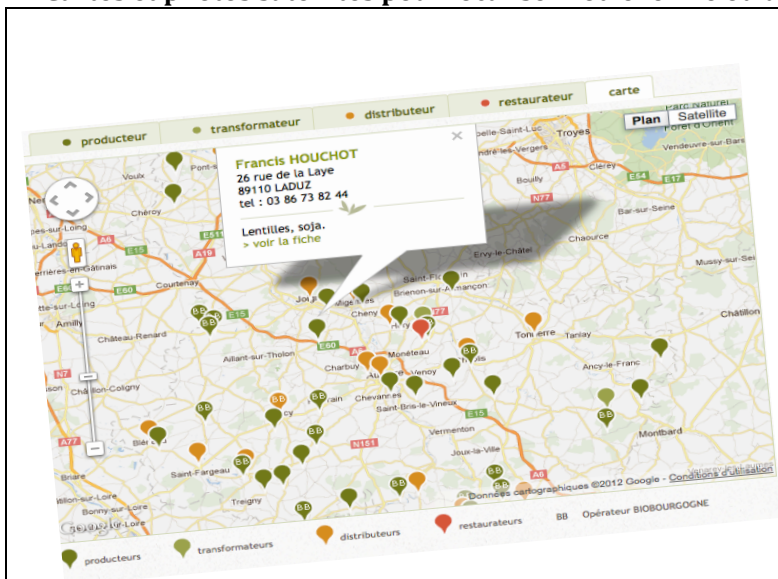
#### QUEL DÉPARTEMENT, LIEU ?

- Côte d'Or
- Nièvre
- Saône-et-Loire
- Yonne

ou saisissez un code postal

rayon

- Cartes et photos satellites pour localiser votre ferme ou domaine




Agnès et Bernard KREMP


Ferme La Bussière - 21130 FLAGEY LES AUXONNE  
tel : 03 80 39 10 38 - fax : 03 80 39 10 38  
ferme.la.bussiere(at)gmail(point)com




• **Fiches résumées et détaillées de vos activités**




**Le cabaret des oiseaux**  
Sylvie BORNET - 89130 TOUCY  
tel : 03 86 44 11 36 - contact(at)lecabaretdesoiseaux(point)com - www.lecabaretdesoiseaux.com  
DESCRIPTIF : Plantes médicinales, tisanes, sirops, sets aux aromates, baumes, macérats. Visite de jardin.



**Les Abeilles d'Hélène**  
Hélène VIVION - 54 rue des Sources - 89240 DIGES  
tel : 03 86 41 02 87 - helene.vivion(at)wanadoo(point)fr - www.lesabeillesdhelene.fr  
DESCRIPTIF : Producteurs de Miels, Pains d'épices à la coupe, Guimauve, Nougat, Sablés, Aromatisés, Propolis, Pâtin frais, Vinaigre de Cidre au miel, Ypocras



**Domaine Philippe GOULLEY**  
Philippe GOULLEY - La Chapelle-Vaupetteigne - 89800 CHABLIS  
tel : 03 86 42 40 85 - phil.gouley(at)wanadoo(point)fr - www.gouley.fr  
DESCRIPTIF : Petit Chablis, chablis, Chablis 1er cru Montmains, Chablis 1er cru Fourchaume  
OUVERTURE : sur rendez-vous



**SCEA Ferme de l'abbaye de la pierre qui vire**  
Philippe ABRAHAMSE - 1 l'Huis St Benoît - 89630 SAINT LEGER VAUBAN



**Escargots du Lac**  
Karelle LAURENT - Le Lac - 71110 CHAMBILLY  
tel : 06 28 32 96 37  
escargotdulac(at)orange(point)fr - www.escargotdulac.fr

**PRODUITS BIO PROPOSÉS**  
Escargots cuisinés surgelés, escargots cuisinés en bocaux verre, escargots nature en bocaux verre. Accueil car de tourisme/ club 3ème âge.

**DESCRIPTIF**  
Karelle élève des escargots Hélix Aspersa Maxima et vous les prépare nature, à cuisiner selon vos envies, ou cuisinés avec un brin de curiosité et de raffinement. Testez à l'apéritif les escargots marinés, à la farce bourguignonne, à l'ail des ours et orties, par exemple. Ne manquez pas non plus de déguster les plats cuisinés. Karelle vous communiquera sa passion d'éleveuse et ses recettes à sa ferme, au marché de Marcigny ou sur les salons.

**COORDONNÉES GPS :**  
46.2940520,4.0063480

**Commercialisation :**  
- Chez le producteur  
- Sur un marché, une foire  
- Par correspondance, Internet

**POURQUOI NOUS PORTONS LA MARQUE BIOBOURGOGNE ?**  
L'élevage d'escargots est fortement ancré à la Bourgogne. Fière d'habiter et de produire dans la région, j'apprécie que des gens cherchent à faire connaître leur région par tous les moyens possibles. C'est pourquoi porter la marque BIOBOURGOGNE correspondait - pile-poil - à mes convictions : l'agriculture biologique et le terroir.

**CE QUI NOUS TIENT À COEUR**  
Je connais mes produits et mon activité d'éleveuse par cœur. J'aime la faire partager avec les clients. En vendant mes produits à la ferme, il n'y a pas de sous-traitance, c'est de la vente honnête !

**DISTRIBUTEURS, MARCHÉS ET RESTAURATEURS LIÉS**

- Marché de CLUNY
- Marché de MARCIGNY
- Marché de PARAY-LE-MONIAL

• **Un plus pour vous : l'autonomie ! Vous actualisez vous-mêmes vos données quand vous voulez**

**Description générale**

Saut de paragraphe ENTER  
Aller à la ligne MAJUSCULE-ENTER

Ajouter un document téléchargeable  
Légende du document

Pourquoi je porte la marque BIOBOURGOGNE ?

Ce qui me tient à cœur...  
Goûts, motivations, éthique...

**Les labels de l'opérateur**

Attention, pour éviter les soucis avec la répression des fraudes, ne cochez que les labels qui s'appliquent à l'ensemble de votre ferme, domaine ou activité. S'ils ne s'appliquent qu'à certains produits mentionnez-les uniquement dans le texte de votre fiche en les associant aux produits effectivement sous le label.

AB  non  conversion  demeter  non  AB  oui  oui  non

**Mode d'emploi pour renseigner ses données en ligne**

**Le site a été conçu pour que tout néophyte puisse actualiser lui-même ses données. C'est très simple !**

1) inscrire votre mail et code d'accès dans l'espace privé du site [www.biobourgogne-association.org](http://www.biobourgogne-association.org)



(nous contacter si vous n'avez pas ou plus de code)

2) remplir votre fiche en ligne comme sur un simple fichier word : coordonnées, descriptifs de vos produits, tarifs, avec la possibilité d'ajouter des fichiers, flyers, photos, vidéos...

**Important :** Ces données en ligne servent de base pour d'autres supports de communication : une fois que vous êtes enregistré, vos informations peuvent être relayées facilement et à moindre coût :

- « Actualités », « Agenda », « Accueil » du portail de la bio en Bourgogne ou BioBourgogne. Association.org
- bulletins électroniques *ConsomActions* envoyés au grand public bourguignon
- catalogues en ligne et éditions papier (2013) : Route des Vins, Chemins de la bio, etc.
- actions de publipostage, publicité, etc.

**Attention :** vous êtes responsables du contenu de votre fiche et devez y respecter la réglementation en vigueur quant à l'affichage des produits bio ou en conversion. BioBourgogne Association se réserve un droit de regard sur le contenu de votre fiche et la possibilité de supprimer votre fiche.

**FRAIS D'INSCRIPTION 2013 : Vitrine des bio de Bourgogne + catalogue en ligne**

**- Producteurs /vignerons :**

- Adhérent BBA bénéficiaire de la marque BIOBOURGOGNE : gratuit
- Adhérent BBA non bénéficiaire marque : 17,95€TTC (15HT)
- Adhérent GAB : 23,92€TTC (20€HT)
- Non adhérent GAB : 47,84 €TTC (40HT)

**- Restaurateurs** distribuant régulièrement des produits bio bourguignons : 35,90TTC (30€HT)

**- Distributeurs :** 30€ à 150€HT, sous certaines conditions: Nous contacter.

**Contact : votre GAB ou Animatrice Anne Lothoré : [bba@biobourgogne.org](mailto:bba@biobourgogne.org)**