

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 ?

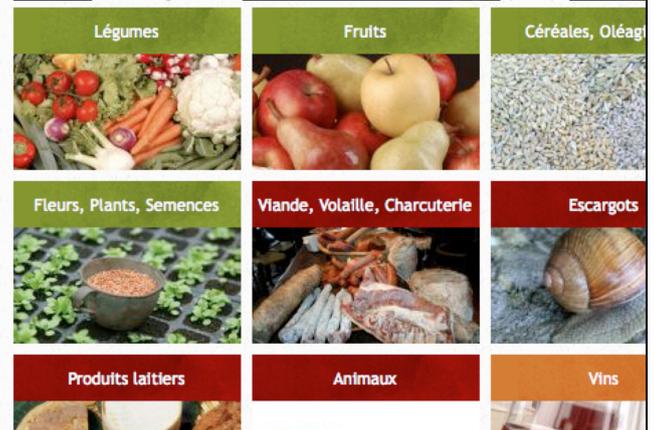
Rejoignez la vitrine collective des opérateurs bio de Bourgogne !

- 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

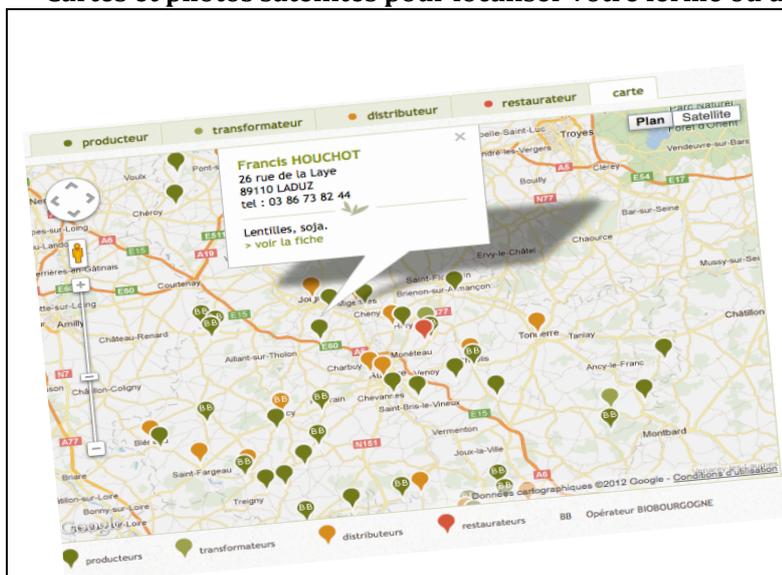
QUEL DÉPARTEMENT, LIEU ?

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

ou saisissez un code postal

rayon **10km**

- 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, Poillon 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



(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