



PARTAGE DE TECHNIQUES AGRICOLES INNOVANTES  
[www.terreaubio-occitanie.fr](http://www.terreaubio-occitanie.fr)

**MER 23 SEPT**

**RENCONTRE TECHNIQUE**



**MARAÎCHAGE**

**Le goût des légumes**

**46 360 LES PECHS DU VERS**

**Gratuit et ouvert à tous !**

Retrouvez toutes les infos de cet événement et de nombreux autres sur  
[WWW.TERREAUBIO-OCCITANIE.FR](http://WWW.TERREAUBIO-OCCITANIE.FR)

**PROGRAMME**

- De 9h à 10h30  
**Bilan du printemps et de l'été**  
*Retour d'expérience et libre expression : technique, climatique, commercialisation, ...*
- De 10h30 à 12h :  
**Le goût des légumes**  
*Qualité induite et naturelle. Sélection variétale : comment choisir ?*
- **12h Repas partagé**  
*Dégustation de vos légumes crus ou cuits*



# TERR' EAU BIO

PARTAGE DE TECHNIQUES  
AGRICOLES INNOVANTES  
[www.terreaubio-occitanie.fr](http://www.terreaubio-occitanie.fr)

## INSCRIPTIONS

Inscription obligatoire par email texto  
ou téléphone auprès d'Orlane :

[orlane.bio46@bio-occitanie.org](mailto:orlane.bio46@bio-occitanie.org)

06 01 40 37 95

## CET ÉVÉNEMENT EST ORGANISÉ PAR



Le groupement des agriculteurs bio  
du Lot.

Association apolitique engagée dans  
la défense d'une agriculture  
biologique éthique, durable et  
respectueuse des Hommes et de  
l'environnement

## TERR'EAU BIO EST ORGANISÉ PAR

Le réseau des producteurs bio d'Occitanie



## AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



Projet cofinancé par le fonds européen  
agricole pour le développement rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

# INFOS PRATIQUES

Mercredi 23 septembre à 9h

Chez Jean Luc Marcenac

EARL Les Cailloux Vivants

La Rivière,

46 360 LES PECHS DU VERS (= ST CERNIN)

### Penser à apporter :

- vos légumes crus ou cuits à faire découvrir
- un plat à partager
- vos couvertes, verres, assiettes, ...



CONCEPTION GRAPHIQUE : JUSTINE CARRIE - GRAPHISME - WWW.JUSTINECARRIE.COM / CREDIT PHOTO : MATHIEU CHANEL, AGR0BIO35