



• GAB 44 •

Les Agriculteurs BIO de Loire-Atlantique

CATALOGUE DE FORMATIONS 2020 - 2021

EDUQUER | SENSIBILISER



DÉVELOPPER UN PROJET SUR L'ALIMENTATION EN LIEN AVEC LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

JARDINAGE NATUREL

VISITE DE FERMES

REPAS OU GOÛTERS BIO ET LOCAUX

SORTIES SUR LE MARCHÉ

MISE EN PLACE DE PANIERS OU COMMANDES GROUPÉES...



NOS FORMATIONS

● OBJECTIFS

- Acquérir un bagage sur l'alimentation, l'agriculture, ses enjeux environnementaux, sociétaux et de santé
- Découvrir des approches pédagogiques, outils et techniques d'animation pour sensibiliser sur l'alimentation et l'agriculture
- Mettre les expériences et les compétences en commun pour sensibiliser sur les enjeux liés à l'alimentation de qualité, bio, saine, durable, accessible à tous

● QUI PEUT EN BÉNÉFICIER?

- Tout salarié ou bénévole acteurs de l'éducation : de toutes structures de l'éducation populaire, scolaires, enfance-jeunesse, ESS, santé, solidarité, environnement et développement durable.

● LES TARIFS

- De manière générale, le coût de nos formations est de 35 €/h soit 245 €/jour, 490 € pour 2 jours de formations.
- Chaque formation est indépendante, vous pouvez ainsi participer à l'une d'elle uniquement.
- Cependant, le programme «Eduquer, sensibiliser à l'alimentation de qualité» a été conçu pour vous offrir toutes les clefs de mise en place d'un projet cohérent sur l'alimentation ; ainsi nous vous incitons à participer à plusieurs jours de formations et proposons pour cela un tarif dégressif :

Vous participez à ...

1 journée	245 €
2 journées	490 €
3 journées	710€
4 journées	920 €
5 journées	1120 €
6 journées	1310 €

Les bénévoles actifs des associations ou individuels peuvent participer à la formation (nombre de places limitées). Un tarif personnalisé sera proposé.





EDUQUER/SENSIBILISER A L'ALIMENTATION DE QUALITE



- **Alimentation et 5 sens** : Eveiller au gout pour des produits de qualité dans notre alimentation au quotidien p.4
- **Alimentation et notions d'agriculture** : Quelles pratiques sur les fermes ? Animer les débats de société en lien avec l'alimentation et l'environnement p.6
- **S'outiller pour sensibiliser à l'alimentation et à l'agriculture biologique** : découverte et création d'outils pédagogiques p.8
- **Utiliser la ferme** comme un outil pédagogique p.10
- **Alimentation, santé et convivialité** : Au travers de temps de repas, transmettre les enjeux d'une alimentation durable p.12
- **Alimentation et qualité de l'eau** : amener la prise de conscience citoyenne de manière ludique p.14

ET POUR ALLER PLUS LOIN :

INTEGRER DES PRODUITS BIO, LOCAUX DANS LE QUOTIDIEN DE VOS STRUCTURES



- **S'approvisionner auprès des producteurs** : Comment les trouver et les convaincre de travailler avec vous ? p.18

COLLECTIVITÉS : OEUVRER POUR LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DE VOTRE TERRITOIRE



Pour mettre en œuvre leurs projets, les élus d'une collectivité ont besoin de bien appréhender les éléments du contexte agricole, la réalité agricole de leur territoire et les perspectives en matière de foncier, de pratiques, de type de production, de rapport avec les enjeux alimentaires et environnementaux.

Consultez notre catalogue de formations à destination des collectivités sur www.gab44.org

QUI SOMMES-NOUS?



- Le GAB 44 p.20
- Favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité p.20
- Organisme ressource pour une alimentation de qualité p.21
- Ils nous ont fait confiance p.23



ÉVEILLER AU GOÛT POUR DES PRODUITS DE QUALITÉ DANS NOTRE ALIMENTATION AU QUOTIDIEN



Plus nos sens sont sollicités, plus ils s'éveillent et s'éduquent, et mieux notre équilibre alimentaire s'en ressent. Par la recherche du plaisir, plaisir initié par les 5 sens, enfants et adultes développent la capacité de percevoir ce que nos sens nous transmettent, d'identifier et d'apprécier les différentes saveurs. Ils découvrent et retrouvent ainsi le goût d'une alimentation saine et équilibrée. Les techniques d'approche sensorielle de l'alimentation sont ainsi un indispensable de la boîte à outil pour éduquer à l'alimentation.

● OBJECTIFS

- Adopter la bonne posture pour faire redécouvrir les plaisirs liés à une alimentation saine et de qualité
- Développer ses capacités de communication sur la qualité nutritionnelle et gustative des aliments
- Apprendre à valoriser l'activité agricole et les aliments produits à travers une approche sensorielle
- Comprendre les mécanismes du comportement alimentaire du mangeur
- Acquérir le bagage nécessaire pour élaborer des ateliers sensoriels simples avec des produits fermiers bio ou des produits du jardin

● MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- › Travaux de groupes
- › Expérimentation sensorielle
- › Apports théoriques



● PROGRAMME

JOURNÉE 1 :

- Evolution de notre alimentation : histoire de la production agricole, rapport à l'alimentation et au temps, enjeux de l'éducation alimentaire
- Expérience sensorielle de niveau 1 : dégustation, découverte d'un aliment avec les 5 sens
- Présentation des trois piliers de l'alimentation
- Définition du rôle et de la place du goût dans l'alimentation, dans le fonctionnement de l'être humain
- Compréhension et découverte du goût et la physiologie des 5 sens par l'expérimentation

JOURNÉE 2

- Compréhension et découverte du goût et de la physiologie des 5 sens par l'expérimentation (suite)
- Rétablir les liens entre alimentation, agriculture, santé, environnement et plaisir
- Présentation des mécanismes de l'apprentissage alimentaire et de sa régulation
- Appréhension des mécanismes du comportement alimentaire du mangeur
- Elaboration d'ateliers sensoriels simples (dans sa structure ou dans la sphère privée)

DURÉE :

2 jours - de 9h30 à 17h30 (14h)

DATES :

Session 1 : vendredi 13 novembre et jeudi 10 décembre 2020 (date limite d'inscription le 06/11)

session 2 : vendredi 23 avril et vendredi 4 juin 21 (date limite d'inscription : 2/04/21)

session 3 : vendredis 19 novembre et 10 décembre 21 (date limite d'inscription : 22/10/21)

LIEU :

sur le département (à définir)

INTERVENANT-E-S :

Marie-Claire Thareau, Ingénieure agronome, nutritionniste, sophrologue caycédiennne (Association www.pommesetsens.org)

RESPONSABLE DE STAGE :

Fanny Caron – defialimentation@gab44.org - 02 40 79 76 74



QUELLES PRATIQUES SUR LES FERMES ? ANIMER LES DÉBATS DE SOCIÉTÉ EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT



Quand nous menons des actions d'éducation à l'alimentation, que ce soit avec une entrée « santé » « solidarité » ou « convivialité », difficile de faire l'impasse sur les modes de production agricole. En effet, quoi de mieux que de donner du sens à ce que l'on mange, comprendre d'où ça vient, son lien au terroir, aux producteurs ? Mais sur ce sujet d'actualité insatiable, il n'est pas toujours facile d'animer les débats : viande, végétal, bio, local, ... les préjugés et positionnements sont fréquents. Pour être à l'aise dans son rôle d'animateur, il semble nécessaire d'acquérir quelques outils d'animation et notions de base sur les modes de production agricole.

● OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances de base sur les modes de productions agricoles et leurs enjeux environnementaux et sociaux
- Se repérer dans les différents courants, ou modes de production agricole évoqués dans le quotidien : agriculture conventionnelle, raisonnée, agriculture biologique, bio-dynamique, ...
- Découvrir des animations et outils pédagogiques
- Acquérir un bagage pour parler de l'agriculture biologique, répondre aux interrogations et mener une démarche pédagogique sur l'agriculture bio

L'objectif n'est pas de devenir un expert mais d'acquérir des notions clés, développer un avis critique, pour animer des ateliers sur l'alimentation.

● MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- › Démarches actives ou participatives
- › Apports théoriques
- › Utilisation d'outils pédagogiques facilement reproductibles



● PROGRAMME

- Animation - Les enjeux croisés de l'alimentation et de l'agriculture vus à travers l'histoire
- Le fonctionnement d'un écosystème, des équilibres biologiques et application en agriculture – Présentation et découverte sur site (ferme)
- Test d'outils de découverte d'une ferme
- Focus sur l'agriculture biologique : un bagage pour en parler, des outils pour susciter le débat et lever des préjugés
- Décrypter les différents modes de production agricole

DURÉE :

1 jour, de 9h à 17h (7h)

DATES :

Jedi 11 mars 2021 (date limite d'inscription le 18/02)

LIEU :

Saint Julien de Concelles et Loroux Bottereau

Une partie de la journée aura lieu sur une ferme avec maraîchage et élevage

INTERVENANT-E-S :

Elsa Rossignol, Fanny Caron, et un.e producteur.rice du GAB 44 (Groupement des Agriculteurs Biologiques du 44)

RESPONSABLE DE STAGE :

Fanny Caron – defialimentation@gab44.org - 02 40 79 76 74



S'OUTILLER POUR SENSIBILISER À L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DÉCOUVERTE ET CRÉATIONS D'OUTILS PÉDAGOGIQUES



Comment sensibiliser à l'agriculture bio et l'alimentation quand on n'est pas expert ? La finalité de cette journée est de vous permettre de repartir avec un panel d'activités à faire dans vos établissements et à adapter à votre public pour les sensibiliser à leur environnement.

● OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances sur le vocabulaire Agriculture et alimentation Durable
- Découvrir des animations et outils pédagogiques.
- Créer une animation adaptée à son public sur la thématique.
- Repartir avec un panel d'outils pédagogiques réutilisables avec son public

L'objectif n'est pas de devenir un expert mais d'acquérir des notions clés, s'approprier des outils, pour animer des activités sur l'agriculture – l'alimentation et l'environnement.

● MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- > Démarches actives ou participatives
- > Apports théoriques
- > Utilisation d'outils pédagogiques facilement reproductibles



● PROGRAMME

- Utilisation d'outils pédagogique en lien avec la thématique.
- Comprendre les enjeux de l'alimentation durable, consommation-production
- Permettre l'argumentaire et le positionnement sur nos pratiques et leurs impacts
- Création d'une activité pédagogique pour mieux s'appropriier la thématique avec son public et ses moyens à disposition

DURÉE :

1 jour, de 9h à 17h (7h)

DATES :

mardi 7 septembre (date limite d'inscription : 5 juillet 2021)

LIEU :

Nozay, rue Marie Curie, locaux du GAB44
Toute la journée se déroulera en salle.

INTERVENANT-E-S :

Elsa ROSSIGNOL

RESPONSABLE DE STAGE :

Elsa Rossignol – animation@gab44.org – 02 40 79 76 74



UTILISER LA FERME COMME UN OUTIL PÉDAGOGIQUE POUR SON PUBLIC



L'invitation de cette journée, est de venir sur le terrain pour faire des ponts avec ce qui se passe en classe ou dans le centre voir même jusqu'à la maison. L'idée n'étant pas de parler que d'agriculture mais de transmettre les notions de productions, de consommations, d'impacts,... en s'émerveillant, en goûtant, en jouant.

● OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances sur le fonctionnement d'une ferme en agriculture biologique
- Découvrir des animations et outils pédagogiques.
- S'approprier l'espace professionnel agricole pour mener des activités pédagogiques avec son public.

L'objectif n'est pas de devenir un expert mais d'acquérir des notions clés, s'approprier des outils, pour animer des activités sur l'agriculture - l'alimentation et l'environnement.

● MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- › Démarches actives ou participatives
- › Apports théoriques
- › Utilisation d'outils pédagogiques facilement reproductibles



● PROGRAMME

- Découverte de la ferme animée par des jeux et visite avec le ou la producteur-ice
- Le fonctionnement d'un écosystème, des équilibres biologiques et application en agriculture
- Test d'outils de découverte d'une ferme et son environnement approche ludique et scientifique.
- Création d'une activité pédagogique

DURÉE :

1 jour, de 9h à 17h (7h)

DATES :

Mercredi 7 juillet 2021 (date limite d'inscription : 18 juin 2021)

LIEU :

Sur le département (à définir)

Toute la journée se déroulera sur une ferme

INTERVENANT-E-S :

Elsa ROSSIGNOL et un.e producteur.rice du GAB 44 (Groupement des Agriculteurs Biologiques du 44)

RESPONSABLE DE STAGE :

Elsa ROSSIGNOL - animation@gab44.org - 02 40 79 76 74



AU TRAVERS DE TEMPS DE REPAS, TRANSMETTRE LES ENJEUX D'UNE ALIMENTATION DURABLE



Vous organisez des ateliers cuisine, des petits déjeuners, repas partagés... chacun de ses temps sont des occasions pour transmettre des messages et mettre à la fois santé, environnement et plaisir autour d'une même table. De quelle manière ? Peut-on proposer des produits du meilleur goût au meilleur coût - économique et environnemental- ? Comment transmettre de manière digeste les principes de l'équilibre alimentaire, sensibiliser sur la saisonnalité, les protéines végétales... ?

● OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux d'une alimentation durable pour tous
- Savoir préparer et animer un atelier cuisine/repas/gouter/apéro à visée pédagogique
- Acquérir des notions de bases sur l'équilibre alimentaire, les protéines végétales, la saisonnalité, les produits biologiques...
- Découvrir l'importance et les bénéfices de prêter attention aux choix des produits (environnement, nutrition, économies...)

● MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- › Pratique (cuisine)
- › Démarches participatives et travaux de groupe
- › Apports théoriques



● PROGRAMME SUR 2 JOURS

- Immersions : un atelier de cuisine saine et durable et un repas en pleine conscience
- Les approvisionnements : découverte d'une ferme bio locale et points de vente, visite avec le/la producteur.rice, jeux autour de l'alimentation et l'agriculture bio
- Les méthodes d'animation d'un atelier : étapes & points clés, spécificités en temps de covid-19
- Apports sur l'équilibre nutritionnel : repères et connaissances de bases
- Découverte d'objets et astuces Zéro Déchets/Zéro Gaspi en cuisine
- Synthèse des enjeux et gestes pour une alimentation durable
- Mise en pratique : test d'animations
- Mise en situation professionnelle : construction d'un projet, projection sur des axes de progrès

DURÉE :

2 jours - de 9h30 à 17h30 (14h)

DATES :

Session 1 : vendredis 19 et 26 mars 2021 (date limite d'inscription : 26 février)

Session 2 : Jeudi 30 septembre et vendredi 1^{er} octobre 2021 (date limite d'inscription : 9 septembre)

LIEU :

sur le département (à définir)

INTERVENANT-E-S :

Diététicienne

RESPONSABLE DE STAGE :

Fanny Caron – defialimentation@gab44.org – 02 40 79 76 74



AMENER LA PRISE DE CONSCIENCE CITOYENNE DE MANIÈRE LUDIQUE



« L'eau » ... quand elle coule tous les jours au robinet de notre maison, comment se douter qu'elle est source de gros enjeux pour le futur ? Pourtant, de manière très concrète et dans notre environnement proche, si l'on apprend à détecter les signes de son « mauvais état », nous pouvons alors contribuer à la préserver dans notre quotidien. En tant qu'animateurs vous avez une place privilégiée pour permettre la prise de conscience de ces enjeux et donner envie d'agir par des petits gestes.

● OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux environnementaux liées à la qualité de l'eau
- Acquérir les notions de bassin versant, petit et grand cycle de l'eau
- Identifier les pratiques agricoles favorables à la qualité de l'eau
- Faire évoluer les foyers vers un mode d'alimentation favorable pour la qualité de l'eau
- Apprendre à utiliser des animations et outils pédagogiques reproductibles avec les foyers

L'objectif de cette formation n'est pas de devenir un expert mais d'acquérir des notions clés, développer un avis critique, pour animer des ateliers, randonnées et autres sorties.

● MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- > Démarches actives ou participatives
- > Apports théoriques et expérimental
- > Utilisation d'outils pédagogiques facilement reproductibles

Action proposée dans le cadre du Défi Citoyen Actif pour la Qualité de l'eau, avec le soutien financier de l'agence de l'eau Loire Bretagne, la Région Bretagne, le département d'Ille et Vilaine et la Région Pays de la Loire, la fondation Léa nature.



● PROGRAMME

DEMI-JOURNÉE 1

- Ce qu'il faut connaître sur la ressource en eau, le grand cycle et le petit cycle de l'eau
- Les impacts de l'Homme sur la qualité de l'eau et pourquoi est-ce si important ?
- Présentation de deux animations : « Le Bar à Eau » et « Où-suis-je ? »

DEMI-JOURNÉE 2

- Les pratiques agricoles favorables à la bonne qualité de l'eau : visite scénarisée sur site (ferme) et découverte d'outils pédagogiques type « Rallye Eau à la ferme »
- Découvrir sous forme d'une animation, les « labels et étiquettes » de nos produits du quotidien
- Découvrir un outil pédagogique pour susciter le débat et lever des préjugés sur l'agriculture, l'eau, l'alimentation, la bio

DURÉE :

2 demi-journées de 14h à 17h30 (7h)

DATES :

Demi-journée 1 : Février 2021 (semaine 5, 6 ou 7)

Demi-journée 2 : Mars 2021 (semaine 10, 11 ou 12)

Date limite d'inscription 08/01

LIEU :

Demi-journée 1 : Châteaubriant

Demi-journée 2 : Saint Julien de Vouvantes ou Lusanger (sur une ferme)

INTERVENANT-E-S :

Margot Escudier (Syndicat Chère - Don - Isac)

Fanny Caron, Elsa Rossignol et un.e producteur.rice du GAB 44 (Groupement des Agriculteurs Biologiques du 44)

RESPONSABLE DE STAGE :

Fanny Caron – defialimentation@GAB44.org – 02 40 79 76 74







S'APPROVISIONNER AUPRÈS DES PRODUCTEURS

COMMENT LES TROUVER ET LES CONVAINCRE DE TRAVAILLER AVEC VOUS?



● OBJECTIFS

- Comprendre l'agriculture du département pour construire sa stratégie de sourcing
- Appréhender les leviers pour travailler avec les producteurs locaux
- Savoir convaincre les producteurs d'adhérer à votre projet

● PUBLICS CONCERNES

- Porteurs de projet ou acteurs de la distribution ou de la transformation souhaitant s'approvisionner en produits locaux bio et de qualité :
 - Distribution: magasin, épicerie, livraison à domicile
 - Transformation
 - Café, restaurants, traiteurs, organisateurs d'évènements...



● PROGRAMME

• 1ÈRE JOURNÉE : COMPRENDRE L'AGRICULTURE EN LOIRE ATLANTIQUE

- Quelle est l'agriculture d'aujourd'hui et son évolution ?
- Quels sont les signes de qualité sur le département ?
- Quel équilibre pour le fonctionnement d'une ferme ?
- Cas concret : visite de deux exploitations en circuits courts

• 2ÈME JOURNÉE : TRAVAILLER AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX

- Comprendre les problématiques par filière
- Appréhender les leviers pour me permettre de travailler avec les producteurs locaux
- Mettre en place une stratégie de sourcing : témoignage et travail sur mon projet

DURÉE :

2 jours de 9h à 17h (14h)

DATES :

1er semestre 2021 (date limite d'inscription 31/12/2020)

LIEU :

Nantes

INTERVENANT-E-S :

CAP 44 : <http://www.agriculturepaysanne.org/cap44>

GAB 44 : www.gab44.org

Terroirs 44 : <http://www.terroirs44.org/>

RESPONSABLE DE STAGE :

Béryl Rouiller – beryl.rouiller@GAB44.org – 02 40 79 76 76



QUI SOMMES NOUS ?

● LE GAB 44

Créé en 1990, le Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire-Atlantique (GAB 44) rassemble les agriculteurs bio ou en devenir du département. Ensemble, ils œuvrent pour développer la production biologique et la mise en place de filières équitables durables sur le département.

Le GAB 44 s'engage notamment sur des actions :

- de **communication et de sensibilisation** : Organisation ou participation à des événements pour sensibiliser le public, animations pédagogique auprès de scolaires et adultes sur le lien entre l'alimentation, la santé, l'environnement.
- d'accompagnement à la **mise en place de filières bio de proximité** : structuration de la filière bio locale, introduction de produits bio et locaux en restauration collective, ...

● FAVORISER L'ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

Les agriculteurs bio promeuvent un développement solidaire, durable et cohérent de l'agriculture bio, au-delà du cahier des charges AB. Ainsi, ils s'intéressent aux dispositifs qui favorisent l'accès de tous à une alimentation de qualité (sensible ou non à la bio, personnes à faible revenu, ne se sentant pas légitime....).

EXTRAIT DE LA CHARTE FNAB*

« Pour une société plus humaine et solidaire »

L'agriculture biologique participe à un projet de société. Il a pour but, à travers les moyens qu'il préconise, de redonner un sens aux actions quotidiennes de chacun, de relocaliser l'économie et de faire en sorte que l'humain en soit le cœur et non l'outil, de recréer un lien fort entre les villes et les campagnes, et de tisser un lien durable entre l'environnement, la santé et l'alimentation.

Nous devons œuvrer ensemble à une société plus juste, plus harmonieuse et plus équitable. En un mot : solidaire. Il s'agit de travailler [...] sur la dimension populaire de l'accès à une alimentation de qualité, loin des injonctions élitistes au « bien manger » et commerciales du « prêt à manger ».





ORGANISME RESSOURCE POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

Le GAB est dans une démarche de partage de réflexions, connaissances, outils sur l'alimentation, en lien avec des pratiques agricoles vertueuses pour l'environnement et le territoire.

- **Informer et communiquer** : des outils papiers et numériques à votre disposition
- **Sensibiliser et animer** : grâce à la pédagogie - catalogue d'animations, prêt d'expositions et panneaux, liste de films à diffuser, prestations d'animation
- **Valoriser vos actions et projets** : dans le cadre de campagnes de communication telles que le Printemps bio et Manger bio et local c'est l'idéal
- **Trouver des partenaires** : du réseau bio (producteurs, transformateurs, lieux de vente), mais aussi des intervenants en cuisine, nutrition, environnement...
- **Se former** : à travers le présent catalogue et des événements de mise en réseau
- **Changer vos pratiques** : introduction de produits bio et locaux.
- **Lancer un défi** Famille à Alimentation Positive

🍌 ACTION « DÉFI FAMILLES À ALIMENTATION POSITIVE »

Depuis 2016, le GAB44 a mis en place des « Défi Familles à Alimentation Positive » sur le département. Cette action, portée par le réseau des Agriculteurs Bio, existe depuis 2012 en France.



L'objectif ? Par des moments d'échanges conviviaux, accompagner des foyers à se questionner sur leurs habitudes alimentaires (types d'aliments, lieux d'achats, cuisine, moment de partage, influence sur la santé et le bien-être), ainsi que sur l'origine des aliments et leurs méthodes de production.

Ce défi est mené en partenariat étroit avec des structures relais du territoire, dont vous pourriez faire parti.

PLUS D'INFOS À RETROUVER SUR GAB44.ORG



◆ ORGANISME DE FORMATION

Le Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire-Atlantique (GAB44) répond aux exigences réglementaires en matière de qualité de formation. Nous avons obtenu la certification Datadock. N° d'agrément d'organisme de formation : 52 44 03 914 44 – Certification Qualicert SGS.





ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



ACAPE Saint-Nazaire



LA COOP DU COIN



● PLUS D'INFORMATIONS

- www.gab44.org
- www.bonplanbio.fr
- www.foyeralimentationpositive.fr

Inscrivez-vous à la newsletter sur gab44.org ou suivez nous sur facebook / Les agriculteurs bio du 44



Inscription :
www.gab44.org

Renseignements
auprès des responsables
de stage

Merci à nos partenaires financiers : l'Etat (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement, Agence Régionale de Santé), Nantes Métropole et la fondation Léa Nature.

