



LA TERRE  
EST NOTRE  
MÉTIER

LA BIO,  
POURQUOI  
PAS MOI ?

ÉDITION  
2013

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA BIO

11, 12, 13 OCTOBRE 2013  
GUICHEN / BRETAGNE

## Le Village des fromages Bio Régionaux

# Soyez exposants

Au coeur du salon professionnel de cette édition 2013, un espace spécifiquement dédié à la valorisation et la promotion des fromages fabriqués en Pays de Loire, Bretagne et Normandie.

### Exposants :

Producteurs transformant eux-mêmes leurs fromages et artisans fromagers travaillant avec des producteurs locaux.

### Visiteurs :

Cet espace s'adresse au grand public (il est situé en face des animaux et à côté des démonstrations de chiens de troupeau). Il s'adresse également aux distributeurs et restaurateurs, grâce à des invitations ciblées.

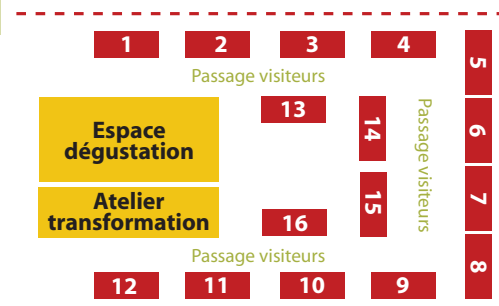
## Disposition prévisionnelle

Le village sera agencé en forme de marché, avec une identification de l'ensemble de l'espace pour donner un caractère d'ensemble attractif. Un chapiteau sera réservé aux animations et dégustations. Un atelier de démonstrations de fabrication de fromage sera également mis en place. 16 emplacements sont prévus et seront attribués par ordre d'arrivée des dossiers d'inscription.



Ferme  
du  
salon

Passage visiteurs



**VILLAGE DES  
FROMAGES**  
16 emplacements

Démonstration  
de chiens  
de troupeau



LA TERRE  
EST NOTRE  
MÉTIER

?

LA BIO,  
POURQUOI  
PAS MOI ?

ÉDITION  
2013

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA BIO

11, 12, 13 OCTOBRE 2013  
GUICHEN / BRETAGNE

## Informations pratiques



- Venir avec sa vitrine et un stand de marché couvert.
- Obligation d'être présent les 3 jours aux heures d'ouverture :
  - Vendredi 12h - 19h
  - Samedi 10h - 19h
  - Dimanche 10h - 19h
- Tarif : 100€ les 3 jours, électricité incluse.

### ATTENTION!

Les groupes électrogènes sont arrêtés la nuit :  
ne laissez pas vos marchandises en vitrine hors  
des horaires d'ouverture.