

PROGRAMME DES ANIMATIONS

MANGER *Bio & Local* C'EST L'IDÉAL !



3 SEPT. > 2 OCT. 2022

+ de 40 rendez-vous
en Centre-Val de Loire





Manger Bio et local, c'est l'idéal !

LA CAMPAGNE NATIONALE DU RÉSEAU FNAB CHAQUE ANNÉE EN SEPTEMBRE !

page de présentation et/ou mise en avant événement de lancement

Cher (18)

Vendredi 16 et 23 sept. de 16h à 19h

FERME OUVERTE

Visite de l'exploitation, dégustation des produits et vente directe de légumes.

📍 **Lieu dit Palleau**

18120 LURY-SUR-ARNON

👤 **Sophie VIVIEN** - 06.51.39.64.25

📍 Le Jardin de l'Arnon @LeJardinDelArnon

Vendredis 16 et 23 sept. de 17h à 20h

MARCHÉ ET DÉGUSTATION

Vente de légumes bio et dégustation de préparations à partir de nos légumes bio.

📍 **La Chaponnière**

18100 SAINT-HILAIRE-DE-COURT

👤 **Céline Millérioux** - 06 72 61 28 21 ecopole.czs@gmail.com www.ecopolelachaponniere.com/

📍 Ecopôle Alimentaire la Chaponnière @alimentationlachapo

📍 lachaponniere

Vendredis 16 et 23 sept. à 18h

VISITE ET DÉGUSTATION À LA FERME

Visite de la ferme et dégustation de nos produits laitiers BIO

📍 **Lieu dit Le Carroir** - 18270 SIDIAILLES

Coordonnées GPS 46.494504 2.323658
👤 **Christophe DELEMONTEZ** - 06.23.03.80.78 gaeducarroir@outlook.fr www.laitmeuh.fr

Samedi 24 septembre de 16h à 22h

MARCHÉ BOURGES SE FAIT BIO

Marché Bio et Local à la Halle au Blé, en centre-ville de Bourges, où une trentaine de producteurs et artisans seront présents !

Venus des quatre coins du département, les producteurs et artisans, tous labellisés Agriculture Biologique, seront réunis pour offrir le meilleur de la production locale.

Des produits frais (légumes, œufs, fromages, pains...) aux produits plus élaborés (confitures, pâtes, tisanes, pâtisseries...), en passant par le vin et la bière artisanale, c'est le marché à ne pas rater pour qui souhaite s'approvisionner en produits fermiers bio.

Vous retrouverez également les créations de nombreux artisans du Cher (couture zéro-déchet, céramique, nichoirs à insectes, savons...). Restauration sur place (sans réservation) par Cuisinette, sets musicaux tout au long de la journée par SWING BERRY'S (Jazz New Orleans).

Venez nous retrouver dans une ambiance chaleureuse et conviviale !

📍 **8 rue Paul Commenge**

18000 BOURGES

👤 **Chloé BELLEAU** - 06 37 67 32 21 bioberry@bio-centre.org

bioberry.wixsite.com/bioberry

📍 BioBerry

Samedi 17 septembre à 14h00

VISITE DE LA FERME ET DU CHATEAU

Rendez-vous devant le château de la ferme de ChateauFer pour une visite du château et du champs afin de venir découvrir les techniques utilisées pour le maraichage.

Dimanche 18 septembre à partir de 15h00

JOURNÉE DU PATRIMOINE DU CHATEAU AU CHAMPS

15h00 Visite du château de ChateauFer

16h30 Marché fermier avec les producteurs locaux

18h30 Dîner sur l'herbe sur réservation

19h30 Hommage à Jean Giono avec Gael Faure spectacle musical et gourmand. (sur réservation)

📍 **La Ferme de ChateauFerLieu-dit** - 18200 BRUÈRE-ALLICHAMPS

👤 **Céline MARTIN-MIN** responsable d'exploitation : celine@chateaufer.fr
Noémie TISSINIÉ chargée expérience Client : noemie@chateaufer.fr
info@chateaufer.fr - 0248960365 - www.chateaufer.fr/ferme

📍 Chateau Fer, château et ferme agroécologique - @lafarmedechateaufer

📍 Chateaufer - in La Ferme de ChâteauFer

Samedi 24 Septembre à 9h00

ATELIER CUISINE LACTO-FERMENTATION

L'école des Fanes consacre ses ateliers 2022 à la lactofermentation. Cette très ancienne technique de conservation permet de conserver les légumes avec toutes les vitamines et minéraux. Lors des ateliers, vous apprendrez à cuisiner les produits lactofermentés, vous découvrirez les grands principes de la lactofermentation, les recettes et les astuces de la cheffe Eve Choukroun-Tardif qui épateront les papilles des petits et des grands. L'école des Fanes œuvre pour une alimentation bonne pour notre santé et pour la planète !

Sur réservation : 24 places disponibles !

Mardi 20 septembre à partir de 16h45

REMISE DE DIPLOME ÉTABLISSEMENT BIO ENGAGÉ

Le Collège Littré à Bourges reçoit le Label Établissement Bio Engagé qui récompense l'engagement des équipes de la cuisine du self en faveur de l'alimentation bio !

📍 **10 rue Littré** - 18000 BOURGES
www.bio-centre.org

📍 Bio Centre

Eure-et-Loir (28)

Samedi 17 et dimanche 18 sept. à partir de 10h

DÉCOUVERTE DE NOS PRODUCTIONS LOCALES

Retrouvez-nous au marché couvert de Dreux pour la dégustation de nos productions

📍 **Marché couvert de Dreux** 28100 DREUX stand associatif AMABEL

👤 **Benjamin Soulard** - 0672445618 benjamin-soulard@orange.fr

📍 Amabel - Association de producteurs biologiques d'Eure et Loir

Samedi 24 septembre à 10h

LE CHARDON FÊTE SES TROIS ANS !

Animation culinaire, dégustation, animation musicale, rencontres des producteurs.

📍 **1 place Saint-Pol** 28400 NOGENT-LE-ROTROU

👤 **Sarah Gilsoul** - 0671214953 www.lechardonbio.fr

📍 lechardon28

📍 lechardon28

Dimanche 2 octobre 2022 à partir de 16h45

MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX ET VISITE DE FERME HISTORIQUE BIO

Une vingtaine de producteurs bio et locaux proposeront leurs produits. Restauration sur place. 11h et 16h : visite guidée de la ferme historique et découverte de l'agriculture biologique. Ferme en bio depuis 1978.

📍 **La Ferme au Colombier** - 2 rue d'Ormoys - 28210 NÉRON

👤 **Romain LHOPITEAU** - 06 86 95 20 55 - rlhopiteau28@gmail.com

📍 La Ferme au Colombier

Indre (36)

Samedi 3 septembre à 18 h15

TARTINE PARTIE SUR LA BIODIVERSITÉ

18h15 : accueil
18h30 : projection d'un film
19h30 : débat avec des acteurs de la biodiversité, suivi d'une dégustation de Tartines Bio Fromages, pâtés, végétariennes et Boissons Bio.

📍 **Salle des fêtes** 36700 CLION-SUR-INDRE

👤 **Bernard** - 06 72 46 90 59 bernard@b-lamy.com lepanierfermier36.fr

Mercredi 21 septembre de 10h à 13h

DÉGUSTATION

Venez dégustez le pain Bio de La Tartine Berrichonne

Vendredi 23 septembre de 10h à 13h

RENCONTRE

Venez découvrir et échanger avec le producteur de la Ferme Perreau

📍 **1 route de Châteauroux** 36100 ISSOUDUN

👤 **Nelly CISSAY**

📍 Ethique ET BIO - @ethiqueetbio

📍 Ethique Et Bio

Ce programme est susceptible d'évoluer, suivez l'actualité des animations en vous abonnant à **Bio Centre**

Vendredi 16 septembre de 16h à 19h

Samedi 17 septembre de 9h à 12h

MARCHÉ À LA FERME

Venez découvrir notre marché hebdomadaire ! 100% des légumes proposés sont cultivés chez nous, en bio, sur sol vivant et avec amour !

Vendredi 23 septembre de 16h à 19h

Samedi 24 septembre de 9h à 12h

VISITES GUIDÉES

Profitez du marché hebdomadaire pour (re)découvrir nos jardins maraichers !

Vendredi 23 septembre : Marché à la ferme de 16h à 19h

Départ des visites guidées à 16h, 17h, 18h.

Samedi 24 septembre : Marché à la ferme de 9h à 12h

Départ des visites guidées à 9h, 10h, 11h.

📍 **GAEc La Ferme Magnyfestante** 2 Le Châtaignier Carabin 36400 LE MAGNY

👤 **Sarah et Benjamin DIEU** - 06 20 08 28 40 lafermemagnyfestante@pm.me www.lafermemagnyfestante.com

Samedi 24 septembre de 9h00 à 18h00

FERME OUVERTE

Démonstration de la fabrication de la farine et de la préparation du pain 100 % bio et local par un paysan boulanger.

📍 **lieu dit LAVAUD** - 36370 LIGNAC

👤 **Olivier Lebon** 02 54 25 79 83 - lc215c@orange.fr

Dimanche 25 septembre de 10h à 11h

VISITE DE FERME À ENJEU EAU

Ferme bio sur captage d'eau potable de la ville.

Rappel des fondamentaux de la bio. Tour de champs : où en sont les cultures en septembre ?

Les bienfaits de la culture bio sur la qualité de l'environnement.

Commandes de paniers bio

Inscription préalable par mail

📍 **Le Petit Montboury** route de Beaumont - 36130 DÉOLS

👤 **Murielle MEURGUES** murielle.meurgues@orange.fr



Indre-et-Loire (37)

Samedi 10 septembre
de 10h à 18h

PORTES OUVERTES DE LA BRASSERIE
Visite de la brasserie à 11h, 14h et 16h sur réservation UNIQUEMENT. Restauration, burger maison (viande bio de la ferme de Cotron), réservation recommandée.

Brasserie Artisanale Bio
La Gironnette
Lieu dit la Gironnerie
37460 LOCHÉ-SUR-INDROIS

Renseignements et réservations
Audrey KNAUER - 06 15 27 36 75
brasseriegironnette@gmail.com
www.brasseriegironnette.com/

Brasserie La Gironnette

Du 16 au 25 septembre

DÉGUSTATION

Dégustation de produits locaux en magasin.

9 allée de la Canopée
37140 BOURGUEIL

Votre équipe Biocoop - 02 47 81 44 60
www.biocoop-bourgueil.fr

Biocoop La Petite Prairie

Du 16 au 25 septembre

de 9h à 19h

SÉANCES ÉNOTOURISTIQUES

Séances gratuites - sans rdv, sauf groupe

1875 route de Tours
Impasse de la Villatte
37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL
Lat. : N 47.28765 - Long. : E 0.15762

Nathalie DRUSSÉ
06.88.88.77.75 - drusse@wanadoo.fr
www.drusse-vindeloire.com

Samedis 17 et 24 septembre
de 10h à 12h

MARCHÉ À LA FERME

Visite et peinture végétale en continu de 10h à 12h

À l'intersection entre
le chemin des planches et
la route du moulin Glabert
37230 SAINT-ÉTIENNE-DE-CHIGNY

Emilie Deloraine - 06.09.25.79.11
contact@aupieddelarbre.bio
www.aupieddelarbre.bio

Aupieddelarbre Bio

Samedi 17 et dimanche 18 sept.
de 9h à 19h

DES VIGNES BIO À LA CAVE TROGLO

Accueil énotouristique chaleureux par la famille vigneronne, pour petits et grands.

Visité du chai authentique et de la cave troglodytique du Xe siècle possibles.

Dégustations, vente directe de jus de raisin et de vins médaillés de pur plaisir, gourmands en AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Sauvignon, rouges, rosé et blanc, certifiés en Agriculture Biologique, voire sans sulfites ajoutés.

Salle confortable, entourée de vignes et rosiers, labellisée Tourisme & Handicap, avec vue sur le chai en activité. Vidéos et jeux sensoriels.

Boutique de produits Bio du Val de Loire.

Aire de stationnement avec table de pique-nique accessible et équipée pour les camping-cars.

1875 route de Tours
Impasse de la Villatte
37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL
Lat. : N 47.28765 - Long. : E 0.15762

Nathalie DRUSSÉ
06.88.88.77.75 - drusse@wanadoo.fr
www.drusse-vindeloire.com

Lundi 19 septembre
de 16h à 19h

MARCHÉ À LA FERME

Vente de nos légumes bio.

Les Jardins Vergers

La Petite Rabaudière

37290 BOSSAY-SUR-CLAISE

Léa Lenoir, Remy Gouriou
et Florent Pasquier
02 47 05 17 67 - sec@biocite.com

Woofing Les Jardins Vergers de La Petite Rabaudière

Mardi 20 septembre
à 12h00

ANIMATION SCOLAIRE :
ORGANISATION D'UN
REPAS TOALEMENT
BIOLOGIQUE

Réalisation de repas en liaison froide destinés à l'ensemble des élèves des écoles publiques de Fondettes et collèges de Fondettes, Saint-Cyr-sur-Loire et Luynes.

Ecoles Camille Claudel, Gérard Philipe, La Guignière, Françoise Dolto, Collèges Jean Roux de Fondettes (37230), collège Lucie et Raymond Aubrac de Luynes (37230), collège La Béchellerie de Saint-Cyr-sur-Loire (37540)

Catherine de Valbray
Directrice du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes
02 47 88 11 66 - smgcf@fondettes.fr
www.syndicatarrestaurat37.fr

Jeudi 22 septembre
de 19h30 à 21h30

SOIRÉE PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION DE VINS ET FROMAGES LOCAUX

Présentation par l'équipe de Biocoop BioCité : qu'est-ce qu'un vin bio ? Et les différents labels. Puis, soirée dégustation autour des bulles de Perrault

Jadaud et de la gamme Domaine du Mortier accompagnées des fromages de chèvres de la ferme du Cabri au lait. Inscription au magasin avant le 15 septembre.

Biocoop Biocité

6 rue Emile Zola - 37000 TOURS

Léa Lenoir, Remy Gouriou
et Florent Pasquier
02 47 05 17 67 - sec@biocite.com

Woofing Les Jardins Vergers de La Petite Rabaudière

Jeudi 22 septembre
entre 12h00 à 13h00

ANIMATION SCOLAIRE :
MENU VÉGÉTARIEN BIO

Menu entièrement bio avec une préparation Fait Maison réalisée par nos cuisiniers pour le repas du midi pour l'ensemble de nos élèves demi-pensionnaire.

Seront invités, par ailleurs, les parents d'élèves de l'APE.

15 rue Michel Bouchet
37420 AVOINE

Sophie Agen
gest.avoine@ac-orleans-tours.fr
clg-henri-beccuere-l-avoine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/

Vendredi 23 septembre
de 18h à 19h30

PORTES OUVERTES DE L'AMAP
JACK BE LITTLE

Présentation de notre AMAP, rencontre avec nos producteurs et dégustation de produits locaux et bio (animation en extérieur).

Pôle Sportif - 9 Rue Rolland Pilain
37050 CHAMBRAY LES TOURS

Nelly JACCAZ - 0672369716
www-amap-chambray.org

Jack Be Little
(AMAP de Chambray-lès-Tours)

Loir-et-Cher (41)

Jeudi 22 septembre
à partir de 17h

DÉGUSTATION
SUR LE MARCHÉ

Dégustation de produits de nos agriculteurs bio et locaux présents sur le marché.

impasse Saint Pierre - 41100 AZÉ
Mairie - 02.54.72.01.08
www.aze41.fr

Vendredi 23 et samedi 24 sept.
de 9h30 à 19h30

MICRO-MARCHÉ BIO ET LOCAL

Les Biocoop de Blois et de Saint-Gervais-la-Forêt organisent un micro-marché de producteurs bio et locaux.

Biocoop l'Épi Vert
51 avenue de Châteaudun
41000 BLOIS

Biocoop le Marché Bio
35 rue des Perrières
41350 SAINT-GERVAIS-LA-FORÊT

Elaura VALLON,
chargée de communication
com.biocoop41@gmail.com
0254781332

Nancy Pinçonnet
responsable des magasins
n.pinconnet@epivert.fr
0772387535 - lepivert.biocoop.net

Samedi 17 septembre
de 10h à 22h

PORTES OUVERTES DE LA FERME

Les portes ouvertes de la ferme sont l'occasion de faire découvrir au plus grand nombre mon exploitation. Visite de la ferme, marché paysan, concert, et conférence sont au programme. Toutes les info à retrouver sur notre page Facebook.

28 avenue Nationale - 45430 CHÉCY

Benjamin TROUSLARD - 0627121417

Le potager d'antan @lepotagerdantan

Ce programme est susceptible d'évoluer, suivez l'actualité des animations en vous abonnant à Bio Centre

Loiret (45)

Vendredi 16 septembre
10h à 19h

MISES EN AVANT, DÉGUSTATION ET PROMOTION DE PRODUITS BIO ET RÉGIONNAUX

Possibilité de découvrir et de goûter à des produits bio et locaux.

Magasin BIO NATURE ET SANTE
1375 Route de Saint-Jean de Braye
45400 SEMOY

Accès direct depuis la tangentielle-sortie C3

Tiphaine Rousselet
02 38 21 72 32 - bio-naturesante.fr

Bio Nature et Santé

Samedi 17 septembre
de 10h à 17h

FERME OUVERTE, DÉGUSTATION, VENTE DIRECTE

Balade libre, repas partagé de 12h à 14h, visite guidée à 15h

Route du Fort
45260 CHAILLY-EN-GÂTINAIS

Thomas Corbet - 0677823426
corbet.thomas45@gmail.com
www.maboutiquefermiere.fr/pachamama

Samedi 17 septembre
de 10h à 22h

PORTES OUVERTES DE LA FERME

Les portes ouvertes de la ferme sont l'occasion de faire découvrir au plus grand nombre mon exploitation. Visite de la ferme, marché paysan, concert, et conférence sont au programme. Toutes les info à retrouver sur notre page Facebook.

28 avenue Nationale - 45430 CHÉCY

Benjamin TROUSLARD - 0627121417

Le potager d'antan @lepotagerdantan

Ce programme est susceptible d'évoluer, suivez l'actualité des animations en vous abonnant à Bio Centre

Samedi 17 septembre
DÉGUSTATIONS ET DÉCOUVERTES DE NOUVEAUTÉS BIO

Dégustations libres et gratuites

Magasin BIO NATURE ET SANTE
1375 Route de Saint-Jean de Braye
45400 SEMOY

Accès direct depuis la tangentielle-sortie C3

Tiphaine Rousselet
02 38 21 72 32 - bio-naturesante.fr

Bio Nature et Santé

Samedi 17 septembre
à 10h00

DÉCOUVERTE DE LA NATUROPATHIE

Venez découvrir la naturopathie et poser toutes vos questions

Votre Epicerie Bio
18 route de Ligny
45240 LA FERTÉ-SAINT-AUBIN

Aurélie et Christelle - 02.38.47.42.93

Votre Epicerie Bio Biomonde
@votreepiceriebio

Mercredi 21 septembre
DÉCOUVERTE D'INGRÉDIENTS MÉCONNUS

Venez découvrir les bienfaits et usages de quelques ingrédients méconnus : psyllium, tahin, miso, curcuma, graines de chia, graines de lin...

Votre Epicerie Bio
18 route de Ligny
45240 LA FERTÉ-SAINT-AUBIN

Aurélie et Christelle - 02.38.47.42.93

Votre Epicerie Bio Biomonde
@votreepiceriebio

Vendredi 23 septembre
à partir de 17h30

MARCHÉ D'AUTOMNE

L'Amapp du Gâtinais vous accueille pour son marché de producteurs et artisans locaux, légumes, fruits, pains, viandes, pâtes, pâtisseries, crêpes,

miel, confitures, jeux, poteries, vêtements...
Restauration légère sur place

Le Petit Mocquepoix
45700 CORTAT

Sylvain Nollou - 06.31.65.70.98
www.gatinais-amapp.fr

AMAPP du Gâtinais
@AMAPPdugatinais

Vendredi 23 septembre
à partir de 18h

AMAP EN FÊTE !

Découvrez la vie de l'AMAP Terres de Loire lors d'une soirée festive ouverte à tous :

de 18h à 19h30 : Marché de producteurs (pain, légumes, fromages...) Concert, animations et restauration sur place !

AGORA

59 avenue de Vendôme
45190 BEAUGENCY

Camille PELIGRY - 07 50 97 64 47
amapterresdeloire@gmail.com
www.amapterresdeloire.wordpress.com

AMAP Terres de Loire
@AMAP.Terres.de.Loire

Samedi 24 septembre
de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30

FERME OUVERTE

Taille des framboisiers et des cassisiers.

Dégustation et ventes de nos sorbets, sirops, confitures et jus à base de nos petits fruits de la ferme.

1, rue du vieux château
45290 LE MOULINET-SUR-SOLIN

Massila Salemkour - 06 08 24 87 15
lespetitsfruitsdugatinais@gmail.com

Les Petits Fruits du Gâtinais
@Gatifruits

Ce programme est susceptible d'évoluer, suivez l'actualité des animations en vous abonnant à Bio Centre

Samedi 24 septembre
Journée portes ouvertes

Visites du jardin, ateliers pour les enfants, dégustations, musique etc.

La ferme des Plaines
4 rue du Soleil Levant
45390 ONDREVILLE-SUR-ESSONNE

Aline Boulet - 0786482580
lafermedesplaines@gmail.com
www.lafermedesplaines.com

La ferme des Plaines
@lafermedesplaines

Samedi 24 septembre
de 9h à 12h

CUISINER LES BAS MORCEAUX ET LES LÉGUMES OUBLIÉS

Sensibilisation et dégustation sur place des morceaux de viande et des légumes habituellement délaissés par les consommateurs.

2 boulevard de la République
45110 CHÂTEAUNEUF-SUR-LOIRE

lasourcebio@orange.fr

La Source Bio - @producteursLSB

Samedi 24 septembre
de 8h30 à 23h

JOURNÉE CHAMPÊTRE

De 8h30 à 18h00 : marché champêtre avec une multitude de stands, d'exposants, d'artisans, des producteurs locaux (boulangers, apiculteurs, chocolatiers...)

De 19h30 à 21h30 : pique-nique dans les champs

Dégustation et ventes de nos sorbets, sirops, confitures et jus à base de nos petits fruits de la ferme.

1, rue du vieux château
45290 LE MOULINET-SUR-SOLIN

Massila Salemkour - 06 08 24 87 15
lespetitsfruitsdugatinais@gmail.com

Les Petits Fruits du Gâtinais
@Gatifruits

Ce programme est susceptible d'évoluer, suivez l'actualité des animations en vous abonnant à Bio Centre

Dimanche 25 septembre
de 10h à 18h

PORTES OUVERTES À LA FERME DES PERRIÈRES

Portes ouvertes : marché de producteurs, stands d'association, visites de la ferme, buvette, restauration

165 rue des Perrières
45160 SAINT-HILAIRE-SAINT-MESMIN

Eric Duriez
contact@la-ferme-des-perrieres.fr
www.la-ferme-des-perrieres.fr

La Ferme des Perrières
@lafermedesperrieres

Dimanche 25 septembre
de 8h à 18h

DÉGUSTATION DE BISCUITS BIO : UNE NOUVELLE RECETTE SPÉCIALE POUR CE JOUR !

Vente et dégustation de biscuits. Fabrication de pralines en continu !

Marché à la ferme de la ferme des Perrières

165 rue des Perrières
45160 SAINT-HILAIRE-SAINT-MESMIN

Nathalie ASSELIN - 02 54 71 89 95
contact@nathisserie.fr
www.nathisserie.fr

Ce programme est susceptible d'évoluer, suivez l'actualité des animations en vous abonnant à Bio Centre

+ de 40 rendez-vous en Centre-Val de Loire

avec le soutien des Groupements bio départementaux


Retrouvez celles près de chez vous !

gabel@bio-centre.org

 GABEL - @gabel28



gabel@bio-centre.org

 Les agriculteurs bio du Loiret
@lesagriculteursbio45



gablec@bio-centre.org

 Gablec -
Les agriculteurs bio du
Loir et Cher



Tours

Blois

Orléans

Bourges

Châteauroux



[gabto.animation@
bio-centre.org](mailto:gabto.animation@bio-centre.org)

 Gabtto - Les
agriculteurs bio de
Touraine - @GABBTO



filiere@gdab36.org



 BioBerry



gabb18@bio-centre.org