

C'est bon pour nous & pour nos agriculteurs !



14 mai → 28 juin 2026

PROGRAMME

FERMES OUVERTES, ATELIERS, BALADES, QUIZ, DÉGUSTATIONS, MARCHÉS, ANIMATIONS EN MAGASINS, RENCONTRES, VISITES, JEUX, CONCERTS...

+ de **150** animations

PARTOUT EN CENTRE-VAL DE LOIRE

suivez-nous  [reseaubio](#)  Bio Centre  Réseau Bio Centre-Val de Loire

avec le soutien financier de



RÉGION
CENTRE
VAL DE LOIRE



REPUBLIQUE
FRANÇAISE



LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE



• CAD de BIO CENTRE •
LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE

37 Indre-et-Loire

Vous n'êtes pas certain que l'agriculture bio c'est vraiment bio ?
Vous pensez que consommer local c'est déjà bien ?
Vous croyez que tous les labels se valent ?

LA FILIÈRE BIO DU CENTRE-VAL DE LOIRE SE MOBILISE POUR VOUS ACCUEILLIR ET VOUS MONTRER CE QU'EST RÉELLEMENT LE BIO.

Fermes, magasins, entreprises de transformation, commerçants, Amaps, associations engagées, cuisinier-ères, réseaux d'insertion... l'ensemble de la filière bio régionale s'est de nouveau mobilisée pour vous accueillir et vous proposer un grand choix d'animations. Pour tous les âges, tous les curieux-ses et bien sûr pour tous les gourmand-es !

Les acteur-rices de votre filière bio régionale vous attendent pour partager avec vous les engagements de la production biologique et leurs activités passionnantes.

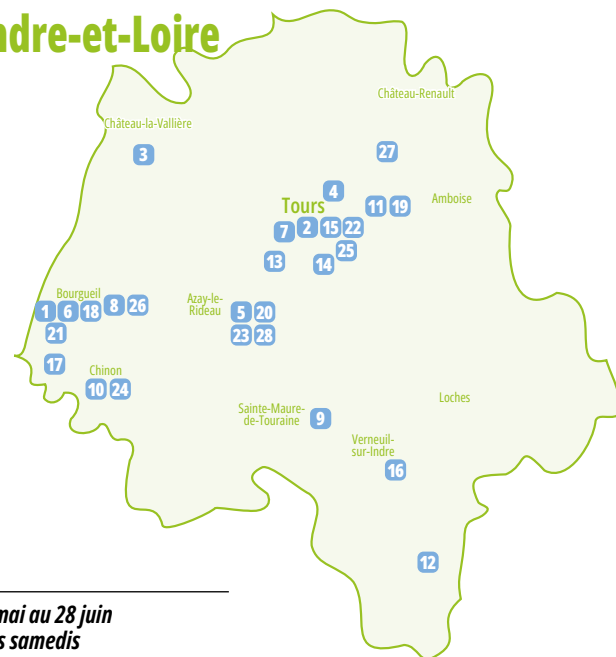
LE PRINTEMPS BIO* EST UN TEMPS FORT NATIONAL POUR INFORMER ET SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC AUX BIENFAITS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION BIOLOGIQUE.

L'objectif est de faire comprendre pourquoi produire et consommer bio, local, de saison et équitable contribue à :

- préserver sa santé,
- protéger l'eau,
- la biodiversité et l'environnement,
- respecter le bien-être animal,
- valoriser les métiers,
- soutenir les emplois ancrés dans les territoires.

Dans toute la France et en Centre-Val de Loire, rejoignez l'élan pour découvrir et mieux comprendre l'intérêt de l'agriculture biologique !

* Le Printemps BIO est une campagne nationale coordonnée par l'Agence BIO, plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique en France. Les relais régionaux (notamment les Interprofessions bio régionales, les Groupements Régionaux des Agriculteurs BIO, les Chambres d'Agriculture, etc.) coordonnent et développent des opérations avec les acteurs locaux.



**1 Du 14 mai au 28 juin
tous les samedis**

VISITE DE CHAI INSOLITE LE CHAI D'ŒUVRES

Vivez une visite de chai hors du commun et découvrez toutes les étapes de la vigne au verre au fil des saisons.

Tench, graffeur réputé et basé en Anjou, a réalisé plus de 100 m² de graphitis artistiques sur les cuves historiques du Domaine !

Véritable ancrage pédagogique, pour mieux comprendre les étapes fondamentales en vignes, au chai, la biodynamie...

La dégustation qui suivra n'aura pas la même saveur, car vos sens seront décuplés !

Durée visite + dégustation : environ 1h30.
La réservation de la visite de chai est obligatoire. Le tarif est de 14€/personne pour 1h30 de visite + dégustation commentée et présentation complète de 6 cuvées (blanc, rouge, effervescent).

*Chai de vinification du Clos des Quarterons
46 avenue Saint-Vincent
37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL*

Audrey ou Margaux 02 47 97 75 25 ou
contact@domaineamirault.com
www.domaineamirault.com

  closdesquarterons

2 **Vendredi 15 mai**
à partir de 17h30

DÉGUSTATION VINS BIO CÉPAGES RARES DE LOIRE

Dégustation commentée de vins bio de Loire issus de cépages rares. (Pineau d'Aunis, Grolleau, Gascon, Folle Blanche, Orbois, Meslier, etc.)

Cave-épicerie locavore Dejault
74 rue Giraudeau - 37000 TOURS

François Bonhomme - 07 44 79 44 87
www.dejault.com

 dejault  dejault_epicerie

3 **Dimanche 17 mai - de 10h à 17h**
FERME OUVERTE

Marché de producteurs et d'artisans locaux, vente de plants, visite de ferme. Restauration sur place le midi, crêpes.

122 chemin de la Jaulinière
37330 COURCELLES-DE-TOURAINÉ

Elsa Defrenet - 06 89 55 56 28
elsa.defrenet@gmail.com

 lafermedes1000plantes

4 **Samedi 23 et dimanche 24 mai**
de 10h30 à 18h30

CAVES OUVERTES AU CHÂTEAU GAUDRELLE

Découverte de la viticulture biologique et biodynamique, visite guidée de caves troglodytiques, dégustation de vin bio du Val de Loire et de la Vallée du Rhône.

12 quai de la Loire - 37210 ROCHECORBON

reservation@chateaugaudrelle.com
02 47 25 93 50 - www.chateaugaudrelle.com

5 **Samedi 30 mai**
**PETIT DÉJEUNER,
DÉGUSTATION ET VISITE
DE FERME D'UN PAYSAN
BOULANGER**

10h : accueil petit déjeuner, puis visite de la ferme : le cycle des cultures, le tri et le stockage du grain, moudre le blé sur une meule de pierre, le pain au levain cuit au four à bois, dégustation des pains et proposition de vente des produits de la ferme. Sur inscription - Durée 2h30 - Tarif : 10€ - Tarif - 12 ans : 7€

Lieu-dit La Crépellière - 37190 SACHÉ

Jérémy Hebert - 06 73 99 57 86
fermedelacrepelliere@gmail.com

  Les pains de la crépellière

6 **Samedi 30 et dimanche 31 mai**
de 9h à 19h

VISITE DE LA VIGNE À LA CAVE TROGLO

Visite du chai et de la cave troglodytique du X^e siècle possible sur rdv. Dégustations, vente directe de vins en AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Sauvignon (rouge, rosé, blanc et mousseux), certifiés en agriculture biologique. Vidéos et jeux sensoriels pour petits et grands. Boutique de produits bio du Val de Loire. Aire de stationnement avec table de pique-nique accessible et équipée pour les camping-cars. Renseignements par mail et sur site internet www.drusse-vindeloire.com

1875 route de Tours
37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Nathalie Drussé - 06 88 88 77 75
cavedrusse@orange.fr
www.drusse-vindeloire.com

7 **Dimanche 31 mai - de 10h à 18h**
**FÊTE BIO ET PAYSANNE DE
L'AMAP LA RICHE EN BIO**

Comme chaque année, la fête prendra la forme d'un grand marché regroupant : les principaux producteurs bio fournissant l'AMAP mais également des artisans et créateurs locaux (bijoux, cosmétiques, massages) et des associations locales écocitoyennes, engagées pour l'environnement, la solidarité et la biodiversité. Une buvette et une restauration seront disponibles en continu, ainsi que des jeux pour les enfants. Des saynètes théâtrales sur l'agriculture paysanne seront jouées pendant la journée.

Parc public du Prieuré Saint-Cosme
37520 LA RICHE

07 49 40 49 76 - amap@la-riche-en-bio.com
www.marche.bio.la-riche-en-bio.com

8 **Jeu 4 juin**
**À LA DÉCOUVERTE DE
L'HISTOIRE DE LA BIO SUR LE
TERRITOIRE BOURGUEILLOIS**

Dans le cadre des 40 ans de Biocoop, le magasin Biocoop de Bourgueil, organise une rencontre avec les pionniers de la bio sur le territoire, échange, partage d'expérience autour de la culture bio des années 70 avec les méthodes agrobiologistes, la mise en place des cahiers des charges de l'agriculture biologique. Le verre de l'amitié sera offert à la fin des échanges, pour ceux qui le souhaitent, ils pourront continuer en consommant des planches de fromages et charcuterie chez Valley bio.

Valley bio - 21 la Grand Rue - 37140 RESTIGNÉ

Paule Georget 02 47 81 44 60
www.biocoop-bourgueil.fr

9 **Du vendredi 5 au dimanche 7 juin**
de 14h à 18h

PORTES OUVERTES AU JARDIN DES ROSES

Rendez-vous dans notre jardin des roses des templiers - la *rosa gallica officinalis* - unique en Touraine avec près de 3 000 rosiers. Cette rose est cultivée en agriculture biologique. Cette rose, appelée également la rose des apothicaires, est un rosier buisson cultivé en France depuis le 13^e siècle dans le jardin des simples pour ses propriétés médicinales. En période de floraison, Claire et Sébastien vous invitent à découvrir leur jardin, à participer à la cueillette des pétales de roses et à assister à la distillation pour fabriquer l'eau florale de roses.

Les Jardins du Cabri
Les Héralts
37800 SEPMEs

Claire Proust - 02 47 32 94 86
claireproust@lesjardinsducabri.fr
www.lesjardinsducabri.fr/fr/visite-atelier

10 **Samedi 6 juin**
**VISITE ET DÉGUSTATION
AVEC FOUCES**

Venez visitez Le Domaine de Noiré et déguster les vins en accord avec deux fouaces rabelaisiennes. Réservation obligatoire.

160 rue de l'Olive
37500 CHINON

Odile Manceau - 02 47 93 44 89
contact@domainedenoire.fr
www.domainedenoire.fr

11 Samedi 6 juin
de 10h à 13h et de 14h30 à 18h

PORTES OUVERTES AU DOMAINE F. PINON

François et Julien Pinon, viticulteurs bio à Vouvray, depuis 1786. Venez découvrir le fruit de notre travail, visiter les caves, rencontrer l'équipe du domaine et bien sûr... Goûter nos vins !

Domaine François et Julien Pinon
55, rue Jean Jaurès - Vallée de Cousse
37210 VERNOU-SUR-BRENNE

francois.pinon@wanadoo.fr - 02 47 52 16 59
www.francois-pinon-vouvray.com

f Domaine François et Julien Pinon

ig francois_et_julien_pinon

12 Samedi 6 juin - de 10h à 18h
PLANTES MÉDICINALES
ET BIODIVERSITÉ :
INAUGURATION DU JARDIN

Au cœur de leur ferme en sud Touraine, Catherine et Thomas invitent petites et grandes à partager leurs deux passions : les plantes aromatiques et médicinales et la biodiversité locale. Un lieu où l'on prend le temps d'observer, d'apprendre et de s'émerveiller devant la diversité et l'inventivité du vivant. Venez flâner, découvrir et échanger, et repartez avec l'envie d'en savoir plus sur la nature et les usages des plantes. Entrée libre de 10h à 18h.

À 11h et à 16h : visites guidées de la ferme
À 15h : lectures par le Champ des livres
Chiens non admis - Non accessible aux PMR

Ferme de Piquemouche (lieu-dit)
37290 CHARNIZAY (route d'Obterre)

Catherine et Thomas Lemaigre-Closson
07 86 48 13 36 - piquemouche@orange.fr
www.piquemouche.fr

f ig piquemoucheplantes

13 Vendredi 12 juin
entre 18h et 19h30

PORTES OUVERTES DE L'AMAP BALLAN BIO SOLIDAIRE

Découverte des produits distribués par notre AMAP, rencontre et échanges avec les producteurs, productrices. Dégustation de produits bio et locaux, autour d'un verre offert par notre association. Venez découvrir le fonctionnement d'une AMAP.

Salle Claude Monet
2 cours Manet - 37510 BALLAN-MIRÉ

Luc Neron
ballan.bio.solidaire@free.fr - 06 47 73 23 97
www.ballanbiosolidaire.fr

f ballan.bio.solidaire.amap.ballan.mire

14 Vendredi 12 juin
de 18h15 à 19h30

PORTES OUVERTES DE L'AMAP JACK BE LITTLE

Rencontre avec nos producteurs. Dégustation et vente de produits bio sur place. Découverte du fonctionnement d'une AMAP.

Local USC - 9 rue Rolland Pillain
37170 CHAMBRAY-LES-TOURS

Nelly Jaccaz Vallée - 06 72 36 97 16
www.amap37chambray.wixsite.com/
amap-chambray

f Amap jack be little

15 Vendredi 12 juin - à partir de 17h30
DEJAULT FÊTE SES 6 ANS
DÉGUSTATION ET
INTERVENTION D'ACTEURS
DE LA FILIÈRE BIO

6 ans ça se fête, soyez les bienvenus pour une dégustation de vins, cidres et boissons sans alcool bio accompagnées d'une petite restauration sur place.

Cave-épicerie locavore Dejault
74 rue Giraudeau - 37000 TOURS

François Bonhomme - 07 44 79 44 87
contact@dejault.com

16 Vendredi 12 juin - de 17h à 19h
DÉLICES PAYSANS
DISTRIBUTION DE PANIERS
FERMIERS BIO ET LOCAUX

Le collectif Délices Paysans propose des paniers sur commande à retirer tous les 2^e vendredis du mois sur une de nos fermes en sud Touraine ou ouest Berry. L'occasion de se régaler de nombreux produits locaux et bio en circuit court à prix très compétitifs : fromages, viande, volailles, légumes, pain, produits d'épicerie, bières, sirops, mais aussi fleurs, cosmétiques, phytothérapie, etc. En juin, la distribution s'organisera à la ferme de La Brebidoré.

Plus d'infos et commandes à partir du 27 mai sur le site ou l'application Cagette.net (www.app.cagette.net/group/19146)

Ferme de La Brebidoré - Oizay - 37600 BRIDORÉ

Catherine Lemaigre-Closson - 07 86 48 13 36
delices.paysans@emailasso.net
www.app.cagette.net/group/19146

f Délices paysans

17 Vendredi 12 juin - de 19h à 22h
DÉGUSTATION ET CONCERT
DANS LES VIGNES

Concert de Jazz avec Christophe Panzani (Victoire du Jazz) et Federico Casagrande. Dégustation de vins bio. Concert dans les vignes.

Château du Petit Thouars
37500 SAINT-GERMAIN-SUR-VIENNE

Sébastien et D'Arcy du Petit Thouars -
contact@chateaudptwines.com
www.chateaudptwines.com

18 Vendredi 12 juin - à partir de 18h
Samedi 13 juin - de 10h à 22h

PORTES OUVERTES

Vendredi 12 juin

19h : apéro - guinguette
Bar et planche charcuterie / fromage en vente sur place

Samedi 13 juin

10h-19h : dégustations et visites du Domaine
10h : randonnée au cœur des vignes
Réservation par mail, téléphone ou via nos réseaux sociaux.

Paiement sur place : 5€ randonnée/pers.
15€ randonnée + repas du midi/pers.

10h - 18h : marché de producteurs

12h : repas du midi

Réservation par mail, téléphone ou via nos réseaux sociaux.

Paiement sur place : 15€/pers.

Barbecue, crudités, fromage et dégustations de vins

16h - 22h : foodtruck La Crépinade

19h : concert

Domaine du Mortier - Cyril et Fabien Boisard
200 rue du Petit Bas Mortier
37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

06 71 62 37 38 - www.domainedumortier.fr
domainedumortier@gmail.com
perrineboisard@gmail.com

 Domaine du Mortier

 [domainedumortier](https://www.instagram.com/domainedumortier)

 Domaine du Mortier - Cyril et Fabien Boisard

19 Samedi 13 juin
 de 10h à 13h et de 14h30 à 18h

PORTES OUVERTES AU DOMAINE

François et Julien Pinon, viticulteurs bio à Vouvray, depuis 1786. Venez découvrir le fruit de notre travail, visiter les caves, rencontrer l'équipe du domaine et bien sûr... Goûter nos vins !

Domaine François et Julien Pinon
 55, rue Jean Jaurès - Vallée de Cousse
 37210 VERNOU-SUR-BRENNE

francois.pinon@wanadoo.fr - 02 47 52 16 59
www.francois-pinon-vouvray.com

 Domaine François et Julien Pinon

 [francois_et_julien_pinon](https://www.instagram.com/francois_et_julien_pinon)

20 Samedi 13 juin
 PETIT DÉJEUNER,
 DÉGUSTATION ET VISITE
 DE FERME D'UN PAYSAN
 BOULANGER

10h : accueil petit déjeuner, puis visite de la ferme : le cycle des cultures, le tri et le stockage du grain, moudre le blé sur une meule de pierre, le pain au levain cuit au four à bois, dégustation des pains et proposition de vente des produits de la ferme. Sur inscription - Durée 2h30 - Tarif : 10€ - Tarif - 12 ans : 7€.

Lieu-dit La Crépellière - 37190 SACHÉ

Jérémy Hebert - 06 73 99 57 86
fermedelacrepelliere@gmail.com

  Les pains de la crépellière

21 Samedi 13 et dimanche 14 juin
 de 9h à 19h

VISITE DE LA VIGNE À LA CAVE TROGLO

Visite du chai et de la cave troglodytique du X^e siècle possible sur rdv. Dégustations, vente directe de vins en AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Sauvignon (rouge, rosé, blanc et mousseux), certifiés en agriculture biologique. Vidéos et jeux sensoriels pour petits et grands. Boutique de produits bio du Val de Loire. Aire de stationnement avec table de pique-nique accessible et équipée pour les camping-cars. Renseignements par mail et sur site internet www.drusse-vindeloire.com

1875 route de Tours
 37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Nathalie Drussé - 06 88 88 77 75
cavedrusse@orange.fr
www.drusse-vindeloire.com

22 Jeudi 18 juin - de 10h à 13h
 DÉCOUVERTE ET
 DÉGUSTATION DES PRODUITS
 DE LA BELLE ET LA BLETTE

Clément, de l'association La Belle et la Blette, sera présent en magasin de 10h à 13h pour vous faire découvrir les produits de la ferme : tisanes, fruits et légumes bio cultivés localement ainsi que ses ateliers pédagogiques.

L'association est basée à La Riche (37) et œuvre pour une agriculture locale et responsable.

Magasin Biocoop BioCité
 6 rue Émile Zola - 37000 TOURS

Léa Lenoir - 02 47 05 17 67

 Biocoop Biocité

23 Vendredi 19 juin - de 9h30 à 17h
 JOURNÉE ATELIER
 FAIRE SON PAIN AU LEVAIN

À partir de 12 ans - 99€ par personne.

Sur inscription : 10 places.

Journée découverte l'art du pain au levain artisanal dans une ferme paysanne.

Vous réalisez vous-même votre pain au levain (quel que soit votre niveau).

- Apports théoriques sur la recette.
- Accompagnement sur le pétrissage et façonnage.
- Explication des gestes simples et astuces pour réussir vos pains, cuisson.
- Le levain : fonctionnement et entretien.

Déjeuner pizza au four à bois : préparation et partage de pizzas maison suivant différentes recettes.

Visite de la ferme :

- les cultures en agriculture biologique, le tri et le stockage,
- la meunerie : démonstration et explications sur les farines.

En fin de journée vous repartez avec :

- Votre pain au levain 600 g.
- Le savoir-faire pour le refaire chez vous.
- Du levain naturel (apportez votre pot en verre refermable).

(Apportez votre tablier de cuisine.)

Lieu-dit La Crépellière - 37190 SACHÉ

Jérémy Hebert - 06 73 99 57 86
fermedelacrepelliere@gmail.com

  Les pains de la crépellière

24 Samedi 20 juin
 VISITE DÉGUSTATION
 AVEC FOUACES

Venez visitez le Domaine de Noiré et déguster les vins en accord avec deux fouaces rabelaisiennes - Réservation obligatoire.

160 rue de l'Olive - 37500 CHINON

Odile Manceau - 02 47 93 44 89

contact@domainedenoire.fr

www.domainedenoire.fr

25 Samedi 20 juin - de 13h à 16h
 VISITE PÉDAGOGIQUE À
 LA FERME ET VENTE DE
 LÉGUMES BIO, PRÉSENTATION
 DE L'AMAP DE CANGÉ

Toutes les heures une visite de la ferme et présentation de l'AMAP est organisée, tout au long de l'après midi possibilité d'acheter des légumes et libre cueillette de fraises et framboises.

144 rue de Larcay - 37550 SAINT AVERTIN

Léo Vetillard - 07 57 18 91 05

contact@lesmaraichersdecange.fr

26 Samedi 20 et dimanche 21 juin
 PORTES OUVERTES ET
 BANQUET MUSICAL

Année spéciale :

30^e millésime de Thomas Pichet !

Pour fêter cet anniversaire, nous vous préparons un week-end festif au domaine : dégustations, producteurs locaux, ateliers, musique et convivialité !

Samedi et dimanche - de 9h30 à 19h
 Dégustation des vins du domaine.
 Produits locaux et marché de producteurs.

Présence d'amis vigneron.
Entrée libre.

LES ANIMATIONS DU WEEK-END :
Atelier culinaire avec Chef's Ride

Samedi 20 juin - début à 10h30
En compagnie de notre cheffe Elisa, cuisinez plusieurs bouchées en accord avec nos vins. 15 pers. max. - 25€/pers.

Balade dans les vignes avec Thomas

Dimanche 21 juin - départ à 10h
2h pour comprendre la vigne, le cycle végétatif et le travail du vigneron. Gratuit. Limité à 30 pers.

Ateliers œnologie avec Thierry Truffert

Samedi et dimanche - de 14h à 17h
Découvrez les 3 étapes de la dégustation et testez votre mémoire des arômes. Toutes les 30 min - 10 pers. max. - 10€/pers.

Banquet musical spécial Guinguette

Samedi soir
À partir de 19h30 - en extérieur
Pour célébrer le 30^e millésime de Thomas : Repas convivial - Dégustation verticale. Concert avec le Duo Ambiance Guinguette 35€/personne tout compris.

Places limitées pour les ateliers et la soirée.
Réservations :
domaine@petitbondieu.fr - 02 47 97 33 18
Ou vous attend nombreux pour fêter ce millésime anniversaire avec nous !

Domaine du Petit Bondieu
30 route de Tours - 37140 RESTIGNÉ

Claire Burdet - 06 31 89 29 95
domaine@petitbondieu.fr
www.domainedupetitbondieu.com

27 Dimanche 21 juin - de 10h à 18h
FERME OUVERTE ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Ferme ouverte, visite de l'atelier d'élevage allaitant limousine, dégustations, ateliers manuels pour les enfants, marché de producteurs, spectacle vivant, espace pique-nique.

La Ruerie - 2 route du Peu - 37380 REUGNY

Vincent Brossillon - 06 29 16 85 40
fermebrossillon@orange.fr

28 Samedi 27 juin
PETIT DÉJEUNER, DÉGUSTATION ET VISITE DE FERME D'UN PAYSAN BOULANGER

10h : accueil petit déjeuner, puis visite de la ferme : le cycle des cultures, le tri et le stockage du grain, moudre le blé sur une meule de pierre, le pain au levain cuit au four à bois, dégustation des pains et proposition de vente des produits de la ferme. Sur inscription - Durée 2h30 - Tarif : 10€ - Tarif - 12 ans : 7€.



Lieu-dit La Crépellière - 37190 SACHÉ

Jérémy Hebert, 06 73 99 57 86
fermedelacrepelliere@gmail.com

Les pains de la crépellière

LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE

Association interprofessionnelle, Bio Centre regroupe et représente les acteurs de la filière biologique de la région Centre-Val de Loire dans leurs diversités : les six Groupements d'agriculteurs bio (GAB), une association de sensibilisation (BioBerry), des producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs et autres acteurs institutionnels, lesquels ont pour ambition commune la construction d'une filière bio régionale durable (viable, vivable, équitable).

LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE



• GAB 46 800 Centre •
Les Agriculteurs 800 du Centre

BIO CENTRE

Association de la filière biologique en Centre-Val de Loire

contact@bio-centre.org



www.bio-centre.org / www.bioetlocal-centre.org