

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



LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE



• GRAP de BIO CENTRE •  
LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE 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.

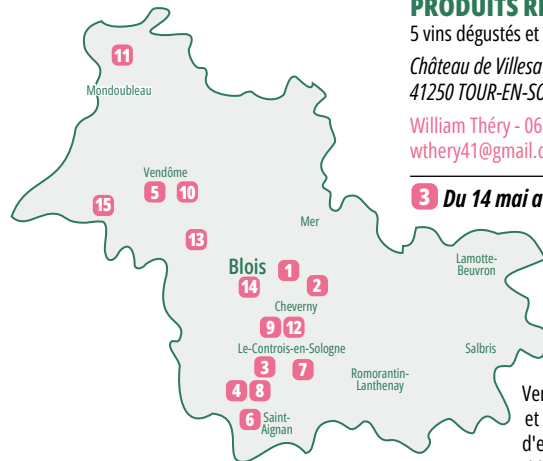
L'objectif est de faire comprendre pourquoi produire et consommer bio, local, de saison et équitable contribue à :

- 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.

# 41 Loir-et-Cher



**2 Du 14 mai au 28 juin  
chaque jour sur réservation**

## DÉGUSTATION DE VINS ET PRODUITS RÉGIONAUX

5 vins dégustés et 2 spécialités régionales

Château de Villesavin  
41250 TOUR-EN-SOLOGNE

William Théry - 06 31 12 16 88  
wthery41@gmail.com

**3 Du 14 mai au 28 juin**

## DÉGUSTATION ET VISITE GRATUITE DU DOMAINE

Dégustation des vins de Touraine à Oisly.

Venez déguster nos vins frais et fruités à Oisly un terroir d'exception en Touraine :

Sauvignon blanc, Gamay, Pinot Noir  
Pineau d'Aunis et Côt - Malbec.

60 route de Contres - 41700 OISLY

Aude Clavier - [www.divinloire.com](http://www.divinloire.com)

**1 Du 14 mai au 28 juin  
chaque jour sur réservation**

## DÉGUSTATION DE VINS ET SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

5 vins dégustés accompagnés de 2 spécialités régionales

Château de Nanteuil  
16 rue de Nanteuil  
41350 HUISSEAU-SUR-COSSON

William Théry - 06 31 12 16 88  
wthery41@gmail.com  
[www.valdeloire-france.com/vin-produits-locaux/degustation-de-vins-aux-chateaux-avec-un-jeune-vigneron/](http://www.valdeloire-france.com/vin-produits-locaux/degustation-de-vins-aux-chateaux-avec-un-jeune-vigneron/)

**4 Vendredi 15 et samedi 16 mai  
ACTIVITÉS GÉNOTOURISTIQUES  
AU DOMAINE SAUVÈTE**

Venir découvrir notre domaine au travers de 3 activités proposées au cours de ce week-end prolongé.

Vendredi à 17h et samedi à 10h : balade commentée entre Sauvignon et Gamay, découvrons ensemble les cépages emblématiques de la Touraine, conduits en viticulture biologique.

**Samedi à 15h** : immersion vigneronne entre terroirs et cépages, suivez Mathilde, vigneronne, à travers ses rangs de vignes sur les 2 terroirs des AOC Touraine et Touraine Chenonceaux.

**Samedi à 14h** : Chasse au Trésor à la recherche de la cuvée perdue, au gré des indices laissés par le grand-père Roland à nos fils Michel, vous arpenterez notre vignoble et tenterez de découvrir le secret de la cuvée perdue...

Réservez obligatoirement.  
*Domaine Sauvète - 15, route des Vignes  
 41400 MONTHOU-SUR-CHER*

Mathilde Sauvète - 02 54 71 48 68  
[info@domaine-sauvete.com](mailto:info@domaine-sauvete.com)  
[www.domaine-sauvete.com](http://www.domaine-sauvete.com)

  [DomaineSauvete](https://www.facebook.com/DomaineSauvete)

### 5 Samedi 23 mai - de 10h à 18h DÉGUSTATION

Dégustation de produits locaux toute la journée.

*2b rue de Montrieux - 41100 NAVEIL*

Mathilde - 06 45 54 96 24  
[www.lesbiodycoucin.fr](http://www.lesbiodycoucin.fr)

### 6 Dimanche 24 mai CÉPAGES RARES VINS BIO ET PIQUE-NIQUE AU BORD DU CHER

Nos 8 cépages, dont la moitié sont rares et certains issus de vignes pré-phyllloxériques plantées avant 1880, font de la Méchinière un écrin unique dans la Vallée du Cher. Issus d'une terre vivante et respectée, nos vins sont les reflets de nos paysages. Notre taille est vertueuse, nos vendanges

sont manuelles, nos fermentations douces et naturelles.

Nous cultivons :

- Chenin et Orbois, co-plantation préphyllloxérique en provignage
- Sauvignon blanc, Fié Gris - Gamay, Cabernet franc, Côte et Pineau d'Aunis.

Nos vins sont bio et se déclinent en 4 couleurs : blanc, orange, rosé et rouge, en AOC Touraine et vins de France.

Nous vous invitons en toute simplicité et bonne humeur à découvrir les saveurs originales des vieux cépages de notre vallée. Partager notre repas, se poser, goûter, entrer dans l'histoire de nos vignes et de nos cuvées, échanger autour de notre métier. Et pour ceux qui le désirent, savourer une belle balade en rive du Cher sauvage. Réservez souhaitée.

*Domaine de la Méchinière  
 Lieu-dit la Méchinière  
 22, route de Saint-Aignan  
 41110 MAREUIL-SUR-CHER*

Valérie et Louis Forgues - 02 54 75 15 80  
[contact@domaine-mechiniere.com](mailto:contact@domaine-mechiniere.com)  
[www.domaine-mechiniere.com](http://www.domaine-mechiniere.com)

### 7 Dimanche 24 mai - de 10h à 17h DÉGUSTATION DE BISCUITS ET AUTRES GOURMANDISES

À 11h et 15h : démonstration/fabrication de pralines  
 Entrée gratuite. Restauration sur place.

*Fête de la nature  
 Centre bourg - 41700 SASSAY*

Nathalie Asselin - 02 54 71 89 95  
[nathisserie@protonmail.com](mailto:nathisserie@protonmail.com)

 [nathisserie.thesee](https://www.facebook.com/nathisserie.thesee)

### 8 Dimanche 24 mai - de 12h à 18h PIQUE-NIQUE CHEZ LE VIGNERON INDÉPENDANT

Apportez votre panier pique-nique et venez à la découverte de notre domaine viticole conduit en agriculture biologique depuis 25 ans. Dégustation des vins au fil du repas. Visite des vignes et du chai au cours de l'après-midi. Activité surprise à découvrir sur place.

Gratuit. Réservez obligatoirement. Abri en cas d'intempéries.

*Domaine Sauvète - 15, route des Vignes  
 41400 MONTHOU-SUR-CHER*

Mathilde Sauvète - 02 54 71 48 68  
[info@domaine-sauvete.com](mailto:info@domaine-sauvete.com)

### 9 Jeudi 28 mai - après midi FERME OUVERTE, MARCHÉ DE PRODUCTEURS

De 17h30 à 19h.

*Ferme de la Touche  
 12 rue de la Touche - 41120 CHITENAY*

Martinet MG - 06 98 43 82 77  
[echoterre@gmail.com](mailto:echoterre@gmail.com)

### 10 Jeudi 28 mai - de 18h30 à 21h30 MARCHÉ BIO ET LOCAL DE NOS PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES, ASSIETTES DE DÉGUSTATION DE L'AMAP

Les productrices et producteurs seront présent.e.s pour une découverte des produits bio en mode petit marché le temps de la distribution habituelle de 18h30 à 19h30. Ils et elles seront secondé.e.s par les adhérent.e.s de l'AMAP, possibilité ensuite de

déguster une assiette de leurs produits salés et sucrés, habituellement dans les paniers : légumes de printemps, pains, rillettes, fromages de chèvre et de vache, salades, laitages, fraises, biscuits, sirops, etc. Entrée libre.

*La Fabrique du Dr Faton  
 34 rue du Dr Faton - 41100 VENDÔME  
 À côté du grand parking de la place de la Liberté.*

Catherine Tessier  
[gacvendome@laposte.net](mailto:gacvendome@laposte.net)  
[www.gacvendome.org](http://www.gacvendome.org)

### 11 Samedi 30 mai LA FÊTE DE LA FRAISE

Une journée festive à la ferme : marché de producteurs, visite de la ferme par Perche Nature.

Diner aux légumes de saison sur réservation.  
*GAEC des trois Chemins  
 Les Trons - 41170 SAINT-AGIL*

Mélodie Seznec - 06 51 63 54 05  
[fermedestroischemins@gmail.com](mailto:fermedestroischemins@gmail.com)

 [lafermedestroischemins](https://www.facebook.com/lafermedestroischemins)

### 12 Jeudi 4 juin - après midi FERME OUVERTE, MARCHÉ DE PRODUCTEURS

De 17h30 à 19h.

*Ferme de la Touche  
 12 rue de la Touche - 41120 CHITENAY*

Martinet MG - 06 98 43 82 77  
[echoterre@gmail.com](mailto:echoterre@gmail.com)

**13** *Dimanche 7 juin - de 10h à 20h*  
**PORTE OUVERTE**  
**AU CHÂTEAU DE RINCÉ**

Venez découvrir les premières cuvées du domaine du Haut Rincé : vendange manuelle avec trie sur pied et vinification sans intrant : rouge, blanc et rosé bio toute la journée. Stéphane vous proposera aussi de vous initier à ses techniques de vinification.

Lieu dit Rincé - 32 rue de la Cisse  
 41190 LANCÔME

Stéphane Raymond - 06 10 64 65 54  
 raymond.stephane@domaine-haut-rince.com

 [domaine\\_du\\_haut\\_rince](https://www.instagram.com/domaine_du_haut_rince)



© photographie Bio Centre - D. Gentilhomme

**14** *Samedi 13 juin - de 10h à 17h*  
**FESTIVAL DE LA BIO**

Journée festive. Marché de producteurs bio, musiques, conférences et débats, animations pour toute la famille. Apéritif convivial offert à 12h30. Restauration et buvette de produits locaux. Gratuit.

Place de la République - 41000 BLOIS  
 Face à la Halle aux Grains

Agathe Dupuis - GABLEC  
 gablec@bio-centre.org - 07 69 84 70 86

 GABLEC41

Claude Gruffat - Biocoop Blois 41  
 www.lepivert.biocoop.net

**15** *Dimanche 28 juin - de 10h à 16h*  
**FERME OUVERTE**

Visite de la ferme de la Grue : petit élevage de vaches laitières qui transforme toute sa production de lait en fromages affinés, yaourts, fromage blanc, crème fraîche...

Explications sur la production de lait et sa transformation en fromage. Dégustation des produits de la ferme. Possibilité de pique-niquer sur place (apporter son pique-nique, qui pourra être complété par les produits de la ferme).

La Grue - 41800 SAINT-MARTIN DES BOIS  
 La ferme est tout au bout de la route.

Sandra Rezeau - 06 89 83 86 31  
 fermedelagrue@orange.fr

**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



GRAB 41 410 Centre  
 Les Agriculteurs 41 de Saint-Jean

BIO CENTRE

Association de la filière biologique en Centre-Val de Loire

contact@bio-centre.org    



[www.bio-centre.org](http://www.bio-centre.org) / [www.bioetlocal-centre.org](http://www.bioetlocal-centre.org)