

# PROGRAMME DES ANIMATIONS

## MANGER Bio & Local C'EST L'IDÉAL !



3 SEPT. > 2 OCT. 2022

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



Ce programme est susceptible d'évoluer, suivez l'actualité des animations en vous abonnant à  Bio Centre  
Campagne de sensibilisation nationale de la FNAB coordonnée en région par le Réseau Bio Centre-Val de Loire



avec le soutien financier





## MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !

En Centre-val de Loire + de 40 animations auront lieu du 3 septembre au 2 octobre 2022. Autant d'occasions pour (re)découvrir les fondamentaux qui font de l'agriculture bio une pratique bonne pour la planète et pour la santé !

## La bio par **A** + **B**

### + 30 % de biodiversité

Dans les parcelles cultivées en agriculture biologique ce sont + 30 % d'espèces<sup>1</sup> et 50 % d'individus<sup>2</sup> en + !

### + 59 % d'emploi

Sur la base du recensement agricole 2020, en Centre-Val de Loire, à surfaces agricoles utiles équivalentes, les fermes certifiées bio créent plus d'emploi et globalement, des contrats de travail plus pérennes<sup>3</sup> : plus de permanents et moins de saisonniers. Toutes productions confondues, ce sont respectivement 2,7 ETP<sup>4</sup>/exploitations bio contre 1,7 ETP/exploitations non bio, soit 59 % de plus.

## Depuis toujours un cahier des charges qui prend soin de votre santé et de votre environnement :

- **Interdiction** d'usage de produits chimiques de synthèse (pesticides, herbicides, fongicides...), d'engrais chimiques et d'OGM
- **Gestion durable de l'agriculture** en respectant et en préservant les paysages, les équilibres naturels et la biodiversité
- Utilisation de **variétés végétales et animales adaptées** aux conditions naturelles et locales
- Limitation des intrants extérieurs en favorisant l'**autonomie** alimentaire des troupeaux (lien au sol), en évitant le gaspillage grâce à un bon recyclage des résidus végétaux et des déjections animales.
- **Pratiques culturales durables** par la rotation et la diversité des cultures, le respect et la bonne gestion du sol, l'utilisation de matières organiques, la lutte biologique, la préservation de l'eau...
- **Respect du bien-être animal** par des espaces de vie adaptés, en favorisant l'accès au plein air et à l'herbe, en refusant les traitements chimiques et antibiotiques préventifs...

1 : Bengtsson J., Ahnström J., Weibull A.C., 2005. The effects of organic agriculture on biodiversity and abundance: a meta-analysis. *Journal of Applied Ecology* 42: 261-269. - 2 : Hole D.G., Perkin, A.J., Wilson J.D., Alexander I.H., Grice P.V., Evans A.D., 2005. Does organic farming benefit biodiversity? *Biological Conservation* 122: 113-130. - 3 : Ministère de l'Agriculture, Service de la Statistique et de la Prospective, Centre d'Etudes et de Prospective, ActifAgri - Transformation des emplois et des activités en agriculture, 2020. - 4 : équivalent temps plein

# 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.

**1** **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 productions.

**2** **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

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

Coordonnées GPS 46.494504 2.323658

 Christophe DELEMONTEZ -  
06.23.03.80.78  
gaecducarroir@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 !

**4** **8 rue Paul Commenge**

18000 BOURGES

 Chloé BELLEAU - 06 37 67 32 21  
bioberry@bio-centre.org  
bioberry.wixsite.com/bioberry

 BioBerry

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

 Bio Centre

**Samedi 17 septembre**

**à 14h00**

### **VISITE DE LA FERME ET DU CHATEAU**

Rendez-vous devant le chateau de la ferme de ChateauFer pour une visite du château et du champ 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 chateau de ChateauFer

**16h30** Marché fermier avec les producteurs locaux

**18h30** Dîner sur l'herbe sur réservation

**19h30** En hommage à Jean Giono avec "Le bruit du blé" de Gaël Faure, un spectacle musical et gourmand. (sur réservation)

**Samedi 24 Septembre**

**à 9h00**

### **ATELIER CUISINE LACTOFERMENTATION**

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!**

**5 La Ferme de ChateauFer - Lieu-dit - 18200 BRUÈRE-ALLICHAMPS**

 Céline MARTIN-MIN responsable d'exploitation : [celine@chateaufer.fr](mailto:celine@chateaufer.fr)  
Noémie TISSINIÉ Chargée expérience Client : [noemie@chateaufer.fr](mailto:noemie@chateaufer.fr)  
[jardin@chateaufer.fr](mailto:jardin@chateaufer.fr) - 0248960365 - [www.chateaufer.fr/ferme](http://www.chateaufer.fr/ferme)

 Chateau Fer, château et ferme agroécologique - @lafermedechateaufer

 Chateaufer -  La Ferme de ChâteauFer

**Mardi 20 septembre**

**à partir de 16h45**



**REMISE DE DIPLÔME  
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 !

**6 10 rue Littré - 18000 BOURGES**

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

 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](mailto:gabel@bio-centre.org)

 **GABEL** - @gabel28



7

9

**Chartres**

[gabor@bio-centre.org](mailto:gabor@bio-centre.org)  
 **Les agriculteurs bio du Loiret**  
@lesagriculteursbio45

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

 **Gablec - Les agriculteurs bio du Loir et Cher**



24

A11

A10

A19

**Orléans**

34



35

31

26

33

25 28

27

36 37

32

29 30

**Blois**

A85

A71

**Tours**

A28

A10

18

16 15

17 20

22

23

21

10



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

 **Gabto - Les agriculteurs bio de Touraine** - @GABBTO

[filiere@gdab36.org](mailto:filiere@gdab36.org)



11

**Bourges**

1

4 6

5

A71



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

 **BioBerry**

[gabb18@bio-centre.org](mailto:gabb18@bio-centre.org)

