

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'espèces¹ et 50 % d'individus² 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 pérennes³ : plus de permanents et moins de saisonniers. Toutes productions confondues, ce sont respectivement 2,7 ETP⁴/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


Indre-et-Loire (37)

Du 16 au 25 septembre

DÉGUSTATION

Dégustation de produits locaux en magasin.

15 *Biocoop Bourgueil*
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 œNOTOURISTIQUES

Séances gratuites - sans rdv, sauf groupe

16 *1875 route de Tours*
Impasse de la Villatte
37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL
Lat. : N 47.28765 - Long. : E 0.15762

 Nathalie DRUSSE
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

17 *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

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

 Bio Centre

Samedi 17 et dimanche 18 sept.

de 9h à 19h

DES VIGNES BIO À LA CAVE TROGLO

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

Visite 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.

18 *1875 route de Tours*
Impasse de la Villatte
37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL
Lat. : N 47.28765 - Long. : E 0.15762

 Nathalie DRUSSE
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.

19 *Les Jardins Vergers*
La Petite Rabaudière
37290 BOSSAY-SUR-CLAISE

 Sylvain BARDIN - 0626405606
jardin.verger37@gmail.com

 Woofing Les Jardins Vergers de La Petite Rabaudière


Mardi 20 septembre
à 12h00



**ANIMATION SCOLAIRE :
ORGANISATION D'UN
REPAS TOTALEMENT
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.

20 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 - smgpcf@fondettes.fr
www.syndicatrestauration37.fr


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.

**21 15 rue Michel Bouchet
37420 AVOINE**


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

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 sept.**

22 Biocoop Biocité
6 rue Emile Zola - 37000 TOURS

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


 Biocoop BioCité Tours

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).

**23 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)



+ 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




7

9

Chartres

gabor@bio-centre.org

 Les agriculteurs bio du Loiret
@lesagriculteursbio45



gablec@bio-centre.org

 Gablec -
Les agriculteurs bio du
Loir et Cher



24

A11

A10

A19

Orléans

Blois

Tours

A85

A71

Bourges

A28

A10

A71

A20

A71



bioberry@bio-centre.org

 BioBerry

gabb18@bio-centre.org

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

bio-centre.org

 Gabtto - Les

agriculteurs bio de

Touraine - @GABBTO



18

16

15

17

20

22

23

21

19

10

11

12

13

14

1

2

3

4

5

6

25

28

27

29

30

32

36

37

34

26

31

33

35



filiere@gdab36.org