

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

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.

25 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

26 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.

27 28 avenue Nationale - 45430 CHÉCY

 Benjamin TROUSLARD - 0627121417

 Le potager d'antan @lepotagerdantan

Samedi 17 septembre

DÉGUSTATIONS ET DÉCOUVERTES DE NOUVEAUTÉS BIO

Dégustations libres et gratuites

28 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

29 *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...

30 *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

31 *Le Petit Mocquepoix*
45700 CORTRAT

 Sylvain Noilou - 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 !

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

33 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



Samedi 24 septembre
Journée portes ouvertes



lafermedesplaines@gmail.com
www.lafermedesplaines.com

 La ferme des Plaines
@lafermedesplaines

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 (crêperie, cosmétiques, buvettes...)

De 21h30 à 23h : projection en plein air

 **Ferme maraîchère urbaine**
Rue Jean Lamy
45120 CHÂLETTE-SUR-LOING

 Guillaume Sampé
delafourchealafourchette.bio@gmail.com
www.delafourche-alafourchette.com

 De la fourche à la fourchette

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**
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



