

MANGER
Bio & Local
C'EST L'IDÉAL !



15 SEPT. > 1^{ER} OCT. 2023

+ de 40 animations
en Centre-Val de Loire



Retrouvez le programme complet
des animations sur
www.bioetlocal-centre.org
et participez à notre jeu concours.



Campagne de sensibilisation
nationale de la FNAB
coordonnée en région par le
Réseau Bio Centre-Val de Loire



avec le soutien du Conseil régional
et de la DRAAF Centre-Val de Loire



MANGER BIO ET LOCAL, un geste pour soi et pour la planète

+ DE BIENFAITS POUR NOTRE SANTÉ

Pour prendre soin de nous,
de nos enfants et
de nos agriculteurs.

+ DE BIODIVERSITÉ

Grâce aux développements
de haies, bosquets, zones
humides...
Et à des cultures plus
diversifiées.

+ DE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Plain air, alimentation bio
et traitements naturels
(pas d'antibiotique).

+ DE QUALITÉ POUR NOTRE EAU

Grâce à une agriculture
sans pesticides de synthèse
ni engrais azotés minéraux.

+ D'EMPLOIS LOCAUX

Avec des métiers
non délocalisables
et porteurs de sens.

Et toujours les

FONDAMENTAUX DE L'AGRICULTURE BIO

Utilisation d'ENGRAIS NATURELS

Respect des CYCLES NATURELS
et des SAISONS

PAS D'OGM

CONTRÔLE des pratiques
et CERTIFICATION OBLIGATOIRES
au moins une fois par an

Cher (18)

Samedi 16 septembre
de 15h à 21h
BOURGES SE FAIT BIO !



Cette année, notre marché s'installe dans le jardin de l'Archevêché pour rendre possible la rencontre entre producteurs et consommateurs en centre-ville de Bourges !

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, fromage, pain...) aux produits plus élaborés (confiture, 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. Ce sera également l'occasion de retrouver les créations de nombreux artisans (couture zéro déchet, hôtels à insectes, savons, céramiques...).

Vous pourrez vous restaurer avec Cuisine sans réservation !

Tout cela dans une ambiance conviviale avec musiciens et buvette Bio et Locale tenue par BioBerry.

Entrée gratuite

1 Jardin de l'Archevêché
1 avenue Eugène Brisson
18000 Bourges

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

f @BioBerry

Samedi 16 septembre

à partir de 14h30

GRAND COUVERT SUCRÉ SALON DE THÉ

À l'occasion des journées du patrimoine 2023, ChâteauFer souhaite mettre en valeur le patrimoine et l'art de la table qui met en valeur le savoir-faire français.

Les Journées Européennes du Patrimoine reviennent cette année avec un après-midi exceptionnel mettant en lumière la richesse culturelle et artistique du Berry. Le 16 septembre 2023, un événement grandiose sera organisé, proposant un somptueux banquet sucré à la table du Roi Soleil, accompagné de performances artistiques captivantes. L'objectif de cet événement est de mettre en valeur la créativité, le partage et l'esprit collectif qui font du Berry une terre d'exception.

Un événement au cœur de la cour du château de ChâteauFer, offrant une expérience unique et immersive dans l'époque de Louis XIV version 2.0.

Le clou de cette célébration sera un grand banquet sucré prévu dans l'après-midi, inspiré des délices gourmands de l'époque de Louis XIV. Les visiteurs auront l'occasion de déguster une sélection exquise de mets sucrés préparés selon les recettes d'antan, rappelant les saveurs d'une époque révolue. Notre cheffe Eve Choukroun Tardif, passionnée de l'histoire culinaire, révélera ses savoir-faire en proposant des créations gustatives uniques qui raviront les papilles des convives.

En plus du festin, les visiteurs seront enchantés par des représentations artistiques. Entre danse, expositions, art de la table, musique, il vous transporteront dans un tourbillon de mouvements.

Cet événement est une opportunité unique de découvrir et de célébrer le patrimoine culturel du Berry. Le témoignage de la créativité des artistes locaux et de leur engagement à préserver et à promouvoir les traditions historiques de la région. En rassemblant les participants autour d'un grand couvert sucré, l'événement mettra en évidence le sens du partage et de la convivialité qui caractérise le Berry.

2 La ferme de Châteaufer
lieu-dit Châteaufer
18200 Bruère-Alichamps

Céline MARTIN-MIN - Noémie TISSINIÉ
info@chateaufer.fr
noemie@chateaufer.fr - 02 48 96 03 65

Sam. 16 et dim. 17 septembre

10h30 - 14h30 - 16h30

VISITES GUIDÉES DU CHANTIER AU CHÂTEAU FERME

Partez à l'aventure lors des Journées européennes du patrimoine avec notre visite guidée unique du château et de la ferme "Du chantier au château ferme"! Explorez les vieux murs du château chargés d'histoires fascinantes, puis plongez-vous dans l'univers coloré et fertile de notre ferme légumière. Découvrez les techniques agricoles traditionnelles et apprenez l'art de cultiver des légumes succulents. Cette expérience vous offrira une immersion complète dans notre patrimoine rural. Rejoignez-nous pour une journée passionnante qui mêle histoire, nature et délices culinaires.

3 La ferme de Châteaufer
lieu-dit Châteaufer
18200 Bruère-Alichamps

Céline MARTIN-MIN
info@chateaufer.fr - 02 48 96 03 65
www.chateaufer.fr/ferme/

@chateaufer

@lafarmedechateaufer

Mardi 19 septembre

Vendredis 22 et 29 sept.

de 18h à 19h15

VENTE DIRECTE, DÉGUSTATION ET VISITE GRATUITE DE LA FERME

4 Le Jardin de l'Arnon
Palleau sur RD918
18120 Lury-sur-Arnon

Sophie VIVIEN - 06 51 39 64 25
readupotager@gmail.com

@LeJardinDelArnon

Mercredi 20 septembre

session 1 de 9h à 12h
session 2 de 14h à 17h

FRESQUE ALIMENTAIRE

Notre magasin Biocoop Au Bourgeon Vert proposera, en partenariat avec la SCOP Coopaname, un atelier/jeu collaboratif de 3h intitulé La Fresque Agri-Alim. Cet atelier a été conçu pour aider à mieux comprendre les enjeux de notre modèle agricole et alimentaire, se rassembler et échanger sur les actions à mener pour y répondre. Gratuit et sur réservation (financé par notre magasin).

5 Biocoop Au Bourgeon vert
121 boulevard de l'Avenir
18000 Bourges

Camille - 02 48 21 19 01
www.biocoopaubourgeonvert.fr

@biocoopBourgesAuBourgeonvert

Vendredi 22 septembre

de 18h à 21h

SOIRÉE DÉGUSTATION VINS ET FROMAGES

Dans le cadre de la fête des vins et fromages Biocoop, une soirée dégustation est organisée. Une sélection par notre équipe de vins et fromages sera mise à l'honneur. Entrée gratuite. Remise de 10% sur les achats lors de cette soirée.

6 Biocoop Au Bourgeon vert
121 boulevard de l'Avenir
18000 Bourges

Camille - 02 48 21 19 01
www.biocoopaubourgeonvert.fr

@biocoopBourgesAuBourgeonvert

Vendredi 22 septembre

de 17h30 à 21h30

MARCHÉ ET RESTAURATION

Marché à partir de 17h30, buvettes et restaurations.

7 Clos de l'église Saint-Célestin
rue Jules Guesde - 18100 Vierzon

Céline MILLÉRIOUX ou Jean-Luc BIRSKI
06 72 61 28 21

@lachaponniere

@lachaponniere

Dimanche 24 septembre

de 10h30 à 17h30

FERME OUVERTE

Porte ouverte de la chèvrerie.

Visite de la ferme.

Dégustation des produits.

Vente sur place.

8 84 route des étangs
18170 Ardenais
Suivre les panneaux fromages de chèvres

Céline MITAULT - 06 61 42 64 58
celine.mitault@live.fr
www.lafarmeduboucetdesfromages.fr

@LafarmeduBoucetdfromages

Samedi 30 septembre

20h - 23h30

BAL TRAD

Bal Trad, 2 groupes, petite restauration, buvette, entrée à prix libre, ambiance garantie!

9 Biocoop Au Bourgeon vert
121 boulevard de l'Avenir
18000 Bourges

Camille - 02 48 21 19 01
www.biocoopaubourgeonvert.fr

@biocoopBourgesAuBourgeonvert

Eure-et-Loir (28)

Vend. 15 et sam. 16 septembre

de 10h à 19h

PRÉSENTATIONS DE PRODUCTEURS LOCAUX ET DÉGUSTATIONS

Animation gratuite.

1 Biocoop Les Collines du Perche
Rue de la bruyère
Centre commercial Intermarché
28400 Nogent-le-Rotrou

Elodie CHEVEAU - 06 63 93 78 92
@biocoopscollinesduperche/

Samedi 16 septembre

de 10h à 12h

DÉGUSTATION DES PRODUCTIONS LOCALES AU MARCHÉ COUVERT DE DREUX

Nous avons le plaisir de vous accueillir sur le stand AMABEL au marché couvert de Dreux, pour une dégustation de nos productions locales.

2 Stand AMABEL
marché couvert de Dreux
Place de la Bondé - 28100 Dreux

Benjamin SOULARD
amabeldreux@gmail.com
@amabel28100

Dimanche 1^{er} octobre

de 11h à 16h

MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX ET VISITE DE FERME HISTORIQUE BIO

Une vingtaine de producteurs bio et locaux proposeront leurs produits.

Restauration sur place.

À 11h et 16h : visite guidée de la ferme historique et découverte de l'agriculture biologique. Ferme en bio depuis 1978.

3 La Ferme au Colombier
2 rue d'Ormoy - 28210 Néron

Romain LHOPEAU - 06 86 95 20 55
rlhopeau28@gmail.com

@LaFermeauColombier

Indre (36)



Samedi 2 septembre à 20h

PROJECTION

Film *La fabrique des Pandémies* de Marie Monique Robin.

Entrée gratuite.

Dimanche 3 septembre de 9h à 20h

LA BIODIVERSITÉ CHEZ TOI CHEZ MOI ÉCO-FESTIVAL DE CLION-SUR-INDRE

Nombreux exposants, artisans (potier, cuir, bijoux etc.), producteurs (plantes aromatiques, fromages, viandes, miel, pains, glaces etc.), possibilités de déjeuner sur place avec des plats préparés par les producteurs, professionnels du bien-être (massages, tuina, démonstrations qi-gong).

Nombreux ateliers autour de la biodiversité (fabrication de nichoirs, hôtels à insectes, etc.).

14h30 : conférence de Marie-Monique Robin réalisatrice du film *La Fabrique de pandémie* avec Juliette Binoche projeté la veille.

1 Projection : salle des fêtes
Eco festival : Champs de foire
36700 Clion-sur-Indre

2 Sophie BAILLY : 06 14 73 75 50

3 @Eco-festivaldespossibles_Clion/Indre

Vendredi 15 septembre de 16h à 19h

Samedi 16 septembre de 9h à 12h

MARCHÉ À LA FERME

Venez découvrir notre marché hebdomadaire !

100% des légumes proposés sont cultivés chez nous, en bio, sur sol vivant et avec amour !

2 GAEC La Ferme Magnyfestante
2 Le Châtaignier Carabin
36400 Le Magny

3 Sarah et Benjamin DIEU

06 20 08 28 40

lafermemagnyfestante@pm.me

www.lafermemagnyfestante.com

4 @LaFermeMagnyfestante

Samedi 30 septembre de 9h à 19h

DÉGUSTATION DE NOS PAINS 100% BIO ET LOCAL

Fabrication de la farine sur notre moulin à meule de pierre.

Découverte du cycle biologique du champ de blé à la fabrication de la farine et des pains dans le fournil à la ferme.

3 Lieu-dit Lavaud
36370 Lignac

4 Olivier LEBON - 02 54 25 79 83



Indre-et-Loire (37)

Du 15 au 24 septembre de 9h à 19h

SÉANCE ŒNOTOURISTIQUE

Séances gratuites - sans rendez-vous, sauf pour les groupes.

Sam. 16 et dim. 17 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 X^e siècle possibles (demande par mail). Dégustations, vente directe de jus de raisin et de vins médaillés de pur plaisir, gourmands en AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Sauvignon, Crémant de Loire, rouges, rosé, blanc et mousseux, certifiés en AB, 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.

1 1875 route de Tours
Impasse de la Villatte
37140 Saint-Nicolas de Bourgueil

2 Nathalie DRUSSE - 06 88 88 77 75

drusse@wanadoo.fr

www.drusse-vindeloire.fr

3 @saintnicolasdebourgueilDrusse

Du 15 sept. au 1^{er} octobre

Dégustation

Dégustation de fromages et de vins.

2 Biocoop La Petite Prairie
9 allée de la Canopée
37140 Bourgueil

3 02 47 81 44 60

4 @BiocoopBourgueil37

Vendredi 15 septembre à partir de 18h30 APÉR'AMAP

A partir de 18h30 apér'ama partagé. Tous les amapiens amènent un plat réalisé à partir des produits de nos producteurs bio locaux afin de partager un repas convivial, qui sera agrémenté par la présence de notre brasseur de bière qui fera une vente sur place.

Producteurs, nouveaux arrivants sur la commune et équipe municipale seront conviés.

3 Place Charles de Gaulle
37380 Monnaie

4 Cécile TAVERNIER - 06 38 92 03 92
www.bioenbrenne.wixsite.com/
amapbioenbrenne

Samedi 16 septembre de 10h à 17h30

FERME OUVERTE : PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES - ACCUEIL DE LA BIODIVERSITÉ

Présentation de l'activité en plantes aromatiques et médicinales : cultures biologiques, séchoir, transformations (macérations et distillation), dégustation de produits, etc.

Animations sur le thème de la biodiversité : lectures, fabrication de nichoirs, observations naturalistes, etc.

4 Piquemouche (lieu-dit)
37290 Charnizay (route d'Obterre)

5 Thomas & Catherine
LEMAIGRE-CLOSSON - 07 86 48 13 36
piquemouche@orange.fr
www.piquemouche.fr

6 @piquemoucheplantes

Samedis 16 et 23 septembre DÉGUSTATION ET DÉGUSTATION ENTRE VIGNES ET MARAÎCHAGE

Située entre Anjou et Touraine, la ferme des Fontaines est un lieu en polyculture, que l'équipe du Clos des Quarterons a commencé à faire re-

vivre "comme avant", où les animaux, l'eau, les cultures diversifiées et la vigne se côtoient, dans le respect de la biodiversité et dans un cycle vertueux pour l'environnement.

Vous rencontrerez nos ânes, nos oies et poules, en éco-pâturage dans nos vignes. Vous ferez la connaissance de Yann, bien décidé à "animer le territoire" et à proposer des produits de qualité et des ateliers pédagogiques destinés au "grand public" et à mieux comprendre : "c'est quoi produire en Bio et en Biodynamie" ?!

10h-13h : présentation de "l'esprit" des lieux, la visite des vignes et atelier dégustation de nos vins et de nos légumes viendra clôturer l'expérience. Il est conseillé de réserver votre atelier/visite par téléphone au 02 47 97 75 25 ou par mail.

Atelier et dégustation de 4 vins : 5€/personne - Gratuit pour les enfants - Possibilité de poursuivre votre visite/dégustation au domaine au : 46, avenue Saint-Vincent à Saint-Nicolas de Bourgueil.

5 24 route de Bourgueil
37140 Saint-Nicolas de Bourgueil

Audrey WAMBRE ou
Yann POINTECOUTEAU - 02 47 97 75 25
audrey@domaineamirault.com
www.domaineamirault.com

f @closdesquarterons

Vendredi 22 septembre
de 18h à 19h30

PORTES OUVERTES DE L'AMAP
JACK BE LITTLE

Rencontre avec les amapiens, les producteurs, dégustation de nos produits locaux et bio ! Tout savoir sur le fonctionnement de notre AMAP !

6 Pôle sportif - 9 rue Rolland Pilain
37170 Chambray-lès-Tours

Nelly JACCAZ - 06 72 36 97 16
www.amap37.chambray.wixsite.com

f @JackBeLittleChambray

Samedi 23 septembre
de 10h à 12h30

FERME OUVERTE ET FOUÉES AU LEVAIN CUITES AU FEU DE BOIS

Visite des jardins et vente de fouées à emporter ou à manger sur place.

7 A l'intersection entre la route du moulin
Glabert et le chemin des planches
37230 Saint-Étienne de Chigny

Brice et Emilie DELORAINE - 06 09 25 79 11
contact@aupieddelarbre.bio
www.aupieddelarbre.bio

f @aupieddelarbre.bio

Loir-et-Cher (41)

Samedi 16 septembre
PORTES OUVERTES

Visite du site, restauration sur place et atelier.

1 Ferme de la Motte
52 rue du Château - 41370 Talcy

Fanny MARTIN - 06 59 63 51 14
fmartin@fermedelamotte.com
www.fermedelamotte.com

f @FermedelaMotte

Vendredi 22 septembre
de 15h30 à 19h

DÉGUSTATION DE BOUDIN NOIR

Dégustation de boudin noir au point de vente et visite libre de la ferme.

2 La Chèreautière
41600 Nouan-le-Fuzelier

Baptiste PROGNON - 06 40 73 50 23
f @fermedelachereautiere

Samedi 23 septembre
à partir de 15h

BAL PAYSAN AVEC HK
ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS

15h : marché de producteurs ;
16h : spectacle familial ;
18h : concert d'HK - Entrée à tarif libre et conscient ;

Restauration sur place avec Food-trucks.
20h30 : soirée musicale.
Événement gratuit (sauf concert HK)
organisé par l'Amap du Beugnon et
Nathisserie. Remerciements à la ferme
du petit Villesablou pour son accueil.

3 Ferme du petit Villesablou
41120 Chailles
GPS 47.54070248232651,
1.2996071403529403

Anne-Laure POULLAIN - 06 60 27 22 22
amapthenay@gmail.com

f @amapdubeugnon

Dimanche 24 septembre
de 10h à 18h

FÊTE DES PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

La fête des plantes aromatiques et médicinales des producteurs du Centre-Val de Loire se déroule cette année à Neung-sur-Beuvron (41).

De nombreuses animations sont proposées sur place :

10h à 18h : marché de producteurs et artisans locaux autour des plantes

11h : conférence de Thierry Thevenin "L'histoire de l'herboristerie en France et dans les pays voisins" ;

12h30 à 14h : concert "Martin Gruer Trio".

15h : table ronde avec les producteurs qui partagent leurs expériences.

Visite de l'exploitation du Rucher aux Plantes.

Ateliers, sorties botaniques, reconnaissances des plantes sur inscription.

Restauration sur place, bar et animations.

Infos sur www.fetedespam.com

4 Plusieurs sites :
Bord du Beuvron, Salles des Fêtes,
et Ferme Le Rucher aux Plantes
121 chemin de la Basinière
41210 Neung-sur-Beuvron

Jeanne HERMANT - 06 17 93 38 47
www.fetedespam.com

Loiret (45)
Top départ !

LANCLEMENT DE LA CAMPAGNE
MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL

Vendredi 15 septembre

Cérémonie de labellisation
FNAB à Olivier Chaloché,
agriculteur biologique et 1^{er}
labellisé régional lors
du marché de l'Amapp du
Gâtinais.



Marché ouvert à tous, pour vous faire découvrir l'Amapp et ses nombreux producteurs (légumes, fruits, viandes, poissons, fromages, huiles, pâtes, pains, farines, crêpes, confitures, miel, chocolat, cidre, bières, vins...) et artisans (cosmétiques, produits ménagers, textiles...).

Restauration légère sur place.

1 Le Petit Mocquepoix, 45700 Cortrat
Sylvain NOILLOU - sylvainnoillou@yahoo.fr
www.gatinais-amapp.fr

f @AmappduGâtinais

Vendredi 15 septembre
à 17h

Samedi 16 septembre
à 10h30

C'EST QUOI LE SUCRE ?

Venez rencontrer Valérie MORIN qui vous fera découvrir les caractéristiques des différents sucres. Pour comprendre quels aliments contiennent des glucides, savoir lire les étiquettes et poser vos questions sur le sucre. Pour savoir comment changer ou modifier son alimentation vers le mieux être de votre corps.

2 Sur la terrasse de votre magasin bio
18 route de Ligny
45240 La Ferté Saint-Aubin

 Aurélie et Christelle - 02 38 47 42 93
votre-epicerie-bio@orange.fr

 @votreepiceriebio

Samedi 16 septembre de 10h à 00h

15 ANS DE L'AMAPP DES 4 SAISONS

10h à 18h : marché

11h et 15h : visite du jardin

Restauration sur place, animations diverses au son d'un orgue de Barbarie.

21h : bal folk.

 Les Guérins - 45220 Melleroy,
référéncé sur Google Maps

 Adeline BODARD - 06 82 64 84 29
melleroyamapp@orange.fr
www.adeline-bodard.business.site

Samedi 16 septembre de 10h à 18h

FERME OUVERTE

Ferme ouverte avec visites, ateliers, animations divers et variées et marché paysan.

 28 avenue Nationale - 45430 Chécy

 Benjamin TROUSLARD - 06 27 12 14 17
potager.antan@gmail.com
www.potagerdantan-chechy.com

 @lepotagerdantan

Samedis 16 et 30 septembre FERME OUVERTE ET VENTE DIRECT

10h à 17h : vente directe et appel au don en soutien à notre activité.

10h30 et 14h30 : départ de la visite guidée.

12h à 14h : repas partagé.

 Route du Fort
45260 Chailly-en-Gatinais

 Thomas CORBET - 06 15 17 53 75
corbet.thomas.drive@gmail.com
www.maboutiquefermiere.fr/pacha-mama

 @pachamama.fermemaraichere.5

Dimanche 17 septembre de 10h à 18h

PORTES OUVERTES SOLEMBIO

L'association Solembio ouvre les portes du Jardin de Cocagne d'Orléans. Un moment convivial et ludique vous attend auprès de l'équipe permanente de Solembio, des salariés en contrat d'insertion professionnelle et des partenaires de l'association.

Au programme :

Vente directe des légumes de notre association Solembio Jardin de Cocagne ;
Village bio, solidaire & créatif ;
Animations pédagogiques ;
Visites du Jardin & de la miellerie ;
Spectacle (participation au chapeau) ;
Restauration sur place.

Entrée et animations gratuites

6 SOLEMBIO

132 ter rue des Montées
45100 Orléans
(proche stade de Rugby Marcel Garcin)

 Fanny TALBOT - 02 38 86 50 26
contact@solembio.org
www.solembio.org

 @Solembio45

Mercredi 20 septembre à partir de 16h

DÉCOUVERTE DES PRODUITS BIO DU VAL DE LOIRE

Animation gratuite. Entrée libre sans inscription préalable. Découverte des fruits, légumes et produits transformés bio des producteurs de l'association Val Bio Centre, dégustation.

 Magasin Terra Vrac
54, rue du Général de Gaulle
45130 Meung-sur-Loire

 Céline LACOUR
communication@valbiocentre.fr

 @LesPaniersbioduValdeLoire

 @TerraVrac

Mercredi 20 septembre



REMISE DE DIPLÔME ÉTABLISSEMENT BIO ENGAGÉ

Le Lycée Professionnel et Technologique Château-Blanc, de Chalette-sur-Loing, reçoit le Label Établissement Bio Engagé qui récompense l'engagement des équipes de la cuisine du self en faveur de l'alimentation bio !

 8 rue Saint-Just
45120 Chalette-sur-Loing

www.bio-centre.org

 @BioCentre

Vendredi 22 septembre à partir de 17h30

MARCHÉ D'AUTOMNE DE L'AMAPP DE GÂTINAI

Marché ouvert à tous, pour vous faire découvrir l'Amapp et ses nombreux producteurs (légumes, fruits, viandes, poissons, fromages, huiles, pâtes, pains, farines, crêpes, confitures, sorbets, miel, chocolat, cidre, bières, vins...) et artisans (cosmétiques, produits ménagers, poteries, textiles...)

Restauration légère sur place.

 Le Petit Moquepoix - 45700 Cortrat

 Sylvain NOÏLOU - sylvainnoilou@yahoo.fr
www.gatinais-amapp.fr

 @AmappduGâtinais

Vendredi 22 septembre à partir de 18h

PORTES OUVERTES AMAP TERRES DE LOIRE

Marché de producteurs, concert, dégustation, restauration sur place... ouvert à toutes et tous !

 Espace AGORA
59 av. de Vendôme - 45190 Beaugency

 Camille PELIGRY - 07 50 97 64 47
amapterresdeloire@gmail.com
www.amapterresdeloire.wordpress.com

 @AMAP.Terres.de.Loire

Samedi 30 septembre de 12h30 à 14h30

LA TABLÉE DES MARAÎCHERS !

Partagez un moment convivial avec vos maraîchers lors d'un déjeûner préparé avec les produits de la ferme et de la boutique. La mise en valeur de nos légumes sera assurée par la cuisine de Tofu et vieilles casseroles. Repas bio et végétal.

Inscription par mail ou à la boutique.

 9ter - rue du Coin Rond
45000 Orléans

 contact@9ter.fr - lejardin@9ter.fr
laboutique.9ter.fr

 @laferme9ter

Samedi 30 septembre de 10h à 14h

VISITE DE NOTRE FERME

10h à 12h : visite de la ferme.

12h à 14h : repas partagé.

 12 rue du Château
45300 Yèvre-le-Châtel

 Mathilde OMS - 06 76 45 94 25
 @Lestroisparcelles

Dimanche 1^{er} octobre de 10h à 17h

FESTI' MARCHÉ - 2^e ÉDITION !

Après une 1^{re} édition très appréciée le Festi'Marché est de retour ! Rencontrez les producteurs bio du GABOR, locaux et dégustez leurs produits. Restauration par un traiteur local, buvette. Nombreuses animations pour tous et ambiance musicale ! (dégustations, jeux, tombola...)

 Place de Loire en face du cinéma
45000 Orléans

 Léa MILHET - 07 45 02 08 14
gabor-animation@bio-centre.org

 @LesagriculteursbioduLoiret

+ de 40 animations en Centre-Val de Loire

avec le soutien des Groupements bio départementaux

Retrouvez celles près de chez vous !

