

MANGER  
**Bio & Local**  
C'EST L'IDÉAL !



15 SEPT. > 1<sup>ER</sup> OCT. 2023

+ de 40 animations  
en Centre-Val de Loire



Retrouvez le programme complet  
des animations sur  
[www.bioetlocal-centre.org](http://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](mailto:bioberry@bio-centre.org)  
[www.bioberry.wixsite.com/bioberry](http://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

**@LafarmeduBoucetd'fromages**

**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<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>er</sup> 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](http://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](http://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<sup>er</sup> 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, pois-  
sons, fromages, huiles, pâtes, pains, fa-  
rines, crêpes, confitures, miel, chocolat,  
cidre, bières, vins...) et artisans (cosmé-  
tiques, produits ménagers, textiles...).

Restauration légère sur place.

**1** Le Petit Mocquepoix, 45700 Contrat  
**Sylvain NOILLOU** - [sylvainnoillou@yahoo.fr](mailto:sylvainnoillou@yahoo.fr)  
[www.gatinais-amapp.fr](http://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 caracté-  
ristiques 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-chevy.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 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, 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 déjeuner 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-Château


 Mathilde OMS - 06 76 45 94 25


 @Lestroisparcelles

### Dimanche 1<sup>er</sup> octobre de 10h à 17h

#### FESTI' MARCHÉ - 2<sup>e</sup> ÉDITION !

Après une 1<sup>re</sup> 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 MILHIET - 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 !

The map displays the Centre-Val de Loire region with major roads (A10, A11, A19, A71, A77, A85, A28) and cities (Chartres, Orléans, Blois, Tours, Bourges, Châteauroux). Numbered markers (1-13) indicate the locations of various bio animations. Surrounding the map are logos and contact information for departmental bio groupings (GABEL, GABLEC, GABTO, GABOR, Bio Berry, GDAB 36) and the 'Les agriculteurs bio du Loiret' group. An arrow points from the top right towards the map.

**gabel@bio-centre.org**  
f GABEL - @gabel28

**gabor@bio-centre.org**  
f Les agriculteurs bio du Loiret  
@lesagriculteursbio45

**gablec@bio-centre.org**  
f Gablec - Les agriculteurs bio du Loir et Cher

**gabbto@bio-centre.org**  
f Gabbto - Les agriculteurs bio de Touraine - @GABBTO

**bioberry@bio-centre.org**  
f BioBerry

**gabb18@bio-centre.org**

**filiere@gdab36.org**