

C'est bon pour nous & pour nos agriculteurs !



14 mai → 28 juin 2026

## PROGRAMME

FERMES OUVERTES, ATELIERS, BALADES, QUIZ, DÉGUSTATIONS, MARCHÉS, ANIMATIONS EN MAGASINS, RENCONTRES, VISITES, JEUX, CONCERTS...

+ de **150** animations

*PARTOUT EN CENTRE-VAL DE LOIRE*

suivez-nous  [reseaubio](#)  Bio Centre  Réseau Bio Centre-Val de Loire

avec le soutien financier de



RÉGION  
CENTRE  
VAL DE LOIRE



REPUBLIQUE  
FRANÇAISE



LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE



• GRAD de BIO CENTRE •  
LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE



**Vous n'êtes pas certain que l'agriculture bio c'est vraiment bio ?**  
**Vous pensez que consommer local c'est déjà bien ?**  
**Vous croyez que tous les labels se valent ?**

## LA FILIÈRE BIO DU CENTRE-VAL DE LOIRE SE MOBILISE POUR VOUS ACCUEILLIR ET VOUS MONTRER CE QU'EST RÉELLEMENT LE BIO.

Fermes, magasins, entreprises de transformation, commerçants, Amaps, associations engagées, cuisinier-ères, réseaux d'insertion... l'ensemble de la filière bio régionale s'est de nouveau mobilisée pour vous accueillir et vous proposer un grand choix d'animations. Pour tous les âges, tous les curieux-ses et bien sûr pour tous les gourmand-es !

Les acteur-rices de votre filière bio régionale vous attendent pour partager avec vous les engagements de la production biologique et leurs activités passionnantes.

## LE PRINTEMPS BIO\* EST UN TEMPS FORT NATIONAL POUR INFORMER ET SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC AUX BIENFAITS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION BIOLOGIQUE.

L'objectif est de faire comprendre pourquoi produire et consommer bio, local, de saison et équitable contribue à :

- préserver sa santé,
- protéger l'eau,
- la biodiversité et l'environnement,
- respecter le bien-être animal,
- valoriser les métiers,
- soutenir les emplois ancrés dans les territoires.

*Dans toute la France et en Centre-Val de Loire, rejoignez l'élan pour découvrir et mieux comprendre l'intérêt de l'agriculture biologique !*

\* Le Printemps BIO est une campagne nationale coordonnée par l'Agence BIO, plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique en France. Les relais régionaux (notamment les Interprofessions bio régionales, les Groupements Régionaux des Agriculteurs Bio, les Chambres d'Agriculture, etc.) coordonnent et développent des opérations avec les acteurs locaux.

### 1 Jeudi 14 mai - de 10h à 17h VISITE DU GAEC DES CŒURS NICHANTS

Ferme maraîchère en culture biologique. Stand d'information AMAP, alimentation/nutrition, accessibilité alimentaire en AMAP, vente de plants maraichers bio.

À partir de 12h : pique-nique sorti du panier sur place

GAEC des Cœurs Nichants - 18260 THOU

Rozier West Danie - 07 68 05 62 45  
 amapdupaysfort18@gmail.com

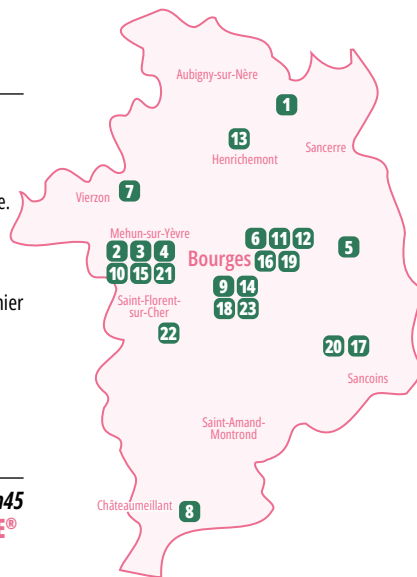
f amap du pays fort

### 2 Jeudis 14 et 28 mai - de 18h à 19h45 LES JEUDIS DE LA MINTÉALOGIE® DÉCOUVERTE DU THÉ À LA MENTHE BIO : RITUEL ET DÉGUSTATION

Dans le cadre du Printemps Bio 2026, la Maison NANA1807 vous invite à participer aux jeudis de la Mintéalogie®, un cycle de découverte consacré au thé à la menthe bio, à son histoire, à ses plantes et à son rituel de préparation.

La Mintéalogie®, définie comme la science et l'art du thé à la menthe, propose une approche culturelle, sensorielle et pédagogique autour de cette boisson emblématique du partage et de l'hospitalité.

La Maison NANA1807 s'inscrit dans une démarche de valorisation des plantes biologiques et des savoir-faire liés au thé à la menthe, au croisement de l'agriculture, de la culture et de la transmission.



#### PROGRAMME DES SÉANCES

**18h** : accueil des participants, présentation de la Maison NANA1807 et de la Mintéalogie®

**18h10** : découverte du thème du jour, histoire du thé à la menthe bio, plantes aromatiques biologiques et traditions culturelles.

**18h30** : démonstration du rituel du thé à la menthe, présentation des gestes traditionnels et des secrets de préparation.

**18h50** : dégustation commentée, découverte de thés à la menthe biologiques de la Maison NANA1807.

**19h10** : échanges et discussions.

Participation gratuite dans le cadre du Printemps Bio - Dégustation offerte.

Sur réservation (places limitées à 15 personnes) sur [welcome@nana1807.com](mailto:welcome@nana1807.com) ou

www.maisonnana1807.com - Priorité aux personnes inscrites. Restauration sur place (à réserver lors de l'inscription).

Salon de Thé NANA1807 - 106 rue Jeanne d'Arc  
18500 MEHUN-SUR-YÈVRE

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84  
zakaria@nana1807.com

  maisonnana1807

### 3 Samedis 16, 23 et 30 mai de 11h30 à 13h30

## LES SAMEDIS BIO : LES DÉJEUNERS BIO DE LA MAISON NANA1807

Dans le cadre du Printemps Bio 2026, la Maison NANA1807 propose Les déjeuners bio, des rencontres conviviales autour du thé à la menthe bio et d'une cuisine inspirée des traditions et des valeurs de l'agriculture biologique. Cette expérience permet de découvrir les ingrédients biologiques utilisés dans la préparation du thé à la menthe ainsi que les plantes, légumes et épices issus de productions respectueuses de l'environnement, de la biodiversité et des savoir-faire.

#### PROGRAMME :

11h30 : accueil des participants, présentation de la Maison NANA1807 et de son engagement en faveur des thés et plantes aromatiques bio.

11h40 : découverte du thé à la menthe bio, présentation des ingrédients, des plantes aromatiques biologiques et de leur rôle dans la qualité gustative.

11h50 : rituel du thé à la menthe bio.

12h15 : déjeuner sur réservation - Formule Couscous de Mouïma, thé à la menthe bio offert avec le repas.

Informations pratiques :

Durée : environ 2 heures - Sur réservation - Participation : formule déjeuner payante - Tout public - Places limitées - Réservation conseillée sur [welcome@nana1807.com](mailto:welcome@nana1807.com) ou sur [www.maisonnana1807.com](http://www.maisonnana1807.com) - Priorité aux personnes inscrites - Restauration sur place - Possibilité d'achat de thés bio sur place.

Salon de Thé NANA1807 - 106 rue Jeanne d'Arc  
18500 MEHUN-SUR-YÈVRE

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84  
zakaria@nana1807.com

  maisonnana1807

### 4 Mercredis 20 et 27 mai de 17h30 à 18h15

## LES MERCREDIS BIO : DÉGUSTATION DÉCOUVERTE DES THÉS BIO

Dans le cadre du Printemps Bio 2026, la Maison NANA1807 propose les mercredis bio, les thés à la menthe bio et les plantes aromatiques issues de l'agriculture biologique. Ces rencontres permettent de mieux comprendre l'importance du bio dans la culture des plantes à thé et de la menthe, ainsi que les bienfaits d'une production respectueuse de la biodiversité, de l'environnement et de la qualité des produits. La Maison NANA1807 s'inscrit dans une démarche de valorisation des plantes biologiques et des savoir-faire liés au thé à la menthe, au croisement de l'agriculture, de la culture et de la transmission.

#### DÉROULÉ :

17h30 : accueil et présentation de la démarche bio de la Maison NANA1807.

17h40 : découverte des thés à la menthe bio et de leurs ingrédients.

17h50 : dégustation commentée.  
18h10 : échanges avec les participants.

Informations pratiques :

Durée : environ 45 min. - Tout public - Participation gratuite dans le cadre du Printemps Bio - Places limitées - Réservation conseillée sur [welcome@nana1807.com](mailto:welcome@nana1807.com) ou sur [www.maisonnana1807.com](http://www.maisonnana1807.com) - Possibilité de prolonger l'expérience au Salon de Thé NANA1807 - Option goûter ou restauration légère selon disponibilités.

Salon de Thé NANA1807 - 106 rue Jeanne d'Arc  
18500 MEHUN-SUR-YÈVRE

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84  
zakaria@nana1807.com

  maisonnana1807

### 5 Dimanche 24 mai - de 10h à 19h JOURNÉE BIO À LA FERME DE PRINTEMPS

Profitez d'un marché de producteurs, transformateurs bio et locaux, et aussi d'artisans locaux. Vous pourrez également vous restaurer grâce à notre traiteur Cuisinette (sans réservation) et notre buvette bio et locale, tout cela dans une ambiance musicale avec nos musiciens qui joueront plusieurs fois tout au long de la journée. Plusieurs visites de la ferme céréalière auront lieu tout au long de la journée. Venez passer un moment convivial et remplissez votre panier de fromages, produits laitiers, légumes, miels, boissons (vins, bières), et autres produits bio et locaux.

GAEC BIO Gatouillat

1 lieu dit Boirond - 18140 CHARENTONNAY

Chloé Belleau

06 37 67 32 21 - [bioberry@bio-centre.org](mailto:bioberry@bio-centre.org)

### 6 Samedi 30 mai - de 14h à 18h PORTE OUVERTE DE NOTRE MARAIS : PRODUCTION DE LÉGUMES BIO

Présentation de l'association Les jardiniers d'eau qui pratique un jardin partagé sur une parcelle de marais à Bourges : les bénévoles partagent le travail et se partagent les légumes bio produits. Inscription gratuite.

Rue de Babylone - 18000 BOURGES  
1<sup>er</sup> marais à gauche, c'est indiqué.

Antoine - 06 80 30 67 38

[jardiniersdeau@gmail.com](mailto:jardiniersdeau@gmail.com)

[www.gratuit-4223383.webador.fr](http://www.gratuit-4223383.webador.fr)

### 7 8 Dimanche 31 mai



## 2 FERMES VOUS OUVRENT LEURS PORTES POUR LA FÊTE DU LAIT BIO

### 7 à la Ferme des Places

Venez découvrir notre ferme solognote : nous élevons 40 chèvres en bio et fabriquons fromages et desserts lactés.

De 9h à 12h : petit-déjeuner

De 9h à 10h : traite des chèvres :

Tout au long de la matinée : visite de la ferme. Réservation conseillée via Helloasso : <https://www.helloasso.com/associations/bioberry/evenements/petit-dejeuner-a-la-ferme-fete-du-lait-bio-2026>. Possibilité de réserver par mail : [bioberry@bio-centre.org](mailto:bioberry@bio-centre.org)

Ferme des Places - Route de Vignoux-sur-Barangeon - 18330 SAINT-LAURENT

Pour les réservations : Chloé BELLEAU, [bioberry@bio-centre.org](mailto:bioberry@bio-centre.org) - 06 37 67 32 21  
 Pour d'autres informations :  
 Béatrice Billon - 02 48 51 50 70  
[fermedesplaces@orange.fr](mailto:fermedesplaces@orange.fr)  
[www.fermedesplaces.com](http://www.fermedesplaces.com) - [www.laitmeuh.fr](http://www.laitmeuh.fr)

### 8 au GAEC du Carroir

Venez nous rencontrer pour en apprendre davantage sur l'élevage bovin et la transformation laitière en assistant à des visites de ferme et à la traite des vaches, puis en goûtant nos produits autour d'un petit-déjeuner bio et local !  
 De 9h à 11h : petit-déjeuner  
 De 9h à 10h : traite des vaches  
 Tout au long de la matinée : visite de la ferme  
 Sans réservation.

GAEC du Carroir - Le Carroir  
 18270 SIDIAILLES

Christophe DELEMONTEZ - 06 23 03 80 78  
[gaecducarroir@outlook.fr](mailto:gaecducarroir@outlook.fr)

### 9 Mardi 2 juin - de 17h45 à 18h45 PORTES OUVERTES DE L'AMAP DES 5+

Venez découvrir le fonctionnement d'une AMAP pour une consommation bio, locale, de saison, équitable, accessible et sans intermédiaire : directement du producteur au consommateur !

Grange des Dimes  
 à côté des jeux du parc de l'Abbaye  
 18340 PLAIMPIED-GIVAUDINS

Gaëlle Clémente - [amapdescinq@laposte.net](mailto:amapdescinq@laposte.net)  
[www.amapdescinq.fr](http://www.amapdescinq.fr)

 [amapdescinq](https://www.facebook.com/amapdescinq)

### 10 Mercredis 3, 10 et 17 juin de 17h30 à 18h15

#### LES MERCREDIS BIO : DÉGUSTATION DÉCOUVERTE DES THÉS BIO

Dans le cadre du Printemps Bio 2026, la Maison NANA1807 propose les mercredis bio, les thés à la menthe bio et les plantes aromatiques issues de l'agriculture biologique. Ces rencontres permettent de mieux comprendre l'importance du bio dans la culture des plantes à thé et de la menthe, ainsi que les bienfaits d'une production respectueuse de la biodiversité, de l'environnement et de la qualité des produits. La Maison NANA1807 s'inscrit dans une démarche de valorisation des plantes biologiques et des savoir-faire liés au thé à la menthe, au croisement de l'agriculture, de la culture et de la transmission.

DÉROULÉ :

17h30 : accueil et présentation de la démarche bio de la Maison NANA1807.

17h40 : découverte des thés à la menthe bio et de leurs ingrédients.

17h50 : dégustation commentée.

18h10 : échanges avec les participants.

Informations pratiques :

Durée : environ 45 min. - Tout public - Participation gratuite dans le cadre du Printemps Bio - Places limitées - Réservation conseillée sur [welcomenana1807.com](mailto:welcomenana1807.com) ou sur [www.maisonnana1807.com](http://www.maisonnana1807.com) - Possibilité de prolonger l'expérience au Salon de Thé NANA1807 - Option goûter ou restauration légère selon disponibilités.

Salon de Thé NANA1807 - 106 rue Jeanne d'Arc  
 18500 MEHUN-SUR-YÈVRE

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84  
[zakaria@nana1807.com](mailto:zakaria@nana1807.com)

  [maisonnana1807](https://www.instagram.com/maisonnana1807)

### 11 Vendredi 5 juin - de 17h30 à 19h PORTES OUVERTES DE L'AMAP DES MARAIS

Découverte de la distribution de l'AMAP (produits bio et locaux) : rencontre avec les amapiennes et les producteurs.trices.

Espace Tivoli - 3 rue du Moulon - 18000 BOURGES

Joëlle Chauveau - 06 99 70 57 14

[joellechauveau@orange.fr](mailto:joellechauveau@orange.fr)  
[contact@amap-bourges.fr](mailto:contact@amap-bourges.fr)

### 12 Samedi 6 juin - de 14h à 19h MARCHÉ BIO ET ARTISANAL DE FAITES DE L'ÉCOLOGIE

Dans le cadre de Faites de l'écologie, organisée par Bourges Plus et la ville de Bourges, venez retrouver vos producteurs bio et artisans locaux lors de l'après-midi festif ! Cet après-midi sera l'occasion de rencontrer et découvrir les associations environnementales locales. Diverses animations et ateliers auront lieu et le marché bio sera au cœur de cette manifestation.

Jardin de l'Archevêché - 18000 BOURGES

Chloé Belleau - 06 37 67 32 21  
[bioberry@bio-centre.org](mailto:bioberry@bio-centre.org) - [www.bioberry.fr](http://www.bioberry.fr)

 BioBerry Gabb18  [bioberry\\_gabb18](https://www.instagram.com/bioberry_gabb18)

### 13 Samedi 6 juin - de 10h à 12h INITIATION À LA PÊCHE

Initiation à la pêche, mis à disposition du matériel, affiche éducative sur les avantages du sport, initiation sur le parcours de pêche. Pos-

sibilité de ramener une truite, prix 10€ adulte 5€ enfant prévoir glacière et pain de glace.

### ATELIER DES PLANTES MAGIQUES DU POTAGER

À partir de photo reconnaître : la consoude, la prêle, l'ortie, la fougère. Nous irons ensuite les découvrir dans le domaine, atelier ludique d'apprentissage des bienfaits naturels. En fin d'atelier, test de connaissance sous forme de texte à trou. Gratuit.

Domaine des Millets  
 451 les Millets - 18380 IVOY-LE-PRÉ

Jérôme Villain - 0673490342  
[villainjerome@yahoo.fr](mailto:villainjerome@yahoo.fr)  
[domainedesmilletts.regioneo.com](http://domainedesmilletts.regioneo.com)

### 14 Mardi 9 juin - de 17h45 à 18h45 PORTES OUVERTES DE L'AMAP DES 5+

Venez découvrir le fonctionnement d'une AMAP pour une consommation bio, locale, de saison, équitable, accessible et sans intermédiaire : directement du producteur au consommateur !

Grange des Dimes  
 à côté des jeux du parc de l'Abbaye  
 18340 PLAIMPIED-GIVAUDINS

Gaëlle Clémente - [amapdescinq@laposte.net](mailto:amapdescinq@laposte.net)  
[www.amapdescinq.fr](http://www.amapdescinq.fr)

 [amapdescinq](https://www.facebook.com/amapdescinq)

### 15 Jeudi 11 juin - de 18h à 19h45 LES JEUDIS DE LA MINTÉALOGIE® DÉCOUVERTE DU THÉ À LA MENTHE BIO : RITUEL ET DÉGUSTATION

Dans le cadre du Printemps Bio 2026, la Maison NANA1807 vous invite à participer

aux jeudis de la Mintéalogie®, un cycle de découverte consacré au thé à la menthe bio, à son histoire, à ses plantes et à son rituel de préparation.

La Mintéalogie®, définie comme la science et l'art du thé à la menthe, propose une approche culturelle, sensorielle et pédagogique autour de cette boisson emblématique du partage et de l'hospitalité.

La Maison NANA1807 s'inscrit dans une démarche de valorisation des plantes biologiques et des savoir-faire liés au thé à la menthe, au croisement de l'agriculture, de la culture et de la transmission.

#### PROGRAMME DES SÉANCES

**18h** : accueil des participants, présentation de la Maison NANA1807 et de la Mintéalogie®.

**18h10** : découverte du thème du jour, histoire du thé à la menthe bio, plantes aromatiques biologiques et traditions culturelles.

**18h30** : démonstration du rituel du thé à la menthe, présentation des gestes traditionnels et des secrets de préparation.

**18h50** : dégustation commentée, découverte de thés à la menthe biologiques de la Maison NANA1807.

**19h10** : échanges et discussions.

Participation gratuite dans le cadre du Printemps Bio - Dégustation offerte.

Sur réservation (places limitées à 15 personnes) sur [welcome@nana1807.com](mailto:welcome@nana1807.com) ou [www.maisonnana1807.com](http://www.maisonnana1807.com) - Priorité aux personnes inscrites.

Restauration sur place (à réserver lors de l'inscription).

Salon de Thé NANA1807  
106 rue Jeanne d'Arc  
18500 MEHUN-SUR-YÈVRE

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84

[zakaria@nana1807.com](mailto:zakaria@nana1807.com)

  [maisonnana1807](https://www.instagram.com/maisonnana1807)

### 16 Samedi 13 juin - après-midi/soirée 40 ANS DE BIOCOOP

Journée engagée et festive. Gratuit.  
Restauration et buvette sur place.

Retrouvez le programme sur nos réseaux.

*Biocoop Au Bourgeon vert*  
121 boulevard de l'Avenir - 18000 BOURGES

contacter l'équipe au 02 48 21 19 01  
[www.biocoopaubourgeonvert.fr](http://www.biocoopaubourgeonvert.fr)

   [@biocoopaubourgeonvert](https://www.instagram.com/biocoopaubourgeonvert)

### 17 Dimanche 14 juin à partir de 17h30

## CÉRÉMONIAL POLLEN ! CONCERT DU GROUPE SOUSTRACTION DES FLEURS, MARCHÉ DES PRODUCTEURS BIO LOCAUX ET REPAS BIO AU LUISANT

La soirée commence à 17h30 avec le concert Cérémonial Pollen du groupe Soustraction des Fleurs. Avec ce concert, le groupe a voulu inventer une célébration douce, païenne, humaniste, joyeuse et décalée, organisée en une suite de tableaux sonores et visuels respectant la logique cérémonielle du rite. La soirée se poursuivra avec un petit marché des producteurs afin de mettre en avant les acteurs locaux du bio et se terminera avec un repas cuisiné à partir de nos produits locaux et biologiques.

Tarifs habituels pour le concert seul :  
8, 12, 14 €

Pour le concert et le repas :

Plein tarif : 27 €

Adhérentes et adhérents : 25 €

Tarif solidaire : 20 €

Réervations :

[autilusant@gmail.com](mailto:autilusant@gmail.com) ou 02 48 77 65 61

*Le Luisant - 9 bis rue de l'Église*  
18150 GERMIGNY L'EXEMPT

Aoife Robbins - [leluisant18@gmail.com](mailto:leluisant18@gmail.com)

  [leluisant18](https://www.instagram.com/leluisant18)

### 18 Mardi 16 juin - de 17h45 à 18h45 PORTES OUVERTES DE L'AMAP DES 5+

Venez découvrir le fonctionnement d'une AMAP pour une consommation bio, locale, de saison, équitable, accessible et sans intermédiaire : directement du producteur au consommateur !

*Grange des Dîmes*  
à côté des jeux du parc de l'Abbaye  
18340 PLAIMPIED-GIVAUDINS

Gaëlle Clément - [amapdescinq@laposte.net](mailto:amapdescinq@laposte.net)  
[www.amapdescinq.fr](http://www.amapdescinq.fr)

 [amapdescinq](https://www.facebook.com/amapdescinq)

### 19 Vendredi 19 juin DÉGUSTATION DE NOS PÂTES EN MAGASIN

Pendant toute la journée, sur nos horaires d'ouverture vous pourrez venir découvrir nos pâtes en les dégustant. Ambiance agréable garantie !

24 rue des Cordeliers - 18000 BOURGES

Aurélien - 02 48 72 53 18

[lesgourmandesbio.fr](http://lesgourmandesbio.fr)

### 20 Samedi 20 juin - à 19h FÊTE DE LA BRASSERIE !

Venez découvrir nos produits à la buvette en écoutant un groupe live et en mangeant des produits locaux.

2 place du Marché  
18350 OUROUER-LES-BOURDELINS

Thomas MOUSSEAU - 02 48 74 72 55  
[www.ouche-nanon.fr](http://www.ouche-nanon.fr)

### 21 Samedi 20 juin - de 11h30 à 13h30 LES SAMEDIOS BIO : LES DÉJEUNERS BIO DE LA MAISON NANA1807

Dans le cadre du Printemps Bio 2026, la Maison NANA1807 propose Les déjeuners bio, des rencontres conviviales autour du thé à la menthe bio et d'une cuisine inspirée des traditions et des valeurs de l'agriculture biologique. Cette expérience permet de découvrir les ingrédients biologiques utilisés dans la préparation du thé à la menthe ainsi que les plantes, légumes et épices issus de productions respectueuses de l'environnement, de la biodiversité et des savoir-faire.

#### PROGRAMME :

**11h30** : accueil des participants, présentation de la Maison NANA1807 et de son engagement en faveur des thés et plantes aromatiques bio.

**11h40** : découverte du thé à la menthe bio, présentation des ingrédients, des plantes aromatiques biologiques et de leur rôle dans la qualité gustative.

**11h50** : rituel du thé à la menthe bio.

**12h15** : déjeuner sur réservation - Formule Couscous de Mouïma, thé à la menthe bio offert avec le repas.

Informations pratiques :

Durée : environ 2 heures - Sur réservation - Participation : formule déjeuner payante - Tout public - Places limitées - Réservation conseillée sur [welcome@nana1807.com](mailto:welcome@nana1807.com) ou sur [www.maisonnana1807.com](http://www.maisonnana1807.com) - Priorité aux personnes inscrites - Restauration sur place - Possibilité d'achat de thés bio sur place.

Salon de Thé NANA1807 - 106 rue Jeanne d'Arc 18500 MEHUN-SUR-YÈVRE

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84  
zakaria@nana1807.com

  [maisonnana1807](https://www.maisonnana1807.com)

## 22 Dimanche 21 juin - de 16h à 17h30 DÉCOUVERTE DU THÉ À LA MENTHE BIO : RITUEL ET DÉGUSTATION



© Maison NANA1807

La Maison NANA1807 vous invite à découvrir l'art du thé à la menthe bio, une tradition de partage et d'hospitalité. Au cours de cette rencontre conviviale, vous découvrirez l'histoire du thé à la menthe, l'importance des plantes

aromatiques issues de l'agriculture biologique et les secrets de sa préparation traditionnelle. La séance comprend une présentation du rituel du thé, une démonstration de préparation et une dégustation commentée de thés à la menthe biologiques de la Maison NANA1807. Un moment de découverte sensorielle autour du thé, de la menthe et des valeurs de l'agriculture biologique : respect de la nature, biodiversité et qualité des plantes.

Informations pratiques :

Durée : environ 1h à 1h30 - Tout public - Places limitées - Réservation conseillée - Participation : 10 € avec dégustation Déjeuner sur réservation : formule couscous de Mouïma et thé à la menthe

Maison NANA1807 - 2 rue d'Orthe Domaine de Rosières - 18400 LUNERY

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84  
zakaria@nana1807.com  
[www.maisonnana1807.com](http://www.maisonnana1807.com)

## 23 Mardi 23 juin - de 17h45 à 18h45 PORTES OUVERTES DE L'AMAP DES 5+

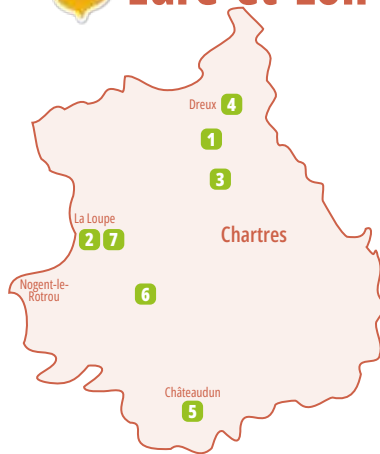
Venez découvrir le fonctionnement d'une AMAP pour une consommation bio, locale, de saison, équitable, accessible et sans intermédiaire : directement du producteur au consommateur !

Grange des Dîmes  
à côté des jeux du parc de l'Abbaye  
18340 PLAIMPED-GIVAUDINS

Gaëlle Clémentine - [amapdescinq@laposte.net](mailto:amapdescinq@laposte.net)  
[www.amapdescinq.fr](http://www.amapdescinq.fr)

 [amapdescinq](https://www.facebook.com/amapdescinq)

## 28 Eure-et-Loir



### 1 Vendredi 15 mai - de 16h à 20h Samedi 16 mai - de 16h à 19h

#### MARCHÉ AUX PLANTS

Dégustation gratuite de produits de la boutique, marché aux plants.

Le Plateau Bio - 14 rue des Éreux  
28210 LE BOULLAY MIVOYE

Renseignements auprès de  
Stéphanie Puchault au 06 84 41 50 31

### 2 Samedi 23 mai - de 14h à 16h BLIND TEST PLANTES ! ATELIER DÉCOUVERTE DES PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Testez vos connaissances sur les plantes, leurs usages et leur biotope. 10€/personne, sur inscription. À partir de 15 ans

Jardin solstice - 3 rue de l'Hêtre  
La Floudière - 28240 VAUPELLON

[jardinsolstice@orange.fr](mailto:jardinsolstice@orange.fr) - [www.jardinsolstice.com](http://www.jardinsolstice.com)

### 3 Dimanche 31 mai - de 9h à 12h



#### FÊTE DU LAIT BIO

Venez partager un petit déjeuner bio à la ferme ! La journée débutera par la traite des vaches à 9h suivi d'un bon petit déj' bio et local avec les produits laitiers de la ferme qui nous accueille (lait, yaourts, beurre) et de producteurs locaux (pain, viennoiseries, jus bio) ! Des visites de la ferme et de l'atelier de transformation sont prévues tout au long de la matinée.

Tarifs : adulte : 7 € - enfant +3 ans : 4 €

Gratuit enfant -3 ans

Inscription via HelloAsso :

<https://www.helloasso.com/associations/groupement-des-agriculteurs-biologiques-d-eure-et-loir/evenements/fete-du-lait-bio-en-eure-et-loir-2>

2 rue de la Pompe - Hameau de Fadainville  
28170 SERAZEREUX

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

 [gabel28](https://www.facebook.com/gabel28)

Inscription HelloAsso  
Inscrivez-vous !  
Scannez le QR-Code





© Bio Centre

#### 4 **Dimanche 14 juin - de 10h à 12h30** **DÉGUSTATIONS ET** **RENCONTRE PRODUCTEURS** **SUR LE STAND D'AMABEL**

Dégustations des produits proposés par AMABEL, rencontre producteurs.

Marché couvert de Dreux - stand AMABEL  
Place de la Bonde - 28100 DREUX

Renseignements  
Stéphanie Puchault 06 84 41 50 31

#### 5 **Lundi 22 juin - de 9h à 12h** **PORTES OUVERTES** **AUX HUILLERIES DE BEAUCE**

Visite de l'huilerie. Gratuit. Sur inscription.

1 rue de la Fosse aux Canes  
28200 CHÂTEAUDUN

Lucie Vanier - 06 23 30 13 32  
lucie.vanier@pma28.fr - www.hdb28.fr

huilleries-de-beauce

#### 6 **Samedi 27 juin - de 10h à 14h** **MARCHÉ FERMIER**

Service de restauration sur place. Entrée gratuite. Atelier plans gratuit. Sur réservation obligatoire. Pour parents et enfants.

Ferme Beauchêne Paillot - Lieu-dit Paillaud  
28120 MONTIGNY-LE-CHARTIF

Annick Detée - 06 63 97 88 60  
annick@detee.fr

@fermebeauchenenpaillot

#### 7 **Samedi 27 juin - de 10h à 14h** **JOURNÉE EN IMMERSION** **À LA FERME**

Visite de la micro-ferme de plantes aromatiques et médicinales, connaissance et usages des plantes, participation aux récoltes et mise au séchoir.

45€/personne, repas midi inclus.  
Sur inscription. À partir de 15 ans.

Jardin solstice - 3 rue de l'Hêtre  
La Floudière - 28240 VAUPELLON  
jardinsolstice@orange.fr

## 36 Indre

### 1 **Vendredi 15 mai - de 15h à 19h** **DÉGUSTATION PRODUITS** **PAYSANS BIO ET LOCAUX**

Dégustation de charcuteries artisanales bio tout l'après-midi.  
Entrée libre tout public

1 ter place Henri De Latouche  
36230 NEUVY SAINT-SÉPULCHRE

Caroline Richard  
02 54 48 55 90

L'Étal Paysan

### 2 **Vendredi 29 mai** **de 10h à 13h**

#### **ATELIER CULINAIRE**

Atelier culinaire gratuit et sans inscription.

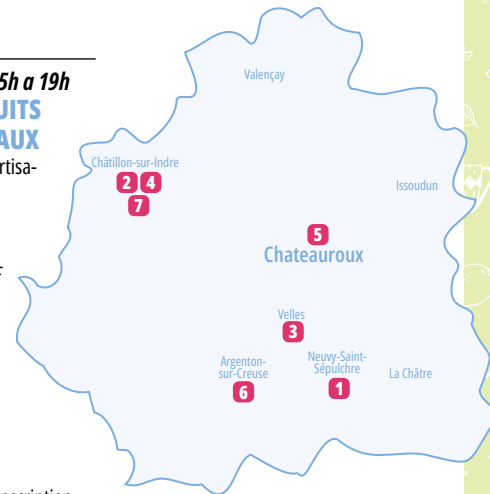
24 rue de la République - 36700 CLION

Accueil - 02 54 38 66 03  
accueil@jeanherve.fr - www.jeanherve.fr

jeanherve



© Photo: Bio Centre, D. Gauthier/Emma



### 3 **Dimanche 31 mai** **de 8h30 à 17h**

#### **20 ANS DES POTAGERS** **DE VELLES**

De 8h30 à 10h : randonnée avec inscription, 2 parcours proposés.  
À partir de 10h : petit marché de producteurs. Visite des potagers de Velles. Restauration sur place.

Les Potagers de Velles  
8 Grand Champ - 36330 VELLES

Coralie Pluvinet - 07 86 18 92 57  
cpluvinet@solidarite-accueil.fr  
potagersvelles.cocagnebio.fr

solidarite accueil les potagers de Velles

#### 4 Vendredi 5 juin - de 9h à 14h

### MARCHÉ DE PRODUCTEURS BIO

Marché de producteurs bio locaux.

24 rue de la République  
36700 CLION

Accueil - 02 54 38 66 03  
accueil@jeanhervas.fr  
www.jeanherve.fr

  jeanhervas

#### 5 Dimanche 7 juin - de 10h à 11h30

### FERME EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE SUR ZONE DE CAPTAGE D'EAU POTABLE PRIORITAIRE

Présentation de l'exploitation biologique et de la zone de captage du Montet Chambon 36, intérêts / inconvénients de la culture bio sur zone d'eau potable, jeu découverte plantes et insectes, réponses aux questions éventuelles.

S'inscrire par mail : 15 places disponibles

Le Petit Mont Bourry  
Route de Beaumont  
36130 DÉOLS  
Près de la zone de la Martinerie

Murielle Meurgues  
murielle.meurgues@orange.fr



© Bio Centre

#### 6 Du mardi 9 au samedi 20 juin aux horaires d'ouverture de la boutique

### MINI QUIZ AVEC PANIER GOURMAND DE PRODUITS LOCAUX À GAGNER

MINI QUIZ AVEC PANIER GOURMAND DE PRODUITS LOCAUX À GAGNER

Venez remplir votre mini quiz au sein de la boutique et tentez de gagner un panier gourmand de produits locaux (tirage au sort parmi les quiz sans faute, le samedi 20 juin à la fermeture).

Épicerie l'Hirondelle  
7 rue du Champ de Foire  
36200 ARGENTON-SUR-CREUSE

Du mardi au vendredi :  
de 9h30 à 13h et de 15h à 19h.  
Le samedi : de 8h30 à 13h et de 15h à 18h.

02 54 34 45 20 - 06 71 59 26 78  
epicerielhirondelle@yahoo.fr  
www.epicerielhirondelle.wixsite.com/site

#### 7 Vendredis 12 et 19 juin de 10h à 12h

### VISITE D'ENTREPRISE ET DÉGUSTATION DES PRODUITS

Insription gratuite.

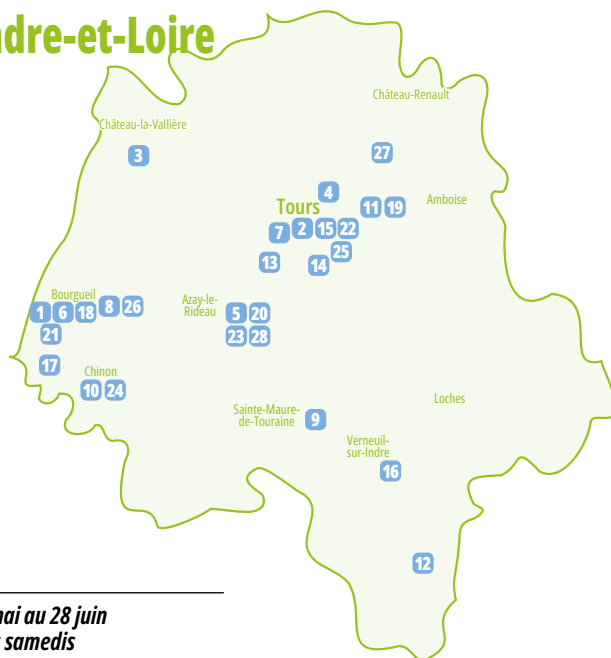
24 rue de la République - 36700 CLION

Accueil - 02 54 38 66 03  
accueil@jeanhervas.fr - www.jeanherve.fr

  jeanhervas



## Indre-et-Loire



#### 1 Du 14 mai au 28 juin tous les samedis

### VISITE DE CHAI INSOLITE LE CHAI D'ŒUVRES

VISITE DE CHAI INSOLITE LE CHAI D'ŒUVRES

Vivez une visite de chai hors du commun et découvrez toutes les étapes de la vigne au verre au fil des saisons.

Tennch, graffeur réputé et basé en Anjou, a réalisé plus de 100 m<sup>2</sup> de graphitis artistiques sur les cuves historiques du Domaine !

Véritable ancrage pédagogique, pour mieux comprendre les étapes fondamentales en vignes, au chai, la biodynamie...

La dégustation qui suivra n'aura pas la même saveur, car vos sens seront décuplés !

Durée visite + dégustation : environ 1h30.  
La réservation de la visite de chai est obligatoire. Le tarif est de 14€/personne pour 1h30 de visite + dégustation commentée et présentation complète de 6 cuvées (blanc, rouge, effervescent).

Chai de vinification du Clos des Quarterons  
46 avenue Saint-Vincent  
37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Audrey ou Margaux 02 47 97 75 25 ou  
contact@domaineamirault.com  
www.domaineamirault.com

  closdesquarterons

**2** **Vendredi 15 mai**  
à partir de 17h30

### DÉGUSTATION VINS BIO CÉPAGES RARES DE LOIRE

Dégustation commentée de vins bio de Loire issus de cépages rares. (Pineau d'Aunis, Grolleau, Gascon, Folle Blanche, Orbois, Meslier, etc.)

*Cave-épicerie locavore Dejault*  
74 rue Girardeau - 37000 TOURS

François Bonhomme - 07 44 79 44 87  
[www.dejault.com](http://www.dejault.com)

 dejault  dejault\_epicerie

**3** **Dimanche 17 mai - de 10h à 17h**  
**FERME OUVERTE**

Marché de producteurs et d'artisans locaux, vente de plants, visite de ferme. Restauration sur place le midi, crêpes.

122 chemin de la Jaulinière  
37330 COURCELLES-DE-TOURAINÉ

Elsa Defrenet - 06 89 55 56 28  
[elsa.defrenet@gmail.com](mailto:elsa.defrenet@gmail.com)

 lafermedes1000plantes

**4** **Samedi 23 et dimanche 24 mai**  
de 10h30 à 18h30

### CAVES OUVERTES AU CHÂTEAU GAUDRELLE

Découverte de la viticulture biologique et biodynamique, visite guidée de caves troglodytiques, dégustation de vin bio du Val de Loire et de la Vallée du Rhône.

12 quai de la Loire - 37210 ROCHECORBON

[reservation@chateaugaudrelle.com](mailto:reservation@chateaugaudrelle.com)  
02 47 25 93 50 - [www.chateaugaudrelle.com](http://www.chateaugaudrelle.com)

**5** **Samedi 30 mai**  
**PETIT DÉJEUNER,  
DÉGUSTATION ET VISITE  
DE FERME D'UN PAYSAN  
BOULANGER**

10h : accueil petit déjeuner, puis visite de la ferme : le cycle des cultures, le tri et le stockage du grain, moulin à blé sur une meule de pierre, le pain au levain cuit au four à bois, dégustation des pains et proposition de vente des produits de la ferme. Sur inscription - Durée 2h30 - Tarif : 10€ - Tarif - 12 ans : 7€

Lieu-dit La Crépellière - 37190 SACHÉ

Jérémy Hebert - 06 73 99 57 86  
[fermedelacrepelliere@gmail.com](mailto:fermedelacrepelliere@gmail.com)

  Les pains de la crépellière

**6** **Samedi 30 et dimanche 31 mai**  
de 9h à 19h

### VISITE DE LA VIGNE À LA CAVE TROGLO

Visite du chai et de la cave troglodytique du X<sup>e</sup> siècle possible sur rdv. Dégustations, vente directe de vins en AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Sauvignon (rouge, rosé, blanc et mousseux), certifiés en agriculture biologique. Vidéos et jeux sensoriels pour petits et grands. Boutique de produits bio du Val de Loire. Aire de stationnement avec table de pique-nique accessible et équipée pour les camping-cars. Renseignements par mail et sur site internet [www.drusse-vindeloire.com](http://www.drusse-vindeloire.com)

1875 route de Tours  
37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Nathalie Drussé - 06 88 88 77 75  
[cavedrusse@orange.fr](mailto:cavedrusse@orange.fr)  
[www.drusse-vindeloire.com](http://www.drusse-vindeloire.com)

**7** **Dimanche 31 mai - de 10h à 18h**  
**FÊTE BIO ET PAYSANNE DE  
L'AMAP LA RICHE EN BIO**

Comme chaque année, la fête prendra la forme d'un grand marché regroupant : les principaux producteurs bio fournissant l'AMAP mais également des artisans et créateurs locaux (bijoux, cosmétiques, massages) et des associations locales écocitoyennes, engagées pour l'environnement, la solidarité et la biodiversité. Une buvette et une restauration seront disponibles en continu, ainsi que des jeux pour les enfants. Des saynètes théâtrales sur l'agriculture paysanne seront jouées pendant la journée.

Parc public du Prieuré Saint-Cosme  
37520 LA RICHE

07 49 40 49 76 - [amap@la-riche-en-bio.com](mailto:amap@la-riche-en-bio.com)  
[www.marche.bio.la-riche-en-bio.com](http://www.marche.bio.la-riche-en-bio.com)

**8** **Jeu 4 juin**

### À LA DÉCOUVERTE DE L'HISTOIRE DE LA BIO SUR LE TERRITOIRE BOURGUEILLOIS

Dans le cadre des 40 ans de Biocoop, le magasin Biocoop de Bourgueil, organise une rencontre avec les pionniers de la bio sur le territoire, échange, partage d'expérience autour de la culture bio des années 70 avec les méthodes agrobiologistes, la mise en place des cahiers des charges de l'agriculture biologique. Le verre de l'amitié sera offert à la fin des échanges, pour ceux qui le souhaitent, ils pourront continuer en consommant des planches de fromages et charcuterie chez Valley bio.

Valley bio - 21 la Grand Rue - 37140 RESTIGNÉ

Paule Georget 02 47 81 44 60  
[www.biocoop-bourgueil.fr](http://www.biocoop-bourgueil.fr)

**9** **Du vendredi 5 au dimanche 7 juin**  
de 14h à 18h

### PORTES OUVERTES AU JARDIN DES ROSES

Rendez-vous dans notre jardin des roses des templiers - la *rosa gallica officinalis* - unique en Touraine avec près de 3 000 rosiers. Cette rose est cultivée en agriculture biologique. Cette rose, appelée également la rose des apothicaires, est un rosier buisson cultivé en France depuis le 13<sup>e</sup> siècle dans le jardin des simples pour ses propriétés médicinales. En période de floraison, Claire et Sébastien vous invitent à découvrir leur jardin, à participer à la cueillette des pétales de roses et à assister à la distillation pour fabriquer l'eau florale de roses.

Les Jardins du Cabri  
Les Héralts  
37800 SEPMEs

Claire Proust - 02 47 32 94 86  
[claireproust@lesjardinsducabri.fr](mailto:claireproust@lesjardinsducabri.fr)  
[www.lesjardinsducabri.fr/fr/visite-atelier](http://www.lesjardinsducabri.fr/fr/visite-atelier)

**10** **Samedi 6 juin**  
**VISITE ET DÉGUSTATION  
AVEC FOUCES**

Venez visitez Le Domaine de Noiré et déguster les vins en accord avec deux fouaces rabelaisiennes. Réservation obligatoire.

160 rue de l'Olive  
37500 CHINON

Odile Manceau - 02 47 93 44 89  
[contact@domainedenoire.fr](mailto:contact@domainedenoire.fr)  
[www.domainedenoire.fr](http://www.domainedenoire.fr)

**11 Samedi 6 juin**  
de 10h à 13h et de 14h30 à 18h

### PORTES OUVERTES AU DOMAINE F. PINON

François et Julien Pinon, viticulteurs bio à Vouvray, depuis 1786. Venez découvrir le fruit de notre travail, visiter les caves, rencontrer l'équipe du domaine et bien sûr... Goûter nos vins !

*Domaine François et Julien Pinon*  
55, rue Jean Jaurès - Vallée de Cousse  
37210 VERNOU-SUR-BRENNE

francois.pinon@wanadoo.fr - 02 47 52 16 59  
www.francois-pinon-vouvray.com

f Domaine François et Julien Pinon

ig francois\_et\_julien\_pinon

**12 Samedi 6 juin - de 10h à 18h**  
**PLANTES MÉDICINALES**  
**ET BIODIVERSITÉ :**  
**INAUGURATION DU JARDIN**

Au cœur de leur ferme en sud Touraine, Catherine et Thomas invitent petites et grandes à partager leurs deux passions : les plantes aromatiques et médicinales et la biodiversité locale. Un lieu où l'on prend le temps d'observer, d'apprendre et de s'émerveiller devant la diversité et l'inventivité du vivant. Venez flâner, découvrir et échanger, et repartez avec l'envie d'en savoir plus sur la nature et les usages des plantes. Entrée libre de 10h à 18h.

À 11h et à 16h : visites guidées de la ferme  
À 15h : lectures par le Champ des livres  
Chiens non admis - Non accessible aux PMR

*Ferme de Piquemouche (lieu-dit)*  
37290 CHARNIZAY (route d'Obterre)

Catherine et Thomas Lemaigre-Closson  
07 86 48 13 36 - piquemouche@orange.fr  
www.piquemouche.fr

f ig piquemoucheplantes

**13 Vendredi 12 juin**  
entre 18h et 19h30

### PORTES OUVERTES DE L'AMAP BALLAN BIO SOLIDAIRE

Découverte des produits distribués par notre AMAP, rencontre et échanges avec les producteurs, productrices. Dégustation de produits bio et locaux, autour d'un verre offert par notre association. Venez découvrir le fonctionnement d'une AMAP.

*Salle Claude Monet*  
2 cours Manet - 37510 BALLAN-MIRÉ

Luc Neron  
ballan.bio.solidaire@free.fr - 06 47 73 23 97  
www.ballanbiosolidaire.fr

f ballan.bio.solidaire.amap.ballan.mire

**14 Vendredi 12 juin**  
de 18h15 à 19h30

### PORTES OUVERTES DE L'AMAP JACK BE LITTLE

Rencontre avec nos producteurs. Dégustation et vente de produits bio sur place. Découverte du fonctionnement d'une AMAP.

*Local USC - 9 rue Rolland Pillain*  
37170 CHAMBRAY-LES-TOURS

Nelly Jaccaz Vallée - 06 72 36 97 16  
www.amap37chambray.wixsite.com/  
amap-chambray

f Amap jack be little

**15 Vendredi 12 juin - à partir de 17h30**  
**DEJAULT FÊTE SES 6 ANS**  
**DÉGUSTATION ET**  
**INTERVENTION D'ACTEURS**  
**DE LA FILIÈRE BIO**

6 ans ça se fête, soyez les bienvenus pour une dégustation de vins, cidres et boissons sans alcool bio accompagnées d'une petite restauration sur place.

*Cave-épicerie locavore Dejault*  
74 rue Giraudeau - 37000 TOURS

François Bonhomme - 07 44 79 44 87  
contact@dejault.com

**16 Vendredi 12 juin - de 17h à 19h**  
**DÉLICES PAYSANS**  
**DISTRIBUTION DE PANIERS**  
**FERMIERS BIO ET LOCAUX**

Le collectif Délices Paysans propose des paniers sur commande à retirer tous les 2<sup>e</sup> vendredis du mois sur une de nos fermes en sud Touraine ou ouest Berry. L'occasion de se régaler de nombreux produits locaux et bio en circuit court à prix très compétitifs : fromages, viande, volailles, légumes, pain, produits d'épicerie, bières, sirops, mais aussi fleurs, cosmétiques, phytothérapie, etc. En juin, la distribution s'organisera à la ferme de La Brebidoré.

Plus d'infos et commandes à partir du 27 mai sur le site ou l'application Cagette.net (www.app.cagette.net/group/19146)

*Ferme de La Brebidoré - Oizay - 37600 BRIDORÉ*

Catherine Lemaigre-Closson - 07 86 48 13 36  
delices.paysans@emailasso.net  
www.app.cagette.net/group/19146

f Délices paysans

**17 Vendredi 12 juin - de 19h à 22h**  
**DÉGUSTATION ET CONCERT**  
**DANS LES VIGNES**

Concert de Jazz avec Christophe Panzani (Victoire du Jazz) et Federico Casagrande. Dégustation de vins bio. Concert dans les vignes.

*Château du Petit Thouars*  
37500 SAINT-GERMAIN-SUR-VIENNE

Sébastien et D'Arcy du Petit Thouars -  
contact@chateaudptwines.com  
www.chateaudptwines.com

**18 Vendredi 12 juin - à partir de 18h**  
**Samedi 13 juin - de 10h à 22h**

### PORTES OUVERTES

**Vendredi 12 juin**

19h : apéro - guinguette

Bar et planche charcuterie / fromage en vente sur place

**Samedi 13 juin**

10h-19h : dégustations et visites du Domaine

10h : randonnée au cœur des vignes

Réservation par mail, téléphone ou via nos réseaux sociaux.

Paiement sur place : 5€ randonnée/pers.

15€ randonnée + repas du midi/pers.

10h - 18h : marché de producteurs

12h : repas du midi

Réservation par mail, téléphone ou via nos réseaux sociaux.

Paiement sur place : 15€/pers.

Barbecue, crudités, fromage et dégustations de vins

16h - 22h : foodtruck La Crépinade

19h : concert

*Domaine du Mortier - Cyril et Fabien Boisard*  
200 rue du Petit Bas Mortier  
37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

06 71 62 37 38 - [www.domainedumortier.fr](http://www.domainedumortier.fr)  
[domainedumortier@gmail.com](mailto:domainedumortier@gmail.com)  
[perrineboisard@gmail.com](mailto:perrineboisard@gmail.com)

 Domaine du Mortier

 [domainedumortier](https://www.instagram.com/domainedumortier)

 Domaine du Mortier - Cyril et Fabien Boisard

**19 Samedi 13 juin**  
 de 10h à 13h et de 14h30 à 18h

### PORTES OUVERTES AU DOMAINE

François et Julien Pinon, viticulteurs bio à Vouvray, depuis 1786. Venez découvrir le fruit de notre travail, visiter les caves, rencontrer l'équipe du domaine et bien sûr... Goûter nos vins !

*Domaine François et Julien Pinon*  
 55, rue Jean Jaurès - Vallée de Cousse  
 37210 VERNOU-SUR-BRENNE

[francois.pinon@wanadoo.fr](mailto:francois.pinon@wanadoo.fr) - 02 47 52 16 59  
[www.francois-pinon-vouvray.com](http://www.francois-pinon-vouvray.com)

 Domaine François et Julien Pinon

 [francois\\_et\\_julien\\_pinon](https://www.instagram.com/francois_et_julien_pinon)

**20 Samedi 13 juin**  
**PETIT DÉJEUNER,**  
**DÉGUSTATION ET VISITE**  
**DE FERME D'UN PAYSAN**  
**BOULANGER**

10h : accueil petit déjeuner, puis visite de la ferme : le cycle des cultures, le tri et le stockage du grain, moudre le blé sur une meule de pierre, le pain au levain cuit au four à bois, dégustation des pains et proposition de vente des produits de la ferme. Sur inscription - Durée 2h30 - Tarif : 10€ - Tarif - 12 ans : 7€.

*Lieu-dit La Crépellière - 37190 SACHÉ*

Jérémy Hebert - 06 73 99 57 86  
[fermedelacrepelliere@gmail.com](mailto:fermedelacrepelliere@gmail.com)

  Les pains de la crépellière

**21 Samedi 13 et dimanche 14 juin**  
 de 9h à 19h

### VISITE DE LA VIGNE À LA CAVE TROGLO

Visite du chai et de la cave troglodytique du X<sup>e</sup> siècle possible sur rdv. Dégustations, vente directe de vins en AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Sauvignon (rouge, rosé, blanc et mousseux), certifiés en agriculture biologique. Vidéos et jeux sensoriels pour petits et grands. Boutique de produits bio du Val de Loire. Aire de stationnement avec table de pique-nique accessible et équipée pour les camping-cars. Renseignements par mail et sur site internet [www.drusse-vindeloire.com](http://www.drusse-vindeloire.com)

*1875 route de Tours*  
 37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Nathalie Drussé - 06 88 88 77 75  
[cavedrusse@orange.fr](mailto:cavedrusse@orange.fr)  
[www.drusse-vindeloire.com](http://www.drusse-vindeloire.com)

**22 Jeudi 18 juin - de 10h à 13h**  
**DÉCOUVERTE ET**  
**DÉGUSTATION DES PRODUITS**  
**DE LA BELLE ET LA BLETTE**

Clément, de l'association La Belle et la Blette, sera présent en magasin de 10h à 13h pour vous faire découvrir les produits de la ferme : tisanes, fruits et légumes bio cultivés localement ainsi que ses ateliers pédagogiques.

L'association est basée à La Riche (37) et œuvre pour une agriculture locale et responsable.

*Magasin Biocoop BioCité*  
 6 rue Émile Zola - 37000 TOURS

Léa Lenoir - 02 47 05 17 67

 Biocoop Biocité

**23 Vendredi 19 juin - de 9h30 à 17h**  
**JOURNÉE ATELIER**  
**FAIRE SON PAIN AU LEVAIN**

À partir de 12 ans - 99€ par personne.

Sur inscription : 10 places.

Journée découverte l'art du pain au levain artisanal dans une ferme paysanne.

Vous réalisez vous-même votre pain au levain (quel que soit votre niveau).

- Apports théoriques sur la recette.
- Accompagnement sur le pétrissage et façonnage.
- Explication des gestes simples et astuces pour réussir vos pains, cuisson.
- Le levain : fonctionnement et entretien.

Déjeuner pizza au four à bois : préparation et partage de pizzas maison suivant différentes recettes.

Visite de la ferme :

- les cultures en agriculture biologique, le tri et le stockage,
- la meunerie : démonstration et explications sur les farines.

En fin de journée vous repartez avec :

- Votre pain au levain 600 g.
- Le savoir-faire pour le refaire chez vous.
- Du levain naturel (apportez votre pot en verre refermable).

(Apportez votre tablier de cuisine.)

*Lieu-dit La Crépellière - 37190 SACHÉ*

Jérémy Hebert - 06 73 99 57 86  
[fermedelacrepelliere@gmail.com](mailto:fermedelacrepelliere@gmail.com)

  Les pains de la crépellière

**24 Samedi 20 juin**  
**VISITE DÉGUSTATION**  
**AVEC FOUACES**

Venez visiter le Domaine de Noiré et déguster les vins en accord avec deux focaces rabelaisiennes - Réservation obligatoire.

*160 rue de l'Olive - 37500 CHINON*

Odile Manceau - 02 47 93 44 89  
[contact@domainedenoire.fr](mailto:contact@domainedenoire.fr)  
[www.domainedenoire.fr](http://www.domainedenoire.fr)

**25 Samedi 20 juin - de 13h à 16h**  
**VISITE PÉDAGOGIQUE À**  
**LA FERME ET VENTE DE**  
**LÉGUMES BIO, PRÉSENTATION**  
**DE L'AMAP DE CANGÉ**

Toutes les heures une visite de la ferme et présentation de l'AMAP est organisée, tout au long de l'après midi possibilité d'acheter des légumes et libre cueillette de fraises et framboises.

*144 rue de Larcay - 37550 SAINT AVERTIN*

Léo Vetillard - 07 57 18 91 05  
[contact@lesmaraichersdecange.fr](mailto:contact@lesmaraichersdecange.fr)

**26 Samedi 20 et dimanche 21 juin**  
**PORTES OUVERTES ET**  
**BANQUET MUSICAL**

Année spéciale :

30<sup>e</sup> millésime de Thomas Pichet !

Pour fêter cet anniversaire, nous vous préparons un week-end festif au domaine : dégustations, producteurs locaux, ateliers, musique et convivialité !

**Samedi et dimanche - de 9h30 à 19h**  
 Dégustation des vins du domaine.  
 Produits locaux et marché de producteurs.

Présence d'amis vigneron.  
Entrée libre.

### LES ANIMATIONS DU WEEK-END :

#### Atelier culinaire avec Chef's Ride

**Samedi 20 juin - début à 10h30**

En compagnie de notre cheffe Elisa, cuisinez plusieurs bouchées en accord avec nos vins. 15 pers. max. - 25€/pers.

#### Balade dans les vignes avec Thomas

**Dimanche 21 juin - départ à 10h**

2h pour comprendre la vigne, le cycle végétatif et le travail du vigneron. Gratuit. Limité à 30 pers.

#### Ateliers œnologie avec Thierry Truffert

**Samedi et dimanche - de 14h à 17h**

Découvrez les 3 étapes de la dégustation et testez votre mémoire des arômes.

Toutes les 30 min - 10 pers. max. - 10€/pers.

#### Banquet musical spécial Guinguette

**Samedi soir**

À partir de 19h30 - en extérieur

Pour célébrer le 30<sup>e</sup> millésime de Thomas :

Repas convivial - Dégustation verticale.

Concert avec le Duo Ambiance Guinguette

35€/personne tout compris.

Places limitées pour les ateliers et la soirée.

Réservations :

domaine@petitbondieu.fr - 02 47 97 33 18

On vous attend nombreux pour fêter ce millésime anniversaire avec nous !

Domaine du Petit Bondieu

30 route de Tours - 37140 RESTIGNÉ

Claire Burdet - 06 31 89 29 95

domaine@petitbondieu.fr

www.domainedupetitbondieu.com

### 27 Dimanche 21 juin - de 10h à 18h

## FERME OUVERTE ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Ferme ouverte, visite de l'atelier d'élevage allaitant limousine, dégustations, ateliers manuels pour les enfants, marché de producteurs, spectacle vivant, espace pique-nique.

La Ruerie - 2 route du Peu - 37380 REUGNY

Vincent Brossillon - 06 29 16 85 40

fermebrossillon@orange.fr

### 28 Samedi 27 juin

## PETIT DÉJEUNER, DÉGUSTATION ET VISITE DE FERME D'UN PAYSAN BOULANGER

10h : accueil petit déjeuner, puis visite de la ferme : le cycle des cultures, le tri et le stockage du grain, moudre le blé sur une meule de pierre, le pain au levain cuit au four à bois, dégustation des pains et proposition de vente des produits de la ferme. Sur inscription - Durée 2h30 - Tarif : 10€ - Tarif - 12 ans : 7€.



Lieu-dit La Crèpellière - 37190 SACHÉ

Jérémy Hebert, 06 73 99 57 86

fermedelacrepelliere@gmail.com

Les pains de la crèpellière

41

## Loir-et-Cher



### 2 Du 14 mai au 28 juin

#### chaque jour sur réservation

## DÉGUSTATION DE VINS ET PRODUITS RÉGIONAUX

5 vins dégustés et 2 spécialités régionales

Château de Villesavin

41250 TOUR-EN-SOLOGNE

William Théry - 06 31 12 16 88

wthery41@gmail.com

### 3 Du 14 mai au 28 juin

## DÉGUSTATION ET VISITE GRATUITE DU DOMAINE

Dégustation des vins de Touraine à Oisly.

Venez déguster nos vins frais et fruités à Oisly un terroir d'exception en Touraine :

Sauvignon blanc, Gamay, Pinot Noir Pineau d'Aunis et Côt - Malbec.

60 route de Contres - 41700 OISLY

Aude Clavier - www.divinloire.com

### 4 Vendredi 15 et samedi 16 mai

## ACTIVITÉS ŒNOTOURISTIQUES AU DOMAINE SAUVÈTE

Venir découvrir notre domaine au travers de 3 activités proposées au cours de ce week-end prolongé.

Vendredi à 17h et samedi à 10h : balade commentée entre Sauvignon et Gamay, découvrons ensemble les cépages emblématiques de la Touraine, conduits en viticulture biologique.

### 1 Du 14 mai au 28 juin

#### chaque jour sur réservation

## DÉGUSTATION DE VINS ET SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

5 vins dégustés accompagnés de 2 spécialités régionales

Château de Nanteuil

16 rue de Nanteuil

41350 HUISSEAU-SUR-COSSON

William Théry - 06 31 12 16 88

wthery41@gmail.com

www.valdeloire-france.com/vin-produits-locaux/dégustation-de-vins-aux-chateaux-avec-un-jeune-vigneron/

**Samedi à 15h** : immersion vigneronne entre terroirs et cépages, suivez Mathilde, vigneronne, à travers ses rangs de vignes sur les 2 terroirs des AOC Touraine et Touraine Chenonceaux.

**Samedi à 14h** : Chasse au Trésor à la recherche de la cuvée perdue, au gré des indices laissés par le grand-père Roland à nos fils Michel, vous arpenterez notre vignoble et tenterez de découvrir le secret de la cuvée perdue...

Réservation obligatoire.

*Domaine Sauvète - 15, route des Vignes  
41400 MONTHOU-SUR-CHER*

Mathilde Sauvète - 02 54 71 48 68  
info@domaine-sauvete.com  
www.domaine-sauvete.com

  [DomaineSauvete](#)

### **5 Samedi 23 mai - de 10h à 18h DÉGUSTATION**

Dégustation de produits locaux toute la journée.

*2b rue de Montrieux - 41100 NAVEIL*

Mathilde - 06 45 54 96 24  
www.lesbiodycoucin.fr

### **6 Dimanche 24 mai CÉPAGES RARES VINS BIO ET PIQUE-NIQUE AU BORD DU CHER**

Nos 8 cépages, dont la moitié sont rares et certains issus de vignes pré-phyllloxériques plantées avant 1880, font de la Méchinière un écrin unique dans la Vallée du Cher. Issus d'une terre vivante et respectée, nos vins sont les reflets de nos paysages. Notre taille est vertueuse, nos vendanges

sont manuelles, nos fermentations douces et naturelles.

Nous cultivons :

- Chenin et Orbois, co-plantation préphyllloxérique en provignage

- Sauvignon blanc, Fié Gris - Gamay, Cabernet franc, Côte et Pineau d'Aunis.

Nos vins sont bio et se déclinent en 4 couleurs : blanc, orange, rosé et rouge, en AOC Touraine et vins de France.

Nous vous invitons en toute simplicité et bonne humeur à découvrir les saveurs originales des vieux cépages de notre vallée. Partager notre repas, se poser, goûter, entrer dans l'histoire de nos vignes et de nos cuvées, échanger autour de notre métier.

Et pour ceux qui le désirent, savourer une belle balade en rive du Cher sauvage.

Réservation souhaitée.

*Domaine de la Méchinière  
Lieu-dit la Méchinière  
22, route de Saint-Aignan  
41110 MAREUIL-SUR-CHER*

Valérie et Louis Forgues - 02 54 75 15 80  
contact@domaine-mechiniere.com  
www.domaine-mechiniere.com

### **7 Dimanche 24 mai - de 10h à 17h DÉGUSTATION DE BISCUITS ET AUTRES GOURMANDISES**

À 11h et 15h : démonstration/fabrication de pralines

Entrée gratuite. Restauration sur place.

*Fête de la nature  
Centre bourg - 41700 SASSAY*

Nathalie Asselin - 02 54 71 89 95  
nathisserie@protonmail.com

 [nathisserie.thesee](#)

### **8 Dimanche 24 mai - de 12h à 18h PIQUE-NIQUE CHEZ LE VIGNERON INDÉPENDANT**

Apportez votre panier pique-nique et venez à la découverte de notre domaine viticole conduit en agriculture biologique depuis 25 ans. Dégustation des vins au fil du repas. Visite des vignes et du chai au cours de l'après-midi. Activité surprise à découvrir sur place.

Gratuit. Réservation obligatoire. Abri en cas d'intempéries.

*Domaine Sauvète - 15, route des Vignes  
41400 MONTHOU-SUR-CHER*

Mathilde Sauvète - 02 54 71 48 68  
info@domaine-sauvete.com

### **9 Jeudi 28 mai - après midi FERME OUVERTE, MARCHÉ DE PRODUCTEURS**

De 17h30 à 19h.

*Ferme de la Touche  
12 rue de la Touche - 41120 CHITENAY*

Martinet MG. - 06 98 43 82 77  
echoterre@gmail.com

### **10 Jeudi 28 mai - de 18h30 à 21h30 MARCHÉ BIO ET LOCAL DE NOS PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES, ASSIETTES DE DÉGUSTATION DE L'AMAP**

Les productrices et producteurs seront présent.e.s pour une découverte des produits bio en mode petit marché le temps de la distribution habituelle de 18h30 à 19h30. Ils et elles seront secondé.e.s par les adhérent.e.s de l'AMAP, possibilité ensuite de

déguster une assiette de leurs produits salés et sucrés, habituellement dans les paniers : légumes de printemps, pains, rillettes, fromages de chèvre et de vache, salades, laitages, fraises, biscuits, sirops, etc. Entrée libre.

*La Fabrique du Dr Faton  
34 rue du Dr Faton - 41100 VENDÔME  
À côté du grand parking de la place de la Liberté.*

Catherine Tessier  
gacvendome@laposte.net  
www.gacvendome.org

### **11 Samedi 30 mai LA FÊTE DE LA FRAISE**

Une journée festive à la ferme : marché de producteurs, visite de la ferme par Perche Nature.

Dîner aux légumes de saison sur réservation.

*GAEC des trois Chemins  
Les Trons - 41170 SAINT-AGIL*

Mélodie Seznec - 06 51 63 54 05  
fermedestroischemins@gmail.com

 [lafarmedestroischemins](#)

### **12 Jeudi 4 juin - après midi FERME OUVERTE, MARCHÉ DE PRODUCTEURS**

De 17h30 à 19h.

*Ferme de la Touche  
12 rue de la Touche - 41120 CHITENAY*

Martinet MG. - 06 98 43 82 77  
echoterre@gmail.com

### 13 **Dimanche 7 juin - de 10h à 20h** **PORTE OUVERTE** **AU CHÂTEAU DE RINCÉ**

Venez découvrir les premières cuvées du domaine du Haut Rincé : vendange manuelle avec trie sur pied et vinification sans intrant : rouge, blanc et rosé bio toute la journée. Stéphane vous proposera aussi de vous initier à ses techniques de vinification.

Lieu dit Rincé - 32 rue de la Cisse  
41190 LANCÔME

Stéphane Raymond - 06 10 64 65 54  
raymond.stephane@domaine-haut-rince.com

 [domaine\\_du\\_haut\\_rince](https://www.instagram.com/domaine_du_haut_rince)



© photographie Bio Centre, D. Gentilhomme

### 14 **Samedi 13 juin - de 10h à 17h** **FESTIVAL DE LA BIO**

Journée festive. Marché de producteurs bio, musiques, conférences et débats, animations pour toute la famille. Apéritif convivial offert à 12h30. Restauration et buvette de produits locaux. Gratuit.

Place de la République - 41000 BLOIS  
Face à la Halle aux Grains

Agathe Dupuis - GABLEC  
gablec@bio-centre.org - 07 69 84 70 86

 GABLEC41

Claude Gruffat - Biocoop Blois 41  
[www.lepivert.biocoop.net](http://www.lepivert.biocoop.net)

### 15 **Dimanche 28 juin - de 10h à 16h** **FERME OUVERTE**

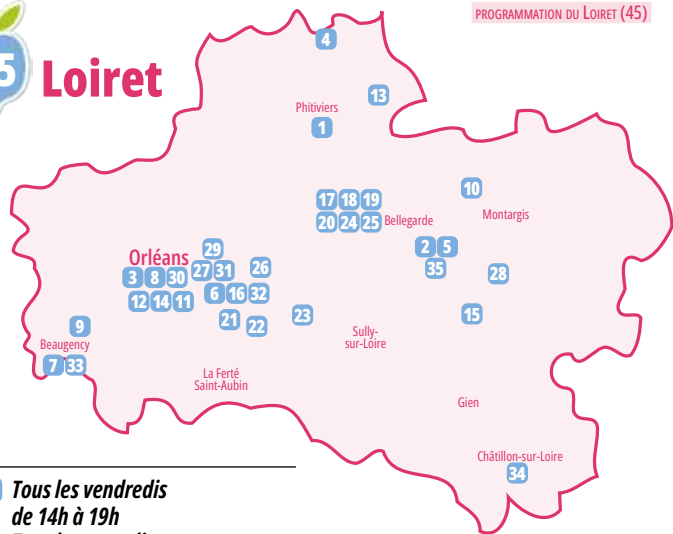
Visite de la ferme de la Grue : petit élevage de vaches laitières qui transforme toute sa production de lait en fromages affinés, yaourts, fromage blanc, crème fraîche...

Explications sur la production de lait et sa transformation en fromage. Dégustation des produits de la ferme. Possibilité de pique-niquer sur place (apporter son pique-nique, qui pourra être complété par les produits de la ferme).

La Grue - 41800 SAINT-MARTIN DES BOIS  
La ferme est tout au bout de la route.

Sandra Rezeau - 06 89 83 86 31  
[fermedelagrue@orange.fr](mailto:fermedelagrue@orange.fr)

## **Loiret**



- 1** **Tous les vendredis**  
**de 14h à 19h**  
**Tous les samedis**  
**de 9h à 12h et de 14h à 19h**

### **CUEILLETTE À LA FERME** **DES VOISINES**

Cueillette des fruits et légumes  
1084 route de Bourgneuf  
45300 DADONVILLE

Maryline Beldame - 06 30 91 90 27  
[www.lafermedesvoisines.fr](http://www.lafermedesvoisines.fr)

### **2** **Dimanche 17 mai - rdv à 15h** **VISITE GUIDÉE**

Balade champêtre guidée par Thomas le maraicher bio qui vous fera voir l'évolution de sa ferme depuis son installation.

Le Champ de l'Or  
45260 CHAILLY-EN-GATINAIS

Thomas Corbet - 06 15 17 53 75  
[www.maboutiquefermiere.fr/pachamama](http://www.maboutiquefermiere.fr/pachamama)

- 3** **Vendredi 22 mai - à 19h**  
**Dimanche 24 mai - à 16h**

### **ALOUETTES : PIÈCE DE CHAMP**

Pièce de théâtre en collaboration avec le CDNO.

132 ter rue des Montées - 45100 ORLÉANS  
[contact@solembio.org](mailto:contact@solembio.org) - 02 38 86 50 26  
[www.solembio.org](http://www.solembio.org)

### **4** **Dimanche 24 mai - de 10h à 19h** **LA FÊTE DE L'ÉLEVAGE**

Découverte du métier d'éleveurs et de tous les métiers qui gravitent autour ainsi que des techniques agricoles qui en découlent. Restauration sur place.

14, rue des Grissonnières  
45330 ORVEAU-BELLESAUVE  
Lisa Walter - 06 10 70 29 63

### 5 **Dimanche 24 mai - rdv à 15h** **VISITE GUIDÉE**

Balade champêtre guidée par Thomas le maraîcher bio qui vous fera voir l'évolution de sa ferme depuis son installation.

*Le Champ de l'Or*  
45260 CHAILLY-EN-GATINAIS

Thomas Corbet - 06 15 17 53 75  
[www.maboutiquefermiere.fr/pachamama](http://www.maboutiquefermiere.fr/pachamama)

### 6 **Mardi 27 mai - de 16h30 à 19h** **PERMANENCE DE VENTE DES** **BOCAUX DES CHAMPS**

Bienvenue à la conserverie Bocaux des Champs ! Nous vous accueillons tous les derniers mercredis du mois lors d'une permanence de vente pour vous faire découvrir nos nouvelles recettes et nos plus classiques ! Rendez-vous de 16h30 à 19h.

3 rue du Crochet - 45430 BOU

Chloé Collier - 06 15 57 42 26  
[animation@bocauxdeschamps.fr](mailto:animation@bocauxdeschamps.fr)  
[www.bocauxdeschamps.fr](http://www.bocauxdeschamps.fr)

  Bocaux.des.Champs

### 7 **Vendredi 29 mai - de 18h à 20h** **DISTRIBUTION** **EXCEPTIONNELLE OUVERTE** **AU PUBLIC ET DÉGUSTATIONS**

Présentation des producteurs et des produits au public, dégustations.

*Espace Agora*  
59 avenue de Vendôme - 45190 BEAUCY

Nicolas Montlivet, Président de l'AMAP  
Terres de Loire - 07 67 41 38 40  
[www.amapterresdeloire.wordpress.com](http://www.amapterresdeloire.wordpress.com)



© Bio Centre

### 8 **Vendredi 29 mai - à 19h** **Samedi 30 mai - à 17h**

#### **ALOUETTES : PIÈCE DE CHAMP**

Pièce de théâtre en collaboration avec le CDNO.

132 ter rue des Montées - 45100 ORLÉANS

[contact@solembio.org](mailto:contact@solembio.org) - 02 38 86 50 26  
[www.solembio.org](http://www.solembio.org)

### 9 **Samedi 30 mai - de 9h à 17h** **FERME OUVERTE**

Portes ouvertes de la ferme, visites guidées, mini marché, pique-nique sur place.

Baule.Bio

Chemin du grand Val - 45130 BAULE  
GPS : 47.79999027417854 -  
1.677408390763295

[info@baule.bio](mailto:info@baule.bio) - [www.baule.bio](http://www.baule.bio)

### 10 **Samedi 30 mai - de 9h à 18h** **JOURNÉE PORTES OUVERTES**

Visite libre et gratuite de la ferme avec panneaux pédagogiques, marché de producteurs locaux et d'artisans, restauration et buvette locales sur place, animations sur la journée. Détail du programme sur les réseaux sociaux.

59 rue Georges Pallain - 45490 GONDREVILLE  
(Natuorchamp dans le GPS)

[agathenatuorchamp@gmail.com](mailto:agathenatuorchamp@gmail.com)

  Natur'Ochamp

### 11 **Dimanche 31 mai - de 9h30 à 18h** **LA JOURNÉE BIOLIVET**

Journée de promotion de la production de produits bio.



© Ecolivetaine

De 9h30 à 18h : marché de producteurs bio et locaux.

Les producteurs labellisés bio sont invités à participer gratuitement à ce marché, le matin ou toute la journée.

**Animations gratuites tout au long de la journée :**

Ateliers autour de la biodiversité et la réduction des déchets, animations musicales, jeux pour enfants.

- Balades découverte arbres et plantes.
  - Spectacles pour enfants.
- Restauration sur place à base de produits bio et locaux.

*Plaine des Martinets*  
1640 rue du Général de Gaulle  
45160 OLIVET

Joël Poux - 07 82 06 72 08  
[www.ecolivetaine.fr](http://www.ecolivetaine.fr)

### 12 **Vendredi 5 juin - de 9h à 19h30** **VENTE À LA FERME** **INVITÉS NATHISSERIE ET** **ARTISANS DU MONDE**

L'après-midi, présence sur place de Nathissérie et Artisans du Monde.

*La Ferme des Perrières*  
165 rue des Perrières  
45160 SAINT-HILAIRE-SAINT-MESMIN

[contact@la-ferme-des-perrieres.fr](mailto:contact@la-ferme-des-perrieres.fr)  
[www.la-ferme-des-perrieres.fr](http://www.la-ferme-des-perrieres.fr)



© Bio Centre

### 13 **Samedi 6 juin - de 9h à 17h** **VISITE DU JARDIN** **PIQUE-NIQUE CHAMPÊTRE** **ANIMATION POUR LES ENFANTS**

Venez découvrir la ferme des Plaines et toute son équipe, le temps d'une journée.

- 10h : visite du jardin.
- 12h : pique-nique partagé.
- 14h : animation pour les enfants.

*La ferme des Plaines*  
4 rue du Soleil Levant  
45390 ONDREVILLE-SUR-ESSONNE

Aline Boulet - 07 86 48 25 80  
[lafermedesplaines@gmail.com](mailto:lafermedesplaines@gmail.com)  
[www.lafermedesplaines.com](http://www.lafermedesplaines.com)

**14 Samedi 6 et dimanche 7 juin**  
de 9h à 12h et de 14h à 18h

### JARDIN OUVERT

Producteurs de plantes aromatiques transformées en infusions, sirops et condiments, nous ouvrons notre jardin pour vous présenter notre activité et le séchoir de plantes. Notre four à pain sera animé avec plusieurs fournées dans le week-end. Notre jardin privé, avec sa collection de Clématites sera ouvert en visite libre. Enfin, un artiste exposera dans notre grange.

5275 rue de la Tuilerie Neuve  
45270 SAINT-PRYVÉ-SAINT-MESMIN

Antoine Rauline - 07 49 50 29 09  
antoine@bonjourbonsoir.bio  
<http://www.bonjourbonsoir.bio>

  [bonjourbonsoir.bio](http://www.bonjourbonsoir.bio)

**15 Dimanche 7 juin**  
de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h30

### VENTE JOURNÉE PORTE OUVERTE DÉGUSTATION CRÊPES AVEC CONFITURES BIO DE L'EXPLOITATION

À 11h, 14h et 16h : visite de l'exploitation, parcours d'installation en petits fruits.

1 rue du vieux Château  
45290 LE MOULINET-SUR-SOLIN

Massila Salemkour - 06 08 24 87 15

 [lespetitsfruitsdugatinais](http://lespetitsfruitsdugatinais)



© Bio Centre

**16 Mercredi 10 juin - de 14h à 16h30**  
**PRÉPARATION DE  
TARTINADES APÉRITIVES !**

L'été arrive et pour innover à l'apéritif nous vous proposons de batchcooker plusieurs recettes de tartinades apéritives ! A partir de légumes de saison et de légumineuses, venez vous laisser surprendre par de nouvelles saveurs et repartez avec vos bocaux ! Inscription par e-mail à l'adresse : [animation@bocauxdeschamps.fr](mailto:animation@bocauxdeschamps.fr) Atelier au tarif de 25 €/ personnes.

3 rue du Crochet - 45340 BOU

Chloé Collier - 06 15 57 42 26  
[animation@bocauxdeschamps.fr](mailto:animation@bocauxdeschamps.fr)

**17 Vendredi 12 juin - à 17h30**  
**PROMENADE  
ORNITHOLOGIQUE**

Partez à la découverte des oiseaux et initiez vous à la reconnaissance de leurs chants. Pensez à prendre vos jumelles ! Avec Christine Benneton de l'ONF. Gratuit - Tout public, à partir de 6 ans. Réservation : [william@domainedeflotin.com](mailto:william@domainedeflotin.com)

Domaine de Flotin  
1, route de Boiscommun  
45340 NIBELLE

William - 07 57 06 63 44  
[contact@domainedeflotin.com](mailto:contact@domainedeflotin.com)

**18 Vendredi 12 juin - à 19h**  
**BAIN DE FORÊT**

Découvrez la sylvothérapie avec Valérie. Prenez le temps de contempler, ressentir et écouter la forêt.

Avec Valoreesens.

Durée 2h30 - À partir de 8 ans - 15€/pers.  
Réservation : [valoreesens@gmail.com](mailto:valoreesens@gmail.com)  
Apportez masque pour les yeux et serviette pour s'asseoir.

Domaine de Flotin  
1, route de Boiscommun - 45340 NIBELLE

Valérie - [valoreesens@gmail.com](mailto:valoreesens@gmail.com)  
Et/ou William - 07 57 06 63 44

**19 Vendredi 12 juin - à 21h**  
**SORTIE CHAUVES-SOURIS  
AU DOMAINE DE FLOTIN**

Découvrez la vie nocturne du domaine de Flotin et partez à la rencontre des chauves-souris lors d'une soirée magique. Avec Tony Chevalier - Durée 3h. Première séance (1h en salle) : découverte des chauves-souris avec un diaporama : espèces, mode de vie, menaces et actions de préservation.

Seconde séance (2h en extérieur) : balade pour observer les chauves-souris à l'aide d'un détecteur à ultrasons.

À partir de 5 ans - 5€/pers.  
Réservation : 06 35 35 80 28

Domaine de Flotin  
1, route de Boiscommun - 45340 NIBELLE

Tony Chevalier - Réservation : 06 35 35 80 28  
Et/ou [william@domainedeflotin.com](mailto:william@domainedeflotin.com)  
[www.domainedeflotin.com/](http://www.domainedeflotin.com/)

  [domainedeflotin](http://domainedeflotin)



© Freeprk/Wirestock

**20 Vendredi 12 et samedi 13 juin**  
de 15h à 23h30

### LES NUITS DES FORÊTS

Dans le cadre de notre seconde édition des Nuits des Forêts.

Plusieurs animations seront proposées avec des promenades commentées, ateliers, expériences artistiques, veillées, conférences, expositions, portes ouvertes, démonstrations de savoir-faire, expériences nocturnes... Ouverture du Jardin des simples et de sa tisanderie avec vente et dégustation de nos produits bio du Domaine de Flotin, etc.

DOMAINE DE FLOTIN

Les Jardins de la Voie Romaine  
1, route de Boiscommun - 45340 NIBELLE

William Mattana - 07 57 06 63 44  
[william@domainedeflotin.com](mailto:william@domainedeflotin.com)  
[www.domainedeflotin.com](http://www.domainedeflotin.com)

  [domainedeflotin](http://domainedeflotin)

**21 Samedi 13 juin - de 10h à 16h**  
**PORTES OUVERTES  
AMAP DE SAND'ILLON**

Visite libre de l'exploitation, marché bio, jeux, buvette, brunch musical.

1244 route de Jargeau - 45640 SANDILLON

Claude Dufaur - 07 86 56 25 47  
[claudedufaur@gmail.com](mailto:claudedufaur@gmail.com)

[amapsandillon.wixsite.com/amap-sandillon](http://amapsandillon.wixsite.com/amap-sandillon)

## 22 Samedi 13 juin - de 14h à 23h PORTES OUVERTES AUX LÉGUMES CÉLESTES

- Marché de producteurs.
- Visites guidées.
- Activités enfants dans la journée (atelier cirque, jeux...).
- Diffusion d'un film sur la Sécurité Sociale Alimentaire.

Soirée : spectacle cirque + concert.  
Restauration sur place.

Buvette avec la brasserie du Vauret.

49 rue du grand Orme - 45150 FÉROLLES

contact@auxlegumescelestes.fr  
www.auxlegumescelestes.fr

## 23 Samedi 13 juin - de 10h à 16h EXPOSITION : LE VERGER AU FIL DES SAISONS ET DES ÉPOQUES

Les visiteurs pourront découvrir le verger et le travail qui y est effectué au fil de l'année, ainsi que les variétés de pommes cultivées à travers une documentation accessible et concise. Les outils de l'arboriculteur (anciens et actuels) seront exposés. Différents types de refuges ainsi qu'une ruche pourront être observés. Un quiz, reprenant les contenus présentés, sera proposé pour rendre cette découverte ludique.

Temps fort à 16h30 : résultat du quiz  
Animation gratuite, sans inscription

### de 12h-14h Pique-nique partagé avec produits bio ou locaux

Un buffet composé des spécialités cuisinées par les participants à partir de produits bio

et/ou locaux est proposé. Pour le dessert, la compote de pomme de notre verger est offerte par l'association. Le repas sera clôturé par un conte sur le thème de la pomme. Animation gratuite, sans inscription.

### de 14h à 16h Fabrication de nichoirs et/ou abris chauve-souris

De 14h à 16h : atelier de confection d'abris pour le verger. Le matériel est fourni, prévient un petit marteau. Les nichoirs et abris seront ensuite installés dans les allées du verger pour aider à lutter contre les insectes ravageurs.

Le verger associatif de la Jonchère  
Route d'Ouvrouer-les-Champs - 45110 SIGLOY  
Au pied du château d'eau

Coordonnées GPS : 47.83405562594858 -  
2.216595966006408

Laurence Vigouroux  
assolajonchere@gmail.com  
Daniel Breton - 06 71 66 94 34  
www.vergerassociatifdelajonchere.fr

 Verger de la Jonchère

## 24 Samedi 13 juin - à 17h KAMISHIBAI ET CONTES PÉTRIS

Le Kamishibai est une technique de contage d'origine japonaise basée sur des images qui défilent dans un petit théâtre en bois. Avec Marie-José, Michelle et Philippe. Rendez-vous contes !

Âge conseillé : 3-10 ans et plus évidemment, avec tous les parents qui se prennent au jeu !

Domaine de Flotin  
1, route de Boiscommun - 45340 NIBELLE

William de Flotin - 07 57 06 63 44  
william@domainedeflotin.com

## 25 Samedi 13 juin - à 15h ATELIER CRÉATIF "TRÉSORS DE LA FORÊT"

Les enfants apprennent à observer les formes et textures de la nature, puis à les transformer aux couleurs de leur créativité. Avec William de Flotin.

À partir de 6 ans - 8€ et entre 6 et 15 ans 5€. Réservez à venir : sur le site de l'office de tourisme.

Et + infos : william@domainedeflotin.com  
et/ou au 07 57 06 63 44

Domaine de Flotin  
1, route de Boiscommun - 45340 NIBELLE

william@domainedeflotin.com  
et/ou 07 57 06 63 44

## 26 Samedi 13 juin - de 10h à 18h ESCAPADE VÉGÉTALE À LA MICRO-FERME DES SAPINS : VISITES, PIQUE-NIQUE & ATELIER DE CUISINE

Envie de passer une journée au grand air, de découvrir un lieu nourricier et de partager un moment convivial ? La Micro-ferme des Sapins vous ouvre ses portes pour une escapade placée sous le signe de la nature, de la découverte et de la gourmandise.

10h : visite de la Micro-ferme. Partez à la rencontre de ce lieu vivant et découvrez son fonctionnement au fil d'une balade au cœur des cultures.

12h30 : pique-nique tiré du panier. Installez-vous dans le cadre paisible de la ferme pour partager votre pique-nique et profiter d'un moment simple et chaleureux.

14h : visite de la Micro-ferme. Une seconde visite pour celles et ceux qui arrivent l'après-midi ou souhaitent prolonger la découverte.

15h : atelier de cuisine végétale (sur inscription). Animé par La Table des Célestes, cet atelier vous invite à cuisiner ensemble des recettes gourmandes à partir des produits de la ferme : l'occasion de découvrir de nouvelles façons de mettre les produits de saison au cœur de votre assiette.

La Micro-ferme des Sapins  
98 rue du Moulin d'Avaux - 45450 DONNERY

Laurent - 06 25 39 10 09  
Marion - 06 12 67 09 77  
lamicrofermedessapins@gmail.com  
www.lamicrofermedessapins.fr

 la.microferme

 lamicrofermedessapins

## 27 Dimanche 14 juin - de 10h à 18h FÊTE CHAMPÊTRE AU JARDIN DU BONHEUR

Marché de producteurs, artisans et artistes locaux. Ferme animalière avec décorations à l'ancienne, 40 animaux, ballades à poneys dans les champs et ballades en calèche dans le quartier, animation costumée, restauration, buvette, concerts.

Au Jardin du Bonheur - 74 rue de la Godde  
45800 SAINT-JEAN DE BRAYE  
Derrière le centre des affaires du Crédit Agricole.

Lorène - 06 50 06 08 74

 Au Jardin du Bonheur

### 28 Vendredi 19 juin - de 17h30 à 20h MARCHÉ D'ÉTÉ DE L'AMAPP DU GÂTINAIS

Marché ouvert à tous, pour vous faire découvrir l'Amapp et ses nombreux producteurs (légumes, fruits, viandes, lait, fromages, huiles, pâtes, pains, farines, crêpes, confitures, miels, chocolats, cidre, bières, vins, infusions...) et artisans (textiles, produits ménagers, artisanat d'art...).  
Restauration légère sur place et buvette.

Le Petit Moquepoix - 45700 CORTRAT

Sylvain Noilou - 0631657098  
sylvainnoilou@yahoo.fr  
<https://gatinais-amapp.fr>

  Amapp du Gâtinais

### 29 Samedi 20 juin - de 10h30 à 17h VISITE DE 2 FERMES URBAINES ET D'UN ESPACE INCROYABLES COMESTIBLES

Promenade à vélo, visite de 2 fermes urbaines bio d'Orléans nord-est. Ouvert à tout public, la boucle fera entre 6 et 13 km selon votre envie, enfants bienvenus.

À 10h30 : rendez-vous avec votre vélo et pique-nique devant le théâtre d'Orléans.

Où directement sur place :

À 11h : à la ferme urbaine 9TER, lors de leur journée portes ouvertes. 5 000 m<sup>2</sup> réhabilités dans une démarche de préservation des terres agricoles urbaines. Maraîchage et magasin de producteurs.  
[www.laboutique.9ter.fr](http://www.laboutique.9ter.fr)

À 12h30 : pique-nique au Jardin incroyable comestible de Semoy. Découverte du poulailler partagé, des arbres fruitiers comestibles, de la cabane à don, de la borne de réparation vélo, de l'hotel à insectes.

À 14h15 : ferme Le Champ Renard. Ferme en maraîchage et petits fruits, en bio depuis 2014. Vente directe le vendredi de 16h à 19h30.

Retour ensemble vers le théâtre vers 16h30, à vélo par les petits trajets aménagés.

11h : ferme urbaine 9ter  
9 ter rue du Coin Rond - 45000 Orléans  
12h30 : Jardin incroyable comestible  
107 rue du Champ Luneau - 45400 SEMOY  
14h15 : ferme Le Champ Renard  
555 route de Saint-Jean de Braye  
45400 SEMOY

Contact et inscription  
Geneviève Cribier 06 88 80 05 78  
[lesamisdelaconf45@sfr.fr](mailto:lesamisdelaconf45@sfr.fr)

 Les Ami.e.s de la Conf' 45

### 30 Samedi 20 juin - de 10h à 16h VISITES DE LA FERME 9TER, ANIMATIONS, DÉGUSTATIONS

Venez découvrir notre ferme urbaine 9TER, nos produits et nos partenaires à travers des visites, animations et dégustations.  
Programme détaillé à venir sur notre site.

Ferme 9TER  
9 ter rue du Coin Rond - 45000 ORLÉANS  
09 72 62 18 32 - [contact@9ter.fr](mailto:contact@9ter.fr)  
<https://laboutique.9ter.fr>

  laferme9ter

### 31 Samedi 20 juin - de 14h à 22h LE PRÉ EN FÊTE



Venez vivre une après-midi et soirée festive à la découverte du pré du petit bois. Activités nature, pédagogiques et écocreatives, escape game, dégustations, repas au coin du feu et surprise sonore.  
Informations et inscriptions sur le site [www.lepredupetitbois.com](http://www.lepredupetitbois.com)

61 rue de la Bissonnerie  
45800 SAINT-JEAN DE BRAYE

Association Graines de bonheur, le pré du petit bois - 06 60 59 76 07  
[grainesdebonheur@posteo.net](mailto:grainesdebonheur@posteo.net)  
[www.lepredupetitbois.com](http://www.lepredupetitbois.com)

  [gdb.lepredupetitbois.com](https://gdb.lepredupetitbois.com)

### 32 Mercredi 24 juin - de 16h30 à 19h PERMANENCE DE VENTE DES BOCAUX DES CHAMPS

Bienvenue à la conserverie Bocaux des Champs ! Nous vous accueillons tous les derniers mercredis du mois lors d'une permanence de vente pour vous faire découvrir nos nouvelles recettes et nos plus classiques ! Rendez-vous de 16h30 à 19h.

3 rue du Crochet - 45430 BOU

Chloé Collier - 06 15 57 42 26  
[animation@bocauxdeschamps.fr](mailto:animation@bocauxdeschamps.fr)

### 33 Dimanche 28 juin - de 14h à 18h PORTES OUVERTES, DÉGUSTATION ET ATELIERS

Visites à 14h30 et 16h30  
Dégustation et ateliers autour des plantes.  
Accès libre de 14h à 18h.

Les petites Gibaudières - 45190 BEAUGENCY

Elisa Grémeret - 06 09 25 55 61  
[doucesetsauvages@gmail.com](mailto:doucesetsauvages@gmail.com)

 [doucesetsauvages](https://doucesetsauvages.com)

### 34 Dimanche 28 juin - de 10h à 18h JOURNÉE PORTES OUVERTES CHEZ LES MERVEILLES DE DOMI



sous mention



À 11h, 14h et 16h : atelier fabrication de lessive à la cendre de bois.  
Visite, échanges, tombola, goûter...

9 chemin des Déserts  
45360 CHÂTILLON-SUR-LOIRE

06 52 83 27 59 et 06 74 78 95 17  
[lesmerveillestdedomi.com](http://lesmerveillestdedomi.com)

 LesMerveilles de Domi

### 35 Dimanche 28 juin - rdv à 15h VISITE GUIDÉE

Balade champêtre guidée par Thomas le maraicher bio qui vous fera voir l'évolution de sa ferme depuis son installation.

Le Champ de l'Or - 45260 CHAILLY-EN-GATINAIS

Thomas Corbet - 06 15 17 53 75  
[www.maboutiquefermiere.fr/pachamama](http://www.maboutiquefermiere.fr/pachamama)

# LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE

Association interprofessionnelle, Bio Centre regroupe et représente les acteurs de la filière biologique de la région Centre-Val de Loire dans leurs diversités : les six Groupements d'agriculteurs bio (GAB), une association de sensibilisation (BioBerry), des producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs et autres acteurs institutionnels, lesquels ont pour ambition commune la construction d'une filière bio régionale durable (viable, vivable, équitable).

LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE



GRAB de BIO CENTRE  
Les Agriculteurs Bio de la Région Centre

BIO CENTRE

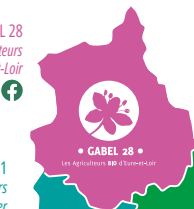
Association de la filière biologique en Centre-Val de Loire

contact@bio-centre.org    

GABEL 28

Groupement des agriculteurs  
biologiques d'Eure-et-Loir

gabel@bio-centre.org 



• GABEL 28 •

Les Agriculteurs Bio d'Eure-et-Loir

GABLEC 41

Groupement des agriculteurs  
biologiques du Loir-et-Cher

gablec@bio-centre.org  



• GABLEC 41 •

Les Agriculteurs Bio de Loir-et-Cher

• GABOR 45 •

Les Agriculteurs Bio du Loiret

GABOR 45

Groupement des agriculteurs biologiques  
et biodynamistes de l'Orléanais et du Loiret

gabor@bio-centre.org  



• GABTTO •

Les Agriculteurs Bio de Touraine

GABTTO

Groupement des agriculteurs biologiques  
et biodynamiques de Touraine

gabtto.animation@bio-centre.org  

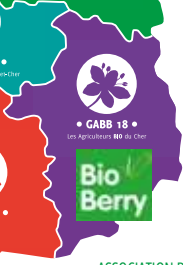
• GDAB 36 •

La Bio de l'Indre

GDAB 36

Groupe de développement de l'agriculture  
biologique de l'Indre

animation@gdab36.org   



• GABB 18 •

Les Agriculteurs Bio du Cher

GABB 18

Groupement  
des agriculteurs  
biologiques et  
biodynamiques  
du Cher

gabb18@bio-centre.org

ASSOCIATION BIOBERRY

Promotion de la bio du Cher

bioberry@bio-centre.org

www.bioberry.fr   

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