

Des idées de
sorties à déguster
sans modération

du 18 mai
au 18 juin 2023



Printemps Bio

en Maine et Loire



Des visites de fermes et lieux de ventes, des marchés bio,
des rencontres avec des producteurs et artisans locaux...et bien d'autres !

Programme de la région sur www.interbio-paysdelaloire.fr

 [interbio.paysdelaloire](https://www.facebook.com/interbio.paysdelaloire)  [@interbioPdL](https://twitter.com/interbioPdL)

Pour nous,
pour la planète,
#BIO RÉFLEXE



PRINTEMPS BIO, RENDEZ-VOUS POUR LA 24^{ÈME} ÉDITION DU 18 MAI AU 18 JUIN 2023

Cette année le Printemps Bio ouvre sa 24^{ème} édition. Une immersion pour comprendre pourquoi le fait de produire et de consommer BIO, local, de saison et équitable concourt à préserver sa santé, à protéger la biodiversité et l'environnement ou bien encore à valoriser les métiers et à soutenir les emplois ancrés dans nos communes.

C'est pourquoi nous vous invitons à partager ensemble un moment, à échanger, à visiter des fermes, des lieux de transformation ou de vente et à rencontrer les femmes et les hommes engagé-e-s pour une agriculture bio éthique et solidaire ! Et parler des engagements fondamentaux de l'agriculture biologique tout en se faisant plaisir !

Pour savoir où acheter des produits bio locaux, rendez-vous sur :

www.local.bio

Et l'ensemble des guides de la région sur :

www.interbio-paysdelaloire.fr

La bio en quelques chiffres en Maine et Loire



1209
fermes bio



13.2%
de surfaces
agricoles bio



105
Entreprises de
transformation
agroalimentaire bio



33
Magasins
spécialisés bio

Sources : Agence Bio 2021 et BioFichier 2022

TOUTES LES DATES

DU 18 AU 21 MAI

Samedi 20 mai - Journée Moulin Ouvert : dégustation des vins Clos Galerne et balade dans les vignes

DU 22 AU 28 MAI

Mardi 23 et vendredi 26 mai - Vendredi 16 juin - Atelier de cuisine «gourmande, accessible et bio» avec Nicolas, chef cuisinier passionné !

Mercredi 24 mai - Atelier Bien être par Les Douces angevines – La CABA

Jeudi 25 mai - Atelier Bien être par Les Douces angevines – La CABA

Vendredi 26 mai - Marché de producteurs bio locaux chez C'est Bio l'Anjou

Samedi 27 et dimanche 28 mai - Les Rochambeaulesques de printemps au Domaine Rochambeau

DU 29 MAI AU 04 JUIN

Mardi 30 mai - Atelier Cuisine par Ma cantine buissonnière – La CABA

Du jeudi 1^{er} au samedi 10 juin - Les grillades de l'été à la Biocoop de Cholet

Vendredi 2 juin - Bio Ribou Verdon s'invite au marché d'Adèle : omelette party à la ferme d'Adèle

Vendredi 2 et samedi 3 juin -Brasserie en fête : 10 ans de Bio à la Belle de Maine !

Samedi 3 juin - Le marché de la place Molière en fête

Samedi 3 juin - Une journée champêtre à la ferme de l'Angevinière en harmonie avec les animaux et la nature

Samedi 3 et dimanche 4 juin - Les rendez-vous au Jardin bio de la Maison de l'environnement

Dimanche 4 juin - Atelier - De la Loire au potager, le bon usage de l'eau aux Jardins Familiaux de la Fauconnerie

Dimanche 4 juin - Journée découverte de la biodiversité à la ferme maraîchère Le Grand Jardin

DU 05 AU 11 JUIN

Mardi 6 juin - Rencontre avec les producteurs BIO locaux de légumes, de viande et de farine au Restaurant scolaire municipal

Vendredi 9 juin - Rendez-vous naturopathie gratuit à la Biocoop de Cholet

Vendredi 9 juin - Visite des coulisses de la ferme de la Casserie

Vendredi 9 juin - Animation cuisine et dégustation sur le marché du Jardin de Cocagne Angevin

Vendredi 9 juin - La Maison Gaborit fête le Printemps bio (marché bio, musée et visite de la traite)

Samedi 10 juin - Zoom sur les savoir-faire et gestes des producteurs bio du territoire au Magasin Bio-Logique

Samedi 10 juin - Bal Anjoué à la ferme Les Brebis Anjouées

Samedi 10 juin - Balade à vélo à la rencontre d'acteurs de la BIO, départ de l'épicerie P'tits Poids Carottes

Samedi 10 et dimanche 11 juin - Portes ouvertes au domaine Le Clos de l'Élu

DU 12 AU 20 JUIN

Vendredi 16 juin - Atelier de cuisine «gourmande, accessible et bio» avec Nicolas, chef cuisinier passionné !

Samedi 17 juin - Journée festive et informative sur les «Blés paysans et la recherche participative» à la ferme du Pont de l'Arche

Dimanche 18 juin - Le bal et visite de la ferme maraîchère de la Virevolte

Mardi 20 juin - Le marché de Vihiers fête l'été

Mardi 20 juin - Visite matinale du MIN d'Angers



LIEU :
Domaine du Clos Galerne
Lieu-dit Moulin Brûlé
49022 Beaulieu-sur-Layon



PLUS D'INFOS :
Cédric Bourez
06 58 50 81 48
contact@closgalerne.com
closgalerne.com

JOURNÉE MOULIN OUVERT : DÉGUSTATION DES VINS CLOS GALERNE ET BALADE DANS LES VIGNES

À BEAULIEU-SUR-LAYON

SAMEDI 20 MAI DE 11H À 21H

Au programme :

- Dégustation des vins,
- Découverte du terroir en famille,
- Balade à dos d'ânes dans les vignes,
- Vente de vins,
- Mini marché bio et local,
- Ambiance musicale.

Venez en famille découvrir nos vignes, nos vins.
Possibilité de se restaurer sur place.

Entrée libre et gratuite.





ATELIERS DE CUISINE «GOURMANDE, ACCESSIBLE ET BIO» AVEC NICOLAS, CHEF CUISINIER PASSIONNÉ !

À ANGERS

MARDI 23 ET VENDREDI 26 MAI

Trois ateliers de cuisine « gourmande, accessible et bio » avec Nicolas, chef cuisinier passionné !

Co-organisés avec le CCAS d'Angers, ces ateliers de cuisine permettront d'apprendre des petits trucs et astuces pour cuisiner bon, sain et à coût modéré.

- Mardi 23 mai de 14h à 16h30
- Vendredi 26 mai de 9h30 à 12h
- Vendredi 16 juin de 14h à 16h30.

Sur inscription auprès du CCAS uniquement.

Partenariat entre INTERBIO, Angers Loire Métropole et le CCAS d'Angers.

LIEU :

Centre Marcelle Menet
Mail Clément Pasquereau
49100 Angers

PLUS D'INFOS :

CCAS Angers
02 41 05 49 49





ATELIER BIEN-ÊTRE À AVRILLÉ

MERCREDI 24 MAI - 14H30 À 16H ET 17H À 18H30

Avec Les Douces Angevines Ateliers Rituels de beauté. Venez vous initier au plaisir des cosmétiques purs et vivants et profiter des bienfaits de soin ultra frais préparé dans l'instant !

Démaquillage, préparation et pose du gommage, puis masque visage, application du soin de jour adapté.

Conditions de participation :

Gratuit.

Inscription au rayon Bien-être des 6 magasins.

10 personnes maximum.



LIEU :

Biocoop la CABA

44 Avenue Pierre Mendès France
49240 Avrillé



PLUS D'INFOS :

communication@caba.bio



Biocoop CABA



ATELIER BIEN-ÊTRE À ANGERS

JEUDI 25 MAI - 14H30 À 16H ET 17H À 18H30

Avec Les Douces Angevines Ateliers Rituels de beauté. Venez-vous initier au plaisir des cosmétiques purs et vivants et profiter des bienfaits de soin ultra frais préparé dans l'instant !

Démaquillage, préparation et pose du gommage, puis masque visage, application du soin de jour adapté.

Conditions de participation :

Gratuit.

Inscription au rayon Bien-être des 6 magasins.

10 personnes maximum.



LIEU :

Biocoop la CABA
50 Boulevard du Doyenné
49100 Angers



PLUS D'INFOS :

communication@caba.bio



Biocoop CABA



MARCHÉ DE PRODUCTEURS BIO-LOCAUX À ROCHEFORT-SUR-LOIRE

VENDREDI 26 MAI DE 17H À 20H

Au programme :

- Une vingtaine d'exposants bio et locaux,
- Restauration paysanne,
- Boissons rochefortaises,
- Animation musicale,
- Jeux en bois pour petits et grands.



LIEU :

C'est bio l'Anjou
56 Avenue d'Angers
49190 Rochefort-sur-Loire



PLUS D'INFOS :

cestbiolanjou@gmail.com



C'est Bio l'Anjou



LES ROCHAMBEAULESQUES DE PRINTEMPS À SOULAINES-SUR-AUBANCE

SAMEDI 27 ET DIMANCHE 28 MAI À 9H30

Tout au long du week-end, venez découvrir notre domaine et déguster nos vins bio. Participez aussi au petit marché organisé par nos amis producteurs.

Au programme du samedi :

A partir de 9h30 : accueil et dégustation

A 15h00 : circuit guidé de 12 km en VTT pour découvrir le domaine. Venez avec votre vélo et une tenue adaptée. Sur inscription.

De 18h30 à 20h00 : soirée tapas (12€ l'assiette) avec ambiance musicale. Sur inscription.

Au programme du dimanche :

A partir de 9h30 : accueil et dégustation

A 10h00 : randonnée pédestre de 9 km à la découverte du domaine.

A partir de 12h00 : pique-nique partagé (possibilité de faire cuire des grillades)

A partir de 12h30 : concert «Les épines de Mymi Rose» (<http://lesepinesdemymirose.free.fr/>)

Entrée libre et gratuite.

LIEU :

Domaine de Rochambeau
Rochambeau
49610 Soulaines-sur-Aubance



PLUS D'INFOS :

Delphine Forest
02 41 57 82 26
rochambeau@wanadoo.fr
www.domainederochambeau.com/

 Domaine de Rochambeau



ATELIER CUISINE À ANGERS

MARDI 30 MAI À PARTIR DE 17H45

Mathilde vous propose de découvrir, dans un cadre bienveillant et sécurisé, des ingrédients et des techniques simples pour une utilisation pérenne. Elle vous apprend à égayer quotidiennement vos repas à partir d'aides-culinaires faciles à constituer et à avoir toujours sous la main.

Avec Mathilde FABRY – Ma cantine buissonnière.

Conditions de participation :

Tarifs : 40€

Et vous remportez les recettes confectionnées.

Inscription dans les 6 magasins Biocoop la CABA.

8 personnes maximum.

LIEU :

Biocoop la CABA

50 Boulevard du Doyenné

49100 Angers



PLUS D'INFOS :

communication@caba.bio



Biocoop CABA





LES GRILLADES DE L'ÉTÉ A CHOLET

DU 1^{er} AU 10 JUIN

Dégustation de saucisses et de marinades estivales.



LIEU :
Boucherie Bicoop Cholet Sud
12 Avenue de la Marne
49300 Cholet



PLUS D'INFOS :
communication@biocoop-cholet.fr

   Biocoop Cholet



LIEU :
La Ferme d'Adèle
Les Banchereaux
49340 Chanteloup-les-Bois

PLUS D'INFOS :
www.facebook.com/Alafermedadele/



BIO RIBOU VERDON S'INVITE À LA FERME D'ADÈLE À CHANTELOUP-LES-BOIS

VENREDI 2 JUIN À PARTIR DE 16H30

Au programme :

- De 16h30 à 19h00 : marché de producteurs bio, essentiellement issus du bassin versant Ribou Verdon
- A partir de 19h00 : soirée conviviale et festive de type «Omelette Party», animation musicale.

Entrée libre, omelette payante, buvette sur place.

Événement organisé avec le renfort de l'association Bio Ribou Verdon, les producteurs et productrices bio engagés pour la qualité de l'eau à l'échelle de leur bassin versant et du territoire de l'Agglomération du Choletais.





BRASSERIE EN FÊTE : 10 ANS DE BIO À LA BELLE DE MAINE À BOUCHEMAINE

VENDEDI 2 ET SAMEDI 3 JUIN À 14H

Journée porte ouverte pour présenter la brasserie, l'engagement en bio depuis sa création en 2012 (anniversaire 10 ans). Visites de la brasserie.

Animations et concert.

Restauration sur place.

Entrée libre et gratuite.



LIEU :

Brasserie Belle de Maine
36 Rue des Moulins
49080 Bouchemaine



PLUS D'INFOS :

06 60 02 62 55
brasserie@belledemaine.fr
www.belledemaine.fr



MARCHÉ MOLIÈRE EN FÊTE À ANGERS

SAMEDI 3 JUIN DE 10H30 À 12H

Au programme :

- Dégustation de produits bio issus du marché,
- Animation fanfare.



LIEU :

Place Molière
49100 Angers

PLUS D'INFOS :



Marché Bio Place Molière



UNE JOURNÉE CHAMPÊTRE À LA FERME, EN HARMONIE AVEC LES ANIMAUX ET LA NATURE À SAINT-LÉZIN

SAMEDI 3 JUIN DE 10H À 22H

Marina et Antony vous accueillent sur leur ferme, à la découverte de la relation qui les unit avec leur troupeau (vache laitières avec veaux élevés sous la mère et soins par méthodes naturelles...) et l'importance d'un milieu bocager équilibré : haie, arbres agroforestiers, arbres fourragers, mares, biodiversité...

Au programme :

10h00 : balade découverte des plantes comestibles sauvages (durée 2h, participation libre),

10h30 : découverte du miel et des abeilles,

11h30 et 16h30 : visite de la ferme. Approche des vaches dans le champ,

12h30 : pique-nique partagé,

De 14h à 18h : animations pour enfants (notamment autour de la ruche et des abeilles), expo, jeux, balade découverte sensorielle, musicale, biodiversité...

19h00 : pique-nique partagé et préparation d'une «soupe aux cailloux» (apportez un légume),

Soirée : veillée au clair de Lune, musicale, conte et chant libre (amenez vos instruments),

Entrée libre – buvette sur place.

LIEU :

L'Angevinière

49300 Saint-Lézin

PLUS D'INFOS :

Marina et Antony Bureau

06 72 90 66 49

antonybureau@orange.fr



LIEU :
Maison de l'environnement
Logis de la Corne-de-cerf
49000 Angers

PLUS D'INFOS :
Office de Tourisme
02 41 23 50 00
www.angers-tourisme.com



LES RENDEZ-VOUS AUX JARDINS À ANGERS

SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN

Découvrez ou redécouvrez le jardin bio de la maison de l'environnement à l'occasion de la 20ème édition des « rendez-vous aux jardins ».

Samedi 3 juin, à 18h00

Conte musical « il était une feuille » (50 min).

Gratuit, à partir de 8 ans avec accompagnateur.

Inscription auprès de l'office de tourisme.

Dimanche 4 Juin à 11h00, 15h00 et 17h00

Déambulation théâtrale « Les inaperçus » (45 min) de la Cie Vent Vif.

Gratuit. Tout public

A 14h30 et à 18h00.

Balade botanique « Aux origines du nom des arbres et des plantes »

Gratuit, à partir de 8 ans avec accompagnateur.

De 14h00 à 18h00

Dégustation de fouées et ateliers (fabrication de chaises, coiffure avec des fleurs, bar à hydrolats, utilisation des hydrolats en cosmétique, fabrication de cerf-volant, tissage végétal...).

Gratuit. Ouvert à tous.

DE LA LOIRE AU POTAGER, LE BON USAGE DE L'EAU AU JARDIN À ANGERS

SAMEDI 3 JUIN DE 10H À 12H

Il s'agit d'informer et sensibiliser les jardiniers et le public sur :

- Le circuit de l'eau du captage en Loire au robinet du jardin,
- La gestion de la ressource (zonage des bassins, gestion des étiages...),
- Les bonnes pratiques au jardin pour limiter la consommation (quand arroser, paillage, couvre sol, permaculture, goutte à goutte, récupérateurs d'eau, oyas...)

50 personnes maximum

Intervenant : David CROISSANT, Responsable du Département Environnement Végétal et Cadre de Vie, Formateur en Sciences Techniques Horticoles à l'ESA d'Angers.



LIEU :
Jardins Familiaux de la Fauconnerie

7 rue des Bretonnières
49100 Angers



PLUS D'INFOS :

jardiniersdoutre@gmail.com

JOURNÉE DÉCOUVERTE DE LA BIODIVERSITÉ DU GRAND JARDIN À LONGUENÉE-EN-ANJOU

DIMANCHE 4 JUIN DE 10H À 17H

Le Grand jardin est une ferme maraîchère en agriculture biologique depuis 15 ans. Nous y cultivons plus de 300 variétés de légumes. Grâce à nos haies et à l'agroforesterie, nous contribuons à préserver une riche biodiversité.

Vous pourrez découvrir comment il est possible, grâce au système AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) de reprendre le « pouvoir » de l'achat (produits de qualité, bons pour la santé, le climat...) tout en faisant des économies.

Vos enfants âgés de 7 ans et plus pourront explorer cette biodiversité dans le camion-laboratoire des Petits Débrouillards. D'autres jeux et activités seront aussi proposés aux plus jeunes.

Accès à prix libre toute la journée sans inscription.

Restauration possible sur place avec les produits de l'AMAP.



LIEU :

Le Grand Jardin

1394 Route de la Roussière
49770 Longuenée-en-Anjou

PLUS D'INFOS :

www.amap49-membrolle.fr/





RENCONTRE AVEC LES PRODUCTEURS BIO LOCAUX DE LÉGUMES, DE VIANDE ET DE FARINE AU RESTAURANT SCOLAIRE AU PLESSIS-GRAMMOIRE

MARDI 6 JUIN

Au restaurant scolaire, pendant le déjeuner, les enfants feront la connaissance d'Hélène, productrice de viande et de farine, ainsi que de Nicolas, producteur maraîcher.

Producteur en agriculture biologique basé à Corné, Nicolas Oran (earl Oran Nicolas) fournit des légumes Bio depuis plusieurs années au chef de cuisine. Hélène Martin Touchet, agricultrice à Brain, (Ferme de François) livre quant à elle de la viande depuis septembre 2022 et de la farine depuis de nombreuses années. Ils viendront rencontrer les enfants pour expliquer leur métier et répondre à leurs questions. Le Plessis-Grammoire est une commune labellisée Territoire Bio Engagé, avec plus de 40% de produits Bio au menu de la restauration scolaire !

LIEU :

Restaurant Scolaire
27 Rue de la Mairie
49124 Le Plessis Grammoire

PLUS D'INFOS :

02 41 76 71 25





RENDEZ-VOUS NATUROPATHIE GRATUITS À CHOLET

VENREDI 9 JUIN DE 14H À 18H

Au programme :

- Dégustation,
- Portes ouvertes, atelier,
- Fête.

Conditions de participation : Notre naturopathe sera présente pour des rendez-vous gratuits, inscription au magasin sud par téléphone.



LIEU :
Biocoop Cholet Sud
12 Avenue de la Marne
49300 Cholet



PLUS D'INFOS :
02 41 64 37 80



VISITE DES COULISSES DE LA FERME DE LA CASSERIE À ÉCUILLÉ

VENDEDI 9 JUIN À PARTIR DE 17H30

L'équipe du Marché Super vous invite à visiter les coulisses de la ferme de la Casserie. Le temps d'une soirée, suivez Cécile et Alain dans leur ferme pour le soin aux animaux et une démonstration de chien de troupeaux ! Terminez la balade avec les histoires contées de Laetitia.

Possibilité d'acheter des produits sur le marché à l'issue de la visite.

Vente de produits bio et locaux sur place (légumes, miel, produits laitiers de brebis et de vache, viande d'agneau, tisanes, bière, pain, etc.).

Conditions de participation :

3 euros sur inscription.

Nombre de places limitées.

LIEU :

Ferme de la Casserie
1 Route des Thibergères
49460 Écuillé

PLUS D'INFOS :

Cécile
06 99 04 65 13
Marguerite
06 32 28 64 77





LA MAISON GABORIT FÊTE LE PRINTEMPS BIO (MARCHÉ BIO, MUR MUSÉE ET VISITE DE LA TRAITE) À MAULÉVRIER

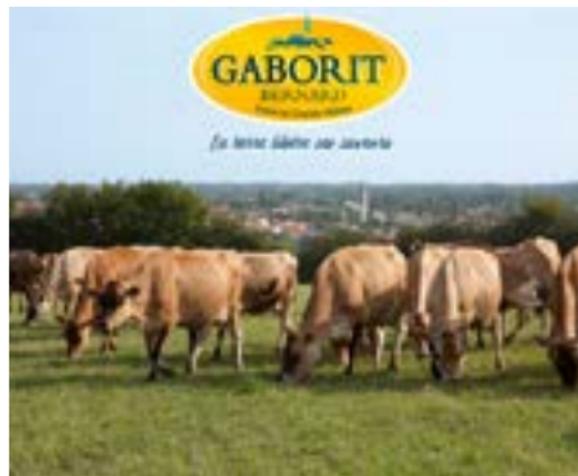
VENREDI 9 JUIN DE 15H À 18H30

Au programme :

- Inauguration du mur,
 - Musée,
 - Marché de producteurs bio locaux,
 - Dégustations de produits et présentation de la traite des vaches Jersiaises.
- (Visite de la traite à partir de 17h).

LIEU :
Maison Gaborit
La Grande Nillière
49360 Maulévrier

PLUS D'INFOS :
info@bernardgaborit.fr
02.41.55.56.54
www.bernardgaborit.fr





ANIMATION CUISINE ET DÉGUSTATION SUR LE MARCHÉ DU JARDIN DE COCAGNE ANGEVIN À SAINT BARTHÉLEMY D'ANJOU

VENDEDI 9 JUIN DE 10H À 12H

Bruno Couderc, cuisinier membre du réseau des Cuisines nourricières, co-auteur du livre « Cuisiner simple et bon » sera présent sur notre marché de producteurs bio et locaux. Venez découvrir des recettes et déguster des plats concoctés à partir des produits vendus sur le marché. Entrée libre.

LIEU :
Jardin de Cocagne Angevin
La Bouvarderie
49124 Saint Barthélemy d'Anjou



PLUS D'INFOS :
contactcocagne@jdca49.org
02 41 93 19 19
www.jardin-cocagne-angers.org





ZOOM SUR LES SAVOIR-FAIRE ET GESTES DES PRODUCTEURS BIO DU TERRITOIRE À CHEMILLÉ-EN-ANJOU

SAMEDI 10 JUIN DE 10H À 13H

A Bio-Logique, 65 fournisseurs du Maine-et-Loire livrent le magasin dont 25 de Chemillé-en-Anjou, mettons-les en lumière au travers de clichés pris sur leurs lieux de travail. Inauguration de l'expo-photos lors du Printemps Bio ! Venez rencontrer quelques producteurs de Chemillé-en-Anjou et déguster leurs produits. Quelques-uns des 135 coopérateurs du magasin seront là pour vous accueillir et vous expliquer notre démarche. La proximité, la bio accessible, la gestion collective sont au cœur du quotidien du magasin. Nous vous attendons !

LIEU :

Magasin Bio-Logique
Centre Commercial de l'Astrée
49120 Chemillé-en-Anjou



PLUS D'INFOS :

magasin.chemille@bio-logique.bio
<https://bio-logique.bio/>

 @Bio-Logique Chemillé en Anjou



BAL ANJOUÉ À CONTIGNÉ

SAMEDI 10 JUIN DE 17H À 19H

Bal trad avec Hamon Martin Quintet (trad breton), Ogourki orchestra (fanfare balkan), Notembulles (trad) et Gros Sabot (DJ worl trad).
Buvette et restauration bio et locale.

Conditions de participation :

Entrée payante : 10 euros.

Réservation conseillée sur helloasso.fr



LIEU :

Les Brebis Anjouées
La fosse Neuve
49105 Contigné

PLUS D'INFOS :

pavecbenoit@googlemail.com



Les Brebis Anjouées

P'tits poids carottes



BALADE À VELO À LA RENCONTRE D'ACTEURS DE LA BIO À ANGERS

SAMEDI 10 JUIN DE 9H30 À 12H30

Au départ de P'tits poids carottes, après une petite pause café, en route pour la découverte de circuits courts et bio ! Pensez à prévoir votre gourde d'eau !

Il s'agit d'une balade cycliste urbaine.

Prévoir casque et gilet jaune.

LIEU :

P'tits poids carottes
62 Avenue du Général Patton
49000 Angers



PLUS D'INFOS :

Adélaïde et Pierre
contact@ptitspoidscarottes.fr
02 41 17 09 85

<https://ptitspoidscarottes.fr/>

   P'tits poids carottes



PORTES OUVERTES AU DOMAINE À SAINT-AUBIN-DE-LUIGNÉ

SAMEDI 10 ET DIMANCHE 11 JUIN DE 10H À 18H

Le domaine ouvre ses portes pour les clients particuliers.

Au programme :

- Découvrez les coulisses du Domaine et dégustez nos vins,
- Rencontrez nos amis sur leurs stands : vin, bière, miel...
- Baladez-vous dans les vignes en autonomie (parcours d'une heure possible avec une poussette),
- Appréhendez l'agroforesterie sur notre exceptionnel terroir de l'Aiglerie (sur inscription),
- Plongez au cœur des océans à travers les vidéos pédagogiques d'Under The Pole,
- Offre de restauration sur place.

LIEU :

Le Clos de l'Élu
Route de Bellevue
49190 Saint-Aubin-de-Luigné



PLUS D'INFOS :

chai@terredelelu.com
0241783997
www.terredelelu.com





LIEU :
Ferme du Pont de l'Arche
Le pont de l'Arche
49080 Bouchemaine

PLUS D'INFOS :
pontdelarche@laposte.net
02 41 77 15 89

BLÉS PAYSANS ET RECHERCHE PARTICIPATIVE À BOUCHEMAINE

SAMEDI 10 JUIN DE 11H À 17H

Partez à la découverte des blés paysans lors d'une journée aussi festive qu'informative à la plateforme expérimentale de la ferme du Pont de l'Arche. Assistez à l'inauguration de la maison des semences paysannes (= lieu de stockage), visitez les essais de blés paysans, participez aux conférences et débats sur les semences. Animation musicale et restauration possible sur place le midi (food truck).

Entrée libre et gratuite.





LA FERME DE LA VIREVOLTE EN FÊTE À LONGUÉ-JUMELLES

DIMANCHE 18 JUIN DE 14H30 À 20H

Au programme :

- Visites de la ferme maraîchère à 14h30 et 15h15,
- Buvette et dégustations au fournil,
- Petit marché,
- Stand : l'agriculture bio sur notre territoire (AMAP, associations paysannes, Stolons Bio...),
- Bal folk avec initiation à partir de 16h avec les BRANCHEFOLKS.

Visites gratuites, entrée au bal 5€.



LIEU :

Ferme de la Virevolte
Etiau
Chemin de Fleur
49160 Longué-Jumelles

PLUS D'INFOS :

fleur@lavirevolte.fr
06 61 60 03 15



LE MARCHÉ FÊTE L'ÉTÉ À VIHIERS

MARDI 20 JUIN DE 17H À 23H

Découvrez notre marché de producteurs avec la mise en avant de la monnaie locale «la muse», suivi d'un petit concert.

Avec la présence des producteurs de l'association de producteurs «Bio Ribou Verdon».



LIEU :
Marché Paysan de Vihiers
14 rue Nationale
49310 Vihiers



PLUS D'INFOS :
Sophie Charriat
laptitefabrique49@hotmail.com





LIEU :
MIN d'Angers Sominval
12 avenue Jean Joxé
49100 ANGERS

PLUS D'INFOS :
e.marchand@sominval.fr
www.min-angers-49.fr

VISITE MATINALE AU MIN D'ANGERS À ANGERS

MARDI 20 JUIN À 6H15

Réservée aux professionnels de l'alimentaire sur inscription obligatoire.

Vivez une visite matinale au cœur du marché de professionnels des produits alimentaires frais.

Près de 25 grossistes et prestataires de services du MIN d'Angers sont labellisés « Agriculture Biologique ».

Réservation obligatoire par mail.
Jauge limitée.





INTERBIO Pays de la Loire
9 rue André Brouard - 49100 Angers
02 41 18 61 50
contact@interbio-paysdelaloire.fr



GABBANJOU
70 Route de Nantes - 49610 Mûrs-Érigné
02 41 37 19 39
helene.chasle@gabbanjou.org
www.gabbanjou.com

Retrouvez le programme des autres départements des Pays de la Loire sur le site d'INTERBIO,
l'association interprofessionnelle bio de la région :

www.interbio-paysdelaloire.fr ou flashez ici !



 [interbio.paysdelaloire](https://www.facebook.com/interbio.paysdelaloire)  [@interbioPdL](https://twitter.com/interbioPdL)



1^{ÈRE} ÉDITION DE LA ROUTE DE LA BIO LANGÉE PAR EBPL (ENTREPRENEURS BIO DES PAYS DE LA LOIRE)



DU 2 MAI 2023 AU 30 AVRIL 2024

12 MOIS POUR DECOUVRIR CONCRETEMENT LA RÉALITÉ DE LA BIO, VOIR, COMPRENDRE, AGIR

Inédit en France, LA ROUTE DE LA BIO propose au grand public de 5 à 99 ans ainsi qu'aux professionnels (distributeurs, responsables RHD, CHR, commerces spécialisés...) de partir à la rencontre des entreprises bio des Pays de la Loire - producteurs-transformateurs, artisans, TPE, PME - de leurs savoir-faire, de leurs métiers, et de leurs démarches engagées. Une invitation à **VOIR** afin d'élargir ses perceptions, à **COMPRENDRE** afin d'affiner ses choix. Et permettre ainsi à chacun d'**AGIR** en faveur de nouvelles pratiques en ayant toutes les clés de compréhension en main.

Un événement soutenu par la Région des Pays de la Loire, l'Etat, le CIC Ouest et l'association EBPL, avec le partenariat d'INTERBIO PAYS DE LA LOIRE, AG2R la Mondiale, Le Comcom du Pays de la Châtaigneraie et le magazine Kostar.

Une centaine d'escalles* pour s'informer, débattre, expérimenter

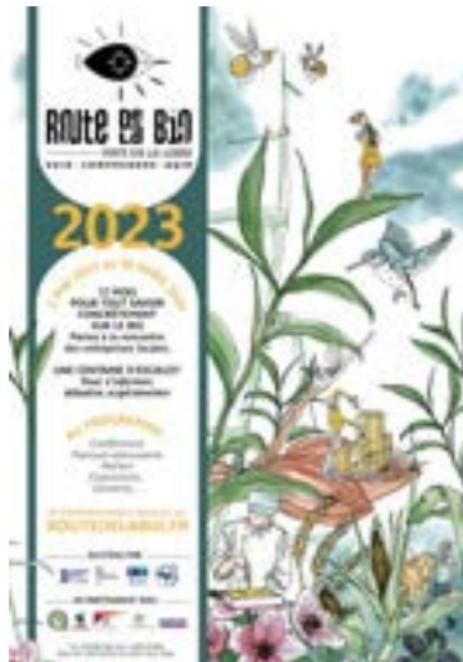
Au programme : Visites gourmandes, conférences, tables-rondes, regards croisés avec des associations de protection de la biodiversité, Ateliers ludiques, pédagogiques, et DY, concerts, expositions. Sans oublier des rencontres autour des métiers.

*en entreprises bio, collectivités, lieux de convivialité et autres tiers lieux

9 mai 2023, Grande soirée de lancement : « Transitions Alimentaires, les leviers d'action »

20h - CIC Ouest Nantes. Intervenants : Anthony Berthou (Enjeu mondiaux de l'alimentation), Gilles Daveau (Cuisine Alternative), Emmeline VERRIEST (« Au goût du jour », éducation par le goût, et anti gaspillage alimentaire).

Table-ronde suivie d'un échange-dégustation avec les entreprises locales.



CONTACT :

Dominique Hervouët

06 61 70 32 90

animation@entrepreneursbio-paysdelaloire.fr

Flashez ici

