

Des idées de
sorties à déguster
sans modération

du 18 mai
au 18 juin 2023



Printemps Bio en Sarthe



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

Pour sa 24^{ème} édition, le « Printemps Bio 2023 » a lieu du 18 mai au 18 juin 2023. Cette campagne nationale est l'occasion de mettre les produits issus de l'agriculture biologique française à l'honneur avec des centaines de manifestations dans les Pays de la Loire.

Ateliers cuisine, dégustations, rencontres avec les agriculteurs, visites d'entreprises... De nombreuses manifestations conviviales se tiennent partout en France, organisées par les acteurs de la filière biologique.

Leur objectif ? Informer le public sur les valeurs et les pratiques de l'agriculture bio, faire découvrir les différents produits et soutenir les métiers ancrés dans les territoires.

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 Sarthe



432
fermes bio



6.2%
de surfaces
agricoles bio



48
Entreprises de
transformation
agroalimentaire bio



11
Magasins
spécialisés bio

Sources : Agence Bio 2021 et BioFichier 2022

TOUTES LES DATES

DU 18 AU 21 MAI

Dimanche 21 mai - Portes ouvertes à la micro-ferme maraîchère bio du Panier à roulettes

DU 22 AU 28 MAI

Samedi 27 mai - Atelier bien-être sur les Fleurs de Bach au Fenouil Biocoop

Samedi 27 mai - Brunch bio local au Fenouil Biocoop

Dimanche 28 mai - Visite de la ferme maraîchère le Potager des 4 mains à Saint-Pierre-de-Chevillé

Dimanche 28 mai - Fête de la nature

DU 29 MAI AU 04 JUIN

Lundi 29 mai - Découvrez la fabrication de confitures et sorbets bios à la ferme de la Métairie

Samedi 3 juin - Brunch coopératif au Fenouil Biocoop

Samedi 3 juin - Droite dans nos bottes à la ferme du Cochon Zébré à Marçon

Samedi 3 juin - Visite du verger de la Distillerie du Sonneur

Samedi 3 juin - Printemps Bio au Marché de Producteurs de Bellegarde

Samedi 3 et dimanche 4 juin - Portes ouvertes au domaine «Les Maisons Rouges»

DU 05 AU 11 JUIN

Mercredi 7 juin - Banquet paysan à la ferme les Petites Pousses

Vendredi 9 juin - Apéritif musical des Bios du Loir

Dimanche 11 juin - Spectacle et visites à la ferme du Frêne

DU 12 AU 18 JUIN

Samedi 17 juin - Brunch safrané chez Safran Yvré l'Évêque



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



GAB 72
02 43 28 00 22
16 avenue Georges Auric - 72000 Le Mans
amandine.deboisse@gab72.org
www.gab72.org

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)





PORTES OUVERTES DU PANIER À ROULETTES À LA CHAPELLE-SAINT-AUBIN

DIMANCHE 21 MAI DE 10H À 16H

Installé à La Chapelle St Aubin, au nord du Mans, Dominique Trichard produit des légumes diversifiés. Cela représente 35 à 40 variétés différentes en fonction des saisons ! Venez visiter le Panier à roulette, micro-ferme maraîchère bio, à l'occasion de cette journée portes ouvertes. Ce sera l'occasion aussi de déguster l'«O de rhubarbe», spécialité de la ferme. Le «Panier à roulettes» fonctionne sur le modèle de l'Amap : vous souscrivez un abonnement et vous pouvez venir retirer chaque semaine un panier.

LIEU :

Le Panier à roulettes

Le bas Palluau

72650 La Chapelle-Saint-Aubin

PLUS D'INFOS :

06 72 18 91 51

lepanieraroulettes@orange.fr





ATELIER BIEN-ÊTRE SUR LES FLEURS DE BACH AU FENOUIL BIOCOOP ALLONNES

SAMEDI 27 MAI DE 10H À 12H

Clémentine Peltier, animatrice bien-être et développement durable au Fenouil Biocoop et conseillère agréée Fleurs de Bach, vous propose de découvrir les Fleurs de Bach et leurs effets permettant de vivre plus sereinement ses émotions.

Conditions de participation : 5€ par personne, inscription en magasin.



LIEU :

Le Fenouil Biocoop
Rue de la Raterie
72700 Allonnes



PLUS D'INFOS :

communication@lefenouil-biocoop.fr

[f](#) [t](#) [i](#) [in](#) Fenouil Biocoop



BRUNCH BIO ET LOCAL AU MANS

SAMEDI 27 MAI DE 10H À 13H

Marielle, animatrice culinaire et spécialiste des produits bio, et Clémentine, animatrice bien-être et développement durable, vous donnent rendez-vous pour profiter d'un moment de convivialité autour d'un brunch bio et local !

Nos conseils pour consommer bio sans dépenser plus : produits locaux, de saison, en circuit court.

- Dégustation de produits locaux : pain, fromage, charcuterie, brioche, confiture...
- Boissons à volonté : bar à tisanes, thé, café et jus de fruits.

Condition de participation : animation cuisine gratuite.

Venez nombreux et nombreuses !

LIEU :
Fenouil Biocoop Antarès
Giratoire de César
72000 Le Mans



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

    Fenouil Biocoop





VISITE DE LA FERME MARAÎCHÈRE LE POTAGER DES 4 MAINS À SAINT-PIERRE-DE-CHEVILLÉ

DIMANCHE 28 MAI À PARTIR DE 9H30

Le «Potager des 4 mains» cultivent différentes sortes de légumes au fil de saison et proposent également des produits issus des exploitations voisines. Au «Potager des 4 mains», vous trouverez donc aussi des oeufs, de la farine, des confitures mais aussi des terrines...

Venez découvrir le potager des 4 mains, ferme maraîchère biologique. De 9h30 à 11h30, Philippe Quarantin, membre de la LPO, nous convie à une découverte de la biodiversité locale. Une visite des jardins maraîchers clôturera la matinée suivie d'un apéro partagé.

LIEU :

Le Potager des 4 mains
Les Basses Crossonnières
72500 Saint-Pierre de Chevillé

PLUS D'INFOS :

potagerdes4mains@gmail.com



Le potager des 4 mains





LIEU :
Saint-Léonard-des-Bois



PLUS D'INFOS :
Jacky BOUTON Président de l'association
« Les Amis de st Léonard »
06 74 92 38 36
boutonjacky@hotmail.fr

FÊTE DE LA NATURE À SAINT-LÉONARD-DES-BOIS

DIMANCHE 28 MAI DE 10H À 18H

Au programme :

- Marché Bio,
- Bien être et artisanat éco responsable,
- Randonnées thématiques
- Ateliers cuisine,
- 60 exposants,
- Restauration Bio le midi,
- Concert musique irlandaise à 16h.





DÉCOUVREZ LA FABRICATION DE CONFITURES ET SORBETS BIO AU MANS

LUNDI 29 MAI DE 14H À 17H

Alessandro vous accueillera avec une dégustation de nos produits : confitures, sorbets, crêpes.

Vous pourrez découvrir la fabrication des confitures avec Amélie et la fabrication des sorbets avec Rim.

Vente de nos produits après la visite.

Condition de participation :

Sur réservation.

LIEU :
Ferme de la Metairie
39 boulevard Pierre Lefauchaux
72100 Le Mans



PLUS D'INFOS :
Amélie CORVAISIER
02 43 16 65 51
ferme.metairie@wanadoo.fr

 @SARL La ferme de la Métairie





BRUNCH COOPÉRATIF AU FENOUIL BIOCOOP ALLONNES

SAMEDI 3 JUIN DE 10H À 13H

Marielle, animatrice culinaire et spécialiste des produits bio, Clémentine, animatrice bien-être et développement durable, et Claude, président du conseil de surveillance, vous donnent rendez-vous pour profiter d'un moment de convivialité autour d'un brunch bio coopératif !

Animation cuisine gratuite, venez nombreux et nombreuses :

- Présentation de la coopérative et de l'intérêt de devenir sociétaire (5% de remise, vote à l'assemblée générale...)
- Nos conseils pour consommer bio sans dépenser plus - Dégustation de produits locaux : pain, fromage, charcuterie, brioche, confiture...
- Boissons à volonté : bar à tisanes, thé, café et jus de fruits.

LIEU :
Le Fenouil Biocoop
Rue de la Raterie
72700 Allonnes



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

    Fenouil Biocoop





DROITES DANS NOS BOTTES À MARÇON

SAMEDI 3 JUIN DE 9H À 12H

Au programme :

- Randonnée guidée pour découvrir la ferme et la cave : facile / environ 3km,
- Dégustation des productions offertes,
- Exposition des peintures de paysages nocturnes et mondes improbables d'Adeline Meyer : <https://adelinemeyermoreau.wixsite.com/adelinem/parcours>
- Les racontées de Noémie Sanson, conteuse sur les routes : <https://www.noemie-sanson.fr/>,
- Apéritif musical à partir de 19h.

Prix libre.

LIEU :

La Ferme du Cochon Zébré

La Parerie

72340 Marçon



PLUS D'INFOS :

Maude COCHONNEAU

lecochonzebre@riseup.net

06 68 56 34 57

lecochonzebre.fr



CREDITS PHOTOS : SEVERINE AMY / FLEUR COCHONNEAU / BOULEAU / JEAN BAPTISTE



VISITE DU VERGER DE LA DISTILLERIE DU SONNEUR À SÉGRIE

SAMEDI 3 JUIN À 11H

Visite guidée du verger de la Distillerie du Sonneur suivie de la dégustation de 2 x 1cl d'alcool de la distillerie. Découvrez les 5 hectares de terre qui permettent à la distillerie de produire une partie de ses alcools à partir des matières premières qu'elle cultive. Vous pourrez en apprendre plus sur notre entreprise et sur notre engagement pour la biodiversité locale.

Tarifs : 6€ par personne, 2€ pour les moins de 18 ans et gratuit pour les moins de 10 ans.

30 places disponibles : réservation sur le site ou par téléphone.

LIEU :
Distillerie du Sonneur
La Touche Guilmet
72170 Ségrie



PLUS D'INFOS :
02 72 91 56 74
www.distillerie-dusonneur.com

    Distillerie du Sonneur





PRINTEMPS BIO AU MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE BELLEGARDE À SAVIGNÉ L'EVÊQUE

SAMEDI 3 JUIN À PARTIR DE 14H

Au programme :

- Visite des jardins maraîchers,
- Marché de producteurs locaux et bio,
- Repas
- Ateliers et autres animations

Réservation nécessaire pour le repas.



LIEU :
Marché de Bellegarde
Lieu-dit Bellegarde
72460 Savigné l'Evêque



PLUS D'INFOS :
Gaétan DUJARDIN
jardinsdebellegarde@gmail.com
Myriam CORVAISIER
fermedelapature@gmail.com

PORTES OUVERTES AU DOMAINE «LES MAISONS ROUGES» À RUILLE SUR LOIR

SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JUIN DE 10H À 18H

Au programme :

- Présentation et dégustation des vins du domaine,
- Marché gourmand de producteurs locaux le dimanche matin avec possibilité de repas sur place,
- Artistes et artisans d'art invités,
- Exposition thème 24 heures du Mans.

Entrée et dégustation gratuites.



LIEU :
Les Maisons Rouges
26 route des Hautes Touches
72340 Ruillé sur Loir

PLUS D'INFOS :
Elisabeth JARDIN
02 43 79 50 09
mr@maisonsrouges.com





LIEU :
Ferme les Petites Pousses
Les Orliaires
72170 Assé-le-Riboul

PLUS D'INFOS :
Juliette CARRERES
06 48 60 22 00 (par SMS uniquement)

BANQUET PAYSAN À LA FERME À ASSÉ-LE-RIBOUL

MERCREDI 7 JUIN À PARTIR DE 16H30

Au programme :

Venez découvrir la ferme et partager un moment de convivialité.

- Marché paysan dès 16h30,
- 19h déambulation dans les parcelles,
- 20h banquet partagé - grillades possibles.

Condition de participation : gratuit sur inscription.





APÉRITIF MUSICAL DES BIOS DU LOIR À RUILLE SUR LOIR

VENDREDI 9 JUIN DE 15H30 À 20H

Au programme :

- Gâteaux et tartinades offertes - bar sur place,
- Petit apéritif - concert vers 19h,
- «Question pour un producteur» : espace de discussion pour poser toutes vos questions à vos producteurs.

LIEU :

Le local bio du Loir
Place de la mairie
72 340 Ruillé sur Loir



PLUS D'INFOS :

lesbiosduloirenvallée.72@gmail.com
www.facebook.com/localbioduloir



SPECTACLES ET VISITES À LA FERME DU FRÊNE AU LUDE

DIMANCHE 11 JUIN APRÈS-MIDI

Au programme :

- Visite de la fromagerie et dégustation à 16h30
- Spectacle de clown avec l'artisane Cie

Plus d'informations à venir sur facebook.

Condition de participation : visite de la fromagerie sur inscription.

LIEU :

Ferme du Frêne
Le Frêne
72800 Le Lude



PLUS D'INFOS :

Lucie MÉSANGE
fermedufrene@gmail.com
06 33 87 08 87
Barbara GAY
07 49 70 42 02
barbara@lartisane-cie.org



Ferme du Frêne





LIEU :
Safran Yvré l'Evêque
420 Chemin des Jeunoires
72530 Yvré l'Evêque

PLUS D'INFOS :
Stela MACEDO
contact@safiran-yvre-leveque.com
www.safiran-yvre-leveque.com



BRUNCH SAFRANÉ À YVRÉ L'EVÊQUE

SAMEDI 17 JUIN À 11H À 15H

Venez découvrir notre safran biologique à l'occasion d'un brunch franco-brésilien, que Stela préparera sur sa ferme. Les plats proposés seront préparés avec des produits bios et locaux, associés à la saveur subtile du safran et quelques touches exotiques.

Condition de participation : Repas payant avec réservation nécessaire par mail.

Plus d'informations sur le site internet .



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.

Route de la Bio
PAYS DE LA LOIRE
VOIR - COMPRENDRE - AGIR

2023

2 MAI 2023 au 30 AVRIL 2024

12 MOIS
POUR TOUT SAVOIR
CONCRETEMENT
SUR LE BIO

Partez à la rencontre
des entreprises locales.

UNE CENTAINE D'ESCALLES*
Pour s'informer,
débattre, expérimenter

AU PROGRAMME :
Conférences
Parcours-découverte
Ateliers
Expositions,
Concerts...

Un événement inédit à découvrir sur
ROUTEDELABIO.FR

SOUTENU PAR :

EN PARTENARIAT AVEC :

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



CONTACT :

Dominique Hervouët

06 61 70 32 90

animation@entrepreneursbio-paysdelaloire.fr

Flashez ici

