

Printemps Bio

du 27 mai au 18 juin
2017

Des visites de fermes, d'entreprises, Ciné/débats, Fêtes
et Marchés, Ateliers cuisine, Balades nature,...

Au programme en
Loire-Atlantique



Manger Bio, le bon calcul !



Retrouvez tous les programmes sur **www.interbio-paysdelaloire.fr**



Région
PAYS DE LA LOIRE



La Bio, c'est l'affaire de Tous



Grâce à nous tous, paysans, transformateurs, distributeurs mais aussi consommateurs, collectivités, associations, la production agricole et la consommation bio progressent.

En Loire-Atlantique, 1 ferme sur 6 est labellisée Agriculture Biologique et 13% des terres agricoles sont cultivées selon ce cahier des charges, faisant de notre territoire un

département leader en développement de la bio en France. Paradoxalement le département est aussi l'un des premiers utilisateurs de pesticides du pays.

L'agriculture bio préserve **la qualité de l'eau, de l'air, de la terre et la biodiversité**. Elle **respecte le vivant**, du règne végétal et animal. Elle emploie 30% de main d'œuvre de plus qu'en agriculture conventionnelle, des **emplois durables et non délocalisables**.

Ce **modèle agricole viable pour les paysans bio, engendre un bénéfice net pour la communauté** qui n'est toujours pas pris en compte dans les politiques agricoles, finançant un système polluant, dont le coût pour les populations n'a pas été estimé (dépollution des sols, des eaux, développement de maladies, etc...).

Les paysans du GAB 44 militent au niveau local et national (Fédération Nationale de l'Agriculture Bio), **pour faire reconnaître les pratiques agricoles alternatives aux pesticides, soutenir les agriculteurs dans leur passage vers la bio, soutenir les initiatives locales en faveur de la bio**.

La filière bio accompagne les producteurs bio dans cette démarche puisque 272 transformateurs et 79 distributeurs certifiés bio en Loire-Atlantique participent à cet élan. Les transformateurs élaborent des produits préservant la qualité des aliments, sans ingrédient chimique et avec très peu d'additifs, exclusivement naturels.

La Bio n'est pas une utopie, elle fait vivre les paysans et la filière bio et tout en répondant aux attentes de notre société. Le Printemps Bio est l'occasion de débattre de ces questions, de visites et de rencontres avec les femmes et les hommes qui font vivre les filières !



C'est la succession d'actions menées pour produire, transformer, vendre et consommer un produit.

Exemple : la filière lait bio.

Bien connaître une filière permet de comprendre les étapes de la vie d'un produit, apprendre à connaître les acteurs qui interviennent à chacune des étapes, et favorise les échanges entre eux. Ces échanges sont indispensables pour garantir la qualité du produit, pour que chacun puisse vivre de son métier et pour obtenir la satisfaction du consommateur.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans les Pays de la Loire :

33% des fermes bio sont spécialisées dans l'élevage bovin viande ou bovin lait et **13%** des fermes bio produisent des fruits et légumes

► Cours de cuisine aux magasins Biocoop Nantes Nord et Sud



Vendredi 2 juin, Biocoop Nantes Sud

- Cours de cuisine animé par Gilles Daveau, cuisinier et auteur de livres de cuisine : "Inventer et décliner vos galettes de céréales ou de légumineuses"

Vendredi 9 juin, Biocoop Nantes Nord

- Cours de cuisine animé par Gilles Daveau : "Equilibrer avec ou sans viande"

⇒ **A noter, deux nouveaux magasins Biocoop à Orvault et Nantes République**

Lieu : Biocoop Nantes Sud, 1 rue Louis Blanc, St Sébastien - 02 40 04 05 18

Biocoop Nantes Nord, 188 rte de Rennes, Nantes - 02 40 89 13 90

Horaires et inscription par téléphone

Fête du lait bio, petits déjeuners à la ferme et animations !

Dimanche 4 juin, de 8h30 à 12h30, La Chapelle-sur-Erdre

- Accueil de 8h à 12h30 • **Petits déjeuners** à 8h30, 9h30 et **brunch** à 11h
- Observation de la traite en direct de 8h à 9h • Visite guidée de la ferme
- **Marché** de producteurs bio locaux : lait, produits laitiers, légumes, pain, fraises, bière, ... • **Animation** : atelier maquillage • Stand d'information de l'Association Terre de Liens.
- Entrée et animations gratuites.

Lieu : Ferme du Trèfle blanc, La Chapelle-sur-Erdre, suivre le fléchage jusqu'à la ferme.

Contact (réservation du repas conseillée) : Blandine Lebossé

06 88 99 27 52 - fermedutrefleblanc@orange.fr



► Ciné débat : L'Éveil de la permaculture

Jeudi 8 juin, à 20h, Nantes

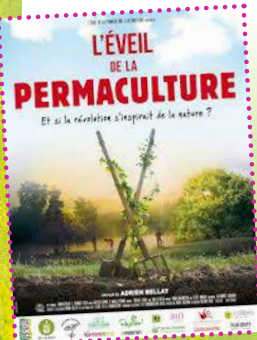


• Synopsis :

La permaculture laisse entrevoir une lueur d'espoir avec ses solutions écologiquement soutenables, économiquement viables et socialement équitables. Accessible à tous, elle peut être mise en œuvre partout... Aujourd'hui, des hommes et des femmes se rencontrent et expérimentent cette alternative crédible. La transition "permacole" est en marche !

• Echanges : En présence du co-auteur du film et de permaculteurs.

Tarifs : 5€ tarif plein, 4€50, abonnés et moins de 14 ans : 4€, carte blanche 3€



Lieu : Cinéma Bonne Garde, 20 rue Frère Louis, Nantes Tram lignes 2

et 3, Arrêt Pirmil, busway Ligne 4, Arrêt Bonne garde, bus Station Pirmil, Nantes

Contact : Cinéma Bonne Garde - 02 51 83 66 71 - www.cinemalebongnarde.com

► Bienvenue dans mon jardin au naturel

Samedi 10 et dimanche 11 juin, de 10h à 17h, Nantes

- "Bienvenue dans mon jardin au naturel !" propose aux jardiniers amateurs de Nantes métropole de **transmettre** à leurs voisins leurs **pratiques de jardinage sans pesticide ni engrais chimiques**.
- Découverte des richesses du jardin et échange (récolte de graines, compostage, paillage, ...)
- Gratuit et sans réservation.

Lieu : Territoire de Nantes Métropole, plus d'information sur le site www.ecopole.com

Contact : Écopôle CPIE Pays de Nantes - 02 40 48 54 54
contact@ecopole.com



Portes ouvertes - réservées aux professionnels "Spécial Restauration Traiteur" de l'entreprise BPA

Mercredi 14 juin, de 9h à 17h, Treillières

- Toute l'équipe de BPA aura le plaisir de vous faire découvrir une large gamme de pains, snacking, pâtisseries et viennoiseries bio.

Lieu : BPA Nantes, Parc d'activités de Ragon, 18 rue Louis Pasteur, Treillières
Sur inscription : 02 28 01 25 10 - fax 02 28 01 25 11 - commercial-nantes@bpa.fr



► Portes ouvertes chez Nature & Aliments Focus sur les actions citoyennes de l'entreprise

Les 14 et 15 juin, Rezé

(accueil privilégié pour les associations de seniors le 15 juin)

- Découverte de l'histoire de l'entreprise • Visite de l'outil de production • Présentation de projets des associations partenaires • Dégustation • Quizz.

2 visites par jour à 9h30 et 14h (Merci d'arriver 5 mn avant les départs de visite)
Places limitées, sur inscription.

Lieu : Nature et Aliments, ZAC de la Brosse, 3 rue Nicolas Appert, Rezé

Contact : Marie Morice - 02 40 73 72 08 - mademoiselle@nature-aliments.com
www.nature-aliments.com



► Ciné débat : Vino veritas



Jeudi 15 juin, à 20h, Nantes

• Synopsis :

Voici un voyage dans l'univers du vin, un road movie à travers les vignes d'Europe. Parfois drôle, souvent sensible, le documentaire donne la parole aux nouveaux vignerons qui considèrent la nature comme élément incontournable dans l'élaboration d'un vin* de qualité, d'un vin vivant. "Bios", "bio-dynamiciens" ou "naturels", ils nous montrent qu'une autre voie est possible, sans intrant ou presque, avec un objectif commun que les filières du tout chimique semblent avoir occulté : retrouver le goût, dans le respect des hommes et de l'environnement.

• Débat :

Comment ce film a été réalisé ? Que représente la viticulture bio dans notre département ? Quelles sont les difficultés et solutions trouvées dans le métier et les pratiques agricoles bio ?

Avec la présence du réalisateur Pascal Obadia et la participation d'un viticulteur bio du secteur.

Tarifs : 5€ tarif plein, 4€50, abonnés et moins de 14 ans : 4€, carte blanche 3€

Lieu : Cinéma Bonne Garde, 20 rue Frère Louis, Nantes

Tram lignes 2 et 3, Arrêt Pirmil, busway Ligne 4, Arrêt Bonne garde, bus Station Pirmil Nantes

Contacts : Cinéma Bonne Garde - 02 51 83 66 71 - www.cinemalebongnarde.com

► Ciné-débat : La Face Bio de la République, comment agir pour mieux vivre ensemble !



Vendredi 16 juin, à 20h30, La Chapelle-sur-Erdre

La Maison pour Tous et l'association AMIE proposent une soirée d'échanges et d'information. En clôture de soirée, un pot convivial sera offert.

• Synopsis : La Face Bio de la République

Ce documentaire nous emmène à la rencontre des divers métiers qui fondent ou accompagnent la bio. Au plus près des territoires, des élus, on pourra constater des pratiques qui marchent et contribuent clairement à des objectifs de politiques publiques, comme la protection de la qualité de l'eau et de la biodiversité, la création d'emplois et d'activités en zones rurales, une alimentation qualitative en restauration collective ...

• Echanges :

En présence d'Audrey Lacroix, Agricultrice bio à la Ferme du Limeur et Rémi Ohron, Responsable du Service Environnement de la Mairie • Ouvert à tous et gratuit.

Lieu : Salle Saint Michel, 6 rue de Sucé, La Chapelle-sur-Erdre

Contact : Maison pour Tous - 02 40 93 68 19 - contact@mptlachapelle.com

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

► Animations dans les 6 magasins de la coopérative Chlorophylle

Du 30 mai au 16 juin

Ateliers : "Cuisine de saison simple et rapide"

Animés par Benjamin Trouille (formé par Gilles Daveau, cuisinier et auteur de livres de cuisine) de 17 à 19h

Mardi 30 mai magasin Chlorophylle Beauséjour

Vendredi 02 juin magasin Chlorophylle Beaucéane

Mardi 06 juin magasin Chlorophylle Beausud

Vendredi 09 juin magasin Chlorophylle Bio Goulaine

Mardi 13 juin magasin Chlorophylle Beaujoire

Vendredi 16 juin magasin Chlorophylle Bio Luce

Ateliers conférence : "Comprendre et réguler les troubles digestifs"

Animés par Sophie Doucher Naturopathe

Samedi 10 juin magasin Beaucéane de 10h30 à 12h

Mardi 13 juin magasin Beaujoire de 18h30 à 20h



Animations, dégustations : "Bio sans gluten et Local"

Avec Nature et Compagnie, entreprise située à Vallet(44)

Vendredi 02 juin magasin Beausud de 9h à 13h

Vendredi 02 juin magasin Beaucéane de 14h30 à 19h

Vendredi 09 juin magasin Beauséjour de 9h à 13h

Vendredi 09 juin magasin Beaujoire de 14h30 à 19h

Vendredi 09 juin magasin Bio Luce de 9h à 19h

Samedi 10 juin magasin Bio Goulaine de 9h à 13h



Ateliers conférence : "Pourquoi une alimentation saine et l'équilibre du budget en bio local et de saison"

Animés par Solène Bail diététicienne

Vendredi 2 juin magasin Beaujoire de 18h30 à 19h30

Vendredi 9 juin magasin Beaucéane de 18h30 à 19h30



Lieux :

Chlorophylle Beauséjour, 34 avenue des plantes à St Herblain, 02 40 40 10 10

Chlorophylle Beaucéane, 147 routes des Sorinières, Rezé, 02 40 76 76 00

Chlorophylle Beausud, 18 rue Ordonneau, Rezé, 02 51 82 00 82

Chlorophylle Bio Goulaine, 5 rue de l'atlantique, Basse-Goulaine, 02 52 20 02 00

Chlorophylle Beaujoire, 20 rue Eugénie cotton, Nantes, 02 40 25 11 11

Chlorophylle Bio Luce, 13 rue Denis Papin, Ste Luce-sur-Loire, 02 52 20 10 00

Plus d'info : www.chlorophylle-coop.com



► Ciné débat : Le potager de mon Grand-père

Samedi 27 mai à 20h45, Machecoul



• Synopsis :

Chez son grand-père, Martin est venu se ressourcer, aider et partager des moments de vie. L'aïeul lui transmettra son savoir, un peu de ses racines et les secrets de ce potager. Issu de cette génération fast-food, Martin prendra conscience de la valeur de ce précieux héritage. Il nous fait partager un moment d'intimité avec la nature où la beauté, la paix et la transmission de valeurs fondamentales s'entremêlent au fil des saisons

• Echanges :

Au potager, quelles alternatives aux traitements chimiques ? Quels sont les associations ou projets autour du jardin potager, des jardins partagés ou familiaux sur le secteur ? Avec la participation d'un maraîcher bio du secteur.

Tarifs : 5€

Lieu : Cinémachecoul, 23 Rue des Capucins, Machecoul

Contacts : Cinémachecoul - 0 892 68 17 44



► Soirée d'échanges : Quel futur dans l'assiette de nos enfants ?

Réflexion sur la restauration scolaire

Mercredi 31 mai, à 20h, St-Mars-de-Coutais



• **Fournir une alimentation saine et de qualité à base de produits locaux** et de saison tout en favorisant le développement local et en préservant l'environnement : **Oui c'est possible !**

• **Mais comment ?** Quelles sont les solutions pour s'approvisionner, gérer les commandes ? Quel est le coût du repas ? Quel peut-être l'investissement par les collectivités ?

• Voilà autant de questions que les élus locaux, les associations de parents d'élèves se posent lorsqu'ils souhaitent améliorer la restauration scolaire des enfants.

• Après un court documentaire, **les intervenants témoigneront de leur implication dans cette transition** pour des repas de qualité tout en maîtrisant le budget. Animation par David Lorgeoux, technicien au GAB 44 • Entrée gratuite.

Lieu : Théâtre, Place de l'église à St-Mars-de-Coutais. Le théâtre est situé à côté de l'école publique Delaroche et de l'église.

Contact : Mickaël Derangeon - 06 61 50 24 57 - representants.delaroche@laposte.net

► Ciné débat : Vino Veritas



Vendredi 2 juin, à 20h45, Machecoul

• Synopsis :

Voici un voyage dans l'univers du vin, un road movie à travers les vignes d'Europe. Parfois drôle, souvent sensible, le documentaire donne la parole aux nouveaux vignerons qui considèrent la nature comme élément incontournable dans l'élaboration d'un vin de qualité, d'un vin vivant. "Bios", "bio-dynamiciens" ou "naturels", ils nous montrent qu'une autre voie est possible, sans intrants ou presque, avec un objectif commun que les filières du tout chimique semblent avoir occultées : retrouver le goût, dans le respect des hommes et de l'environnement.

• Echanges :

Que représente la viticulture bio dans notre département ? Quels sont les difficultés et solutions trouvées dans le métier et les pratiques agricoles bio ? Avec la participation d'un viticulteur bio du secteur • Dégustation de vin* bio en fin de soirée.

Tarifs : 5€

Lieu : Cinémachecoul, 23 Rue des Capucins, Machecoul

Contacts : Cinémachecoul - 0 892 68 17 44

► Ciné débat : Qu'est-ce qu'on attend ? Des actions concrètes pour faire évoluer notre société et mieux vivre ensemble !

Samedi 3 juin à 20h30, Préfailles



• Synopsis :

Documentaire de Marie-Monique Robin.

Qui croirait que la championne internationale des villes en transition est une petite commune française ? C'est pourtant Rob Hopkins, fondateur du mouvement des villes en transition, qui le dit. « Qu'est ce qu'on attend ? » raconte comment une petite ville d'Alsace de 2 200 habitants s'est lancée dans la démarche de transition vers l'après-pétrole en décidant de réduire son empreinte écologique.

• Echanges :

La projection sera suivie d'une discussion avec le public, en présence de représentants des AMAPs locales, de la Monnaie locale Retz'1 et d'un producteur bio du secteur.

Tarifs : 6,5€ la place, 4€ pour les - de 14 ans

Lieu : Cinéma Atlantique, 5 Grande rue, Préfailles

Contacts : AMAP de la Plaine-sur-Mer - 02 40 64 46 99 - amapplaine@gmail.com

Plus aller plus loin : www.amap44.org et reseauduretzl.org



Fête du lait bio, petits déjeuners à la ferme et animations !



Dimanche 4 juin, de 8h30 à 12h30, Bourgneuf-en-Retz

- Accueil de 8h30 à 12h30 • **Petits déjeuners** servis de 9h à 11h30
- Observation de la traite en direct dès 8h30, conduite du troupeau au pré • Visite guidée de la ferme avec présentation des méthodes d'élevage et de cultures bio • **Démonstration de fabrication fromagère** et visite d'une houblonnière • Démonstration de **tonte de mouton** • **Marché** de producteurs bio locaux • Jeux pour enfants • Entrée et animations gratuites.

Tarifs (petit dej.) : 5€ plein tarif, 4€ étudiants et demandeurs d'emploi, 3€ enfants - de 12ans, gratuit - de 3 ans

Lieu : Ferme du Marais Champs, Bourgneuf-en-Retz, suivre le fléchage jusqu'à la ferme.

Contact (réservation du repas conseillée) : 02 40 21 97 63
ferme.marais.champs@wanadoo.fr



► Journée des Biotonomes au magasin les Hameaux Bio

Samedi 10 juin, de 10h à 18h, Pornic

- Journée d'échange en magasin sur le thème **Consommez mieux, consommez moins**. Ateliers pratiques sur le Zéro déchets, des solutions pour consommer moins et faire évoluer son mode de vie.

Lieu : Les Hameaux Bio Pornic, 1 rue du Traité de Lisbonne, Pornic

Plus d'info : 02 40 21 12 40 - www.leshameauxbio.fr



La ferme du Bas Verger ouvre ses portes

Samedi 10 juin, de 10h à 18h, St-Mars-de-Coutais

- **Balade** commentée en remorque **dans le marais**
 - **Visite** et explication de l'élevage de porcs en plein air et de bovins Charolais bio • **Mini marché** de producteurs bio locaux : pain, vin, légumes, viandes de boeuf, veau et porc • Château gonflable pour les enfants • Tombola pour un panier garni • **Buvette et buffet campagnard** : grillades + buffet de cochonnaille, un verre de vin.
- Tarif du repas : 10€/pers.
- Entrée et animations gratuites.



Lieu : Le Bas Verger, St-Mars-de-Coutais

Contact et inscription : Erwan Brient et François Larmet - 06 10 80 01 67 - 06 33 60 20 17
contact@fermedubasverger.fr

► Ciné débat : L'Éveil de la permaculture

Samedi 10 juin, à 18h, Pornic

• Synopsis :

La permaculture laisse entrevoir une lueur d'espoir avec ses solutions écologiquement soutenables, économiquement viables et socialement équitables. Accessible à tous, elle peut être mise en œuvre partout... Aujourd'hui, des hommes et des femmes se rencontrent et expérimentent cette alternative crédible. La transition "permacole" est en marche !

• Echanges :

En présence d'un membre de Permaculture 44 et d'un maraîcher bio du secteur. Soirée animée par Pascal Leray.

Tarifs : 6,50€ tarif plein - 6€ tarif réduit - 4€ - 14 ans

Lieu : Cinéma Saint Gilles, 54 rue de Verdun, Pornic

Contact : Blandine Picard - 02 40 82 20 79



► Ciné débat : L'Éveil de la permaculture

Jeudi 15 juin, à 20h45, Machecoul

• Synopsis :

La permaculture laisse entrevoir une lueur d'espoir avec ses solutions écologiquement soutenables, économiquement viables et socialement équitables. Accessible à tous, elle peut être mise en œuvre partout... Aujourd'hui, des hommes et des femmes se rencontrent et expérimentent cette alternative crédible. La transition "permacole" est en marche !

• Echanges :

Avec un permaculteur du secteur.

Tarifs : 5€

Lieu : Cinémachecoul, 23 Rue des Capucins, Machecoul

Contacts : Cinémachecoul - 0 892 68 17 44



► Sortie Nature : Crépuscule sur les marais de Grand-Lieu

Vendredi 16 juin à 20h, St-Mars-de-Coutais

• En fin de printemps, les eaux du lac de Grand-lieu dévoilent leurs prairies humides, exploitées par du pâturage ou de la fauche. Erwan Brient, agriculteur bio et Jean-Marc Gillier gestionnaire de la Réserve Naturelle Nationale vous feront découvrir ce milieu si agréable et atypique • Gratuit sur inscription (nombre de places limitées).

Lieu : Départ de la place de l'Eglise de St-Mars-de-Coutais.

Contact et réservation : CPIE - 02 40 05 92 31 - Lieu de rendez-vous précisé à l'inscription.



► Animations en présence de producteurs locaux au magasin Les Hameaux Bio



Durant toute la période du Printemps Bio, Trignac

- Mise en avant des producteurs locaux du magasin Les Hameaux Bio de Trignac
- Animations en présence des producteurs, dégustations de produits...

Lieu : Les Hameaux Bio, rue des Aigrettes, Trignac

Plus d'info : 02 40 45 83 13 - www.leshameauxbio.fr



Fête du lait bio, petits déjeuners à la ferme et animations !

Dimanche 4 juin, de 8h30 à 12h30, Herbignac

Accueil à la ferme de 8h30 à 12h30

- **Petits-déjeuners** servis à partir de 8h30 jusqu'à 11h
- Observation de la traite de 8h30 à 9h30
- Visites guidées de la ferme
- Mini **marché** de producteurs bio locaux
- **Animations** pour petits et grands : découverte du monde des abeilles et pollinisateurs sous forme d'histoires contées interactives, atelier de confection de bougies de cire, vie de la ruche, sensibilisation de gestes simples en faveur des pollinisateurs, découverte instruments (percussions), jeux coopératifs, promenades en calèche.
- Stand d'information de l'association Terre de Liens
- **Restauration** possible sur place (crêpes et galettes) et **buvette**
- Entrée et animations gratuites.

Tarifs (petits déj. de préférence sur réservation) : 5€ plein tarif, 4€ étudiant et chômeur, 3€ enfants de - de 12 ans, gratuit pour les - de 3 ans.

Lieu : Ferme de Kerlan, Kerlan, à Herbignac. Suivre le fléchage jusqu'à la ferme.

Contact (réservation du repas conseillée) : Caroline et Dominique Parage

06 83 85 70 82 - 06 03 52 36 19 - fermedekerlan@hotmail.fr

► Portes ouvertes au magasin Les Hameaux Bio

Du 8 au 10 juin, toute la journée, Saint-Nazaire

- Animations, conférences et dégustation de produits.

Lieu : Les Hameaux Bio, 89 rue Jean Jaurès, St-Nazaire

Plus d'info : 02 40 66 59 69 - www.leshameauxbio.fr/les-magasins





► Restauration bio locale ! Fête des produits bio locaux à la cantine !

Du 12 au 16 juin, La Turballe

- L'équipe de restauration propose un temps fort pour les enfants du restaurant scolaire et avec les producteurs bio locaux fournissant la cuisine !
- **Des menus 100% bio locaux, de la terre à l'assiette** : légumes, œufs, bœuf, fromages : La meule du Sillon, La belle de Nantes et la Tomme de Riglanne (Campbon), le Pirudel de la ferme de La Chesnaie (Vay), ainsi qu'un repas alternatif seront au menu de cette semaine.
- **Un repas partagé entre les élèves et les producteurs** : rencontre et échanges notamment avec les producteurs de l'Association Manger Bio 44.

Lieu : Restaurant scolaire, rue Jules Verne, La Turballe

Contact : Alain Logodin - 02 40 23 38 09 - alainlogodin@mairielaturballe.fr

Pour aller plus loin : www.mangerbio44.fr

Pays de Châteaubriant

► Animation magasin

Samedi 3 juin 2017, de 10h à 13h, Nozay

L'association citoyenne, qui a ouvert l'épicerie associative à Nozay en novembre 2016 en partenariat avec une trentaine de producteurs bio locaux a le plaisir de vous inviter !

- Venez **déguster des produits** de l'épicerie en présence de producteurs fournisseurs, et **découvrir de nouvelles recettes** ! • Gratuit.

Lieu : Epicerie associative de Nozay - 23 rue Alexis Letourneau

Contact : epicerieassociativedenozay@gmail.com

www.facebook.com/pg/Epicerie.bio.locale/



À la découverte des légumes, de la terre à l'assiette ! Visite et animations !

Lundi 5 juin (férié) de 14h à 18h, Avessec

- Albine, Vincent et Benjamin, maraîchers, vous ouvrent les portes de leur ferme pour une **visite** et une **dégustation** de légumes bio • **Animations** pour petits et grands : balades en âne pour les enfants, atelier sur la vie des abeilles en présence d'apiculteurs et balade découverte de la nature (sous réserve) • **Buvette** sur place • Entrée et animations gratuites.

Lieu : 3, La Marottais, Avessec - RD 775 entre Guémené-Penfao et Redon

Contact : Albine Vaucouloux - 06 36 69 22 13 - contact@lavalleedelalune.fr



À la découverte du Jardin du Perche et de sa production de légumes !

Mardi 6 juin, à 14h30, Blain

Le Centre socio-culturel Tempo vous propose une sortie découverte dans le cadre du Défi Famille à Alimentation Positive !

• **Visite** de la ferme maraîchère, présentation des pratiques agricoles selon le cahier des charges bio, découverte des semis, ... et de la vente directe • **Gratuit** sur inscription

Lieu : Le jardin du Perche, La Frelaudais, Blain (Transport possible au départ du Centre Socio-culturel Tempo, sur inscription)

Contact : CSC TEMPO, 7 rue du 11 novembre, Blain - 02 4 87 12 58 accueil@csctempo.fr



► Ciné débat : L'Éveil de la permaculture

Jeudi 8 juin, à 20h, Nozay

L'Association Têtapoux vous propose une soirée projection échange.

• **Synopsis** :

La permaculture laisse entrevoir une lueur d'espoir avec ses solutions écologiquement soutenables, économiquement viables et socialement équitables. Accessible à tous, elle peut être mise en œuvre partout... Aujourd'hui, des hommes et des femmes se rencontrent et expérimentent cette alternative crédible. La transition "permacole" est en marche !

• **Echanges** : Avec la participation d'Audrey Lebris, Le jardin des Happycuriens. Pot offert en fin de soirée.

Tarifs : 4€

Lieu : Cinéma Le Nozek, 10 rue de la Gare, Nozay

Contacts : Cinéma Le Nozek - 02 40 87 90 80

www.lenozec.nozay44.fr



► Atelier cuisine et pique-nique, Zéro déchets au magasin Biocinelle

Samedi 10 juin, à partir de 10h30, Blain

• Dans le cadre des Rendez-vous des Biotonomes, atelier cuisine animé par Florence Galliot.

Pique-nique, zéro déchet

Lieu : Biocoop Biocinelle, 39 rue de Nantes, Blain

Plus d'info : 02 40 87 51 99 - biocinelle.biocoop.net



► Journée des Biotonomes au magasin Biocoop Biosphère

Samedi 10 juin, Châteaubriant

Le magasin Biocoop Biosphère vous accueille dans le cadre de la journée des Biotonomes du réseau Biocoop.

- Animations et dégustations.

Lieu : Biocoop Biosphère, 67A rue d'Ancenis, Châteaubriant

Programme complet : 02 40 28 15 40 - biocoop.biosphere.net



Pays du vignoble

► Ciné débat : Food Coop ou comment les citoyens se réapproprient leur approvisionnement alimentaire !

Vendredi 9 juin, à 20h10, La Chapelle-Basse-Mer

• Synopsis :

En pleine crise économique, dans l'ombre de Wall Street, une institution qui représente une autre tradition américaine est en pleine croissance. C'est la coopérative alimentaire de Park Slope, un supermarché autogéré où 16 000 membres travaillent 3 heures par mois pour avoir le droit d'y acheter les meilleurs produits alimentaires dans la ville de New York au prix on ne peut moins cher.

• Débat :

Comment cette aventure est-elle démultipliée en France ? Comment se construit Scopéli, le supermarché coopératif et participatif qui prend forme à Nantes ? Quels sont les défis à relever pour les citoyens engagés et les producteurs bio locaux ? Avec la participation d'un membre de Scopéli et d'un producteur bio local.

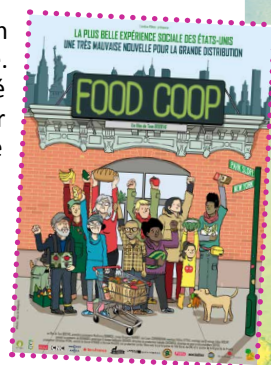
Un pot sera offert à l'issue de la séance.

Tarifs : 5€, tarif réduit 4€ pour les - de 26 ans, + de 65 ans, demandeurs d'emploi.

Lieu : Cinéma Jacques Demy, 11, rue du Stade, La Chapelle Basse Mer, Divatte sur Loire

Contacts : Cinéma Jacques Demy - 02 40 98 50 71

Plus d'info sur Scopéli : www.scopeli.fr



A noter également

Animations et dégustations de Viandes Bio

Durant les week-ends du Printemps Bio

Le Printemps Bio est une opportunité pour les bouchers du Comptoir des Viandes Bio de communiquer sur l'Agriculture Biologique. Ces événements se dérouleront les week-ends sur les lieux de vente. Les bouchers mettront en avant leurs produits à travers dégustations et animations.

Liste des points de vente participants auprès du Comptoir des Viandes Bio
02 41 30 91 60 - www.lecomptoirdesviandesbio.fr



Région nantaise

Cours de cuisine
Fête du Lait Bio, petits déjeuners à la ferme
Ciné débat - L'Éveil de la permaculture
Fête - Bienvenue dans mon jardin
Portes ouvertes BPA (réservées aux pro)
Portes ouvertes Nature & Aliments
Ciné débat - Vino veritas
Ciné débat - La Face bio de la République
Ateliers cuisine, conférences, dégustations

Vendredis 2 et 9 juin - Nantes - magasins Biocoop
Dimanche 4 juin - La Chapelle-sur-Erdre
Jeudi 8 juin - Nantes
10 et 11 juin - Nantes
Mercredi 14 juin - Treillières
14 et 15 juin - Rezé
Jeudi 15 juin - Nantes
Vendredi 16 juin - La Chapelle-sur-Erdre
Du 30 mai au 16 juin - Magasins Chlorophylle

Pays de Retz

Ciné débat - Le potager de mon grand-père
Soirée d'échanges restauration collective
Ciné débat - Vino Veritas
Ciné débat - Qu'est-ce qu'on attend ?
Fête du Lait Bio, petits déjeuners à la ferme
Journée des Biotonomes
Visite d'une ferme d'élevage
Ciné débat - L'Éveil de la permaculture

Ciné débat - L'Éveil de la permaculture
Sortie nature dans les marais

Samedi 27 mai - Machecoul
Mercredi 31 mai - St Mars-de-Coutais
Vendredi 2 juin - Machecoul
Samedi 3 juin - Préfaïlles
Dimanche 4 juin - Bourgneuf-en-Retz
Samedi 10 juin - Pornic
Samedi 10 juin - St Mars-de-Coutais
Samedi 10 juin - Pornic
magasin Les Hameaux Bio
Jeudi 15 juin - Machecoul
Vendredi 16 juin - St Mars-de-Coutais

Presqu'île - région nazairienne

Fête du Lait Bio, petits déjeuners à la ferme
Animations, dégustation
Portes ouvertes magasin
Fête des produits bio à la cantine

Dimanche 4 juin - Herbignac
Toute la période du Printemps Bio - Trignac
magasin Les Hameaux Bio
Du 8 au 10 juin - St Nazaire
magasin Les Hameaux Bio
Du 12 au 16 juin - La Turballe

Pays de Chateaubriant

Animations magasin
Visite de ferme et animations
Découverte du Jardin du Perche
Ciné débat - L'Éveil de la permaculture
Atelier cuisine, journée des Biotonomes

Journée des Biotonomes

Samedi 3 juin - Nozay
Lundi 5 juin (férié) - Auessac
Mardi 6 juin - Blain
Jeudi 8 juin - Nozay
Samedi 10 juin - Blain
magasin Biocinelle
Samedi 10 juin - Châteaubriant
magasin Biocoop

Pays du vignoble

Ciné débat - Food Coop

Vendredi 9 juin - La Chapelle-Basse-Mer

A noter également

Animations, dégustations de viande bio
dans les boucheries participantes

Les week-end du Printemps Bio

GAB 44
1, rue Marie Curie
44170 NOZAY
02 40 79 46 57
www.gab44.org



INTER BIO
des Pays de la Loire
Pôle Régional Bio
à Angers
02 41 18 61 50

- Conférences, ateliers, débats, cinéma, fêtes
- Fermes, jardins ouverts
- Fête du Lait Bio
- Animations magasins, marchés

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

www.interbio-paysdelaloire.fr

Printemps Bio est une campagne d'information nationale sur l'Agriculture Biologique www.labiodes4saisons.eu



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS DE
L'UNION EUROPÉENNE



AGRICULTURES
PRODUISONS
AUTREMENT
WWW.PRODUISONS-AUTREMENT.FR