

Des idées de
sorties à déguster
sans modération

du 18 mai
au 18 juin 2023



Printemps Bio

en Loire-Atlantique



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.bonplanbio.fr
Et l'ensemble des guides de la région sur : www.interbio-paysdelaloire.fr

La bio en quelques chiffres en Loire-Atlantique



1228
fermes bio



21.4%
de surfaces
agricoles bio



122
Entreprises de
transformation
agroalimentaire bio



64
Magasins
spécialisés bio

Sources : Agence Bio 2021 et BioFichier 2022

TOUTES LES DATES

DU 18 AU 21 MAI

Mercredi 17 et vendredi 19 mai - Découvrez la fabrication des produits bio sans gluten chez Nature et Compagnie

Samedi 20 mai - Portes ouvertes de la ferme Ver Tou'Bio

Dimanche 21 mai - Portes ouvertes et marché de producteurs aux Jardins de l'Hermine

DU 22 AU 28 MAI

Mercredi 24 mai - Venez jardiner au potager de Saint-Julien

Vendredi 27 mai - Atelier de cuisine « 60 minutes gourmandes » - Légumes dans les desserts

DU 28 MAI AU 4 JUIN

Mardi 30 mai - Questionner le rapport alimentation/santé et la place de l'école dans cet apprentissage

Mercredi 31 mai - Portes ouvertes festives au Jardin de mon Père

Mercredi 31 mai - Ciné débat et Atelier cuisine avec Thom' pousse, maraîcher bio de l'AMAP du bout des landes

Vendredi 2 juin - Dégustations gourmandes chez Nature et Compagnie

Vendredi 2 juin - Atelier de cuisine « 60 minutes gourmandes » - Apéro végétal

Vendredi 2 juin - Fête paysanne à la ferme de l'Abbatiale

Samedi 3 juin - Ferme ouverte de la ferme aux Petits Oignons

Samedi 3 juin - Ferme ouverte et marché paysan aux Chèvres du Bois Nozay

Samedi 3 juin - Yoga du visage à l'Aloé Vera

Dimanche 4 juin - Fête du lait bio à la ferme de Grand Lieu

DU 05 AU 11 JUIN

Mercredi 7 juin - Grande traite ouverte - J'peux pas, j'ai traite ouverte

Mercredi 7 juin - Les 110 ans de Nature et Aliments

Vendredi 9 juin - Portes Ouvertes à La Route des Comptoirs (thés bio premium et gourmands)
Vendredi 9 juin - Dégustations gourmandes chez Nature et Compagnie
Vendredi 9 juin - Portes ouvertes chez Muroise et Compagnie (fabrique de confitures artisanales)
Vendredi 9 juin - Apéro débat sur le lait vivant et le microbiote (Festival InScience "Cultive ta santé" de l'Inserm)
Samedi 10 juin -«Show Patate» Portes ouvertes de la ferme maraîchère bio les rangs d'Oignons
Vendredi 11 juin - Portes ouvertes aux Jardins de Cocagne Nantais

DU 12 AU 18 JUIN

Lundi 12 juin - Rendez-vous conso-acteurs chez Provinces Bio
Vendredi 16 juin - Dégustations gourmandes chez Nature et Compagnie
Vendredi 16 juin - Portes ouvertes à ferme maraîchère bio du Chou Kalé et «Soutien à la biodiversité»
Samedi 17 juin - Atelier de cuisine «60 minutes gourmandes» - Pâtisserie crue



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



GAB 44
 1 Rue Marie Curie - 44170 Nozay
 02 40 79 46 57
 accueil@gab44.org
 www.gab44.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)





DÉCOUVREZ LA FABRICATION DES PRODUITS BIO SANS GLUTEN (À PARTIR DE 12 ANS) À VALLET

MERCREDI 17 ET VENDREDI 19 MAI DE 9H30 À 12H30

Visite gratuite de l'atelier de fabrication et dégustation
des produits.

Sur réservation.



LIEU :
Nature & Cie
ZI les dorices - 7 rue des Potiers
44330 Vallet



PLUS D'INFOS :
<https://my.weezevent.com/visites-nature-cie>



LIEU :

La ferme du Ver Tou'Bio
11 rue des Cornuelles, la Verrie,
44120 VERTOU

PLUS D'INFOS :

Jean-François BEUNACHE
06 45 48 48 91
lafermeduvertoubio@gmail.com
<https://paysansduvignoble.fr/>

 La ferme du Ver Tou Bio



PORTE OUVERTE DE LA FERME VER TOU'BIO À VERTOU

SAMEDI 20 MAI À PARTIR DE 10H

Visites de la ferme maraîchère (serre et plein champ)
avec les explications de Jean-François le maraîcher :

- 2 le matin : 10h et 11h
- 2 l'après-midi : 14h et 15h

Historique de la ferme, parcours du maraîcher,
techniques culturales Maraîchage sur sol vivant (MSV),
approche environnementale et préservation de la
biodiversité.

Avec la possibilité d'acheter mes produits sur place.
Présentation du groupe «Paysans du Vignoble»
(commande de paniers en ligne).





PORTES OUVERTES ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS AUX JARDINS DE L'HERMINE À VIGNEUX-DE-BRETAGNE

DIMANCHE 21 MAI À PARTIR DE 10H

Au programme :

- Visite de l'exploitation à 10h et 11h30,
- Marché de producteurs locaux de 10h à 13h,
- Animations et restauration sur place.

Entrée libre.



LIEU :

Domaine de Land Rohan
44360 Vigneux-de-Bretagne



PLUS D'INFOS :

Natalia DROUART

Maraîchère bio

06 29 19 63 82



Les Jardins de l'Hermine



VENEZ JARDINER AU POTAGER DE ST JULIEN À SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES

MERCREDI 24 MAI DE 14H À 16H

Au programme :

- Animation autour du potager,
- Visite de notre structure
- Goûter offert.

LIEU :

Apprentis d'Auteuil
Le Potager de Saint Julien
8 Route Félix Praud
44450 Saint-Julien-de-Concelles



PLUS D'INFOS :

02 40 86 32 83
lepotager44@apprentis-auteuil.org
<https://pole-formation-insertion.apprentis-auteuil.org/>
<https://potager-saint-julien.apprentis-auteuil.org/>



Le Potager de Saint Julien





« 60 MINUTES GOURMANDES » - LÉGUMES DANS LES DESSERTS À NANTES

SAMEDI 27 MAI À 14H30

Atelier de cuisine 1 heure de cuisine pour revisiter des recettes avec des produits de saison, locaux et bio.

Au programme : les légumes dans les desserts.

Tarifs : adultes 10€ et enfants 5€.



LIEU :

Cuisine pédagogique
MiamNutrition® Academie
8 rue Charles Brunellière
44100 Nantes



PLUS D'INFOS :

Laure-Emmanuelle FRESNEAU

06 26 33 20 67

laureemmanuellefresneau@miamnutrition.com

  Laure emmanuelle miamnutrition



QUESTIONNER LE RAPPORT ALIMENTATION/ SANTÉ ET LA PLACE DE L'ÉCOLE DANS CET APPRENTISSAGE À ERBRAY

MARDI 30 MAI DE 6H30 À 18H30

Un projet éducatif mené par les enseignants et l'association Du pain sur la planche permet d'aborder avec les enfants l'alimentation locale et le bio.

Lors d'un temps fort, vous pourrez poser des questions aux expertes en nutrition sur la place de l'alimentation dans votre quotidien et les choix à privilégier pour préserver la santé et la planète !

Du pain sur la planche intervient aussi auprès des Relais Petite enfance : à Riaillé le 13 juin au sein du Relais petite enfance, temps d'accompagnement à la parentalité sur le thème de la Nutrition (alimentation et activité physique).

LIEU :

Collège d'Erbray
7 Rue du Rocher
44110 Erbray



PLUS D'INFOS :

Laurence GRÉGOIRE
laurence.gregoire@dupainsurlaplanche.org
<https://www.dupainsurlaplanche.org/>



LE PRINTEMPS BIO AU JARDIN DE MON PÈRE À ROUANS

MERCREDI 31 MAI DE 15H30 À 19H30

Rendez-vous à la ferme pour un après-midi convivial et familial.

De 15h30 à 17h30, l'association Campus fertile vous propose un rallye sensoriel. En équipe, il vous faudra utiliser vos 5 sens pour découvrir la ferme et les secrets du lieu ! Petit goûter à partager à la fin du jeu. A partir de 5 ans.

A 18h, la compagnie Stiven Cigalle présentera le spectacle Piafs, une conférence loufoque sur l'ornithologie, pour toute la famille.

Et comme chaque mercredi, le marché de producteurs bio et locaux se tiendra tout l'après-midi, jusqu'à 19h30 : légumes, oeufs, pain paysan, fromages, miel, jus.

Une buvette sera installée pour l'occasion.

Venez fêter le printemps et la Bio au Jardin de mon Père !

Evènement gratuit et ouvert à toutes et tous.

Inscription au rallye sensoriel auprès de Campus fertile, campus-fertile44@mailo.com

LIEU :

Le Jardin de mon père

La Cherpelière
44640 Rouans



PLUS D'INFOS :

contact@lejardindemonpere.com

www.lejardindemonpere.com/



Le Jardin de mon père

CINÉ DÉBAT ET ATELIER CUISINE AVEC THOM' POUSSE, MARAÎCHER BIO DE L'AMAP DU BOUT DES LANDES À NANTES

MERCREDI 31 MAI À 18H



LIEU :

Centre Socio-culturel du Bout
des Landes
2 rue Concarneau
44300 Nantes

PLUS D'INFOS :

thomas.dalmayrac@gmail.com
06 70 94 71 56
<http://camap.alilo.fr/group/16455>



*Votez ici pour le film
que vous souhaitez voir*



«Pour montrer ce que pourrait être une agriculture paysanne et/ou dénoncer les vices de l'industrie agroalimentaire, l'AMAP du bout des landes organise une projection d'un film le 31 Mai au centre socio-culturel du bout des landes. Ce moment sera l'occasion de visionner un bon film et d'en discuter avec l'agriculteur de notre AMAP, mais aussi de créer un buffet avec ses produits avant la projection pour le partager à la fin.

Une liste de film est soumise à votre vote : <https://framadate.org/NxekhsLYymbD6i9>

Sous réserve d'obtention des droits nous projeterons le film ayant eu le plus de votes, à vous de jouer.

Il n'y a pas besoin de réserver, c'est libre !



DÉGUSTATION GOURMANDE À SAINT-HERBLAIN, REZÉ ET BASSE-GOULAINÉ

VENDREDI 2 JUIN À PARTIR DE 9H30

Dégustation de produits bio et sans gluten fabriqués à Vallet dans le vignoble nantais par la PME familiale Nature & Cie.

Plusieurs horaires et lieux :

De 9h30 à 13h00 chez Chlorophylle Beauséjour à Saint-Herblain

De 15h30 à 19h00 chez Chlorophylle Atlantis à Saint-Herblain

De 9h30 à 13h00 chez Chlorophylle Océane à Rezé

De 15h30 à 19h00 chez Chlorophylle Pôle Sud à Basse-Goulainé

LIEU :

Chlorophylle Beauséjour

34 rue des Plantes

44800 Saint-Herblain

Chlorophylle Atlantis

279 boulevard Marcel Paul

44800 Saint-Herblain

Chlorophylle Océane

147 route des Sorinières

44400 Rezé

Chlorophylle Pôle Sud

5 rue de l'Atlantique

44115 Basse-Goulainé



PLUS D'INFOS :

aline.victor@nature-et-cie.fr





« 60 MINUTES GOURMANDES » - APÉRO VÉGÉTAL À NANTES

VENDREDI 2 JUIN À 18H30

Atelier de cuisine 1 heure de cuisine pour revisiter des recettes avec des produits de saison, locaux et bio.

Au programme : apéro végétal.

Tarifs : adulte 10€, enfant 5€

LIEU :

Cuisine pédagogique
MiamNutrition® Academie
8 rue Charles Brunellière
44100 Nantes



PLUS D'INFOS :

Laure-Emmanuelle FRESNEAU
06 26 33 20 67

laureemmanuellefresneau@miamnutrition.com

  Laure emmanuelle miamnutrition





FÊTE PAYSANNE DE LA FERME DE L'ABBATIALE À SAINT-GILDAS-DES-BOIS

VENREDI 2 JUIN À PARTIR DE 16H

Au programme :

- A partir de 16h : Animations petits et grands autour de l'alimentation durable,
- Stands de producteurs / artisans locaux,
- Grande vente par les producteurs, artisans et restaurateurs locaux/bar,
- Tombola géante,
- A partir de 20h : AG Paniekitable (groupement de producteurs pour une alimentation de proximité et accessible).

LIEU :

Ferme de l'Abbatiale
Route de la Polhaie
44560 Saint Gildas des Bois

Ferme de l'Abbatiale

PLUS D'INFOS :

Léa GELB, chargée d'animation territoriale
et Olivier GUEGUEN, responsable de
l'exploitation

animation01@coop-ideal.org

06 71 19 64 40

www.acces-reagis.org/tenue-marachre-et-arboricole





PORTE OUVERTE DE LA FERME AUX PETITS OIGNONS À PLESSÉ

SAMEDI 3 JUIN À 10H

Au programme :

- Visite de la ferme de 10h à 17h : zones de maraîchage extérieures et sous serre, balade dans notre jeune forêt-jardin. Présentation de quelques principes de permaculture appliqués à la ferme.
- Vente des produits de la ferme et échanges autour d'un verre de kefir !

LIEU :

La Ferme aux petits oignons
9 La Guiguenais
44630 Plessé



PLUS D'INFOS :

Richard ALGLAVE

07 66 10 71 44

  lafermeauxpetitsoignons





FERME OUVERTE ET MARCHÉ PAYSAN AUX CHÈVRES DU BOIS NOZAY À SAINT-LYPHARD

SAMEDI 3 JUIN DE 10H À 18H

Au programme :

- Visites guidées de la ferme : de la chèvre à la fromagerie nous vous raconterons notre journée type
- Marché paysan de produits locaux,
- Dégustation des produits de la ferme : lait, fromages, yaourts,
- Restauration sur place avec buvette.

LIEU :

Les Chèvres du Bois Nozay

Le Bois Nozay

44410 Saint-Lyphard



PLUS D'INFOS :

Maëva LE DANVIC et Mathilde HERITEAU

leschevresduboisnozay@gmail.com



Les chèvres du Bois Nozay





YOGA DU VISAGE À L'ALOÉ VERA À PONT-SAINT-MARTIN

SAMEDI 3 JUIN DE 10H À 12H

Participez à un atelier de yoga du visage avec NaturAloé animé par Sabine de l'institut l'Univers du Soin.

Un temps pour vous faire du bien avec des cosmétiques à l'Aloé Vera bio, pour découvrir en conscience les rituels d'auto-massage et de yoga facial afin de sublimer votre visage.

Sabine, esthéticienne, pratique au quotidien le yoga du visage dans son institut de beauté. Elle vous guidera et vous prodiguera ses conseils d'experte. Vous découvrirez des exercices complets à reproduire au quotidien.

Et pour compléter l'atelier, vous serez initiés aux bonnes pratiques à adopter dans votre routine beauté. Nombre de place limitée, pensez à réserver en allant sur le site routedelabio.fr

LIEU :

NaturAloé

10 rue de la lagune, PA de Viais,
44860 Pont-Saint-Martin



PLUS D'INFOS :

<https://luniversdusoin.fr/linstitut/>
<https://naturaloe.org/>





FÊTE DU LAIT BIO SUR LA FERME DE GRAND LIEU

À SAINT-LUMINE-DE-COUTAIS

DIMANCHE 4 JUIN DE 8H30 À 13H

Au programme :

- Parcours ludique avec les ânes
- Yoga du rire
- Atelier Nature pour les familles
- Visite de la ferme
- Traite ouverte à 8h30
- Manège à pédales
- Présence de la LPO
- Explication de la transformation du fromage
- Baptême de tracteur pour les adultes
- Possibilité de pique nique sur place le midi
- Boutique de la ferme ouverte le temps de la manifestation

LIEU :

Ferme du Grand Lieu

2 Le Bas Fief

44174 Saint-Lumine-de-Coutais

PLUS D'INFOS :

Gwenaëlle et Pascal FALCHI

lafermedegrandlieu@orange.fr

06 60 81 16 51

<http://lafermedegrandlieu.fr>

 lafermedegrandlieu2





GRANDE TRAITE OUVERTE - J'PEUX PAS, J'AI TRAITE OUVERTE À BLAIN

MERCREDI 7 JUIN DE 17H À 18H30

Grande traite ouverte sur toutes les fermes du réseau !

Au programme :

- Accueil sur la ferme : aller chercher les vaches dans les champs, participation à la traite et au soin des animaux, information concernant la ferme et le réseau, le circuit du lait au yaourt, nos engagements environnementaux,

- Jeux pour les enfants,
- Dégustation.

Inscription en ligne.

LIEU :

Ferme Peard
Lieu-dit St Gabriel
44 130 BLAIN



PLUS D'INFOS :

laurence@fermepeard.fr
07 83 59 80 07

www.invitationalafirme.fr/

 Invitation à la ferme





LES 110 ANS DE NATURE ET ALIMENTS À REZÉ

MERCREDI 7 ET JEUDI 8 JUIN À 10H ET 14H

Au programme :

- Dégustation,
- Portes ouvertes,
- Atelier,
- Fête,
- Visite de l'entreprise,
- Découverte du refuge LPO Nature et Aliments,
- Dégustation, animations,
- Vente sur place.

Groupe de 15 maximum par créneau.

Inscriptions par mail ou par téléphone avant le 2 juin.

LIEU :

Nature et Aliments
3 Rue Nicolas Appert
44400 Rezé

NATURE ET ALIMENTS

PLUS D'INFOS :

mademoiselle@nature-aliments.com
02 40 73 72 08



Nature et Aliments





PORTE OUVERTE PRINTEMPS BIO AU LANDREAU

VENDEDI 9 JUIN DE 14H À 17H

La Route des Comptoirs importe, transforme, conditionne et vend des thés et infusions 100% bio. Laissez votre gourmandise voyager sur la route du thé ! La Route des Comptoirs vous présentera son histoire, sa sélection minutieuse de grands crus, ses assemblages inventifs ainsi que son savoir-faire.

Au programme :

- Visite guidée dans le laboratoire et les ateliers suivie d'une dégustation.

Réservation par mail ou par téléphone.

LIEU :

La Route des Comptoirs
1 Z.A La Bossardière
44430 LE LANDREAU



PLUS D'INFOS :

contact@laroutedescomptoirs.com
02 40 51 20 00

   La Route des comptoirs





DÉGUSTATION GOURMANDE À NANTES ET ORVAULT

VENDREDI 9 JUIN À PARTIR DE 9H30

Dégustation de produits bio et sans gluten fabriqués à Vallet dans le vignoble nantais par la PME familiale Nature & Cie.

Plusieurs horaires et lieux :

De 9h30 à 13h00 chez Biocoop Nantes Nord à Nantes.

De 15h30 à 19h00 chez Biocoop Nantes Orvault à Orvault.



LIEU :

Biocoop Nantes Nord

188 route de Rennes

44300 Nantes

Biocoop Nantes Orvault

8 rue du Commandant Charcot

44700 Orvault



PLUS D'INFOS :

aline.victor@nature-et-cie.fr





GRANDE VENTE ET DÉGUSTATION À VALLET

VENDREDI 9 ET SAMEDI 10 JUIN DE 10H À 18H

Au programme :

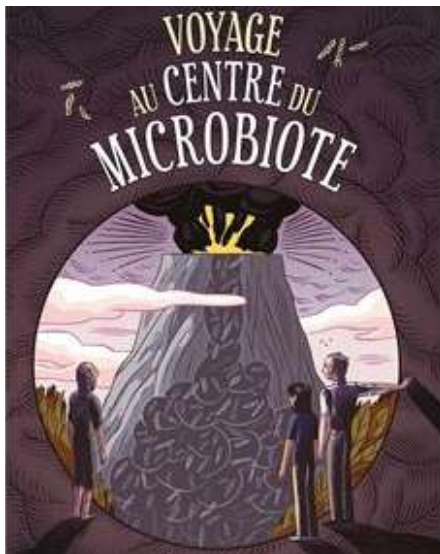
- Dégustation,
- Portes ouvertes,
- Atelier,
- Fête,
- Dégustation de toute la collection,
- Découverte des Confitures du Hellefest !
- Visite de l'atelier

LIEU :
Muroise et Compagnie
8, rue des Bourreliers
ZI les Dorices
44330 Vallet



PLUS D'INFOS :
contact@muroise.com
www.muroise.com/
f i in Muroise et cie





APÉRO DÉBAT SUR LE LAIT VIVANT ET LE MICROBIOTE À COUËRON

JEUDI 9 JUIN

A l'initiative de paysans laitiers bio de Couëron. Conférence entre un paysan du territoire - producteur de lait, un scientifique de l'Inserm, et l'autrice de la BD "Voyage au centre du microbiote" pour parler des impacts de l'alimentation (notamment d'un bon lait) sur notre système digestif. Petite dégustation à la fin de la conférence.

Événement dans le cadre du festival InScience "Cultive ta santé" de l'Inserm.

LIEU :

Librairie La Plume
1 rue Henri Gautier
44220 Couëron

PLUS D'INFOS :

 Ferme de la Vinaudière



« SHOW PATATE » PORTE OUVERTE DE LA FERME MARAÎCHÈRE BIO LES RANGS D'OIGNONS AU CELLIER

SAMEDI 10 JUIN DE 14H À MINUIT

Au programme :

- Porte ouverte de 14h à 18h (marché de producteurs, visite de la ferme, atelier four solaire, démonstration écoconstruction),
 - Conférence sur la maison autonome à 15h (Patrick Baronnet),
 - Spectacle enfants "la Grimm Académie" à 17h,
 - 19h: repas cabaret des producteurs de l'AMAP avec la compagnie Canard Sauvage
 - 21h30: théâtre à la ferme «Coup de Tampon» par la compagnie Patrick Cosnet
- Réservez en ligne.

LIEU :

Les Rangs d'Oignons
22 Allée de Clermont
44850 Le Cellier



PLUS D'INFOS :

Benjamin et Lia COCHIN
<https://rb.gy/gpbrqx>
www.lesrangsdoignons.com



Les Rangs d'Oignons



Reservations
en ligne ici !





PORTE OUVERTE FESTIVE ET FAMILIALE AU JARDIN DE COCAGNE NANTAIS À CARQUEFOU

SAMEDI 10 JUIN DE 15H À 21H

Venez découvrir le Jardin de Cocagne Nantais dans une ambiance festive et familiale. Ce chantier d'insertion en maraîchage biologique vous ouvre ses portes le samedi 11 juin de 15h à 18h en proposant plusieurs activités :

- Visites du Jardin,
- Ateliers : fabrication de sarcloirs, cuisine,
- Marché de producteurs locaux (légumes et tisanes du jardin, livres, pains de Tartine de l'Ouest, miel et produits de la ruche de la Ferme de la Gazi, farines et rillettes de poules des 1001 pattes, crêpes, galettes et piadines de la Tomate Confitée, sorbets paysans de Skornets...),
- Stand des adhérents, jeux en bois, expo...
- Musiques,
- A partir de 18h30 : Pique-nique partagé (chacun ramène des choses à partager afin de créer un superbe buffet),
- A 19h30 : «Sororités» : Béguines - une autre histoire de l'émancipation et de la liberté des femmes - spectacle de Keruzha.

Entrée gratuite (certaines animations seront sur inscription).

Retrouvez le programme complet et toutes les informations sur le site du Jardin.

LIEU :
Jardin de cocagne Nantais
7 rue des Ruettes
44470 Carquefou



PLUS D'INFOS :
<http://jardindecocagnenantais.fr>

 Jardin de cocagne Nantais



RENDEZ-VOUS CONSO-ACTEURS CHEZ PROVINCES BIO À NANTES

LUNDI 12 JUIN À 18H

Quelle alimentation pour aujourd'hui ? Vous avez à cœur de cuisiner autrement, pour une alimentation locale, durable et vertueuse ? Participez à notre atelier conso-acteurs avec Bord à Bord ! La cuisine avec les algues n'aura bientôt plus de secrets pour vous !

Rendez-vous à destination des collectivités, CHR, magasins biologiques spécialisés, institutionnels (liste non-exhaustive).

Conditions de participations :

Inscription obligatoire - nombres de places limitées.

LIEU :
Miam Nutrition Académie
8 rue Charles Brunelière
44100 Nantes

PROVINCES
Bio
Miam Nutrition



PLUS D'INFOS :
Isabelle PÉRION
isabelle.perion@provincesbio.com
06 20 79 72 79

 Provinces bio





DÉGUSTATION GOURMANDE À SAINT-SÉBASTIEN-SUR-LOIRE

VENDREDI 16 JUIN DE 9H30 À 19H

Dégustation de produits bio et sans gluten fabriqués à Vallet dans le vignoble nantais par la PME familiale Nature & Cie.



LIEU :
Biocoop Nantes Sud
1 rue Louis Blanc
44230 Saint-Sébastien-sur-Loire



PLUS D'INFOS :
aline.victor@nature-et-cie.fr





SOUTIEN À LA BIODIVERSITÉ SUR LA FERME MARAÎCHÈRE BIO DU CHOU KALÉ À LEGÉ

VENREDI 16 JUIN DE 14H À 17H30

Le chou kalé ouvre ses portes le vendredi 16 juin de 14h à 17h30 dans le cadre du printemps bio 2023.

Au programme :

- 14h15 présentation de l'exploitation,
- 15h balade sur le terrain, échange autour de la biodiversité, en quoi l'agriculture bio est bénéfique pour la biodiversité,
- A partir de 16h une discussion ouverte sur le sujet.

Supports : livres sur les plantes sauvages, techniques de culture biologique, classeur sur les différentes espèces d'oiseaux que l'on peut rencontrer, plants de nichoirs...

LIEU :

Le Chou Kalé
2a la Bézillière
44650 Legé



PLUS D'INFOS :

Arnaud PERHERIN

06 44 25 83 09

lechoukale@gmail.com

www.lechoukale.fr/

<https://coopcircuits.fr/le-chou-kale/shop>



« 60 MINUTES GOURMANDES » - PÂTISSERIE CRUE À NANTES

SAMEDI 17 JUIN À 14H30

Atelier de cuisine 1 heure de cuisine pour revisiter des recettes avec des produits de saison, locaux et bio.

Au programme : pâtisserie crue.

Tarifs : adulte 10€, enfant 5€

LIEU :

Cuisine pédagogique
MiamNutrition® Academie
8 rue Charles Brunellière
44100 Nantes



PLUS D'INFOS :

Laure-Emmanuelle FRESNEAU

06 26 33 20 67

laureemmanuellefresneau@miamnutrition.com



Laure emmanuelle miamnutrition



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



GAB 44
1 Rue Marie Curie - 44170 Nozay
02 40 79 46 57
accueil@gab44.org
www.gab44.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)



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 DIY ; 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



LE LABEL TERRITOIRE BIO ENGAGÉ en Loire-Atlantique

Dans les restaurants scolaires, les chefs mettent à l'honneur la bio !

La ville de Vertou est devenue il y a un an Territoire Bio Engagé avec ses 39% de surfaces agricoles certifiées Bio et une restauration scolaire municipale proposant aujourd'hui plus de 37.6% de produits biologiques !

Niveau 2 Fourchettes !

Pour le fêter, du 18 mai au 18 juin, l'équipe de cuisine proposera un produit bio à chaque repas, et un menu 100% bio le mardi 30 mai. Merci pour les enfants, et pour nous tous !



**Notre collectivité a atteint
37.6% de produits BIO servis
dans ses restaurants collectifs.**

