

Les Bio autumnales

Fermes ouvertes

Ateliers cuisine

Ciné / débats

Fêtes et marchés

Conférences

Dégustations

Balades nature

Du 24 sept. au 24 Oct. 2015,
en Loire-Atlantique

La Bio, le bon calcul !

Retrouvez le programme complet sur www.interbio-paysdelaloire.fr



L'agriculture bio, plus qu'un mode de production, un projet de territoire !



Un environnement moins pollué qui préserve la qualité de l'eau que nous buvons, l'air que nous respirons, la biodiversité qui nous entoure est le souhait toujours affirmé de notre société.

Au quotidien, les agriculteurs biologiques exercent leur métier dans le souci de ces enjeux. **C'est le mode d'agriculture le plus contrôlé** pour garantir le respect du cahier des charges « AB », effectué par

des certificateurs indépendants, une à deux fois par an et par ferme.

Ces normes supplémentaires acceptées, assumées et revendiquées par chaque paysan biologique **sont les garanties de bien vivre notre métier au milieu de nos concitoyens.**

La situation économique des fermes bio est satisfaisante, basée sur l'autonomie et la valorisation juste de leur production. La bio attire puisque 25% des installations se font sous le label AB. **Les fermes bio emploient 30 % de main d'œuvre de plus que l'agriculture conventionnelle**, des emplois qui maintiennent notamment la vie dans nos campagnes.

Aujourd'hui, **1 ferme sur 8 est bio en Loire-Atlantique**, ce qui vous offre la possibilité de consommer bio local et ainsi de favoriser une agriculture respectueuse des Hommes et de la Nature. Manger bio, c'est participer individuellement aux enjeux environnementaux et sociétaux qui nous concernent tous, **c'est un acte citoyen tout en se garantissant une alimentation respectueuse de sa santé et de celle d'autrui !** Les Bio Automnales sont l'occasion parfaite de rencontrer des acteurs de la bio sur notre département !

En Loire-Atlantique, le dynamisme de la filière bio est également lié aux 252 transformateurs et 74 distributeurs certifiés bio. Les transformateurs élaborent des produits qui préservent la qualité des aliments, sans ingrédient chimique et avec très peu d'additifs, exclusivement naturels.



Pour savoir où acheter des produits bio,
téléchargez le «Guide des points de vente directe»
sur le site www.gab44.org

► Projections du film "En quête de sens" au Cinéma Bonne Garde à Nantes



Jeudi 24 septembre, à 20h

Dimanche 27 septembre, à 17h30 (projection sans débat)

"En quête de sens" raconte le voyage initiatique de deux amis d'enfance partis questionner la marche du monde. Equipés d'une petite caméra et d'un micro, Marc et Nathanaël ont cherché à comprendre ce qui a conduit aux crises actuelles et d'où pourrait venir le changement. Au travers des messages d'activistes, de philosophes, de biologistes, ou de gardiens des cultures anciennes, ils nous invitent à partager leur remise en question, et interrogent nos visions du monde. Une quête qui redonne confiance dans notre capacité à influencer positivement sur le cours des choses."

Débat en présence d'Alternatiba Nantes, Compostri et Permaculture

Tarif 4€50



Lieu : 20 rue Louis Lumière, Nantes

Contact : 02 51 83 66 71

► 12^{ème} Fête des Jardins Naturels et Marché Bio à Pornic



Dimanche 27 septembre, de 10h à 18h

Participez à la 12^{ème} Fête des Jardins Naturels ! Une journée festive et conviviale pour valoriser les jardins sans pesticide qui protègent notre santé, notre eau, notre terre et la biodiversité. Cette année, thématique spéciale "sols" !

- Espace exposants pépiniéristes : vente de plantes locales, adaptées au climat, résistantes...documentation sur le jardin, bourse au plantes (préparez vos graines, plantes et arbustes à échanger).
- Animations : vide-jardin, stand pédagogique sur les éco-gestes au jardin, animations par des spécialistes du sol tout au long de la journée, découverte des abeilles et des ruches, expositions, animations enfants à la découverte des sols.
- Marché bio : des agriculteurs locaux proposeront leurs produits bio : légumes, miel, produits laitiers, tisanes...

Au jardin, au champ et jusque dans l'assiette, pesticides non merci !
Entrée libre et gratuite.



Lieu : Auberge la Fontaine aux Bretons. Chemin des Noëles, Pornic

**Contact : Association Hironnelle – 02 51 74 02 62 - asso.hironnelle@wanadoo.fr
www.associationhironnelle.fr**

► Fête à la ferme : repas, animations et marché bio à Vay

Dimanche 27 septembre, de 10h à 16h

Venez prendre du bon temps à la ferme, au programme : visite guidée de la ferme laitière bio (élevage de vaches et atelier de transformation), balade en calèche, stands d'artisans créateurs et d'un artisan forgeron, tombola (panier garni). Un repas chaud est proposé (9€ sur réservation) ainsi que des galettes.

Marché de producteurs bio toute la journée : produits laitiers vache et chèvre, légumes, œufs, pain, volaille, vin, cidre, confitures ...

Lieu : Ferme de la Chesnaie, La Carduchère, Vay. Panneaux et fléchage.

Contact et résa : Carine - 02 40 79 33 46 - fromageriechesnaie@gmail.com

facebook : [ferme chesnaie](#)

► Conférence : Pesticides et santé, les liaisons dangereuses ! à Orvault



Jeudi 1er octobre, à 20h30 à 22h30



Joël Spiroux

La France est le 1^{er} consommateur européen de pesticides et le 4^{ème} au niveau mondial derrière les Etats-Unis, le Brésil et le Japon. L'usage des pesticides est à 95% d'origine agricole. **Quel est le lien entre notre santé et l'usage des pesticides pour produire notre alimentation ?** Vous souhaitez être mieux informé-e sur les risques réels encourus ? **Le Docteur Spiroux**, Président du CRIIGEN* et Porte-parole de l'association « Santé Environnement France » **présentera les résultats des récentes études scientifiques sur le sujet et les solutions concrètes pour produire, consommer et vivre dans un environnement plus sain.** Conférence grand public ouverte

à tous, citoyens, paysans, consommateurs. Participation au chapeau finançant les travaux du CRIIGEN.

En partenariat avec le GAB 44.

**Le CRIIGEN est un groupe indépendant, unique et international d'experts ayant une approche transdisciplinaire sur les bénéfices et les risques sur la santé humaine, animale, et des écosystèmes concernant l'utilisation du génie génétique et des xénobiotiques issus de la chimie industrielle. Il est indépendant des compagnies de biotechnologies, de l'agrochimie et promeut les contre-expertises. Il évalue aussi les alternatives potentielles pour améliorer la santé publique. Site : www.criigen.org*

Lieu : Salle de l'Odysée - le Bois Cesbron - BP19 - 44706 Orvault

En voiture : périphérique nord, sortie 26 « porte d'Orvault », direction Orvault

En bus : Ligne 89, arrêt « Le bois Cesbron »

**Contact : amap.bugalliere@free.fr - AMAPs d'Orvault - 06 71 76 69 98
inter@amap44.org**

➤ Cours de cuisine avec Gilles Daveau au magasin Biocoop Nantes Sud



Vendredi 2 octobre, de 10h30 à 12h

Réussir les pâtes à tarte ou pizza : bien comprendre les modes opératoires pour réaliser vos pâtes brisées et à pizza, facilement les mettre en scène avec des légumes de toutes saisons.

Cours animé par Gilles Daveau, cuisinier et auteur de livres de cuisine : " Pourquoi et comment utiliser les céréales complètes "...



Lieu : Biocoop Nantes Sud - 1 rue Louis Blanc à St-Sébastien-sur-Loire
Plus d'info et tarif : 02 04 04 05 18

➤ Déjeuner et découverte de la ferme à Saint-Mars-du-Désert

Samedi 3 octobre, dès 12h15

Déjeuner à la ferme composé d'un apéritif avec des tartines de rillettes de bœuf, une galette saucisse (produits de l'exploitation) et d'un dessert de saison (10€ par pers., sur réservation).

Le repas sera suivi de démonstrations d'équitation et de travail éthologique du jeune cheval, ainsi qu'une visite commentée de la ferme !

Lieu : La ferme du Pâtis Pigeaud, Saint-Mars-du-Désert,
à 800 m du bourg en direction de Nort-sur-Erdre

Contact : Coline Vanlierde, réservation - 06 80 82 54 65
ecuriedepoheton@gmail.com

➤ Fête des vendanges ! Visite et dégustation à Ligné

Samedi 3 octobre, de 14h30 à 17h30

Viticulteurs bio, nous vous invitons en famille et entre amis à découvrir les vendanges manuelles dans les vignes et la vinification dans la cave.

Une dégustation de nos vins vous sera proposée pour réveiller vos papilles !

Entrée : 5€ pour les adultes
gratuit pour les moins de 14 ans.



Lieu : Dans le centre bourg de Ligné, prendre la direction Nort sur Erdre puis 1ère à gauche après le Crédit Mutuel. Passer le panneau de sortie du bourg puis 1ère à gauche.

Contact : Domaine Landron - Chartier, Françoise Landron - 02 51 12 22 90
landronchartier@yahoo.fr - www.landronchartier.fr

► Visite de ferme et marché de producteurs à La Chapelle-sur-Erdre



Samedi 3 octobre, de 10h à 18h

La ferme du Limeur vous ouvre ses portes, l'occasion de visiter cette ferme qui héberge poules d'élevage en tous genres, et cultive diverses sortes de légumes de saison : visite libre et commentée. Profitez du marché de producteurs pour faire le plein de saveurs !

Entrée libre et gratuite.

Lieu : Ferme du Limeur, La Chapelle-sur-Erdre

Contact : Audrey Lacroix - fermedulimeur@yahoo.fr - www.fermedulimeur.fr

► Prendre la route à vélo, direction les écobio-automnales ! au magasin Les Hameaux bio de Trignac

Du 5 au 10 octobre 2015

Animations et dégustations dans le magasin :
Accueil de producteurs Bretons en épicerie,
Découverte et information sur les pollens et leurs nombreuses vertus,

Des idées de mets savoureux concoctés par Ludovic,
notre boucher made in Hameaux Bio,

De nombreux jeux et cadeaux à gagner...

Le public trouvera la «Biotonome zone», un lieu convivial et original, avec un espace de jeux et d'ateliers pratiques, tels que :

- **le vélo smoothie** (pour produire et déguster sa production personnelle)
- **le jeu du bond de réduction** (avec des livrets de conseils pratiques à gagner, pour aller plus loin dans le comportement éco-responsable)

Le magasin Les Hameaux Bio et la mairie de Trignac proposeront la Foire des **écobio-automnales** Samedi 10 octobre 2015 de 10h00 à 18h00, place de la mairie de Trignac.

30 stands seront au rendez-vous, des producteurs, des associations, des jeux et des animations...

Comme au magasin, une "biotonome zone" sera mise en place.



Lieu : Les Hameaux Bio, rue des Aigrettes, ZAC de Savines, Trignac

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

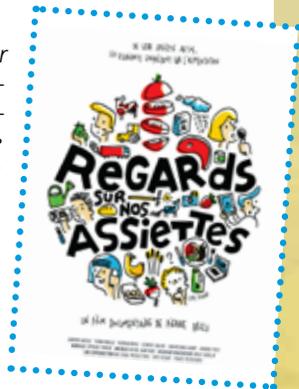
➤ Projection du documentaire : "Regards sur nos assiettes" au Cinéma Bonne Garde à Nantes

Jeudi 8 octobre à 20h



Un film documentaire de de Pierre Beccu.

"Six étudiants en géographie et ingénierie d'espace rural enquêtent sur l'alimentation. De leur assiette au sol, ils remontent la filière des aliments, étudient les impacts de nos choix de consommateurs et découvrent d'une façon spontanée l'envers de l'assiette. De la grande surface aux producteurs locaux, les réponses apportées varient sur le fond et sur la forme. Chemin faisant, c'est notre vie à tous qui se dessine dans les gestes et les mots des pionniers de l'agriculture de demain. Il s'agit d'un documentaire de création qui s'adresse d'une façon responsable et souvent drôle à toutes les générations, et plus particulièrement aux jeunes. Les 6 étudiants construisent un point de vue qui laisse toute sa place au spectateur, au gré de la curiosité et des rencontres, en participant pleinement au monde à construire."



Débats en présence d'Alternatiba Nantes, Compostri, AMAP, GAB44, Rebon, Inter Bio Pays de la Loire. Tarif 4€50

Lieu : 20 rue Louis Lumière, Nantes

Contact : 02 51 83 66 71

➤ Cours de cuisine avec Gilles Daveau au magasin Biocoop Nantes Nord



Vendredi 9 octobre, de 10h30 à 12h

Composer des salades repas complets, comprendre simplement comment répondre aux besoins nutritionnels avec 4 schémas de salades-repas, avec ou sans viande.

Animé par Gilles Daveau, cuisinier et auteur de livres de cuisine : "Pourquoi et comment utiliser les céréales complètes".

Lieu : Biocoop Nantes Nord, 188 rte de Rennes à Nantes

Rens. et tarif : 02 40 89 13 90 - biocoopnantes@orange.fr

➤ Porte ouverte aux jardins de Koantiz à Masserac

Samedi 10 octobre, de 10h à 18h

Journée festive autour de la cueillette et la transformation des pommes à la ferme avec la possibilité de participer au pressage et la mise en bouteille. Des visites de l'exploitation sont organisées toute la journée ainsi qu'un marché de producteurs bio locaux. Dégustations, animations, de quoi passer une agréable journée d'automne en famille ! Gratuit.

Lieu : Les jardins de Koantiz - Route de Nantes à Rennes, sortie Nozay puis direction Guémené-Penfao, Bourg de Masserac

Contact : Valérie Stoll - 02 40 87 70 73 - koantiz@gmail.com

► Colloque "Bio, proximité, solidarité", Comment favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous ! à Nantes

Mercredi 14 octobre, de 9h à 17h

Ce colloque porté par le réseau national et régional des Agriculteurs bio (FNAB et CAB) a pour objectif de mettre en réseau les acteurs de la région afin d'essaimer les initiatives de circuits de proximité solidaires envers un public défavorisé et de trouver collectivement des leviers pour amplifier l'efficacité de ces circuits. Des pistes existent pour favoriser l'accessibilité des produits bio ! 4 ateliers thématiques seront proposés et une table-ronde clôturera cette journée riche en échanges. Elle permettra de définir les outils à mobiliser pour favoriser les synergies et l'émergence de systèmes alimentaires locaux durables et solidaires.



Lieu : Salles municipales Manu - 10 bis Boulevard Stalingrad, Nantes centre ville
Renseignements et inscription : CAB - 9 Rue André Brouard, Angers
02 41 18 61 25 - cab@biopaysdelaloire.fr
inscription avant le 04/10/15 sur www.biopaysdelaloire.fr

► Goûtez à la Ferme ! à St-Omer-de-Blain

Samedi 17 octobre de 14h00 à 19h00

Venez découvrir en famille la ferme laitière bio qui produit, transforme et vend localement ses desserts. Au programme : visite de la ferme (départ toutes les ½ h), visite de la yaourterie (départ toutes les ½ h), 17h SUPERMARKET, spectacle de rock pour les mômes et tous ceux qui le sont restés ! 18h, observation de la traite. Et toute la journée : bar à yaourt avec goûter biolocal, ateliers jeux pour enfants et lecture sur le thème de la ferme, vente de desserts lactés et fromages de vaches, stand « avis de consom'acteurs » : venez tester les nouveautés ! Concours ! Rédigez votre meilleure recette à base de lait ou de yaourt. Un panier garni pour le gagnant ! Entrée libre et gratuite.

Détail du programme sur : www.facebook.com/lafermepeard

Lieu : Ferme Péard, St-Omer-de-Blain

Contact : Nadège Péard - 06 52 15 36 81 - contact@fermepeard.fr

► Atelier cuisine : Cuisiner et se nourrir de façon saine, économique et plus écologique ! à La Chapelle-sur-Erdre

Samedi 17 octobre, de 10h à 12h

Dominique, animateur en cuisine bio, vous propose un atelier pour partager le plaisir de la cuisine. Des conseils, des recettes pour cuisiner et se nourrir autrement au quotidien : comment cuisiner les fanes et autres restes du frigo, comment remplacer la viande sans déséquilibrer notre alimentation, comment utiliser des produits bio, locaux et de saison... ?!! Un atelier accessible à tous où l'on met la main à la pâte dans une ambiance conviviale. Sur réservation (maxi 15 personnes). Gratuit.

Lieu : Maison de la Solidarité, 3 rue Martin Luther King, La Chapelle-sur-Erdre
Réservez et contactez : Dominique Ménard - 06 75 36 44 88 - dom.menard@free.fr
<http://alimentation.saine44.blog.free.fr/>

➤ Rencontres, conférences et ateliers au salon de la restauration et de l'hôtellerie SERBOTEL, à Nantes

Du 18 au 21 octobre



Ne rater pas ce rendez-vous de l'alimentation qui se tient tous les deux ans, pour découvrir les innovations et mieux connaître les femmes et les hommes qui vous nourrissent au quotidien. Nous y serons aux côtés de transformateurs Bio de la région, sur le stand n°634 dans le hall Grand palais. Nous proposerons deux conférences :

Dim 18 oct, de 15h à 16h/ Cuisiniers, restaurateurs : "agir pour une alimentation plus durable ? une démarche globale et accessible à tous !" Echanges avec Gilles Daveau, cuisinier, formateur et auteur de livres sur la cuisine.

Mardi 20 oct, de 15 à 16h

De la vigne au verre de vins bio ! Déguster et mieux connaître les vins bio du Val de Loire, pour les valoriser au mieux auprès de votre clientèle.

Lieu : Parc des Exposition - Nantes - www.serbotel.com

Ouvert au public le dimanche , réservé aux professionnels les jours suivants

➤ Portes ouvertes à l'entreprise Nature et Aliments à Rezé

Mercredi 21 et jeudi 22 octobre à 10h ou 14h



Venez découvrir une entreprise centenaire et engagée dans le Bio depuis 40 ans ! Elle formule et conditionne ses marques (Plaisance Bio et Nat-Ali) toute une gamme de préparations desserts, aides culinaires et potages dans une usine 100% Ecologique et Solidaire ! Au programme : visite de la production, film , musée sur 100 ans d'histoire et dégustations. Sur inscription par mail ou téléphone.

*Lieu et contact : Nature et Aliments 3 rue Nicolas Appert, Rezé, 02 40 73 72 08
mademoiselle@nature.aliments.com - www.nature-aliments.com*

➤ Conférence "Production locale de variétés de légumes pas comme les autres !" à Nantes

Vendredi 23 octobre, de 19h à 21h

Riches de leurs parcours respectifs, Xavier Mathias et Olivier Durand (maraîchers bio locaux) vous présenteront leurs activités spécialisées dans la production de certaines de variétés de légumes et plantes alimentaires bio atypiques, rares, exotiques tels que Poire de terre Cochet, de la glycine tubéreuse ou des Cannas comestibles. Ils aborderont leur métier et les techniques de cultures en bio. Xavier Mathias est l'auteur de plusieurs ouvrages comme "Les courgettes ? Même moi j'y arrive" ou "Légumes vivaces". Gratuit.

*Lieu : Salle Bretagne, 23 rue Villebois-Mareuil à Nantes
Contact : Ecopole - 02 40 48 54 54 - www.ecopole.com*

► "Atelier d'éco-jardinage : la construction de cultures en lasagnes" à Nantes

Samedi 24 octobre, à 9h30

Xavier Mathias vous propose de passer à l'action en participant à la construction de cultures en « lasagnes ». À même le sol, le jardin en lasagnes est constitué d'une alternance de couches de résidus bruns et de résidus verts et il se termine par une bonne couche de terreau.
Gratuit.

Lieu : Jardin de l'ADDA, impasse de la carterie, Nantes
Contact : Ecopole - 02 40 48 54 54 - www.ecopole.com

► Animations aux Halles Biocoop à Saint Herblain

Tout au long des Bio Automnales



Dégustations de tisanes préventives : «Prévenir les maux d'hiver», dégustations du raisin « Détox ». Précommande du raisin au rayon fruits et légumes du magasin.

Lieu : 332 Bd Marcel Paul, Saint Herblain
Plus d'infos : 02 28 06 47 43, stherblainleshalles.biocoop.net

► Anniversaire des 30 ans de Chlorophylle, dans les 5 magasins



Du 30 septembre au 30 octobre



Pour fêter comme il se doit son trentième anniversaire, les équipes de Chlorophylle ont concocté pour leurs adhérents et clients un programme riche en surprises, avec de nombreux lots à gagner chaque semaine et des offres découvertes sur une sélection de 30 produits. Venez tentez votre chance : vous serez peut-être l'heureux gagnant de votre prochain budget vacances (selon conditions en magasins) !!!

Retrouvez-nous sur www.chlorophylle-coop.com ou dans l'un de nos cinq magasins : à Saint-Herblain, 34 rue des Plantes (quartier Beauséjour) ; à Nantes, 20 rue Eugénie Cotton (quartier Beaujoire) ; à Rezé, 147 route des Sorinières (zone Océane) ou 18 rue Ordonneau (zone Atout Sud) ; à Basse-Goulaine, 5 rue de l'Atlantique (Pôle Sud).

► Toutes les dates :

Jeudi 24 sept.

Cinéma Bonne Garde - Nantes

Ciné/débat

Dimanche 27 sept.

Cinéma Bonne Garde - Nantes

Ciné

Dimanche 27 sept.

Auberge La Fontaine aux Bretons - Pornic

Fête des Jardins Naturels

Dimanche 27 sept.

Ferme de la Chesnaie - Vay

Fête à la ferme

Jeudi 1^{er} oct.

Salle de l'Odyssee - Orvault

Conférence : Santé/pesticides

Vendredi 2 oct.

Biocoop Nantes Sud

Cours de cuisine

Samedi 3 oct.

La ferme du Pâtis Pigeaud - St Mars du Désert

Déjeuner, découverte de la ferme

Samedi 3 oct.

Domaine Landron - Chartier - Ligné

Visite et dégustations

Samedi 3 oct.

Ferme du Limeur - La Chapelle sur Erdre

Visite de ferme/marché de producteurs

Du 5 au 10 oct.

Les Hameaux Bio - Trignac

Animations "Ecobio-automnales"

Jeudi 8 oct.

Cinéma Bonne Garde - Nantes

Ciné/débat

Vendredi 9 oct.

Biocoop Nantes Nord

Cours de cuisine

Samedi 10 oct.

Les Jardins de Koantiz - Masserac

Porte ouverte

Mercredi 14 oct.

Manufacture de Nantes

Colloque

Samedi 17 oct.

Ferme Péard - St-Omer-de-Blain

Goûter à la ferme

Samedi 17 oct.

Maison de la Solidarité - La Chapelle sur Erdre

Atelier cuisine

Du 18 au 21 oct.

Parc des Expositions - Nantes

Salon Serbotel

Les 21 et 22 oct.

Nature et Aliments - Rezé

Visite d'entreprise

Vendredi 23 oct.

Nantes

Conférence

Samedi 24 oct.

Nantes

Atelier éco-jardinage

Tout au long des Bio Automnales

Les Halles Biocoop - St Herblain
Dans les 5 Magasins Chlorophylle

Animations/dégustations

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
- Animations magasins, marché

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

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