



# Fêtons le Printemps Bio, la première quinzaine de juin 2012



Manger **BIO**,  
c'est dans  
ma nature !

Loire  
Atlantique

Au coeur de la Bio



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE  
ET DE LA FRANCE



Région  
**PAYS DE LA LOIRE**



## **Ferme ouverte plantes médicinales bio/atelier cosmétique** **Les 1er, 2, 3, 8, 9, 10, 12, 13 et 15 Juin - Conquereuil**

Visite de l'exploitation de Valérie Stoll, agricultrice cueilleuse en plantes médicinales certifiées bio et herboriste phytologue : reconnaissance végétale et présentation des différents modes de séchage et transformation des plantes, démonstration de distillation et atelier cosmétique naturel où chacun repart avec une crème hydratante au calendula et à l'hydrolat de Laurier (distillé du jour). 5€/adulte, 2€/enfant, gratuit/-5 ans. Sur réservation.

Lieu et heure : de 14h à 17h, La Pommeraie, exploitation agricole de plantes médicinales, aromatiques et à parfum. Rendez-vous à la Boutique Bio's Arts, centre bourg de Conquereuil, au pied de l'Eglise  
Contact : Valérie Stoll - 02 40 87 19 02 - koantiz@gmail.com  
Accueil possible de groupes scolaires sur rendez-vous.

## **Animations cuisines, dégustations autour des produits bio locaux** **Du 1er au 16 Juin dans les 4 magasins Chlorophylle - Nantes, St Herblain, Rezé**

Dégustations de fraises, crêpes, produits laitiers, charcuterie... proposés par les entreprises locales : Ferme de Moquesouris, Moulin du Don, Côteaux Nantais, Gaborit, Kervern et l'éleveur Fabrice Dugue.  
A noter : Apéro Bio au jus de pomme dans les 4 magasins les 1er et 2 juin.  
Cours de cuisine avec Gilles Daveau à 18h les 4, 7, 11 et 14 juin, respectivement à Rezé Beaucéane, Nantes, St Herblain, Rezé Beausud. Gratuit pour les adhérents, inscription aux magasins.  
Programme complet sur : [www.chlorophylle-coop.com](http://www.chlorophylle-coop.com)

Lieux : Chlorophylle Beaujoire - 20 rue Eugénie Cotton - Nantes - 02 40 25 11 11  
Chlorophylle Beauséjour - 34, rue des plantes - Saint-Herblain - 02 40 40 10 10  
Chlorophylle Beaucéane - 147, route des Sorinières - Zone Océane - Rezé - 02 40 76 76 00  
Chlorophylle Beausud - ZAC Atout Sud - 18, rue Ordronneau - Rezé - 02 51 82 00 82

## **Les multiples bienfaits de l'ortie - Animation de marché** **Vendredi 1er Juin - St Herblain**

Venez rencontrer Emmanuelle Guilbaudeau, phytologue-herboriste, sur le stand de «TerraHerba» qui vous présentera l'intérêt de l'ortie bio pour le jardinage, pour notre santé et le plaisir des papilles. Dégustation de cakes sucrés à l'ortie. Gratuit

Lieu et heure : de 17h à 18h, au marché de la Place du Preux, sur le stand de «TerraHerba» à St Herblain  
Contact : Emmanuelle Guilbaudeau - 06 59 11 50 95 - terraHerba@gmail.com  
blog : [terraHerba.6mablog.com](http://terraHerba.6mablog.com)

## **"Apéro Bio" au Bistrot de l'île - Vendredi 1er Juin - Nantes**

Apéro/dîatoire sous forme d'une assiette de dégustation composée de spécialités des producteurs bio qui approvisionnent le Bistrot : toasts de terrine de porc de Tatiana et Michel, verrine de soupette fraîche, chips de légumes et tome de vache Pie noire de Jacques ... Le tout arrosé au choix d'un verre de vin de la région ou d'un jus de fruits des Côteaux nantais. Voilà une occasion de découvrir à la fois la qualité des produits bio de nos producteurs locaux et les saveurs de la cuisine végétarienne inventive du Bistrot de l'île, restaurant bio.  
Participation financière par personne: 8€

Lieu et heure: de 18h à 21h, Le Bistrot de l'île, Ile de Nantes, 17 rue de la Tour d'Auvergne Nantes : Tram : arrêt Vincent Gâche, Bus : 42 et 52 arrêt République  
Contact : Jan Christelle - 02 40 47 92 35 - [lebistrodelile@free.fr](mailto:lebistrodelile@free.fr) - <http://le-bistrot-de-l-ile.blogspot.com>

## **Atelier culinaire « Pic-nic & Bio'' - les 2, 4 et 11 juin - St Nazaire**

Venez découvrir et confectionner des préparations à emporter en pique-nique (terrines, tartinades, salades, cakes et sandwichs originaux). L'occasion de préparer de nombreux et délicieux produits bio des producteurs locaux. Pique nique / dégustation des préparations au jardin. Nbre de participants: 8 maximum, 15€ /pers.

Lieu et heure : le samedi 2, de 10h à 13h et les lundis 4 et 11, de 18h à 21h, au 70 bis rue Charles Longuet à St-Nazaire

Contact : Marie-Andrée Perroteau - 06 86 45 00 30 - ma.perroteau@orange.fr

## **Vins et vinification bio ?! - Samedi 2 Juin - Rezé**

Animation sur le marché - Exposé sur les vins naturels bio, présentation du nouveau règlement des pratiques de vinification et dégustation comparée de vin bio avec et sans soufre : Muscadet, Côteaux d'Ancenis rouge, Grolleau gris. Gratuit

Lieu et heure: Marché de Trentemoult à coté du port de Rezé, de 9h à 13h

Contact : Jacques Carroget - 02 40 96 29 43

## **Suivez le guide à la découverte des plantes locales sauvages ! Samedi 2 Juin - Luzanger**

Balades botaniques - Deux matinées dans le verger, à scruter le bord des chemins, le long des haies, des buttes, pour apprendre à voir ces trésors comestibles ou non, parfois utiles à la santé, toujours utiles dans le milieu naturel, indicatrices pour mieux comprendre le sol, la terre, l'action des humains, des animaux, du climat, des roches ... Petites dégustations des fruits du verger bio et sirops de la ferme. Bases concrètes sur la forme des tiges, fleurs, feuilles, odeurs, pour s'exercer à reconnaître une vingtaine de plantes très courantes dans notre environnement de tous les jours. Vous pouvez apporter vos échantillons (que vous aurez repiqués en pots) ! Nbre de participants: 15 personnes maximum. Réservation obligatoire

Participation financière par personne: 7€/ séance, 12€/ 2 matins

Lieu et heure : de 10h à 12h30. A partir de Derval, dir. Lusanger, dans le lieu dit «Le Vieux bourg», prendre la direction de Sion-les-mines, puis 2e à droite «La Florençais»

Contact : Cécile Lechat - 02 40 28 68 12 - cecile.lechat@wanadoo.fr

## **Petit déjeuner Bio à la cave - Dimanche 3 Juin - Anetz**

Porte ouverte - Venez découvrir les produits bio locaux en dégustant un petit déjeuner de qualité au choix parmi le breakfast anglais, le continental et le macrobiotique. Vous serez chaleureusement accueillis par Agnès et Jacques Carroget.

Participation financière par personne: 8€ sur réservation

Lieu et heure: de 10h à 13h, La Paonnerie à 800 m. d'Anetz, sur la droite en direction de Varades par la D723

Contact : Jacques Carroget - 02 40 96 23 43 - carrogvin@aol.com

## **Circuit Escapade à la Fraiseriaie de L'Orcelière- Rando vélo/Porte ouverte - dimanche 3 juin - La Chapelle Basse Mer**

Dans le cadre de la «Fête du Vélo» proposant plusieurs circuits, la Fraiseriaie de l'Orcelière vous ouvre ses portes pour vous proposer une petite pause. Il vous sera possible d'aller cueillir les fraises et de vous ravitailler en rafraichissements bio sur place. A vos vélos !

Lieu et heure: de 10h à 16h à la Fraiseriaie de l'Orcelière, La Lamière, La Chapelle Basse Mer

Contact : 06 61 41 46 99 - severine-orcelière@hotmail.fr

**Cette année, pour sa 8ème édition, la Fête du Lait Bio et ses petits déjeuners à la ferme, initiée en Bretagne s'étend à toute la France le dimanche 3 juin. Que mangent les vaches qui produisent du lait bio ? Qu'est-ce qu'un produit laitier bio ? Comment est-il produit ? Découvrez toutes les fermes, leurs animations et les tarifs sur : <http://www.fete-du-lait-bio.fr>. Entrée gratuite, petits-déjeuners payants sur réservation auprès des producteurs.**



### **Fête du Lait Bio à la ferme de Rublé Saint-Colomban**

Accueil de 7h30 à 13h : observation de la traite dès 7h30 suivi dans la matinée d'une visite de la ferme sous forme de randonnée pédestre à travers champs. Marché de producteurs bio locaux et animations culturelles pour petits et grands programmés.

Réservation : Famille Boileau - 02 40 73 67 03 - [gacderuble@orange.fr](mailto:gacderuble@orange.fr)



### **Fête du Lait Bio à la ferme de Lancé - Plessé**

De 8h à 12h : observation de la traite en direct à 9h, puis conduite du troupeau au pré, suivi d'une visite guidée à la découverte des activités de la ferme. Durant toute la matinée, marché fermier, balade en calèche, animations pour enfants ... dans une ambiance musicale.

Réservation : Rémi Beslé - 06 50 87 10 73 - [r.c.besle@gmail.com](mailto:r.c.besle@gmail.com)



### **Fête du Lait Bio à la ferme Les Coquelicots - Joué sur Erdre**

De 8h à 13h : visite guidée de la ferme : présentation des vaches jersiaises, traite des chèvres à la main, démonstration de la fabrication de fromage, marché fermier bio, balade en calèche pour les plus jeunes, ambiance musicale et animations pour les enfants.

Lieu : La Chauvelière, Joué-sur-Erdre

Réservation : Famille Leray - 02 40 72 32 38 - [earldescoquelicots@orange.fr](mailto:earldescoquelicots@orange.fr)



### **Fête du Lait Bio à la ferme de la Tomière, Fay-de-Bretagne**

De 8h à 13h : traite des vaches à 8h30 et écrémage du lait, accompagnement du troupeau jusqu'au pré et démonstration de chien de troupeaux de 10h à 11h, puis visite guidée de la ferme. Marché de producteurs et animation sous la forme d'un jeu de société pédagogique sur l'agriculture durable.

Lieu : La Bouguenais, Fay-de-Bretagne

Réservation : Famille Bouligand - 02 40 73 68 65 - [aurelie.bouligand@laposte.net](mailto:aurelie.bouligand@laposte.net)



### **Ciné/débat : "La chose publique, initiatives documentaires et citoyennes" - Lundi 4 juin - La Turballe**

Projection du film documentaire « La clef des terroirs » de Guillaume Bodin suivi d'un débat et d'une dégustation (sous réserve). Entre passion et poésie, ce film documentaire retrace la vie de vignerons ayant choisi de travailler au plus proche de la nature.

Participation : 5,90€ plein tarif / pers. + supplément possible pour la dégustation

Lieu et heure: A 21h au cinéma Atlantique, place des Anciens combattants, La Turballe

Contact : programme sur [www.cinemaatlantic.fr](http://www.cinemaatlantic.fr) - Jérôme - 02 40 11 79 09



### **Portes-ouvertes dans les Amaps du canton de la Chapelle-sur-Erdre Les 5, 8, 12, 14 et 15 Juin**

1ère fête des Amaps et des productions locales. Une occasion de découvrir ce système de circuit court, de rencontrer les coordinateurs et les producteurs d'une Amap, Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne, proposant divers produits bio locaux de saison, distribués sous forme de paniers hebdomadaires. Gratuit. Lieux et horaires :

-5 juin 18h-19h à Sucé-sur-Erdre - salle de la Papinière

- 8 juin 18h-19h30 à Grandchamp-des-Fontaines - route de la Chapelle (ancienne école)
- 12 juin 17h30-18h45 à La Chapelle-sur-Erdre - Gesvrine - Bd de l'Hopiteau
- 14 juin 17h30-19h à Treillières - Place du Champ de Foire (ancienne Poste)
- 14 juin 18h-19h à La Chapelle-sur-Erdre - Le Limeur - route de Cotalard
- 15 juin 17h30-19h à La Chapelle-sur-Erdre - Le Plessis- ZAC de la Source

Programme détaillé sur <http://alimentation.saine44.blog.free.fr>

Contact : Dominique Ménard - 06 75 36 44 88 - dom.menard@free.fr

## **Ciné/débat : "La chose publique, initiatives documentaires et citoyennes" - Mardi 5 Juin - Le Pouliguen**

Projection du film documentaire « La clef des terroirs » de Guillaume Bodin suivi d'un débat et d'une dégustation de vins. Entre passion et poésie, ce film documentaire retrace la vie de vignerons ayant choisi de travailler au plus proche de la nature. 6€/ plein tarif + 3€ la dégustation

Lieu et heure: A 21h au cinéma Pax, 5 rue du Maréchal Joffre, Le Pouliguen

Contact : programme sur [cinemapax.fr](http://cinemapax.fr) - 02 40 15 17 97

## **Exposition : Qu'est-ce que l'Agriculture biologique ? Du mardi 5 au samedi 16 Juin - Chapelle-sur-Erdre**

La bibliothèque municipale de La Chapelle-sur-Erdre vous invite à venir découvrir l'agriculture biologique et la ferme bio à travers une exposition consacrée à ce sujet. Une sélection de livres sur le jardinage biologique vous sera également présentée.

Lieu et heure: Les mardis, jeudis et vendredis de 15h30 à 18h30, le mercredi de 10h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 10h à 16h, Place Savelli, La Chapelle-sur-Erdre

## **Portes-ouvertes à la "Ferme du Forsdoff" - Mardi 5 Juin - Missillac**

Venez découvrir une ferme en agriculture biologique, un élevage de porcs et d'agneaux plein air, ainsi que d'autres animaux : Baudet du Poitou, poules, cochons d'Inde, lapins, ... Visite du site, dégustation et vente sur place des produits issus de la ferme. Gratuit

Lieu et heure: de 17h à 19h, à la Ferme du Forsdoff, Le Forsdoff, à Missillac

Contact : Karine / Hélène - 02 40 24 49 38 - 06 75 65 21 78 - [lafermeduforsdoff@shdnet.fr](mailto:lafermeduforsdoff@shdnet.fr)  
[www.lafermeduforsdoff.com](http://www.lafermeduforsdoff.com)

## **Exposition : De l'agriculture biologique au jardin naturel\* Du mardi 5 au samedi 16 juin - Saint Malo-de-Guersac**

La médiathèque de St-Malo-de-Guersac vous propose une exposition sur le thème de l'agriculture biologique et notamment sur les pratiques de jardinage respectueuses de l'environnement.

Entrée gratuite. Horaires d'ouverture : mardi 16h - 18h, mercredi 10h - 12h30 et 14h - 18h, vendredi 16h - 19h et samedi 10h - 12h30 et 14h - 17h. \*Voir programme du 9 juin à St Malo-de-Guersac.

## **Marché animé/atelier cuisine - Mercredi 6 Juin - St Sébastien-sur-Loire**

Venez découvrir les produits du marché biologique à travers un atelier cuisine, animé par Laure de «La cuisine selon Marthe». Le tout accompagné de la chorale locale ! Gratuit

Lieu et heure: de 16h à 19h, sur le parking du stade René Massé à St Sébastien-sur-Loire

Contact : [lacuisineselonmarthe@yahoo.fr](mailto:lacuisineselonmarthe@yahoo.fr)

## **Fête du Jardin de Cocagne Nantais - Mercredi 6 Juin - Carquefou**

Le Jardin de Cocagne Nantais est un chantier d'insertion en maraîchage biologique qui produit des paniers de légumes de saison. Venez le découvrir lors de sa porte ouverte, différentes activités vous seront proposées : visite du jardin toutes les heures, parcours enfants, marché bio, exposition photos "De la graine au panier"....

Lieu et heure: de 14h à 18h, au Jardin de Cocagne Nantais, Chemin des Ruettes à Carquefou

Contact : Muriel / Marianne - 02 40 68 91 67 - [jdcnantais@orange.fr](mailto:jdcnantais@orange.fr)

## **Goûter/atelier découverte de cuisine bio - Mercredi 6 Juin - Nantes**

Atelier cuisine pour les enfants de 5 à 12 ans. Réalisation et dégustation sur place d'un goûter bio, à partir de produits de saison, locaux et biologiques. Les parents accompagnant leurs enfants sont invités à rester toute la durée de l'atelier. Nbre de participants: de 8 à 12, 10€ par enfant

Lieu et heure: de 18h à 21h, au "Bistrot de l'île" (Ile de Nantes), 17 rue de la Tour d'Auvergne Nantes : tram : arrêt Vincent Gâche, Bus : 42 et 52 arrêt République

Contact : Christelle - 02 40 47 92 35 - 06 89 90 11 03 - cuisine.expressive@gmail.com

## **1ère fête des AMAPs et des productions locales Ciné/Débat - Jeudi 7 Juin - Grandchamp-des-Fontaines**

Projection de "Sous les pavés, la Terre". Film visant à présenter des solutions alternatives au modèle socio-économique actuel. Il s'avère qu'il y a urgence en matière d'avenir pour notre planète, il faut redéfinir les possibles, du soutenable au durable. Un véritable guide pratique des actions écologiques à courts et moyens termes. La projection sera suivie d'un débat en présence du réalisateur Thierry Kruger et d'un producteur bio du secteur. Gratuit

Lieu et heure: à 20h30, à la Salle des Cent Sillons, à Grandchamp-des-Fontaines

Contact : Alain Gandemer - 07 86 81 56 88

## **Ciné/débat "République de la Malbouffe" - Jeudi 7 Juin - Nantes**

Projection du film documentaire "République de la Malbouffe" de Jacques Golstein. Ce film est la chronique du combat de Xavier Dénamur, restaurateur, combat pour une restauration retrouvant le bon sens alimentaire en même temps que son lien organique avec un monde paysan enfin conscient des enjeux de santé publique. Débat en présence d'un producteur bio du secteur. 6€ par personne.

Lieu et heure: à 20h15, au Cinéma Katorza à coté de la Place Graslin, 3 rue de Corneille, à Nantes

Contact : Programme sur [www.katorza.fr](http://www.katorza.fr)

## **Cours de cuisine animés par Gilles Daveau Vendredis 8 et 15 juin au magasin Biocoop Nantes Nord**

Vendredi 8 juin au magasin Biocoop Nantes Sud : Recettes des beaux jours autour des fraises et des aubergines

Lieu et heure : 188 rte de Rennes à Nantes, de 10h30 à 12h

Contact : 02 40 89 13 90

Vendredi 15 juin au magasin Biocoop de Nantes Sud : Cuisinez les épices et variez les bases aromatiques

Lieu et heure : Rue Louis Blanc, rte de Clisson, St Sébastien sur Loire, de 10h30 à 12h

Réservation : 02 40 04 05 18 (20 participants), participation : 5 €

## **Ciné/débat « Bovines » - Vendredi 8 Juin - St Brévin-les-Pins**

Le CinéJade de Saint-Brévin-les-Pins vous propose la projection du documentaire d'Emmanuel Gras "Bovines" suivi d'un débat avec un agriculteur bio. Dans les champs, on les voit, étendues dans l'herbe ou broutant paisiblement. Grosses bêtes placides que l'on croit connaître parce que ce sont des animaux d'élevage. Mais que savons-nous vraiment des vaches ? Débat sur l'intérêt des bovins sur notre territoire en présence d'un éleveur bio. 7,50€ par personne.

Lieu et heure: à 20h30 au Cinejade, ZA de la Guerche, St Brévin les Pins

Contact : [www.saint-brevin.fr/tourisme/cinema-cinejade.html](http://www.saint-brevin.fr/tourisme/cinema-cinejade.html)

## **Ciné Gourmand "Nature et environnement" Vendredi 8 Juin - Le Croisic**

Projection de 2 films, entrecoupés d'un encas dinatoire de produits bio.

18h : « La Terre outragée » : 26 avril 1986, en cette belle journée de printemps, Anya et Piotr célèbrent leur mariage, le petit Valery et son père Alexeï, plantent un pommier, Nikolaï, garde forestier, fait sa tournée habituelle dans la forêt... C'est alors qu'un accident se produit à la centrale de Tchernobyl.

21h : « Bovines » : Dans les champs, on les voit, étendues dans l'herbe ou broutant paisiblement. Grosses bêtes placides que l'on croit connaître parce que ce sont des animaux d'élevage. Mais que savons-nous vraiment des vaches ? Les projections seront suivies d'un débat avec la présence d'un agriculteur bio du secteur. 4€/ film, 7€/ repas, 15€/ la soirée.

Lieu et heure: à 18h au Cinéma Le Hublot, place de Dinan, au Croisic

Contact : 02 40 23 04 70 - [www.cinemahublot.com](http://www.cinemahublot.com)

## **Atelier conseil en " Elixirs floraux " et réflexologie** **Vendredi 8 Juin - Gétigné**

Le magasin BIOCAT vous propose un atelier sur les « élixirs floraux avec Marie Bodet (reflexologue, énergéticienne) ainsi qu'une consultation gratuite dans l'après-midi. Vous pourrez également rencontrer Céline Lumineau (coach en alimentation vitale) et Monique Boisson (naturopathe) qui vous informera sur les graines germées, les huiles... Atelier élixir : 5€ sur réservation

Lieu et heure: Atelier de 10h à 12h30, consultation de 14h à 18h, au magasin BIOCAT, 3, chemin des Haies à Gétigné

Contact : Catherine Folliot - 02 28 21 51 16

## **Animation sur le marché - Vins et vinification bio** **Vendredi 8 Juin - La Chapelle Launay**

Exposé sur les vins naturels bio, présentation du nouveau règlement des pratiques de vinification et dégustation comparée de vin bio avec et sans soufre : Muscadet, Côteaux d'Ancenis rouge, Grolleau gris. Gratuit

Lieu et heure: de 16h à 19h Marché bio de la Chapelle-Launay

Contact : Gaec de la Ruche à pain – 02 40 58 74 41

## **Atelier culinaire - Croquez la nature à pleines dents !** **Samedi 9 Juin - Saint-Père-en-Retz**

Audrey, productrice biologique accueil au sein de sa pépinière bio Noémie Vialard, célèbre journaliste horticole. Cette dernière vous apprendra à confectionner des salades natures avec ce que nous offrent le jardin et la campagne environnante. Petits plaisirs et grands délices en perspective ! Vous reconnaîtrez les plantes originales et comestibles qui peuplent notre univers quotidien. Nbre de participants: 20 pers., 45€/ demi journée, sur réservation.

Lieu et heure : 14h, au Jardin pépinière "la Rosée" à Saint-Père-en-Retz

Contact : 06 34 35 22 10 - [audrey@larosee.fr](mailto:audrey@larosee.fr) / [www.larosee.fr](http://www.larosee.fr)

## **Porte-ouverte Jardin d'Avenir - Association Ancre : jardin de légumes bio en vente directe - Samedi 9 Juin - Ligné**

Venez découvrir, lors d'une journée porte ouverte, les Jardins d'Avenir de l'Association ANCRE. Ces jardins produisent et vendent à des particuliers des légumes certifiés bio, obtenus sans utiliser de produits chimiques. La production et la préparation des paniers sont assurées par 8 salariés en insertion, embauchés par l'association. La journée sera ponctuée de visite du jardin réalisée en binôme par un bénévole et un salarié en insertion qui expliquera la démarche de production biologique conjuguant respect de la nature et solidarité. Gratuit

Lieu et heure: de 10h à 17h à La Soudairie, à Ligné

Contact : Marion Brisson - 02 40 29 57 60 - [ancre44@wanadoo.fr](mailto:ancre44@wanadoo.fr)

## **Inauguration : Charte de l'habitant : le jardinage naturel** **Samedi 9 juin - Saint Malo-de-Guersac**

Lancement officiel de l'opération "Charte de l'habitant" pour un jardinage au naturel présenté aux jardins partagés "Les Boutons d'Or". En suivant l'exemple de l'agriculture biologique, la commune souhaite sensibiliser les jardiniers amateurs à une pratique naturelle sans pesticide. Journée porte ouverte de

ces jardins. Gratuit

Lieu et heure: à 11h, au Jardin « Les Boutons d'Or », rue Alfred Mahé à Saint Malo-de-Guersac, derrière les ateliers municipaux, proche du centre bourg et de l'église

## **1ère fête des Amaps et des productions locales : Rando-vélo chez les producteurs bio locaux - Samedi 9 Juin - La Chapelle-sur-Erdre**

Balade familiale avec haltes pédagogiques chez des producteurs bio locaux (lait, maraîchage, viande bovine). Deux circuits de 15 et 21 km environ vous sont proposés. Gratuit, sur réservation.

Lieu et heure: de 9h30 à 12h30, Place de l'Eglise à La Chapelle-sur-Erdre

Contact : Dominique Ménard - 06 75 36 44 88 - dom.menard@free.fr

## **Atelier culinaire - Repas bio & local et spectacle théâtre « La Soupe » Samedi 9 Juin matin - La Chapelle-sur-Erdre**

Durant la "Fête des Amaps et des productions locales" un repas bio et local sera préparé, en partie lors d'un atelier cuisine convivial et suivi de "La Soupe", une pièce de la Compagnie Tintam'art, un spectacle à écouter et à déguster ! repas : 8€/ adulte, 5€/ enfant, sur réservation, spectacle gratuit

Lieu et heure: à 17h, atelier cuisine, à 19h30, repas bio et local, à 21h, théâtre "La Soupe", Salle St Michel, rue de Sucé à La Chapelle-sur-Erdre, près de la bibliothèque La Chapelaine

Contact : Dominique Ménard - 06 75 36 44 88 - dom.menard@free.fr

## **1ère fête des Amaps et des productions locales : stand "olfactogustatif" et atelier culinaire - Samedi 9 Juin - Sucé-sur-Erdre**

Cuisinez des produits bio et locaux avec le chef Eric Chisvert. Les plats préparés seront consommés le soir lors d'un repas en commun dans le parc de la mairie. Durant celui-ci une dégustation de vin sera proposée. Possibilité d'achat de bouteilles sur place. Venez découvrir les saveurs et les arômes de produits sur le stand olfacto-gustatif. A l'issue de ce jeu de découverte, un cadeau (un cours de cuisine) sera remis au gagnant. Tarifs : 35€/ 2 personnes (plat et dessert), possibilité de parts supplémentaires sur réservation. Gratuit pour le stand olfacto-gustatif.

Lieu et heure: de 10h à 13h30 (enfants) -16h à l'Atelier Cuisine. 90, rue de la mairie à Sucé-sur-Erdre, rue située entre le pont et l'église de la commune

Inscription aux ateliers culinaires : 02 28 24 98 77 - 06 76 28 56 87

## **"Escapade Bio en Loire Atlantique " : parcours jeu à la découverte d'une ferme bio - Samedi 9 Juin à Machecoul**

A la ferme, on ne s'ennuie pas ! Ferme laitière, un univers à découvrir aux moyens de jeux et de visites pédagogiques adaptés aux jeunes publics et aux familles. Une expérience sensorielle et ludique pour mieux comprendre la vie à la ferme et son environnement : champs, cultures, haies... Animation autour du miel en présence d'un apiculteur, petit marché de producteurs bio locaux et goûter bio local offert en fin d'après-midi. Gratuit

Lieu et heure: de 14h à 18h, au GAEC St Hubert Machecoul, sans réservation. La ferme se situe sur la route qui relie La Marne à St Lumine-de-Coutais

Contact : Annie Ong - 06 23 51 14 83

## **Visite de la ferme à dos d'ânes et dégustations de plats cuisinés aux fours solaires - Dimanche 10 Juin - Rouans**

Visite de l'exploitation maraîchère en conversion en agriculture biologique. Les enfants (petits et grands) pourront se faire balader à travers la ferme par nos amis à grandes oreilles. Dans l'après midi, dégustation de légumes cuisinés au four solaire. Gratuit



Lieu et heure : à 14h à La Cherpelière à Rouans, sur la route entre le Pont Béranger (3 km) et Rouans (3 km).  
Contact : Mathieu - 06 70 75 02 22 - canat.mathieu@yahoo.fr

## **Porte-ouverte à la bergerie "La Grange aux loups"** **Dimanche 10 Juin - Mouzillon**

Venez découvrir un élevage de brebis bio ! Au programme : démonstration de tonte, traite, fabrication de tomme mais aussi marché bio à la ferme le matin. 6€ le repas

Lieu et heure: de 11h à 19h, L'Augerie, à Mouzillon, depuis Nantes, 4 voies direction Cholet, sortie Vallet, 1ère à droite direction le Pallet Musée du Vignoble. A environ 3 km, au lieu dit La Massonnière, tourner à gauche « Marché à la Ferme », « La Grange aux loups »

Contact : Réservation uniquement pour l'atelier « slow food »

Jean-Claude Moucheboeuf - 06 35 21 43 84 - lagrangeauxloups@neuf.fr

## **Projection/débat : "Les minutes Bio" - Mardi 12 Juin - Nantes**

Le Foyer de Jeunes Travailleurs de L'Embarcadère vous invite à une projection débat afin d'échanger sur les modes de consommation et de trouver ensemble des alternatives. Rencontre et discussion avec un producteur bio et l'association les « Créal'ters » qui a filmé des initiatives en milieu urbain aux Etats-Unis. Gratuit

Lieu et heure : à 20h30 au FJT L'Embarcadère, à l'angle de la Place de l'Edit de Nantes, à Nantes Ligne de Bus n°21, 23 et 56 arrêt Edit de Nantes

Contact : 02 40 73 41 46 - embarcadere.accompagnement@edit-nantes.fr

## **L'ESAT Val de Vay, connaissez-vous ? - Mercredi 13 Juin - Vay**

L'ESAT Val de Vay vous invite à un marché de producteurs bio locaux et à la cueillette de fruits rouges du verger. Vous pourrez aussi sur réservation, participer à un repas et terminer par un atelier culinaire confectionné avec des légumes et des fruits produits sur place. Présentation de l'établissement et des partenariats locaux.

Animation culinaire : 7 €/ adulte, 5 €/ enfant, 13€/ repas sur réservation uniquement.

Lieu et heure: de 10h à 16h30 à l'ESAT Val de Vay, à Vay. Prendre la direction de Plessé, suivre ESAT Val de Vay

Contact : 02 40 87 93 80 - esat@association-penbron.fr

## **"Conférence : Comment s'adapter à la sécheresse au jardin ?"** **Mercredi 13 Juin - St Malo-de-Guersac**

En suivant l'exemple de l'agriculture biologique, nous souhaitons sensibiliser les jardiniers amateurs à des pratiques naturelles sans pesticide. La conférence sera animée par Jean-Luc Sacquet, jardinier écrivain. Gratuit

Lieu et heure : à 20h, à la médiathèque de St-Malo-de-Guersac, rue Jean Macé

## **Ciné/débat : « Disparition des abeilles, la fin d'un mystère »** **Mercredi 13 Juin - Nantes**

La Résidence ADELIS "Les Hauts de St Aignan" organise une soirée qui débutera par un apéro bio qui se poursuivra par la projection du documentaire de Natacha Calestre "Disparition des abeilles, la fin d'un mystère" suivie d'un débat avec un professionnel. Gratuit

Lieu et heure: à 19h30, à la Résidence "Les Hauts de Saint Aignan", 1 rue de Pilleux, Nantes

Contact : 02 51 84 09 55 - chantal.carmouet@adelis.asso.fr

## **Séminaire : Produire, consommer, financer autrement** **Mercredi 13 Juin - Nantes**

Le service commun de la Formation Continue de l'Université de Nantes vous propose une journée de séminaire qui abordera des thèmes tels que la singularité de l'approche économique (organisation des exploitations), les modes de production, la mise en place de circuits courts au sein d'un ou de territoires. L'après midi des ateliers seront mis en place : énergies renouvelables, financement, consommation production (Enercoop), filières coton équitable, textile, logement (habitat groupé), finances assurances, localisme (bio, services de proximité, amap, culture...) Gratuit

Lieu et heure: de 9h à 17h30, Ateliers et Chantiers de Nantes, 2 bis Bd Léon Bureau à Nantes  
Contact : jean-philippe.boubet@univ-nantes.fr

## **Découverte du monde des abeilles avec l'UNAPLA** **Jedi 14 Juin - Rezé**

Venez découvrir le monde des abeilles avec la présentation de la problématique "pesticides et environnement" et la découverte du travail de l'apiculteur sur le terrain. Vous aussi chez vous, dans votre entreprise, vous pouvez participer à la préservation de la biodiversité ! Gratuit

Lieu et heure: à 14h au FJT "Grand Voile", 2 rue Marion Cahour, face au 54 rue Victor Hugo à Rezé  
Contact : 02 51 86 09 00 - grandvoile@edit-nantes.fr

## **1ère fête des Amaps et des productions locales : projection/débat** **"République de la malbouffe" - Jeudi 14 Juin - Treillières**

Le film "République de la malbouffe" est une plongée dans un système nocif en trompe-l'œil, avec des lobbies mais sans parlement, avec des restaurants mais sans cuisiniers, avec des paysans mais sans produits frais... Echanges en fin de soirée avec l'auteur, Xavier Denamur et un agriculteur bio. Gratuit

Lieu et heure: à 20h30, Salle Simone de Beauvoir à Treillières  
Contact : 06 62 87 51 14 - amaptreillieres@yahoo.fr

## **Projection/débat « Bovines » - Jeudi 14 Juin - Nozay**

Documentaire d'Emmanuel Gras, ce film détaille la vie des vaches. Que font-elles de leurs journées ? A quoi pensent-elles lorsqu'elles se tiennent immobiles, semblant contempler le vide ? Un étonnant documentaire, contemplatif et poétique, sur le destin des vaches qui méritent d'être mieux connus. La projection sera suivie d'un échange avec un agriculteur bio du secteur. 5€ par personne.

Lieu et heure: à 20h30, au Cinéma Le Nozek à Nozay  
Contact : 02 40 87 90 80

## **"Ciné Gourmand" à Pornic - Vendredi 15 Juin - Pornic**

Le cinéma St Gilles vous invite à une soirée "Ciné gourmand" sur le thème de l'agriculture biologique. 2 films sont programmés : 18h30 "Bovines" où la vraie vie des vaches et 22h "La Terre outragée" : 26 avril 1986, Anya et Piotr célèbrent leur mariage, le petit Valery et son père Alexeï, plantent un pommier, Nikolai, garde forestier, fait sa tournée habituelle dans la forêt. C'est alors qu'un accident se produit à la centrale de Tchernobyl. Un repas composé de produits biologiques, préparés par "La petite maison dans la prairie", vous sera proposé entre les 2 projections. 17€/ la soirée comprenant les 2 films et le buffet à volonté. Boissons en supplément. Réservation validée à la réception du règlement.

Lieu et heure: à 18h30 "Bovines" et 22h00 "La Terre Outragée" au cinéma St Gilles de Pornic. Depuis la route bleue en venant de St Nazaire prendre la sortie Pornic centre, tout droit jusqu'au 1er rond point.  
Contact : 02 40 82 20 79 - cinemagilles@aol.com

## **Ciné Gourmand - Vendredi 15 Juin - St Malo-de-Guersac**

Le Ciné Malouine vous accueille pour 2 projections/débats en présence d'un producteur bio du secteur. A 20h "Bovines" : Dans les champs, on les voit, étendues dans l'herbe ou broutant paisiblement. Grosses

bêtes placides que l'on croit connaître parce que ce sont des animaux d'élevage. Mais que connaissons-nous vraiment des vaches ? Film suivi d'un échange avec le réalisateur E. Gras et un producteur bio du secteur. Dégustation de produits biologiques du terroir et à 22h15 "Tous au Larzac" : Marizette, Christiane, Pierre, Léon, José ... sont quelques-uns des acteurs, drôle et émouvant qui ont participé à une lutte incroyable, les paysans du Larzac contre l'Etat, une lutte déterminée et gaie, mais parfois rude et dangereuse pour sauver des terres nourricières menacées. Tarifs : 12€ /la soirée, 5,50€ /la séance

Lieu et heure: Ciné Malouine, après l'église à droite à St Malo-de-Guersac  
Contact : programme sur [cinemalouine.a3w.fr](http://cinemalouine.a3w.fr) - 06 11 83 89 07

## Animation marché - Les sirops de plantes «faits maison» Vendredi 15 Juin - St Herblain

Venez rencontrer Emmanuelle Guilbaudeau, productrice de plantes aromatiques et médicinales bio, présente sur le stand de « Terraherba ». Elle vous expliquera comment préparer un bon sirop fait maison, à base de menthe fraîche, de verveine ou de fleurs d'hibiscus. Dégustation sur place. Gratuit

Lieu et heure: de 17h à 18h, marché de la Place du Preux, sur le stand de « Terraherba » à St Herblain  
Contact : Emanuelle Guilbaudeau : 06 59 11 50 95 - [terraherba@gmail.com](mailto:terraherba@gmail.com)  
blog : [terraherba.6mablog.com](http://terraherba.6mablog.com)

## Ciné Gourmand "Nature et environnement" Samedi 16 Juin - Campbon

Projection de 2 films, entrecoupés d'un encas dinatoire de produits bio.

18h : « Bovines » : Dans les champs, on les voit, étendues dans l'herbe ou broutant paisiblement. Grosses bêtes placides que l'on croit connaître parce que ce sont des animaux d'élevage. Mais que savons-nous vraiment des vaches ? Les projections seront suivies d'un débat avec la présence d'un agriculteur bio du secteur. 21h : « La Terre outragée » : 26 avril 1986, en cette belle journée de printemps, Anya et Piotr célèbrent leur mariage, le petit Valery et son père Alexei, plantent un pommier, Nikolaï, garde forestier, fait sa tournée habituelle dans la forêt... C'est alors qu'un accident se produit à la centrale de Tchernobyl. Tarifs : 4€/ film, 7€/ repas, 16€/ la soirée (2 films + buffet hors boisson)

Lieu et heure: à 18h au Cinéma Victoria, Campbon  
Contact : 02 40 56 54 32 - [www.cinema-victoria44.ici.st](http://www.cinema-victoria44.ici.st)

## Porte-ouverte/Balade découverte du métier d'éleveur bio Samedi 16 Juin - Ligné

De 9h30 à 17h ouverture du magasin. Dégustation / vente et marché bio. Balade pédagogique autour de la ferme : présentation de notre métier, des animaux et reconnaissance des végétaux qui occupent nos sols (1h30). Animations toute la journée pour petits et grands : balades, lectures animées, ateliers cuisine, dessin, peinture, jeux de société. A midi, inauguration du point de vente avec vin d'honneur et pique-nique libre dans la cour de la ferme (barbecue mis à disposition). Horaires et programme détaillés sur [www.mon-marche-paysan.com](http://www.mon-marche-paysan.com). Prix libre pour les animations et ateliers.

Lieu et heure: Ferme "Au pré du Gastronomes", La Haie de Ligné. Suivre les panneaux «marché paysan», sortie Ligné en direction de Nort-sur-Erdre, ou sur la route de Petit Mars à Ligné ou de St Mars du Désert à Ligné. Contact : Véronique Lava- 02 72 00 21 07 - [aupredugastronome@yahoo.fr](mailto:aupredugastronome@yahoo.fr)

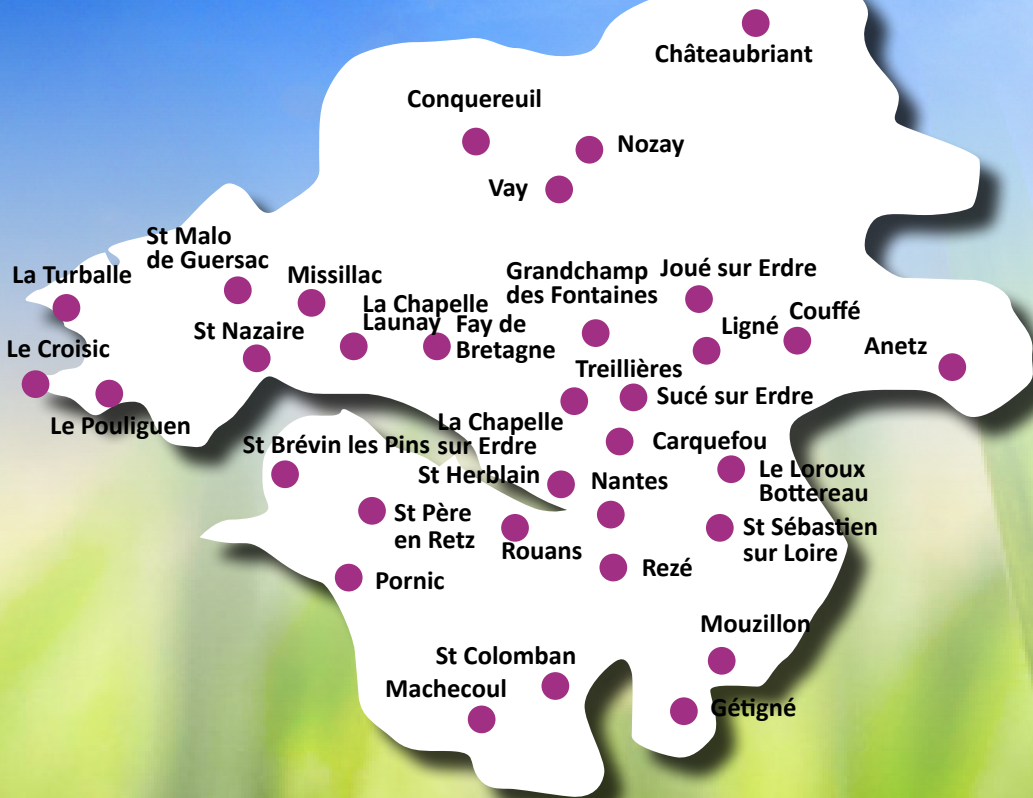
## A la découverte du maraîchage bio ! Samedi 16 Juin - Couffé

Les maraîchers du Jardins des Sables Bio vous invitent sur leur exploitation : plaisir des yeux et des papilles dans les allées de légumes de saison : courgettes, tomates, poivrons... ! Petit déjeuner bio local offert entre 9h et 11h30 sur inscription par mail. Vente de légumes sur place. Entrée libre

Lieu et heure : Les Sables à Couffé, suivre les panneaux "Jardins des Sables Bio"  
depuis la route de Couffé-Ligné  
Contact : Thierry Moreau - 06 18 38 58 73 - [biocouffe@orange.fr](mailto:biocouffe@orange.fr) / [www.jardindessablesbio.fr](http://www.jardindessablesbio.fr)



**GAB 44**  
1, rue Marie  
Curie  
44170 NOZAY  
02 40 79 76 76  
[www.gab44.org](http://www.gab44.org)



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](http://www.interbio-paysdelaloire.fr)

Printemps Bio est une campagne d'informations nationale sur l'Agriculture Biologique

[www.printempsbio.com](http://www.printempsbio.com)



Région

**PAYS DE LA LOIRE**



PAYS DE LA LOIRE