

MANGER
Bio & Local
C'EST L'IDÉAL !



15 SEPT. > 1^{ER} OCT. 2023

+ de 40 animations
en Centre-Val de Loire



Retrouvez le programme complet
des animations sur
www.bioetlocal-centre.org
et participez à notre jeu concours.



Campagne de sensibilisation
nationale de la FNAB
coordonnée en région par le
Réseau Bio Centre-Val de Loire



avec le soutien du Conseil régional
et de la DRAAF Centre-Val de Loire



MANGER BIO ET LOCAL, un geste pour soi et pour la planète

+ DE BIENFAITS POUR NOTRE SANTÉ

Pour prendre soin de nous,
de nos enfants et
de nos agriculteurs.

+ DE BIODIVERSITÉ

Grâce aux développements
de haies, bosquets, zones
humides...
Et à des cultures plus
diversifiées.

+ DE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Plein air, alimentation bio
et traitements naturels
(pas d'antibiotique).

+ DE QUALITÉ POUR NOTRE EAU

Grâce à une agriculture
sans pesticides de synthèse
ni engrais azotés minéraux.

+ D'EMPLOIS LOCAUX

Avec des métiers
non délocalisables
et porteurs de sens.

Et toujours les

FONDAMENTAUX DE L'AGRICULTURE BIO

Utilisation d'**ENGRAIS NATURELS**

Respect des **CYCLES NATURELS**
et des **SAISONS**

PAS D'OGM

CONTRÔLE des pratiques
et **CERTIFICATION OBLIGATOIRES**
au moins une fois par an



Indre-et-Loire (37)

Du 15 au 24 septembre
de 9h à 19h

SÉANCE ŒNOTOURISTIQUE

Séances gratuites - sans rendez-vous,
sauf pour les groupes.

Sam. 16 et dim. 17 sept.
de 9h à 19h

DES VIGNES BIO À LA CAVE TROGLO

Accueil œnotouristique chaleureux
par la famille vigneronne, pour petits
et grands. Visite du chai authentique
et de la cave troglodytique du X^e
siècle possibles (demande par mail).
Dégustations, vente directe de jus
de raisin et de vins médaillés de pur
plaisir, gourmands en AOC Saint-Nico-
las-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine
Sauvignon, Crémant de Loire, rouges,
rosé, blanc et mousseux, certifiés en
AB, voire sans sulfites ajoutés. Salle
confortable, entourée de vignes et
rosiers, labellisée Tourisme & Handi-
cap, avec vue sur le chai en activité.
Vidéos et jeux sensoriels. Boutique
de produits Bio du Val de Loire. Aire
de stationnement avec table de pi-
que-nique accessible et équipée pour
les camping-cars.

1 1875 route de Tours
Impasse de la Villatte
37140 Saint-Nicolas de Bourgueil

N Nathalie DRUSSE - 06 88 88 77 75
drusse@wanadoo.fr
www.drusse-vindeloire.fr

f @saintnicolasdebourgueilDrusse

Du 15 sept. au 1^{er} octobre

Dégustation

Dégustation de fromages et de vins.

2 Biocoop La Petite Prairie
9 allée de la Canopée
37140 Bourgueil

t 02 47 81 44 60

f @BiocoopBourgueil37

Vendredi 15 septembre
à partir de 18h30
APÉR'AMAP

A partir de 18h30 apér'ama partagé.
Tous les amapiens amènent un plat ré-
alisé à partir des produits de nos pro-
ducteurs bio locaux afin de partager
un repas convivial, qui sera agrémenté
par la présence de notre brasseur de
bière qui fera une vente sur place.

Producteurs, nouveaux arrivants sur
la commune et équipe municipale se-
ront conviés.

3 Place Charles de Gaulle
37380 Monnaie

G Cécile TAVERNIER - 06 38 92 03 92
www.bioenbrenne.wixsite.com/
amapbioenbrenne

Samedi 16 septembre
de 10h à 17h30

FERME OUVERTE : PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES - ACCUEIL DE LA BIODIVERSITÉ

Présentation de l'activité en plantes
aromatiques et médicinales : cultures
biologiques, séchoir, transformations
(macérations et distillation), dégusta-
tion de produits, etc.

Animations sur le thème de la biodi-
versité : lectures, fabrication de ni-
choirs, observations naturalistes, etc.

4 Piquemouche (lieu-dit)
37290 Charnizay (route d'Obterre)

G Thomas & Catherine
LEMAIGRE-CLOSSON - 07 86 48 13 36
piquemouche@orange.fr
www.piquemouche.fr

f @piquemoucheplantes

Samedis 16 et 23 septembre
**DÉCOUVERTE ET DÉGUSTATION ENTRE
VIGNES ET MARAÎCHAGE**

Située entre Anjou et Touraine, la
ferme des Fontaines est un lieu en
polyculture, que l'équipe du Clos des
Quarterons a commencé à faire re-

