

# Fêtons les 20 ans du PRINTEMPS BIO

En **LOIRE-ATLANTIQUE**  
du 25 mai au 16 juin  
2019

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

En  
Pays de la Loire,  
des événements  
partout, près de  
chez vous !



Retrouvez le programme complet sur [www.interbio-paysdelaloire.fr](http://www.interbio-paysdelaloire.fr)



# L'agriculture bio, bon pour le climat !



L'agriculture bio préserve **l'eau, l'air, la terre, la biodiversité et respecte le vivant**. Elle génère des **emplois durables et non délocalisables** et participe à vivifier le monde rural.

Aujourd'hui, de nombreuses preuves scientifiques démontrent que **l'agriculture bio réduit les émissions de gaz à effet de serre**. La capacité accrue de rétention d'eau des sols bio permet de mieux gérer les périodes de sécheresse et d'humidité. Les agriculteurs bio ont un **impact positif sur le climat**, en captant notamment dans leurs sols l'excès de carbone présent dans l'air.

En février 2019, le seuil de la 1000<sup>ème</sup> ferme bio a été franchi en Loire-Atlantique, ainsi près de 25% des fermes du département sont labellisées bio ou en cours de conversion.

Le modèle agricole bio, au delà de produire des aliments sains **répond aux attentes de la société et contribue positivement à la biodiversité et à la qualité de l'eau**. Pour autant, l'agriculture bio n'est toujours pas prise en compte, à sa juste valeur, par les politiques agricoles (baisse des aides publiques, finançant un système polluant, ...)

Grâce à tous, paysans, transformateurs, distributeurs, consommateurs, collectivités, et associations, la production agricole et la consommation bio progressent, et la transition agricole et alimentaire est enclenchée !

Les paysans du Groupement des Agriculteurs-rices Bio du 44 militent au niveau local et national (Fédération Nationale de l'Agriculture Bio), **pour faire reconnaître les pratiques agricoles alternatives aux pesticides chimiques**. Ils soutiennent leurs collègues agriculteurs dans leur passage à la bio.

Aux côtés des producteurs, ce sont aussi **338 transformateurs et 112 distributeurs certifiés bio** qui animent cette filière bio dynamique et créatrice de nombreux emplois locaux.

Le Printemps Bio est l'occasion d'échanger, de visiter et de rencontrer les femmes et les hommes engagés pour une agriculture bio locale, éthique et solidaire !



Pour savoir **où acheter des produits bio locaux**, rendez-vous sur : **bonplanbio.fr**

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

**Une filière, Kesako ?**

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 obtenir la satisfaction du consommateur.

**Retrouvez les animations proposées par les magasins Biocoop, Chlorophylle, L'Eau Vive p.14 à 18**

**Ateliers culinaires au restaurant "À table naturellement"**

À table naturellement a 1 an déjà, le restaurant vous accueille du lundi au samedi le midi (fermé du 30 mai au lundi 3 juin)



**Samedis 25 mai et 8 juin, de 16h à 18h, à Nantes**

• Atelier cuisine autour de la cuisine végan proposé par l'équipe

**Samedi 15 juin, de 16h à 17h30, Nantes**

• À la découverte des épices, proposé par Karine, Toque-Trotteuse  
Leur histoire, leurs vertus, les conseils pour bien les choisir et les conserver, comment les cuisiner... Les épices n'auront plus de secrets pour vous ! • Un thé Massala chaï vous sera offert • Atelier-conférence et vente d'épices sur place,

participation de 5 €/pers.

Plus d'info sur [www.toquetrotteuse.com](http://www.toquetrotteuse.com)

Lieu : Restaurant Bio À table naturellement, 15 rue Louis Blanc, Nantes - 02 28 44 38 23  
[www.atable-naturellement.fr](http://www.atable-naturellement.fr)



**À la découverte des bières artisanales à la Brasserie Philmore**  
**Samedis 25 mai et 8 juin, de 10h30 à 12h, Rezé**



• Venez découvrir, au cœur de la brasserie : l'histoire de la bière, ses principaux styles, la méthode de fabrication, les matières premières, dégustation... • Entrée libre, nombre de places limité

Inscription préalable par mail : [brasseriephilmore@gmail.com](mailto:brasseriephilmore@gmail.com)

Lieu : Brasserie artisanale Philmore, 22 bis rue Emile Zola, Rezé  
06 17 74 58 11 - [www.philmore.fr](http://www.philmore.fr) - [Facebook.com/PhilmoreBiere](https://www.facebook.com/PhilmoreBiere)

**Ciné débat : « Un lien qui nous élève »**

**Lundi 27 mai, 20h, Nantes**



• Echanges avec Sophie Clouet et Guylain Pageot, deux éleveurs-es qui se questionnent et améliorent sans cesse le bien-être de leurs animaux  
• Présentation du Collectif 44 et 85 «Quand l'abattoir vient à la ferme», qui participe à un travail pour accompagner la fin de vie de leurs animaux d'élevage.

Tarifs : 5€ plein tarif, réduit 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 : 02 51 83 66 71 – [www.cinemalebbonnegarde.com](http://www.cinemalebbonnegarde.com)



## Portes ouvertes chez Nature et Aliments

Mercredi 5 et Jeudi 6 juin, Rezé



- 2 visites par jour à 9h30 et 14h (Merci d'arriver 5 mn avant les départs de visite)
  - Focus sur notre marque Plaisance Bio qui fête ses 10 ans
  - Découverte de l'histoire de l'entreprise à travers un film • Visite de l'outil de production, éco-conçu • Dégustations • Musée
- 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 - Plus d'information sur : [www.nature-aliments.com](http://www.nature-aliments.com)



## Ciné débat « Le grain et l'ivraie » - VOSTF

Jeudi 6 juin, 20h, Bouguenais

- Echanges avec des associations locales et collectifs de citoyens engagés dans les transitions agricoles et alimentaires

Tarif : 6€ - Réduit/Abonnement : 5€ (avert : quelques scènes ne sont pas adaptées à un jeune public)

Lieu : Cinéma Le Beaulieu, 26 rue de Beaulieu, Bouguenais

Contact : [www.cinemalebeaulieu.com](http://www.cinemalebeaulieu.com)



## Projection débat : «Zéro Phyto, 100% Bio» Des cantines bio locales, c'est possible !

Jeudi 6 juin, 20h, Quartier Bottière, Nantes

- **Débat** : Comment augmenter la part des produits bio au restaurant scolaire sans amputer le budget ? Quelles solutions pour s'approvisionner en produits bio locaux ? L'expérience de terrain et les témoignages alimenteront ces réflexions !

- **Echanges** avec les bénévoles du Collectif Cantine responsable Nantes, Cantine sans plastique, un producteur engagé dans l'approvisionnement de restaurants scolaires et David Lorgeoux, chargé de mission restauration collective au GAB 44 • Verre de l'amitié bio offert

Tarif : Gratuit, participation possible au chapeau

Lieu : Maison de quartier Bottière, 1 rue Germaine-Tillion (147, route de Sainte-Luce), Nantes

Contact : [cantineresponsablenantes@gmail.com](mailto:cantineresponsablenantes@gmail.com) - 06 64 34 46 84

[www.facebook.com/groups/cantineresponsablenantes/](https://www.facebook.com/groups/cantineresponsablenantes/)



## Atelier : biodiversité et les soins naturels au potager

Samedi 8 juin, de 14h30 à 17h45, Les Sorinières

Comment se servir de la nature pour soigner les plantes ? Nous aborderons les différentes préparations pour limiter les pucerons, traiter l'oïdium, se prémunir du mildiou ...

L'atelier de formation sera illustré par un grand jardin pédagogique

Tarif et réservation : 30€ par personne pour la demi-journée

Lieu : 14 rue de la Filée, Les Sorinières, lieu situé en face du parc de la Filée

Contact : 06 14 46 75 64 - [jardinpartageannie@gmail.com](mailto:jardinpartageannie@gmail.com)

[www.lespotagersessaim.es.com](http://www.lespotagersessaim.es.com)





## Visite et animation au chantier maraîchage d'Océan insertion

Mercredi 12 juin, de 11h à 16h30, Couëron



Le Chantier d'insertion vous ouvre grand ses portes !

• Présentation du jardin maraîcher : visite guidée des cultures tunnels et extérieures, échanges autour du mode de culture bio des différents légumes • de 13h30 à 16h30 : animation sur les semis et rempotage de plants aromatiques (à partir de 3 ans) • stand d'info par l'association « Terre de Liens » • vente des légumes cultivés sur place de 11h à 19h • le midi, venez avec votre pique-nique, offre de restauration rapide sur place\* à base des produits de la ferme, réalisée par le chantier restauration d'Océan insertion du Carré des services de St Herblain • Entrée libre et gratuite

Lieu : Océan Insertion, Le Mortier des Noues, Couëron. Le chantier est situé à la sortie de Couëron sur la route de St-Etienne-de-Montluc, balisage maraîchage bio

Tarifs repas et réservation : \*repas entre 5 et 7€ - maraichage@ocean-rdq.org - 06 61 35 86 37

Contact : Mathieu Canat - 06 61 35 86 37 et Vincent Capelle - 06 98 03 56 45



## « Manger Bio 44 » fête ses 10 ans ! Mercredi 12 juin, à partir de 10h, région nantaise



«Manger Bio 44» est une association de producteurs-rices bio de Loire-Atlantique. Celle-ci permet de structurer de manière collective l'offre et la commercialisation des produits fermiers à destination de la restauration collective, des magasins et des groupements de consommateurs. L'association invite les professionnels de la restauration collective du territoire à fêter cet événement.

• 10h : visite d'une ferme en élevage de vaches laitières • exposition de toutes les initiatives agricoles des adhérents • barbecue avec des produits bio locaux de producteurs-rices de l'association

Sur inscription, réservé aux professionnels

Contact : 09 82 48 65 19 - aurelie@mangerbio44.fr

www.mangerbio44.fr

## Qu'est-ce qu'on mange ? Lançons-nous un défi !



Samedi 15 juin, 14h, Carquefou

D'octobre 2018 à juin 2019, des habitants volontaires de Nantes Métropole participent au jeu Défi FAAP\* via des ateliers cuisine et jardinage, visites de ferme, d'entreprises et de points de vente, d'animations débat ...



• **L'objectif ?** Se questionner sur son alimentation, ses pratiques d'achats, (re)découvrir le plaisir de manger et découvrir des fermes bio locales.

• **Le défi ?** Augmenter sa consommation en produits frais, bio, locaux sans impacter son budget !

• Les 5 équipes adossées aux structures relais de Nantes Métropole (Maisons de quartier, Centres socio-culturels, CCAS, Entreprise) clôturent 8 mois d'aventure collective autour d'un moment convivial • Venez en

apprendre plus et envisager votre participation pour la rentrée 2019

\*Clôture du Défi Familles A Alimentation Positive (FAAP) 2019

Info et inscription obligatoire : [www.gab44.org/consommateurs/defi-faap](http://www.gab44.org/consommateurs/defi-faap)  
[www.famillesalimentationpositive.fr](http://www.famillesalimentationpositive.fr)

Contact : GAB 44 – Fanny Caron – [defialimentation@gab44.org](mailto:defialimentation@gab44.org)



## Porte ouverte festive et familiale au Jardin de Cocagne

Samedi 15 juin, de 14h à 18h, Carquefou

Le Jardin de Cocagne Nantais vous ouvre grand ses portes !  
• visite du jardin • marché de producteurs bio locaux : légumes et tisanes et aromatiques, plants, pain, fromages de brebis ... • animations pour les grands et les petits !

Retrouvez le programme complet sur le blog du jardin • Entrée gratuite

Lieu : Jardin de Cocagne, 7 rue des Ruettes, Carquefou

Contact : 02 40 68 91 67 – [jdcnantais@orange.fr](mailto:jdcnantais@orange.fr)

[jardindecocagnenantais.fr](http://jardindecocagnenantais.fr)

[www.facebook.com/jardindecocagnenantais](https://www.facebook.com/jardindecocagnenantais)



## « Bienvenue dans mon jardin au naturel ! »

Sam. 15 et dim. 16 juin de 10h à 17h, Nantes, Agglo. et Vallée de l'Edre



Visitez des jardins naturels près de chez vous !

• Des jardiniers amateurs ouvrent leurs jardins à toutes et à tous ! Le parcourir, c'est découvrir un art du jardinage qui se partage avec simplicité et convivialité, et se pratique sans pesticide, ni engrais chimique. Ces jardiniers sont dans une démarche respectueuse de l'environnement ! Une occasion de venir échanger trucs et astuces et de partager ses expériences • Gratuit et sans réservation

En partenariat avec l'Agence de l'Eau Loire-Bretagne et le Fond Européen FEDER

Lieu : Liste des jardins sur : [mon-jardin-naturel.cpie.fr](http://mon-jardin-naturel.cpie.fr)

Contact : 02 40 48 54 54 – [sandra.mazel@ecopole.com](mailto:sandra.mazel@ecopole.com)

## Pays de Redon...



## Découverte de fermes d'Avessac : du légume à la glace !

Samedi 25 mai, de 14h à 22h, Avessac

À la ferme maraîchère de la Vallée de la Lune

• 14h : visite des lieux et atelier cuisine sur réservation : réalisation d'un pâté végétal

À la ferme laitière St-Yves

• 16h : dégustation et visite de la ferme en élevage de vaches

• observation de la traite et animations pour les enfants

• 17h : goûter glacé (payant) • 18h : seconde visite de la ferme laitière, expo

autour de l'atelier glace • 19h : repas, soupe de lait traditionnelle, tartines

végétales et glace (payant, sur réservation) et bières locales sur place

• 19h30 : soirée échange autour d'AFTerre 2050, en partenariat avec le

CIVAM • Présence du «Collectif Sans Pesticide», du Syndicat du bassin

versant du Don et du GAB 44 • Entrée et animations gratuites

Tarifs : Goûter 4€, repas du soir 5€

Lieux : Ferme La Vallée de la Lune, 3, la Marottais, Avessac

Ferme St-Yves, St-Yves, Avessac

Contact et réservation : ferme maraîchère : 06 36 69 22 13

[contact@lavalleedelalune.fr](mailto:contact@lavalleedelalune.fr)

Ferme laitière : 06 84 03 81 54 – [fermesaintyves@gmail.com](mailto:fermesaintyves@gmail.com)





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

Dimanche 2 juin, de 8h30 à 12h, La Chevrolière



- Accueil de 8h30 à 12h • petits déjeuners à partir de 9h
- observation de la traite en directe de 8h30 à 9h30
- visite de la ferme, présentation des différentes races de vaches, du séchoir à foin, des pratiques d'agroforesterie
- balade en calèche • stand d'information sur le bien-être animal et l'abattage à la ferme • information sur les projets agricoles et alimentaires bio sur le secteur • Entrée et animations gratuites

Tarifs petit déj. : 6€ plein tarif, 4€ étudiant et chômeur, 3€ enfants de - de 12 ans, gratuit pour les - de 3 ans.

Lieu : Ferme de la Chantinière, La Buchetière, La Chevrolière  
Contact et réservation petits déj. (résa. conseillée) : 06 75 88 21 49  
lesptsiclous44@orange.fr

Plus d'info sur [www.fete-du-lait-bio.fr](http://www.fete-du-lait-bio.fr)

## Pays de Retz...

Retrouvez les animations proposées par les magasins Les Hameaux Bio p.16



## Séance ciné « Un lien qui nous élève »

Dimanche 2 juin, 10h30, Pornic



• **Synopsis** : Dès 1850, la loi Grammont punissait les mauvais traitements à nos compagnons sans mots. Mais, à ce jour, le paysage de l'élevage français a surtout pris la forme de porcheries-usines, de stabulations surpeuplées, de fermes industrielles robotisées... Heureusement, des éleveurs choisissent une autre voie pour offrir une existence plus digne à leurs animaux, du début à la fin. Et leurs efforts sont récompensés par le lien qu'ils tissent avec leurs bêtes. Un lien qui nous élève tous.

Tarifs : 4,50€ (moins de 14 ans : 4€) (film adapté au jeune public)

## Cinéma débat « Le grain et l'ivraie » - VOSTF

Jeudi 6 juin, 20h30, Pornic

• Echanges avec Renaud Bertrand, ferme des Champs Libres à Chaumes-en-Retz, Yoann Morice, ferme «Permabocage» à Chauvé et un ou une représentant-e du GAB 44

Tarifs : 5,50€ (avert : quelques scènes ne sont pas adaptées à un jeune public)

Lieu : Cinéma St Gilles, 54 rue de Verdun, Pornic  
Contact : 02 40 82 20 79



Le cinéma Saint Joseph et Matsylie Productions  
présentent

CINÉ - DÉBAT  
**CULTURE  
PAYSANNE**

DIMANCHE  
**9**  
JUN  
17H

PROJECTIONS DE  
**CHRONIQUE DES ANNÉES TRISTES**  
Un film de Alain AUBERT

**MON PANIER**  
Un film de Marie-Josée DESBOIS

SUIVI D'UN ÉCHANGE AUTOUR DE  
L'AGRICULTURE PAYSANNE

et la participation de  
**Gilles SERVAT**  
au cinéma St Joseph  
de Ste Marie sur Mer






## Ciné débat et mini concert Dimanche 9 juin, 17h, Pornic

Le cinéma vous propose une soirée composée de 2 courts films  
suivis d'un échange qui se conclura en chanson

- 17h : « Chroniques des années tristes »
- 18h : « Le panier de Manon »

Echanges avec les réalisateurs-rices Alain Aubert et Marie-Josée Desbois, Guylain Pageot, éleveur à la Ferme du Marais champs à Villeneuve-en-Retz et un responsable de l'AMAP de Pornic

- 20h : clôture en chanson avec la présence de Gilles Servat

Avec la participation de l'AMAP de Pornic et de l'association Hironnelle

Tarifs : 5€ tarif unique, moins de 14 ans 4€

Lieu : Cinéma St Joseph, 14 rue Notre-Dame, Pornic  
Contact : 06 70 85 10 95 – s.juille@free.fr – www.cinestjoseph44.fr



## Porte-ouvertes d'une ferme en installation/Paysan Boulanger Jeudi 13 juin et samedi 15 juin, Chaumes-en-Retz

Dans le cadre de son installation, la ferme souhaite montrer le travail accompli lors des chantiers participatifs, renforcer ses liens avec les partenaires locaux et préparer le lancement officiel du fournil et de la boulanger paysanne bio en septembre.



**Jeudi 13 juin, de 8h à 14h :**

Accueil des professionnels et partenaires

**Samedi 15 juin, de 10h à 21h :**

Accueil des citoyens

- 10h à 12h : accueil, échanges, découverte des produits et fonctionnement du fournil

- 12h à 14h : pique-nique en famille, repas végan bio offert pour les partenaires et bénévoles de la journée
- 14h à 19h : visite de la ferme, des champs de blés anciens, de la phyto-épuraton, nombreux stands dont celui de l'association «Terre de Liens»

- marché de producteurs bio locaux
- animations pour les familles
- vente de pain et buvette
- 18h : Pot de l'amitié
- 19h à 21h : Repas, apportez vos garnitures bio pour les tartines cuites au feu de bois, tranches de pain fournies
- 21h : clôture
- Entrée libre et gratuite

Programme complet et infos sur :  
fermedeschampslibres.blogspot.com

Lieu : Ferme des Champs Libres, 23 rue de la Fontaine Bonnet,  
Lieu dit la Poitevineière (sur l'ancienne commune d'Arthon en  
Retz), Chaumes-en-Retz  
Contact : 06 32 15 09 08  
fermedeschampslibres@gmail.com  
www.facebook.com/fermedeschampslibres



## Festival Faîtes-Nature

Vendredi 24 et samedi 25 mai, Aigrefeuille-sur-Maine



**Vendredi soir** : Salle des alisiers Richardière II

• 19h45 : Projection du film «Après demain» suivi à 21h15 d'une conférence de Samuel Aubin, chercheur de l'école des mines de Nantes - Collège des transitions sociétales

**Samedi** : Parc du Plessis

• 9h30 à 12h30 : marché de producteurs bio locaux et RepairCafé du Vignoble  
• rencontre avec les associations locales • atelier lecture «En Maine un livre»  
• 11h : conte pour petits et grands

À partir de 10h, en continu : • ateliers de fabrication d'éponges lavables, de sac à pain ... • vente et troc d'objets de récup • troc plantes • 14h30 à 18h30 : atelier «espace info énergie» • animation «Faîtes des petites phrases ... Nature» • Atelier zéro déchet, astuces pour réduire les emballages ...

• 16h : conte pour petits et grands • 18h : apéro dîner concert avec l'école de musique locale • bar et restauration bio sur place toute la journée • Entrée libre et gratuite

Contact : Collectif Faîtes Nature - faites-nature@laposte.net – www.faites-nature.fr

## Exposition BD en plein air : Stop aux idées reçues sur la bio !

Du 1<sup>er</sup> au 16 juin, Le Landreau

Le fournil Pain Virgule est une SCOP labellisée Bio depuis 1994. En SCOP, nous mettons l'individu au centre de nos décisions et non la finance, en bio, nous préservons notre qualité de vie et la vôtre aussi.

Les paysans qui fournissent les céréales sont des partenaires, ils fixent leur prix de vente, nous permettant de vous proposer nos farines, moulues chez nous, des pains sains, naturels, façonnés avec nos mains et cuits au feu de bois • Exposition de la BD des «Bio sceptiques»

sur le parking du magasin • Gratuit

Lieu : 104 ZA la Lande de la Bossardière, Le Landreau

Contact : 02 40 06 46 80 - painvirgule@wanadoo.fr



## À la découverte du métier de brasseur

Vendredi 7 juin, 18h30, Château-Thébaud



Créée en 2017, la Brasserie «La Conviviale», c'est l'histoire de Nicolas et Etienne, deux amis d'enfance qui ont attrapé le virus du brassage.

• Découverte des différentes étapes de la fabrication de la bière\*, du choix des ingrédients au conditionnement • Gratuit sur inscription, ouvert à tous

Visite organisée par le CSC de l'Allée Verte, à l'initiative des familles qui participent au « Défi Familles à Alimentation Positive » de St-Sébastien-sur-Loire

Lieu : Brasserie La Conviviale, 21 rue des Châtaigniers, ZA du, Le Butay, Château-Thébaud.

Départ possible du CSC de l'Allée Verte à 18h

Inscription : Centre Socioculturel de l'Allée Verte par téléphone ou sur place

Contact : 02 40 33 16 88 - accueil@alleepverte-csc.asso.fr - alleepverte.centres-sociaux.fr



## Jardinage collectif au verger du Nid d'oie !

Samedi 8 juin, de 10h à 17h, Clisson



Sur un verger sauvé des bulldozers par les Clissonnais !

- entretien des fruitiers, de la spirale aromatique, de la mare, de l'hôtel à insectes ... • ateliers à tout moment, pour toute la famille !
- pique-nique partagé le midi • chantier participatif, familial, convivial, ouvert à tou-te-s, arrivée possible à tout moment ! • Gratuit

Lieu : Verger du Nid d'oie, route de Nid d'oie, Clisson

Parking à proximité de la gare SNCF de Clisson

Contact : Association Clisson Passion - asso@clissonpassion.fr  
02 85 52 45 21

## De la feuille à la tasse, à La Route des Comptoirs

Vendredi 14 juin, de 14h à 18h, Le Landreau



À l'occasion des 20 ans du Printemps bio, nous vous invitons à venir visiter les ateliers de La Route des Comptoirs • Participez au parcours olfactif et gagnez un thé d'une composition unique !

- Dégustation gratuite de notre sélection du printemps
- Découvrez toutes les étapes du processus de fabrication : de la sélection dans les pays de production à la création des recettes en passant par le conditionnement

3 groupes seront mis en place pour les visites à 14h, 15h, 16h

Lieu : La Route des Comptoirs, 1.Z.A La Bossardière, Le Landreau

Contact et réservation : 02 40 54 20 00 - contact@laroutedescomptoirs.com  
www.laroutedescomptoirs.com/fr



## Ciné débat « Un lien qui nous élève »

Vendredi 14 juin, 20h10

Divatte-sur-Loire/La Chapelle-Basse-Mer

- Echanges avec des éleveurs -ses qui se questionnent et améliorent sans cesse le bien-être de leurs animaux.

Tarifs : 5€ tarif unique, tarif réduit 4€

Lieu : Cinéma Jacques Demy, 11 rue du Stade, La Chapelle-Basse-Mer



## Visite et animations à la ferme de L'Aufrère

Samedi 15 juin, de 15h à 19h, dimanche 16 juin, de 10h à 19h, Vallet



Présentation et visite guidée de l'exploitation maraîchage, élevage, vignes et offre de gîtes paysans • jeux pour enfants • vente des produits de la ferme et ceux de jeunes paysans locaux ... • rencontres et échanges avec "Accueil Paysan", "Terres en vie", ... • Gratuit

Lieu : Ferme de L'Aufrère, L'Aufrère, Vallet, direction d'Ancenis, 3km à gauche  
Contact : 06 02 39 68 43 - fermedelaufriere@gmail.com

## Lancement de la coopérative « Passeurs de Terres » Samedi 25 mai, de 10h à 17h30, Drain (49)



La coopérative «Passeurs de Terres» vous propose de découvrir cette initiative innovante et solidaire et le projet de la ferme de la Champenièrre.

- 10h à 12h : visite de la ferme et de ses spécificités agricoles et environnementales, par les paysans François Coueffé et Didier Brouard
- 12h30 : pique-nique partagé et apéritif paysan
- 14h : présentation officielle du projet et de la coopérative
- 16h30 : clôture conviviale
- Entrée libre et gratuite

La coopérative régionale de foncier agricole «Passeurs de Terres» est une initiative innovante et solidaire, créée par Terre de liens Pays de la Loire en partenariat avec la LPO, La Coordination de l'Agriculture biologique (CAB Pays de la Loire), la FRCivam et l'AFODG.

Lieu : Ferme de la Champenièrre, Drain, Orée d'Anjou, Maine-et-Loire  
Contact : [m.dionnet@terredeliens.org](mailto:m.dionnet@terredeliens.org) - [terredeliens.org](http://terredeliens.org)

### Châteaubriant...

Retrouvez les animations proposées par les magasins Biocoop p.13



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

Dimanche 2 juin, de 8h30 à 15h, Châteaubriant



- Accueil de 8h30 à 15h
- petits déjeuners à partir de 9h
- observation de la traite en direct de 8h30 à 10h30
- visite de la ferme qui transforme le lait en produits laitiers de vache et fabrique du pain
- marché de producteurs bio locaux et d'artisans
- possibilité de pique-nique le midi
- animations : atelier de fabrication de beurre, contes pour petits et grands, balade découverte de la faune et flore des haies
- stand d'info sur les actions locales en faveur de la biodiversité et de la qualité de l'eau
- Entrée et animations gratuites

Tarifs (petit déj.) : 6€ plein tarif, 4€ étudiant et chômeur, 3€ enfants de - de 12 ans, gratuit pour les - de 3 ans

Lieu : Ferme La Rousselière, La Rousselière  
Contact et réservation des petits déj. (résa. conseillée)  
06 82 25 16 87  
[fermedelarousseliere@gmail.com](mailto:fermedelarousseliere@gmail.com)

Plus d'info sur [www.fete-du-lait-bio.fr](http://www.fete-du-lait-bio.fr)



## L'eau c'est la vie, lançons-nous un défi !

Dimanche 9 Juin, 14h, Châteaubriant



De janvier à juin, des habitants Castelbriantais volontaires participent à un défi autour des pratiques aux jardins et allées, sur leur consommation d'eau et les rejets à la maison, leurs habitudes alimentaires et les impacts sur l'eau ...

• **Les motivations ?** Dans les cours d'eau du bassin versant de la Chère, de nombreux polluants sont détectés et notamment des pesticides et du phosphore ...

• **Le défi ?** Mettre en place des petits gestes pour la qualité de l'eau et pour réduire sa facture

• En association avec le Syndicat de la Chère et le GAB 44, les 4 équipes adossées aux associations RENCONTRES, l'ARCEL, ALJC,

ESAT Les ateliers de la Mée vous proposent de partager leurs découvertes sur un stand et atelier interactif lors de la porte ouverte des Jardins des Lilas

Evènement de clôture du Défi Foyers Actifs pour la Qualité de l'Eau 2019

En savoir plus : [www.syndicatdelachere.fr](http://www.syndicatdelachere.fr) - [www.gab44.org](http://www.gab44.org)

Contact : Rencontres - Régis Chaplais - [asso.rencontres@gmail.com](mailto:asso.rencontres@gmail.com) - 02 40 81 16 50

### Pays de Nozay et Blain...

## Retrouvez les animations proposées par les magasins Biocoop p. 13



### Rendez-vous à la salle de traite !

Mercredi 5 juin, de 17h30 à 19h, Blain

Nous vous ouvrons nos portes pour un moment privilégié auprès de nos animaux et de l'éleveur • Après être allés chercher les vaches au champ, observation du fonctionnement de la salle de traite • Inscription pour 15 personnes maxi jusqu'au dimanche 2 juin • Gratuit

Lieu : Ferme Péard, St Gabriel, Blain

Contact et réservation : 02 40 87 47 18 - [contact@fermepoard.fr](mailto:contact@fermepoard.fr) - [www.fermepoard.fr](http://www.fermepoard.fr)



### Secteur de Pontchâteau et St Nazaire...

## Retrouvez les animations proposées par les magasins Les Hameaux Bio p.16



### Visite du poulailler et de la chèvrerie du Cougou

Dimanche 26 mai, de 10h à 18h30, Guenrouët

• visite de la chèvrerie toute la journée • 10h : ramassage des œufs dans le poulailler • 11h : observation de l'activité de la fromagerie • marché de producteurs bio locaux de 11h à 15h • restauration/buvette bio, repas formule planche paysanne " Terroirs 44" 10€ pour 2 pers.

• l'après midi balade en âne • expo sur les cigognes de Loire-Atlantique • 17h : observation de la traite • Entrée et animations gratuites

Lieu : Ferme de Cougou, Bleuben, Guenrouët



## Quelles actions menées par les «Collèges engagés pour l'environnement» en 2018/2019 ?



GAB 44  
Les Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique



**Mardi 28 mai, de 9h à 15h30, St Lyphard**

Le Conseil départemental soutient les projets d'éducation à l'environnement développés au sein des collèges. Les élèves travaillent sur un projet qui traite de la qualité alimentaire en restauration, le gaspillage, l'énergie ... • Présentation par les élèves de 5 collèges des projets réalisés • forum et ateliers des associations «ressources» d'éducation à l'environnement mobilisées dans ce dispositif

Le GAB 44 référent sur l'éducation à l'alimentation en lien avec l'agriculture, l'environnement, la santé sera présent • Tous les enseignants et chef d'établissement sont invités à rencontrer les associations ressources et échanger sur les possibilités de projet commun

Lieu : Village de Kerhinet, St Lyphard

Contact et information : Laurence.LEDEAUT@loire-atlantique.fr

## Visite et goûter à la ferme !

**Samedi 15 juin, de 14h à 19h, Montoir-de-Bretagne**

- De 14h à 16h : visite des ruches et de la miellerie, réservation sur place • 16h : goûter bio à base de pain d'épice ou brioche, yaourt breton ou compote de pomme et une boisson (café, thé, chocolat au lait, jus ou cidre (5€ sur réservation) • marché de producteurs bio locaux • buvette
- animations : balade découverte de la faune et flore des haies
- 17h : conférence sur l'abeille et son impact dans l'environnement
- 19h : apéro • Entrée et animations gratuites



Lieu : Le Rucher des marais, Trémoudeuc, Montoir-de-Bretagne

Contact et réservation : Idéalement par sms au 06 37 23 39 71 - rucherdesmarais@gmail.com

## Vos animations Printemps Bio dans les magasins Bio...

### Vos magasins BIOCOOP



## Biocoop Biocinelle ouvre ses portes

**Du 4 au 7 juin, à Blain**

• Venez vivre la vie de l'équipe Biocinelle • Deux heures d'immersion dans l'équipe, pour partager notre quotidien et poser toutes vos questions sur la Bio, Biocoop et Biocinelle. Même si on ne sait pas tout, on a une grosse envie de vous le partager ! • Attention, places ultra limitées (maxi 2 invités par créneau) et moments choisis pour vous faire participer activement...

Renseignements et inscriptions à la caisse du magasin et sur [biocoop.biocinelle.net](http://biocoop.biocinelle.net)

**Samedi 8 juin de 10h à 13h**

« Ça déguste bio : atelier cuisine, grignotage avec les producteurs-rices, visite guidée ... »

Lieu : Biocoop biocinelle, 39 rue de Nantes, Blain - 02 40 87 51 99



## Biocoop Biosphère Châteaubriant

**Mardi 4 juin à 17h/ Démonstration « Je fais moi-même mon démaquillant bio »**

**Mardi 11 juin à 17h/ Démonstration « Je fais moi-même mon liniment bio »**

**Samedi 15 juin de 10h à 11h30/ Atelier : « Je fais moi-même mes emballages réutilisables en coton ciré »** – participation 6€

Lieu : Pôle commercial de la Grenouillère, 67 A Rue d'Ancenis, Châteaubriant - 02 40 28 15 40



## Biocoop Nantes Sud

Vendredi 7 juin de 10h30 à 12h



**Cours démonstration de cuisine** avec Gilles Daveau, auteur de livres et formateur

Thème "Recettes des beaux jours autour des fraises et aubergines"

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

[nantes-sud.biocoop.net](http://nantes-sud.biocoop.net)

## Visite d'un site maraîcher remarquable

Samedi 15 juin, de 9h30 à 13h à St Gildas-des-Bois



Le Sillon Bio



La Biocoop Le Sillon Bio vous invite à la découverte d'un site d'exception rassemblant : tenue maraîchère, vergers, espaces en agroforesterie, jardin pédagogique, serres, parcelles expérimentales...

Au cœur de l'Abbaye de la Communauté des Sœurs de Saint-Gildas-des-Bois.

Une matinée pour vous inspirer, échanger,

découvrir ce projet porté par l'Oasis de Pen An Hoat, Accès-Réagis et Terre & Humanisme. Gratuit  
Places limitées sur inscription



Pour faciliter la venue de chacun et limiter les déplacements, nous mettons en place une navette collective au départ de la Biocoop Le Sillon Bio, où les participants pourront laisser leurs voitures qu'ils récupéreront en fin de matinée.

Lieu de départ : Biocoop Le Sillon, Parc commercial de la Colleraye, Savenay

Info et inscription : 02 40 33 35 24

## Vos magasins HAMEAUX BIO



### Hameaux Bio Biocoop à Trignac

du 25 mai au 16 juin

• **Dessine-moi un ménage de printemps écologique et doux pour la planète !**

Les enfants de 5 à 11 ans sont invités à exprimer leur talent de dessinateur et leur créativité en imaginant le ménage de printemps avec Virginie ! Pour participer il suffit de déposer ton dessin soit au magasin ou à l'adresse [rco.hbt@leshameauxbio.fr](mailto:rco.hbt@leshameauxbio.fr). Le règlement est à consulter sur la page Facebook les hameaux bio de trignac



• **Collecte de papiers usagés** - Papiers de l'Espoir

Grâce à l'association Papiers de l'Espoir, le papier collecté est revendu à des entreprises spécialisées dans son recyclage. Les fonds ainsi dégagés financent des projets humanitaires et éducatifs en France et dans les pays en développement. Une tonne de papiers permet de financer, par exemple, 20 livres scolaires.

**Samedi 1<sup>er</sup> juin, de 15h à 17h/Atelier main verte :  
Plantez bien, plantez bio !**

Pour les grands, pour les petits, atelier jardinage - Nombre de places limité  
inscription par mail [ra.hbt@leshameauxbo.fr](mailto:ra.hbt@leshameauxbo.fr)

**Jeudi 6 et 13 juin, de 16h30 à 19h15/**Et si vous goûtiez la spiruline, une microalgue cultivée à la Plaine-sur-Mer. L'occasion de rencontrer Hugo notre "maitre spiruline local", dans notre magasin

**Vendredis 7 et 14 juin, de 15h à 18h et samedis 8 et 15 juin, de 10h à 12h/**Visite chez un producteur de Spiruline Bio et locale

Dégustation de smoothie maison

En partenariat avec Spiruline de Retz - 20 places par jour

Lieux : La Ferme des Roseaux Chemin des roseaux Lieudit Le Grand Pré, La Plaine-sur-Mer

Les Hameaux Bio Trignac, Rue des Aigrettes - Trignac - 02 40 45 83 13

Inscription par mail : [ra.hbt@leshameauxbio.fr](mailto:ra.hbt@leshameauxbio.fr)

Facebook les hameaux bio de trignac



## Hameaux Bio Biocoop à Guérande

De nombreuses animations sont proposées dont :

**Samedi 25 mai, 15h30/**Projection du film Irrintzina

**Lundi 27 au jeudi 30 mai/**La ressourcerie Recyclane présentera la ressourcerie et le réemploi

**Mercredi 29 mai, 16h30 à 17h30/**Débat consommer bio et local sans se ruiner

**Vendredi 31 mai, 16h30/** Explication du kéfir de fruit et recette. La journée entière, «butte permaculture» présentée en extérieur, accompagnée d'une conférence sur «jardiner en sol vivant». Par "Gens du Jardin"

**Samedi 1<sup>er</sup> juin/Vélo à smoothie**



**Mercredi 5 juin, 17h30/**Journée mondiale de l'environnement café-échange sur le jardinage en sol vivant, jusqu'à 19h, par l'association "Ceux qui sèment"

**Vendredi 7 juin, de 10h à 16h/**Soin visage Sarmance offert à 17h30/Débat autour des pesticides

**Samedi 8 juin/**Réalisation de trois produits avec Amélie Brault de "Terre Agir" 5€/pers

**Mardi 11 juin, de 17h30 à 18h30/**Café-échange sur le mode de vie zéro déchet, par Maiwenn L'Hostis 5€/pers

**Mercredi 12 juin/**Journée sans sac kraft

**à 17h30/**Débat sur le mode de vie zéro déchet ; Cours de cuisine sur la ré-utilisation des épluchures et des restes de cuisine.

**Animation permanente :** Quizz questions sur la Bio, avec le tirage au sort parmi les bonnes réponses le samedi 15 juin. Retrouvez la pétition «Les Coquelicots», et de nombreuses dégustations, et animations.

**Retrouvez l'ensemble du programme sur [www.leshameauxbio.fr](http://www.leshameauxbio.fr)**

Lieu et contact : Les Hameaux Bio Guérande, Zac de Villejames,

Rue de la Briquerie, Guérande

02 51 73 04 94 - [ra.hbg@leshameauxbio.fr](mailto:ra.hbg@leshameauxbio.fr)



## Les Hameaux Bio Biocoop à Pornic

**Jeudi 6 juin toute la journée /Cours de cuisine** - Escale au Vietnam  
Nems & Rouleaux de printemps - Dalat Pizza - Ca Phe Trung (Tiramisu de Hanoi)  
par Karine Thibaud et Toque Trotteuse  
[www.toquetrotteuse.com/ateliers-culinaires/cours-cuisine-hameaux-bio-pornic](http://www.toquetrotteuse.com/ateliers-culinaires/cours-cuisine-hameaux-bio-pornic)  
Sur inscription, tarif 38€/pers.



### **Jeudi 13 juin à 17h/Atelier Zéro déchet**

Fabrication d'une charlotte alimentaire avec de la cire d'abeille et quelques recettes «fait maison de produits d'entretien ménagers». Sur inscription en caisse au magasin 10€/pers

**Samedi 15 juin/Cours de cuisine** sur "comment utiliser les épiluchures et les restes" par le chef du resto'bio Aurélien donnera des

**Animation permanente** : Quizz questions sur la Bio, avec le tirage au sort parmi les bonnes réponses le **samedi 15 juin**. Retrouvez la pétition «Les Coquelicots», et de nombreuses dégustations, et animations

Lieu et contact : Les Hameaux Bio Pornic, Zone de l'Europe, 1 Rue du Traité de Lisbonne, Pornic  
02 40 21 12 40 - [rm.hbp@leshameauxbio.fr](mailto:rm.hbp@leshameauxbio.fr)

## Les Hameaux Bio Biocoop à Saint-Nazaire

**Du 6 au 8 juin/Animations "faire soi-même"**  
(cosmétique, nettoyant ménager...)

Stand le vendredi 7 juin au matin, de l'association zéro déchet Saint Nazaire pour apprendre à produire moins de déchets et journée sans sac. Rencontres et dégustation avec les intervenants présents chaque journée.

Lieu et contact : Les Hameaux Bio Biocoop Saint-Nazaire,  
89 Rue Jean Jaurès, St Nazaire  
02 40 66 59 69  
[rm.hbst@leshameauxbio.fr](mailto:rm.hbst@leshameauxbio.fr)



## Les Hameaux Bio Biocoop à Nantes

**Samedi 15 juin, de 10h à 13h**



**Free Troc Party** : Faites le tri de vos affaires, apportez-les lors de la Free Troc Party organisée par Les Hameaux Bio, et repartez avec des objets apportés par d'autres troqueurs. Un goûter bio vous sera proposé.

Tarif : gratuit

Modalité d'inscription : 50 places, inscription au magasin.

Voir les modalités d'échange au moment de l'inscription ou sur le site des Hameaux Bio

Lieu : Les Hameaux Bio Biocoop Nantes, 19 Avenue du marché commun, Nantes  
02 52 59 58 46

**Retrouvez l'ensemble des programmes des magasins Hameaux Bio sur [www.leshameauxbio.fr](http://www.leshameauxbio.fr)**

## Vos magasins CHLOROPHYLLE



### Chlorophylle Atlantis à Saint Herblain

**Samedi 25 mai, de 14h à 15h30**

**Cosmétiques faits Maison** - Gommage et crème pour teint lumineux ! avec Aurélie au naturel  
Un teint lumineux dès la sortie de l'hiver : c'est possible ! Venez découvrir comment en participant à ce nouvel atelier. Réalisation d'un gommage à la coco et d'une crème spéciale bonne mine à la carotte.

Dans un objectif de réduction des déchets, merci de bien vouloir apporter 2 contenants d'un minimum de 50 ml



**Mercredi 29 mai, de 18h à 19h30**

**Nutrition - Alimentation des enfants : comment éveiller leur goût & leurs sens ?** avec Solène Bail  
Comment permettre aux enfants, quel que soit leur âge, de construire un rapport positif à la nourriture ? Astuces, posture bienveillante, recettes et idées amusantes vous aideront à éveiller leur goût et leurs sens



**Lundi 3 juin, de 18h à 19h30**



**Cours de cuisine - Pâtes brisées/levées : réussir tartes et pizzas "faciles"** avec Gilles Daveau

Rien de bien compliqué pour réaliser des pâtes brisées et levées ! Surtout quand on connaît le bon mode opératoire et qu'on sait les mettre en scène avec des légumes de toutes saisons.

L'atelier (1h30) est animé par Gilles Daveau, formateur, auteur et conférencier, spécialiste de cuisine biologique et alternative. Il s'achèvera par une dégustation et la remise d'une fiche recette.

Pensez à apporter une boîte alimentaire hermétique

**Lundi 3 juin, de 15h30 à 17h et 12 juin à 18h à 19h30**

**Nutrition - Apéritif dînatoire : bio, local... et fait Maison !** avec Solène Bail  
Ouvrir l'appétit et de favoriser la digestion grâce à des plantes savamment sélectionnées : c'est la vocation initiale de l'apéritif. Mais aujourd'hui, il est surtout devenu une occasion de passer un bon moment en s'affranchissant des codes habituels de réception...

Au menu : roulés de courgettes, boulettes coco-fenouil, dips de fanes de radis et yogi tea glacé

Lieu : Chlorophylle Atlantis, 279 Bd Marcel Paul, St Herblain

### Chlorophylle La Beaujoire à Nantes

**Mercredi 29 mai, de 18h à 19h30**

**Cours de cuisine - Comment faire aimer les légumes ?** avec Catherine Laborde - Collectif "Cuisinons au quotidien"  
Comment valoriser le goût des légumes ? Cuisson douce, herbes, épices... Quelle méthode pour quelle envie ? Chauds ou froids : Catherine vous proposera plusieurs déclinaisons. De quoi varier les plaisirs au gré des saisons !

Atelier animé par Catherine Laborde, co-animatrice du collectif "Cuisinons au quotidien" initié par Gilles Daveau

Lieu : Chlorophylle Nantes La Beaujoire, 20 Rue Eugénie Cotton, Nantes



## Chlorophylle Atout Sud à Rezé

**Mercredi 5 juin, de 10h à 11h30**

**Cosmétiques faits Maison - Après-solaire et Anti-moustique** avec Aurélie au Naturel. Connaître les trois huiles essentielles indispensables, avec la réalisation d'un baume après-soleil et d'un roll on. Dans un objectif de réduction des déchets, merci de bien vouloir apporter votre contenant pour le baume (50 ml). Aurélie se charge du roll on

Lieu : Chlorophylle Rezé Atout Sud, 18 Rue Ordonneau, Rezé

## Chlorophylle Océane à Rezé

**Mercredi 5 juin, de 18h à 19h30**

**Cours de cuisine - Apéritif ?! Comment faire simple et varié ?** avec Emilie Guillou - Collectif "Cuisinons au quotidien"

Venez découvrir quelques astuces pour des apéros sains et gourmands. Faciles à préparer, ils surprendront pourtant vos invités ! Atelier animé par Emilie Guillou, co-animatrice du collectif "Cuisinons au quotidien" initié par Gilles Daveau



**Mercredi 12 juin, de 18h à 19h30**

**Cosmétiques faits Maison - Après-solaire et Anti-moustique** avec Aurélie au Naturel

Connaître les trois huiles essentielles indispensables pour l'été, avec la réalisation d'un baume après-soleil et d'un roll on pour soulager les piqûres d'insectes.

Dans un objectif de réduction des déchets, merci de bien vouloir apporter votre contenant pour le baume (50 ml). Aurélie se charge du roll on

Lieu : Chlorophylle Rezé Océane, 147 Route des Sorinières, Rezé



## Chlorophylle Bio Goulaine à Basse Goulaine

**Samedi 15 juin, de 10h à 11h30**

**Cosmétiques faits Maison - Après-solaire et Anti-moustique** avec Aurélie au Naturel

Au programme : connaître les trois huiles essentielles indispensables pour la réalisation d'un baume après-soleil et d'un roll on

Merci de bien vouloir apporter votre contenant pour le baume (50 ml). Aurélie se charge du roll on

Lieu et contact : Chlorophylle Basse-Goulaine Pôle Sud, 5 Rue de l'Atlantique, Basse-Goulaine

Les ateliers des magasins Chlorophylle sont ouverts à tous, gratuits pour les adhérents Chlorophylle. Pour toutes les animations Chlorophylle, les inscriptions débutent environ un mois avant les événements, pour qu'ils soient accessibles au plus grand nombre.

Retrouvez tous les ateliers Chlorophylle sur la page facebook @chlorophylle-coop, et sur le site [www.chlorophylle-coop.com](http://www.chlorophylle-coop.com) (page Actualités) et dans tous les magasins

## Votre magasin L'EAU VIVE

### L'Eau Vive

**Mercredi 5 juin, de 18h à 19h30, Orvault**



**Atelier cuisine et nutrition** animée par Nathalie Parmentier, Naturopathe et Benjamin Trouille le cuisinier du magasin

Le thème : Apéro dinatoire de l'été à index glycémique bas

Lieu et contact : L'Eau Vive, 272 route de Vannes, Orvault - 02 85 29 20 75  
[www.facebook.com/eauvivenantes](http://www.facebook.com/eauvivenantes)





## Jeu Concours du magazine jeunesse et nature PLUM

Dominique et Ivan, les auteurs de ce magazine créé à St Nazaire, fêtent ses 3 années d'existence.

Pour gagner la trilogie Plum (les 3 premiers numéros), tentez votre chance en participant au jeu concours sur :

[www.plum-magazine.fr](http://www.plum-magazine.fr)



Toutes  
les dates :



### Nantes métropole

- Atelier culinaire** - samedis 25 mai, 8 juin et 15 juin - Nantes
- Porte-ouverte d'une brasserie de bières artisanales** - samedis 25 mai et 8 juin - Rezé
- Ciné débat « Un lien qui nous élève »** - lundi 27 mai - Nantes
- Porte-ouverte entreprise Nature & Aliments** - mercredi 5 et jeudi 6 juin - Rezé
- Ciné débat « Le grain et l'ivraie »** - jeudi 6 juin - Bouguenais
- Projection et débat « Des cantines bio locales, c'est possible !** - jeudi 6 juin - Nantes
- Atelier jardinage** - samedi 8 juin - Les Sorinières
- Porte-ouverte ferme maraîchère d'Océan insertion** - mercredi 12 juin - Couëron
- Fête d'anniversaire de « Manger bio 44 »** - mercredi 12 juin - Nantes
- Journée de clôture du Défi « Familles à Alimentation Positive »** - samedi 15 juin - Carquefou
- Porte-ouverte du Jardin de Cocagne** - samedi 15 juin - Carquefou
- Fête « Bienvenue dans mon jardin au naturel »** - samedi 15 et dim. 16 juin - Nantes métropole

### Pays de Redon

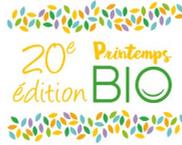
- Ferme-ouvertes maraîchage et élevage de vaches** - samedi 25 mai - Avesnac

### Secteur de Grand Lieu

- Fête du Lait Bio, petits déjeuners à la ferme** - dimanche 2 juin - La Chevrolière

### Pays de Retz

- Séance ciné « Un lien qui nous élève »** - dimanche 2 juin - Pornic
- Ciné débat « Le grain et l'ivraie »** - jeudi 6 juin - Pornic
- Ciné débat et mini concert** - dimanche 9 juin - Pornic
- Ferme ouverte/paysan boulanger en installation** - jeudi 13 et samedi 15 juin - Chaumes-en-Retz



## Vignoble nantais et secteur de Clisson

**Festival Faîtes-Nature** - vendredi 24 et samedi 25 mai - Aigrefeuille-sur-Maine  
**Exposition d'une BD humoristique sur la bio** - 1<sup>er</sup> au 15 juin - Le Landreau  
**Découverte du métier de brasseur** - vendredi 7 juin - Château-Thébaud  
**Chantier collectif / jardinage** - samedi 8 juin - Clisson  
**Ciné débat « Un lien qui nous élève »** - vendredi 14 juin - La Chapelle-Basse-Mer  
**Ferme ouverte en maraîchage, vigne et élevage** - samedi 15 et dimanche 16 juin - Vallet  
**Lancement de la coopérative « Passeurs de Terres »** - samedi 25 mai - Drain (49)

## Châteaubriant

**Fête du lait bio, petits déjeuners à la ferme** - dimanche 2 juin - Châteaubriant  
**Journée de clôture du défi « Foyers actifs pour la qualité de l'eau »** - dimanche 9 juin  
Châteaubriant

## Pays de Nozay et Blain

**Observation de la traite de vaches laitières** - mercredi 12 juin - Blain

## Secteur de Pontchâteau et St Nazaire

**Fermes ouvertes en élevage de poules pondeuses et chèvres** - dimanche 26 mai - Guenrouët  
**Journée de clôture/« Collèges engagés pour l'environnement »** - mardi 28 mai - St Lyphard  
**Porte-ouverte et goûter/ferme en apiculture bio** - samedi 15 juin - Montoir-de-Bretagne

## Vos rendez-vous dans les magasins Bio Biocoop, Chlorophylle et l'Eau Vive p.13 à 18



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



**GAB 44**  
1, rue Marie Curie  
44170 NOZAY  
02 40 79 46 57  
[www.gab44.org](http://www.gab44.org)

Printemps Bio est une campagne d'information nationale sur l'Agriculture Bio [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC LE CONCOURS  
DE L'UNION EUROPÉENNE



AGRICULTURES  
**PRODUISONS  
AUTREMENT**  
www.produisons-autrement.fr