

# Printemps Bio

du 27 mai au 18 juin  
2017

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

Au programme en  
**Maine-et-Loire**



Manger Bio, le bon calcul !



Retrouvez tous les programmes sur [www.interbio-paysdelaloire.fr](http://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 garantes 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, c'est environ 6,6 % de la surface agricole du département qui est labellisée en bio en Maine-et-Loire, ce qui représente environ 650 fermes. Le Maine-et-Loire est ainsi le 9<sup>ème</sup> département français en nombre de producteurs et le 7<sup>ème</sup> pour les surfaces agricoles en bio. Il vous est ainsi facile de consommer bio local et favoriser une agriculture respectueuse des Hommes et de la Nature.

En Maine et Loire, le dynamisme de la filière bio est également lié aux 208 transformateurs et 52 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 locaux, téléchargez le "Guide des points de vente directe" sur le site : [www.gabbanjou.com](http://www.gabbanjou.com)  
Et l'ensemble des guides de la région sur : [www.interbio-paysdelaloire.fr](http://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 pour obtenir la satisfaction du consommateur.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans les Pays de la Loire :

33% des fermes bio sont spécialisées dans l'élevage bovin viande ou bovin lait et 13% des fermes bio produisent des fruits et légumes



## "Du champ d'orge du coin, au verre de bière" : découvrez la filière des bières la Piautre,



**Samedi 3 juin à 14h30, à La Ménitré**

Démarrage de la visite au GAEC Pachamama producteurs d'orge au lieu-dit La Rue à Dénézé-sous-Doué (près de Doué La Fontaine-49) puis visite de la malterie et de la brasserie à La Fabrique des bières d'Anjou (La Ménitré-49), suivi par une dégustation de bières\*.

Visite gratuite - Prévoir chaussures confortables (basket) et vêtement chaud - Disposer d'un véhicule.

**Sur réservation au 02 41 57 62 48 ou [contact@lapiautre.fr](mailto:contact@lapiautre.fr) (min. 12 personnes)**



## La Fête du lait... et de la Viande Bio

**Dimanche 4 juin de 9h à 19h, à Cholet**

Venez participer à cet événement national.

Au programme : petits déjeuners de 9h à 11h

(tarif : 6€ avec le bol offert et 4€ sans bol), Restauration bio. Buvette bio.

Découvrez aussi de nombreuses animations pour les petits et grands : Mini-ferme, démonstrations de traite et de fabrication de beurre, petit marché de producteurs bio, concours de dessin pour les enfants, atelier cuisine, randonnées, animations musicales et plus encore !

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

Entrée libre



**Lieu : Lac de Ribou, Cholet**

**Contact : [gabbanjou@wanadoo.fr](mailto:gabbanjou@wanadoo.fr) ou 02 41 37 19 39**



## Du blé au pain...au Fournil de la Milandrie

**Samedi 10 juin de 14h30 à 18h30, au Louroux Béconnais**



Portes-ouvertes au Fournil de la Milandrie. Entrée libre

**Lieu : Fournil de la Milandrie. Lieu-dit La Milandrie, entre Le Louroux-Béconnais et Ingrandes-sur-Loire**

**Contact : Philippe Le Pape : 06 67 89 62 13 - [contact@fournil-milandrie.fr](mailto:contact@fournil-milandrie.fr)**

## ► Bio Soupe Musicale & Patrimoine au village troglodytique des métiers d'art

**Samedi 10 juin de 15h30 à 18h30, à Turquant**



Le gaspillage à la casserole ! En famille, entre amis,... venez cuisiner des légumes bio inventés, cabossés mais encore bons à manger, tout en profitant d'un cadre exceptionnel. L'association Ligériens de Cœur en partenariat avec l'association Valorise, le GABBAnjou, les magasins la Vie Claire et l'association des artisans métiers d'art de Turquant TAMA, vous invitent à swinguer au son de l'orchestre tout en préparant une soupe pleine de saveurs et de bonne humeur.

Convivialité et joie de vivre assurées ! A vos économies !

Entrée libre

**Lieu : Village troglodytique des métiers d'art, Turquant**

**Contact : [presidence@ligeriendecoeur.fr](mailto:presidence@ligeriendecoeur.fr)**

## ► Translayon, Festival de randonnées et du Patrimoine entre Loire et Côteaux du Layon



### Du 3 au 11 juin, à Rochefort-sur-Loire

La Translayon, ce sont de nombreuses animations et activités du 3 au 11 juin (randonnées, dégustations, concerts...) durant lesquelles les pratiques et produits bio sont mis en avant.

Le GABBANjou proposera notamment un repas 100% bio à Blaison-Gohier pour les participants de la journée du samedi 10 juin de la randonnée "La Grande Descente du Layon".

Les Festivités finales de la Translayon se tiendront cette année le 11 juin au quai des Lombardières à Rochefort-sur-Loire.

Dès 14h, dégustation de vins\* et de produits du terroir dans ce village ligérien typique offrant un superbe panorama sur La Loire. Des producteurs et viticulteurs bio seront présents pour vous parler de leurs produits et les proposer à la dégustation.

Vous pourrez également revivre l'Histoire du transport du vin : une barrique de Côteau du Layon arrivera par La Loire accompagnée d'une flottille de bateaux traditionnels, le tout en musique ! Des jeux pour les enfants et de nombreuses surprises vous y attendront aussi.

**Lieu : Les Lombardières, Rochefort-sur-Loire**

**Contact : Programme complet sur [www.translayon.fr](http://www.translayon.fr)**

## ► Biocoop Symbiose vous invite à la journée des BIOTONOMES !!!

### Samedi 10 juin, Chalonnes-Sur-Loire

Cette journée festive placée sous le signe de «consommer mieux avec moins» sera axée cette année sur la réduction des déchets. Alors, venez découvrir, échanger, rigoler, autour de nombreuses animations. Notamment avec Monsieur Dandin, Consom'acteur, qui témoignera de ses changements d'habitudes pour atteindre le zéro déchet ! Mais aussi avec Elise Charleux de la Communauté de Communes Loire Layon Aubance, en charge du tri et de la prévention des déchets, qui nous fera découvrir comment la collectivité nous accompagne !!

Et pour limiter ses déchets en cuisine, Claudie Henique cuisinera les fanes de légumes et les fibres des extracteurs de jus... humhumhum !

Ce sera aussi l'occasion de faire un point d'étape du défi de réduction des sacs kraft lancé il y a quelques mois en magasin.

Alors, après cette journée nous pourrions jeter nos poubelles !

**Plus d'informations en magasin, et sur internet :**

<http://www.biotonome.fr/la-journee-des-biotonomes/>

[www.biocoop-symbiose.fr/](http://www.biocoop-symbiose.fr/) - <https://www.facebook.com/biocoopsymbiose/>

## ► Le Marché Bio fait sa Guinguette

### Samedi 10 juin de 9h à 15h, Angers

Venez passer un moment convivial lors du marché bio place Molière.

Musique, buvette, espace détente, artisanat local et bien-sûr un repas 100% bio élaboré par les producteurs du marché.

Entrée libre

**Lieu : Place Molière, à Angers**

**Contact : [assomarchemoliere@yahoo.fr](mailto:assomarchemoliere@yahoo.fr)**



## ► Rencontres avec les nouveaux producteurs locaux de la boutique Bio et dégustation

**Samedi 10 juin de 9h30 à 12h30, à Tiercé**

Dégustation des nouveaux produits et échanges avec les producteurs : David Brochard Morranes de Parfum d'épices, François Cornuault de la Ferme du Point du jour à Jarzé, Olivier Lecomte du Château de Passavant à Passavant sur Layon, Sam Thieffry de Savon Zebulles à Villevêque, Café de la Brulerie de la Maine (sans producteur). Entrée libre

**Lieu : 37 rue d'Anjou, Tiercé**

**Contact : Association du Joncheray - 02 72 73 35 71**

## ► La Biodynamie, une technique ou une façon d'être ?

**Dimanche 11 juin à partir de 10h30, à St-Georges-sur-Layon**

De 10h30 à 12 h - Visite des vignes avec une approche générale de la biodynamie.

De 12h à 13h - Dégustation de vins\* et jus de raisins.

De 13h à 14 h - Pique-nique tiré du sac.

14h30 - Présentation des bases de la biodynamie, des préparations et du calendrier de semis.

Entrée libre

**Lieu : La Riffarderie, Saint-Georges-Sur-Layon**

**Contact : Patrick Thomas, 06 24 69 28 91**

**patricktolettethomas@wanadoo.fr**



## ► Bio Dimanche - Marché gourmand

**Dimanche 11 juin à partir de 9h30 à 17h, à Saint-Aubin-de-Luigné**

Randonnée ludique dans les côteaux de vignes. Marché gourmand : composez votre déjeuner avec les producteurs bio locaux. Barbecue à disposition.

Animation musicale. Dégustation et vente de vins\*.

Entrée libre

**Lieu : 20 Valette, St Aubin-de-Luigné**

**Contact : 02 41 78 33 69 - domainecady@yahoo.fr**



## Découvrez la ferme et les produits laitiers biologiques de la Maison Gaborit

**Mercredi 14 juin. Rendez-vous à 16h, à Maulévrier**

Visite de la ferme. Dégustation des produits laitiers. Visionnage du film «la terre libère ses saveurs».

Traite des vaches Jersiaises.

Entrée libre. Début de la visite à 16h.

**Lieu : La Grande Nillière - Maulévrier**

**Contact : 02 41 55 56 54 - info@bernardgaborit.fr**



*La terre libère ses saveurs*



## Animations et dégustations de Viandes Bio

### Durant les week-ends du Printemps Bio

Le Printemps Bio est une opportunité pour les bouchers du Comptoir des Viandes Bio de communiquer sur l'Agriculture Biologique

Ces événements se dérouleront les week-ends sur les lieux de vente.

Les bouchers mettront en avant leurs produits à travers des dégustations et animations.

**Liste des points de vente participants auprès du Comptoir des Viandes Bio,  
1 rue de l'Europe, Maulévrier, 02 41 30 91 60  
[www.lecomptoirdesviandesbio.fr](http://www.lecomptoirdesviandesbio.fr)**

## ➔ Les animations de la Maison de l'Environnement et du Développement Durable d'Angers



### ▶ Exposition : Tous vivants tous différents

**Du 3 juin au 2 juillet**

Exposition de l'espace des sciences de Rennes. Entrée libre

### ▶ Do it yourself : ateliers pratiques de l'économie circulaire

**Mercredi 31 mai de 18h30 à 20h30**

Fabriquer son papier recyclé et comprendre l'intérêt de recycler. Gratuit

### ▶ Les RDV aux jardins : le partage au jardin

**Samedi 3 juin de 14h à 18h et Dimanche 4 juin de 14h à 22h30**

Visites (libres et commentées, guidées, nocturnes), ateliers, spectacles, de la musique des animations. Programme à venir

### ▶ Découverte du patrimoine des ardoisières

**Vendredi 16 juin de 20h30 à 23h à Trélazé**

Découverte des richesses naturelles et historiques des sites miniers lors d'une balade pédestre semi-nocturne. Rdv parking du rond point rue Edouard-Vaillant, Parc des Ardoisières, Trélazé  
Gratuit

### ▶ Atelier jardin Bio : le jardin des sens

**Dimanche 18 juin de 10h30 à 12h30**

Venez découvrir et participer à la mise en place d'un jardin plein de vie ! Atelier particulièrement recommandé aux personnes non ou mal voyantes. Gratuit

**Maison de l'Environnement et du Développement Durable  
Av. du Lac de Maine - Angers  
Renseignements et inscriptions 02 41 22 32 30**



## Toutes les dates :

<b>Mercredi 31 mai</b> Angers	Ateliers pratiques/do it yourself Maison de l'Environnement
<b>Samedi 3 juin</b> Angers	RDV aux jardins Maison de l'Environnement
<b>Du 3 juin au 2 juillet</b> Angers	Expo - Maison de l'Environnement
<b>Samedi 3 juin</b> Dénézé-sous-Doué/La Méniltré	Visite de la malterie et brasserie La Fabrique des Bières d'Anjou
<b>Dimanche 4 juin</b> Cholet	Fête du lait et de la viande bio
<b>Samedi 10 juin</b> Le Louroux-Béconnais	Du blé au pain... portes ouvertes au Fournil de la Milandrie
<b>Samedi 10 juin</b> Village troglodytique, Turquant	Bio soupe Musicale & patrimoine
<b>Du 3 au 11 juin</b> Rochefort-sur-Loire	Translayon
<b>Samedi 10 juin</b> Chalonnnes-sur-Loire	Journée des Biotonomes Biocoop Symbiose
<b>Samedi 10 juin</b> Angers	Marché bio
<b>Samedi 10 juin</b> Tiercé	Rencontre de producteurs et dégustation
<b>Dimanche 11 juin</b> Saint-Georges-sur-Layon	Visite vignes en biodynamie
<b>Dimanche 11 juin</b> Saint-Aubin-de-Luigné	Bio dimanche, marché gourmand
<b>Mercredi 14 juin</b> Maulévrier	Visite de ferme et dégustation
<b>Vendredi 16 juin</b> Trélazé	Découverte des ardoisières
<b>Dimanche 18 juin</b> Angers	Atelier jardin bio Maison de l'Environnement
<b>Tous les week-end du Printemps Bio</b> Boucheries bio participantes	Dégustations de viande Bio

**GABBANJOU**  
70, Rte de Nantes  
49610  
MÛRS-ÉRIGNÉ  
02 41 37 19 39



**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
- Fête du Lait Bio
- Animations magasins, marchés

DÉPARTEMENT DE MAINE-ET-LOIRE  
**anjou**

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'information nationale sur l'Agriculture Biologique [www.labiodes4saisons.eu](http://www.labiodes4saisons.eu)



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC LE CONCOURS DE  
L'UNION EUROPÉENNE



AGRICULTURES  
PRODUISONS  
AUTREMENT  
[WWW.PRODUISONS-AUTREMENT.FR](http://WWW.PRODUISONS-AUTREMENT.FR)