

Printemps Bio

du 20 mai au 17 juin

2018

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

Au programme en

Sarthe



Manger Bio, le bon calcul ! 

Retrouvez tous les programmes sur www.interbio-paysdelaloire.fr



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

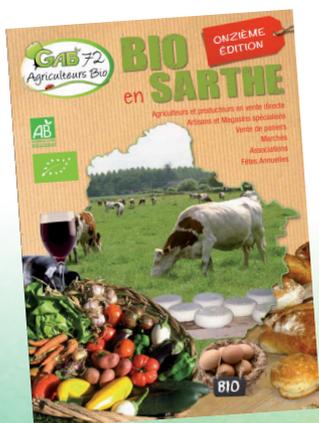
Un environnement moins pollué qui préserve la qualité de l'eau que nous buvons, l'air que nous respirons, la biodiversité qui nous entoure est le souhait toujours affirmé de notre société.

Au quotidien, les agriculteurs biologiques exercent leur métier dans le souci de ces enjeux. **C'est le mode d'agriculture le plus contrôlé** pour garantir le respect du cahier des charges « AB », effectué par des certificateurs indépendants, une à deux fois par an et par ferme. **Ces normes** supplémentaires acceptées, assumées et revendiquées par chaque paysan biologique **sont les 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, près de 4,1% de la surface agricole de la Sarthe est labellisée en bio, ce qui représente environ 300 fermes. Il vous est ainsi facile de consommer bio local et favoriser une agriculture respectueuse des Hommes et de la Nature.

En Sarthe, le dynamisme de la filière bio est également lié aux 82 transformateurs et 20 distributeurs certifiés bio contribuant fortement à l'emploi local. Les transformateurs élaborent des produits avec des recettes et des modes de fabrication qui préservent la qualité des aliments dans le respect de la naturalité.



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, que chacun puisse vivre de son métier et 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

Pour savoir où acheter des produits bio locaux, téléchargez le "Guide des points de vente directe" sur le site www.gab72.org
Et l'ensemble des guides de la région sur : www.interbio-paysdelaloire.fr

► Fête de la Nature à St-Léonard-des-Bois

Dimanche 20 mai, 10h à 18h

Événement incontournable en Sarthe, la Fête de la Nature des Alpes Mancelles accueille chaque année plusieurs milliers de visiteurs.

- Le marché : de producteurs bio, d'artisans et d'artisans d'art
- Plusieurs balades guidées se dérouleront tout au long de la journée (découverte de plantes médicinales, espaces naturels sensibles, berge de la Sarthe)
- Concert à 15h30 du groupe MANTEKIYA IN VIVO d'inspiration sud américaine
- Nombreuses animations toute la journée

Buvette, bar à thés, crêpes et resto bio

Entrée libre

Lieu : Saint-Léonard-des-Bois

Contact : Informations et programmes détaillé : www.lesamisdessaintleonard.org

06 74 92 38 36 - boutonjacky@hotmail.fr



► Animations - Concerts à la Brasserie Mage Malte à Mamers

Samedi 26 mai, 10h à 18h, portes ouvertes et à partir de 20h concerts

De 10h à 18h :

- Dégustation, visite guidée et découverte du savoir-faire
- Entraînement public de Behourd (combat médiéval)

À partir de 20h concerts rock

Restauration sur place. Entrée libre



Lieu : Brasserie Mage Malte, 19 rue de Navarre, Mamers

Contact : Cédric Grouard - 02 43 33 92 49 - 06 46 42 56 56 - mage.malte@gmail.com

Facebook @magemalte



► Porte ouverte et dégustation aux Légumes du Patis à Berfay

Samedi 26 mai, 14h à 19h

Dégustation de fraises (si elles arrivent à temps) et de légumes de la ferme en salade, accompagnés de fromage, jus de pomme et cidre bio.

Lieu : Les légumes du Patis, Le Patis, Berfay

Contact : Angèle Daveau - 06 72 82 83 80 - angedaveau@hotmail.fr



► Porte ouverte à la ferme du Mont-Héron à St-Ulphace

Samedi 26 mai, 14h à 18h30

Cueillette de fraises. Visite de la ferme conduite en permaculture avec le producteur qui fera une visite guidée des pratiques réalisées sur la ferme. Production d'une quarantaine de légumes bio, sans travail du sol, pour une vie du sol optimal.

Lieu : Ferme du Mont-Héron, St-Ulphace

Contact : Sandra Lecomte - 06 59 86 65 85 - www.lafermedumontheron.wordpress.com

Facebook : la ferme du mont héron

► Présentation des impacts positifs de l'agriculture biologique sur la préservation de la ressource en eau à Bernay-en-Champagne



Samedi 26 mai, après-midi

Sarthe Nature Environnement et Frédéric Lenglet vous accueillent sur la Ferme du Buisson pour vous présenter l'historique et les caractéristiques de la ferme, la démarche mise en œuvre sur la ferme pour la préservation de l'eau, suivis d'une visite des installations.

Lieu : Ferme du Buisson, Le Haut Buisson, Bernay-en-Champagne

Contact : Sarthe Nature Environnement - 02 43 88 59 48 - www.sne72.asso.fr

► La Bio à l'Oasis KarmÔnie du Mans

Samedi 26 mai, 14h à 18h

- 14h30 - 15h30 Conférence-Débat : Pourquoi et comment Consommer Bio ?
- 15h30 - 17h Dégustation de Produits Bio et découvertes des micro-pousses
- 17h00 - Présentation du Groupement d'Achat de l'Oasis KarmÔnie

Autres animations toute la journée :

- Mini Marché de producteurs Bio
- Ateliers Culinaires avec Maria Quintans
- Atelier lactofermentation

Entrée libre

Lieu : Oasis KarmÔnie , 266 Avenue Félix Geneslay, Le Mans

Contact : contact@karmonie.com - Facebook @oasiskarmonie

► Barbecue à la ferme Héliacynthe à Courgenard



Dimanche 27 mai, à partir de 12h

Barbecue avec les produits issus de la ferme : charcuterie de bœuf, viande de bœuf grillée, légumes, fromage et dessert.

Buvette sur place.

Tarif : 12 € par adulte et 8 € par enfant de moins de 12 ans.

Réservation souhaitée.



Lieu : Ferme Héliacynthe , Les Léveries, Courgenard

Contact : Agnès Bernard - 02 43 71 83 48 - heliacynthe@orange.fr

Facebook @heliacynthe

► Anniversaire du Biocoop Alterre-Native à La Flèche

Du 28 mai au 02 juin

Biocoop Alterre-Native fête ses dix ans !

Toute la semaine, venez profiter des animations, rencontrer nos producteurs et bénéficier des promotions spéciales pour ces dix ans de bio locale et engagée.

Programme à découvrir sur www.alterre-native.fr

Lieu : 4, Allée des Futreaux, La Flèche

Contact : 02 43 45 80 12 - alterre-native@orange.fr - www.alterre-native.fr

Facebook : [biocoop la Flèche](https://www.facebook.com/biocoop.la.flèche)

► Dégustations au magasin Distribio au Mans

Vendredi 1^{er} juin & Samedi 9 juin, 15h à 18h30

Dégustation autour du chanvre :

Jeannine vous propose des recettes simples et surprenantes avec le chanvre : graines, huile, farine, en apéritif, boisson, plat...

Sam 02 juin, 15h à 18h30

Dégustation de confitures et sorbets :

Amélie de la Ferme de la Métairie vous propose de déguster ses confitures et ses sorbets fabriqués en Sarthe.

Lieu : Distribio, 41 place d'Alger, Le Mans

Contact : Jeannine Riez - 02 43 87 77 03

► Journée et soirée KarmÔnieuse au Mans

Samedi 9 juin, 14h à 22h

- 14h30 - 15h30 Conférence-Débat : Pourquoi et comment Consommer Bio ?
 - 15h30 - 17h Dégustation de Produits Bio et découvertes des micro-pousses
 - 17h - Présentation du Groupement d'Achat de l'Oasis KarmÔnie
 - 19h - 22h Soirée KarmÔnieuse Spéciale Printemps Bio avec Repas Bio et Végétalien
- Autres activités et ateliers toute la journée
- Mini marché de producteurs Bio locaux
 - Atelier Culinaire avec Maria Quintans

Entrée libre

Repas Bio à 10 € par adulte et 5 € par enfant

Lieu : Oasis KarmÔnie, 266 Avenue Félix Geneslay, Le Mans

Contact : contact@karmonie.com - Facebook @oasiskarmonie

► Porte ouverte au GAEC Bio Avenir à Spay

Dimanche 10 juin, 9h à 18h

Nombreuses animations !

Jeux pour enfants, fabrication de pâte à pain, de fromage frais, atelier cuisine, nombreuses dégustations...

- Nombreux exposants pour faire votre marché (alimentaire, économie d'énergie...)
- Démonstrations culinaires avec entre-autres : Véronique du Parvis St-Hilaire, Jean-Marie Barbotin de l'Ordre Culinaire International
- Visite des différents ateliers de la ferme :
 - Atelier vaches laitières avec Benoît et Lilian
 - Atelier poules pondeuses avec Solène
 - Labo de transformation laitière avec Valérie et Bruno
- Restauration le midi :
 - Veau à la broche (réservation indispensable)
 - Tarif (repas complet) 16 € par adulte, 8 € pour les étudiants et gratuit pour les moins de 8 ans
 - Boissons en sus

Entrée libre

Réservation indispensable.

Lieu : GAEC Bio Avenir, La Fontaine, Spay

Contact : 06 08 31 11 89 - 02 43 77 35 51



► Conférence d'Emmanuel Bourguignon au Mans

Jeudi 14 juin, 20h

L'agriculture périurbaine : le choix de l'Agrobiologie, pour redonner la Vie aux sols et nourrir la ville. L'association InfoVie Bio et ses partenaires vous invitent à venir nombreux échanger avec Emmanuel Bourguignon, qui poursuit avec passion le travail de ses parents, Lydia et Claude Bourguignon, fervents agronomes défenseurs de la vie des sols.

Lieu : Salle Jean Moulin, 23 rue Robert Collet, Le Mans

**Contact : Infovie Bio
sl.herve@wanadoo.fr**

► Rendez-vous du jeudi au Mans !

Jeudi 14 juin, 15h à 18h30

Les pollens : ciste, saule, aubépine... Quelles sont les propriétés des pollens, pourquoi et quand les consommer ? Suivi d'une dégustation.

Lieu : Distribio, 41 Place d'Alger, Le Mans

Contact : Jeannine Riez - 02 43 87 77 03

► Portes ouvertes à l'huilerie St Julien à Neuvy-en-Champagne

Samedi 16 juin, 15h à 18h

- Découverte de la fabrication de l'huile
- Dégustation d'une pâtisserie à l'huile de colza
- Explication sur les différences entre les huiles vierges et les huiles industrielles.

Lieu : Saint-Julien-le-Pauvre, Neuvy-en-Champagne

Contact : Jean-Luc Delêtre - 02 43 77 03 11 - www.huileriesaintjulien.com

► Marché de producteurs locaux à la ferme des Deux Eves à Savigné-sous-le-Lude

Samedi 16 juin, 11h à 18h

- Présence de la ferme d'animation du Long Réage
 - Pour le déjeuner, repas partagé, avec des produits de la ferme disponibles, bien sûr.
 - Visite de la ferme et présentation du fonctionnement de l'élevage en agriculture bio.
- À 17h00 traite des brebis en public.

Lieu : Bergerie/fromagerie Les Deux Eves, Savigné-sous-le-Lude

Contact : Nicolas Fleurance - 07 86 41 98 76 - nicofleurance1@gmail.com

Facebook: Bergerie-Fromagerie «Les Deux-Eves»

► La nutrition dynamique & holistique au Mans

Les Mardis 29 mai, 05 juin & 12 juin, 12h à 14h

Les végétaux et le corps sont en résonance. Par cette simple attention quotidienne, l'alimentation est réparatrice, elle édifie notre corps et le rend vivant !

Echanger avec Mélanie Villadier, Naturo-Nutritionniste, sur le concept de la « nutrition dynamique et holistique » en dégustant les compositions du Jour de Phillipe Torsch, le chef et restaurateur de La Boîte à Déjeuner.

Lieu : La Boîte à Déjeuner - Resto Bio Urbain et Nutrition Dynamique, 5 rue de la paille, Le Mans

Contact : 02 43 14 95 65 - www.laboiteadejeuner.info - Mélanie Villadier 06 09 31 85 54 www.melanienutritionniste.com



► «Biotonomes, et si on consommait différemment ?»

Du 1^{er} au 16 juin



- **Biocoop Fenouil (Le Mans)** : 15 jours d'animations dans les 5 magasins biocoop Fenouil autour des gestes et astuces pour consommer mieux. Programme complet sur www.lefenouil-biocoop.fr

Lieux : Fenouil République, 1 B rue Gambetta, Le Mans - 02 85 29 15 80

Fenouil Sargé-les-le-Mans, 2 rue des Noisetiers, Sargé-les-le-Mans - 02 43 81 87 71

Fenouil Sud, Parc des Hunaudières, Ruaudin - 02 43 78 93 82

Fenouil Université, 22 Bd Louis Leprince Ringuet, Le Mans - 02 43 88 36 70

Fenouil Atlantides, 6 avenue d'Hauouza, Le Mans - 02 85 29 29 69

- **Biocoop La Martinière (Sablé-sur-Sarthe)** : Faire découvrir des solutions de consommation responsables animés par des associations. Programme complet sur Facebook @sable.biocoop.net et en s'inscrivant à la newsletter sur www.sable.biocoop.net

Lieu : Biocoop La Martinière, Zone de la Martinière Rte du Mans - Sablé-sur-Sarthe 02 43 62 95 22

- **Biocoop Alterre-Native (Le Flèche)** vous propose de venir découvrir ou redécouvrir les valeurs fondamentales du réseau biocoop. Programme sur Facebook Alterre-Native La Flèche et sur www.alterre.native.fr

Lieu : Biocoop Alterre-Native, 4 Allée des Futreaux, La Flèche - 02 43 45 80 12

À noter également !

► Découvrez les saveurs de la marque collective "Mon Bio Pays de la Loire"

L'association Entrepreneurs Bio des Pays de la Loire, vous invite à un voyage gustatif dans la région au travers de dégustations organisées dans plusieurs magasins spécialisés bio.

Liste des magasins participants à retrouver sur www.monbiopays.fr



GAB 72
 16 av. Georges Auric
 72000 Le Mans
 02 43 28 00 22
 www.gab72.org



INTER BIO
 des Pays de la Loire
 Pôle Régional Bio
 à Angers
 02 41 18 61 50

- Conférences, ateliers, débats, cinéma, fêtes
- Fermes, jardins ouverts
- Fête du Lait Bio
- Animations magasins, marchés



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

Printemps Bio est une campagne d'information nationale sur l'Agriculture Biologique www.labiodes4saisons.eu



CAMPAGNE FINANÇÉE
 AVEC LE CONCOURS DE
 L'UNION EUROPÉENNE



AGRICULTURES
 PRODUISONS
 AUTREMENT
 WWW.PRODUISONS-AUTREMENT.FR