Rapport d'activités 2023

<u>Couverture : de haut en bas et de gauche à droite</u> : 2 participantes de l'atelier de cuisine du Val d'Auron ; le chalet BioBerry au marché de Noël de Bourges ; Visite pendant De Ferme en Ferme ; Bourges se fait bio ; nos bénévoles Gabrielle, Benoit et Christelle à la journée bio de printemps ; des élèves de l'école du Grand Meaulnes en jeu de piste au marché des Marronniers, devant le stand des Cochonnailles de Sologne ; des élèves d'école primaire en visite à la Ferme des Beaux Regards ; le stand des maraichers à la journée bio d'automne.

Contact :

Association BioBerry

Maison de l'Agriculture

2701 Route d'Orléans

18230 Saint-Doulchard

Emails et téléphones mobiles :

- Chloé Belleau bioberry@bio-centre.org / 06.37.67.32.21
- Aurore Le Gouge bioberry.animation@bio-centre.org / 06.08.01.40.08

Site Internet : www.bioberry.fr / Facebook : BioBerry Gabb18 / Instagram : bioberry_gabb18

****

Nous remercions nos financeurs pour leur aide :

Nos actions sont possibles grâce au soutien financier de :

Sommaire

1 Objet de l'association, sa vocation, son histoire et son fonctionnement 3
1.1 Historique et missions 3
1.2 Adhérents 5
1.3 Administrateurs 5
1.4 Salariés et bénévoles 6
1.5 Création du biottin avec le GABB18 6
2 Le volet événementiel 2023 7
2.1 Les événements 100% Bio Berry 7
2.1.1 Journées bio à la Ferme 8
2.1.2 Marçais se fait bio 8
2.1.3 Marché « Bourges se fait Bio » 9
2.2 Les évènements multi-partenariaux 10
2.2.1 Faites de l'écologie / Bourges Plus 10
2.2.2 Réseau des éducateurs à l'environnement 18 / Cher-e Nature 11
2.2.3 De Ferme en Ferme / réseau CIVAM 11
2.2.4 Marché de Noël/ Ville de Bourges 12
2.2.5 Autres animations et évènements 12
3 Les projets annuels et animations de sensibilisation 13
3.1 Interventions scolaires 13
3.1.1 De la Fourche à la Fourchette / Département du Cher 13
3.1.2 Interventions en école primaire / Ansamble et la ville de Bourges 14
3.2 Actions en Quartiers Prioritaires de la Ville de Bourges 17
3.2.1 Quartier du Val d'Auron 17
3.2.2 Quartiers Nord 19
3.3 « Bien manger sans se ruiner » avec l'écopôle alimentaire de la Chaponnière 20
3.4 Défi Alimentation / Graine Centre 21
4 Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) 24
5 Restauration Hors Domicile 24
6 Groupe transformation avec GABB18 28
7 L'avenir - vers 2024 29
8 Rapport financier 2023 30
9 Annexe Revue de presse 31

1 Objet de l'association, sa vocation, son histoire et son fonctionnement

1.1 Historique et missions

En 1992 a été créé le Gabb18, Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques du Cher, dans le but de développer de manière cohérente, durable et solidaire le mode de production biologique dans le Cher.

En 2006, l'association BioBerry, interprofession, est née de l'impulsion des producteurs du GABB18 qui, associés à des distributeurs et transformateurs locaux, ont souhaité travailler ensemble au développement des filières bio et locales et à la sensibilisation du grand public dans le département. L'association s'est donc structurée en plusieurs collèges : Producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs, avec un conseil d'administration reflétant cette diversité.

Plus précisément, l'association Bio Berry a été créée autour des objectifs suivants :

- Développer la consommation des produits issus de l'agriculture biologique.
- Favoriser le développement de l'agriculture biologique chez tous les acteurs des départements du Cher et de l'Indre, de la production à la consommation.
- Éduquer à l'environnement et à la transition alimentaire en sensibilisant tout type de publics à l'agriculture biologique, à l'alimentation et au développement durables.
- Assurer la défense et la promotion des intérêts communs de ses membres.

Au-delà de la simple certification AB, les professionnels adhérents à Bio Berry sont très attachés à leur éthique et leur philosophie, et souhaitent notamment mettre en valeur leurs méthodes de travail et la recherche de qualité dans leurs produits.

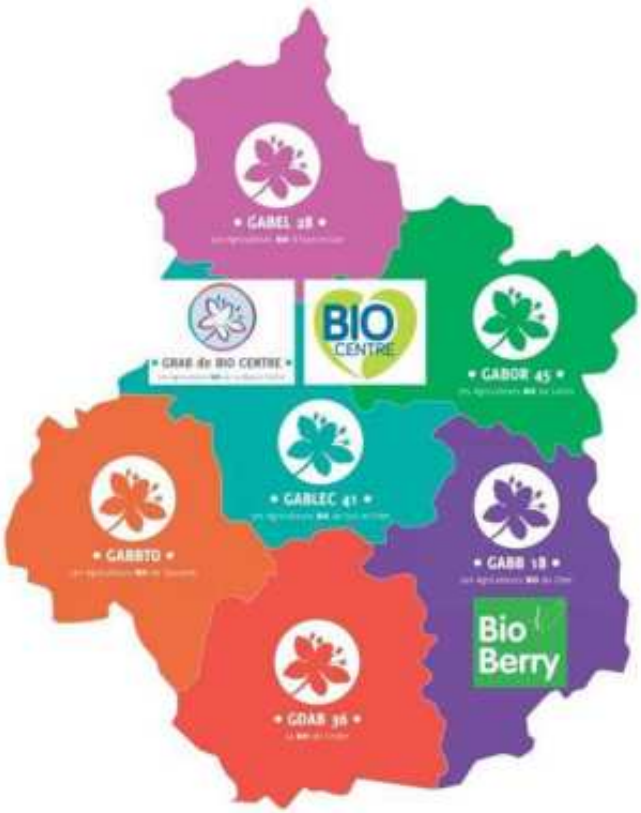
Tous s'inscrivent dans une démarche responsable au niveau de l'humain et de l'environnement, et cohérente dans son ensemble : commercialisation en circuits courts de proximité, réduction des emballages plastiques au maximum, participation à des évènements de sensibilisation/accueil sur leurs fermes… etc.

L'alimentation durable au sens large est au cœur du projet de Bio Berry. Notre but est de permettre aux consommateurs de connaître et choisir leur alimentation en toute conscience.

Le GABB18 et BioBerry travaillent toujours de concert. Les deux associations sont complémentaires puisque l'une œuvre sur les axes spécifiques aux producteurs (techniques, échanges, formations, aides…) et l'autre s'attache principalement aux consommateurs en

donnant de la visibilité aux producteurs. Il est d'ailleurs à noter que les adhérents au GABB 18 sont automatiquement adhérents à Bio Berry.

En plus de son travail en partenariat direct avec le GABB18, l'association Bio Berry s'inscrit également dans le réseau Bio Centre-Val de Loire. Ce réseau regroupe l'association régionale Bio Centre (interprofession régionale), les Groupements des agriculteurs biologiques départementaux (GAB) et l'association interprofessionnelle BioBerry. Il a pour objectifs de permettre les échanges entre les acteurs régionaux de la filière biologique, et de les accompagner dans leur développement ainsi que dans la structuration des filières. Il participe à la défense des intérêts de la filière biologique.



Plus d'informations :

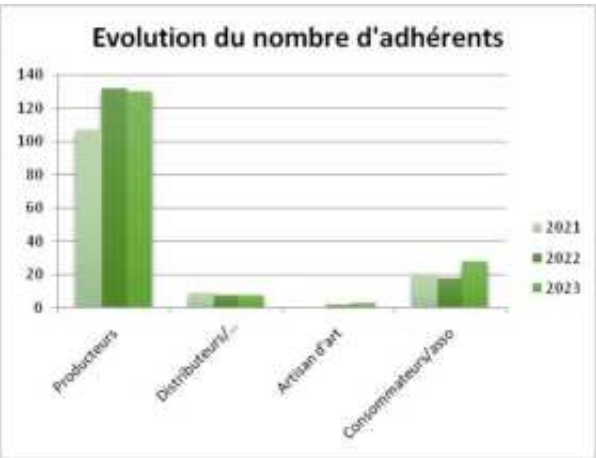
http://www.fnab.org/

https://www.bio-centre.org/

https://www.bio-centre.org/index.php/la-bio-en-centre-val-de-loire/gab-4

1.2 Adhérents

En 2023, BioBerry compte 169 adhérents. Il s'agit majoritairement des producteurs, présents via le GABB18. Suivent ensuite les consommateurs/associations puis les distributeurs/transformateurs et enfin les artisans d'art.



Le nombre d'adhérents est en légère hausse, notamment au niveau des consommateurs et associations. En effet, nous avons enregistré des adhésions d'AMAP dans le cadre de la 1ère édition du Biottin du Cher. Nous recevons également plus d'adhésions de consommateurs, principalement grâce au dynamisme de nos Défis Alimentation et de nos ateliers de cuisine mensuels.

1.3 Administrateurs

Les administrateurs de l'association Bio Berry sont les suivants :

Véronique Tropin
Présidente

Jean-François Vincent
Vice-président

Julien Jansen
Trésorier

Béatrice Billon
Secrétaire

Maryse Mouy

Wigbold Hofstede

Christelle Hibois

Denis Lucas

Olivier Serrant

En 2023, Jean-Michel Terrier n'a pas souhaité renouveler son mandat au sein du Conseil d'Administration ; 3 nouveaux administrateurs nous ont rejoints : Maryse, Christelle et Olivier.

1.4 Salariés et bénévoles

L'association compte 2 postes à plein temps. Il n'y a pas eu d'évolution dans l'effectif de BioBerry en 2023. En revanche, nos collègues du GABB18 ont accueilli une nouvelle chargée de développement, Adeline Pomi.

1.5 Création du biottin avec le GABB18

BioBerry et le GABB18 ont accueilli une stagiaire, Anaëlle Bigny, en juin et juillet 2023, afin de créer la 1ère édition du « biottin » du Cher.

Le Biottin du Cher recense les professionnels de la bio locale (producteurs, artisans de bouche, distributeurs) ainsi que les AMAP volontaires pour y figurer.

Anaëlle a donc effectué tout ce travail de recensement ainsi que la création graphique du guide. La carte des producteurs a elle été créée par Nathalie Fernandes. Le PETR Centre Cher a contribué au financement de ce projet et nous les en remercions. Depuis sa publication, le biottin a connu un énorme succès. Il est disponible en version papier dans nos locaux ou sur demande ainsi qu'en version numérique sur notre site Internet. Cette dernière est mise à jour régulièrement. Les adhérents peuvent demander un changement à tout moment pour mise à jour de la version numérique et prise en compte pour la prochaine édition papier.

2 Le volet événementiel 2023

L'association Bio Berry participe à de nombreux événements et en organise également à part entière.

2.1 Les événements 100% Bio Berry

2.1.1 Journées bio à la Ferme

Le principe des journées bio à la ferme est de proposer 2 temps forts dans l'année (sur des dimanches), centrés sur l'organisation d'un marché destiné à mettre en avant nos adhérents producteurs, transformateurs, etc … et leur permettre la rencontre avec les consommateurs.

Les deux éditions se déroulent respectivement au printemps et à l'automne, et à chaque fois sur une exploitation différente. Nous sommes ainsi accueillis par un producteur volontaire nous mettant à disposition sa ferme. Nous essayons dans la mesure du possible de faire varier la localisation à travers tout le département mais aussi le type de production (élevage, maraichage, grandes cultures, transformation etc.).

En effet, il s'agit de proposer une journée conviviale et festive, permettant au public d'entrer dans les « lieux de travail » et d'y être accompagnés afin de découvrir les méthodes de travail. Ces événements prennent un sens premier quant aux objectifs de l'association de porter à la connaissance des consommateurs les motivations et techniques de production des aliments qui arrivent dans leur assiette. La transparence et l'information sont de mise.

Afin d'offrir aux visiteurs une journée complète, nous enrichissons le programme avec :

- La présence d'artisans (cosmétiques, couture, poterie etc.) et d'associations partenaires
- De la restauration sur place, assurée par des traiteurs bio.
- Une animation musicale tout au long de la journée grâce à un ou plusieurs musiciens.
- La tenue d'une buvette bio et locale.
- Des animations variées.

2.1.2 Marçais se fait bio

L'association a souhaité repenser ses marchés estivaux cette année, en proposant un seul grand temps fort plutôt que des rendez-vous hebdomadaires, et en l'associant aux festivités du 14 juillet sur la commune de Marçais. Nous accompagnons par ailleurs cette commune sur le projet de création d'une cantine en régie à la crèche, en travaillant sur le volet de la relation avec les producteurs locaux.

Cet évènement a permis de :

- Toucher un public très local et donc d'échanger avec les habitants sur les enjeux de leur territoire (préservation du bocage, labellisation de Marçais en « Territoire Bio engagé », création d'une cantine en approvisionnement local pour sa crèche…)
- Mettre en avant le terroir, le bocage et ses productions locales, ses bénéfices pour l'environnement notamment en termes de biodiversité

Nous remercions la région pour leur soutien sur cet évènement labellisé COP régionale.

Retour d'un visiteur sur les réseaux sociaux

2.1.3 Marché « Bourges se fait Bio »

Les marchés bio à la ferme conduisent le public à se déplacer et à venir à la rencontre des producteurs sur les lieux de travail et de production. L'idée de Bourges se fait bio est un peu le pendant de ces derniers.

Le principe est toujours d'organiser un marché bio et local dans une ambiance festive et conviviale mais cette fois-ci en ville. Ce sont les producteurs qui viennent à la rencontre des consommateurs.

Tous les éléments réunis sont identiques aux marchés bio à la ferme.

Nous remercions notre graphiste Julie Réal Graphisme & photo *pour tout son travail sur nos affiches et nos documents.*

2.2 Les évènements multi-partenariaux

2.2.1 Faites de l'écologie

Bourges Plus et la Ville de Bourges porteuses du projet de la Faites de l'écologie). Festif et ludique, cet événement a pour objectif de sensibiliser à l'environnement les petits comme les grands.

Il se déroule en parallèle de la semaine Européenne du Développement Durable et permet depuis 2015, d'aborder l'écologie de manière ludique et pédagogique.

Nous organisons, depuis la 1ère édition, un marché de producteurs bio et locaux pendant le samedi après-midi festif qui ouvre la semaine du Printemps de l'écologie, et qui se déroule traditionnellement au jardin de l'Archevêché. Nous participons également régulièrement à d'autres activités pendant cette semaine.

Organisation d'un marché de producteurs bio et locaux et d'artisans le samedi 13 mai 2023, au cœur des stands de l'après-midi festif dans les jardins de l'Archevêché	Projection du film « Manger c'est politique » suivi d'une discussion le jeudi 11 mai au Subdray

2.2.2 Réseau des éducateurs à l'environnement 18 / Cher-e Nature

Le Graine Centre Val de Loire a impulsé la création d'un réseau des éducateurs à l'environnement dans le Cher en 2020. Celui-ci regroupe 28 structures d'éducation à l'environnement dont 17 structures adhérentes au Graine. Bioberry fait partie de cette dernière catégorie.

En 2022 a eu lieu la 1ère édition d'un évènement grand public, baptisé Cher-e Nature. Cet évènement a été reconduit le 19 mars 2023, à l'abbaye de Noirlac. Bioberry faisait partie des associations proposant un stand avec des animations, qui a accueilli une cinquantaine de visiteurs.

2.2.3 De Ferme en Ferme / réseau CIVAM

De ferme en ferme est un événement porté par le Réseau CIVAM qui se déroule chaque année le dernier week-end d'avril. Les fermes participantes, engagées dans une démarche d'Agriculture Durable, ouvrent leurs portes au grand public. Les agriculteurs-trices font alors découvrir leurs fermes, leurs activités et déguster leurs produits.

Les champs d'actions des CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural) sont les suivants : diversification agricole, accueil et échange en milieu rural, mobilisation des territoires ruraux pour la création et la reprise d'activités, alimentation et territoires, transition vers l'agroécologie et accompagnement.

Nous travaillons plus spécifiquement avec le FRCIVAM CENTRE, qui coordonne pour la région Centre-Val-de-Loire le projet de Ferme en Ferme. Sur le département du Cher, nous sommes deux structures à œuvrer sur le terrain : Bio Berry et l'ADDEAR 18.

Dans le département, 9 fermes ont participé à l'opération ; 2 fermes voisines de l'Indre ont été rattachées au circuit Sud Berry. Environ 6500 visites ont été comptabilisées sur l'ensemble de la région, dont 1150 dans le Cher (en 2022 2100 région ; 650 Cher). La fréquentation a donc largement augmenté.

Plus d'informations :

http://www.civam.org/ https://www.defermeenferme.com/

2.2.4 Marché de Noël/ Ville de Bourges

Après avoir testé différents marchés de Noël du département en 2022, nous avons décidé de revenir au marché de Noël de la ville de Bourges, toujours sous la forme d'un stand de vente collectif.

Les produits de 16 producteurs ont été proposés à la vente sur le stand, et étaient très variés : tisanes, vins, bières, spiritueux, pop-corn, miels, légumes secs, farines, conserves, soupes…

Les consommateurs étaient ravis de trouver un stand qualitatif de produits locaux. Nous avons remarqué un engouement particulier pour les légumes secs cette année. Nous avons beaucoup échangé avec les visiteurs. Le chalet a donc été un succès.

Ceci a notamment été possible grâce à nos producteurs et nos 7 bénévoles venus tenir des permanences; nous les remercions vivement.

2.2.5 Autres animations et évènements

En 2023, BioBerry a contribué à d'autres animations et évènements :

- Formation des agents municipaux de Bourges sur l'alimentation durable
- Animation de jeux sur l'alimentation durable au centre de loisirs de Vouzeron
- Débat sur « Protéine animale : quel est le problème ? » au Tiers-Lieu de Nérondes par notre vice-président Jean-François Vincent

3 Les projets annuels et animations de sensibilisation

3.1 Interventions scolaires

3.1.1 De la Fourche à la Fourchette / Département du Cher

4 Collèges

Dun-sur-Auron : Visite chez un maraicher

- Classe de 3ème SEGPA
- Visite chez Vincent Mesnildrey, maraicher bio « Les Jardins d'Escofine » à proximité du collège : découverte de l'offre locale, d'un métier, des techniques agricoles en bio ; notions de saisonnalité

Saint-Doulchard : Affiches et menus sur les produits de saison

- 6 classes de 5ème
- (Re)Découverte des notions de bio, local et de saison
- Création d'affiches sur un produit de saison
- Réalisation de menus locaux de saison à la cantine, imaginés par les élèves

Saint-Exupéry à Bourges : Bio, local, saison et dégustations

- 6 classes de 6ème
- (Re)Découverte des notions de bio, local et de saison
- Reconnaissance de produits locaux, bio et de saison « à l'aveugle » par l'odorat et le goût.

St-Germain-du-Puy : Apiculture et petit déjeuner bio et local

- 6 classes de 6ème
- (Re)Découverte des notions de bio, local et de saison
- Explication du rôle des abeilles et de la récolte de miel
- Petit déjeuner à base de produits bio locaux

Le Conseil Départemental du Cher et la Direction des services départementaux de l'Éducation nationale du Cher, dans le cadre de la feuille de route « restauration scolaire », proposent aux collèges du Cher, depuis 2013, une action pour favoriser l'acquisition d'une culture générale de l'alimentation incluant les enjeux culturels, environnementaux, économiques et de santé publique intitulée « De la Fourche à la Fourchette ».

En accord avec le développement du circuit-court via la plate-forme Agrilocal, les axes de la Convention pour la Réussite des collégiens et la loi EGAlim du 30 octobre 2018, elle propose de travailler des thématiques variées telles que :

- les différentes classes d'aliments
- la lecture intelligente de l'étiquetage
- les impacts environnementaux : saisonnalité et gaspillage
- l'équilibre alimentaire des repas et des collations
- les modes de production et de culture grâce à des rencontres avec les producteurs locaux
- la diversification des protéines en vue d'une consommation réduite de protéines carnées
- les différents modes de transformation des aliments...

BioBerry et l'association Pôle Nutrition animent les interventions destinées aux élèves, en collaboration avec les personnels de santé des collèges et les équipes pédagogiques et de restauration.

3.1.2 Interventions en école primaire / Ansamble et la ville de Bourges

Nous intervenons depuis 2022 dans les écoles primaires de Bourges :

- en classe sur les thématiques suivantes :
    - Les Légumineuses, reconnaissance et appropriation des légumes secs par les élèves de CP et CP/CE1.
    - La saisonnalité et le local, présentation de l'agriculture biologique, des enjeux de la saisonnalité et de la consommation locale pour les élèves de CM1, CE2/CM1 et CM1/CM2.
- en animation méridienne, avec un thème spécifique variant chaque année
- avec des visites de fermes pour 3 écoles
- auprès des animateurs des restaurants scolaires en dispensant une formation sur la loi Egalim et le gaspillage alimentaire

Interventions scolaires 2023

Écoles primaires

Sensibiliser les futurs consommateurs à l'alimentation durable par les échanges et le jeu

Animations sur la pause méridienne

1700 enfants sensibilisés sur l'élevage

Les demi-pensionnaires de toutes les écoles de Bourges

Jeux sur l'élevage

- Code sur les œufs
- Eau et élevage
- Empreintes des animaux
- Lieux de vie des animaux
- Nom des agricultures

Animations en classe

Légumes secs

600 enfants

CP/CE1

Saisonnalité et Agriculture Bio

370 enfants

CM1/CM2

Interventions scolaires 2023

Écoles primaires - Visites de ferme

Beaumont (Bourges)

Ferme laitière "Villemenard"
à Vignoux-sur-Barangeon

1 classe de CP + 1 classe de CP/CE1

Pressavois (Bourges)

Ferme laitière "Villemenard"
à Vignoux-sur-Barangeon

2 classes de CP + 1 classe de CE2

Barbès (Bourges)

Ferme maraichère
"La ferme des Beaux regards" à
Bourges

1 classe de CP + 1 classe de CP/CE1
+ 1 classe de CE2/CM1

3.2 Actions en Quartiers Prioritaires de la Ville de Bourges

En 2023, nous avons poursuivi nos actions autour de l'alimentation durable auprès des habitants. Nous avons ainsi pu réaliser 23 animations, en lien avec 6 partenaires différents.

3.2.1 Quartier du Val d'Auron

Afin de maintenir le lien avec les habitants et les structures avec lesquelles nous travaillons depuis plusieurs années, nous avons organisé plusieurs sessions de sensibilisation estivales :

- 5 juillet : participation à l'évènement collectif « Un geste pour mon quartier » porté par Bourges Régie Services. Nous avons proposé l'animation « vélo-smoothie », c'est-à-dire la fabrication de smoothies à base de fruits frais en pédalant sur un vélo spécialement conçu pour mouliner les fruits. Nous avons accueilli une trentaine d'enfants, adolescents et leurs parents, ravis. Les jeunes sont revenus plusieurs fois et ont trouvé ça très bon. Ils ont aussi voulu goûter le jus de pomme bio et local seul et ont adoré ; ils ont trouvé que c'était très différent du jus industriel. Pas de gaspillage à la fin puisque les abricots en trop ont été mis à disposition et pris par les jeunes.

- 12 juillet : lors de la permanence de l'APLEAT-ACEP dans le quartier Hippolyte Boyer, dégustation à l'aveugle de gâteaux originaux, à base de légumes ou légumes secs bio et locaux (à la farine de lentilles, haricot barangeonnier-chocolat, courgettes amandes citron). Tout le monde s'est bien prêté au jeu (16 jeunes) y compris des mamans et des passants (6). Les gâteaux n'ont pas systématiquement fait l'unanimité auprès des jeunes mais ils ont appris des choses. Les adultes étaient ravis de découvrir.

- 19 juillet : au quartier des atomes, activité créative autour de fruits de saison. Les jeunes devaient composer une « œuvre d'art » comestible à base de fruits et de fleurs de saison. Ils ont beaucoup aimé l'animation. Certains étaient plus à l'aise que d'autre pour créer mais aussi pour « cuisiner ». Certains n'avaient jamais « cuisiné » et ont donc vu qu'ils étaient capables de faire quelque chose de simple. Ils ont pris beaucoup de plaisir à manger leur préparation.

Nous avons pu poursuivre le projet d'ateliers de cuisine mensuels autour de la cuisine bio, locale, de saison toute l'année (sauf été) au centre social du Val d'Auron, puisqu'il n'y a pas eu de contraintes sanitaires comme les années précédentes. L'idée est de proposer un rendez-vous régulier mais court, montrant qu'il est simple de cuisiner sainement. Chaque mois, un légume est mis à l'honneur avec 2 recettes différentes (ex : épinards en février, chou-fleur en novembre…). Nous constatons une augmentation de la fréquentation de ces ateliers, avec le passage d'une moyenne de 4-5 participants/atelier à 9-10 participants/atelier entre le 1er et le 2nd semestre 2023.

D'ailleurs, afin de faire connaître ces ateliers et de valoriser notre partenariat avec le centre social, nous avons également participé :

- A un de leurs ateliers de cuisine habituels (différents des nôtres) et dont le contenu a été choisi par les bénéficiaires régulières (souhait de travailler sur l'anti-gaspillage, la saisonnalité et les questions autour du bio). Il y a eu un temps d'échange de près d'1h en début de séance sur la bio où nous avons répondu à beaucoup de questions. Nous avons ensuite cuisiné tout en distillant plusieurs astuces pendant la session. Les participantes se sont aussi intéressées au matériel apporté, par exemple le petit robot à râper, pratique et pas cher pour faire des salades très rapidement. Nous avons terminé avec un jeu anti-gaspi ; les participantes ont eu beaucoup de réponses à leurs questions, ont apprécié les solutions proposées et ont pris en photo les recettes.
- A leur fête de fin d'année (juin 2023). Nous avons animé un stand autour de la peinture végétale afin de proposer une activité familiale et ludique. Celle-ci a attiré une bonne cinquantaine de personnes, dont des adultes.

3.2.2 Quartiers Nord

Coordination des acteurs des Quartiers Nord : Nous avons continué à être actifs au sein de la coordination, notamment en participant aux réunions plénières.

Ecole du Grand Meaulnes : Dans le cadre de la labellisation Eco-Ecole de cette école, nous avons proposé 2 animations originales :

- Intervention d'une productrice de céréales en classe, fabrication de farine à base de ses céréales à l'aide d'un moulin portatif et cuisine de gâteaux à partir de la farine.

- Organisation d'un jeu de piste au marché des Marronniers afin de faire découvrir aux élèves des producteurs locaux et de leur faire acheter eux-mêmes des produits pour ensuite faire un repas de saison à l'école. C'était aussi l'occasion de découvrir un autre quartier de la ville.

Epicerie solidaire : Nous avons co-organisé plusieurs ateliers de cuisine avec l'épicerie afin de valoriser les légumes mal-aimés ou méconnus en vente dans la structure ; les recettes réalisées étaient ensuite dégustées par toute l'équipe de bénévoles au déjeuner. Une très grande satisfaction était perceptible aussi bien côté cuisiniers que goûteurs : peu de personnes connaissaient ces légumes (ex : panais ; radis noir) et ont été ravis de les goûter.

PRJ de la Chancellerie et Centre de loisirs de la Chancellerie : au travers d'un projet co-financé par le dispositif Récital, nous avons accompagné un groupe de jeunes pour des actions et rencontres sur le thème de l'agroécologie, le respect de l'environnement et l'ouverture à l'international.

Les objectifs pédagogiques du projet étaient de :

- Faire découvrir et sensibiliser les jeunes aux objectifs de développement durable (ODD)
- Permettre aux jeunes de comprendre l'importance de l'agriculture biologique pour l'atteinte des ODD
- Permettre l'échange entre les jeunes et des professionnels, afin de leur faire découvrir les réalités de ce travail
- Impliquer les jeunes et les mettre dans une situation concrète en relation avec le milieu de l'agriculture bio (visite de ferme….)
- Susciter la curiosité sur la thématique, partager des moments conviviaux et enrichissants

- Encourager l'ouverture au monde via une sensibilisation sur un projet de développement durable international

Pour ce faire, nous avons organisé des activités variées :

- Temps d'échanges ludique avec débat mouvant et jeu de rôle
- Réalisation d'un goûter bio local avec un vélo-smoothie
- Visite d'une ferme maraîchère bio urbaine
- Déjeuner avec un éleveur bio local
- Rencontre avec une membre de l'association colombienne Vamos Mujer, qui lutte contre les violences faites aux femmes, notamment en portant des projets agroécologiques, sources de revenus pour elles

- Création d'une exposition sur les ODD et l'agroécologie. Elle est disponible pour toute structure souhaitant l'afficher dans ses locaux ainsi que sur le site de BioBerry.

3.3 « Bien manger sans se ruiner » avec l'écopôle alimentaire de la Chaponnière

Le Défi Alimentation n'ayant pu être poursuivi sur Vierzon en 2023, nous avons souhaité maintenir notre présence en développant un projet avec notre partenaire de l'écopôle alimentaire de la Chaponnière / C2S Services. Nous avons ainsi utilisé leur nouvelle cuisine mobile pour proposer 3 ateliers de cuisine bio et locale sans forcément dépenser beaucoup : 2 ateliers en quartier politique de la ville (Tunnel-Château et Clos du Roy), 1 en zone de revitalisation rurale.

Avant chaque atelier, un relevé de prix a été effectué dans une grande surface afin de les comparer avec les produits bio de l'exploitation maraîchère de C2S ou achetés en magasin de produits biologiques.

Les menus ont ensuite été élaborés par BioBerry, quelques jours avant chaque atelier, en fonction des produits disponibles sur l'exploitation de C2S.

En fin d'atelier, les recettes du jour ont été distribuées aux participants, afin qu'ils en gardent une trace et qu'ils puissent les reproduire à domicile. Durant l'atelier, nous avons aussi échangé sur le coût de chaque plat et du repas total, afin de déconstruire autant que possible le préjugé du repas bio très onéreux. Tout en admettant qu'il était généralement un peu plus cher (mais pas toujours), nous relevions l'atout anti-gaspi du vrac ("je ne prends que ce que je compte consommer"), celui des produits de saison et les bienfaits du bio pour la santé.

Quelques recueils de paroles des participants : « Le prix est étonnant ; c'est abordable, même en bio »« je referai les recettes chez moi » « c'est très bon » « c'est rapide et facile » « c'est économique »

3.4 Défi Alimentation / Graine Centre

Le Défi Alimentation (précédemment appelé Familles puis Foyers à Alimentation Positive) a pour objectif de démontrer de manière conviviale que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire !

Il est coordonné en région Centre-Val de Loire par le Graine Centre et animé par plusieurs structures locales sur des territoires précis en lien avec des collectivités, qui apportent un soutien en termes de communication, de logistique et de financement.

Le principe du défi est simple : des temps forts sont proposés tous les ans, auxquels chacun·e peut participer librement, sur simple inscription. Ces temps ont pour vocation de découvrir de nouveaux lieux d'approvisionnement et de nouveaux produits, des astuces pour varier, équilibrer et faire évoluer son alimentation, des recettes et techniques pour cuisiner restes et fans, peaux..., les bases pour un jardin potager, sur les contenants et additifs alimentaires...

Chacun peut assister aux ateliers de son choix, de manière gratuite, en s'inscrivant et rejoindre le défi à n'importe quel moment dans l'année.

Plus d'informations sur https://www.grainecentre.org/defi-alimentation

Défi Alimentation 2023

Afin d'accompagner les habitants et les habitantes d'un territoire à faire évoluer leurs pratiques alimentaires vers une alimentation plus respectueuse de l'environnement, tout en maintenant un budget raisonnable, nous avons animé des ateliers :

- Sur 2 territoires
- Auprès de 106 participants

graine Centre-Val de Loire

Ville de Bourges

Agglo Bourges +

Cette année centré sur les communes de :

Subdray

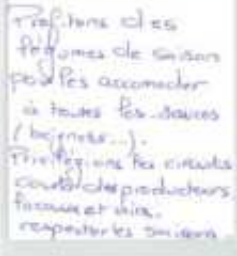
Commune de Morthomiers

8 ateliers avec des thématiques différentes dont des nouveautés :

- "Conservation et lactofermentation"
- Un atelier de lancement avec un stand sur un marché

Un nouvel outil de suivi : la carte postale

À la fin de l'atelier, la personne participante prend un temps pour réfléchir à un engagement, un objectif ou une intention personnelle. Elle l'écrit sur la carte postale. Un à deux mois après l'atelier, la structure animatrice leur renvoie la carte postale. L'idée est de savoir si la personne a pu mettre en place les actions qu'elle s'était fixé.



Défi Alimentation 2023

Des visites de fermes bio

Cette année, nous avons visité :

- pour le Défi de Bourges Plus : Les Jardins du Soubeau, chez Ludovic Legros et Mélanie Garcia, maraichers à Morthomiers
- pour le Défi de Bourges : Le Goût des saisons, chez Guillaume Lajoinie, maraicher dans les marais de Bourges et à Saint-Martin d'Auxigny

Que vous a apporté le Défi ?

Découvrir un maraîcher qui partage les mêmes valeurs que les miennes

Qu'est ce qui a facilité l'évolution de vos pratiques ?

Le fait qu'effectivement le bio acheté localement ne revient pas plus cher qu'une alimentation achetée dans le commerce industriel.

Historique du défi ; bilan des 6 ans

- 2017-2018 : BioBerry gère 1 équipe sur Bourges

  La notion d'équipe est abandonnée et le Défi s'ouvre à des participations ponctuelles

- 2019-2020 : BioBerry gère 1 défi sur Bourges

  Le Défi s'associe à des territoires (collectivités) pour porter les animations

- 2020-2021 : BioBerry gère 1 défi sur Vierzon, via le CCAS et l'épicerie sociale Epicea

- 2021-2022 : BioBerry gère 3 défis sur Vierzon, Bourges Plus (Mehun-sur-Yèvre) et Ville de Bourges

- 2022-2023 : BioBerry gère 2 défis sur Bourges Plus (Le Subdray ; Morthomiers) et Ville de Bourges

Le Graine, qui coordonne le défi au niveau régional a effectué un bilan des 6 premières années du Défi (2017-2023)

Entre 2017 et 2023 sur la région :

- + de 4000 personnes sensibilisées
- Sur 80 territoires

4 Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.). Le déploiement des PAT s'est fortement accéléré à partir de 2021.

En 2023 dans le Cher, 3 PAT étaient reconnus par le ministère sur les territoires :

- Du Pays Sancerre Sologne
- Du PETR Centre-Cher
- Du Pays Berry Saint-Amandois

Les équipes de BioBerry et du GABB sont impliquées dans tous ces PAT.

Plus d'informations sur https://www.pat-cvl.fr/

5 Restauration Hors Domicile

BioBerry accompagne le développement et la structuration de l'approvisionnement de la Restauration Hors Domicile en produits bio et locaux (cantines scolaires, restaurateurs…). BioBerry exerce également des missions de sensibilisation des convives en milieu scolaire, en lien avec l'équipe pédagogique et l'équipe de cuisine.

A ce titre, l'association est notamment partenaire :

- du Conseil Départemental sur la plateforme Agrilocal https://www.agrilocal18.fr/
- de la plateforme Manger bio Centre-Val de Loire https://www.mangerbio-centre-valdeloire.fr/

En 2023, l'association a également bénéficié d'un financement régional A vos ID afin d'accompagner le projet de création d'une cantine en régie à la crèche de Marçais, en travaillant sur le volet de la relation avec les producteurs locaux.

Restauration Hors Domicile

Agrilocal

Plateforme qui met en relation les producteurs locaux et les acheteurs en favorisant le circuit court en restauration collective

Recrutement nouveaux fournisseurs

- Présentation de la plateforme aux nouveaux adhérents
- Echanges pour régler les problèmes d'approvisionnement
- Rappels lors d'évènements avec les producteurs
- Comice Agricole d'Argent-sur-Sauldre

Accompagnement des fournisseurs

- Mise à jour des fiches fournisseurs
  Certificats, agréments, facturation ...
- Contacts réguliers avec les producteurs
  Formations, partage d'informations ...
- Création d'une enquête de satisfaction

Diversification des acheteurs

- Rencontre avec des acteurs variés
- Sensibilisation sur les trois PAT en cours dans le Cher
- Opération "Au pré de la ferme"

Organisation d'un marché de produits locaux pour favoriser la rencontre entre acheteurs et fournisseurs

Restauration Hors Domicile

Agrilocal

Organisation de rencontres et actions de sensibilisation

- Renforcer le lien entre les établissements et la plateforme Agrilocal
- Sensibiliser les convives à travers une animation ludique à l'importance de manger local et bio

Animation en collège sur la découverte d'un smoothie local et de saison

Manger Bio en Région Centre Val de Loire

- Première année d'activité. Le commerce a réellement commencé en septembre 2023
- Résultat 2023 déficitaire (fonctionnement normal avec peu d'activité commerciale au démarrage)
- Début 2024 encourageant
- 11 producteurs du Cher adhérents en 2023
- 10 clients actifs sur le Cher

Agrilocal est une plate-forme qui simplifie l'approvisionnement local, sans intermédiaire, tout en respectant les règles des marchés publics.

Le Conseil départemental du Cher souhaite favoriser et développer l'approvisionnement en circuits courts de la restauration collective. Il a pour cela adhéré à Agrilocal, comme déjà plus de 20 départements en France.

Agrilocal18.fr s'adresse aux acheteurs publics de la restauration collective du Cher qui souhaitent réaliser tout ou partie de leur approvisionnement en produits agricoles locaux et de qualité auprès de producteurs respectant la réglementation sanitaire. Grâce à sa géolocalisation, Agrilocal18.fr favorise les circuits courts et de proximité.

Simple et gratuite, Agrilocal18 est une plate-forme innovante de mise en relation des acheteurs publics, des producteurs, transformateurs locaux.

Tous les acheteurs publics sont concernés : communes et communautés de communes, collèges, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), écoles, lycées, établissements médico-sociaux, restaurants administratifs, hôpitaux, administrations d'État, et secteur privé avec une mission de service public.

Bio Berry, ainsi que la chambre d'agriculture du département du Cher et le GABB 18 est partenaire du département du Cher pour la mise en place et le suivi de la plate-forme Agrilocal sur le département. Bio Berry s'attache plus spécifiquement à l'intégration des producteurs bio.

Plus d'informations :

https://www.agrilocal18.fr/

6 Groupe transformation avec GABB18

Suite à des besoins émis par nos producteurs adhérents, nous avons mis en place avec le GABB 18 un groupe de travail autour du sujet de la transformation.

7 L'avenir - vers 2024

Mieux Manger pour tous

L'association est lauréate de l'appel à projets national « Mieux Manger pour tous », pour un projet qui vise principalement les quartiers prioritaires de la Ville de Bourges et s'inscrit dans la continuité de ce qui y a été fait ces dernières années.

La finalité du projet est de développer l'aspect d'accessibilité à une échelle plus ambitieuse et de manière coordonnée. Il a pour objectifs de :

- Proposer une offre d'alimentation qualitative adaptée aux besoins des habitants

- Lutter contre le gaspillage alimentaire

Les actions prévues :

- Accompagnement des acteurs des quartiers prioritaires à intégrer l'alimentation durable dans leurs habitudes au sein de leur structure et à pouvoir animer eux-mêmes sur ce thème auprès de leur public

- Installation de jardins nourriciers et soutien aux existants

- Soutien aux épiceries solidaires pour valoriser et distribuer leurs invendus

- Glanages organisés sur les marchés de la Ville

- Réflexion et mise en place d'un système d'approvisionnement en produits bio locaux à tarifs différenciés et solidaires

Communication

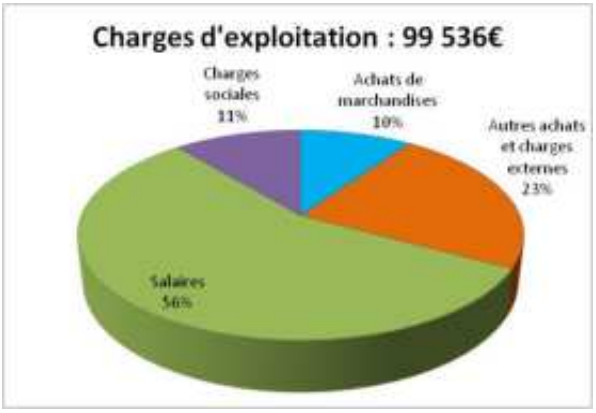
Une stratégie de communication mutualisée avec le GABB18 a été mise en place sur les réseaux sociaux fin 2023. Nous avons pour objectif de la poursuivre et de l'étoffer en 2024.

Alternant

L'association va travailler en 2024 au recrutement d'un alternant afin de poursuivre le développement de l'association, en réponse aux sollicitations toujours aussi nombreuses.

8 Rapport financier 2023

Comptes de résultats



Résultat net : + 2006€

Bilan

Actif		2023	Passif		2023
Actif immobilisé	Installations techniques, matériel et outils	536 €	Fonds propres	Report à nouveau	47 207 €
	Autres	472 €		Excédent ou déficit de l'exercice	2 006 €
	Immobilisations financières	515 €	Dettes	Dettes fournisseurs	8 591 €
Actif circulant	Créances clients	24 305 €		Dettes fiscales et sociales	4 343 €
	Créances autres	9 398 €		Autres dettes	30 238 €
	Disponibilités	57 159 €			
Total		**92 385 €**	**Total**		**92 385 €**

9 Annexe Revue de presse

Le Berry Républicain – 9 janvier 2023

Bourges → Ville

CONSOMMATION ■ Des ateliers gratuits, sur inscription, ont lieu chaque mois jusqu'en juin

Le retour du défi Alimentation

ATELIERS. Les ateliers cuisine sont vite complets. PHOTO D'ARCHIVES

> « Nous cherchons à élargir les champs des possibles »

BioBerry, la ville de Bourges et l'agglo Bourges Plus s'associent pour reconduire le défi Alimentation avec deux nouveaux ateliers.

François Leclerc

En janvier 2022, était lancé le défi « Alimentation positive » avec l'association BioBerry et le soutien la municipalité. Une série de six ateliers gratuits étaient mis en place, de façon échelonnée, jusqu'en mai.

Cette année, les ateliers reprennent. Ils auront lieu de janvier à juin. Le programme est précis jusqu'en mars mais sera détaillé plus tard pour la période d'avril à juin.

Anne Papegay, chargée de mission environnement, voit une plus grande diversité des lieux pour les ateliers mais aussi des créneaux horaires pour toucher des publics différents. « Nous sensibilisons aux manières de se nourrir, avec l'impact sur l'environnement et sur la santé de chacun », affirme-t-elle.

Aurore Le Gouge, référente de l'opération au sein de Bio Berry, indique que la seconde édition démarre très bien. Le premier atelier de la MJC d'Asnières pour la cuisine antigaspi est d'ores et déjà complet, avec dix personnes maximum. L'atelier du Subdray est bientôt complet aussi, toujours sur le thème de la cuisine antigaspi.

> « La richesse de ces ateliers, ce sont les échanges avec les participants »

« Nous avons mis deux nouveaux ateliers : la conservation et la lactofermentation et comment se repérer avec les différents labels et additifs alimentaires. Nous cherchons à élargir les champs des possibles pour des publics aussi divers que les jeunes, moins jeunes, familles. Ce qui fait la richesse des ateliers, ce sont les échanges avec les participants. Plus que l'apport de l'animatrice. Chacun apporte sa pierre », indique-t-elle.

Le programme débutera le samedi 14 janvier, de 10 heures à 13 heures, à la MJC d'Asnières avec comme thème « Cuisine antigaspi, apprenez comment accommoder les restes pour ne plus rien jeter ». Attention, ce premier atelier est complet.

Ensuite, rendez-vous le vendredi 3 février, de 18 h 30 à 20 h 30, au centre social du Val-d'Auron pour « Conservation et lactofermentation, découvrez les méthodes qui permettent de conserver les fruits et légumes que vous produisez dans votre jardin ou que vous achetez frais sur le marché pour les consommer plus tard dans l'année ».

Mercredi 22 mars, de 18 h 30 à 20 h 30, rendez-vous cette fois à la maison du gardien, au stade des Bigarelles afin d'apprendre à se repérer entre les différents labels et additifs alimentaires, à décrypter les étiquettes des produits que vous achetez et à vous diriger plus facilement vers les plus naturels possibles.

Le samedi 8 avril, de 14 heures à 16 heures, au jardin potager de Chasserat, le thème sera « le lardinage au naturel ».

Le mercredi 26 avril, de 15 heures à 17 heures, à la prairie Saint-Paul, tout autre sujet : place à une balade autour des plantes sauvages comestibles.

Le jeudi 11 mai, de 18 heures à 20 heures, rendez-vous au centre social de La Chancellerie pour évoquer la cuisine locale et de saison.

Au Subdray et à Morthomiers aussi

Le jeudi 8 juin, de 19 h 30 à 20 h 30, rendez-vous dans les marais de Bourges pour la visite d'une ferme bio.

L'opération se déroule aussi dans deux communes de l'agglomération Bourges Plus. La salle des fêtes de la Grange, au Subdray, accueillera trois ateliers : le vendredi 13 janvier, « Cuisine antigaspi », de 18 h 30 à 20 h 30 ; le samedi 4 février, de 14 h 30 à 16 h 30, « Conservation et lactofermentation » ; enfin, le samedi 3 juin, « Cuisine locale et de saison ».

À Morthomiers, deux dates sont prévues salle de la bibliothèque : le jeudi 16 mars, de 18 h 30 à 20 h 30, « Se repérer dans les labels et additifs alimentaires » ; le samedi 8 avril, de 10 heures à 12 heures, « lardinage au naturel ».

Toujours à Morthomiers, deux autres rendez-vous : le vendredi 26 mai, de 18 h 30 à 20 heures, visite d'une ferme bio au Soubeau ; le samedi 17 juin, de 10 h 30 à 12 heures, balade sur le thème des plantes sauvages comestibles. ■

Pratique. Ces ateliers sont gratuits mais sur inscription auprès de BioBerry au 06.58.01.40.08. L'inscription permet d'obtenir l'adresse précise du lieu de rendez-vous.

Berry

Berry Républicain – 22 janvier 2023

Alimentation

Un premier forum autour de l'alimentation locale organisé ce samedi à Saint-Amand-Montrond

Publié le 22/01/2023 à 17h30

Le forum s'est tenu hier après-midi salle de Bal. © SALESSE Florian

Le syndicat du pays Berry saint-amandois, qui couvre le territoire de quatre-vingt-six communes du sud du Cher, se mobilise en faveur du "bien manger" et du "bien produire " par le biais de l'" agriculture durable ".

C'est dans ce cadre-là qu'a été organisé, ce samedi après-midi, dans la salle de Bal, place de la République à Saint-Amand-Montrond, le premier forum autour de l'alimentation baptisé "Manger local en Berry saint-amandois, c'est possible !"
"L'alimentation, c'est un sujet qui nous touche tous de très près, des plus petits aux plus anciens", a introduit Maryse Jacquin-Salomon, vice-présidente du pays Berry saint-amandois (PBSA) et maire du village de Chambon.

Le projet alimentaire de territoire présenté

Ce forum a permis à Solène Belardi, chargée de mission, de présenter le projet alimentaire de

territoire (PAT) du PBSA dont la première étape a été la réalisation d'un diagnostic à l'échelle de Cœur de France, Berry Grand Sud, Arnon Boischaut Cher et le Dunois, les quatre communautés de communes qui composent le territoire d'action du syndicat.

A lire aussi : P Le projet alimentaire de territoire au menu dans le sud du Cher

"Le PAT répond à trois objectifs, a résumé Solène Belardi. Structurer et consolider les filières d'approvisionnement ; mettre en valeur le patrimoine alimentaire ; intégrer la population aux enjeux de la transition alimentaire, d'éducation à la santé et de lutte contre la précarité alimentaire."
Une fois les éléments clés de ce diagnostic portés à la connaissance du public, Hélène Servant-Massé, co-directrice du PBSA, a précisé que "la deuxième phase du PAT [consisterait] en l'élaboration d'actions pertinentes pour le territoire".

Témoignages et échanges pour conclure

Après une pause de dégustation de produits locaux, c'est-à-dire "faits sur la zone du pays Berry saint-amandois avec une marge de cinq kilomètres autour de ses frontières", selon la définition donnée par Solène Belardi, un temps de témoignages et d'échanges, avec un producteur (les Jardins d'Escofine à Thaumiers), une transformatrice de viande (Anne-Sophie Dougy, de la boucherie Au cœur des viandes du Boischaut, à Saint-Amand-Montrond), une consommatrice et une élue (Mylène Pierrard, maire d'Épineuil-le-Fleuriel), a clôturé le forum.
Forum au cours duquel l'association BioBerry, le Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) Brenne-Berry et le conseil départemental du Cher ont tenu des stands.

Guillaume Blanc

SAINT-AMAND-MONTROND VIE PRATIQUE - CONSOMMATION RURALITÉ

En Com'1 (magazine de la communauté d'agglomération Bourges Plus) – février 2023

DES ATELIERS POUR MIEUX MANGER !

De la viande ou pas de viande ? Des légumes de saison ? Des produits locaux ? Sans conservateur ni perturbateur endocrinien ? Lutte contre le gaspillage alimentaire ? Toutes ces questions sont aujourd'hui souvent évoquées mais il n'est pas toujours simple de trouver les bonnes réponses et de savoir quoi faire au quotidien pour acheter bon et sain, tout en maîtrisant ses dépenses.

Pour tout comprendre et pouvoir répondre à ces nombreuses questions, Bourges Plus a demandé à Bioberry d'animer des ateliers thématiques et ludiques :

SAMEDI 4 FÉVRIER, DE 14H30 À 16H30
Salle des fêtes de la Grange du Subdray
« conservation et lactofermentation »
Découvrez les méthodes qui vous permettront de conserver les fruits et légumes que vous produisez dans votre jardin ou que vous achèterez frais sur le marché, pour les consommer plus tard dans l'année !

JEUDI 16 MARS, DE 18H30 À 20H30
salle de la bibliothèque de Morthomiers
« savoir se repérer : labels et additifs alimentaires »
Pour savoir décrypter les étiquettes des produits que vous achetez et ainsi vous diriger plus facilement vers ceux les plus naturels possibles.

SAMEDI 8 AVRIL, DE 10H À 12H
Morthomiers (lieu précisé le jour de l'inscription)
« jardinage au naturel »
Vous repartirez avec des idées et des astuces pour améliorer vos techniques de jardinage tout en protégeant l'environnement.

VENDREDI 26 MAI, DE 18H30 À 20H
Ferme du Soubeau, à Morthomiers
« visite d'une ferme bio »
Rencontrez le responsable de la Ferme maraîchère du Soubeau et découvrez la philosophie que ce jeune maraîcher bio souhaite insuffler sur le territoire.

SAMEDI 3 JUIN, DE 10H À 12H30
salle des fêtes de la Grange du Subdray
« cuisine locale et de saison »
Participez à un cours plein de saveurs et dégustez les fruits de votre travail !

SAMEDI 17 JUIN, DE 10H30 À 12H
Morthomiers
« balade plantes sauvages comestibles »
En compagnie d'un guide, vous pourrez découvrir toutes les plantes qui nous entourent et qui peuvent finir dans notre assiette.

TOUS CES ATELIERS SONT GRATUITS MAIS SUR INSCRIPTION OBLIGATOIRE AUPRÈS DE BIOBERRY : 06 08 01 40 08.

13

Le Berry Républicain – 16 février 2023

LOISIRS ■ À l'initiative de BioBerry, le PRJ de la Chancellerie faisait, hier, une leçon de choses sur le bio

Des yeux neufs à la ferme des Beaux-Regards

DÉCOUVERTE. Au milieu de ses salades, ses plantes et ses épinards, Aurélien Chartendrault a présenté sa ferme aux jeunes de la Chancellerie.

> « Renouer du lien social autour du maraîchage »

Impulsées par BioBerry, plusieurs activités liées au bio sont proposées au PRJ de la Chancellerie. Hier, c'est la ferme des Beaux-Regards qui leur ouvrait ses portes.

Matis Rapacioli

On ne peut pas leur reprocher de ne pas s'intéresser. En visite, hier, à la ferme des Beaux-Regards, à l'ouest de Bourges, les 9-12 ans du centre de loisirs de la Chancellerie mêlés aux ados du point rencontre jeunes (PRJ) du même quartier ont cuisiné de questions leur interlocuteur, le maraîcher Aurélien Chartendrault. Se sont notamment succédé les classiques « Pourquoi c'est là ? » ; « Qu'est-ce que c'est ça ? » mais aussi, de manière plus franche un « Est-ce qu'on peut faire du tracteur ? »

On ne peut pas non plus reprocher à ces jeunes pousses un manque d'honnêteté. Le jeune Nahil sait, par exemple, parfaitement ce qu'il veut dans la vie, et a fortiori ce qu'il ne veut pas : « Ça ne dirait de devenir agriculteur ? » « Non, footballeur, c'est mieux qu'agriculteur. »

Une découverte du milieu agricole

L'idée de travailler la terre n'avait pas vraiment germé dans les têtes, hier. L'instant était plus à la découverte tant des techniques de culture que des produits comme l'anis ou le fenouil, par exemple, sans grand succès. Pour Aurore Le Gouge, à l'initiative de cette visite pour l'association BioBerry, cette méconnaissance résume tout l'intérêt de la sortie : « On essaie de les intéresser au bio, au milieu agricole. Certains connaissent un peu l'agriculture par l'école ou par la famille mais ce n'est pas le cas de tout le monde. Toute la semaine, avec le PRJ, on fait des activités sur le développement durable, de manière ludique. »

> Devenir agriculteur ? « Non, footballeur, c'est mieux. »

Au milieu des nombreuses activités au programme du PRJ, un petit suivi BioBerry se tient toute la semaine. Réalisation d'un smoothie sur un vélo, appelé un smoocycle, avant-hier ; visite de la ferme des Beaux-Regards, hier, et un atelier cuisine avec un éleveur d'escargots, aujourd'hui. Le programme est concocté aux petits oignons par Aurore Le Gouge : « Au mois de mars, nous souhaitons continuer de travailler avec le PRJ autour de l'agro-écologie "ici et ailleurs". Nous avons une intervenante colombienne, en relation avec le CCFD-Terre solidaire qui pourra présenter toute cette activité. »

Face à ces jeunes, Aurélien Chartendrault, toujours prêt à ouvrir les portes de sa ferme (*), transmettait sa passion : « C'est toujours un plaisir d'accueillir des gens ici ; j'aime ça, je le fais souvent avec les scolaires et c'est tout l'intérêt d'être situé en centre-ville, près des écoles et du monde. L'essaie de renouer du lien social autour du maraîchage et j'espère bientôt avec des activités culturelles aussi. »

De transmission, il en était aussi question au moment de faire planter aux jeunes présents leurs graines de radis ou de fleurs dans des pots. Des premiers gestes de jardinage pour certains et un cadeau à faire pousser pour tous. ■

(*) Tous les jeudis de l'année de 16 heures à 19 heures, la ferme des Beaux-Regards ouvre ses portes pour que chacun remplisse son panier.

Pratique. Point rencontre jeunesse de la Chancellerie, rue André-Michel. Informations et renseignements au 02.48.70.74.87.

Le Berry Républicain – 16 mars 2023

Animations

Des ateliers nature se déroulent, dimanche, à l'abbaye de Noirlac

ANIMATIONS ■ À l'Abbaye de Noirlac, ce dimanche 19 mars, un événement baptisé Cher-e Nature est coorganisé par des acteurs de l'éducation à l'environnement qui interviennent régulièrement sur le département du Cher. Le public qui choisira de se déplacer pour l'occasion ou lors de la visite des lieux pourra participer à des ateliers, voir des expositions et faire des visites gratuites. Le Département ne sera pas en reste avec un stand sur les espaces naturels sensibles. Celà se déroule de 10 heures à 18 heures, à l'abbaye de Noirlac, sur la commune de Bruère-Allichamps.

Programme. Fabrication de nichoirs et visite "Les oiseaux du printemps" par la LPO du Cher, à 11 heures. Quiz sur les espèces protégées et visite "Les fleurs du printemps", à 14 heures, avec le conservatoire d'espace naturel Centre-Val de Loire. Initiation à la vannerie et animation sur les plantes sauvages comestibles, à 14 h 30, avec Cher Emploi.

Il y aura, également, des jeux autour des espèces et des empreintes avec la fédération de chasse du Cher ; des jeux sur l'alimentation et la fabrication de bombes à graines par L'Écopôle alimentaire La Chaponnière ; des jeux sur l'alimentation au Moyen Âge avec BioBerry ; d'autres sur la vie secrète des vers de terre et l'observation d'un terrarium avec Nature 18. Du minigolf, un cabinet de curiosités naturalistes, la découverte de la vie aquatique, d'escargots en argile ou encore des ateliers de moulages d'empreintes seront, également, proposés au public.

Le Berry Républicain – 21 mars 2023

LA PLUIE S'EST INVITÉE À L'ANIMATION CHER-E-NATURE

BRUÈRE-ALLICHAMPS. Dimanche. Les structures d'éducation à l'environnement du Cher ont organisé, dimanche, une animation découverte sur les pelouses situées aux abords de l'abbaye de Noirlac, à Bruère-Allichamps. La dizaine de stands en lien avec la nature et les ateliers de fabrication de nichoirs et de moulage d'empreintes ont retenu l'attention des visiteurs. Les balades à la découverte des plantes comestibles ont, également, été suivies. Les visiteurs qui le souhaitaient ont pu repartir avec de la documentation sur les sorties natures organisées dans le département avec, notamment, le guide des escapades nature 2023 du réseau des Espaces naturels sensibles. La météo incertaine a, un peu, contrarié la manifestation, qui n'a pas attiré autant de visiteurs qu'espéré. ■

Le Berry Républicain – 8 avril 2023

Le bio à portée de bouche

L'association BioBerry existe depuis 2006 et travaille activement pour faire la promotion du bio. Elle œuvre auprès des enfants dans les classes avec des ateliers et auprès des professionnels et particuliers. Bien manger est avant tout une question d'éducation.

Frank Simon
frank.simon@centrefrance.com

Face à la sensibilisation accrue du monde agricole devant les enjeux de pratiques plus respectueuses de l'environnement, malgré une légère baisse de la consommation bio au niveau national, l'association BioBerry ne cesse de s'investir dans la promotion des filières bio et locales dans le Cher. Ce qui a été rappelé lors de l'assemblée générale tenue cette semaine.

C'est en 2006 que cette association est née sous l'impulsion des producteurs et des distributeurs afin de faire la promotion de ces produits mais aussi de participer activement à la sensibilisation du grand public sur les vertus de l'agriculture bio.

Pour agir efficacement, l'association s'est structurée autour de plusieurs collèges (producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs) avec un conseil d'administration, présidé par Véronique Tropin-Neveux, et deux salariées, Aurore Le Gouge et Chloé Belkou.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

BioBerry bénéficie d'un agrément de l'académie Orléans-Tours et depuis 2021, elle est inscrite en tant que relais éco-école, c'est-à-dire qu'elle peut être sollicitée par des établissements scolaires pour faire de l'éducation auprès des enfants, comme l'explique Aurore Le Gouge. « Nous travaillons beaucoup autour du gaspillage alimentaire en donnant des astuces pour l'éviter ou tout du moins le limiter et en expliquant aux enfants que ce n'était pas négligeable comme quantités. »

PRODUITS. BioBerry organise régulièrement des événements comme le marché de producteurs.

Ce travail de pédagogique auprès de la jeunesse rythme la vie de l'association. « Nous intervenons ponctuellement auprès d'une dizaine de classes et auprès d'une vingtaine durant le temps du midi, explique Aurore Le Gouge. Cette année, nous avons plusieurs interventions avec des ateliers pour faire découvrir les légumes secs par exemple, un produit que l'on trouve beaucoup dans le bio. Nous travaillons aussi sur les produits de saison et leur importance pour la santé et pour la planète. »

BioBerry travaille, également, au « développement et à la structuration de l'approvisionnement en produits bio et locaux pour la restauration collective, comme les cantines scolaires, les restaurateurs ». C'est pour cela que l'association est partenaire du conseil départemental par le biais de la plateforme Agrilocal, plateforme qui simplifie l'approvisionnement local, sans intermédiaire, tout en respectant les règles des marchés publics.

Approvisionner en produits bio et locaux la restauration collective

Pour le grand public, des ateliers mensuels de cuisine sont organisés pour « apprendre à bien manger local, avec des produits bio de saison et sans trop dépenser », précise encore Aurore Le Gouge. Bien entendu, l'association sert aussi de guide et de conseils pour les agriculteurs souhaitant s'installer en bio.

À l'occasion de cette assemblée générale, la présidence de Véronique Tropin-Neveux a été renouvelée. ■

Le Berry Républicain – 26 avril 2023

Agriculture

Fermes ouvertes

Pensée comme une occasion de rencontrer les agriculteurs mais aussi un moyen de reconnecter la société civile avec le monde paysan, l'opération De ferme en ferme se décline dans le Cher ce week-end. Neuf exploitations y participeront.

Céline Chouard
celine.chouard@centrefrance.com

Neuf fermes dans le Cher et deux dans l'Indre (*) ouvriront leurs portes samedi 29 (de 14 h 30 à 18 h 30) et dimanche 30 avril (de 10 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 h 30) pour le rendez-vous De ferme en ferme, organisé par le Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural et ses partenaires de la Région Centre-Val de Loire, dont l'Addear 18 et BioBerry.

Lorsqu'en 1993, dans le nord de la Drôme, des agriculteurs ouvrent leurs exploitations au public, le succès est au rendez-vous. L'idée a essaimé dans toute la France et la première opération nationale La France de ferme en ferme a lieu en 2000. La 23e édition régionale voit, en cette fin avril, trente-neuf fermes participantes dans quatre départements du Centre-Val de Loire. « C'est une belle occasion de rencontrer des agriculteurs qui partagent leur savoir-faire, de leur poser des questions sur leurs pratiques. C'est aussi un moyen de reconnecter la société civile avec le monde paysan », confirme Claire Guillemet, de l'Addear 18. L'association départementale pour le développement de l'emploi agricole et rural du Cher organise chaque année des formations pour aider les paysans à accueillir le public. ■

Pratique. EARL Le Jardin d'Alambar, à Maisonnais ; Les Jardins du Grand-Chêne, à Ardenais ; SARL les 13 Blés, à Loye-sur-Arnon ; Ferme de la Place, à Loye-sur-Arnon ; SCEA ferme de Châteaufer, à Bruère-Allichamps ; Escar'bio du Berry, à Saint-Denis-de-Palin ; Aux Jardins du Soubeau, à Morthomiers ; SCEA Hermsen, à Méry-ès-Bois ; SCEA Tiphereth, à Humbligny ; et dans l'Indre ferme du Bois de Cosset, à Chassignolles et ferme de la Beauce à Nohant-Vic. Visites gratuites. Plus d'informations sur leberry.fr.

DE FERME EN FERME. Trente-neuf exploitations de la région Centre-Val de Loire, dont neuf dans le Cher, ouvrent leurs portes ce week-end des 29 et 30 avril.

Le Berry Républicain – 29 avril 2023

Bourges → Ville

NATURE ■ Bioberry proposait, mercredi, un atelier pour présenter quelques plantes comestibles à portée de main

Des plantes comestibles sous nos pieds

À deux pas du centre-ville, BioBerry a permis la (re)découverte du monde des plantes. Avec, en prime, de nombreux conseils. Gastronomiques et sanitaires.

Matis Rapacioli

PLANTES. Bardane, lierre terrestre, benoîte, reine-des-prés… les découvertes ne manquent pas. PHOTO PIERRICK DELORIOLLE

Se balader pour étudier des plantes peut prendre du temps. Beaucoup de temps. La raison est vite résumée par la guide du jour, Claire Schneider : « Il existe près de 6.000 plantes en France. Sans compter les champignons… » Alors forcément, les quinze aventuriers du jour, inscrits au cinquième « défi alimentation » de BioBerry, en foulent plusieurs à la minute dans la prairie en contrebas du camping de Bourges.

« Ces ateliers visent à inciter le grand public à consommer de manière plus respectueuse, précise Aurore Le Gouge, représentante de l'association. Il y en a sept en tout. Aujourd'hui, on repère des plantes sauvages comestibles, mais d'autres fois on s'intéresse aux légumes de saison ou à la cuisine antigaspillage, par exemple. »

Anti-toux, fer, protéines… que de bienfaits

Pour l'occasion, le groupe d'inscrits s'est bien préparé : paniers en osier, ouvrage *Plantes sauvages de ma rue*, et cahier pour noter les précieux conseils distillés lors de la visite. « Parmi les 6.000 plantes, seules 5 % peuvent être problématiques dont 0,4 % mortel. Soit 20 en tout, rassure, plus ou moins, la guide. Mais ce chiffre de 5 % monte à 20 % dans un jardin, et 80 % dans une maison… Donc, la nature n'est pas si dangereuse que l'on voudrait le croire. »

Exemple typique : les orties. « Les mal-aimées. Elles sont pourtant riches en protéines et en fer, antiallergiques, ou efficaces si on souffre d'anémie… C'est un super aliment. » Comme pour les autres plantes, Claire Schneider promulgue quelques consignes pour les ramasser. « Éviter de prendre des plantes en bord de route, de chemins de fer, ou près des prairies pâturées pour éviter la douve du foie des ovins. »

Dans une zone humide, connectée à l'Auron mais un temps occupée par des jardins potagers, on parle ici d'une zone semi-sauvage. Aussi, des variétés précises apparaissent. Toutes ne se mangent pas, mais toute ont des propriétés particulières. La chélidoine est certes toxique à consommer mais c'est aussi une plante anti-verrue. Le lierre terrestre est très efficace contre la toux, tandis que les « effets de l'épilobes sont bons sur la prostate. La benoîte possède un goût de clou de girofle, quand une majorité des plantes sous nos pieds est plutôt amère, pour stimuler le foie.

Attention toutefois, patience est mère de vertu. « Il faut regarder, re-regarder, pour apprendre, comprendre et savoir ce qui est bon ou pas. C'est même très difficile », répète à l'envi Claire Schneider, qui n'hésite pas à invoquer des doutes, cas dans lequel il est évidemment préférable de ne rien mettre en bouche. « Si on voit des taches rouges, on évite aussi. »

« Éviter la surtonte et juste laisser fleurir »

Un passage au vert de quelques heures, bénéfique pour le groupe, à l'image d'Evelyne, ravie de cet atelier. « J'ai pris beaucoup de plaisir à découvrir cet endroit que je ne connaissais pas, c'est propre. Quand on marche, on découvre plein de choses. »

Un état d'esprit partagé par la pédagogue Claire Schneider. « Il y a un véritable aspect psychologique dans ces plantes, on a presque l'impression de ne pas être en centre-ville. Après, ce n'est pas le cas partout. Plus c'est fauché, plus la diversité est limitée. »

Bon pour la tête, mais pas seulement. « Les plantes ont de l'intérêt au moment où l'on veut réduire sa consommation de viande. L'ortie est riche en protéines par exemple, mais même les plantes toxiques sont intéressantes. La digitale, d'où il faut extraire la digitaline, permet de développer le muscle cardiaque. Il faudrait donc éviter la surtonte et juste un peu laisser fleurir, pour la biodiversité. » ■

Le Berry Républicain – 16 mai 2023

Agriculture

De nombreuses animations pour découvrir les vertus du bio sont prévues dans le Cher jusqu'au 25 juin

Publié le 16/05/2023 à 19h00

Le Printemps bio sera par exemple l'occasion de pouvoir cueillir des fraises. © Stéphanie Para

Jusqu'au 25 juin, le bio est à l'honneur dans les six départements de la région Centre-Val de Loire avec des visites de fermes, des dégustations, des marchés et ventes de produits, des animations en magasins et culinaires...

Pas moins de 90 animations (70 pour l'édition 2022) sont ainsi proposées dans les six départements, dont 11 pour le seul département du Cher. Un Printemps bio organisé par l'association interprofessionnelle régionale créée en 2007, Bio Centre, qui regroupe et représente les acteurs de la filière agricole biologique de la région. Elle coordonne ainsi le réseau Bio Centre-Val de Loire regroupant six groupements d'agriculteurs bio (GAB) et une association de sensibilisation (BioBerry). Soit 700 membres adhérents et 30 salariés, dont 16 à Bio Centre.

Le programme dans le Cher

Animations et dégustations à la Biocoop de Bourges (Au Bourgeon Vert, 121 boulevard de l'Avenir, 02.48.21.19.01) jusqu'au 25 juin.

Ateliers culinaires, jusqu'au 25 juin tous les samedis de 9 heures à 11 heures, à la ferme de Châteaufer (Lieu-dit Châteaufer, Bruère-Allichamps, 06.74.83.01.91. ou 02.48.96.03.65)

Ferme ouverte et dégustation de fraises, le 22 mai et le 05 juin de 14 heures à 17 h 30, chez Bruno Godin (2 route de la Lœuf du Houx, Vouzeron, 06.74.95.24.47).

Visite de la nouvelle pépinière de Châteaufer, le 27 mai à 15 heures, la ferme de Châteaufer, lieu-dit Châteaufer, Bruère-Allichamps, 06.74.83.01.91.

A lire aussi : Un projet de boulangerie avec farine bio et pain cuit au feu de bois pour décembre 2023 à Châteaumeillant

Journée bio à la ferme de printemps, le 28 mai toute la journée, La Villeneuve, Feux, 06.37.67.32.21.

Fête du jardin, le 28 mai de 10 heures à 18 heures, Quai du Canal à Sancoins.

Balade au champ et découverte de la méthode bio intensive à la ferme de Châteaufer (lieu-dit Châteaufer, Bruère-Allichamps).

Marché des producteurs bio et locaux, le 20 juin à Saint-Just de 18 heures à minuit, (06.79.24.64.64.)

Visite de la ferme hélicicole et présentation de l'apiculture, le 25 juin de 10 heures à 18 heures, 3 lieu-dit Némond, Saint-Denis-de-Palin, (06.68.48.43.68.)

Le musée se déplace à la ferme, le 25 juin de 9 heures à 18 heures, 6 rue des 4 Chemins, Saint-Denis-de-Palin, (06.17.71.13.76.)

Franck Simon

BOURGES ECONOMIE ENVIRONNEMENT AGRICULTURE

Berry Républicain – 27 mai 2023

Marché

Grand marché de producteurs de BioBerry dimanche à Feux

Le marché de Printemps de BioBerry est de retour, demain dimanche. Plus d'une trentaine d'exposants ont rendez-vous à la ferme des Gourmandes bio, à Feux.

Au lieu-dit La Villeneuve, les Gourmandes bio fabriquent des pâtes alimentaires de toutes sortes (il y en a même en forme de tracteurs) et pour tous les goûts.

L'entreprise a été créée par Aurore Deliry et Charlie Dupuis. « Pour leurs pâtes, ils se servent du blé produit à proximité, par le père de Charlie. C'est du circuit très court », souligne Chloé Belleau, animatrice à l'association BioBerry.

Comprendre comment on fabrique des pâtes

Dimanche, le marché de producteurs fêtera les cinq ans de l'entreprise. « Pour l'occasion, Aurore et Charlie passeront la journée dans leur laboratoire et en boutique, pour accueillir le public », ajoute Chloé Belleau.

Le marché de producteurs prend place à l'extérieur. Il compte trente-deux producteurs et artisans. Au menu : miel, pain, fromages, légumes et plants, graines et légumes secs, confiseries, œufs, bœuf et porc, confitures et glaces, vin et bière, mais aussi huiles essentielles, savons, produits ménagers...

FEUX. Pâtes bio.
PHOTO P. DELOBELLE

Trois partenaires de BioBerry sont de la fête : Nature 18, Terre de liens et la Fresque du climat. ■

Marie-Claire Raymond

Pratique. Marché demain, dimanche 28 mai, de 10 heures à 19 heures, au lieu-dit la Villeneuve, à Feux. On peut manger (sans réservation) et boire sur place. Entrée gratuite.

Berry Républicain – 13 juillet 2023

LOISIRS ■ Concerts et marché de producteurs demain

Marçais se fait bio et festif

MUSIQUE. Le duo Vertygo anime le bal trad prévu avant le feu d'artifice. PHOTO CHRISTIAN WEISS

Marçais se fait bio demain, à partir de 16 heures. Avant le feu d'artifice, le village du Boischaut accueille un marché de producteurs, un bal trad, des jeux, une expo…

Cette journée est inspirée de Bourges se fait bio, organisé par BioBerry en septembre. « On a décliné le concept, explique Chloé Belleau, animatrice de l'association de promotion de l'agriculture bio. Cette année, Marçais a travaillé à un projet de cantine unique, regroupant plusieurs établissements et communes. Elle nous a contactés pour soutenir la démarche. Ce travail se conclut par cette journée de fête. »

Ce 14 juillet démarre à 16 heures, par un marché d'une vingtaine de producteurs et artisans. On pourra faire provision de fromages de chèvre, miel, légumes et fruits, charcuterie et conserves de porc, confiserie et gâteaux, pain, huile et farine, tisanes, vins aromatisés. Côté artisans, place aux maisons à insectes, bijoux, savons…

Des jeux géants en bois en libre-service côtoieront une exposition d'Indre Nature sur le bocage. À 17 heures, visite de la ferme de la Chaume au chat. À 18 heures, atelier parents-enfants de création de marionnettes *(gratuit, réservations au 06.78.64.98.73)*.

Le barbecue bio et local démarre à 19 h 30. Une heure plus tard, c'est le bal trad du duo Vertygo. Jusqu'au feu d'artifice, tiré à la tombée de la nuit.

En 2021, Marçais a obtenu le label Territoire bio engagé (TBE), pour son pourcentage très élevé de surfaces agricoles cultivées en bio. ■

Marie-Claire Raymond

Pratique. Au terrain de loisirs, rue du Stade, à Marçais.

Berry Républicain – 17 juillet 2023

MARÇAIS

Le village de Marçais s'est fait bio, le temps d'une journée ensoleillée

AU STADE. Les visiteurs ont attendu que le soleil décline un peu pour profiter de la quinzaine de stands du marché bio.

L'un des quatre marchés annuels de BioBerry s'est tenu sur le stade de Marçais, l'après-midi du 14 juillet.

« L'association rassemble tous les professionnels de l'agriculture bio du département du Cher », expliquait Aurore Le Gouge, coordinatrice et animatrice à BioBerry, aux personnes désireuses d'en savoir un peu plus. « Les quatre marchés annuels que nous organisons sont, pour nous, des actions de sensibilisation auprès du grand public. Habituellement, ils ont lieu dans une ferme. Aujourd'hui, nous sommes installés dans le village, mais la visite d'une ferme laitière implantée sur la commune de Marçais était au programme ».

L'événement, intitulé Marçais se fait bio, a réuni une quinzaine de stands mettant en avant des produits du terroir, tous bio-respectueux.

Cette journée ensoleillée s'est terminée par un barbecue à la fois bio et local, un bal traditionnel avec le duo Vertygo et un feu d'artifice. ■

Berry Républicain – 12 septembre 2023

Bourges → Ville

GASTRONOMIE ■ Cette huitième édition se tiendra au jardin de l'Archevêché

Un marché bio dans le jardin

Le traditionnel marché Bourges se fait bio, organisé par BioBerry, est de retour ce samedi 16 septembre, au jardin de l'Archevêché.

Chloé Plisson
chloe.plisson@centrefrance.com

Tous les ans, depuis 2016, l'association BioBerry organise Bourges se fait bio, un marché de producteurs, transformateurs et artisans bio et locaux. La huitième édition se tiendra ce samedi 16 septembre, de 15 heures à 21 heures, au jardin de l'Archevêché.

MARCHÉ. En 2021, le marché avait eu lieu place Étienne-Dolet. PHOTO FOURNIE PAR BIOBERRY

Amener la campagne en ville

Près d'une trentaine de stands seront présents pour proposer au public produits laitiers, fruits et légumes, viandes, œufs, pâtisseries, vins... Mais aussi produits ménagers, savons, créations zéro déchet, bijoux, sacs à main...

Le traiteur Cuisinette sera, aussi, de retour avec ses plats concoctés à partir de produits bio et locaux. La buvette sera animée par les sets musicaux des Types toniques.

La majorité des participants est adhérente au Groupement des agriculteurs biologiques et biodynamiques du Cher (GABB 18) et à BioBerry.

Depuis 2006, l'association fait la promotion des produits issus de l'agriculture biologique et participe à la sensibilisation du grand public sur ses vertus. Ce marché est l'occasion pour le public de rencontrer des producteurs en plein centre-ville.

Mais BioBerry, ce sont aussi des rendez-vous directement chez les agriculteurs et artisans comme la Journée bio d'automne à la ferme organisée cette année dimanche 8 octobre aux Truffières du Berry, à Plaimpied-Givaudins, de 10 heures à 18 heures. ■

Pratique. Bourges se fait bio, samedi 16 septembre, jardin de l'Archevêché, 1, avenue Eugène-Brisson de 15 heures à 21 heures. Gratuit. Renseignements : bioberry@bio-centre.org.

Berry Républicain – 17 septembre 2023

CONSOMMATION ■ Le marché « Bourges se fait bio ! » s'est déroulé hier

« Le bio, ça m'interpelle » !

Hier, le marché Bourges se fait bio !, proposé depuis 2016 par BioBerry, a posé ses stands garnis au jardin de l'Archevêché.

Il y a du bio dans l'air ! Sur le stand de la distillerie Anclarena, Michel « hume », comme il dit, de l'huile essentielle de charme. Angélique, qui gère l'entreprise implantée à Villequiers, le met au parfum en lui en expliquant la fabrication artisanale. Plutôt convaincu par la culture bio et les plantes locales, le Berruyer découvre la mélisse, « une précieuse », et s'attarde sur le lavandin aspi « bon pour les brûlures ».

MARCHÉ. Couleurs et saveurs d'été et d'automne chez les producteurs de fruits et légumes bio.

L'histoire qui se cache derrière...

Dans les allées du jardin de l'Archevêché où est accueillie la 8e édition de « Bourges se fait bio ! », Anne se laisse guider par la curiosité, séduite, elle aussi, par les circuits courts. « Le bio, ça m'interpelle !, dit-elle. J'ai envie de me laisser tenter par de bons produits, du fromage, des fruits, des légumes... »

Thomas et Florine, Bretons de passage chez leurs cousins de Bourges, repartiront à Lorient avec quelques bières blondes et blanches de la brasserie Ouche Nanon à Ourouer-les-Bourdelins. Le côté local, encore lui, l'a emporté, mû par le plaisir de « faire travailler les producteurs du cru ».

Chloé, qui tient le stand, est ravie de cet après-midi. « Il y a du passage, on peut toucher un public large. » La jeune femme apprécie l'échange avec la clientèle qui, en plus de la qualité du produit, « recherche l'histoire qui se cache derrière ».

Entré été et automne, le cœur balance devant l'étal de Guillaume Lajoinie qui cultive « le goût des saisons ». Le maraîcher partage un long linéaire avec trois autres producteurs, « pour être le plus diversifié possible » et répondre aux attentes des gens « qui cherchent le label de qualité, les produits certifiés ».

Le stand commun mêle tomates, butternuts, pastèques, potimarrons et même des fleurs coupées. Immortelles, dahlias, tournesols bio ont poussé sur la terre berrichonne... sans impacter l'environnement. ■

Information Agricole – 6 octobre 2023

DIMANCHE 8 OCTOBRE

Journée bio d'automne à la ferme

BioBerry organise une journée bio à la ferme d'automne sur le site des Truffières du Berry à Plaimpied-Givaudins. Une occasion d'en apprendre davantage en visitant l'exploitation : histoire de la truffe en Berry, choix des essences, nature du sol, méthodes culturales, outils spécifiques.
Un marché de producteurs bio et d'artisans locaux sera également proposé en plein cœur de la ferme, en musique avec le duo « Douce Merise » (dulcimer et contrebasse). De quoi remplir son panier de créations artisanales, fromages, produits laitiers, légumes, miels, confitures, pâtisseries et autres produits bio et locaux. Une buvette et un traiteur pour se restaurer seront également présents.
Infos pratiques :
Le dimanche 8 octobre, de 10 h à18 h. Entrée gratuite.
Lieu : Les Truffières du Berry. La gare aux lapins, 18340 Plaimpied-Givaudins.
Renseignements au 06 37 07 32 21ou sur : bioberry@bio-centre.org

La journée sera l'occasion d'une visite d'exploitation et d'un marché de producteurs bio et d'artisans locaux.

Berry Républicain – 05 octobre 2023

Producteurs

Le marché d'automne de Bioberry aura le parfum de la truffe, dimanche, à Plaimpied

Publié le 05/10/2023 à 10h30

Les Truffières du Berry accueillent le marché d'automne de BioBerry, dimanche 8 octobre, de 10 heures à 18 heures, à Plaimpied-Givaudins. Photo illustration Hervé Chellé © Hervé Chellé

Les Truffières du Berry accueillent le marché d'automne de BioBerry, dimanche 8 octobre, de 10 heures à 18 heures, à Plaimpied-Givaudins. C'est gratuit, et en plus, on pourra acheter un chêne truffier.

Les Truffières du Berry accueillent le marché d'automne de BioBerry, dimanche 8 octobre, de 10 heures à 18 heures, à Plaimpied-Givaudins.

Miel, huile, fromage, légumineuses, pâtisseries, confitures...

Toute la journée, ce marché de producteurs rassemble une vingtaine d'exposants : maraîchers, miel, huile, fromage, graines et légumineuses, pâtisseries, confitures, plantes aromatiques, pain, vinaigre, bières et vins... Et aussi des artisans : couturières zéro déchet, huiles essentielles, sacs à main, produits pour le corps et le ménage...

ce marché de producteurs rassemble une vingtaine d'exposants : maraîchers, miel, huile, fromage, graines et légumineuses, pâtisseries, confitures, plantes aromatiques, pain, vinaigre, bières et vins...Photo illustration Jérémie Fulleringer

2.000 adopteurs de chênes truffiers

Ce dernier marché Bioberry de l'année est l'occasion de découvrir les Truffières du Berry, un projet né en 2021. Quand ils se lancent dans la trufficulture, Olivier Thébaut et David Sarrazin ont une idée originale : créer une copropriété ouverte à tous, afin que chacun puisse adopter un chêne truffier. Les deux associés s'occupent de l'arbre. En échange, les propriétaires reçoivent une partie de la récolte.

Quinze mille arbres plantés

Les Truffières rassemblent 2.000 copropriétaires d'arbres en France et à l'étranger. Quinze mille arbres ont été plantés (chênes, charmes et tilleuls truffiers) sur 35 hectares. Dans un mois, la prochaine plantation sera baptisée George Sand.

Dimanche, il sera possible d'acheter un chêne truffier à planter dans son jardin.

L'animation musicale est assurée par le groupe Douce Merise. On pourra se restaurer sur place grâce à Cuisinette, qui proposera une barquette cochon ou une barquette falafels. Photo illustration Hervé Chellé

Musique et restauration

L'animation musicale est assurée par le groupe Douce Merise. On pourra se restaurer sur place grâce à Cuisinette, qui proposera une barquette cochon ou une barquette falafels.

Marie-Claire Raymond

Pratique. *Rendez-vous de 10 à 18 heures, aux Truffières du Berry, la Gare aux lapins, à Plaimpied-Givaudins. Entrée gratuite. Renseignements : bioberry@bio-centre.org et 06.37.67.32.21.*

Berry Républicain – 15 octobre 2023

Les Truffières, ce sont 2.000 copropriétaires

Les Truffières du Berry, situées à la Gare aux lapins, ont connu, dimanche dernier, une belle affluence avec vingt-cinq exposants sur le marché de producteurs organisé par le Groupement des agriculteurs biologiques et biodynamiques du Cher et l'association BioBerry dont sont adhérentes les Truffières du Berry.

Tournant d'exploitation en exploitation, ils regroupaient, ce jour-là, des producteurs maraîchers, du fromage, vins, pain, viande, huiles et autres artisans, transformateurs et partenaires.

« En parallèle, l'objectif de la journée est à la fois d'expliquer nos méthodes culturales en agriculture biologique mais aussi notre modèle d'économie participative verte. Aujourd'hui, les truffières du Berry, ce sont deux mille copropriétaires d'arbres qui ont fait le choix de nous confier l'entretien de leurs plants. En échange de quoi, nous prélevons 25 % de la récolte. La truffiiculture se caractérise, aujourd'hui en France, par une constellation de microproducteurs alors qu'à l'échelon national, on a à peine quarante tonnes de truffes par an alors qu'il en faudrait mille. Outre les parcelles locales, d'autres plantations ont été réalisées à Dun-sur-Auron et à Villeneuve-sur-Cher. Une nouvelle verra le jour à Lunery », précise David Sarrazin, président et fondateur.

PRÉSENTATION. David Sarrazin expose l'histoire de la truffe, sa culture, les différentes variétés...

Selon les archives nationales, la présence connue de la truffe sauvage remonte à 1370, date de la création du duché du Berry, avec Jean du Berry, grand amateur de truffes, qui faisait venir ce champignon si apprécié sur Paris pour ses repas. ■

Pratique. Renseignements sur : www.lestruffieresduberry.fr.