



2024

RAPPORT D'ACTIVITÉS

Association BioBerry



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 :



Direction régionale
de l'économie, de l'emploi,
du travail et des solidarités (DRETS)



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
2	Le volet événementiel 2024.....	7
2.1	Les événements 100% Bio Berry	7
2.1.1	Journées bio à la Ferme	8
2.1.2	Marché « Bourges se fait Bio »	8
2.2	Les évènements multi-partenariaux.....	9
2.2.1	Faites de l'écologie	9
2.2.2	De Ferme en Ferme / réseau CIVAM.....	10
2.2.3	Marché de Noël/ Ville de Bourges	10
2.2.4	Autres animations et évènements	11
3	Les projets annuels et animations de sensibilisation	12
3.1	Interventions scolaires.....	12
3.1.1	Collèges / Département du Cher.....	12
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	16
3.2.1	« Mieux Manger pour tous » (Etat et fondation MACIF)	16
3.2.2	Contrat de ville	18
3.3	Défi Alimentation / Graine Centre.....	20
4	Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)	22
5	Restauration Hors Domicile	23
6	Notre communication	25
6.1	Réseaux sociaux.....	25
6.2	Site web	25
7	Nos projets 2025	26
8	Rapport financier 2024	27
9	Annexe Revue de presse	28

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 événements 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 GABB18 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 :

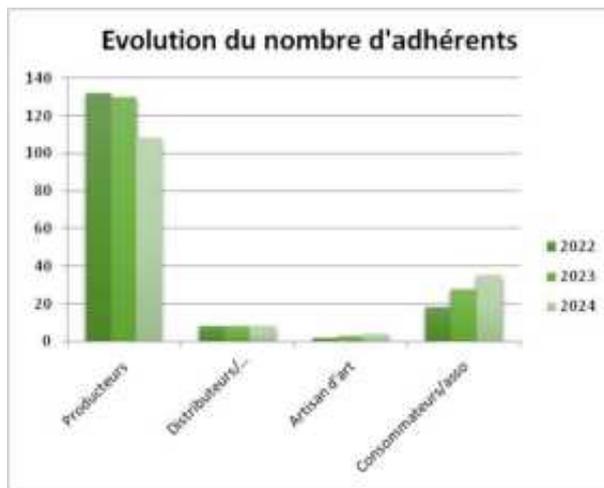
<http://www.fnab.org/>

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

GABB18 : <https://www.bio-centre.org/index.php/la-bio-en-centre-val-de-loire/gab-4>

1.2 Adhérents

En 2024, BioBerry compte 158 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 baisse, notamment au niveau des producteurs. A l'inverse, les adhésions de consommateurs continuent d'augmenter légèrement grâce à la fidélisation du public et 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



Denis Lucas
Secrétaire



Maryse Mouy



Béatrice Billon



Christelle Hibois



En 2024, Wigbold Hofstede n'a pas souhaité renouveler son mandat au sein du Conseil d'Administration ; Olivier Serrant a dû démissionner suite à un déménagement.

Suite à l'Assemblée Générale 2024, le Conseil d'administration a décidé de nommer Denis Lucas secrétaire. Le reste du bureau reste inchangé.

1.4 Salariés et bénévoles

L'association compte 2 postes à plein temps et accueille depuis septembre 2024 une alternante, Maëva Marthaz, pour 1 an. Le poste de Maëva est mutualisé avec le GABB18 à hauteur de 20% pour le GABB et 80% pour BioBerry.

Chez nos collègues du GABB18, la chargée de développement, Adeline Pomi, a quitté son poste en décembre 2024 et est remplacée par Maud Sorel.



Aurore Le Gouge

Coordinatrice, Animatrice
(Défi Alimentation,
interventions en collège...)



Chloé Belleau

Chargée de missions
événementiel et
Restauration Hors Domicile,
animatrice



Maëva Marthaz

Animatrice en alternance
Mutualisée avec le GABB18

2 Le volet événementiel 2024

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

2.1 Les événements 100% Bio Berry

Marchés BioBerry 2024



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, création en bois 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 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.

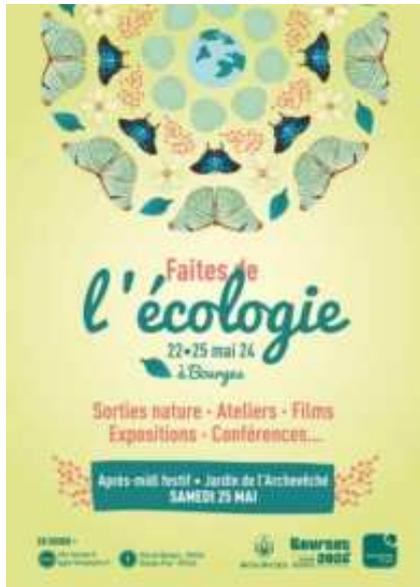
Tous les éléments réunis sont identiques aux marchés bio à la ferme.

Julie Béal
Graphisme & photo

Nous remercions notre graphiste 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 sont porteuses du projet « 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 1^{ère} édition, un marché de producteurs bio et locaux pendant le samedi après-midi festif qui ouvre la semaine de Faites de l'écologie, et qui se déroule traditionnellement au jardin de l'Archevêché. Nous participons également régulièrement à d'autres activités pendant cette semaine.



Cette année notre marché Bio et Local a réuni une quinzaine d'exposants (producteurs bio et locaux et artisans) le samedi 15 mai 2024.

Nous avons également un stand de sensibilisation à l'entrée du marché où nous avons inauguré notre nouveau format de stand avec des jeux liés à l'alimentation durable : « roue de la fortune » avec diverses questions (agriculture bio, saisonnalité, légumes secs...) et dégustation de gâteaux aux légumes secs.

Dans ce cadre, à la demande de l'agglomération, BioBerry a également animé un stand de sensibilisation similaire sur le marché hebdomadaire de Mehun-sur-Yèvre le samedi 6 juillet.

2.2.2 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 CIVAM de Valençay, 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, 11 fermes ont participé à l'opération ; 2 fermes voisines de l'Indre ont été rattachées au circuit Sud Berry. Environ 4700 visites ont été comptabilisées sur l'ensemble de la région.

Plus d'informations :

<http://www.civam.org/>

<https://www.defermeenferme.com/>



2.2.3 Marché de Noël/ Ville de Bourges



Nous avons renouvelé notre présence 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, graines, pâtes, conserves de viande, confitures...

Les consommateurs étaient une nouvelle fois ravis de trouver un stand de produits variés, bio et locaux. Cette année, les achats des consommateurs étaient tournés davantage vers les produits sucrés.

Cette action a notamment été possible grâce à nos producteurs et nos 10 bénévoles venus tenir des permanences ; nous les remercions vivement.

2.2.4 Autres animations et évènements

En 2024, BioBerry a contribué à d'autres animations et évènements :

- Ciné-débat autour du film « La Ferme des Bertrand » avec la maison de la culture de Bourges, en présence de Jean-François Vincent, vice-président de BioBerry et ancien éleveur de moutons et de porcs, et de Mylène Pierrard, administratrice du GABB18 et éleveuse de vaches laitières.
- Festival du maraichage de Bio Centre organisé à l'entraide 18
- Stand de sensibilisation à l'évènement « Faut qu'ça germ' » à Saint-Germain-du-Puy
- Fête du bocage le 7 juillet
- Animation vélo-smoothie pour Aésio Mutuelle lors du Défi inter-entreprises

3 Les projets annuels et animations de sensibilisation

3.1 Interventions scolaires

3.1.1 Collèges / Département du Cher

Interventions scolaires 2024

2 Collèges Anti-gaspillage et 4 collèges

De la Fourche à la Fourchette

Emile Littré à Bourges et Béthune Sully à Henrichemont

- Emile Littré : 1 classe de 3ème. Explication sur les menus et fournisseurs par équipe de cuisine. Calcul et comparaison de l'empreinte carbone de 2 menus.
- Béthune Sully : éco-délégués. Notions de bio, local et de saison par des jeux.



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 et Jules Verne 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

3.1.1.1 « De la Fourche à la Fourchette »

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.

Nouveau

3.1.1.2 « Moins gaspiller pour une alimentation durable »

Le dispositif Moins gaspiller pour une alimentation durable s'inscrit dans la politique territoriale du Conseil Départemental du Cher. Les collèges peuvent bénéficier d'interventions pour s'engager dans une démarche active d'éducation au développement durable : **l'alimentation durable**, c'est notamment, réduire le gaspillage, acheter plus de produits locaux et de qualités, réduire son bilan carbone, développer une alimentation équilibrée, éduquer au goût et à la citoyenneté, par des actions simples et efficaces. Concrètement, le projet comporte :

- Un accompagnement technique par un expert de Terana, groupement d'intérêt public regroupant les laboratoires vétérinaires et biologiques de 10 départements : diagnostics avec pesées, conseils, plans d'actions...
- Un accompagnement en sensibilisation d'un groupe d'élèves (classe, éco-délégués...) par un éducateur à l'environnement, soit de BioBerry soit du CPIE Brenne-Berry
- Le tout sur 2 ans

Ce projet a débuté en 2022 par l'accompagnement d'un collège pilote : Claude Debussy à la Guerche sur l'Aubois. Celui-ci a bénéficié de sensibilisation par le CPIE Brenne-Berry. A l'issue des 2 ans, en 2024, le collège a diminué son gaspillage de 118g/convive (proche moyenne nationale 115g) à 86g. BioBerry s'est réellement inscrit dans le projet en 2023-2024 avec l'arrivée de 2 nouveaux collèges dans le projet.

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 :
 - o Les Légumineuses, reconnaissance et appropriation des légumes secs par les élèves de CP et CP/CE1.
 - o 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 « comment aborder l'alimentation durable avec les enfants ? »



Interventions scolaires 2024

Écoles primaires - Visites de ferme

Maryse Bastié (Bourges)

Ferme maraîchère
La ferme des Beaux regards
à Bourges

2 classes de CM1



Machereaux (Bourges)

Ferme maraîchère + Ferme bovine
L'entraide berruyère et l'EARL de
Martimprey à Vasselay

1 classe de CP + 1 classe de CE1



Jules Ferry (Bourges)

Ferme maraîchère + Ferme bovine
L'entraide berruyère et l'EARL de
Martimprey à Vasselay

1 classe de CP/CE1 + 1 classe de CE1



3.2 Actions en Quartiers Prioritaires de la Ville de Bourges

En 2024, nous avons fait évoluer nos actions autour de l'alimentation durable auprès des habitants des quartiers prioritaires. L'association a été lauréate de l'appel à projets national « Mieux Manger pour tous » puis bénéficiaire d'un co-financement par la fondation MACIF. Des partenariats ont été étoffés dans ce cadre. D'autres actions sont restées sous l'égide du contrat de ville.

Nouveau

3.2.1 « Mieux Manger pour tous » (Etat et fondation MACIF)

L'association porte 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 et chez des producteurs bio locaux
- Réflexion et mise en place d'un système d'approvisionnement en produits bio locaux dans les quartiers

Mieux Manger pour tous

Chiffres clés 2024

- 14 actions de sensibilisation en quartiers prioritaires
- 630 bénéficiaires
- 2 actions de glanage chez producteur bio local avec le Collectif des mamans
- 11 structures accompagnées vers une alimentation plus durable

Produits plus sains lors de goûters ou repas partagés

Aide création de jardins partagés

Co-crédation outils de sensibilisation

Financé par



Travail spécifique avec l'épicerie solidaire Bourges Nord

- L'épicerie fournit 1100 foyers
- Mise en relation avec producteurs locaux
- Mise en place d'ateliers de transformation pour éviter le gaspillage
- Réflexion de meilleure mise en valeur des légumes mal-aimés et souvent gaspillés



3.2.2 Contrat de ville



3.2.2.1 Ateliers « Qu'est-ce qu'on mange de bio ? » au centre social Rosa Parks

Nous avons pu poursuivre le projet d'ateliers de cuisine mensuels autour de la cuisine bio, locale, de saison toute l'année. 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 3 ou 4 recettes différentes (ex : panais en janvier, fenouil en mai, courge sucrine du Berry en novembre...). En 2024, la fréquentation est restée sur la même lancée qu'au deuxième semestre 2023 avec en moyenne 10 participants par atelier, et même plus de 12 sur le dernier trimestre, ce qui est normalement le maximum accepté. Les participants sont très attachés à ces ateliers tant par l'apport de connaissances que par l'aspect convivial ; ils nous font de nombreux retours positifs. Le contenu est adapté à leurs envies et besoins (par exemple un repas de Noël plus végétal à l'atelier de décembre). C'est pourquoi à la demande des habitants et au vu du succès obtenu après plusieurs années d'enracinement de ce concept, nous envisageons de le proposer également sur les quartiers Nord en 2025.

Par ailleurs, afin de valoriser notre partenariat avec le centre social, nous avons également co-animé un atelier cuisine avec les enfants du centre de loisirs en juin 2024. Nous y avons proposé une étonnante recette de gâteaux à base de lentilles et chocolat, que les enfants ont adoré. Nous avons aussi pu échanger avec l'animateur sur des idées de goûters sains et durables à proposer dans les ateliers de cuisine suivants.



Quelques retours de participants recueillis pendant les ateliers :

« Je ne pensais pas que l'on pouvait faire des recettes chaudes avec la betterave ! »

« C'est vrai que c'est vraiment rapide de faire sa propre pâte brisée et bien meilleur »

« J'aime beaucoup vos ateliers car ils nous permettent de voir les légumes autrement, on sent que vous vous creusez la tête pour nous faire cuisiner des recettes très originales », « Ça nous donne envie de manger tous les légumes ».

« J'ai refait les recettes de l'atelier de cuisine à Noël et tout le monde a adoré »

Bonjour Chloé,
Aujourd'hui j'ai cuisiné la tarte tatin aux carottes. J'ai remplacé le crottin par des carrés frais Gervais. Je te joins sa photo. Elle a été appréciée. Merci Chloé!
Bon dimanche,
Catherine



3.2.2.2 Des premiers essais dans les quartiers Nord :

Bien que présente depuis plusieurs années dans les quartiers Nord, notre association a encore eu l'occasion de tester de nouveaux partenariats et de nouvelles actions :

Kermesse du monde du Collectif des mamans : Nous avons participé pour la première fois à la Kermesse du monde organisée par le Collectif des mamans où de nombreuses structures des Quartiers Nord étaient présentes.

Les habitants du quartier, et notamment beaucoup d'enfants, ont pu jouer à notre roue de l'alimentation pour tester leurs connaissances sur des thématiques liées à l'alimentation : reconnaissance de légumes de saison ou de légumes secs, Vrai/Faux sur l'agriculture bio, etc... afin de gagner un fruit/légume de saison pour le goûter.



Il y était proposé des pommes bio locales, des fruits rouges cueillis au verger partagé des Merlattes, mais également du concombre qui a connu un grand succès. Même les animatrices en ont été étonnées.

UFCV : Nous avons développé un nouveau partenariat avec l'association UFCV qui réalise notamment des formations professionnelles et d'insertion socioprofessionnelle dans l'apprentissage du français. Dans ce cadre nous avons réalisé deux ateliers avec un groupe de 10 stagiaires et un atelier avec un groupe de 8 stagiaires :

- 2 ateliers cuisine zéro gaspillage où nous avons cuisiné les invendus en fruits et légumes de l'épicerie solidaire. Grand moment de partage avec les participants où nous avons pu nous partager des astuces, échanger sur la saisonnalité et produits locaux.
- Atelier « Dégustons les saisons » dans une ferme maraîchère bio citadine, les stagiaires ont pu découvrir la ferme avec visite et présentation des différentes cultures, récoltes des légumes via un jeu linguistique afin de les cuisiner et de les déguster sur place.



3.3 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 2024

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 87 participants



Projet pour la machine à l'usage. Projet = Aller au marché pour rencontrer les producteurs, prendre le temps de comprendre leur investissement!

- 8 ateliers avec des thématiques différentes dont des nouveautés :
- Visite du marché de la Halle au Blé à Bourges
 - Cuisiner les protéines végétales

Grand succès pour "cuisiner les protéines végétales"

La 1ère édition de l'atelier "cuisiner les protéines végétales" a été plébiscitée puisqu'il a dû être dédoublé. Il consiste à démystifier les protéines végétales (légumes secs et autres...), avec un apport théorique sur leurs intérêts et comment composer un repas équilibré avec. Puis direction la cuisine pour tester des recettes innovantes et les déguster.

*- manger moins de protéines d'origine animale
- privilégier dans ce cas-là moins de viande mais de meilleure qualité.
- cuisiner plus de légumes*



Défi Alimentation 2024

Des visites de fermes bio

Cette année, nous avons visité :

- pour le Défi de Bourges Plus : chez Bertrand Bouret à Osmoy, céréalier et en création d'un atelier meunerie-boulangerie
- pour le Défi de Bourges : EARL de Martimprey à Vassealy, éleveur bovins

Les participants et les échanges ont été nombreux, malgré une météo maussade voire bien mouillée.



Quel est votre ressenti sur le Défi ?

C'était très intéressant, j'ai appris beaucoup de choses dans une ambiance très sympathique

Qu'avez-vous trouvé utile ?

Meilleures connaissances dans le choix des céréales et légumineuses

Construire des repas équilibrés avec des protéines végétales



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 2024 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/>

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
- Comices Agricoles de Sancergues et Chateameillant



Accompagnement des fournisseurs

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

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 de rencontres entre acheteurs et fournisseurs locaux à Vierzon, Bourges, Saint-Amand- Montrond et Nérondes



Restauration Hors Domicile

Agrilocal

Organisation de rencontres et actions de sensibilisation

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

Animations aux collèges de La Guerche-sur-l'Aubois et d'Avord avec la présence d'une productrice sur la découverte des légumes secs



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 Notre communication

6.1 Réseaux sociaux

Depuis sa création en septembre 2023, notre compte Instagram commun avec le GABB18 compte désormais 300 followers.

Nous avons réalisé une centaine de publications qui ont réuni 56 000 vues.

6.2 Site web

Nous avons totalement refait notre site web fin 2024 afin de le rendre plus moderne et surtout accessible depuis les téléphones et tablettes. On le retrouve toujours à la même adresse : www.bioberry.fr



7 Nos projets 2025

PNA

Nous avons été lauréats de l'appel à projet du PNA (Programme National pour l'Alimentation) pour le projet « Proche de ma cantine bio locale ».

Celui-ci a pour objectifs de :

- Recenser les établissements qui gèrent eux-mêmes leur restauration
- Informer sur la loi EGAlim et « MaCantine »
- Accompagner sur l'approvisionnement en produits bio locaux des établissements grâce à une mise en relation avec les producteurs à proximité
- Créer du lien entre les producteurs, les employés des établissements, les convives et leur entourage (parents d'élèves...) en sensibilisant sur ces partenariats producteurs-restaurants auprès de convives
- Inscrire ces actions dans les PAT et en complémentarité avec l'existant

Les actions prévues sont :

- Recenser les établissements qui gèrent eux-mêmes leur restauration et fournir cette information aux PAT
- Solliciter ces établissements mais aussi ceux en délégation pour leur présenter la loi EGAlim et « MaCantine »
- Conseiller les établissements sur l'approvisionnement possible en bio au plus proche de chez eux
- Sensibiliser les convives sur les produits bio locaux dont l'intérêt du menu végétarien / Faire visiter des fermes

Ateliers de cuisine étudiants

Nous avons été sollicités par le PETR Centre-Cher pour animer 8 ateliers de cuisine entre 2025 et 2026, répartis sur tout leur territoire, à destination des étudiants et futurs étudiants. Ceci s'inscrit dans le cadre de leur PAT.

Dédoublement des ateliers de cuisine mensuels « qu'est-ce qu'on mange de bio ce soir ? »

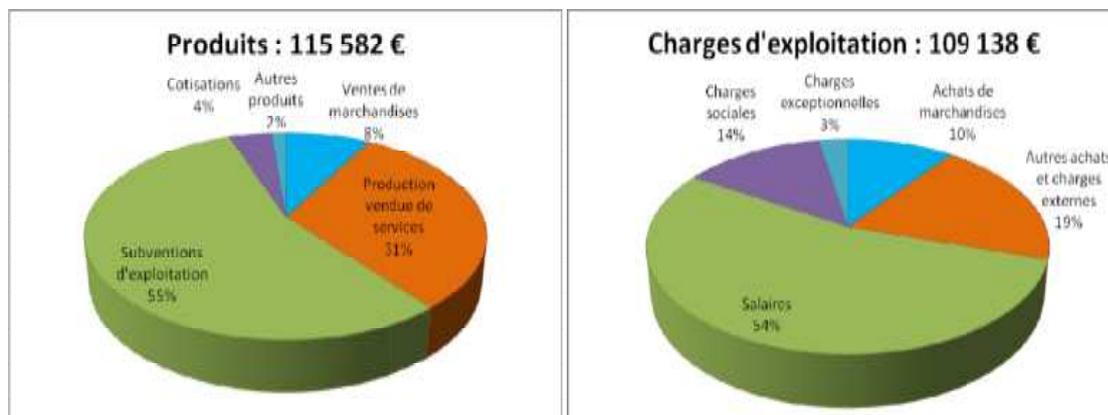
Comme indiqué dans le paragraphe correspondant, ces ateliers connaissent un succès grandissant. C'est pourquoi à la demande des habitants et au vu du succès obtenu après plusieurs années d'enracinement de ce concept, nous envisageons de le proposer également sur les quartiers Nord en 2025.

Défi Alimentation

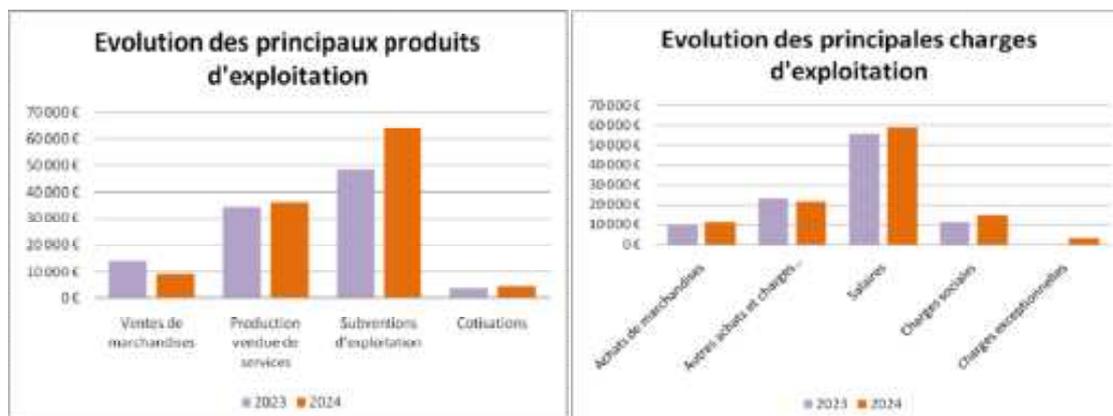
Nous allons animer le Défi Alimentation sur un 3^{ème} territoire : le Pays Sancerre Sologne, et plus spécifiquement sur les communes de Boulleret et Savigny-en-Sancerre.

8 Rapport financier 2024

Comptes de résultats



Résultat net : + 6444€



Bilan

Actif		2024	Passif		2024
Actif immobilisé	Installations techniques, matériel et outils	2 998 €	Fonds propres	Report à nouveau	49 213 €
	Autres	305 €		Excédent ou déficit de l'exercice	6 444 €
	Immobilisations financières	515 €		Dettes fournisseurs	16 396 €
Actif circulant	Créances clients	9 471 €	Dettes	Dettes fiscales et sociales	4 109 €
	Créances autres	13 282 €		Autres dettes	39 990 €
	Disponibilités	93 581 €		Produits constatés d'avance	4 000 €
Total		120 152 €	Total		120 152 €

9 Annexe Revue de presse

En Com'1 – Janvier 2024



TEMPS FORT

Retour du DÉFI ALIMENTATION !

DU 16 AU 20 AVRIL

Après s'être tenus à Mehun-sur-Yèvre, Morthomiers et au Subdray, c'est au tour de Saint-Germain-du-Puy d'accueillir les ateliers du « Défi Alimentation ». Ces ateliers sont ouverts à tous les habitants de l'agglomération.

Des rendez-vous pour parler « alimentation respectueuse de l'environnement » seront organisés chaque mois, entre janvier et juin, pour apporter des réponses à toutes vos questions sur le sujet : ateliers, cours de cuisine, visite de ferme, pique-nique ludique... Les formes seront variées pour plaire au plus grand nombre !

Les trois prochains rendez-vous sont déjà planifiés :

ATELIER CONSERVATION ET LACTO-FERMENTATION
16 février, de 18h30 à 20h30

SORTIE NATURE PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES
13 avril, de 14h30 à 16h

RENCONTRE AVEC UN PAYSAN-BOULANGER BIO
20 avril, de 14h à 15h30

Ateliers gratuits mais inscription obligatoire au 06 08 01 40 08 ou à l'adresse bioberry.animation@bio-centre.org
L'adresse de l'atelier vous sera indiquée au moment de la réservation

PHOTOGRAPHES DE NATURE

Wildlife photographer of the year 2023

JUSQU'AU 10 MARS

Le Wildlife Photographer of the year est le plus important concours de photographie de nature au monde.

Organisé par le Muséum d'Histoire naturelle de Londres, le concours a, cette année, reçu plus de 50 000 clichés de photographes de près d'une centaine de nationalité.

Pour la 33^e fois et en avant-première en France, le muséum d'Histoire naturelle de Bourges accueille l'exposition Photographes de nature avec les 100 photos primées réparties dans 16 catégories différentes. Des clichés exceptionnels pour porter un regard différent sur la nature et les richesses de notre planète ! A découvrir, la photo du français Laurent Ballesta - grand prix du Photographe de nature 2023 pour la photo d'une limule escortée par trois jeunes carangues dans les fonds marins au large des Philippines.

23

Consommation

Défi Alimentation : des ateliers gratuits pour tous dans l'agglomération de Bourges

Publié le 17/01/2024 à 11h00



L'association BioBerry propose des ateliers gratuits pour mieux manger, sans augmenter son budget. © Jérémie FULLERINGER

Manger mieux et pas forcément plus cher ? C'est le Défi Alimentation de l'association BioBerry qui propose des ateliers gratuits sur le territoire de l'agglomération de Bourges. Et ça commence ce vendredi.

L'association BioBerry, qui fait la promotion du bio, proposera de nouveau cette année des ateliers gratuits, sur inscription, sur le territoire de l'agglomération de Bourges, pour "une alimentation plus respectueuse, sans augmenter son budget". Et ça commence ce vendredi avec un premier atelier Cuisine locale et de saison, de 18h30 à 20 heures, à la MJC d'Asnières, à Bourges.

Voici le programme

Cuisine locale et de saison. Le 27 janvier, de 10 heures à 13h30, à Saint-Germain-du-Puy.

Conservation et lactofermentation. Le 16 février, de 18h30 à 20h30, à Saint-Germain-du-Puy, et le 21 février, de 18h30 à 20 heures, à la Maison du vélo des Bigarelles, à Bourges.

Visite de marché et dégustations. Le 23 mars, de 10 heures à 12 heures, au marché de la Halle au Blé, à Bourges.

Balade plantes sauvages comestibles et cuisine d'une salade. Le 13 avril, de 10 heures à 13 heures, à la Ferme des Beaux Regards, à Bourges; et de 14h30 à 16h30, à La Sablette de Saint-Germain-du-Puy.

Rencontre avec un paysan-boulangier bio. Le 20 avril, de 14 heures à 15h30, à Osmoy.

A lire aussi : *P* Alors que le tri des déchets alimentaires sera obligatoire en début d'année, les expérimentations continuent dans l'agglomération de Bourges

Visite de marchés et dégustations. Le 2 mai, de 10 heures à 12 heures, à Saint-Germain-du-Puy.

Visite d'un élevage bovin bio. Le 4 mai, de 14 heures à 15h30, à Vasselay.

Cuisiner les protéines végétales. Le 22 mai, de 18h30 à 21 heures, à Saint-Germain-du-Puy; et le 31 mai, de 18h30 à 21 heures, au centre social du Val d'Auron.

Pique-nique ludique. Le 8 juin, de 10 heures à 13 heures, à La Sablette de Saint-Germain-du-Puy; et le 15 juin, de 10 heures à 13 heures, à La Bergerie, à Bourges.

Pratique. Inscriptions au 06.08.01.40.08 ou par courriel à bioberry.animation@bio-centre.org. Plus d'informations sur grainecentre.org/defi-alimentation.

Sabrina Vernade

BOURGES SANTÉ EDUCATION

Manger mieux et local au profit des collectivités



« AU PRÉ DE LA FERME ». Producteurs locaux et acheteurs se sont rencontrés.

Manger mieux, manger bien, manger local, c'est le programme du conseil départemental du Cher, engagé dans l'opération « Au pré de la ferme » qui organise des rencontres entre acheteurs (publics et privés) et les fournisseurs du territoire.

Une deuxième rencontre a eu lieu, mercredi après-midi, salle de Bal, à Saint-Amand-Montrond, en présence d'Isabelle Gaudry, cheffe de projet restauration collective et circuits courts et animatrice de la

plateforme Agrilocal18, et de Bernadette Perrot-Dubreuil, vice-présidente ruralité et agriculture du canton de Château-meillant.

Faire se rencontrer acheteurs et producteurs

Une dizaine de producteurs et fournisseurs du territoire étaient présents, présentant aux acheteurs éventuels leurs produits : farine, fromage, yaourt, miel, graines, produits lactofermentés, maraîchage

avec produits transformés (soupes). Des agriculteurs étaient également là, en association, dans des ateliers de découpe.

« Cette animation permet aux producteurs et aux acheteurs de se rencontrer, au profit des collectivités, hôpitaux, centres communaux d'action sociale, cantines scolaires et restaurants privés », indique Isabelle Gaudry.

La prochaine réunion aura lieu à Vierzon, à l'espace Madeleine-Sologne, mardi 19 mars, de 13 h 30 à 17 heures. ■

Bioberry est partenaire d'Agrilocal et a contribué à organiser « Au Pré de la ferme »

Saint-Amand-Montrond → Ville et environs

MARÇAIS - ORCENAIS ■ Le service de cantine en régie, soutenu par le RPI et les communes, a été lancé, hier midi

Repas faits maison à l'école et à la crèche

Les écoliers du RPI Marçais-Orcenois et les enfants de la crèche de Marçais mangent local et maison depuis hier, jour de lancement de la cantine en régie.

Marline Leblang
marline.leblang@leberryrepublicain.com

Au menu, hier midi, dans les cantines de Marçais et d'Orcenois : crudités d'hiver (chou, carottes, chou rouge, céleri-rave) avec leur petite vinaigrette, spaghetti bolognaise, brio et crumble de pommes aux noix.

Simple et appétissant, « pour commencer tranquillement », souriait le chef Quentin de Vresse, dans la cuisine de Marçais, au moment de charger les bacs gastro contenant entrées, plats, fromages et desserts, dans le véhicule à destination d'Orcenois, avec l'aide de Sabine Lalliat, commis de cuisine. Sans oublier de confier aussi à Christine Chabot, qui assure le service à Orcenois, les plats végétariens pour trois élèves, et le pain.

Ce repas entièrement fait maison, et non plus livré en barquettes plastiques par un prestataire de restauration collective, a marqué le lancement du projet de cantine en régie, dont bénéficient les écoliers du Regroupement pédagogique intercommunal (RPI) Marçais-Orcenois et les enfants de la crèche associative Les Gabignoux, à Marçais.

L'ambition : « Proposer un approvisionnement le plus local possible, avec des produits frais



SERVICE. Les écoliers du RPI mangent des repas cuisinés à Marçais et servis sur place et à la cantine d'Orcenois. PHOTO: M.L.

et de saison, légumes bio, viandes locales, yaourts bio ou fermiers autant que faire se peut, pour une restauration saine et goûteuse », présentent Michelle Rivet, maire de Marçais, et Yan Cadieu, maire d'Orcenois.

Sans augmentation des tarifs des repas

Le RPI a embauché le chef de cuisine, originaire du Nord, qui a travaillé pendant une dizaine d'années en station de ski en Haute-Savoie et vient relever « un nouveau challenge. On a

un menu de base d'un mois, qu'on va améliorer suivant la disponibilité des produits, la rencontre et les liens avec les producteurs locaux, etc. C'est un projet magnifique », témoigne Quentin de Vresse.

Les communes contribuent, entre autres, par la mise à disposition de personnels communaux, au poste de commis à Marçais et au service dans chacune des deux cantines.

Marçais a financé les travaux de réaménagement et l'équipe-

ment de la cuisine, pour environ 60.000 euros ; Orcenois a acheté un véhicule électrique d'occasion, uniquement dédié à la livraison, avec calorisation isotherme, pour 17.000 euros. « Nous avons aménagé l'intérieur pour faciliter le chargement et le transport des repas », appuie Yan Cadieu. « Avec les aides, nous allons probablement nous retrouver avec le même investissement », évalue Michelle Rivet.

Cette cantine en régie est l'aboutissement d'une envie par-

tagie de longue date par les différents partenaires. « La crèche souhaitait des repas fabriqués sur place, depuis le départ, rappelle Michelle Rivet. Quand on avait construit le bâtiment, on avait prévu une cuisine, équipée seulement pour le réchauffage, car il y avait trop à gérer d'un coup. On avait peiné à différencier ».

« Une restauration locale, de saison, saine et goûteuse »

Le projet a fini par être travaillé – notamment par la cheffe Eve Choukroun-Tardif, avec la participation de l'association BioBerry –, et concrétisé.

Il débute avec un volume moyen de 75 repas par jour. « Il en faudrait une cuisine, d'après l'étude, indique Michelle Rivet. Les démarches auprès de RPI voisins, d'associations et d'entreprises du secteur n'ont pas abouti, mais d'autres initiatives existent. Il ne faut pas perdre de vue le coût final des repas, les communes ayant décidé de ne pas augmenter les tarifs (*), mais Quentin fait attention au prix, et là, nous allons pouvoir vraiment estimer le fonctionnement global dans la réalité. Si on peut continuer comme ça, ce sera parfait. Ce projet-là n'a pas été évident à monter, encore moins que bien d'autres. Le sais d'autant plus heureuse de le voir aboutir, avec une super équipe, en plus ! » ■

(*): De 1 euro à 1,30 euro pour les élèves, selon le quartier familial.

09/04/2024 13:25

Le Berry Républicain

En bref

AGRICULTURE ■ La présidente Véronique Tropin reconduite à la tête de BioBerry

BioBerry a tenu son assemblée générale la semaine dernière, dans les locaux de la Biocoop de Bourges. Une quarantaine des 100 adhérents avait fait le déplacement. « C'est un bon score pour nous, souligne Chloé Bébeau, animatrice à l'association de promotion de l'agriculture bio et locale. Nos adhérents sont ac-



tuellement en plein dans les plantations. Ils utilisent chaque mètre de beau temps. »

Pour présenter les activités de l'association, les animatrices Chloé Bébeau et Auror Le Gouge ont tenu samedi une réunion en forme de marché, dont les stands étaient tenus par des adhérents. « Cela a généré beaucoup d'échanges. C'était le but. »

L'association BioBerry est toujours en développement. Lors du vote, le mandat de la présidente, Véronique Tropin, agricultrice à la retraite et ancienne éleveuse de chèvres, a été reconduit pour trois ans. ■

Berry

Bourges → Ville

NATURE ■ Dans le cadre du Défi alimentation avec l'association BioBerry à la ferme bio des Beaux Regards

Ces plantes sauvages bonnes à cueillir

Elles poussent quasiment sous nos pieds, sont pleines de bienfaits, mais demeurent méconnues. Claire Schneider, connaît toutes les plantes vertes, vous apprend à les débusquer, à les cueillir et à les consommer.

Emmanuel Letrouille
emmanuel.letrouille@leberryrepublicain.com

Une quinzaine de personnes, munies d'un panier d'osier comme les mamies des dessins de Sempé, marchent dans les pas de Claire Schneider par une matinée de plein été... « et on n'est même pas à la mi-avril », soupire la cheffe de file, ici comme partout, il n'y a plus de saisons et la floraison a pris de l'avance.

Ici, c'est la ferme urbaine des Beaux Regards : 2,5 hectares cultivés en bio à Bourges, en contrefort du centre hospitalier George-Sand.

« S'alimenter de façon plus responsable »

Au pied des arbres ou sur le pourtour des parcelles, Claire Schneider mène ses semailles à la recherche des plantes sauvages de notre quotidien. C'est une animation organisée, dans le cadre du Défi alimentation (*), par l'association BioBerry « pour la promotion de l'agriculture bio dans le Cher », explique Aurèle Le Gouge. « En l'espèce, ajoutons-elle, ça entre dans une série d'ateliers visant tout un chacun à consommer et à s'alimen-



CURIELLETTE. Claire Schneider (à g.) apprend à dénicher, à identifier et à consommer les plantes sauvages. PHOTO CL.

ter de façon plus responsable, sans pour autant dépenser davantage. « Le prochain aura d'ailleurs lieu ce samedi 14 heures à 15 h 30, à Osmoy avec la rencontre d'un broutage bio à Osmoy (**).

Ainsi, une salade aux plantes sauvages sera plus nourrissante, et ses propriétés détoxifiantes bénéficieront à votre foie au sortir de l'hiver. On peut aussi en tirer des tisanes. « On s'est éblouis de ces plantes pourtant si

proches, dépêché la cueilleuse. On leur préfère les olives ou des plantes plus exotiques. Or, on dispose pour ainsi dire sous nos pieds de trésors gustatifs et médicinaux. Il faut juste les connaître et aussi les préserver. »

Pissenlit, coquelicot, laitue Saint-Joseph...

Exemples à l'appel, Claire Schneider enseigne aux apprentis cueilleurs les bienfaits du pissenlit, « qui ne se connaît

pas », Le pissenlit qu'on confond souvent avec la laitue Saint-Joseph, dite encore laitue scariole, « qui présente une ligne de poils caractéristiques et très raides sur la nervure ». Deux pas plus loin, elle cueille un peu de plantain, « abondant sur les chemins et reconnaissable à ses nervures très spécifiques ». Comme le ferait un Alexandre Vialatte, elle chante « les feuilles très, très poilues » du coquelicot, « qui ne se connaît

pas qu'à l'état de rosette ». Et entretient son auditoire, émerveillé, des deux espèces distinctes de laitron - le laitron maraîcher et le laitron rude - qui n'attendent que nous dans nos jardins.

À l'issue de la cueillette, Claire Schneider montrera comment nettoyer les plantes sauvages, puis les intégrer à une salade bien plus goûteuse qu'on pourrait croire.

Il faut toujours bien identifier sa cueillette

« En France, résume-t-elle, on trouve quelque 6.000 variétés de plantes sauvages qu'il est important de savoir reconnaître, exactement comme les champignons. Le risque est même mortel, soit une vingtaine d'espèces. Mais il faut toujours cueillir avec précaution, et surtout soigneusement identifier sa cueillette, au besoin en se faisant conseiller. »

Plus avant en ce printemps, Claire Schneider animera d'autres ateliers à Bourges (***) : une balade de découverte des plantes comestibles et médicinales (mardi 24 avril au matin sur la prairie Saint-Paul), un atelier pratique d'herboristerie familiale (vendredi 24 mai à la ferme des Beaux Regards) et une autre balade-cueillette (samedi matin 25 mai, cette fois aux jardins du Val-d'Auron).

(*) gitanastore.org/defi-alimentation
(**) Inscriptions au 06.00.01.48.00 ou par courriel à bioberry.association@bio-berry.org. Plus d'informations sur gitanastore.org/defi-alimentation
(***) Informations et inscriptions au 06.61.06.43.14 ou sv@beauxregards-bio.fr

Agriculture

Un week-end pour visiter les fermes

Ce week-end, les 27 et 28 avril, c'est la 24^e édition de l'opération De ferme en ferme. Un rendez-vous national créé pour mettre en avant l'agriculture durable. Dans le Cher, onze exploitations sont à visiter gratuitement.

C'est l'occasion de voir des vaches, de poser des questions sur le mouton, de goûter des produits locaux... Et pour les tout-petits, de mettre les pieds dans une ferme.

Ce week-end, De ferme en ferme ouvre les portes de onze exploitations agricoles dans le Cher. « Les agriculteurs organisent des visites, installent des panneaux indicatifs. Pour eux, c'est beaucoup de logisti-

que », précisent les animatrices de l'association BioBerry, partenaire de l'événement.

Deux circuits dans le département

Les fermes sont réparties en deux circuits : Sud Berry et Nord Berry. Six maraîchers sont à découvrir, mais aussi un élevage d'escargots, une apicultrice, un élevage caprin et un multi-élevage de porcs, poulets et chèvres. L'an dernier, De ferme en



PUBLIC. 1.150 visiteurs en 2023. PHOTO FLORENCE HAUTIER

ferme a attiré 1.150 visiteurs dans le département, « dont des personnes qui habitent loin et avaient profité de leur venue au Printemps de Bourges », se souviennent les animatrices de BioBerry.

« C'est l'occasion de se faire connaître, explique Ludovic Legros, maraîcher bio à Morthamiers, qui participe à De ferme en ferme pour la seconde fois. C'est un rendez-vous sympathique. Et ça permet de partager nos convictions. »

Pour Guillaume Lajoinie, installée maraîcher bio depuis 2019 à Saint-Martin-

d'Auxigny, « c'est comme des portes ouvertes. On montre ce qu'on produit, sous serre ou en plein champ. »

Depuis 2020, l'événement est porté par la fédération régionale Civism (**), un partenariat avec BioBerry, l'Addeur 18 (**), Berry Provinces, les Départements du Cher et de l'Indre... ■

(*) Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural.

(**) Association départementale pour le développement de l'emploi agricole et rural.

Visites. Samedi, de 14 h à 18 h 30, et dimanche, de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30. Visites gratuites. www.defermeenferme.com

e berry week-end

Visites de ferme en ferme

Berry

Trente-sept fermes de la Région Centre-Val de Loire, dont onze dans le Cher, ouvrent leurs portes ce week-end, afin de faire découvrir leurs savoir-faire et leurs activités.

À quelques jours du week-end *De ferme en ferme*, Chloé Belleau, de BioBerry, et Emeline Cardonna, coordonnatrice du Civam (centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) Région Centre, ont dispensé à six des agriculteurs participants une formation en deux temps, entre informations et mise en pratique.

Chasser les idées reçues

Le but de ce week-end dédié à l'agriculture durable est d'informer les consommateurs pour chasser ses idées reçues, en pré-



CHER NORD. Une partie des participants aux portes ouvertes de ce week-end.

sentant le travail au quotidien, qui se veut respectueux de l'environnement, en lien avec son territoire.

L'opération *De ferme en ferme* est aussi l'occasion de faire de la pédagogie, de sensibiliser au mieux manger, aux produits lo-

caux... Enfin, pour le public, c'est l'opportunité d'aller à la rencontre de ceux qui nourrissent les autres au fil de l'un des circuits proposés, d'une exploitation, à l'autre. Quelques animations et ateliers seront organisés,

par exemple autour de l'apiculture aux Jardins du Soubeau, ou de la multiplication et des greffes au jardin planétaire. ■

➤ **Pratique.** Aujourd'hui, de 14 heures à 18 h 30, et demain, de 10 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 h 30. Contact : www.defermeenferme.com

➔ RENDEZ-VOUS

NORD BERRY

HUMBLYNGY. SCEA Tiphéreth, de Jérôme Segouin et Élodie Lincot (légumes en biodynamie, fleurs et plants en agriculture biologique).

LA BORNE. Les Jardins d'Humus, de Noémie Bordes (cultures de plantes médicinales et de petits fruits).

LA BORNE. Le Jardin planétaire de Pierre Gamaud (pépinière de multiplication pour verger, jardin forêts et agrotourisme synthropique, développement de verger et jardins associatifs).

MORTHOMIERS. Aux Jardins du

Soubeau, de Ludovic Legros (fruits et légumes).

SAINT-DENIS-DE-PAULIN. Escar'bio, de Didier Martinat (élevage et transformation d'escargots en produits frais, bio et sous vide).

SAINT-MARTIN-D'AUIGNY. Le Goût des saisons, de Guillaume Lujainie (ferme maraîchère biologique).

SUD BERRY

ARDENAIS. La ferme du Bouc et d'Fromages, de Céline Mitauff (élevage de chèvres, fabrication de fromage, viande de chèvres).

SAINT-HILAIRE-EN-LIGNIÈRES. Les

jardins du Riou, de Yannick Astier (légumes et petits fruits biologiques et de saison, dont une partie proposée en cueillette libre à la belle saison).

BRÛÈRE-ALLIENCHAMPS. SCEA Ferme de Châteaufort, de Céline Martin-Min (ferme agroécologique de maraîchage, céréales et fourrages).

CREVAINT (INDRE). La Noisette berrichonne, de Laurent Biretoud (exploitation de noisetiers en production biologique).

LOYE-SUR-ARNON. Ferme des Suchauts, de Maxime De Vreeze (élevage de chèvres laitières caudoir du Berry en agriculture

poysanne et biologique, porcs et poulets de chair).

LOYE-SUR-ARNON. Fromagerie 13 Blés, d'Arnois, Justine, Sandie et Maryste Fioquet (fromages au lait de chèvres, dont le Clémence).

LYS-SAINT-GEORGES (INDRE). SCEA MOH Jouhannou - L'Atelier des

céréales, de Hugo Jouhannou (ferme conduite en agriculture de conservation des sols, labellisée Au cœur des sols pour la partie culture et bio pour la partie fourrage ; atelier de transformation des

céréales pour la consommation humaine : huiles, graines, flocons et céréales soufflées).

Agriculture



Grand marché bio à la ferme

SAINTE-MARTIN-D'AUXIGNY ■ Dimanche 2 juin, l'association BioBerry organise une journée bio à la ferme, son grand marché de printemps. L'événement départemental et festif réunit une trentaine d'exposants au Goût des saisons, la ferme du maraîcher bio Guillaume Lajoinie, à Saint-Martin-d'Auxigny.

BioBerry continue son travail de promotion de l'agriculture bio et des circuits courts. « Parmi les exposants, il y aura trois maraîchers dont Guillaume Lajoinie, explique Chloé Belleau, animatrice de l'association. Les visiteurs pourront aussi acheter du miel, du vin, de la farine, de la hière, des légumes secs, des fromages de chèvre et de brebis, des graines, des pâtisseries, du pain. Et, pour la première fois, des noix. »

Au rang des artisans, des créations en bois et en cuir, des produits ménagers, des créations zéro déchet, des bijoux et des hôtels à insectes.

Chloé Belleau rappelle également la présence de

cinq associations partenaires : Zéro Waste 18, Solant (qui récupère des dons alimentaires), Jardins en Terre du Haut Berry, Unis Cité, la Fresque du climat. L'ambiance est assurée par les musiciens les Récolteurs, un groupe qui compte en ses rangs, Dominique Dupuis, agriculteur à Feux. Un jeune groupe de musiciens expérimentés, dont le répertoire est un hommage à la musique cajun de Louisiane.

Le maraîcher Guillaume Lajoinie proposera trois « sites » de sa ferme, à 11 heures, 15 heures et 17 heures.

L'agriculteur a deux lieux de production, l'un à Saint-Martin et le second, plus petit, dans les marais de Bourges. Il distribue des paniers sur les deux sites : le jeudi à Bourges, le vendredi à Saint-Martin.

Marie-Chère Raymond

PRATIQUE. Dimanche 2 juin, à la ferme de Goût des saisons, lieu-dit les Roussaux à Saint-Martin-d'Auxigny, de 10 heures à 19 heures. Entrée gratuite. Route par Buissony Ségus avec le traicteur Caravelle. Pour de plus amples renseignements : 06 37 47 32 21.

■ NÉRONDES

Du bon et du local dans les assiettes



AGRILOCAL. Pascal Gitton a proposé une dégustation.

À l'initiative de Mickaëlle Davy, principale du collège Julien-Dumas, l'opération Agrilocal (*) était proposée la semaine dernière.

Le chef Dominique Frégé et son équipe ont préparé un repas à base de produits locaux (**). Un déjeuner qui a fait l'unanimité ainsi que la dégustation en extérieur de fromages de chèvre na-

ture ou agrémenté de miel proposé par Pascal Gitton, venu avec des chèvres. ■

(*) Opération nationale visant à favoriser le circuit court en restauration collective.

(**) Salade au crottin chaud de la Chèvrerie de Milly, poulet de M. Thevenoux de Saint-Martin-des-Champs, haricots blancs de Mon Cher Bio de Baugy, fromage blanc de la fromagerie des Patrouillats à Ivoy-le-Pré et crumble aux pommes avec les fruits de M. Clavier de Saint-Martin-d'Auxigny et la farine de l'Érain.

Bourges s'est fait bio

CONSOMMATION. Organisé par BioBerry, le marché Bourges se fait bio était de retour, hier, au jardin de l'Archevêché. « C'est la neuvième édition, la deuxième ici », rappelaient Chloé Belleau, animatrice, et Aurore Le Gouge, coordinatrice. La manifestation a réuni trente-cinq exposants, « soit un peu plus que l'an passé ». Le rendez-vous cible toujours le même objectif : « Amener les produits bio à la ville et favoriser la rencontre entre le consommateur et le producteur. » Dans les allées ensoleillées, Nour et Hadhemi, qui venaient de visiter la cathédrale, étaient déjà séduites. « On aime bien découvrir des produits locaux. Pour le moment, on a acheté du miel. » Depuis neuf ans, l'intérêt pour le bio va croissant, « il y a du progrès, mais on observe une nouvelle confusion liée à la multiplicité des labels », constatent Chloé Belleau et Aurore Le Gouge. L'engouement pour les plats cuisinés est, quant à lui, montré du doigt. « Rien ne vaut des produits bruts pour concocter du fait maison », insistent les organisatrices. Pour l'ambiance, musique et jeux ont animé l'après-midi. Le soir, le traiteur Cuisinette a servi un repas maison à partir de produits... locaux.



La restauration collective en quête de produits locaux

ECONOMIE LOCALE/ Vous êtes producteurs sur le territoire et vous souhaitez diversifier vos modes de commercialisation en approvisionnant la restauration collective ? La Chambre d'agriculture du Cher peut vous accompagner ou vous informer sur ce sujet.

Par Matthieu Vignes,
chambre d'agriculture du Cher

Dans le Cher, depuis 2020, la restauration collective* sert 17 millions de repas chaque année via les 911 établissements collectifs recensés. Soit par les marchés publics soit par des commandes de gré à gré, les acteurs de la restauration collective assurent aux agriculteurs du département un débouché à fort potentiel, régulier et sécurisé de leur production.

LA LOI ÉGALIM, UNE OPPORTUNITÉ COMMERCIALE

Depuis 2024 avec l'application d'ÉGALim 3, les restaurations collectives publiques ou privées doivent répondre à cinq grandes mesures dans l'élaboration des repas servis, parmi lesquelles l'approvisionnement en produits durables et de qualité, et ce de manière significative.

C'est cette dernière mesure qui concerne principalement les agriculteurs en tant que fournisseur de la restauration collective. Les produits concernés sont ceux labellisés AB, Label Rouge, HVE, AOP/AOC, IGP,



La formation Agrilocal vise à être autonome dans les transactions avec la restauration collective.

STG (Spécialité traditionnelle garantie), pêche durable. Dans les produits durables et de qualité sont également compris ceux issus du commerce équitable ou avec un symbole géographique particulier ou bien encore avec la mention « fermier » répondant à une description réglementaire.

AGRILOCAL : UN OUTIL STRUCTURANT

En collaboration avec le Conseil départemental du Cher et l'association BioBerry, la Chambre d'agriculture participe au développement d'Agrilocal 18 dans le département. Il s'agit d'une plateforme numérique de mise

en relation entre les acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs locaux dans le respect du Code des marchés publics. C'est un service gratuit permettant d'instaurer des relations commerciales durables entre les utilisateurs. Chaque producteur dispose d'une page personnelle pour catégoriser son exploitation et l'ensemble de ses produits. Agrilocal 18 répond, même par-

tiellement, aux demandes des acheteurs grâce aux contributions multi-tributaires.

Pour être référencé sur Agrilocal 18 ou pour toutes informations supplémentaires au sujet de la plateforme ou de la mise à jour de son profil, contactez Emmanuelle Oul-Say par mail, emmanuelle.oul-say@cher.chambagri.fr

oul-say@cher.chambagri.fr ou par téléphone 02 48 23 04 53 et consulter le site internet www.agrilocal18.fr

*Restauration scolaire, restauration des établissements médico-sociaux, Autoproduits, administrations ou d'entreprises.

UNE JOURNÉE POUR S'APPROPRIER LA PLATEFORME AGRILocal 18

Une session de formation gratuite est organisée par la Chambre d'agriculture du Cher

Vous vous êtes récemment inscrit sur Agrilocal 18 ou vous avez besoin d'aide pour la prise en main de la plateforme ? Vous souhaitez diversifier la commercialisation de vos produits en restauration collective ? La Chambre d'agriculture du Cher organise une session de formation gratuite avec Isabelle Baudry, chargée de projet Agrilocal 18 au Conseil départemental du Cher. Il s'agit d'un temps personnalisé pour vous accompagner dans l'utilisation de la plateforme, la mise à jour de votre profil et la valorisation de vos produits. Ce temps en « petit comité », vous permettra d'aller à votre rythme, de répondre à vos interrogations ainsi que d'échanger avec d'autres agriculteurs sur leurs pratiques.

L'objectif à l'issue de la formation ? Permettre aux participants de répondre en autonomie aux consultations en ligne et conclure sereinement leurs transactions avec la restauration collective.

Rendez-vous, salle de l'Arnon à la Chambre d'agriculture du Cher à Saint-Doucheard, le mardi 12 novembre, de 14 h à 16 h. Pour s'inscrire, contactez Emmanuelle Oul-Say au 02 48 23 04 53 ou par mail emmanuelle.oul-say@cher.chambagri.fr

Sologne, Loire et vignes

ALIMENTATION ■ Chaque date propose une dizaine de places, les inscriptions sont ouvertes dès maintenant

Des ateliers pour mieux manger

Le Défi alimentaire propose divers ateliers. Le but : favoriser une alimentation plus saine et plus durable au sein des foyers berrichons.

Delphine Simonneau

delphine.simonneau@graincentre.org

« **F**aire ensemble peut aider à franchir le pas, c'est le but de ces ateliers », avance Aurèle Le Gouge, de l'association BioBerry, dédiée à la promotion de l'agriculture biologique. Un but commun avec le Défi alimentaire organisé par le Grain Centre Val-de-Loire, réseau dédié à l'éducation à l'environnement.

Dans les prochains mois, sept ateliers seront proposés, entre Savigny-en-Sancerre, Boullerey, Sury-ès-Bois et Le Noyer. « L'idée est d'inviter les gens à repenser leurs pratiques alimentaires, pour se tourner vers des habitudes plus saines et plus durables, pour nous comme pour la planète. » Pour ce faire, les organisateurs espèrent voir les participants suivre plusieurs ateliers, pour installer une communauté et favoriser un changement en profondeur. « Nous allons par exemple créer un livret collectif de recettes, pour maintenir un lien entre chaque atelier », explique Aurèle Le Gouge.

Les différents ateliers sont donc complémentaires. Cuisines de protéines végétales, lactofer-



ASTUCES. Choisir des légumes de saison est plus sain, et moins onéreux. PHOTO ILLUSTRATION ANNEE PASTORICK

mentation, astuces pour petits budgets, anti-gaspillage ou ustensiles écofastes à la santé : tout y passe.

« L'alimentation englobe plusieurs problématiques, notamment celle de la santé », pointe Carole Venin, du Syndicat natif du pays Sancerre Sologne. Aussi Le Gouge liste : « On aborde la diététique avec les protéines animales, la santé

environnementale avec les ustensiles ou encore le microbiote intestinal avec la lactofermentation. »

Théorie et pratique

Le premier atelier se déroulera à Boullerey le mercredi 29 janvier, de 18 h 30 à 21 heures. Les participants découvriront comment cuisiner les protéines végétales et pourront achever le moment en dégustant leurs ré-

sultats tous ensemble.

Le vendredi 21 mars, de 18 h 30 à 21 heures, l'atelier abordera la conservation des produits et la technique de la lactofermentation à Savigny-en-Sancerre. Puis ce sera au tour des astuces pour petits budgets, le mercredi 7 mai, à Boullerey, aux mêmes horaires. Une façon de balayer les craintes de ne pas pouvoir accéder à une bonne

alimentation à cause des prix. Autre façon d'économiser et autres astuces : la cuisine anti-gaspillage, le samedi 1^{er} mars à Boullerey, de 10 à 13 h 30.

Le jeudi 27 mars, de 18 h 30 à 20 h 30, l'atelier permettra d'en apprendre davantage sur les composants potentiellement toxiques qui se cachent dans nos casseroles ou nos poêles.

Enfin, les deux derniers ateliers permettront d'aller sur le terrain, à la rencontre d'acteurs qui ouvrent chaque jour pour favoriser l'environnement et donc, une alimentation saine. Le vendredi 23 mai, à 18 heures, visite de l'Amap du Pays Fort, à Sury-ès-Bois. Le samedi 7 juin, à 14 heures, rencontre avec un apiculteur basé sur la commune du Noyer.

« Les deux restent vagues pour éviter que des gens se présentent sans avoir réservé », prévient Aurèle Le Gouge. Chaque atelier propose une dizaine de places. Pas plus. « Quand on doit faire de la cuisine, ajouter ne serait-ce qu'une ou deux personnes imprévues peut être vraiment compliqué à gérer. Pour que ça se passe au mieux, il faut s'inscrire en amont. »

Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes. « Plus c'est tôt, mieux c'est pour l'organisation. » Les personnes intéressées peuvent s'inscrire par mail via les adresses bio18@bio-centre.org ou graincentre.org/le-defi-alimentation. Ou par téléphone au 06.68.45.28.95. ■

SAVIGNY-EN-SANCERRE

Lancement du Défi Alimentation 2025

Vendredi 13 décembre, le Pays Sancerre-Sologne était reçu à la mairie de Savigny-en-Sancerre en présence de Thérèse Ruellé, maire de la commune et de Jean-Louis Billaut, maire de Boulleret, pour le lancement du *Défi Alimentation 2025*.

Créé en 1997 par des acteurs de terrain, le Graine Centre-Val de Loire est un réseau régional qui a pour mission d'informer, sensibiliser et éduquer sur les enjeux environnementaux et de développement durable.

L'objectif de Défi Alimentation est d'accompagner les habitants jusqu'en juillet 2025, vers une alimentation plus respectueuse de l'environnement, consommer moins de viande, plus de local et de saison,



Lancement du Défi Alimentation avec le Pays Sancerre Sologne.

en favorisant une agriculture paysanne et les circuits courts, sans augmenter leur budget.

Organisés par le Pays Sancerre-Sologne et animés par Bio Berry, des ateliers pour

une alimentation plus respectueuse sans augmenter son budget, sont programmés :

À Boulleret : **mercredi 29 janvier**. De 18 h 30 à 21 heures, cuisiner les pro-

duits végétaux. **Samedi 1er mars**. De 10 heures à 13 h 30, cuisine antigaspillage. **Mercredi 7 mai**. De 18 h 30 à 21 heures, cuisine à petit budget.

À Savigny : **vendredi 21 mars**. De 18 h 30 à 20 h 30, conservation et lactofermentation. **Jeudi 27 mars**. De 18 h 30 à 20 h 30, contenants et ustensiles sains.

À Sury-ès-Bois : **vendredi 23 mai**. À 18 heures, visite de l'AMAP du Pays Fort.

À Le Noyer **samedi 7 juin**. À 14 heures, rencontre avec un apiculteur.

Pratique. Informations et inscriptions aux ateliers du Défi sur le territoire Sancerre Sologne mail : bio18@bio-centre.org - Tél. 06.68.45.28.95.

SAVIGNY-EN-SANCERRE

Prendre le pouvoir dans nos assiettes

Jean-Louis Billaut, maire de Boulleret et Thérèse Ruellé, maire de Savigny-en-Sancerre étaient réunis autour de Carole Venin, Aurore Le Gouge et Alpha Diallo du Syndicat mixte du Pays Sancerre Sologne pour lancer la campagne défi alimentation qui se déroulera du 29 janvier au 7 juin prochains.

Boulleret et Savigny-en-Sancerre ont été choisis pour cette 8^e édition. Créé en 1996, ce défi est chargé de sensibiliser, informer et éduquer sur les enjeux environnementaux et du développement durable.

Ateliers, visites et événements

Le défi alimentation est un projet participatif permettant aux citoyens de mettre leurs pratiques alimentaires pour les rendre



Carole Venin, Aurore Le Gouge, Alpha Diallo, Hélène Martin, Danie Rozier-West, Jean-Louis Billaut et Thérèse Ruellé présentent les affiches et tracts.

plus durables, saines et respectueuses de l'environnement. Ce projet régional est subventionné à 70 % par la région Centre-Val de Loire. Ce défi consiste en un accompagnement avec une série d'ateliers, de visites et

d'événements. Avec convivialité, plaisir de la table, dynamisme, sensibilité et accessibilité, les ateliers de cuisine permettent de faire évoluer les pratiques en réalisant des recettes puis en les dégustant autour

d'un repas confectionné ensemble. Les produits utilisés proviennent de producteurs locaux.

Danie Rozier-West et Hélène Martin de l'association pour le maintien d'une agriculture paysanne

(AMAP) étaient présentes lors de cette présentation. L'AMAP met en valeur les produits locaux, elle propo-

se des ateliers maraichers sur des circuits très courts, sans intermédiaires, à des prix intéressants.

Les rendez-vous sont donnés

Mercredi 29 janvier de 18 h 30 à 21 heures à Boulleret : Cuisiner les produits végétaux (atelier et repas).

Samedi 1^{er} mars de 10 heures à 13 h 30 à Boulleret : Cuisine antigaspillage (atelier et repas).

Vendredi 21 mars de 18 h 30 à 20 h 30 à Savigny-en-Sancerre : Conservation et lactofermentation.

Jeudi 27 mars de 18 h 30 à 20 h 30 à Savigny-en-Sancerre : Contenants et ustensiles dans ma cuisine.

Mercredi 7 mai de 18 h 30 à 21 heures à Boulleret : Cuisine à petit budget (atelier et repas).

Vendredi 23 mai à 18 heures à Sury-ès-Bois : Visite de l'AMAP.

Samedi 7 juin à 14 heures à Le Noyer : Rencontre avec un apiculteur.

Ateliers entièrement gratuits mais limités à 12 personnes. Sur inscription uniquement à bio18@bio-centre.org ou au 06.68.45.28.95. Le lieu de rendez-vous et la liste des équipements à apporter seront donnés à la confirmation de l'inscription.