

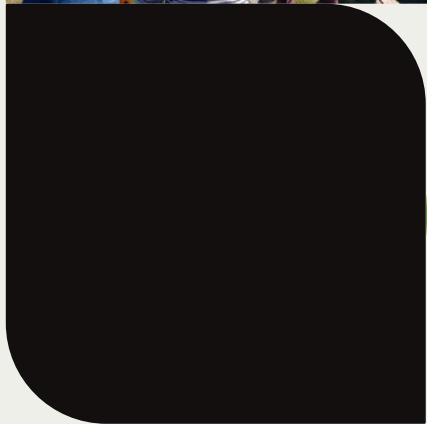


2025

# RAPPORT D'ACTIVITÉS

## Association BioBerry

Alimentation durable et agriculture biologique dans le Cher





# Nous contacter



Association BioBerry  
Maison de l'Agriculture  
2701 Route d'Orléans  
18230 Saint-Doulchard



Site Internet : [www.bioberry.fr](http://www.bioberry.fr)



Facebook : BioBerry Gabb18



Instagram : [bioberry\\_gabb18](https://www.instagram.com/bioberry_gabb18)



## Aurore Le Gouge

Coordinatrice, animatrice (Défi  
Alimentation, interventions collèè...)  
[bioberry.animation@bio-centre.org](mailto:bioberry.animation@bio-centre.org)  
06.08.01.40.08



## Chloé Belleau

Chargée de missions évènementiel et  
Restauration Hors Domicile, animatrice  
[bioberry@bio-centre.org](mailto:bioberry@bio-centre.org)  
06.37.67.32.21

Difficile d'écrire le rapport moral devant l'ampleur des évolutions que nous avons connu en 2025 dans le secteur agricole et alimentaire.

Simplement à travers la situation de l'agriculture biologique, qui est un bon marqueur des actions du gouvernement en faveur de l'agriculture durable et de l'agroécologie.

Un an à peine après le lancement du plan Ambition Bio 2024, plusieurs mesures de soutien à la filière ont été fortement réduites ou supprimées :

- La totalité des crédits de communication de l'Agence Bio, donc la communication publique sur la bio, ont été supprimés en 2025.

- Plus de la moitié des crédits du Fonds Avenir Bio ont été supprimés, passant ainsi de 18 à 8,5 M€.

Ce fonds aide à la création de filières bios, et plusieurs ici dans notre département existent grâce à lui, qui permet pourtant de générer 4€ d'investissement privé avec 1€ d'aide.

- Sur un milliard de crédits non utilisés de la PAC en faveur de la conversion en bio, 90 % soit 900 M€ ont été réalloués vers l'agriculture conventionnelle.

En aout, les travaux de Credoc et du Ceresco pointait l'importance de politiques publiques de soutien à la Bio ambitieuses ET stables dans la durée, le besoin d'une communication offensive, la nécessité d'un accompagnement technique de qualité, le besoin de pousser l'engagement de la grande distribution. Comme la Cour des Comptes avant eux ou le CGAAER en juillet.

Le CGAAER est pourtant le bureau d'étude du ministère de l'agriculture. Mais depuis plus d'un an, le gouvernement agit à l'opposé des recommandations de ses propres experts.

Plus globalement, ce sont les données scientifiques, et les organisations, même officielles, qui les portent qui ont fait l'objet d'attaques incessantes, dans le cadre des discussions puis de l'adoption des lois dites Duplomb, du nom du sénateur qui en est le rapporteur.

Dès le 15 janvier 2025, la ministre avalisait un projet de suppression de l'Agence Bio contenu dans la loi Duplomb alors en discussion au Sénat, projet repoussé grâce à une forte mobilisation de l'ensemble des acteurs de la bio. Début 2026, nouvelle volonté de le faire, heureusement encore une fois repoussée.

Depuis plus d'un an, c'est l'ensemble des Agences de l'État qui sont d'ailleurs attaquées : l'Ademe, l'Ofb, l'Inrae et jusqu'à l'Anses, Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail.

Côté Europe, qui a longtemps permis d'avancer sur l'environnement en général et la bio en particulier, ce n'est guère mieux. Le Green Deal de 2021, le Pacte Vert, et sa version agricole et alimentaire, Farm to fork, de la ferme à la fourchette, qui devait quant à elle promouvoir "un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement" a été enterré. Enterré avec ses objectifs de diminuer de 50 % l'usage des pesticides, de 20 % les engrais chimiques et d'arriver à 25 % d'agriculture biologique, tout ça d'ici 2030.

Alors que bien sûr, les constats qui avaient amené à adopter cette stratégie sont toujours là : 16 millions d'années de vie en bonne santé perdues et près de 950 000 décès en 2017, dans l'Union européenne imputables à des régimes alimentaires peu sains, par exemple. A ces conséquences sur l'alimentation, s'ajoutaient celles sur l'environnement. L'agriculture était ainsi responsable de 10,5 % des émissions de gaz à effet de serre (GES) de l'Union en 2022 et contribuait de façon importante à l'appauvrissement de la biodiversité.

Malgré ces périodes troubles, ces piétinements, ces retours en arrière, malgré le chaos ambiant, **Bio Berry s'engage à ne pas laisser tomber : ce sera notre unique résolution.** Nous ne baisserons pas les bras, ne céderons pas à la paralysie induite maintenant par la préparation des esprits à la guerre.








**Nous continuerons de faire de notre mieux, pour lutter contre les causes et les conséquences d'une santé humaine et d'une biodiversité menacée ; d'informer le grand public sur les enjeux agro-alimentaires et leurs conséquences ; de créer des supports pédagogiques, des jeux, des ateliers ; de nous mettre en lien avec les réseaux partenaires ; de mobiliser les citoyen.nes.**

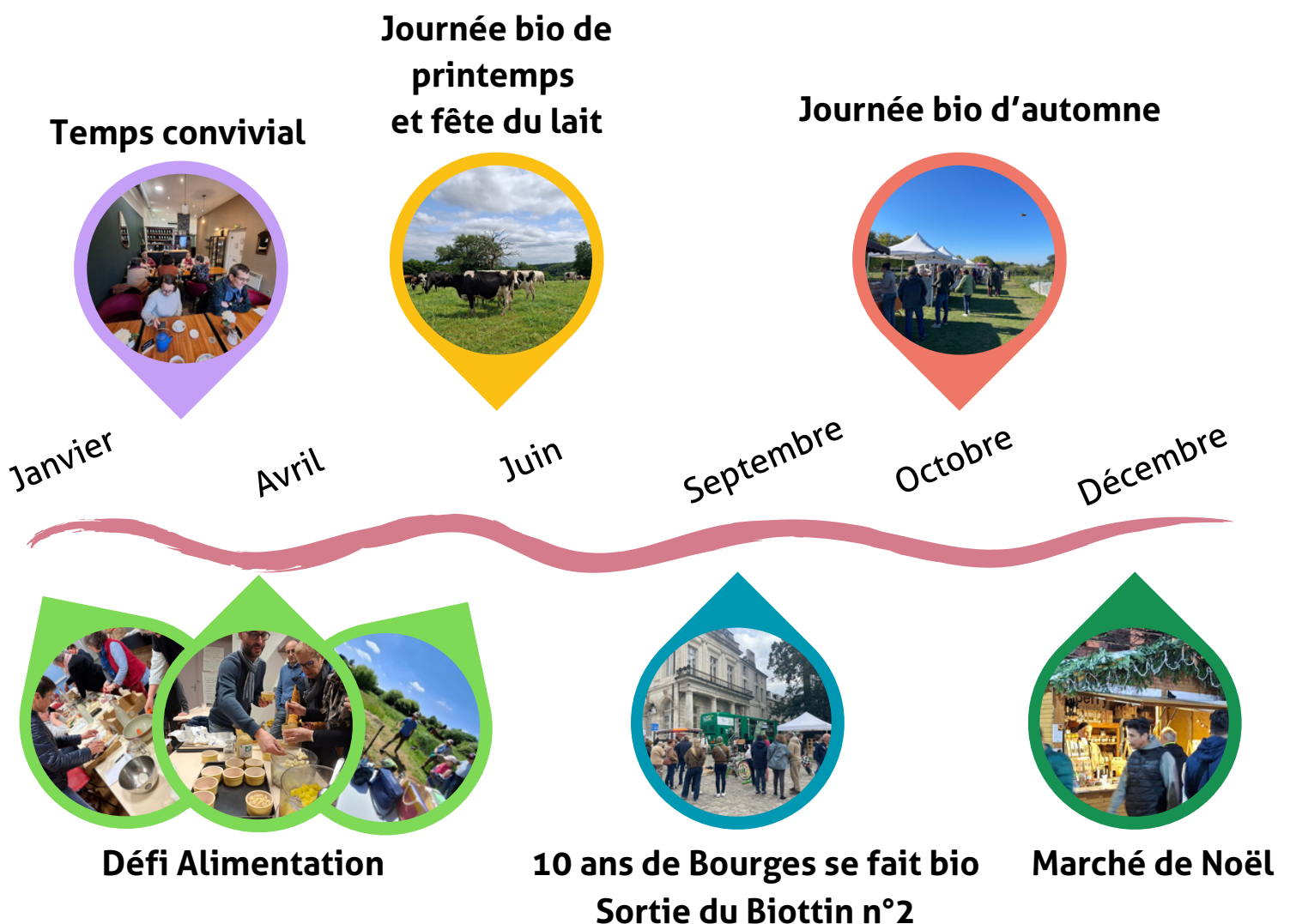
**Nous avons le besoin de nous organiser ensemble, nous avons besoin que ce soit réel, concret, en continuation de ce que nous avons toujours fait.**



par Jean-François  
Vincent,  
vice-président

# BioBerry en 2025

-  147 adhérents
-  2 salariées + 1 alternante
-  + de 1500 visiteurs sur nos marchés
-  1300 bénéficiaires en quartiers prioritaires
-  119 participants au Défi Alimentation
-  3100 enfants sensibilisés
-  + de 20 partenaires locaux





# Présentation de l'association

BioBerry est une association interprofessionnelle engagée dans le développement de l'agriculture biologique et de l'alimentation durable dans le Cher.

## Historique et réseau



**Création du syndicat du GABB18, Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques du Cher**

Objectif : développer de manière cohérente, durable et solidaire le mode de production biologique dans le Cher.



**Création de l'association BioBerry, interprofession**

Par : les producteurs du GABB18, des distributeurs, transformateurs et consommateurs bio locaux

Objectif : Développer des filières bio et locales ; sensibiliser le grand public dans le département.



**Embauche du premier salarié**

Début des actions concrètes ; date parfois retenue comme création de BioBerry

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 assure le lien avec le reste de la filière, notamment les citoyen·nes.

Il existe un GAB dans chaque département de la région Centre Val de Loire ainsi qu'une interprofession régionale Bio Centre.

Cette dernière regroupe et représente les acteurs de la filière agricole biologique de la région. Elle fédère les GAB, porte des projets régionaux et dispose d'une équipe de conseillers dédiés à chaque filière.

Les 6 GAB, BioBerry et Bio Centre constituent le réseau bio Centre Val de Loire.

En adhérant au GABB18, les producteur·ices adhèrent de fait à BioBerry ainsi qu'à Bio Centre. Une part de leur cotisation est également reversée à la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique).





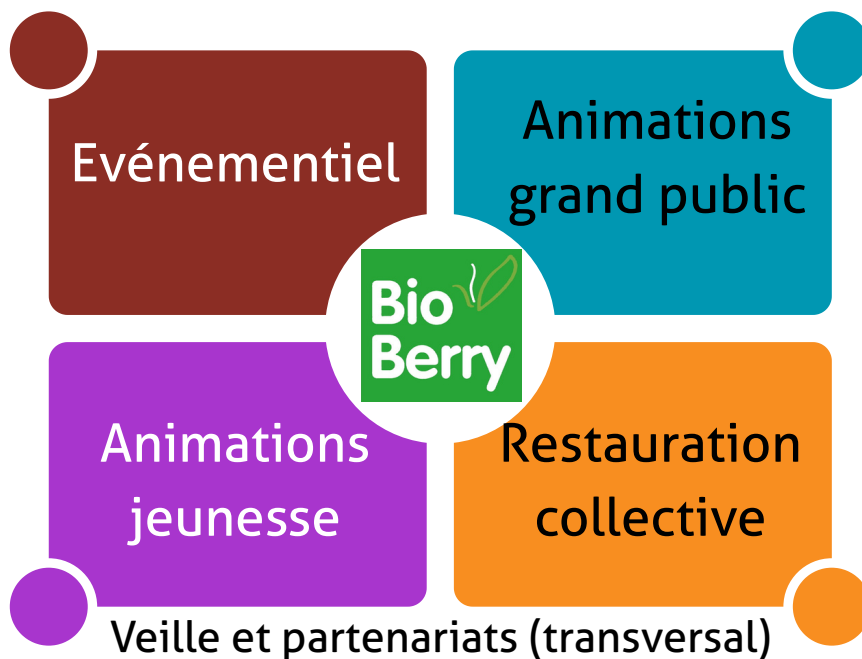
# Présentation de l'association

## Volets d'action

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.

Ces missions se traduisent concrètement par la mise en œuvre d'actions de terrain, construites en lien étroit avec de nombreux partenaires locaux.



Elles s'articulent autour de quatre volets complémentaires :

- **Événementiel** : organisation et participation à des événements visant à promouvoir l'agriculture biologique et à favoriser la rencontre entre producteurs et consommateurs ;
- **Animations grand public** : actions de sensibilisation à destination de tous les publics (ateliers, stands, interventions...) autour de l'alimentation durable ;
- **Animations jeunesse** : interventions pédagogiques en milieu scolaire et hors scolaire (centre de loisirs, Point Rencontre Jeunes...) auprès des jeunes publics pour transmettre les enjeux de l'alimentation et de l'agriculture ;
- **Restauration collective** : accompagnement des acteurs de la restauration hors domicile dans le développement de l'approvisionnement en produits bio et locaux.

Enfin, l'ensemble de ces actions repose sur un travail transversal de veille, de mise en réseau et de partenariats, essentiel au développement et à la cohérence des projets portés par l'association.



# Présentation de l'association

## Nos partenaires

### Evènementiel



### Territoire/social



### Santé/nutrition



### Réseaux



### Financiers



[www.centre-valde Loire.fr](http://www.centre-valde Loire.fr)

Association bénéficiaire du CAP'Asso'



agence nationale de la cohésion des territoires





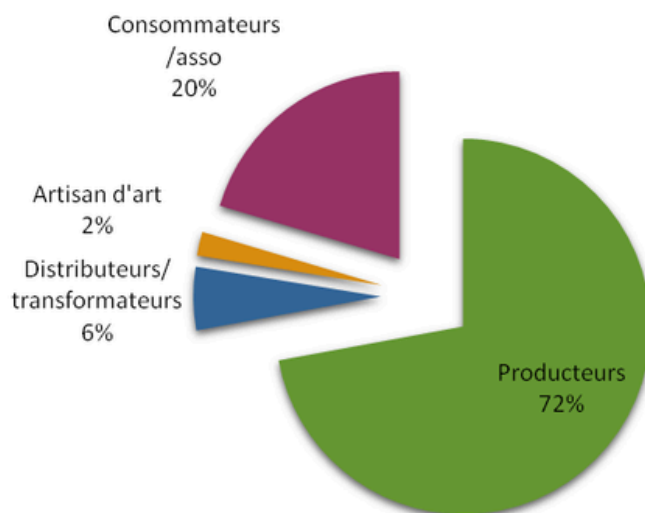
# Présentation de l'association

## Nos adhérents

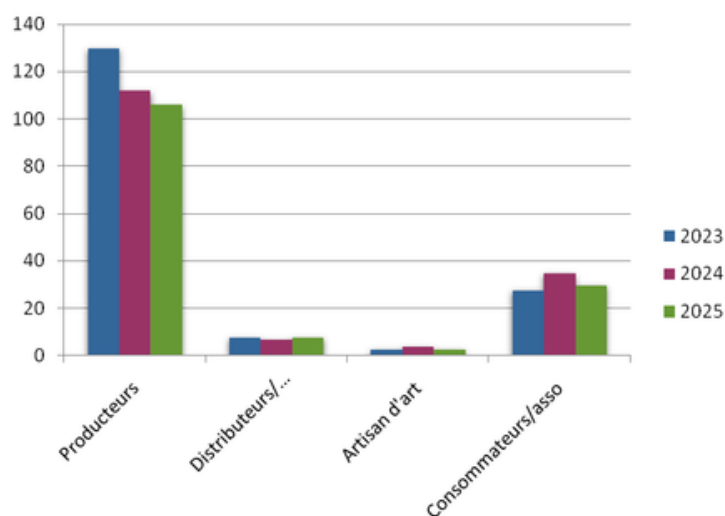
En 2025, BioBerry compte 147 adhérents. Il s'agit majoritairement des producteurs, présents via le GABB18.

Suivent ensuite les consommateurs/associations puis les distributeurs/transformateurs et enfin les artisans d'art.

### Adhérents BioBerry



### Evolution du nombre d'adhérents



Par rapport à 2024, le nombre d'adhérents est en légère baisse, notamment au niveau des producteurs.

Les adhésions des consommateurs et associations sont plutôt stables. Nous maintenons parmi elles notamment l'adhésion de plusieurs AMAP, grâce au lien créé par le biottin.



# Présentation de l'association

## Notre équipe salariée

L'association compte 2 postes à plein temps et a accueilli entre septembre 2024 et septembre 2025 une alternante, Maëva Marthaz. Le poste de Maëva était mutualisé avec le GABB18 à hauteur de 20% pour le GABB et 80% pour BioBerry. Elle a mené des projets communs aux 2 structures, des animations de sensibilisation et animé nos réseaux sociaux.



**Aurore Le Gouge**

Coordinatrice, animatrice  
(Défi Alimentation,  
interventions collège...)



**Chloé Belleau**

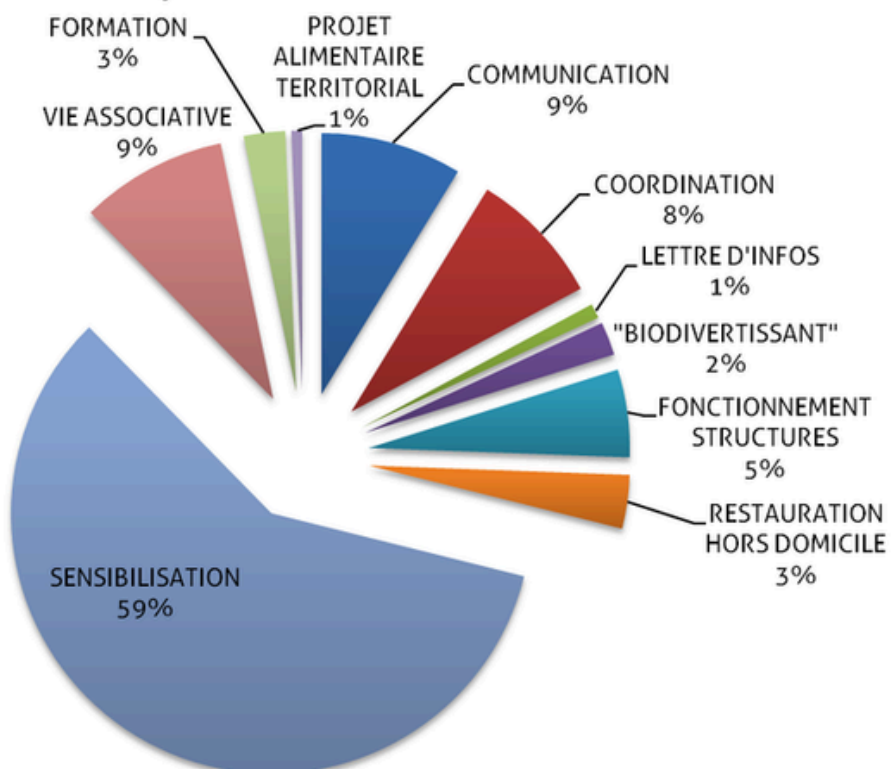
Chargée de missions  
évènementiel et  
Restauration Hors  
Domicile, animatrice



**Maëva Marthaz**

Alternante  
(Biodiversifiant, biottin,  
communication...)

### Répartition du temps de travail des salariées en 2025





# Présentation de l'association

## Nos administrateurs



**Véronique  
Neveux-Tropin**  
Consommatrice  
Présidente



**Jean-François  
Vincent**  
Consommateur  
Vice-président



**Julien Jansen**  
Producteur  
Trésorier



**Denis Lucas**  
Producteur  
Secrétaire



**Béatrice Billon**  
Productrice  
Membre



**Jean Bouissou**  
Consommateur  
Membre



**Petra Gatouillat**  
Productrice  
Membre



**Christelle Hibois**  
Consommatrice  
Membre



**Maryse Mouy**  
Transformatrice  
Membre



**Thomas Sergent**  
Producteur  
Membre

En 2025, Jean Bouissou et Thomas Sergent sont entrés au conseil d'administration. Petra Gatouillat l'a également intégré en tant que stagiaire.

## Nos bénévoles



Nos bénévoles assurent !.... :

- la tenue des buvettes dans nos évènements
- la communication avant nos marchés
- l'accueil
- l'animation de stands d'informations et de jeux
- la vente au marché de Noël
- ...

Nous remercions vivement notre équipe de bénévoles dynamique, fidèle et croissante.



# Améliorations pédagogiques

## Reconnaissance de la qualité de nos actions éducatives

En 2025, BioBerry a obtenu pour la première fois le **Référentiel de Qualité Jeune Public** de la CREEDD Centre-Val de Loire, tout en renouvelant son engagement dans le **Référentiel Grand Public**.



Portés par le Graine Centre-Val de Loire, ces référentiels valorisent les structures engagées dans une démarche de qualité en éducation à l'environnement et au développement durable. Ils reposent notamment sur :

- la cohérence des projets éducatifs ;
- la qualité pédagogique des animations ;
- l'adaptation aux publics ;
- l'évaluation des actions ;
- et une démarche d'amélioration continue.



Cette reconnaissance vient souligner le travail mené par l'association pour proposer des animations à la fois rigoureuses, participatives et adaptées aux différents publics rencontrés.

## Achat du vélo-smoothie

Après l'acquisition d'une roue à tourner en 2024, l'association a investi début 2025 dans un **vélo-smoothie**. Ce dispositif permet de préparer des smoothies en pédalant : l'énergie produite entraîne directement le blender.

**Ludique et participatif**, cet outil permet de sensibiliser différents publics autour de **plusieurs thématiques** : alimentation locale et de saison, activité physique, ou encore les bienfaits du fait maison. Il trouve ainsi facilement sa place dans des événements variés, souvent festifs et conviviaux.

Cet achat a pu être réalisé grâce aux subventions du programme « Mieux Manger pour tous » et de la fondation MACIF afin de mettre à disposition gratuitement ce vélo pour les structures et événements des quartiers prioritaires. Nous avons également décidé de le louer à petits prix pour d'autres types de structures.



### Qui s'en sert ?

En 2025, le vélo a été utilisé par 6 structures pour 8 événements variés (social, sport...).

Il a notamment été emprunté 3 fois par le centre social "Chers Tsiganes" qui accompagne les personnes issues de la communauté des gens du voyage sur les thématiques de citoyenneté mais aussi de prévention santé.

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

# **Marchés BioBerry**

**Objectifs :** Faciliter la rencontre entre les citoyens et les acteurs de la filière biologique

**Partenaires et financeurs :** Cuisinette et Café Louve (traiteurs), Julie Béal (graphisme) ; Conseil Régional et DRAAF

**Actions réalisées et résultats :**



## Journée bio d'automne

- 12 octobre 2025
- Le jardin de l'Arnon, Lury-sur-Arnon
- Ferme maraîchère

- 500 visiteurs
- Journée ensoleillée
- Marché au cœur de la production
- Visites très appréciées sur place et à la ferme avicole voisine

## Bourges se fait bio

- 20 septembre 2025
- Jardin de l'Archevêché

- Environ 700 visiteurs
- Touche beaucoup de publics non familiers de la Bio
- Fin anticipée du marché car fermeture du jardin à cause du mauvais temps



## Journée bio de printemps

- 15 juin 2025
- Le GAEC du Carroir, Sidiailles
- Elevage bovin

- 350 visiteurs
- Évènement cumulé avec la Fête du lait Bio
- Début de journée orageuse et pluvieuse
- Ferme très excentrée dans le département



# 10 ans Bourges se fait bio

**Objectifs :** Faciliter la rencontre entre les citoyens et les acteurs de la filière biologique

**Partenaires et financeurs :** Ville de Bourges, PETR Centre-Cher, Maison de la culture de Bourges, Muséum d'Histoire Naturelle, Biocoop Au Bourgeon Vert, Aux herbes etc...

**Actions réalisées :** Une semaine d'animations pour sensibiliser à l'agriculture bio et l'alimentation durable

**Résultats :**



## MARCHÉ TRADITIONNEL

Environ 700 visiteurs, un moment de rencontre toujours important entre producteurs et consommateurs

## CINÉ-DÉBAT - LA THÉORIE DU BOXEUR



86 participants, des échanges bienveillants et un partenariat réussi avec le cinéma de la maison de la culture et le PETR Centre-Cher

## BALADE PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

5 participants ravis d'avoir pu en apprendre davantage sur les plantes sauvages et d'avoir maintenant des idées recettes



## CINÉ-DÉBAT - ZÉRO PHYTO 100% BIO

21 participants, séance coorganisée avec la Biocoop et le Muséum d'Histoire Naturelle, avec de nombreux échanges de qualité autour de l'approvisionnement des cantines



## ATELIER CUISINE LOCALE ET DE SAISON

15 participants, des recettes réalisées mettant à l'honneur des fruits et légumes de fin d'été et de début d'automne dans une ambiance conviviale

## JOURNÉES "DÉCOUVERTE DE L'AGRICULTURE BIO"



*Journée scolaires :* 375 élèves d'écoles et d'un collège de Bourges sensibilisés (ferme pédagogique, biobus de l'agence bio et rencontres avec des agriculteurs)

*Journée grand public :* environ 1000 personnes sensibilisées (biobus de l'Agence Bio et rencontres avec des producteurs et associations)



# Evènements multipartenariaux

## Faites de l'écologie

**Objectifs :** Faciliter la rencontre entre les citoyens et les acteurs de la filière biologique

**Partenaires et financeurs :** Ville de Bourges et Bourges Plus

**Contexte :** 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.

### Actions réalisées :

Nous organisons, depuis la 1ère 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. En complément durant cette après-midi nous avons en animé un stand de jeux sur l'alimentation durable. Nous participons également régulièrement à d'autres activités pendant cette semaine.



**Résultats :** 18 exposants et au moins 400 visiteurs

## Marché de Noël

**Objectifs :** Faciliter la rencontre entre les citoyens et les acteurs de la filière biologique

**Partenaires et financeurs :** Ville de Bourges

### Actions réalisées :

Nous participons depuis de nombreuses années au marché de Noël de Bourges en ayant un chalet pour mettre en valeur les produits bio et locaux.

Ce stand a été tenu par les producteurs et artisans dont les produits étaient exposés ainsi que par les salariées et nos fidèles bénévoles.

Les visiteurs ont pu trouver des produits très variés : confiseries, miels, jus, thés, tisanes, vin, bières, conserves, légume secs ...

Nouveauté : nous avons proposé à nos adhérents artisans de participer ; nous avons donc pour la première fois des hôtels à insectes, des mangeoires et des planches à découper.

**Résultats :** 19 producteurs et artisans participants



Comparé au nombre de jours ; le chiffre d'affaires est inférieur en 2025 par rapport à 2024 mais celui-ci nous permet toujours de payer la totalité de la location du chalet.

Beaucoup de visiteurs nous ont remercié d'être présents et d'apporter des produits de qualité, bio et locaux sur ce marché de Noël. Ces remarques nous prouvent que notre présence sur cet évènement est importante.



# Evènements multipartenariaux

## De Ferme en Ferme

**Objectifs :** Faciliter la rencontre entre les citoyens et les producteurs aux pratiques vertueuses (dont les bio)

**Partenaires et financeurs :** Réseau CIVAM

**Contexte :** 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.

### Actions réalisées :

Nous avons accompagné les fermes du département du Cher qui souhaitent participer à cette opération en :

- réalisant le recrutement des fermes
- formant les inscrits en amont de l'opération sur "l'accueil du public"
- réalisant une importante communication sur l'évènement
- essayant de créer une dynamique de groupe entre les agriculteurs



**Résultats :** 7 fermes ouvertes dans le Cher avec une moyenne de 72 visiteurs par ferme

## L'R de Rien

**Objectifs :** Encourager la réduction du gaspillage alimentaire

**Partenaires et financeurs :** Communauté de communes Vierzon Sologne Berry

**Contexte :** Dans le cadre de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD), la communauté de communes Vierzon Sologne Berry a organisé un temps fort le 29/11/2025 regroupant différents acteurs agissant sur la réduction des déchets (alimentaire, cosmétique, couture, déco...)

### Actions réalisées :

Nous avons tenu un stand sur la réduction du gaspillage alimentaire via une démonstration de cuisine de pain perdu. Ceci permettait d'aborder ce sujet de manière conviviale et accessible, en encourageant la conversation et l'échange d'astuces. Le stand disposait également de livrets de recettes anti-gaspillage avec lesquels les visiteurs pouvaient repartir.

**Résultats :** 40 adultes et 20 enfants

Les participants étaient très avides d'astuces et de recettes (tous les livrets ont été pris). Le pain perdu était une découverte pour certaines familles avec enfants. Les personnes âgées connaissaient globalement cette recette mais ont indiqué ne plus penser à en faire.





# Interventions scolaires 2025

## Écoles primaires - dans les murs

**Objectif :** Sensibiliser les jeunes publics aux enjeux de l'alimentation durable par le jeu et les échanges

**Partenaires et financeurs :** Ville de Bourges et Ansamble

**Actions réalisées :**

### Animations sur la pause méridienne

**Thème de l'année :**  
Les produits transformés

- de la graine à la farine
- la composition des plats
- quantité de sucre
- origine animale ou végétale

1575 enfants sensibilisés

Les demi-pensionnaires de toutes les écoles de Bourges

### Animations en classe

#### Légumes secs



354 enfants

CP/CE1

#### Saisonnalité et Agriculture Bio



335 enfants

CM1/CM2

# Écoles primaires - Visites de ferme

## Auron (Bourges)

Ferme maraîchère  
La ferme des Beaux regards  
à Bourges

3 classes de CP



## Marcel Sembat (Bourges)

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

1 classe de CP + 1 classe de CM1



## Marcel Plaisant (Bourges)

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

4 classes de CP



### Les enfants se souviennent ...

A l'école Beaumont, les élèves de CE2-CM1 ont bénéficié de l'intervention saisonnalité, agriculture bio et locale. Lorsque Chloé leur a demandé s'ils étaient déjà allés dans une ferme, ils ont parlé d'une ferme avec des vaches qu'ils ont adoré visiter. .. c'était la visite BioBerry 2 ans auparavant !

# Collèges

**Objectif :** Sensibiliser les jeunes publics aux enjeux de l'alimentation durable

**Partenaires et financeurs :** Pôle Nutrition, Terana ; Conseil Départemental du Cher

**Actions et résultats :**

## Saint-Exupéry à Bourges : Agriculture bio et légumineuses

- 6 classes de 6ème
- Découverte de la culture des légumineuses (outils, rendements, intérêts environnementaux...)
- Dégustation "à l'aveugle" de plats à base de légumineuses



**Ce que les élèves ont retenu :**

- Les dégustations ont suscité beaucoup de curiosité et d'enthousiasme
- Les élèves ont découvert des usages variés des légumineuses : falafels, farine, pâte à tartiner...
- Les recettes transmises ont donné envie à plusieurs élèves de cuisiner chez eux

La pâte à tartiner aux légumineuses a rencontré un grand succès : « *On dirait du Nutella, mais en mieux !* »



## 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

**Ce que les élèves ont retenu :**

- Les élèves ont découvert les coulisses de la cantine et du métier de cuisinier : conception des menus et leurs contraintes
- Les élèves ont fait preuve de beaucoup d'intérêt et ont posé des questions pertinentes sur la bio.
- 92% d'entre eux affirment avoir appris des choses en réalisant les affiches

## Emile Littré à Bourges : Visite d'une ferme laitière

- 1 classe de 5ème et les éco-délégués
- Visite d'une ferme
- Valorisation de la visite de ferme par la réalisation d'affiches



# Collèges



## 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

## Agriculture bio et protéines végétales

### Claude Debussy à la Guerche sur l'Aubois :

- Dans la continuité du projet anti-gaspillage mené depuis 3 ans
- 1 classe de 6ème
- Ateliers sur les intérêts de la consommation de légumes secs
- Dégustation d'un gâteau chocolat - haricots rouges

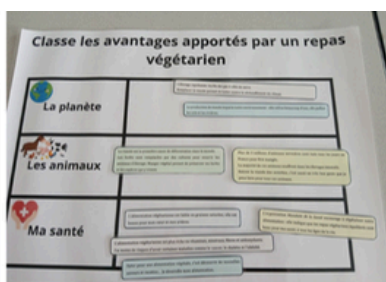


### Béthune-Sully à Henrichemont et Jean Moulin à Saint-Amand-Monrond

- Dans le cadre d'un projet anti-gaspillage
- Auprès des éco-délégués
- Séance 1 : sensibilisation par le jeu
- Séance 2 : création par les élèves d'affiches et d'animations pour sensibiliser leurs pairs

### Ce que les élèves ont retenu :

- Les élèves ont fait des découvertes comme par exemple l'existence de différents types de farines, dont certaines aux légumes secs.
- Certains ont fait le lien avec leur cours d'Histoire où la question de l'impact carbone de l'élevage dans les activités humaines a été abordée.



# Ateliers de cuisine étudiants

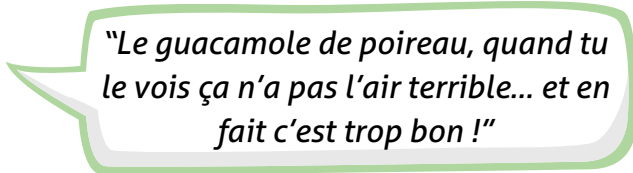
- Objectifs :**
- Sensibiliser les jeunes publics aux enjeux de l'alimentation durable
  - Les accompagner vers une plus grande autonomie alimentaire grâce à la cuisine maison.

**Partenaires et financeurs :** PETR Centre-Cher et structures jeunesse du territoire ; MSA ; Biocoop

- Actions réalisées :**
- 8 ateliers de cuisine répartis sur les 6 collectivités du PETR en 2025 et 2026
  - Ateliers à destination de collégien·nes, lycéen·nes, étudiant·es et jeunes en structures jeunesse
  - Réalisation collective de repas simples, accessibles à base de produits bruts, bio et de saison

**Résultats :** 52 jeunes sur 5 ateliers

- Les jeunes se sont montrés très impliqués
- Plusieurs participant·es ont découvert des techniques culinaires de base et de nouvelles façons de cuisiner les légumes et légumineuses
- Les ateliers ont permis d'aborder concrètement une alimentation équilibrée, accessible et moins dépendante de la viande
- Les temps de cuisine et de repas ont favorisé les échanges et la convivialité entre jeunes issus de structures et parcours différents
- Les kits d'ustensiles et recettes distribués ont suscité beaucoup d'enthousiasme et l'envie de reproduire les recettes à la maison



# Biodivertissant

- Objectifs :**
- Valoriser et encourager les pratiques agricoles favorables à la biodiversité
  - Sensibiliser le jeune public aux pratiques favorables mises en place sur les fermes bio

**Partenaires et financeurs :** Bio Centre ; Nature18 ; Office Français de la Biodiversité

- Actions réalisées :**
- Création d'animations pédagogiques sur la biodiversité en ferme bio
  - Réalisation de supports pédagogiques : livrets enfants, fiches espèces, outils d'identification simplifiés, parcours de visite
  - Animation d'une sortie nature à la Ferme des Places autour des prairies, de la rivière, des insectes et de l'élevage caprin bio



**Résultats :** 7 enfants participant à une animation pilote et diffusion des outils aux familles

- Les enfants se sont montrés très curieux lors des temps de capture et d'observation des "petites bêtes"
- Les animations ont permis d'aborder concrètement les liens entre biodiversité, qualité de l'eau, prairies et agriculture biologique



## Agrilocal

Agrilocal18 est une plateforme qui met en relation les producteurs locaux et les acheteurs en favorisant le circuit court en restauration collective.

**Objectif :** Accompagner le Conseil Départemental pour développer la plateforme Agrilocal18 afin d'accroître les ventes des agriculteurs et artisans locaux en restauration collective

**Partenaires et financeurs :** Conseil Départemental du Cher, la Chambre d'Agriculture du Cher

**Actions réalisées :**



### Recrutement nouveaux fournisseurs

- Présentation de la plateforme aux nouveaux adhérents
  - Echanges pour régler les problèmes d'approvisionnement
  - Rappels lors d'évènements avec les producteurs
- 8 nouveaux fournisseurs Bio inscrits en 2025

### 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 territorialisées entre acheteurs et fournisseurs locaux (une rencontre par pays)

### Organisation de rencontres et actions de sensibilisation

- Renforcer le lien entre les établissements scolaires et la plateforme Agrilocal
  - Sensibiliser les convives à travers des animations ludiques à l'importance de manger local et bio
  - Sensibiliser le grand public sur divers évènements
- Animation vélo-smoothie au collège Jean Moulin à Saint-Amand-Montrond, animation sur les abeilles et le miel à la MARPA de la Chapelle-d'Angillon, stand de jeux sur le Comice Agricole de Baugy





# Proche de ma cantine bio locale

**Objectif :** Accentuer l'information sur la loi EGalim et aider les cantines du territoire à se fournir en produits bio et locaux

**Partenaires et financeurs :** Programme National pour l'Alimentation

**Actions réalisées :**

- Recensement de toutes les cantines en régie du département en répertoriant les principales informations : commune, établissement, nombre de couverts, pourcentage de bio et de produits durables et de qualité...
- Dans le but de leur transmettre à tous un récapitulatif de la loi EGalim, notre annuaire de producteurs Bio, une proposition d'accompagnement...
- Recherche de 3 établissements qui souhaiteraient un accompagnement plus poussé sur leur approvisionnement en produits bio et locaux :
- Premiers échanges avec la mairie de Foëcy pour mettre en place : un accompagnement du chef cuisinier et l'organisation d'action de sensibilisation pour sensibiliser leurs convives et agents
- Echanges avec les agents des Pays ayant des PAT pour qu'ils puissent nous orienter vers les cantines de leur territoire dans le besoin





# Défi Alimentation



**Objectif :** Accompagner les habitant-es vers une alimentation plus durable et accessible, sans dépenser plus.

**Partenaires et financeurs :** Graine Centre Val de Loire, 9 autres structures animatrices du Défi

**Actions réalisées :**

- 7 temps forts autour des différents enjeux de l'alimentation durable sur chaque territoire
- sur 3 territoires

**Résultats :**

- Sur 3 territoires dont le nouveau du Pays Sancerre Sologne
- Auprès de 119 participants



*Ma grande Elise  
Tu as fait un atelier anti-gaspillage  
avec maman  
publie pas de ne plus  
gaspiller.  
De Elise*

- Zoom sur les nouveaux ateliers :**
- Un atelier "cuisine à petit budget" où les participants créent leurs recettes
  - Un atelier "lactofermentation étape 2" pour apprendre à cuisiner des produits lactofermentés
  - Un atelier "apéro local et de saison" dans les jardins de l'Archevêché

*Cet atelier va me  
motiver à cuisiner  
plus de légumes et  
légumineuses!!*



- Nouveautés en communication :**
- La réalisation d'un livret de recettes et d'astuces données par les participants
  - Un nouveau graphisme



*Merci pour ce moment de convivialité  
et de partage. J'ai beaucoup appris  
et je vais mettre en pratique cette  
nouvelle façon de m'alimenter.*

**Les échanges entre participants constituent une richesse importante du projet et favorisent l'appropriation progressive des changements de pratiques.**



## Ateliers de cuisine mensuels

**Objectif :** Proposer un rendez-vous régulier mais court montrant qu'il est simple de cuisiner sainement des légumes bio locaux de saison.

**Partenaires et financeurs :** Centres sociaux ; Politique de la ville (Ville de Bourges et Etat), CAF du Cher

### Actions réalisées :

Fin 2024, ces ateliers au centre social Rosa Parks étaient complets et nous devions refuser des personnes intéressées. Pour y remédier, nous avons décidé en 2025 de dédoubler ces ateliers à la Chancellerie, au centre social Ghada Hatem-Gantzer. En 2025 nous avons donc réalisé :

- 9 ateliers au centre social Rosa Parks (Val d'Auron)
- 9 ateliers au centre social Ghada Hatem (Chancellerie)



### Résultats :

Ces ateliers tiennent vraiment à coeur aux participants habitués qui sont désormais plus nombreux grâce au dédoublement de chaque atelier. Fin 2025, les ateliers des deux centres étaient quasiment tous complets. Le dédoublement permet également d'accueillir des familles avec enfants.

*Quelques retours de participants recueillis pendant les ateliers :*

"Merci Chloé de nous avoir fait connaître de si bonnes recettes qui m'ont fait apprécier la courge spaghetti".

"Merci pour les recettes et pour vos multiples conseils. Nous avons passé un moment super agréable et plein de belle découverte. Ma fille a adoré."

"Tu m'as permis de me réconcilier avec le chou rouge !".



## Mieux Manger pour tous

- Objectifs :**
- Favoriser l'accès à une alimentation durable et de qualité pour les habitants des quartiers prioritaires ;
  - Lutter contre le gaspillage alimentaire via des actions de glanage, de cuisine et de valorisation des surplus ;
  - Accompagner les structures sociales du territoire dans leurs projets autour de l'alimentation durable.

**Partenaires :** Habitants et structures des quartiers prioritaires

**Financeurs :** Etat (programme Mieux Manger pour Tous) et Fondation MACIF

**Actions réalisées :**

- Participation à des évènements de quartier (fêtes de quartier, carnaval, Playa Tour...);
- Organisation d'ateliers cuisine et animations conviviales pour différents publics (familles, enfants, salariés en insertion, ateliers intergénérationnels...);
- Animations autour du vélo-smoothie ;
- Accompagnement des structures partenaires sur les questions d'alimentation durable et de gaspillage alimentaire ;
- Création d'outils pédagogiques ;
- Développement d'actions de glanage et de jardins nourriciers.



**Résultats :**

- 8 évènements organisés ou co-animés ayant touché environ 1150 participants ;
- 9 autres actions de sensibilisation réunissant environ 140 personnes ;
- 11 structures accompagnées dans leurs projets autour de l'alimentation durable ;
- 5 actions de jardins nourriciers sur 4 sites différents ;
- 2 opérations de glanage réalisées avec les habitants et producteurs locaux.

Les actions ont permis de renforcer les liens entre structures, habitants et producteurs du territoire autour d'enjeux communs : alimentation, convivialité, accès à des produits de qualité et réduction du gaspillage alimentaire.

Plusieurs outils créés dans le cadre du projet ont commencé à être réutilisés directement par les structures partenaires. Certaines sont désormais davantage autonomes dans l'organisation de cueillettes et de glanages.

### Nouveaux outils développés

Prêt du vélo-smoothie

Calendrier de cueillette

Recueil de recettes simples

Affiches pédagogiques pour épicerie solidaire



L'année 2026 s'inscrit dans une dynamique de consolidation des actions existantes et d'expérimentation de nouveaux outils pédagogiques et partenariaux.

## Animations jeunesse

- Lancement d'un projet pilote sur les goûters durables et sains en école maternelle
- Conception d'un escape game sur l'alimentation durable par et pour des collégiens de 6èmes et 5èmes
- Participation à la création d'un Défi Alimentation spécial Lycées avec le Graine Centre
- Lancement d'un financement participatif pour co-financer les actions jeunesse
- Renouvellement des actions en écoles primaires de Bourges pour 4 ans

## Restauration Hors Domicile

- En partenariat avec Bio Centre, accompagnement de la ville de Bourges pour prioriser des familles d'aliments à approvisionner en bio local dans leurs cantines
- Poursuite de l'accompagnement d'AgriLocal
- Poursuite du projet "Proche de ma cantine bio locale"

## Animations grand public

- Défi Alimentation : 2 territoires officiels sur Pays Sancerre Sologne et Ville de Bourges + commande de 5 ateliers supplémentaires par Bourges Plus
- Quartiers prioritaires :
  - expérimentation mise en place d'une boîte à dons de surplus de légumes
  - poursuite des ateliers de cuisine mensuels dans les 2 centres sociaux
- Partenariat avec France Loire pour de la sensibilisation jardin et cuisine dans leurs résidences

## Mise à disposition de nos ressources pédagogiques

Nous envisageons de mettre à disposition des ressources sur notre site internet :

- création d'une page ressources comprenant notamment des recettes
- mise en ligne des supports de l'escape game pour collégiens

## Développer le vélo-smoothie

Le vélo-smoothie constitue une véritable vitrine pour l'association.

Animation populaire et conviviale, il attire facilement le public et suscite l'intérêt des structures partenaires, notamment grâce au bouche-à-oreille et aux recherches Internet. Ces dernières sont facilitées depuis la refonte du site internet de BioBerry en 2024, unanimement appréciée.

Cela nous permet de :

- faire connaître BioBerry auprès de nouveaux publics ;
- diffuser nos messages éducatifs, notamment via l'emprunt de jeux pédagogiques complémentaires ;
- développer notre autofinancement grâce à la location du vélo et aux prestations associées.

Nous espérons donc en 2026 augmenter le nombre d'emprunts/locations du vélo, aborder davantage de thématiques, développer nos partenariats.

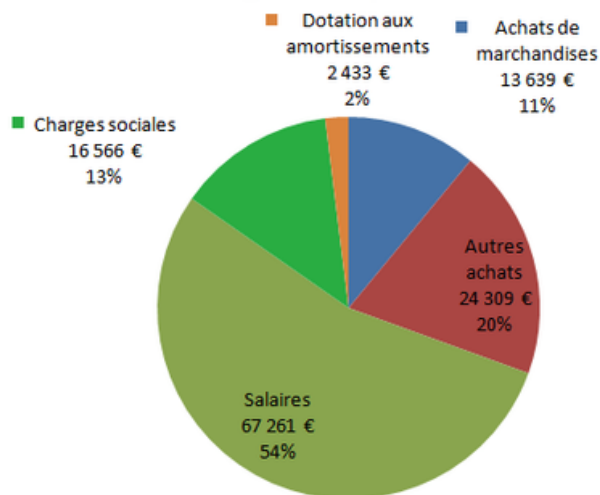


# Rapport financier

## Comptes de résultats 2025 :

- Total produits = 129 647€
- Total charges = 124 512€
- **Résultat = +5135€**

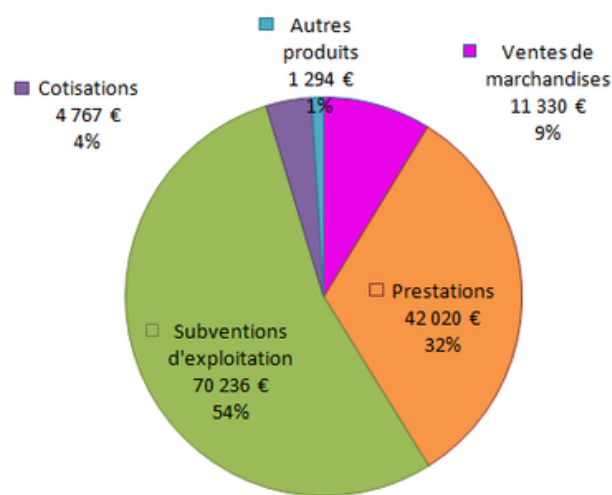
### Charges d'exploitation



Nos charges se composent majoritairement :

- de la masse salariale (67%)
- d'achats nécessaires à nos projets (31%)

### Produits

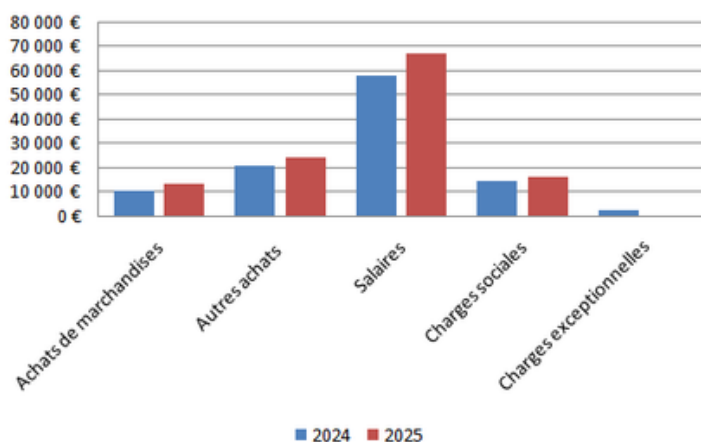


Nos produits se composent majoritairement :

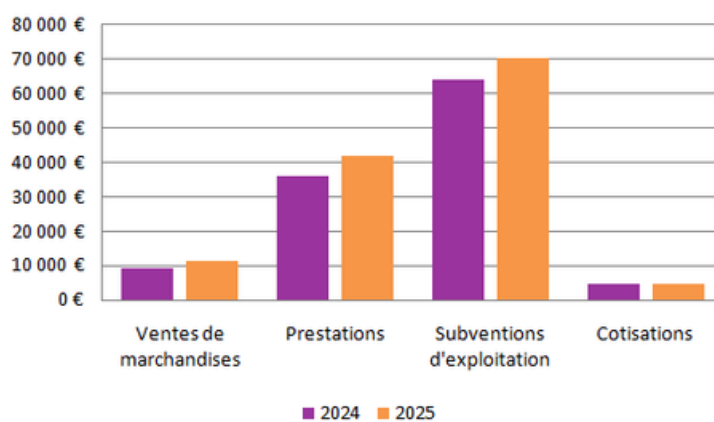
- de subventions (54%)
- de prestations (32%)

La diversification de nos sources de revenus nous permet de maintenir un budget équilibré et de limiter notre dépendance aux subventions. Le petit excédent dégagé contribue à sécuriser la trésorerie de l'association.

### Evolution des principales charges d'exploitation



### Evolution des principaux produits d'exploitation



Nous avons connu une augmentation d'activité en 2025 (animation d'un 3ème territoire du Défi, d'ateliers de cuisine étudiants, de Biodivertissant...), d'où une augmentation des subventions et prestations.

Pour faire face à cela, nous avons recruté une alternante de septembre 2024 à septembre 2025, ce qui, associé à l'augmentation salariale annuelle du personnel permanent, explique l'augmentation des charges.