

# PRINTEMPS BIO

DU 17 MAI  
AU 29 JUIN 2025



BON POUR  
VOTRE  
SANTÉ

BON POUR  
NOTRE  
ÉCONOMIE  
LOCALE

+ DE 120 ANIMATIONS EN CENTRE-VAL DE LOIRE

BON POUR  
NOTRE  
PLANÈTE

Visites de fermes, animations en magasins,  
concerts, dégustations, ...

RETROUVEZ LES ANIMATIONS SUR NOTRE SITE : [WWW.BIOETLOCAL-CENTRE.ORG](http://WWW.BIOETLOCAL-CENTRE.ORG) ET VIVEZ LE PRINTEMPS BIO SUR NOS RÉSEAUX   



LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE



CRAD de BIO CENTRE



37

# Indre-et-Loire

DU LUNDI AU SAMEDI

DE 10H À 12H ET DE 14H À 18H

## Visite du domaine et dégustation

Visite de la cave et du chai et dégustation de 7 vins, sur réservation, 12€/pers. ou 9€/pers. pour un groupe de plus de 10 personnes, possibilité de régler sur place.

*Domaine de Noiré*  
160 rue de l'Olive  
37500 Chinon

**Domaine de Noiré - 02 47 93 44 89**

**contact@domainedenoire.fr**

**Facebook / Instagram : @domainedenoire**

**www.domainedenoire.fr**

CHAQUE SAMEDI DE 11H À 12H

## Dégustation

Présentation du métier de vigneron, des terroirs et du chai. Dégustation des vins du Domaine.

*Domaine Pascal Avril*  
5 Touraine  
37500 Ligré

**Mathieu Avril - 06 50 87 93 58**

**contact@domaine-de-touraine.fr**

**www.domaine-de-touraine.fr**

**Facebook : Domaine de Touraine**

TOUS LES SAMEDIS DE 10H À 11H

## Visite de vignes

Visite des vignes de Marçay. Présentation du terroir et de l'histoire du vin autour du Château de Marçay.

*Château de Marçay*  
37500 Marçay

**Mathieu Avril - 06 50 87 93 58**

**contact@domaine-de-touraine.fr**

**www.domaine-de-touraine.fr**

**Facebook : Domaine de Touraine**

SAMEDI 17 MAI

DE 10H À 13H ET DE 14H30 À 18H

## Portes ouvertes au domaine François et Julien Pinon

Venez découvrir notre travail, rencontrer l'équipe du domaine, visiter les caves dans le rocher et bien sûr, déguster tous nos vins!

*55 rue Jean Jaurès*  
*Vallée de Cousse*  
37210 Vernou-sur-Brenne

**02 47 52 16 59**

**francois.pinon@wanadoo.fr**

**Facebook : Domaine François et Julien Pinon**

**Instagram : francois\_et\_julien\_pinon**

SAMEDI 17 MAI DE 10H À 18H

## Portes ouvertes pour les 10 ans de la brasserie Gironnette

À 10h, 15h, 16h et 17h : visite de la brasserie.

Lancement de la nouvelle bière, bar à bières, le tout en musique avec la guitare et la voie du groupe Yellow Rollin' Restauration sur place sur réservation.

À 11h et 14h : ateliers de dégustation avec Germain le Zythologue, venez

vivre une expérience unique. Théorie et pratique se mêlent pour vous embarquer dans une initiation à la dégustation : connaissance des styles, des saveurs, des corps et des arômes, dégustation à l'aveugle.

Réservation obligatoire : 06 15 27 36 75 ou [brasseriegironnette@gmail.com](mailto:brasseriegironnette@gmail.com)

Repas sur réservation 15€/adultes, produits locaux et artisanaux. Rillettes, *Les moutons de Cotron*, hamburger / frites, viande bovine EARL Leroux, fromage de chèvre, *Le petit Bois d'ô*, glaces de Marguerite.

Repas sur réservation 10€/enfants, produits locaux et artisanaux.

Hamburger / frites, viande bovine EARL Leroux, glaces de Marguerite

Réservation obligatoire : 06 15 27 36 75 ou [brasseriegironnette@gmail.com](mailto:brasseriegironnette@gmail.com)

*Brasserie Artisanale Bio la Gironnette*

*2 rue de la Gironnerie*

*37460 Loché-sur-Indrois*

*GPS : 47.088043, 1.179732*

*Des balisages seront en place pour garer les véhicules, merci de les respecter*

**Audrey Knauer - 06 15 27 36 75**

**[brasseriegironnette@gmail.com](mailto:brasseriegironnette@gmail.com)**

**Réservation obligatoire pour le repas et les ateliers de dégustations avec le Zythologue**

**[www.brasseriegironnette.com](http://www.brasseriegironnette.com)**

**Facebook et Instagram : [brasseriegironnette](https://www.facebook.com/brasseriegironnette)**

**DIMANCHE 18 MAI DE 10H À 18H**

6

## **Fête de l'Amap La Riche en Bio**

Fête bio et paysanne : marché des producteurs, artisans locaux et associations éco-citoyennes. Buvette et petite restauration et différentes animations ; saynètes théâtrales, musique par le groupe Tchaisyka, jeux en bois, tombola.

*Parc Public du Prieuré de Saint-Cosme  
37520 La Riche*

**Sophie Bazin - 06 10 80 62 38**

**[sophie.capbarat@gmail.com](mailto:sophie.capbarat@gmail.com)**

**<https://la-riche-en-bio.com>**

**VENDREDI 23 MAI DE 15H30 À 19H**

7

## **Marché de producteurs à la ferme**

Marché de producteurs locaux pendant notre vente à la ferme avec :

- Terres Grecques : produits gourmands, endémiques et traditionnels (huile d'olive, tartinables, sauces, pâtes, cosmétiques...);
- C l'Moment : plant(e)s et fleurs ;
- Biscuits O Riz : biscuits artisanaux sans gluten ;
- Herberry : tisanes et condiments à base de plantes médicinales et aromatiques ;
- Brasserie Showtime : bières artisanales.

Nous proposons dans notre magasin bio légumes, fruits (dont nos fraises!), pains, viennoiseries, produits laitiers vache/brebis/chèvre, tofu, conserves, bières... Le tout en 100 % bio et local ! Visite libre possible de notre ferme de maraîchage biologique.

Les 4 Saisons de la Morinerie  
46 rue de la Morinerie  
37700 Saint-Pierre-des-Corps

Jeanne Métayer - 07 81 09 09 85  
4smorinerie@gmail.com  
Facebook : 4smorinerie

SAMEDI 24 MAI DE 14H À 18H

8

### Visite de la pépinière Vente à la ferme

À 15h, 16h, 17h : visite de la pépinière et des jardins de production de semences.

2 rue de l'Aunay  
37130 La Chapelle-aux-Naux

Cédric Godbert  
ced.godbert@no-log.org  
Facebook : Pépinière les jardins de la levée

DU 24 AU 25 MAI  
ET DU 29 MAI AU 1<sup>ER</sup> JUIN

9

### Des vignes bio à la cave troglo

Accueil œnotouristique chaleureux par la famille vigneronne, pour petits et grands. Visite du chai authentique et de la cave troglodytique du X<sup>e</sup> siècle possibles sur rendez-vous. Dégustations, vente directe de vins médaillés de pur plaisir, gourmands en AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Sauvignon, Crémant de Loire, rouges, rosé, blanc et effervescent, certifiés en Agriculture Biologique, voire sans sulfites ajoutés. Salle confortable, entourée de vignes et rosiers, labellisée Tourisme & Handicap, avec vue sur le chai en activité.

Vidéos et jeux sensoriels. Boutique de produits bio du Val de Loire.  
Aire de stationnement avec table de

pique-nique accessible et équipée pour les camping-cars.

1875 route de Tours  
37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil  
Lat. : N 47.28 765 - Long. : E 0.15 762

Cave Nathalie et David Drusse  
06 88 88 77 75  
cavedrusse@orange.fr  
www.drusse-vindeloire.com

LUNDI 26 MAI DE 15H À 19H

10

### Dégustation par nos producteurs

- Venez découvrir les confitures de la Ferme de la Métairie, dont le savoir-faire familial et la fabrication artisanale perdurent depuis 1986.
- Venez découvrir en présence du créateur, le Garum de Loire, une sauce lacto fermentée, très prisée sous l'Empire Romain et concoctée à partir de poisson sauvage et de sel.

Magasin Biocoop Biocité  
6 rue Émile Zola  
37000 Tours

02 47 05 17 67  
www.facebook.com/BioCiteTours

SAMEDI 31 MAI  
ET LUNDI 9 JUIN DE 10H À 12H

11

### Visite pédagogique de la ferme Cachemire de Touraine

Au programme : rencontre sensible avec les chèvres cachemire. Découverte des étapes de transformation du cachemire en étoffes, en passant par la teinture végétale. Expo-vente des créations cachemire de Cécile.

Atelier pédagogique : bracelet en boules de feutre de cachemire.

Dégustation de compote de pommes produite sur notre ferme.

Limité à 15 places. 7,50€/personne.

Enfants accompagnés d'un adulte.

Inscription avec l'âge des enfants à : [cachemiredetouraine@yahoo.com](mailto:cachemiredetouraine@yahoo.com).

22 la Croix des Durets

37130 Lignéres-de-Touraine

GPS: 47.286155/0.39462

**Cécile Duveau**

[cachemiredetouraine@yahoo.com](mailto:cachemiredetouraine@yahoo.com)

[www.cachemiredetouraine.com](http://www.cachemiredetouraine.com)

SAMEDI 31 MAI DE 15H À 17H30

12

## Balade botanique

À la rencontre de quelques plantes de chez nous. Que boit-on au "cabaret des oiseaux"? Que sont ces trous dans le millepertuis dit "perforé"? À quoi sert la feuille de lierre? Pourquoi l'achillée développe-t-elle des molécules aromatiques si puissantes et diversifiées? Dans quelles situations et comment utiliser une flore ou l'application *Pl@ntnet*? Thomas vous propose une balade printanière sur les espaces non cultivés de notre ferme pour se familiariser avec quelques plantes alimentaires et/ou médicinales sauvages de nos régions: où et quand les trouver, les reconnaître et commencer à les connaître, bien les cueillir et comment les utiliser. Il vous partagera également des éléments d'introduction à la botanique de terrain et à l'herboristerie pratique.

Sur inscription (nombre de places limité). 15€/personne - à partir de 12 ans.

Fin de l'activité : vers 17h30.

*Ferme Piquemouche (lieu-dit)*

37290 Charnizay

sur la route vers Obterre

**Catherine Lemaigre-Closson**

07 86 48 13 36

[piquemouche@orange.fr](mailto:piquemouche@orange.fr)

<https://piquemouche.fr>

Facebook Instagram : [piquemoucheplantes](#)

DIMANCHE 1<sup>ER</sup> JUIN

13

## Visite de la pépinière

### Vente à la ferme

À 11h, 14h, 16h : visite de la pépinière et des jardins de production de semences.

3 rue de l'Aunay

37130 La Chapelle-aux-Naux

**Godbert cédric**

[ced.godbert@no-log.org](mailto:ced.godbert@no-log.org)

Facebook : Pépinière les jardins de la levée

DIMANCHES 1<sup>ER</sup> JUIN ET 15 JUIN

14

À PARTIR DE 11H

## Portes ouvertes chez le vigneron de Montrésor

Portes ouvertes et dégustations de nos 8 cuvées, confitures et jus de raisin. Pique-nique possible avec d'autres produits locaux. Visite des vignes et du chai écoresponsable.

Route de Nouans

37460 Montrésor

GPS : 47.1546152/1.2076948

**Thierry Touratier - 06 85 47 37 62**

[thierry.touratier@hotmail.fr](mailto:thierry.touratier@hotmail.fr)

[www.lagrenadieredemontresor.com](http://www.lagrenadieredemontresor.com)

LUNDI 2 JUIN DE 14H À 17H30

15

## Dégustation par nos producteurs

Venez découvrir les bœufs locaux de légumes, tartinades et autres gourmandises de la Bocalerie de Touraine, en présence des fondateurs.

*Magasin Biocoop Biocité*  
6 rue Émile Zola  
37000 Tours

02 47 05 17 67

Facebook : BioCiteTours

SAMEDI 7 ET DIMANCHE 8 JUIN

16

## Portes ouvertes au domaine Le Chai de Thélème

À Huismes, entre Indre et Loire, venez découvrir les vins du Chai de Thélème (dégustation gratuite).

Samedi 7 juin de 15h à 21h avec concert à partir de 18h30 (ambiance pop-rock).  
Dimanche 8 juin de 10h30 à 21h avec concert à partir de 18h30 (ambiance jazzy) / balade dans les vignes de 10h30 à 12h30 (sur réservation).  
Restauration sur place.

*Domaine Le Chai de Thélème*  
5 rue de l'Île Saint-Martin  
37420 Huismes

Sophie Clerc - 07 69 32 35 78

[contact@lechaidetheleme.com](mailto:contact@lechaidetheleme.com)

<https://lechaidetheleme.com>

Facebook : lechaidetheleme

Instagram : le\_chai\_de\_theleme

DU 7 AU 9 JUIN

17

DU 14 AU 15 JUIN

DU 21 AU 22 JUIN

DU 28 AU 29 JUIN

## Des vignes bio à la cave troglo

Accueil œnotouristique chaleureux par la famille vigneronne, pour petits et grands. Visite du chai authentique et de la cave troglodytique du X<sup>e</sup> siècle possibles sur rendez-vous. Dégustations, vente directe de vins médaillés de pur plaisir, gourmands en AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Sauvignon, Crémant de Loire, rouges, rosé, blanc et effervescent, certifiés en Agriculture Biologique, voire sans sulfites ajoutés. Salle confortable, entourée de vignes et rosiers, labellisée Tourisme & Handicap, avec vue sur le chai en activité.

Vidéos et jeux sensoriels. Boutique de produits bio du Val de Loire.

Aire de stationnement avec table de pique-nique accessible et équipée pour les camping-cars.

1875 route de Tours  
37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil  
Lat. : N 47.28 765 - Long. : E 0.15 762

Cave Nathalie et David Drusse

06 88 88 77 75

[cavedrusse@orange.fr](mailto:cavedrusse@orange.fr)

[www.drusse-vindeloire.com](http://www.drusse-vindeloire.com)

VENDREDI 13 JUIN DE 18H À 19H30

18

## Portes ouvertes de l'Amap Jack Be Little

Rencontre avec les amapiens et les producteurs, dégustation de nos produits locaux et bio! Tout savoir sur le fonctionnement d'une Amap.

*Pôle sportif*

*9 rue Rolland Pilain*

*37170 Chambray-lès-Tours*

**Nelly Jaccaz - 06 72 36 97 16**

**<https://amap37chambray.wixsite.com>**

**Facebook : AmapJackbelittleChambray**

VENDREDI 13 JUIN

19

## Découverte d'une association

Rencontrez l'association La Belle et la Blette, dont le projet est d'améliorer la résilience et l'autonomie alimentaire, sensibiliser tous les publics à l'alimentation saine et locale, au jardinage et à la biodiversité.

## Dégustation par nos producteurs

De 14h à 19h : découvrez les fromages et yaourts locaux de la Fromagerie des Frissonnes, nommée de par la race de leurs vaches.

De 15h à 18h : venez découvrir les pâtes Les Gourmandes, originales et colorées, fabriquées dans le Cher, en présence des producteurs.

*Magasin Biocoop Biocité*

*6 rue Émile Zola*

*37000 Tours*

**02 47 05 17 67**

**Facebook : BioCiteTours**

SAMEDI 14 JUIN DE 10H À 21H

20

## Portes ouvertes

Visite des vignes et de la cave troglodyte, dégustation des vins du domaine.

De 10h à 18h : marché de producteurs.

À 14h30 : balade nature.

De 18h à 21h : concert et petite restauration sur place.

*Domaine du Mortier*

*200 le petit bas Mortier*

*37140 Saint-Nicolas de Bourgueil*

**Fabien Boisard - 06 71 62 37 38**

**[www.domainedumortier.fr](http://www.domainedumortier.fr)**

SAMEDI 14 ET DIMANCHE 15 JUIN  
DE 11H À 19H

21

## Caves ouvertes

Visite de caves, dégustation de nos vins, stand dégustation à l'aveugle, animation musicale, tombolas. Les visiteurs apportent leur panier pique-nique, tables et barbecue à disposition, vin sur table offert.

*Les caves aux fièvres*

*37420 Beaumont-en-Véron*

*Le trajet sera fléché à partir du domaine*

*viticole au 12 route des Candes*

*37420 Savigny-en-Véron*

*et sur les axes principaux.*

**Agnès et Jean-Louis Page**

**06 80 37 26 55 / 06 81 02 96 40**

**[jl.page01@orange.fr](mailto:jl.page01@orange.fr)**

**<https://domainedupuyrigault.com>**

MARDI 17, MERCREDI 18  
ET VENDREDI 27 JUIN

22

### Ateliers culinaires

- Mardi 17 juin - durée 2h  
Atelier lactofermentation
  - Mercredi 18 juin - durée 3h  
Atelier menu 100 % végétal et sans gluten : rouleaux de printemps aux algues et fleurs / Galettes de légumes et sarrasin grillé / pudding de chia noisettes & fruits rouges.
  - Vendredi 27 juin - durée 3h  
Atelier céréales : blinis 100 % quinoa, salade sarrasin pomme carotte, galettes de betteraves (avoine), risotto de petit épeautre, millet au lait.
- + jeu de reconnaissance de graines et plantes (avec et sans gluten).  
Information & inscription au magasin.

*Biocoop La Petite Prairie*  
9 allée de la Canopée  
37140 Bourgueil

**Paule Georget**  
[www.biocoop-bourgueil.fr](http://www.biocoop-bourgueil.fr)

SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22 JUIN  
DE 10H30 À 18H30

23

### Portes ouvertes d'été

Visite de notre cave troglodyte, dégustation de nos vins en extérieur.  
Dégustation et échanges avec des amis vigneron bio de Loire et d'ailleurs.  
Samedi à 18h30 : apéro vigneron.  
Entrée libre et gratuite.

*Château Gaudrelle*  
12 quai de la Loire  
37210 Rochecorbon

**Paul Le Garlantézec - 02 47 25 93 50**  
[reservation@chateaugaudrelle.com](mailto:reservation@chateaugaudrelle.com)  
[www.chateaugaudrelle.com](http://www.chateaugaudrelle.com)  
Facebook Instagram : [chateaugaudrelle](#)



LE PRINTEMPS BIO EST UN ÉVÉNEMENT NATIONAL CRÉÉ PAR L'AGENCE BIO.  
IL EST COORDONNÉ EN RÉGION PAR LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE.

## Groupements départementaux des agriculteurs biologiques (Gab)

LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE



• GRAB de BIO CENTRE •  
Les Agriculteurs Bio de la Région Centre

 Bio Centre

 reseauubio

 Réseau bio Centre-Val de Loire



• GABB 18 •  
Les Agriculteurs Bio du Cher

**GABB 18**

06 28 48 31 33

[gabb18@bio-centre.org](mailto:gabb18@bio-centre.org)



**ASSOCIATION BIOBERRY**

06 37 67 32 21

[bioberry@bio-centre.org](mailto:bioberry@bio-centre.org)

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

 BioBerry Gabb18

 bioberry\_gabb18



• GABEL 28 •  
Les Agriculteurs Bio d'Eure-et-Loire

**GABEL 28**

07 61 01 38 85

[gabel@bio-centre.org](mailto:gabel@bio-centre.org)

 GABEL

# PRINTEMPS BIO

DU 17 MAI  
AU 29 JUIN 2025



• GDAB 36 •  
La NB de Touraine

**GDAB 36**

06 56 89 98 50

[animation@gdab36.org](mailto:animation@gdab36.org)

 GDAB36

 gdab\_36



• GABBTO •  
Les Agriculteurs NB de Touraine

**GABBTO**

06 73 24 53 66

[gabbto.animation@bio-centre.org](mailto:gabbto.animation@bio-centre.org)

 Gabbto - Les agriculteurs bio de Touraine



• GABLEC 41 •  
Les Agriculteurs NB de Loir-et-Cher

**GABLEC 41**

07 69 84 70 86

[gablec@bio-centre.org](mailto:gablec@bio-centre.org)

 Les agriculteurs bio du Loir et Cher

 gablec41



• GABOR 45 •  
Les Agriculteurs NB de Loiret

**GABOR 45**

07 70 09 12 55

[gabor@bio-centre.org](mailto:gabor@bio-centre.org)

 Les agriculteurs bio du Loiret

 les\_agriculteurs\_bio\_du\_Loiret





Création graphique : Atelier J-Ph Germanaud - Orléans - Impression PEFC 100% : www.Prevoist-bbv.com

RETROUVEZ LES ANIMATIONS SUR NOTRE SITE : [WWW.BIOETLOCAL-CENTRE.ORG](http://WWW.BIOETLOCAL-CENTRE.ORG) ET VIVEZ LE PRINTEMPS BIO SUR NOS RÉSEAUX   



LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE

