

LE LOIRET

• Journée Jardin au Château de la Bussière

Dimanche 3 juin, 10h-18h

Cultivé depuis plus de 300 ans, ce jardin est l'héritage d'un savoir faire où se lie intimement production et harmonie.

❖ Animations & rencontres :

- **Visite du jardin** avec le jardinier en chef, Daniel Lamarque
- **Jardinage BIO :**
 - o Jacques de Rochefort, agriculteur biologique dans le Loiret, et consultant agronomique en espace vert : comment reconnaître et valoriser la terre de son jardin ?
- **Outils et astuces pour un jardinage au naturel :** découverte de la « Jibinette », du désherbage thermique, du piégeage des taupes, du lombricompost,...
- **Secrets de l'ortie :**
 - o Jean Claude Chevalard, orticien : comment utiliser les extraits végétaux pour promouvoir les défenses naturelles des plantes face aux attaques et au stress hydrique
- **Plants condimentaires :**
 - o **Dégustation** avec le chef cuisinier Michou du restaurant la Canardière
 - o Découverte à travers le **jeu** avec Guylaine Gouffier, présidente de l'AMAP du Gâtinais
- **Marché de producteurs de la région,** avec des producteurs bio :
 - o Thierry Filippi : confitures, sirops et vinaigres bio
 - o Laurence Démazière : légumes, soupes bio,...
 - o Christian Guillemot : gâteau et chocolat à base de plantes
 - o Et la Biocoop les 7 saveurs de Gien : magasin bio

❖ Conférences :

- **10h45 et 15 h :** **Quelle eau, quel jardinage pour quelle terre ?** Mr de Rochefort, agrobiologiste
- **11h30 et 17h :** **Utiliser les extraits végétaux (purins d'ortie...)** - Mr Chevalard, orticien
- **14h :** **Eau, gestion des ressources, risques de pollution.** - Mr Berthelot, enseignant au lycée de Ste Maure.
- **Vivifier l'eau d'arrosage : la bio-dynamie.** - Mr Monzies, Fontaines Coralis

Lieux : La Bussière près de Gien accès le long de la RN 7 et de autoroute A 77 sortie La Bussière

Contact : 02.38.35.93.35 - www.chateau-labussiere.com

- **Journées du Développement Durable d'Orléans**

Samedi 2 & dimanche 3 juin

La consommation responsable

- ☆ **Stand du Groupement des Agriculteurs Bio du Loiret**, et des Fleurs et Plantes de la Gèvre : fabrication d'extraits fermentés (purin), mise en place d'un potager pour petit jardin, plantation et bouquetterie (atelier interactif).
- ☆ **Stand de l'AMAP d'Orléans**, Terre en Vie : exposition et information sur l'agriculture biologique dans l'agglomération orléanaise, et sur le fonctionnement de l'association.
- ☆ **Collation BIO** offerte le samedi 2 juin à 16h00
- ☆ **Marché Bio** et Equitable avec la boulangerie Au Vieux Four, les Paniers de Val de Loire, Au Jardin de Laurence (plantes aromatiques et médicinales)

Lieux : Place du Martroi - Orléans

Contact : GABOR - 02 38 71 95 20

- **Marché Bio d'Orléans**

Mercredi 13 juin, 15h30 - 19h30

Le public pourra venir découvrir les produits bio et la cosmétique Bio, rencontrer des producteurs et s'informer sur les principes de l'agriculture biologique :

- **Marché Bio** : fromage de chèvre, fruits et légumes, épicerie, pains, œufs, miel, confitures, farine, huiles, vinaigre, plantes aromatiques et médicinales, vins, et pour la **1^{ère} fois sur le marché de la viande** (caissette), ainsi que les produits cosmétiques Bio.
- **Stand du Groupement des Eleveurs Bio 41** : 2 éleveurs du GIE viendront à la rencontre du public pour échanger sur leur métier et proposer de la viande du Loir-et-Cher : agneau, porc et charcuterie. Les personnes intéressées pourront en outre passer commande pour des caissettes de bovin (*renseignements et modalités sur place*).
- **Animations culinaires** : Mr Sébastien Colin, cuisinier bio, proposera des **idées recettes** avec les produits du marché. Le public pourra profiter des **astuces culinaires** de ce cuisinier passionné, ayant pratiqué des cours de cuisine à domicile.

Lieux : Place de la République - Orléans

Contact : Bio Centre - 02 38 71 91 29

Animations GMS

- **Printemps Bio à Auchan Gien**

Samedi 9 juin

Journée d'animation & dégustations avec P. Le Grelle, producteur d'œufs bio dans le Loiret.

Lieux : Auchan - 1 rue de la Fabrique - 45500 GIEN

Contact : Mr Wadou - 02 38 37 78 01

La restauration collective

- **Repas à la résidence Jeune Les Acacias**

Du 1^{er} au 15 juin

La résidence Jeune les Acacias souhaite mettre en avant un aliment bio par jour dans ses repas. Ainsi, tout au long de la campagne Printemps Bio, les résidents pourront découvrir la diversité des produits Bio.

Résidence Jeunes Acacias - 28, rue Jacquard - 45100 ORLEANS

Contact : Mr CUISIAT - Tél. : 02.38.65.42.10

- **Brasserie de la Poste**

La brasserie de la Poste proposera à sa carte pendant cette quinzaine Printemps Bio, un choix de viande bio.

Brasserie de la Poste - 2 place Victor Hugot - 45200 MONTARGIS

Contact : Mr Pasquier - 02 38 98 00 68

- **Repas au Collège La Sologne**

Mardi 5 juin

Un repas 100% bio sera servi aux 330 collégiens. Une animation de sensibilisation à l'Agriculture biologique sera proposée pendant le repas, et en classe, par Vincent Touzeau, maraîcher Bio à Tigy, et le personnel du collège : le chef cuisinier, le gestionnaire, l'infirmière de l'établissement et les professeurs.

Collège La Sologne - rue du Château d'eau - 45510 TIGY

Contact : Mme SOTO Catherine - Tél. : 02.38.58.16.57

- **Repas bio au Lycée agricole Le Chesnoy**

Jeudi 7 juin

Souhaitant intégrer régulièrement des produits bio, le LEGTA Le Chesnoy Les Barres propose 1 repas bio par trimestre. Un repas 100% bio sera servi le 7 juin.

LEGTA Le Chesnoy - 2190 Avenue d'Antibes - 45200 AMILLY

Contact : Mme BROSE - Tél. : 02 38 89 80 07

- **Repas bio au CFA du Bâtiment Jean Fontaine**

Jeudi 7 juin

Dans le cadre de la démarche de sensibilisation des apprentis de la région Centre aux enjeux du développement durable, le CFA du Bâtiment Jean Fontaine réalise un repas 100% bio le 7 juin.

CFA du Bâtiment Jean Fontaine - 79, rue du Petit Pont - 45000 ORLEANS

Contact Mr GERMAIN - Tél : 02 38 86 02 51

- **Repas bio au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret**

Jeudi 7 juin

Dans le cadre de la démarche de sensibilisation des apprentis de la région Centre aux enjeux du développement durable, un repas 100% bio sera servi le 7 juin.

CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret - 5, rue Claude Peguy - 45000 ORLEANS

Contact : Mme CRUZ JIMENEZ - Tél : 02 38 62 75 29

- **Repas bio à Boigny/ Bionne**

Jeudi 7 juin

270 repas 100% bio sont prévus au restaurant scolaire de Boigny Sur Bionne. Les élèves pourront découvrir du poulet rôti bio, du gâteau de riz au raisin sec ou du pain d'épices bio.

Restaurant scolaire - rue de la Commanderie- 45760 BOIGNY/ BIONNE

Contact : Mr Dominique VIVET - Tél. : 02 38 75 27 43

- **Repas bio à l'école de Semoy**

Mardi 12 juin

Le restaurant scolaire de Semoy qui sert un repas bio par mois depuis 2003, proposera son prochain repas bio le 12 juin.

Des animations sur l'agriculture biologique sont proposées régulièrement lors de la pause méridienne.

Restaurant Scolaire - Rue du Champ Luneau - 45400 SEMOY

Contact : Mairie - Tél 02 38 61 96 00

- **Repas bio au collège des Bordes**

Jeudi 14 juin

Un repas majoritairement bio sera servi au collège le jeudi 14 juin.

Collège - 30 rue du Château d'eau - 45460 LES BORDES

Contact : Pascal VEAULIN - Tél. : 02 38 29 15 16

- **Repas bio au collège Montesquieu**

Jeudi 14 juin (ou vendredi 15 juin)

Les collégiens auront le plaisir de manger bio et d'exprimer tant leurs questions que leur ressentis sur l'agriculture biologique lors des animations prévues en interne à la pause méridienne.

Collège Montesquieu - 8 rue Paul Langevin - 45100 ORLEANS - 02 38 25 10 10

- **Repas bio à Villemandeur**

Jeudi 14 juin

Les élèves profiteront d'un repas 100% bio le jeudi 14 juin.

Restaurant scolaire - 15 ter rue Chaintreau- 45700 VILLEMANDEUR

Contact : Jean-Michel VINCENT- Tél. : 02 38 93 23 44

- **Repas bio à l'école de Courtenay**

Jeudi 14 juin

Les élèves profiteront d'un repas 100% bio, avec au menu des filets de poulet bio local.

Restaurant scolaire - 16 Aristide Briand - 45320 COURTENAY

Contact : M Rodriguez - Tél 02 38 97 06 17