

Biobernai

2018

www.biobernai.com

Vive le végétal !

ANIMATIONS SPÉCIALES
CONFÉRENCES
ATELIERS
EXPO PHOTOS
EXPOSANTS



Le Salon de l'Agriculture Biologique en Alsace



**La construction clé en main
en immobilier d'entreprise
pour tous vos projets de 300 à 50 000 m²**



PROMOTEUR - CONSTRUCTEUR - CONTRACTANT GÉNÉRAL



Plateformes logistiques / transport / messagerie,
Immeubles tertiaires, villages d'entreprises,
Sites industriels (y compris agro-alimentaire),
Locaux d'activité, pôles médicaux, hôtels & réhabilitations...



Siège & Agence de STRASBOURG :

03 88 77 02 40



Retrouvez-nous aussi à :
Mulhouse, Besançon, Metz,
Nancy, Lyon, Annecy, Dijon & Lille



sommaire

Edito	page 03
Plan du Salon	page 04
Exposants	
Liste Alphabétique	page 05
Artisanat	page 06
Beauté	page 06
Bien-être animal	page 07
Bien-être et santé	page 07
Distributeurs	page 08
Éco-jardinage	page 08
Innovation	page 09
Énergie Habitat	page 09
Enfants	page 12
Mode & Stylisme	page 12
Place des Fêtes	page 12
Dossier spécial Vive le végétal !	
La nature, source d'inspiration	page 13
Des solutions végétales	page 14
Conférence inaugurale	page 15
Programme café Klatsch	page 17
Le végétal le chemin de la réconciliation	page 19
Initiative partenaire Schroll	page 21
Biobernal'off	page 22
La bulle culinaire	page 24
Programme bulle culinaire	page 25

Recette bulle culinaire	page 27
Expositions photos	page 28
Initiative partenaire Gripple	page 30
Le jardin zen de biobernal	page 31
Éco-jardinage, conférences et ateliers	page 32
Pavillon zen	
Conférences bien-être	page 33
Ateliers pratique et wellness	page 33
Autre programmes	
Ateliers de cuisine	page 34
Pavillon des petits loups	page 36
Musique et spectacles	page 37
Exposants – Suite	
Producteurs	page 38
Protection de la nature	page 38
Restauration	page 14
Solidaire et équitable	page 39
Transformateur	page 40
Viticulteurs	page 41
Biobernal 2019 Où est l'essentiel ?	page 42
Partenaires	Page 43

Conception graphique et réalisation : Prétex
Impression : Alsace Bio / Saxoprint | Photo : P. Bastien

Biobernal 03 88 23 29 54
courrier@alsacebio.com - www.biobernal.com
33, rue du Général Gouraud - 67210 Obernai

Vive le végétal !

Chers visiteurs,

Bienvenue sur la 15^{ème} édition de BiObernai, le Salon de l'Agriculture Biologique en Alsace, spécialement dédiée au thème du végétal !

Excellente visite à tous, à la découverte de toutes les nouveautés que nous vous avons concoctées et à la rencontre des quelques 250 exposants et intervenants !

Chaleureusement vôtre.

Maurice Meyer

Directeur fondateur du salon et toute l'équipe d'organisation

Obernai le respect de l'environnement !

- Un Transport public urbain
- Développement de l'intermodalité
- Un camping municipal labélisé Clef verte
- Location de vélos électriques
- Un service de covoiturage
- Des espaces verts sans pesticides
- Des aires de covoiturage
- Des bornes de recharge pour voiture électrique
- Des panneaux photovoltaïques dans les équipements publics
- Un éco quartier, le Parc des Roselières
- Des pistes cyclables
- Tri et valorisation des déchets
- Signature d'un contrat de performance énergétique (CPE)

www.obernai.fr

BiObernai

14, 15 et 16 septembre 2018
Parking des Remparts - Obernai

Centre ville
(3 mn à pied)

- ▲ Restaurants
- ▲ Cafés
- ▲ Salons de thé
- ▲ Parking
- ▲ Boutiques



Plan arrêté au 20 Août 2018 — Consultez les panneaux d'information pour visualiser la version actualisée

Retrouvez vos exposants 2018

Légende : ART ■ Artisanat — BEA ■ Bien-Être Animal — BTE ■ Beauté — DIS ■ Distributeurs — ETR ■ Bien-Être et Santé — ENF ■ Enfants
 HAB ■ Énergie Habitat — JAR ■ Éco-Jardinage — INN ■ Innovation — MOD ■ Mode & Stylisme — NAT ■ Protection de la nature
 PFE ■ Place des fêtes — PRO ■ Producteurs — RES ■ Restauration — SOL ■ Solidaire et équitable — TRA ■ Transformateurs — VIT ■ Viticulteurs

— Retrouvez tous les exposants du **Café Klatsch** page 19 —

A L'OREE DU BOIS.....	ART 8	ESP. INFO-ENERGIE DU CANTON D'ERSTEIN...SOL 4	LES VERGERS D'ARLETTE.....	PRO 1
ACHILLEE.....	VIT 9	EST MENAGER GUNTAMATIC	LEVAIN D'ALSACE.....	PFE 4
ACQUA PLANT SAS.....	JAR 14 & 15	SERVICE FRANCE.....	LIGUE POUR LA PROTECTION	
AJF AU JARDIN FACILE.....	JAR 6	EXPLOITATION SCHNELL ROLAND.....	DES OISEAUX - ALSACE.....	NAT 5
ALCHIMIE DE CADE.....	ART 2	F.P.C.F.S FED. DE PSYCHOGENEALOGIE ET CONSTEL- LATIONS FAMILIALES ET SYSTEMIQUES.....	LOVISOL.....	HAB 16
ALGUES ARMORIQUE.....	TRA 4	FERME ALBRECHT.....	MA SANTE FACILE.....	HAB 13
ALSABRICO.....	HAB 35	FERME BEL AIR SARL.....	MAISON SAILLARD.....	TRA 16
ANAE ACAD.DE NATUROPATHIE ESSENTIELLE. BTE 1		FERME BURGER.....	MANENTI OLIVIER.....	TRA 12
ANNIE DROUARD CREATIONS.....	ART 4	FERME D'AMALTHÉE.....	MEDECINE SYMBOLIQUE.....	ETR 10
APICULTEUR GOTORBE EXPLOITATION.....	PRO 8	FERME DE LA COCCINELLE.....	MEDITERROIR.....	TRA 28
AQUA DOUBS.....	HAB 26	FERME DES BRUYERES GAEC.....	MERE & NATURES.....	HAB 17
ARDELAINE.....	MOD 12 & 13	FERME DU KIKIRIKI.....	MIIMOSA.....	INN 4
AROMACOMTOIS.....	BTE 5	FERME DURR.....	MOHAIR, LA VIE CÔTE DOUCEUR.....	MOD 4 & 6
ARTISANS MONGOLS.....	ART 6	FERME DURR.....	MOULIN KIRCHER.....	TRA 21 & 22
ASIECO.....	DIS 6	FERME DURR.....	MYFOOD FRANCE SAS.....	INN 6
ASS. KOKOPELLI.....	SOL graine et semence	FERME HUMBERT.....	NANCY FREY-BASTIEN.....	ETR 20
ASS.DU PAYS BRUCHE MOSSIG PIEMONT.....	SOL 3	FERME MOYSES.....	NATURAL ETHICS.....	SOL 9
ASSOCIATION HAIES VIVES D'ALSACE.....	NAT 6	FERME ROLLI.....	NATURHANDEL GUTMANN.....	PFE 5
ASSOCIATION TANTELYGASY.....	NAT 1	FERME SAINT BLAISE.....	Ô LIT.....	HAB 31
ATELIER VERRE A PART.....	ART 3	FLHOREAL.....	Ô MARIBELLE.....	TRA 27
AU LUTIN DES BOIS.....	ART 9	FOURNIL KRISTOF.....	ORTENAUER GALLOWAY.....	PFE 3
AUBINEAU J-P VITICULTEUR.....	VIT 4	FRANGIL GOURMET.....	OZENBIOTEC.....	ETR 21
AUX FILS NATURELS.....	MOD 1	FROMAGES DES VALLÉES JURASIENNES.....	PÂTES GRAND' MÈRE.....	TRA 24
AVF ASS. VEGETARIENNE DE FRANCE.....	SOL 1	G.E.C.C. GROUPEMENT EUROPEEN DE	PATRIMOINE ET COUVERTURE D'ALSACE...HAB 36	
AZ PLURIEL.....	DIS 7	COMPORTEMENTALISTE CANIN.....	PAULEN.....	PRO 3
BAMBOO-ECLAT.....	HAB 7	GOETZMANN HANITRINIAINA SAYA.....	PICTABLE.....	SOL 5
BAUMSTAL.....	DIS 8	HEID DE FRENAY.....	PLANTES & POTIONS.....	ETR 19
BIO VILLEMIN.....	PRO 5	HUILES ESSENTIELLES MARTINETTI.....	PLIM.....	BTE 8
BIODIVERSITERRE - OR VÉGÉTAL.....	MOD 8	HÜSLER NEST FRANCE.....	POFFERLA.....	RES 8
BIOFLORAL.....	ETR 14 & 15	HYDRO ALSACE.....	POWER PAT.....	HAB 47
BIOGOURMANDS.....	RES 6	ILIOS.....	PROTECTION MONDIALE DES	
BIOPROLINE.....	MOD 5	IMAGE VERTE.....	ANIMAUX DE FERME - WELFARM.....	BEA 2
BLUE BEES.....	SOL 7	INCROYABLES COMESTIBLES.....	PUR ETC.....	RES 1
BODY NATURE.....	BTE 6	INSTITUT DES AVEUGLES DE STILL.....	RAINBOW.....	HAB 38
BOTANIC.....	JAR 12	JA ENERGIES.....	REFLEXOLOGIE PLANTAIRE.....	ETR 1 & 2
BRASSERIE LA NARCOSE.....	TRA 23	JARDIN GOURMAND.....	RIKA 67.....	HAB 24 & 25
BRIN D'OOURS.....	ENF 3	JC MOTOCULTURE.....	SARL ECOLYNE.....	HAB 6
C.E.S. PSYCHONOMIE.....	ETR 18	L'ABEILLE BLEUE.....	SARL HEAD-BALANCE.....	ETR 22
C.R.H CENTRE DE RÉNOVATION		L'AME DU SAVON D'ALEP.....	SATIVA.....	JAR 3
DE L'HABITAT.....	HAB 15	L'ATELIER DE MARCUS.....	SATORIZ.....	DIS 5
CAFE LA MINGA.....	DIS 4	L'AUTHENTIQUE PAIN D'EPICES	SAVONNERIE ARGASOL.....	TRA 19
CARBEL-VIDY-REMY.....	HAB 29 & 30	ALSACIEN.....	SAVONNERIE DU CEDRE.....	TRA 9
CASCINA SANLORENZO SRL.....	PRO 19	L'AVIS VERT - CHOISIR NATUROPATHIE.....	SAVONNERIE SCALA.....	NAT 4
CEDRIC TURMEL BIO.....	TRA 5	L'EDEN LIBRE DE GLUTEN.....	SCEA CHATEAU CAJUS.....	VIT 2
CENTRE DE LUMINOTHERAPIE.....	ETR 13	L'ESPERLUETE.....	SCHUEUR & LE SCAO.....	NAT 3
CEZAMIE.....	PFE 4	L'ESSENTIEL CHEZ RAPHAËL.....	SCHMITT PAYSAGE.....	JAR 1 & 2
CHATEAU D'ARLUS.....	VIT 7	L'OMNICULTEUR VITALITE.....	SCHOLLER DIFFUSION.....	TRA 18
CHATEAU VENT D'AUTAN.....	VIT 5	L214 ASSOCIATION.....	SOURCIERS ET GEOBIOLOGUES	
CHEVRERIE DE NIDERVILLER.....	PRO 11	LA BÄCKERSTUB.....	D'EUROPE ASSOCIATION.....	HAB 5
CHEZ VEG' ANNE.....	RES 4	LA FERME AUX SEPT GRAINS SCOP.....	STORKS SAS.....	MOD 7
CHOCOLATERIE BERTON.....	TRA 25	LA FROMAGERIE BIO.....	SUEZ.....	HAB 41
CLOS JULIEN.....	VIT 3	LA GOUTTE D'OR DU PLATEAU.....	SURVIE DOUCE ALSACE.....	JAR 16
CONCEPT FIBRES & FORMES.....	MOD 10	LA MERCEURIE.....	SYMPLES.....	INN 3
CONFI SENS.....	TRA 10	LA MODE AU NATUREL.....	THM CONCEPT.....	HAB 46
CORA.....	DIS 1 et 2	LAITERIE DU HARAS HAFLINGER	TOM POUSSÉ PAYSAGE.....	JAR 4 & 5
COURELA DO ZAMBUJEIRO.....	PRO 12	DE BOURGOGNE.....	TURLUPAIN.....	PFE 4
CREA-LAND / SECRETS NATURE.....	MOB 1	LAURENT LAINE SARL.....	VAPODIL.....	HAB 11
DAVID FOURNEL.....	ART 5	LE BOOMERANG - CENTRE DE BIEN-ETRE.....	VEOLIA.....	INN 2
DIONGOMA.....	ETR 8	LE MOULIN DES MOINES.....	VIGNETIPERNIGOTTI.....	PRO 18
DNA - DERNIÈRES NOUVELLES		LE P'TIT BAZ'ART.....	YOGA DE SAMARA.....	ETR 12
D'ALSACE.....	TRA 29	LE SOLEIL ET LA LUNE.....	ZEBULANGE ECO'MPAGNIE.....	ENF 4
DOMAINE YVES AMBERG.....	VIT 1	LES ARTISTES DE NATURE ADN	ZINEB COSMETIQUES.....	BTE 7
DOSCH.....	HAB 18	LE PERE JEAN.....		
DROMESSENCE.....	BTE 2 & 3	LES ATELIERS DE MARC K.....		
DSWOOD.....	ART 7	LES BRUYERES - LOUIS FREDERIC.....		
DUOMA.....	HAB 34	LES CAFES SATI.....		
EARL LA VOIE LACTEE.....	PRO 23	LES CHATS TEIGNEUX.....		
EATURIGINELLE.....	HAB 37	LES FINESSES DE LORRAINE.....		
ECCE EDITIONS.....	ETR 5	LES HUILES ESSENTIELLES		
ECOBIOPLUS.....	TRA 13	DE CHERCHEBROT.....		
ECOLE PLANTASANTE SARL.....	SOL 6	LES JARDINS DE GAÏA.....		
ECOLOJEUX.....	ENF 1	LES JARDINS DU GIESSEN.....		
ECOTERRE.....	JAR toilettes sèches	LES LABORATOIRES PHYTODIA.....		
EL NATURALISTA.....	MOD 14	LES PRODUITS DE LA VIE.....		

Retrouvez vos exposants par espaces !

artisanat

ANNIE DROUARD CREATIONS

7 rue Aulach Mittelhausen
67170 WINGERSHEIM LES 4 BANS
06 74 72 01 77 - annie.drouard@hotmail.fr
www.anisetoile.blogspot.fr
Sur le stand n° ART 4 : Création de bijoux uniques et intemporels en pierres et matières naturelles.

DSWOOD

39 rue Georges Clémenceau
67650 DAMBACH LA VILLE
03 88 44 50 39 - dswood.alsace@gmail.com
Sur le stand n° ART 7 : Fabrication de divers objets en bois tels que des planches à découper, des couteaux et des lampes

ARTISANS MONGOLS

54 rue de la coisetièrre 38530 PONTCHARRA
06 03 95 05 45 - enkhmaa@artisansmongols.fr
www.artisansmongols.fr
Sur le stand n° ART 6 : Vente d'articles naturels en laine de Mongolie.

ATELIER VERRE A PART

5 rue Kritt 67140 HEILIGENSTEIN
anne.gravalon@verre-a-part.fr
www.verre-a-part.fr
Sur le stand n° ART 3 : Anne Gravalon présente sa collection SCHLUCK, des objets qui ont de la bouteille: pots, gobelets, vases, luminaires...

AU LUTIN DES BOIS

23 rue Basse 67210 MEISTRATZHEIM
03 88 47 67 85 - contact@aulutindesbois.fr
www.aulutindesbois.fr
Sur le stand n° ART 9 :
Jouets en bois de fabrication artisanale.

GOETZMANN HANITRINIAINA SAYA

10 rue de Mountzenheim
67620 SOUFFLENHEIM
03 68 03 46 28 www.couleurs-raphia.com
couleursraphiacontact@gmail.com

Sur le stand n° ART 10 : Bijoux, minéraux (pierre semi-précieuse) de Madagascar. Cabas, paniers, chapeaux et accessoires en raphia.

DAVID FOURNEL

2b rue de la tuilerie
67310 ROMANSWILLER
03 88 04 27 30 - contact@davidfournel.fr
www.davidfournel.fr
Sur le stand n° ART 5 : Créateur de luminaires contemporains uniques, sur mesure, à partir des bois essentiels de ma région.

ALCHIMIE DE CADE

16 Impasse des violettes
83640 PLAN D'AUPS SAINTE BAUME
04 42 62 01 12
www.alchimiedecade.com
contact@alchimiedecade.com
Sur le stand n° ART 2 : Venez découvrir le bois de cade au parfum subtil et aux multiples vertus.

LE SOLEIL ET LA LUNE

20 rue du Montrouge
67110 NIEDERBRONN LES BAINS
03 88 09 75 87
le-soleil-et-la-lune@hotmail.fr
Sur le stand n° ART 1 :
Création de bijoux en pierre fine, nacre et pête de verre et tableau sur base minérale.

A L'OREE DU BOIS

6 rue de la forêt 67190 MOLLKIRCH
03 88 49 00 04
mehlpierre84@hotmail.com
www.tillandisias.fr
Sur le stand n° ART 8 : Spécialisé en plante Epiphyte. Les TILLANDISIAS. Artisanat floral.

INSTITUT DES AVEUGLES DE STILL

25 Grand rue 67190 STILL
03 88 48 79 00 - ida@glaubitz.fr
www.glaubitz.fr
Sur le stand n° ART 11 & 12 :
Réalizations de personnes déficientes visuelles en céramique, bois, porcelaine froide, bijoux papier et éco-vannerie

beauté

AROMACOMTOIS

3 place de la Mairie 25330 AMANCEY
09 62 55 59 25 - contact@aromacomtois.fr
www.aromacomtois.fr
Sur le stand n° BTE 5 : Huiles essentielles des montagnes du Jura, cosmétiques (savons, huiles de massage), parfums d'ambiance, confiserie.

BODY NATURE

Route de Saint Clémentin
79250 NUEIL LES AUBIERS
05 49 65 66 18 - expo@bodynature.fr
www.body-nature.fr
Sur le stand n° BTE 6 : BODY NATURE - Premier fabricant français de produits écologiques et biologiques - Entretien - Cosmétique - Bien Être. En vente à domicile depuis 1972

DROMESSENCE

51 av de Chabeuil 26000 VALENCE
04 75 78 32 71 - marie.ducros@wanadoo.fr
www.legrenierdubienetre.fr
Sur le stand n° BTE 2 & 3 : Le pouvoir des plantes au naturel. Guérissez avec l'âme des plantes.

LES LABORATOIRES PHYTODIA

300 Boulevard Sébastien Brant
67412 ILLKIRCH
03 68 66 80 07 - rs@phytodia.com
www.phytodia.com
Sur le stand n° BTE 10 :
Les indispensables aux soins quotidiens.
Cosmétiques certifiés Ecocert

ZINEB COSMÉTIQUES

44 rue Carnot 54140 JARVILLE LA MALGRANGE
09 52 61 19 31 - zinebcosmetique@live.fr
www.zinebcosmetiques.fr
Sur le stand n° BTE 7 :
Nous vous offrons le meilleur de la nature, des produits cosmétiques Bio à l'huile d'argan, réalisés par des femmes barbares.

FAIRE LE PLEIN D'ÉNERGIE VERTE EN ALSACE!

Pour en savoir plus:

www.biovalsan.eu

www.stepdelehn.com

En Alsace, dans le cadre de ses activités Eau, SUEZ produit du biogaz à partir des boues d'épuration, mais aussi de bière et de jus de choucroute, transformant des résidus issus des habitations ou des industries locales en énergie renouvelable.

Ainsi, c'est l'équivalent de la consommation énergétique annuelle de 11 700 personnes qui est produit sous forme d'énergie verte et valorisé localement.

prêts pour la révolution de la ressource  **suez**

PLIM

5 rue Crève-Coeur 79500 MELLE
07 62 62 10 79 - salon@plim.fr www.plim.fr
Sur le stand n° BTE 8 : Plim réinvente les protections intimes lavables pour plus de confort, d'hygiène, d'écologie et d'économies.

L'ESPERLUETE

6 rue Hans 67200 STRASBOURG
07 77 37 77 89 - maud@esperluete.com
www.lesperluete.com
Sur le stand n° BTE 11 : Savons et cosmétiques artisanaux et bio. Bougies naturelles.

LE BOOMERANG - CENTRE DE BIEN-ÊTRE

5 b rue de l'Énergie 67210 OBERNAI
06 72 55 98 76 - sandra.taesch@gmail.com
www.boomerang-fitness.com
Sur le stand n° BTE 9 : Centre de bien-Être : Gym douce, Pilates et Yoga. 8 rdv bien Être chaque semaine à Obernai.

ANAE ACADÉMIE DE NATUROPATHIE ESSENTIELLE

3 quai Kléber 67000 STRASBOURG
florence.cecchi@anae-naturopathie.com
www.anae-naturopathie.com
Sur le stand n° BTE 1 : Fondée par des experts de la santé, l'ANAE propose une formation professionnelle en Naturopathie pour une reconversion épanouissante.

bien-être animal

G.E.C.C. GROUPEMENT EUROPÉEN DE COMPORTEMENTALISTE CANIN

22 a rue d'Adelshoffen 67300 SCHILTIGHEIM
06 62 76 94 91 - contact@lechienetvous.net
www.lechienetvous.net
Sur le stand n° BEA 1 : Educateurs canins et comportementalistes pour vous conseiller. Aliments et friandises pour régaler vos amis à 4 pattes.

PROTECTION MONDIALE DES ANIMAUX DE FERME - WELFARM

176 avenue André Malraux
57006 METZ CEDEX 1
03 87 36 46 05 - benevoles@welfarm.fr
www.welfarm.fr

Sur le stand n° BEA 2 : Informations sur le bien-être des animaux d'élevage, quizz sur le bien-être animal

bien-être & santé

NANCY FREY-BASTIEN

15 rue des Vosges
67560 ROSHEIM
03 88 49 26 91
nancy.bastien@orange.fr
www.nancyortho.fr
Sur le stand n° ETR 20 :

Technique manuelle, douce qui restaure la capacité du corps à se rééquilibrer, soulage les douleurs physiques et émotionnelles

YOGA DE SAMARA

12 rue Louis Pasteur 67114 ESCHAU
06 21 42 70 23
henriette.philizot@gmail.com
Sur le stand n° ETR 12 :
Présente des techniques de bien-être et de santé du Samadeva : yoga de SAMARA, Lahore Nadiyoga, Lou yong tao tö qi.

BIOFLORAL

LE CROUZET
43260 ST PIERRE EYNAC
04 71 03 09 49
murielle@biofloral.fr
www.biofloral.fr
Sur le stand n° ETR 14 & 15 :
Fabricant de produits naturels à base de plantes 100% bio (élixirs, fleurs de Bach), aromathérapie et gemmothérapie.

C.E.S. PSYCHONOMIE

791, rain des Bolés
88100 NAYEMONT-LES-FOSSES
06 07 01 92 47
cesp@psychonomie.org
www.psychonomie.org
Sur le stand n° ETR 18 :
Symbionie Pratique de santé en psychonomie. Le vivant entre information et matière, fonction et organe. Lorsque le Toucher devient information et cohérence.

CENTRE DE LUMINOTHERAPIE

11 rue de l'église
67150 DAUBENSAND
06 59 12 16 41
contact@centre-luminothérapie.fr
www.centre-luminothérapie.fr
Sur le stand n° ETR 13 :
Venez réactiver vos hormones du bonheur ou du sommeil grâce à des séances relaxantes de 15 à 20 min combinant les bienfaits de la lumière et du son.

DIONGOMA

Lot n°1804 Saly Carrefour 1044 MBOUR
09 51 14 25 24
contact@diongoma.com
www.diongoma.com
Sur le stand n° ETR 8 :
100% naturels et certifiés Bio
Beurre de Karité, huile de baobab, huile d'hibiscus, fleurs d'hibiscus, poudre de fruit de baobab "pain de singe" fruit de baobab "pain de singe". Ainsi que des produits 100% naturels et authentiques tels que les encens traditionnels et les savons.

ECCE EDITIONS

14 rue Charles V
75004 PARIS
06 78 04 49 13 info@ecce-editions.fr
www.ecce-editions.fr
Sur le stand n° ETR 5 :
Livres, CDs, DVDs, cartes postales

REFLEXOLOGIE PLANTAIRE

101 rue des Mines 68270 WITTENHEIM
06 33 63 43 70 erve-alsace@live.fr
www.erve-france.org
Sur le stand n° ETR 1 & 2 : Séances 'découvertes' de réflexologie plantaire ou palmaire pour les visiteurs et les exposants.

F.P.C.F.S FEDERATION DE PSYCHOGENEALOGIE ET CONSTELLATIONS FAMILIALES ET SYSTEMIQUES

3 Montée Cardinal Decourtray
69005 LYON
07 67 07 04 16 - coline.daubret@orange.fr
www.fpcfcs.constellations-lahore.com
Sur le stand n° ETR 7 :
Fédération des Constellations familiales et systémiques selon Idris Lahore.



LES CAFÉS

sati

Partenaire du Salon Biobernai



Une gamme de cafés SATI BIO EQUITABLES, un partenariat réussi entre la sélection des cafés chez les petits producteurs et le savoir-faire du torréfacteur alSATien.

www.cafesati.com

MEDECINE SYMBOLIQUE

La Combe 73230 LES DESSERTS
04 79 70 67 27 - www.medecinesymbolique.fr
contact@medecinesymbolique.fr

Sur le stand n° ETR 10 :

Au-delà des soins du corps et de l'esprit, la médecine symbolique entre par la porte de l'âme. Cette partie invisible de l'être humain s'exprime par le symbole et lui répondre permet de dénouer rapidement les symptômes physiques et psycho-émotionnels qui rendent malade.

L'AME DU SAVON D'ALEP

3 rue de l'Épine 67000 STRASBOURG
09 84 11 94 43 - alepine@hotmail.fr

Sur le stand n° ETR 17 :

Savon d'Alep 100% naturel saponifié au Schnan (soude végétale) aux huiles d'olive et de baies de laurier. "Art du bain à l'orientale", du gant végétal à la pierre d'alun en passant par les serviettes en coton bio. Objets de déco artisanaux, originaux, écologiques et élégants.

L'AVIS VERT - CHOISIR NATUROPATHIE

6b rue Déserte 67000 STRASBOURG
03 88 44 50 99 - contact@antigone.coop
www.antigone.coop

Sur le stand n° ETR 16 :

L'Avis Vert : guide "ma santé, ma planète, mon budget". Choisir Naturopathie : conseil en naturopathie (diététique, stress et émotions, activité physique).

OZENBIOTEC

47 rue de Turenne 75003 PARIS
06 10 28 35 77 - ozenbiotec@gmail.com

Sur le stand n° ETR 21 :

OLIGOSCAN : biodisponibilité des oligo-éléments et minéraux ainsi que l'intoxication aux métaux lourds

PLANTES & POTIONS

64 rue des Charbonniers
88560 SAINT MAURICE SUR MOSELLE
03 29 26 25 50 - plantsetpotions@hotmail.com
www.plantes-et-potions.com

Sur le stand n° ETR 19 : Producteur/cueilleurs de plantes médicinales de montagne (Vosges) : produits bien-être & cosmétiques 100% naturels.

SARL HEAD-BALANCE

20 rue de l'Étoile 67350 UHRWILLER
03 88 72 50 41 - info@head-balance.com
www.head-balance.com

Sur le stand n° ETR 22 : Head Balance : une démarche naturelle, préventive et équilibrante en cas de tensions musculaires de la nuque, des épaules, du dos, etc.

distributeur

ASIECO

16 rue Henri Gautherot 94250 GENTILLY
01 45 47 64 24 - contact@asieco.com
www.asieco.com
Sur le stand n° DIS 6 : Thés, tisanes, guarana, maca, ginseng, goji, gingembre...

AZ PLURIEL

13 rue Cendrillon 68850 STAFFELFELDEN
06 36 66 55 38 - lydia.wersinger68@orange.fr
Sur le stand n° DIS 7 : Produits certifiés Bio de Crète (Grèce). Huile d'olive extra vierge. Cosmétiques à l'huile d'olive et au dictame.

CAFE LA MINGA

7 rue Notre Dame de Lorette 75009 PARIS
06 20 76 85 49
sanmelendez@hotmail.com
www.cafelaminga.com
Sur le stand n° DIS 4 : Production/importation de café, cacao, quinoa, chocolats, marmelades et fruits exotiques.

CORA

1 rue mercure 67129 MOLSHEIM
03 88 49 71 71 - dir-dh@cora.fr
www.cora.fr
Sur le stand n° DIS 1 et 2 : Présentation de l'offre bio des supermarchés CORA

ILIOS

18 rue de la grolle 45380 CHAINGY
02 38 88 71 13 - huileilios@yahoo.fr
www.huile-ilios.fr
Sur le stand n° DIS 3 : Gastronomie grecque : huile d'olive, miel de thym, olives de Kalamata, tisane, vin, feta

BAUMSTAL

3 rue de l'Europe 67600 BALDENHEIM
03 88 85 82 64
baumstal@baumstal.com
www.baumstal.com
Sur le stand n° DIS 8 : Marque alsacienne distribuée en magasin bio depuis 35 ans. Ustensiles durables tout inox 18/10

LES PRODUITS DE LA VIE

Max Braun Strasse 4
97828 MARKTHEIDENFELD - ALTFELD
+4915118838789 - info@produits-de-la-vie.com
www.produits-de-la-vie.fr
Sur le stand n° DIS 9 : Depuis 1983, agriculture pacifique, végane, sans fumier ni purin, épicerie fine, ail des ours, pain aux fruits, chips de pommes, biscuiterie, pain à l'ancienne

SATORIZ

100 Allée des Frenes
73460 SAINTE HELENE / ISERE
catherine.tournier@satoriz.fr
www.satoriz.fr
Sur le stand n° DIS 5 : SATORIZ le Bio pour tous. Des produits certifiés dans la mise en valeur des producteurs-partenaires. Réseau de 35 magasins dont 3 en Alsace : Vendenheim, Wittenheim et Geispolsheim.

éco-jardinage

JARDIN GOURMAND

3b rue de Bassemberg 67220 LALAYE
03 88 58 91 44 - gerard@jardingourmand.com
www.jardingourmand.com
Sur le stand n° JAR 9 : Produits à base de plantes sauvages, formations "alimentation vivante" et "trouver sa voie pour transformer sa vie".

ACQUA PLANT SAS

11 route de Benfeld 67140 EICHHOFFEN
03 88 08 50 19 - acquaplant@wanadoo.fr
www.acquaplant.fr
Sur le stand n° JAR 14 & 15 : Jardin aquatique par filtration naturelle. Mur d'eau et de végétaux. Phyto épuration

LES JARDINS DE GAÏA
GRANDS THÉS BIO

Maison de thé,
Boutique,
École de thé

6, RUE DE L'ÉCLUSE
67820 WITTISHEIM

**OUVERT
TOUTE L'ANNÉE!
À 40 MIN. D'OBERNAI
ET DE STRASBOURG**

www.jardinsdegaia.com

AJF AU JARDIN FACILE

20 bis, rue Louis Philippe 92200 NEUILLY S/SEINE
01 48 53 37 49 - matfal@live.fr
www.le-jardin-facile.com

Sur le stand n° JAR 6 :

Outils de coupe, sécateur et élagueur,
râteau universel, tronçonneuse manuelle

BOTANIC

300, rue Louis Rustin
74162 SAINT JULIEN EN GENEVOIS CEDEX
03 88 49 44 40 - dir_ob@botanic.com
www.botanic.com

Sur le stand n° JAR 12 : Jardinerie, animalerie,
marché bio et équipement et mobilier pour
le jardin et la décoration de la maison.

ECOTERRE

69B route des Romains 67200 STRASBOURG
03 88 12 34 87 - contact@aquaterre.org
www.aquaterre.org

Sur le stand n° JAR toilettes sèches :

Toilettes sèches et maquettes de
phytoépuration

FLHOREAL

11 rue Jean Mermoz
68127 SAINTE CROIX EN PLAINE
03 89 20 97 14 - d.jolivet@alsace.chambagri.fr
www.fleurs-plantes-alsace.fr

Sur le stand n° JAR 11 :

Fleurs et plantes de production régionale,
pots bio-compostables, autres produits de
l'horticulture et de la pépinière

INCROYABLES COMESTIBLES

52 C rue de Sélestat 67210 OBERNAI
03 88 95 24 96 - francis.gartner@orange.fr
www.icobernai.fr

Sur le stand n° JAR 15 :

Association
proposant de faire pousser dans la ville des
légumes, petits fruitiers et aromatiques.
Réalisation d'un keyhole garden

JC MOTOCULTURE

3 rue de l'industrie 67560 ROSHEIM
03 88 50 78 40 - contact@jcmotoculture.com
www.jcmotoculture.com

Sur le stand n° JAR Machine agricole :

Distributeur de matériel d'entretien
espaces verts, robots, outillages alternatif à
Rosheim et en ligne.

SATIVA

Buchhaltung D-79798 JESTETTEN
06 52 84 69 11 - jl.keller@sativa-semencesbio.fr
www.sativa-semencesbio.fr

Sur le stand n° JAR 3 :

Semences potagères
et florales bio - engrais verts bio dynamique

SURVIE DOUCE ALSACE

11 rue Mollau 68470 STORCKENSOHN
06 79 26 24 72 - jnoger.sfpam@yahoo.fr
savoirfaireplusavecmoins.com

Sur le stand n° JAR 16 :

Stage survie douce
Alsace. Préparation à l'autonomie.

SCHMITT PAYSAGE

37 b rue Principale 67140 BENARDVILLE
06 73 13 40 20 - schmittpaysage@orange.fr
www.schmittpaysage.fr

Sur le stand n° JAR 1 & 2 :

Nous vous aiderons à transformer votre
jardin d'une façon originale, agréable,
écologique, durable et sans entretien.

TOM POUSSE PAYSAGE

14 route du Cor de chasse
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN
03 88 65 91 77 - contact@tompoussepaysage.fr
www.tompoussepaysage.fr

Sur le stand n° JAR 4 & 5 :

Tom Pousse
Paysage est une société de paysagiste,
située sur Illkirch-Graffenstaden : Création,
aménagement de jardin, entretien de
jardin, service à la personne.

Innovation

CREA-LAND / SECRETS NATURE

33 avenue de Savoie 38580 ALLEVAR
contact@crea-land.com
www.crea-land.com / www.secrets-nature.com

Sur le stand n° INN 1 :

Plantes sans terre en
jardin suspendu, bracelets en noisetier.

SYMPLES

2 avenue de la forêt de Haye
54500 VANDOEUVRE-LES-NANCY
06 03 30 72 00 - contact@inoui.bio

Sur le stand n° INN 3 :

SYMPLES : des boissons énergisantes et
relaxantes biologiques made in France !

MIIMOSA

22-24 rue du Président Wilson
92300 LEVALLOIS-PERRET
florian.breton@miimosa.com
www.miimosa.com

Sur le stand n° INN 4 :

1ère plateforme de financement
participatif dédié à l'agriculture et à
l'alimentation.

MYFOOD FRANCE SAS

43 rue Ecospace 67120 MOLSHEIM
06 22 35 03 53 - matthieu@myfood.eu
www.myfood.eu/fr

Sur le stand n° INN 6 :

myfood France SAS
- Développement et commercialisation
de produits et services en permaculture,
aquaponie et technologie open source.

VEOLIA

Lieu dit du "Sandgrube" 67560 ROSHEIM
06 15 76 93 77 - philippe.sturm@veolia.com

Sur le stand n° INN 2 :

Collecte, valorisation
des déchets : Veolia accompagne les territoires
dans la gestion optimisée de leurs ressources.

énergie habitat

VAPODIL

13 rue Desaix 67450 MUNDOLSHEIM
03 88 18 21 40 - info@adaxo-online.com
www.vapodil.com

Sur le stand n° HAB 11 :

Solution de
nettoyage écologique VAPODIL + MESDI
(appareil vapeur sèche et microfibrés)
Aspiration écologique par eau PROAQUA

ALSABRICO

Chemin du Heiligass 68230 TURCKHEIM
03 89 27 28 55 - contact@alsabrico.fr
www.alsabrico.fr

Sur le stand n° HAB 35 :

Magasin de matériaux
écologiques pour l'isolation, la construction
et la décoration de votre habitation.

AQUA DOUBS

8 rue neuve 25210 LE RUSSEY
03 81 43 68 57 - fcc.doubs@gmail.com
www.aqua-doubs.fr

Sur le stand n° HAB 26 :

Appareil de traitement
écologique de l'eau Vulcan, adoucisseur
sans sel, sans entretien, made in Germany.

RAINBOW

16 rue du Fossé 67140 ZELLWILLER
03 88 08 28 16 - christ.tittel-mosser@wanadoo.fr

Sur le stand n° HAB 38 : Présentation d'un
concept pour dépolluer et assainir l'air de
nos habitations par filtration à eau.

C.R.H CENTRE DE RÉNOVATION DE L'HABITAT

13 rue Vauban 67452 MUNDOLSHEIM
03 90 22 71 40 - mail.crh@wanadoo.fr

Sur le stand n° HAB 15 :

Isolation écologique.

CARBEL-VIDY-REMY

14 Rue Jean Giono 21000 DIJON
03 80 90 15 43
carbel@carbel21.com

www.extracteur-de-jus.eu
www.toutsousvide.com

Sur le stand n° HAB 29 & 30 : Prenez soin de
vous et de votre santé avec les extracteurs
de jus CARBEL, boîtes de conservation sous
vide VIDY et blender sous vide REMY.

DOSCH

13 rue Desaix 67450 MUNDOLSHEIM
03 88 18 21 40 - contact@dosch.fr
www.dosch.fr

Sur le stand n° HAB 18 : Fabrication artisanale
alsacienne de sacs et autres objets de
maroquinerie en matériaux deuxième vie

DUOMA

8 Hergauchamps 68160 STE MARIE AUX MINES
06 24 03 54 03 - duoma.sarl@laposte.net
www.duoma.fr

Sur le stand n° HAB 34 : Traitement physique
de l'eau : anti-tartre wasserfix cleanergizer,
transformateur bioénergétique d'eau, filopur
filtre, magnofuel

EST MENAGER GUNTAMATIC SERVICE FRANCE

16 route d'Obernai 67530 BOERSCH
03 88 95 81 38 - info@guntamatic.fr
www.guntamatic.fr

Sur le stand n° HAB 21 : Chaudière
biomasse (bois bûche, bois
déchiqueté, granule de bois)

POWER PAT

16 impasse des violettes
83640 PLAN D'AUPS SAINTE BAUME
04 42 62 01 12 - sylpower@orange.fr
www.alchimiedecade.com

Sur le stand n° HAB 47 : Gamme de produits
d'entretien biodégradables pour une
démarche écologique du foyer.

BAMBOO-ECLAT

20 rue de la Bievre 57400 BUHL-LORRAINE
06 83 75 72 15 - bruno.flicker@gmail.com

Sur le stand n° HAB 7 : Pour un entretien
simple, rapide, facile et extrêmement
efficace ! Miroirs, vitres, vitro, voiture...

HYDRO ALSACE

3 rue du Maine 68270 WITTENHEIM
09 81 64 53 99 - contact@hydroalsace.com
www.hydroalsace.com

Sur le stand n° HAB 4 : Installateur
panneau photovoltaïque. Bureau d'étude
rénovation micro hydroélectrique.
Distributeur de turbines Turbiwatt

IMAGE VERTE

7 rue de l'Aéroport 68730 BLOTZHEIM
03 67 26 08 89 - virgile@image-verte.fr
www.image-verte.fr

Sur le stand n° HAB 14 : Solution de
communication plus esthétiques et
écologiques



L'OMNICUISEUR Vitalité®

L'excellence nutritionnelle et gastronomique au quotidien !



PRIX "NUTRIDOR" 2016
UNE RECONNAISSANCE DES
PROFESSIONNELS DE SANTÉ



Sa cuisson basse température,
préserve : vitamines, sels minéraux
et goût naturel des aliments

Au placard
sel, graisses
et sucres ajoutés !

Un seul appareil
pour tout cuisiner
de l'entrée au dessert



www.omnicuiseur.com - www.magazine-omnicuiseur.fr

L'OMNICUISEUR Vitalité - 44240 La Chapelle sur Erdre - Tél : 02.51.89.18.40

LOVISOL

2 avenue Louis Pasteur 67600 SELESTAT
03 88 82 49 22
selestat@lovisol.fr
www.isocoble.com

Sur le stand n° HAB 16 : LOVISOL rénove votre isolation de comble perdu par soufflage d'un matelas de coton.

JA ENERGIES

41 rue des vosges 67110 NEHWILLER
03 88 09 60 62
cdaeffler@ja-energies.com
www.ja-energies.com

Sur le stand n° HAB 12 : Vous souhaitez faire des économies d'énergies, profitez des solutions JA ENERGIES, adaptées à votre habitation.

L'OMNICUSEUR VITALITE

ZAC de la Bérangerais
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
02 51 89 18 40
salon@omnicuseur.com
www.omnicuseur.com

Sur le stand n° HAB 42 & 43 :

L'Omnicuseur Vitalité, "Prix Nutridor 2016" : la cuisson basse température, facile, diététique et gastronomique, inégalée !

LAURENT LAINE SARL

Moulin Neuf 43170 SAUGUES
04 71 77 81 29 - info@laurentlaine.fr
www.filaturelaurent.fr

Sur le stand n° HAB 48 & 49 : Fabricant de literie écologique en laine de mouton depuis 1898.

LES ATELIERS DE MARC K

63 route de Kintzheim 67600 SELESTAT
03 88 92 13 38 - ateliers-marc.k@wanadoo.fr
www.ateliers-marc-k.eu

Sur le stand n° HAB 44 & 45 : Literie haut de gamme, Biosense, marque reconnue pour la qualité technique et l'origine naturelle de leurs composants.

Ô LIT

ZA, 27 rue des Pins 67310 WASELONNE
03 88 87 06 45 - jean.masse@sacker.fr
www.o-lit.alsace

Sur le stand n° HAB 31 :

Spécialisé dans la literie 100% naturelle, fabriquant Alsacien, sur mesure, avec les bois de la région.

MA SANTE FACILE

21 rue des francs bourgeois
67000 STRASBOURG
03 88 75 11 11

www.masantefacile.com

Sur le stand n° HAB 13 : Ma Santé Facile Groupe Swiss Life : Mutuelle spécialisée dans le bien-être et les médecines douces.

MERE & NATURES

24 route du Kochersberg
67990 OSTHOFFEN
06 47 99 93 05

merenature@gmail.com

www.merenature.fr / www.lura-france.fr

Sur le stand n° HAB 17 : Produit d'hygiène de l'air et des surfaces lura et Chi Machine

PATRIMOINE ET COUVERTURE D'ALSACE

9 rue de l'Étain 67600 SELESTAT
03 88 92 27 62

patrimoinecouverture@orange.fr

www.patrimoine-couverture-alsace.fr

Sur le stand n° HAB 36 :

Fenêtres velux, tuiles, zinguerie, membrané TPO, isolation extérieure fibre de bois, MOB

SARL ECOLYNE

220 chemin du Calvaire
38490 AOSTE

04 76 66 61 60

contact@ecolyne.fr

www.ecolyne.fr

Sur le stand n° HAB 6 :

Ecolyne propose des alternatives au jetable en coton bio, de la salle de bain à la cuisine et l'hygiène féminine.

RIKA 67

6 rue du Goussaud
67260 KESKASTEL

andre.ruping@orange.fr

Sur le stand n° HAB 24 & 25 : RIKA 67, le magasin d'usine vous fait découvrir ses poêles à bois et granulés. AIRBEE, qualité d'air intérieur.

SOURCIERS ET GEOBIOLOGUES D'EUROPE ASSOCIATION

20 rue de WALHEIM 68720 LUEMSCHWILLER
03 89 61 08 25 - yveshenria@yahoo.fr
www.sgeurope.org

Sur le stand n° HAB 5 :

Cette association travaille sur la recherche d'eau et la quête d'une harmonie de l'habitat.

SUEZ

PB00131 - TSA 21104 59711 LILLE CEDEX
03 88 06 28 38

clement.ritter@lyonnaise-des-eaux.fr

http://www.suez-environnement.fr/

Sur le stand n° HAB 41 :

Découverte des saveurs de l'eau, exposition, démonstration de compostage simplifié, quiz

HÜSLER NEST FRANCE

4 rue de Grenchen 67600 SELESTAT
03 88 82 82 16

huesler@taglan.net

www.hueslernest.ch

Sur le stand n° HAB 27 & 28 :

Hüsler : literie ergonomique adapté à chaque type de morphologie et entièrement réalisée en matières naturelles. Taglan : meubles massifs finition naturelle et cuisines massives sur mesure finition naturelle

THM CONCEPT

47 rue du Pont Jerome
74800 LA ROCHE SUR FORON

04 50 03 00 59

monin.jeanpierre@sfr.fr

Sur le stand n° HAB 46 :

Unité de cuisson inox 18/10 avec revêtement céramique Ceraminox France.

EAURIGINELLE

341 route d'Entrecasteaux
83510 SAINT ANTONIN DU VAR
909 67 47 41 38

contact@euriginelle.com

www.euriginelle.com

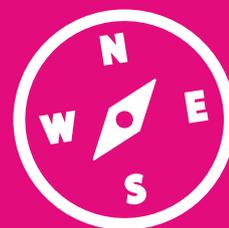
Sur le stand n° HAB 37 : Venez découvrir le plaisir du goût de l'eau sur notre stand EAURIGINELLE l'eau pure à domicile.

Pour les bons plans, vous êtes sur la bonne voie !

TER : ÉCONOMIQUE, PRATIQUE & ÉCOLOGIQUE

Que vous soyez nature ou culture, il y a forcément un endroit à découvrir ou à redécouvrir en TER Grand Est.

grandest.ter.sncf.com - Contact TER : 0 805 415 415 (Service et appel gratuits)



enfants

BRIN D'OURS

28 rue haute 67310 DANGOLSHEIM
06 60 28 41 72 - contact@brindours.com
www.brindours.com

Sur le stand n° ENF 3 : Fabricant local de jouets en bois 100% éco-responsable.

ECOLOJEUX

54 grand rue 68240 KIENZHEIM
09 73 56 05 65 - contact@ecolojeux.com
www.ecolojeux.com

Sur le stand n° ENF 1 : Fabrication artisanale écolojeux (mobiliers-jeux). Animations grands jeux en bois et jeux coopératifs.

ZEBULANGE ECO'MPAGNIE

10 rue lothaire 67200 STRASBOURG
03 88 77 39 42

www.momes-ecompagnie.com
momes.ecompagnie@gmail.com

Sur le stand n° ENF 4 : Jeux et jouets en bois et en matériaux naturels pour nourrir la créativité et la croissance des enfants. Inspirés des pédagogies Steiner et Montessori.

mode & stylisme

LA MODE AU NATUREL

24 rue du Maréchal Joffre 68190 UNGERSHEIM
alex.kusen21@gmail.com

Sur le stand n° MOD 15 : Alexandra Kusen la mode au Naturel. Vente de vêtements femmes et homme en coton biologique et équitable.

ARDELAINE

Puausson 07190 ST PIERREVILLE
04 75 66 63 08 - foires@ardelaine.fr
www.ardelaine.fr

Sur le stand n° MOD 12 & 13 : SCOP de développement local, écologique et solidaire valorisant les laines de pays pour les transformer en vêtements, matelas et couettes.

LE P'TIT BAZ'ART

35 rue Ampère 68000 COLMAR
07 68 31 49 08

driva@association-espoir.org
www.lepetitbazart.com

Sur le stand n° MOD 11 : Le P'tit Baz'art : Atelier de création de l'association Espoir. Métamorphose d'objets issus des circuits de recyclage.

AUX FILS NATURELS

Le crot de lavaux 71250 DONZY LE NATIONAL
03 85 59 65 85

dominic.woog@wanadoo.fr

Sur le stand n° MOD 1 : Diffusion d'une large gamme de chaussettes et vêtements en fibres naturelles.

BIODIVERSITERRE - OR VÉGÉTAL

12 rue de l'Eglise 31460 AURIAC SUR VENDINELLE
06 85 68 40 90 - contact@biodiversiterre.fr
www.biodiversiterre.fr

Sur le stand n° MOD 8 : Bijoux en or végétal, notamment tige de fleur dorée naturellement

MOHAIR, LA VIE CÔTE DOUCEUR

Les Cernois 39370 LA PESSE
03 84 41 14 23 - vinciane.genoud@gmail.com
www.mohairdujura.com

Sur le stand n° MOD 4 & 6 : Nous sommes éleveurs de chèvres Angora (Mohair) dont les douces toisons sont transformées afin de proposer une large gamme d'articles.

FERME D'AMALTHÉE

Lieu dit Le Roux 69430 VERNAY
06 85 55 55 57 - olivier.cuer@yahoo.fr
www.fermedamalthee.fr

Sur le stand n° MOD 3 : Mohair et Cachemire d'excellence issus de notre ferme d'élevage de chèvres angora et cachemire.

CONCEPT FIBRES & FORMES

15/17 rue Sainte Madeleine 67000 STRASBOURG
09 51 32 64 01 contact@ff2i.fr
www.vetementbio.com

Sur le stand n° MOD 10 : Boutique de Mode Ethique Chic et Bio pour toute la famille à Strasbourg depuis 2002.

HEID DE FRENAY

rue du Cornemont 129 - 4140 SPRIMONT
+32 4 360 95 36 - christian.knubben@skynet.be

Sur le stand n° MOD 9 : Produits en laine : Freutre, semelles, laine cordée, plaids, sacs et paniers en feutre, tapis de yoga.

BIOPROLINE

101 rue Hoche 78800 HOUILLES
01 40 37 47 54 - sarlnbsfrance@gmail.com
www.bioproline.com

Sur le stand n° MOD 5 : Bioproline : baume d'entretien pour le cuir. Certifié Écocert, protège, nourrit et imperméabilise tous les cuirs.

EL NATURALISTA

44 rue Jean Jaurès
26190 SAINT JEAN EN ROYANS
06 88 24 43 94 - herverry@sfr.fr

Sur le stand n° MOD 14 : Belle gamme de chaussures écologiques faites main. Tannage (semi) végétale, semelles en caoutchouc et liège. Démarche environnementale

STORKS SAS

21 rue Oberwiller 67640 FEGERSHEIM
storks@storks.fr - www.storks.fr

Sur le stand n° MOD 7 : Marque Alsacienne de textile 100% fabrication locale.

place des fêtes

CEZAMIE

47 Rue Principale 68320 WIDENSOLEN
boulangeriecezamie@gmail.com

Sur le stand n° PFE 4 : Membre du collectif le "Levain d'Alsace"

FOURNIL KRISTOF

13 rue DESAIX 67450 MUNDOLSHEIM
06 74 73 81 14 - contact@fournil-kristof.com
www.fournil-kristof.com

Sur le stand n° PFE 4 : Membre du collectif le "Levain d'Alsace".

FERME DU KIKIRIKI

48 rue principale 67210 GOXWILLER
03 88 87 42 79 - frantzwelt@gmail.com

Sur le stand n° PFE 4 : Membre du collectif le "Levain d'Alsace".

FERME MOYSES

Rue Principale 68540 FELDKIRCH

Sur le stand n° PFE 4 : Membre du collectif le "Levain d'Alsace"

L'ATELIER DE MARCUS

Les Sions 24600 VANXAINS
06 22 47 07 55 - cadransmarcus@orange.fr
www.diffuseurhuilesessentiellesmarcus.com

Sur le stand n° PFE 6 : Diffuseur d'huiles essentielles à mémoire thermique.

LA BÄCKERSTUB

2 place Clément 67000 STRASBOURG
contact@labackerstub.fr

Sur le stand n° PFE 4 : Membre du collectif le "Levain d'Alsace"

LA FERME AUX SEPT GRAINS SCOP

12 rue des Forgerons 67160 SEEBACH
03 88 54 84 04

contact@lafermeauxseptgrains.com

Sur le stand n° PFE 4 : Membre du collectif le "Levain d'Alsace"

LEVAIN D'ALSACE

Bâtiment Europe 68000 COLMAR
03 89 24 45 35 - contact@opaba.org
www.opaba.org

Sur le stand n° PFE 4 : Collectif de paysans - artisans - boulangers bio : Fournil KRISTOFF ; La Ferme aux sept grains ; Turlupain ; Ferme du KIKIRIKI ; La Bäckerstub ; Cezamie ; Ferme Moyses

NATURHANDEL GUTMANN

Friedrichstrasse 18 - 74918 ANGELBACHTAL
+4915254067295 - info@naturlichgutmann.de
www.naturlichgutmann.de

Sur le stand n° PFE 5 : Vêtements chanvre et coton bio et équitable pour femme, homme, sport et plus.

ORTENAUER GALLOWAY

Herrenstrasse 9 - D-77948 SCHUTTERN BEI LAHR
+49 17 28 58 665

info@ortenauer-galloway.de
www.ortenauer-galloway.de

Sur le stand n° PFE 3 : Viande bio de bovins de race galloway sous vide - saucisse de viande grillée.

TURLUPAIN

ZA chemin de la Pierrechelle 67420 SAALES
03 89 71 28 30 - turlupain@orange.fr

www.turlupain.com

Sur le stand n° PFE 4 : Membre du collectif le "Levain d'Alsace"

FERME SAINT BLAISE

Route de Meistratzheim 67210 VALFF

03 88 08 71 73 - ferme.stblaise@wanadoo.fr

Sur le stand n° PFE 1 : Légumes

biodynamiques. Jus-Crudifités-Soupes-Frites



Vive le végétal !

Par Les Défricheurs, site d'actualité positive

La nature, source d'inspiration

Nous pouvons être émerveillés par la diversité des plantes, des formes infinies des feuillages, des couleurs discrètes ou chatoyantes des fleurs, des parfums qui viennent attirer les insectes et ravir nos sens, des lieux si divers où nous pouvons trouver ces végétaux. Cet émerveillement est renforcé dès que l'on cherche à comprendre la structure intime des plantes et végétaux, leur fonctionnement et son importance pour la vie animale et humaine.

Mais comment appréhender les bienfaits des végétaux et de la nature sur nous et notre environnement ?

suite page 14





Des solutions végétales pour un monde durable et désirable !

Par Les Défricheurs, site d'actualité positive | www.news.defricheurs.fr

Les citoyens se mobilisent pour plus de végétalisation

Nous « Les Défricheurs » sommes des explorateurs des possibles partageant une envie commune : informer, inspirer et agir. Nous sommes des reporters d'initiatives citoyennes sous un angle positif, le journalisme de solutions, dans divers domaines : environnement, éducation, santé, alimentation, etc.

En effet, nous pensons qu'il faut revenir à un journalisme utile, pour ne pas rester dans la simple dénonciation ou la sinistrose. Cette approche n'exclue pas le fait d'analyser à fond un tel problème de société, tout en mettant en lumière une solution pratiquée soit au niveau local, soit par des individus, soit par des institutions et ainsi susciter l'engagement citoyen et développer leur esprit critique vis-à-vis des médias.

Notre leitmotiv, valoriser et faire découvrir des projets individuels ou collectifs afin de repenser les villes de demain et pour cela nous allons à la rencontre des acteurs de tous horizons qu'expérimentent et innovent des belles idées positives en Alsace et ailleurs. Avez-vous entendu parler des incroyables comestibles, la disco soupe, les jardiniers urbains, le repair café, l'architecture végétale, le glanage, le locavore, le vegan ? Nous sommes constamment dans une démarche de recherche des belles idées proposant des solutions aux défis de notre société. En ce qui concerne les végétaux, ils nous réservent sans doute bien des surprises ici à BiObernai, en Alsace et ailleurs.

Le monde végétal a des enseignements à nous transmettre

Participer à la végétalisation de l'espace urbain, c'est une autre façon d'appréhender le vivant et en plus c'est bon pour nos poumons. Défricher toutes ces actions parfois simples mais avec un grand impact positif sur notre quotidien et l'environnement, on adore !

Comment construire un mur végétal ? Comment diversifier nos pratiques alimentaires pour manger moins de viande et plus de végétaux ? Quelles sont les plantes sauvages qu'on peut manger, comment entretenir et faire vivre un jardin partagé ? Comment se soigner avec les plantes ? Comment faire une maison avec de matériaux naturels ? Comment cultiver du lien social et intergénérationnel autour du monde végétal, etc.

Quant à la pollution de l'air, de l'eau et du sol, c'est encore dans le monde végétal que résident des solutions à mettre en place pour un monde durable et désirable. Il ne faut pas oublier que le monde végétal se pose en protecteur des ressources naturelles de notre planète. Les plantes comestibles, les fleurs décoratives, les arbustes, les arbres, les buissons... tout cet univers à étonnantes couleurs verdoyantes représentent l'avenir de l'homme... alors vive le végétal !

Araceli VALDEZ

Co-fondatrice - Les Défricheurs

hello@defricheurs.fr - news.defricheurs.fr - tel. 0609218494

LES DEFRICHEURS



Une émission radio hebdomadaire 102.9 FM Strasbourg



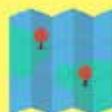
Une plateforme d'infos qui donnent la pêche



Des ateliers radio en milieu scolaire



Un équipe de reporters d'initiatives positives



Un réseau des acteurs de changement



Votre dose de nouvelles positives et engageantes !

www.news.defricheurs.fr



Conférence Inaugurale

Vendredi 14 septembre à 14h30

Salle des Fêtes – Accès libre et gratuit



Animaux, Santé, Alimentation, Planète : Fini l'Âge Bête !

Avec **Guillaume Corpard**, Réalisateur du film **My Life's cage** (2015),
Auteur du livre **Un cri pour la Terre**,
Président co-fondateur l'association **Happy Earth Now**

Avec humour, force et conviction, Guillaume Corpard transmet ici un des messages les plus importants qui soit, éminemment actuel. Des informations, des solutions, beaucoup d'humour agrémenté de quelques touches d'émotions... Animaux, Santé, Alimentation, Planète affiche un discours simple, tolérant, sans dogmatisme qui ne laisse personne indifférent...

Le "véganisme" : secte, effet de mode ou simple signe des temps qui changent ?

Par Guillaume Corpard



Disons-le d'emblée :
j'ai adoré la viande !
Originaire des Landes,
j'ai grandi avec le
foie gras maison, le
magret, le confit, le
bœuf de Chalosse...
Je n'imaginai pas un
repas sans protéine

animale... Mais voilà, il s'est passé beaucoup de chose depuis ! C'est sans aucun jugement, ni aucune forme de culpabilisation que j'aimerais vous parler ici... Un problème de communication semble s'installer en France, comme dans beaucoup d'autres pays, au sujet de notre consommation animale... Les disputes autour de la table deviennent fréquentes ! Mais pourquoi les « végans » (parfois moralisateurs et trouble-fêtes, avouons-le) sont-ils de plus en plus nombreux à choisir ce mode de vie ? Victor Hugo disait : « On ne peut arrêter une idée dont le temps est venu ». Sommes-nous face à un tel phénomène aujourd'hui ? La planète Terre et notre sens moral peuvent-ils encore supporter notre façon de consommer les animaux ? Il est clair que les personnes ayant opté pour une alimentation « végétale » sont mieux comprises quand elles font preuve de tact et de tolérance dans leur approche... Tandis que les « carnistes ou omnivores » seraient bien inspirés à leur tour, d'étudier vraiment, sans mépris et le cœur ouvert, les arguments des adeptes de cette nouvelle écologie.

Car aussi moralisateurs soient-ils, ces derniers posent des actes forts et courageux, après une remise en question personnelle souvent profonde. Les « végans » sont-ils cohérents ? Font-ils preuve de compassion pour les êtres sensibles qui garnissent nos rayons de boucherie ? Veulent-ils sincèrement sauver notre planète ? Veulent-ils maîtriser ce qu'ils mangent, malgré le poids des habitudes, des lobbies et du conditionnement dont nous sommes toutes victimes ? Si l'on répond « Oui » à ces questions, c'est que le mouvement est profond et digne d'être étudié sérieusement par chacun de nous...

Une prise de conscience collective est nécessaire pour faire de vrais choix de société, quels qu'ils soient. Car aujourd'hui, en attendant, ce sont les industriels et leurs lobbies surpuissants qui décident à notre place. Nous diviser les uns les autres fait des heureux : ceux qui exploitent la planète, les êtres humains et les animaux. Il est temps de nous rassembler, le cœur ouvert, pour nous plonger dans une réflexion philosophique, politique et sociale... C'est non seulement nécessaire pour notre bien à tous (n'oublions pas que beaucoup de nos maladies modernes sont causées par notre alimentation), mais aussi pour donner une chance aux futures générations de vivre sur cette si belle planète... Alors les amis, je vous propose d'en débattre ensemble, avec bienveillance et sourires.

Retrouvez Guillaume CORPARD sur son stand (N°7 - Café Klatsch) ainsi que dans le cadre de rencontres partage les samedi 15 à 17h30 et dimanche 16 à 12h

SATORIZ *le bio pour tous !*

EN ALSACE DEPUIS 1999 !



SATORIZ STRASBOURG

RUE TRANSVERSALE B
67550 VENDENHEIM
TEL : 03 90 20 38 82

SATORIZ GEISPOLSHHEIM

3 ROUTE DE LYON
67118 GEISPOLSHHEIM
TEL : 03 88 44 64 91

SATORIZ MULHOUSE

13, ROUTE DE SOULTZ
68270 WITTENHEIM
TEL : 03 89 62 50 77

MAGASINS OUVERTS
DE 8H30 À 19H30
DU LUNDI AU SAMEDI

www.satoriz.fr

Café Klatsch



Vendredi 14 septembre

Café Klatsch
Accès libre et gratuit

15h30 | 16h15

Initiation à la magie verte

Le végétal vous offre l'opportunité d'une initiation à la magie verte : à vous d'oser entrer dans ce monde étrange dans lequel lutins, farfadets et elfes se désespèrent de ne plus pouvoir partager leurs secrets avec les hommes.

Gérard VERRET, Association Jardin Gourmand/ Ecole Buissonnière.

16h30 | 17h15

"Végétal Local"

marque de l'AFB, signe de reconnaissance des végétaux sauvages de votre région

Avec quels végétaux réparer la nature ? Avec des plants et des semences favorisant la résilience des écosystèmes, adaptés à notre climat et reconnus par la faune sauvage !

Jacques Detemple, Directeur de Haies Vives d'Alsace.

17h30 | 18h15

Communication dans l'amour avec le végétal

Nous sommes capables de communiquer naturellement avec le monde vivant du végétal. Par un jeu d'échanges d'information, nous entrons dans une communion subtile avec cet environnement omniprésent autour de nous. Didier Thiellet partagera ses expériences sur cette communication subtile. Guy Mellinger apportera son propre témoignage dans sa pratique de la permaculture.

Didier THIELLET, Praticien en psychologie quantique et en hygiène psycho-émotionnelle. Formateur en communication dans l'amour avec le végétal.

Samedi 15 septembre

Café Klatsch - Accès libre et gratuit

11h00 | 11h45

Trucs et astuces pour dépolluer et assainir l'air de votre intérieur

Comment choisir les plantes qui dépolluent et améliorent la qualité de l'air de vos maisons. Trucs et astuces.

Odile Ehrbar, fondatrice de la société VAPODIL.

12h00 | 12h45

MiiMii Café/ Le financement participatif pour l'agriculture et l'alimentation de A à Z

Un projet à financer sur le thème du végétal ? Découvrez MiiMOSA, leader du financement participatif pour l'agriculture et l'alimentation et ses 2 offres pour répondre à vos envies d'entreprendre : le don avec contreparties et le prêt rémunéré. Avec MiiMOSA, c'est le grand public qui finance votre projet et ça change tout !

Gauthier DELAS, chargé de Projets.

13h30 | 14h15

Vers une alimentation vivante

La vie est un cheminement personnel constant. Chaque jour, nous grandissons. Adopter une alimentation végétale, vivante et sans gluten peut faire peur. Pourtant, avec le temps cela devient bonheur. Venez découvrir le témoignage d'un parcours personnel. D'une alimentation toxique vers une cuisine saine, libre et 100% plaisir.

Fanny LENNE, Animatrice en alimentation végétale et sans gluten.



14h30 | 15h15

Le rôle secret des plantes dans l'écologie globale

Quels liens existent-ils entre les cristaux et les plantes ? Et quelles

fonctions ont les plantes vis à vis du monde animal ? Une causerie passionnante autour d'un fragment du principe du maintien réciproque, l'écologie globale.

Pr Richard Welter, Chimiste et biologiste à l'université de Strasbourg. Membre de l'Académie Rhénane.

Président de l'association ATA (www.ata-strasbourg.com).

15h30 | 16h15

Le thé, plante des merveilles...

Plusieurs millénaires d'histoire et la culture du thé n'a pas pris une ride, bien au contraire !

Aujourd'hui, c'est la boisson la plus consommée au monde après l'eau. Cette plante hors du commun ne cesse de nous étonner par la diversité de ses parfums et de ses couleurs. Venez vous immerger dans cet univers teinté de légendes asiatiques et explorez les arômes des grandes familles qui la composent. Une approche explicative et sensorielle qui vous permettra d'aborder sereinement ce sujet, aussi vaste que fascinant...

Sarah ALBERTINI, Formatrice et chargée du projet "Ecole de thé" des Jardins de Gaïa.

Samedi 15 septembre

Café Klatsch - Accès libre et gratuit

16h30 | 17h15

Envie de paysages

A vélo, appareil photo en bandoulière, Michel Friz sillonne depuis plusieurs années l'espace situé entre le Rhin et le Piémont des Vosges, en y pratiquant l'art du détour. Avec "Envie de paysages", il nous accompagne dans une balade à deux roues à travers la campagne alsacienne. En prenant le temps, cette exploration de la proximité nous emmènera vers un ailleurs dépayçant. A la manière d'un journal de bord, les 90 photographies présentées dans son livre témoignent de la diversité et de la photogénie d'un territoire... Inépuisable source d'inspiration.

Au cours de cette rencontre, il partagera avec vous les secrets de ses parcours et vous donnera ses meilleurs conseils pour réussir vos photos de paysage.

Michel FRIZ, photographe, membre du collectif de photographes auteurs "Chambre à Part".

Retrouvez le travail photographique de Michel Friz sous la Halle Gruber au cœur du salon : exposition de la série "Pâturages"

17h30 | 18h15

Les animaux, notre santé, la planète

Trois grands thèmes incontournables qui nous poussent à végétaliser notre alimentation... Débattre de la question sereinement, le cœur et l'esprit ouvert.

Guillaume CORPARD, auteur du livre "Un cri pour la Terre", Président co-fondateur de l'association "Happy Earth Now", réalisateur du film "My Life's cage".

Dimanche 16 septembre

Café Klatsch - Accès libre et gratuit



11h00 | 11h45

Etrange voyage en terres sauvages

Courageux, intrépide, vous rêvez de nouvelles aventures pour pimenter votre quotidien... Venez découvrir le monde sauvage des herbes lors d'un voyage « plantastique » : palette de saveurs, de couleurs, de textures et d'arômes... pour un art de vivre !

Gérard VERRER, Association Jardin Gourmand/ École Buissonnière.

12h00 | 12h45

Les animaux, notre santé, la planète

Trois grands thèmes incontournables qui nous poussent à végétaliser notre alimentation... Débattre de la question sereinement, le cœur et l'esprit ouvert.

Guillaume CORPARD, auteur du livre "Un cri pour la Terre", Président co-fondateur de l'association "Happy Earth Now", réalisateur du film "My Life's cage"

Café Klatsch

13h30 | 14h15

Le rôle secret des plantes dans l'écologie globale

Quels liens existent-ils entre les cristaux et les plantes ? Et quelles fonctions ont les plantes vis à vis du monde animal ? Une causerie passionnante autour d'un fragment du principe du maintien réciproque, l'écologie globale.

Pr Richard Welter, Chimiste et biologiste à l'université de Strasbourg. Membre de l'Académie Rhénane. Président de l'association ATA (www.ata-strasbourg.com).

14h30 | 15h15

MiiMii Café/ Le financement participatif pour l'agriculture et l'alimentation de A à Z

Un projet à financer sur le thème du végétal ? Découvrez MiiMOSA, leader du financement participatif pour l'agriculture et l'alimentation et ses 2 offres pour répondre à vos envies d'entreprendre : le don avec contreparties et le prêt rémunéré. Avec MiiMOSA, c'est le grand public qui finance votre projet et ça change tout !

Gauthier DELAS, chargé de Projets.

15h30 | 16h15

Ma cuisine saine à petit budget

Alimentation bio et saine rime pour beaucoup avec grand budget. Mais détrompez-vous. Il existe de multiples astuces très simples à mettre en place. Cuisine des fanes, produits du jardin, plantes sauvages, consommation locale et de saison, achats groupés ou en vrac, vers un quotidien zéro déchet, venez partager vos expériences.

Fanny LENNE, animatrice en alimentation végétale et sans gluten.

16h30 | 17h15

Le thé, plante des merveilles...

Plusieurs millénaires d'histoire et la culture du thé n'a pas pris une ride, bien au contraire ! Aujourd'hui, c'est la boisson la plus consommée au monde après l'eau. Cette plante hors du commun ne cesse de nous étonner par la diversité de ses parfums et de ses couleurs. Venez vous immerger dans cet univers teinté de légendes asiatiques et explorez les arômes des grandes familles qui la composent. Une approche explicative et sensorielle qui vous permettra d'aborder sereinement ce sujet, aussi vaste que fascinant...

Sarah ALBERTINI, formatrice et chargée du projet "Ecole de thé" des Jardins de Gaïa.

17h30 | 18h15

L'alimentation vivante ou Raw Vegan Food

Origines et principes de base de l'alimentation crue et vegan, les intérêts nutritionnels de cette alimentation, les différentes techniques utilisées (germination, fermentation...), les ustensiles et équipements nécessaires en cuisine.

Carole WALSSER, Lucigaïah.

exposants café klatsch

BIOSAINE CUISINE

8 rue de Lembach 67150 WINGEN
06 18 41 17 34 - marina@biosaine-cuisine.fr
www.biosaine-cuisine.fr

Sur le stand n° CLA 8 : BIOSAINE CUISINE

Encas salés et sucrés "qualité cru déshydratés". Cours de cuisine en atelier et en vidéos en ligne.

EC DIFFUSION

24 le pas du facteur 38530 LA FLACHERIE
07 69 40 80 90 - edwigecarayol@yahoo.fr
edwigecarayol@yahoo.fr

Sur le stand n° CLA 4 : Maca du Perou

HAPPY EARTH NOW

10 rue de Cernay 67540 OSTWALD
06 03 44 05 06 - www.happy-earth-now.com
contact@happy-earth-now.com

Sur le stand n° CLA 7 : Défense des animaux, des êtres humains et de la planète. Conférences, événements de sensibilisation, projets pédagogiques et artistiques

JARDINER DANS L'AMOUR

4 rue des jardins 68220 HEGENHEIM
06 31 97 45 33 - guy.mellinger@wanadoo.fr
www.jardinerdanslamour.fr

Sur le stand n° CLA 6 : Faciliter le contact avec la nature ou le jardin. Stages et conseils en permaculture.

LES DEFRICHEURS

16 rue de la Div. Leclerc 67000 STRASBOURG
06 09 21 84 94 - hello@defricheurs.fr
news.defricheurs.fr

Sur le stand n° CLA 2 : Média 100% positif sur le 102.9 FM Strasbourg. "Changer de regard, pour un monde durable et désirable" news.defricheurs.fr

LUCIGAÏAH

108 rue du Gal Gouraud 67120 OBERNAI
03 88 33 83 33 - walsser.carole@gmail.com

Sur le stand n° CLA 10 : Lucigaïah, micro entreprise Obernoise spécialisée dans la préparation de mets déshydratés (chips, crackers, fruits séchés) et l'animation de cours de cuisine végétane. Fbk : LUCIGAIAH

MILLE ET UNE PERLES

42 grand Rue 67140 BARR
03 88 08 94 24 - franceffperles@gmail.com
www.bymademoisellef.fr

Sur le stand n° CLA 9 : Vive le végétal à porter sur soi grâce à mes créations originales de bijoux en liège, cuit végétal écologique. A voir !

MAISON D'OR

7 rue des faisans 68460 LUTERBACH
03 89 51 07 48 - mariejosee.d@maisondor.fr
www.maisondor.fr

Sur le stand n° CLA 5 : Synergies d'hydrolats à boire, huiles vierges réfrigérées, cosmétique noble.

SAS SECLADA

10 rue de la Mairie 27220 CHAVIGNY BAILLEUL
06 09 02 15 12 - www.seclada.fr
severine.bernardoni@seclada.fr

Sur le stand n° CLA 3 :

Maroquinerie en liège, 100% naturelle, respectueuse de l'environnement, originale, imperméable et sans entretien.

UN ZESTE DE FOLIE

9 rue des Ormes 67540 OSTWALD
06 71 47 35 13 - lenne.fanny@wanadoo.fr
unzestedefolie67.com/bienetre

Sur le stand n° CLA 1 :

Venez découvrir une nouvelle façon de cuisine. Préparations végétales et sans gluten, une cuisine intuitive et colorée.



Le végétal, le chemin de la réconciliation

Par **Richard Welter**,

Professeur de chimie et cristallographie à l'Université de Strasbourg.
Président d'ATA : Ata-strasbourg.com, Welter teaching sur Youtube.



La science actuelle sonde la matière – le vivant n'y fait pas exception – en la découpant en fragments de plus en plus petits. Le but étant de comprendre à partir de ces fragments le fonctionnement des êtres et des choses. C'est ce qu'on appelle l'approche réductionniste de la connaissance. Les sciences actuelles reposent en grande partie sur cette démarche.

L'approche sémantique consiste quant à elle en une perception et une compréhension du sens des êtres et des choses. Dans quel but ce matériau existe-t-il ? L'existence de cette plante, de ce fruit, a-t-elle un sens ? En ce qui concerne le domaine du végétal, ces deux approches s'opposent bien souvent. Il y a les chercheurs et la science avec leur volonté de comprendre toujours plus précisément l'extraordinaire complexité de la nature ; d'autre part, il y a les 'écologistes' et défenseurs de la nature méfiants à l'égard des avancées technoscientifiques, et en quête de sens. Ces deux points de vue sont-ils conciliables ? Je pense que oui.

Alors comment faire ?

La solution est en nous, dans le contact avec nos aspirations profondes, qui peuvent se résumer en la recherche de la sagesse, de la bonté et de la beauté. La science recherche la sagesse derrière les apparences. Les défenseurs de l'environnement recherchent la sagesse et/ou la bonté dans la nature qu'ils chérissent et tentent de protéger.

Les deux restent admiratifs devant la beauté de la nature, que ce soit dans l'approche réductionniste (vers l'infiniment petit) ou dans l'approche sémantique (la terre mère et nourricière). Alors pourquoi ces incompréhensions, ces combats, ces insultes parfois ? Parce que les uns et les autres oublient cette aspiration à la sagesse, à la beauté et à la bonté ! Lorsque ce but élevé devient conscient, il n'y a plus deux démarches opposées mais deux points de vue complémentaires. Et cette complémentarité devient richesse, un chemin supplémentaire pour accéder aux trois valeurs universelles auxquelles aspire tout esprit humain.

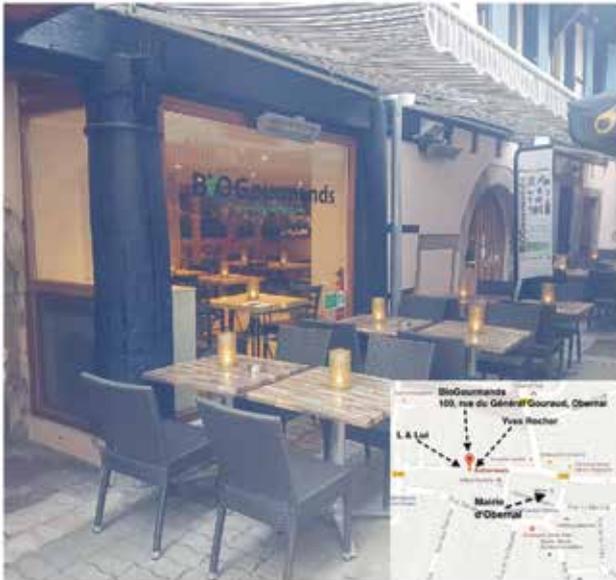
Comment fait-on pour mettre cela en œuvre ?

Il faut tout d'abord y réfléchir sérieusement puis décider de vivre à chaque instant selon ces valeurs. A ce moment-là on sort de la théorie : comment ajouter un peu de beauté à ce que je fais ? Comment ajouter un peu de sagesse à ce que je comprends ? Comment ajouter le respect bienveillant à la plante que j'étudie ou qui me nourrit ? Lorsqu'on fait cela (et il s'agit bien de le faire !), on peut être un chercheur parmi les chercheurs, et en même temps être celui qui cultive la gratitude pour chaque plante qu'il mange... pour la vie tout simplement !

Retrouvez le Pr Richard Welter au Café Klatsch, **samedi 15 à 14h30 et dimanche 16 à 13h30** pour une rencontre partage autour du thème *Le rôle secret des plantes dans l'écologie globale.*

BIO Gourmands

Restaurant 100% BIO et GOURMAND
à Obernai - 100, rue du Général Gouraud



NOS HEURES D'OUVERTURE

lundi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche
de 11h45 à 15h et de 18h30 à 22h

Réservez votre table au 03 89 95 01 68

<http://www.biogourmands.bio>

<http://facebook.com/biogourmands>



LABORATOIRE
Body Nature

depuis 1972



Retrouvez-nous
sur le stand Body Nature®,
une surprise vous y attend.

1^{ER} FABRICANT FRANÇAIS
EN VENTE À DOMICILE de produits
écologiques et biologiques
en entretien, cosmétique et bien-être.

LUPOVET

L'alimentation du chien
au plus proche de celle du loup

Produits élaborés selon un procédé de fabrication qui
garantit le maintien des propriétés nutritionnelles de tous
les ingrédients, chauffés seulement à 38°C

LUPOVET exclut totalement

- Les produits chimiques (colorants, conservateurs, excipients, arômes artificiels, etc.)
- Le gluten
- Le soja
- Les substances appétantes

Pour plus d'informations, consultez notre site :

www.lupovet.fr



MON PRODUCTEUR
BIO ET LOCAL

NOUVEAU magasin de vente directe
Depuis le 1er Septembre 2018

VENDREDI		SAMEDI	
15h00	19h00	8h30	12h30

3 Route de Meistratzheim 67210 VALFF

www.fermesaintblaise.fr



Initiative partenaire



Contribuer à la **reforestation** en compensant **volontairement** les émissions CO₂ générées par sa venue sur BiObernai

RDV au Kiosque Schroll
Entrée du salon

Unis par leur engagement et une volonté farouche d'agir pour la préservation de l'environnement, le Groupe Schroll et BiObernai, partenaires depuis 11 ans, lancent cette année une opération inédite à destination des visiteurs du salon : proposer à ceux qui le souhaitent, de compenser les émissions CO₂ émises lors de leur déplacement jusqu'au salon ... et de participer à un programme de reforestation de forêts péruviennes au travers du projet ALTO HUAYABAMBA.

Depuis 3 ans, le salon BiObernai participe déjà à ce programme en reversant, à l'issue de chaque édition, un montant correspondant aux kilomètres parcourus par les camions Schroll, transportant les déchets générés par la manifestation. La thématique 2018 portant sur le végétal les a tout naturellement incité à faire un pas de plus dans cette direction en proposant également cette option aux visiteurs. Outre son caractère utile et contributif à une cause

particulièrement très actuelle et vitale pour notre futur, cette opération vise aussi à sensibiliser le public à l'impact que nos déplacements génèrent sur l'environnement.

Le principe de l'opération est simple : dès leur arrivée et après avoir passé le contrôle de la billetterie, les visiteurs, qui le souhaitent, seront invités à indiquer le nombre de kilomètres aller/retour parcourus pour venir et à verser une participation financière de quelques centimes d'euros (max. 90 cents). Grâce à cette contribution volontaire, ils participeront au financement d'un programme de reforestation des forêts péruviennes au travers du projet ALTO HUAYABAMBA.

Les visiteurs venus à pieds ou à vélo (qui, de fait, n'ont pas généré d'émissions CO₂), pourront également participer en contribuant à la replantation d'arbres dans nos régions et donc au maintien de la biodiversité locale grâce à un partenariat avec l'ONF (Office National des Forêts).

À l'issue de cette opération, un bilan sur le nombre d'arbres replantés grâce aux contributions faites par les visiteurs sera communiqué, leur permettant de mesurer l'impact d'une telle action collective.



En savoir plus sur les actions SCHROLL : www.schroll.fr/fr/avec-le-programme-eco2-ameliorer-votre-performance-environnementale

© Schroll - 07/2018 / Crédit photo : Shutterstock

AVEC SCHROLL, PLANTEZ POUR LA PLANÈTE !

Participez vous aussi à la préservation de notre environnement :

rendez-vous sur notre stand à l'entrée du salon.

Schroll s'engage à limiter l'empreinte écologique de ses activités par le biais de son programme de compensation carbone (e)CO₂.

www.schroll.fr

Suivez-nous sur Groupe Schroll

COLMAR | HAGUENAU | MOLSHEIM | PFASTATT | STRASBOURG



Bienvenu au

BiObernai



BiObernai innove encore cette année en créant le **BiObernai'OFF**.

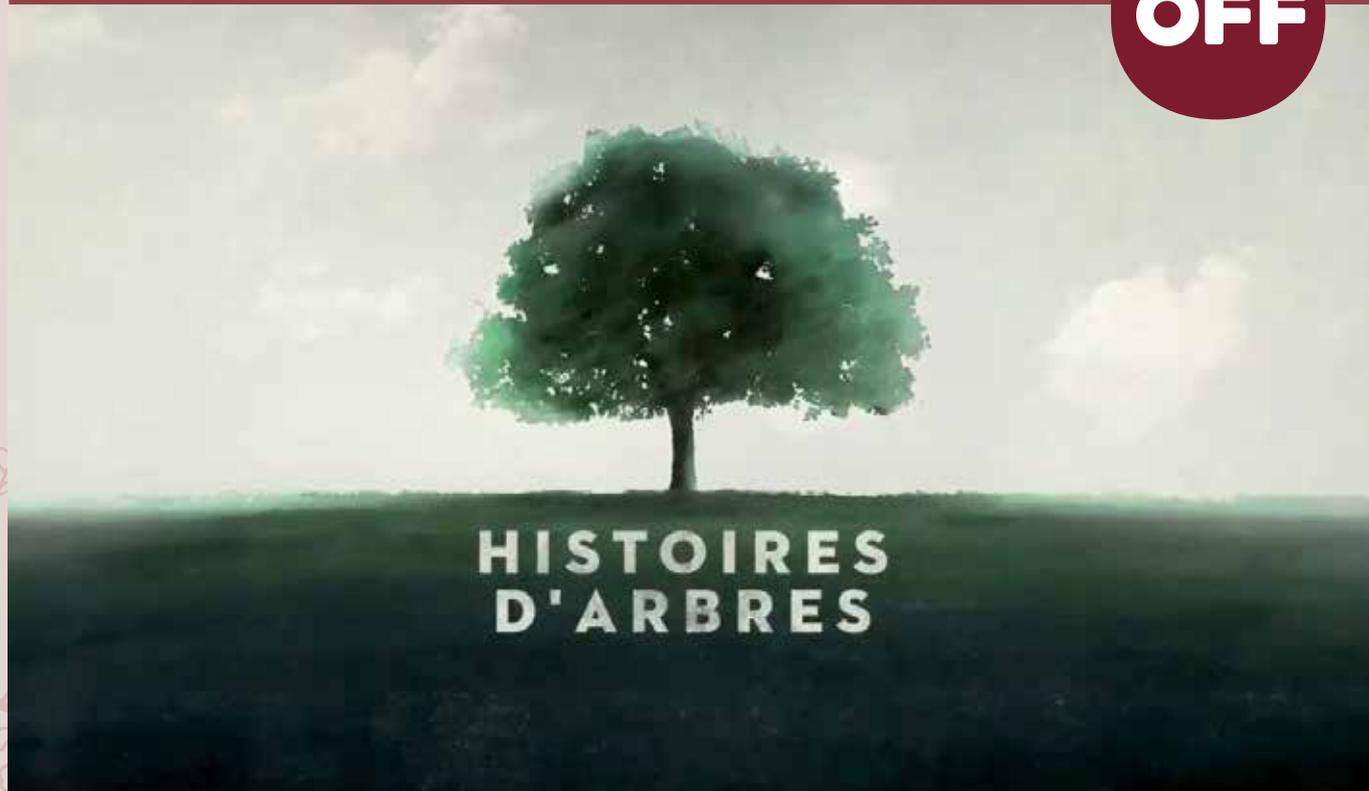
Cette édition 2018 est l'occasion d'initier le principe d'un espace d'animations supplémentaire, qui devrait s'enrichir au fil des éditions futures. L'objectif est d'offrir aux visiteurs une programmation diversifiée en lien avec la thématique annuelle et/ou les valeurs du salon à travers différentes prestations artistiques : diffusion de films et reportages, scènes d'artistes (groupes de musiques, artistes de rue, etc...).

Organisé sur l'esplanade arborée située face à la Salle des Fêtes, donc un peu à l'écart de l'animation générale du salon, l'espace BB OFF comprend un espace buvette restauration, une petite scène où se produira cette année un musicien à l'occasion de la sortie de son 1er album et un écran géant outdoor où seront projetés des films et reportages co-produits par ARTE, en lien avec le thème du végétal (voir le détail du programme ci-après).

PROJECTIONS EN PLEIN AIR

Vendredi, Samedi et Dimanche de 10h à 19h en continu

Esplenade Salle des Fêtes



Pour cette édition 2018, la chaîne de TV ARTE a eu l'amabilité de nous autoriser à diffuser 3 très beaux films reportages sur les arbres, co-produits par **Arte GEIE et Camera Lucida**. Deux épisodes de la série **Histoires d'arbres** seront projetés à plusieurs reprises durant le salon.

Une série invitant à un voyage qui mêle les plus beaux spécimens de la nature et les histoires particulières des hommes qui entourent ces arbres remarquables. Les arbres visités à travers toute l'Europe, de la Grèce à la Suède, sont à la fois des repères dans le temps, des témoins de la vie collective, des sources de spiritualité ou simplement des rencontres esthétiques. Depuis leurs racines jusqu'aux cimes, dix arbres se racontent et dialoguent entre eux pour une découverte inédite entre nature et culture. Une série proposée par Valérie Grenon, Christophe d'Yvoire et Henri de Gerlache.

Histoires d'arbres

(saison 2) - **Les survivants**

réalisé par Henri de Gerlache - Durée : 43 mn

Histoires d'arbres

(saison 2) - **Les nourriciers**

réalisé par Christophe d'Yvoire - Durée : 43 mn

Trognes, Les arbres aux mille visages

réalisé par Thimotée Janssen - Durée : 43 mn

CONCERT ECHANGE

Vendredi 14 septembre 2018 à 19h

Esplanade Salle des Fêtes

'OFF

A l'occasion du lancement de son premier album solo intitulé "**Paysan et Fier de l'Être**", **Gabriel Willem, musicien et maraîcher (à Herrlisheim près de Colmar)** assurera un concert exceptionnel, suivi d'un moment de partage convivial avec lui autour de la buvette du BiObernai OFF.

L'occasion de clôturer la 1ère journée du salon en savourant un spectacle inédit, offert par un artiste atypique.

À propos de Gabriel Willem

Après 10 ans, 3 albums et plus de 600 concerts au sein du duo Audriel, Gabriel Willem continue de tracer son chemin artistique et humain en marge de toute convention. Dans ce monde en profonde mutation, il n'hésite pas à mettre en pratique son discours artistique dans la vie de tous les jours en tant que Musicien-Maraîcher au sein des **Jardins en-chantants**. Son fidèle compagnon, un piano demie queue l'accompagne en tournée pour se faire le porte voix de ces femmes et de ces hommes qui dédient leurs vies aux autres et à la planète, en les nourrissant, tout en préservant le capital vital des sols.

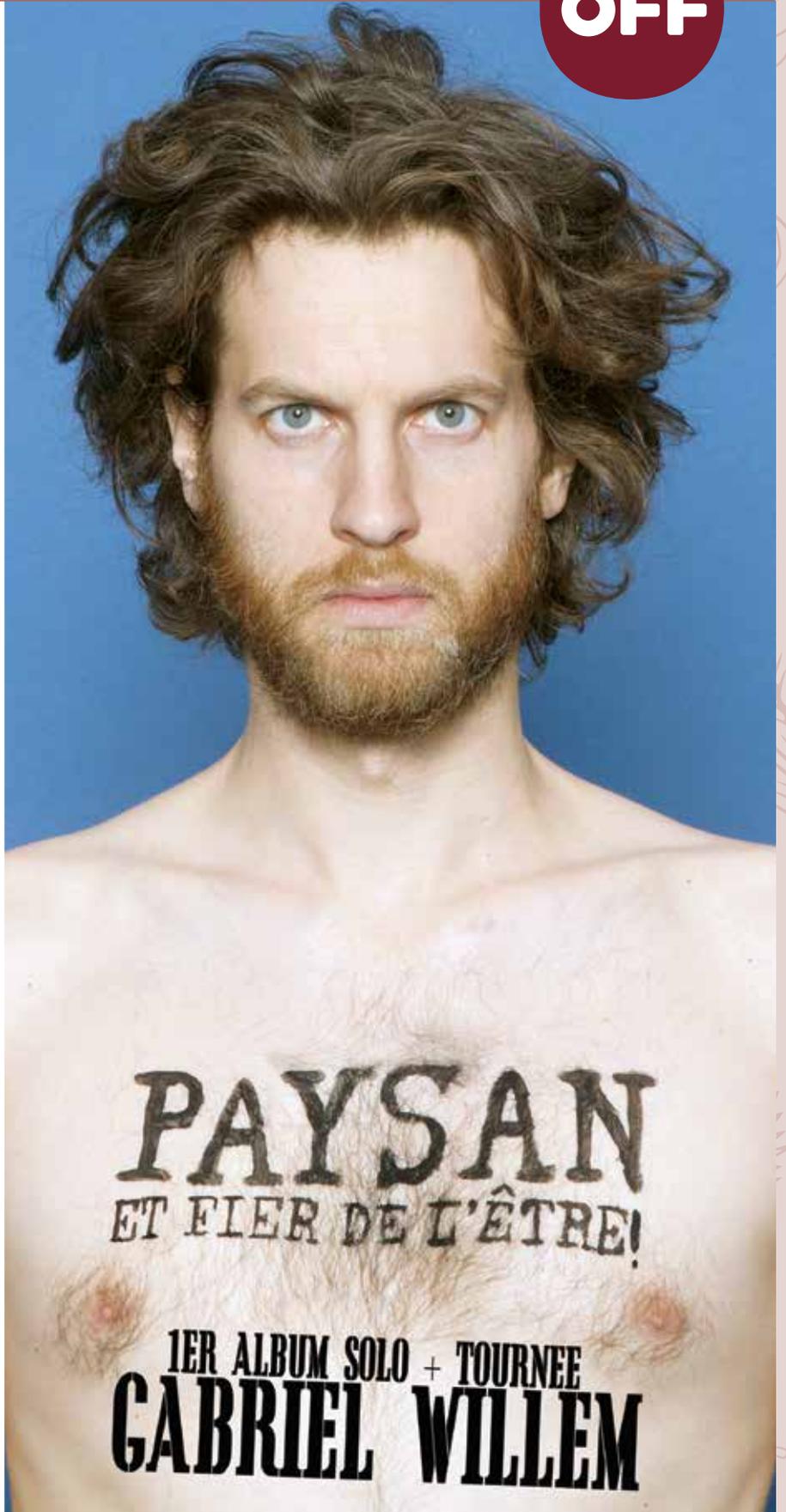
En savoir plus :

www.gabrielwillem.com

www.lesjardinsenchantants.com

[https://www.facebook.com/](https://www.facebook.com/lesjardinsenchantants)

[lesjardinsenchantants](https://www.facebook.com/lesjardinsenchantants)





**Géodome
Jardin Zen**

Vive le végétal, dans nos cuisines !

Par Carole Walsser, Lucigaïah

Manger végétal ou vegan consiste à arrêter toute consommation d'aliments d'origine animale (produits laitiers, œufs, viande). Prendre une telle décision se fait en général pour des raisons de santé. Les bienfaits d'une alimentation exclusivement végétalienne ne sont en effet plus à démontrer : réduction des risques d'obésité, de diabète, d'hypertension artérielle, taux de cholestérol moins élevé, amélioration de la concentration cérébrale, renforcement du système immunitaire et bien d'autres encore... Un mode alimentaire végétalien procure l'ensemble des protéines, vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme humain.

A ceux qui nous assènent avec force et conviction que ce mode d'alimentation peut être dangereux car favorisant des carences nutritionnelles, notamment en protéines, de nombreux nutritionnistes rétorquent que les 45g environ de protéines nécessaires à notre organisme, sont très facilement pourvus par des aliments d'origine végétale ! La structure physiologique de l'être humain (notamment celle de son système digestif) n'est plus adaptée à une bonne digestion des produits animaux, truffés d'additifs, de colorants, conservateurs quand ce n'est pas de résidus d'antibiotiques et autres produits dont les animaux ont été gavés. De nombreuses cultures encore très proches de la nature pensent même que lorsqu'un animal est tué, son corps sécrète des hormones de peur, qui se transforment en toxines par celui ou celle qui en ingère ensuite la viande... Par ailleurs, de nombreuses recherches médicales faites ces dernières

années démontrent qu'il existe un lien évident entre une alimentation riche en matières grasses animales et certains types de cancers ou certaines maladies cardiovasculaires.

Cela étant, les motivations à passer en mode vegan peuvent également être autres. De plus en plus de citoyens souhaitent en effet agir concrètement pour réduire leur impact sur leur environnement. D'autres, souvent les mêmes d'ailleurs, écoeurés par la violence exercée sur les animaux en particulier dans les modes d'élevage intensif, choisissent de ne plus cautionner ces agissements, lesquels il faut bien l'avouer, sont indignes du genre humain. Ces prises de conscience de plus en plus fréquentes et nombreuses sont le signe évident, et heureusement, d'une évolution majeure des mentalités. Mais le chemin reste encore long avant que cela ne devienne la norme.

En attendant, celles et ceux qui ont le courage d'agir concrètement, quelles que soient leurs motivations, ont le mérite d'ouvrir la voie, de frayer un passage de plus en plus accessible à tous... Si changer toutes ses habitudes d'un coup peut faire peur et se heurter à de nombreux obstacles logistiques ou relationnelles, avancer pas à pas en remplaçant petit à petits les produits animaux que nous consommons régulièrement constitue une bonne solution, bien plus simple à mettre en place et à faire évoluer dans le temps... Une fois la période de transition passée, les efforts sont récompensés et très peu de personnes regrettent leur décision !

En cuisine, devenir vegan ne se limite pas à manger des bananes, des amandes et des brocolis. La cuisine végétale est bien plus riche et variée qu'on ne l'imagine. Depuis quelques années, des blogs animés par des passionnés de cuisine végétale se sont multipliés faisant découvrir à des néophytes curieux un monde de saveurs surprenant et une créativité culinaire exceptionnelle. Les plus grands chefs de cuisine se sont d'ailleurs très vite inspirés de cette tendance, proposant à leur carte de divins menus végétariens.

De nombreux savoir-faire se sont développés faisant en

sorte que n'importe quel plat typiquement « viandart » peut facilement être reproduit avantageusement et de façon « bluffante », en remplaçant les produits animaux par des protéines, crèmes et laits végétaux...

En savoir plus : www.lucigaiah.com

Retrouvez Carole Walsser / Lucigaiah au programme des ateliers de la Bulle Culinaire, du Café Klastsch ainsi que sur son stand (N°10 / Chapiteau Café Klastsch)



Au programme de La Bulle Culinaire

Ateliers démos dynamiques pour s'initier à la cuisine végétale sous différents angles !

Vendredi 14 septembre

Géodome - Jardin Zen

Accès libre et gratuit

15h30 | 16h15

Les glaces se font vegan...

Assistez à la réalisation en direct d'une crème glacée à la banane vanillée et aux amandes. 100% végétale et sans aucun additif, les glaces vegan faites maison sont très faciles à faire, de bien meilleure qualité que celles dont vous êtes habitués et surtout terriblement délicieuses pour les papilles !

Carole WALSSER, Raw Vegan Food Chef, Lucigaiah.

16h30 | 17h15

Stop Sucre

L'addiction au sucre et l'éviction du gras sont source de dysfonctionnements métaboliques importants. Où se trouve le sucre ? Comment petit déjeuner ou déjeuner avec moins de sucre et plus de gras ? Témoignage et recettes.

Marie-José DECK, aromathérapeute, fondatrice MAISONDOR.

17h30 | 18h15

Les crudités renouvelées : cassons les codes des salades convenues et explorons de nouvelles alliances !

Légumes inattendus, sucrés/salés, assaisonnements, petits apéritifs de légumes farcis...

Raphaël MIQUEL, chef de cuisine, traiteur et food truck végétal bio - L'essentiel chez Raphaël.



Samedi 15 septembre

Géodome - Jardin Zen - Accès libre et gratuit

11h00 | 11h45

Le Frawmage, une spécialité crémière végétale !

Comment fabriquer du « frawmage », spécialité végétale sans lactose ni gluten, une alternative au fromage d'origine animale ? Grâce aux oléagineux ...

Christophe FENDER, fondateur du magazine le Chou Brave. Consultant en rawfood. Spécialiste en frawmage, sans lactose et sans gluten, vegan friendly.

12h00 | 12h45

Graines germées, le plein de vitalité

La germination est un moyen très simple et rapide de bénéficier d'une multitude de bienfaits offerts par le monde végétal. Lors de cet atelier, vous découvrez comment prendre soin de ces petites merveilles mais également comment les utiliser ensuite. Les idées n'ont pas fini de germer en cuisine. **Fanny LENNE, animatrice en alimentation végétale et sans gluten.**

13h30 | 14h15

Superfoods for SuperBioWomen !

Venez découvrir lors de cette démonstration de cuisine végane les bienfaits et utilisations en cuisine végane des superaliments d'Amérique du Sud. Totalement addictifs et sources de nombreux nutriments, une recette sera réalisée devant vos yeux de chocolats Framboise Sésame Guarana !

Carole WALSSER, Raw Vegan Food Chef Lucigaiah.

14h30 | 15h15

Stop Sucre

L'addiction au sucre et l'éviction du gras sont source de dysfonctionnements métaboliques importants. Où se trouve le sucre ? Comment petit déjeuner ou déjeuner avec moins de sucre et plus de gras ? Témoignage et recettes. **Marie-José DECK, aromathérapeute, fondatrice MAISONDOR.**

15h30 | 16h15

Chutneys & Pickles : un monde de saveurs !

Découvrez ces petites «sauces» et légumes marinés qui accompagnent les plats et qui peuvent aussi être servis à l'apéro ! En Inde comme chez nous, ils relèvent les plats, comblent les papilles et ajoutent de la diversité dans l'assiette. **Patryk LUBA, chef & coach en cuisine et alimentation végétale / Les Ateliers Végé.**

16h30 | 17h15

Les glaces se font vegan... Assistez à la réalisation en direct d'une crème glacée à la banane vanillée et aux amandes. 100% végétale et sans aucun additif, les glaces vegan faites maison sont très faciles à faire, de bien meilleure qualité que celles dont vous êtes habitués et surtout terriblement délicieuses pour les papilles !

Carole WALSSER, Raw Vegan Food Chef, Lucigaïah.

17h30 | 18h15

Variations salées et sucrées autour du chou kale, un superaliment aux multiples vertus

Découvrez comment réaliser de délicieuses recettes «tout Végétal» autour du chou kale, véritable concentré de vitamines et d'antioxydants. **Marina BILLMANN, BIOSAINE CUISINE, chef cuisinier et Naturopathe.**



Dimanche 16 septembre

Café Klatsch - Accès libre et gratuit

11h00 | 11h45

Protéines végétales, un régal !

Pour ceux qui veulent réduire leur consommation de viande ou pour les curieux, les protéines vertes n'auront plus de secret pour vous. Noix, graines, oléagineux, légumineuses et autres, venez découvrir toutes sortes de recettes farfelues et savoureuses.

Fanny LENNE, animatrice en alimentation végétale et sans gluten.

12h00 | 12h45

Chutneys & Pickles : un monde de saveurs !

Découvrez ces petites «sauces» et légumes marinés qui accompagnent les plats et qui peuvent aussi être servis à l'apéro ! En Inde comme chez nous, ils relèvent les plats, comblent les papilles et ajoutent de la diversité dans l'assiette. **Patryk LUBA, chef & coach en cuisine et alimentation végétale / Les Ateliers Végé.**

13h30 | 14h15

Variations salées et sucrées autour du chou kale, un superaliment aux multiples vertus

Découvrez comment réaliser de délicieuses recettes «tout Végétal» autour du chou kale, véritable concentré de vitamines et d'antioxydants.

Marina BILLMANN, BIOSAINE CUISINE, chef cuisinier et Naturopathe.

14h30 | 15h15

Scoby, des champignons qui n'en sont pas

Les bactéries se regroupent souvent pour former une symbiose qui porte le nom de «scoby». Une invitation pour découvrir les bienfaits des bonnes fermentations, sauvages ouensemencées avec recettes de boissons ou légumes... Présentation des bonnes fermentations, bienfaits, recettes et grains de sagesse

Gérard VERRET, Association Le Jardin Gourmand / École Buissonnière.



15h30 | 16h15

Pâtisserie crue végétale, la pâtisserie du futur

Pourquoi et comment les desserts végétaliens sans cuisson peuvent remplacer de façon tout à fait optimale la pâtisserie classique de nos grand-mères ? Vous pourrez en savoir plus en assistant à la réalisation en live d'un Cheesecake à base de noix de Cajou et de Figues, une vraie bombe culinaire !

Carole WALSSER, Raw Food Vegan Lucigaïah.

16h30 | 17h15

Les crudités renouvelées : cassons les codes des salades convenues et explorons de nouvelles alliances !

Légumes inattendus, sucrés/salés, assaisonnements, petits apéritifs de légumes farcis...

Raphaël MIQUEL, chef de cuisine, traiteur et food truck végétal bio - l'essentiel chez Raphaël.

17h30 | 18h15

Le Frawmage, une spécialité crémière végétale !

Comment fabriquer du « frawmage », spécialité végétale sans lactose ni gluten, une alternative au fromage d'origine animale ? Grâce aux oléagineux ...

Christophe FENDER, fondateur du magazine le Chou Brave. Consultant en rawfood. Spécialiste en frawmage, sans lactose et sans gluten, vegan friendly.



La Bulle
Culinaire

Recette



Barre Snicker Crue & Vegan

Par Lucigaïah

Ingrédients pour le biscuit

220g d'amandes, 2 cuillères à soupe d'huile de coco, 2 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes, 1 cuillère à soupe de sirop de coco, 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Faites tremper les amandes dans de l'eau pendant une nuit puis ôtez leur peau. Broyez-les ensuite dans un robot ménager avec une lame en S, puis ajoutez l'ensemble des autres ingrédients et mixez le tout. Versez la préparation dans un plat rectangulaire chemisé d'un papier cuisson (pour faciliter le démoulage) et étalez bien le tout à l'aide de vos mains. Réservez au congélateur.

Ingrédients pour le "carawmel"

110g de dattes moelleuses, 1 cuillère à soupe de caroubier du Pérou (ou de sucre de coco), 2 cuillères à soupe d'huile de coco, 1 cuillère à soupe de beurre de cacahuètes, 1 pincée de sel, un peu d'eau (environ 10cl, selon la puissance de votre blender...)

Mixez dans un blender les dattes (préalablement dénoyautées) avec le reste des ingrédients. Sortez le plat du congélateur et étalez le carawmel par-dessus 1ère couche à l'aide d'une maryse en essayant d'avoir une épaisseur homogène sur toute la surface. Placez au congélateur minimum 2h.

Ingrédient pour l'enrobage au chocolat

50g de beurre de cacao, 3 cuillères à soupe d'huile de coco, 3 cuillères à soupe de cacao cru en poudre, 1 cuillère à soupe de sirop de coco

Râpez le beurre de cacao et faites-le fondre au bain marie, ainsi que l'huile de coco. Pendant ce temps ressortez la préparation du congélateur et retirez-la du plat. Déposez-la sur une grande planche en bois, puis à l'aide d'un couteau bien tranchant coupez des barres rectangulaires.

Dans un bol versez le beurre de cacao et l'huile de coco avec le reste des ingrédients et mélangez bien le tout à l'aide d'une cuillère jusqu'à obtenir un nappage homogène. Trempez-y les barres une à une et placez-les au congélateur au moins 1h, ou au réfrigérateur au moins 4h... Dégustez !



Nouveauté

Expositions photos

Sous la Halle Gruber

BiObernai'18 met la photo d'art à l'honneur

Être(s)

Par **Vincent Muller et Hugo Mairielle**



Être(s) est une ode à la nature et un hommage aux peuples autochtones. Ce projet collaboratif entre un plasticien et un photographe pose la question de notre rapport à la nature.

L'Homme se retrouve au coeur d'une Terre dont il est le fruit, "être" parmi les autres et avec lesquels il se doit de tisser une relation étroite.

Au fil des saisons, Hugo Mairielle et Vincent Muller ont parcouru leur région pour représenter des espaces naturels variés et composer, dans chacun de ces lieux, des masques éphémères, passerelles du sensible au spirituel et symboles d'une créativité locale.



Pâturages

Par **Michel Friz**

Cycliste et marcheur, Michel Friz photographie l'expression de la vie à la campagne, sous toutes ses formes.

Il parcourt les routes et les chemins, entre Rhin et Piémont des Vosges pour découvrir le paysage de l'intérieur.

Dans cette quête de nouveaux horizons et de rencontres imprévues, faire des détours est pour lui une question de point de vue !

Michel Friz est membre du collectif de photographes auteurs "Chambre à Part".



Retrouvez **Michel Friz**

Samedi 15 septembre à 16h30
au Café Klastch

pour une rencontre partagée autour de son livre de photographie "**Envie de paysages**"



BANQUE des TERRITOIRES | GROUPE Caisse des Dépôts

L'intérêt général a choisi sa banque

Pour moderniser les territoires et lutter contre les inégalités qui les touchent, pour agir concrètement au service de l'intérêt général et faire que la transformation de notre pays profite à tous, la Caisse des Dépôts crée une structure unique : la Banque des Territoires.

La Banque des Territoires apporte des solutions de financement et d'accompagnement sur mesure à tous ses clients : collectivités locales, entreprises publiques locales, organismes de logement social et professions juridiques.

banquedesterritoires.fr

[@BanqueDesTerr](https://twitter.com/BanqueDesTerr)

Contactez votre direction régionale
DR Grand Est - Délégation Alsace
27 rue Jean Wenger-Valentin - 67080 Strasbourg
grand-est@caissedesdepots.fr
03 88 52 45 46

Initiative partenaire

La buvette collaborative by



Depuis 2016, la société obernoise Gripple Europe, partenaire de BiObernai, en accord avec les organisateurs du salon qui s'emploie à soutenir toutes actions allant dans le sens de l'éthique propre à BiObernai, s'appuie sur l'événement pour mettre en œuvre une action caritative. Dans le cadre d'une politique interne de cohésion d'équipe au service des autres, une équipe de collaborateurs volontaires assument, chaque année, la tenue d'une des 3 buvettes du salon (Espace Distributeurs).

Et comme chaque fois, l'intégralité des recettes générées par la vente des consommations sera reversée à deux associations en lien avec la thématique de l'année : pour 2018, il s'agit de **Haies Vives d'Alsace** (haies-vives-alsace.org)

dont la vocation est d'intervenir dans l'espace agricole et communal pour des actions de communication, diagnostic, conseil, assistance technique et montage de projets de plantation d'arbres et de haies et de **Un toit pour les abeilles** (www.untoitpourlesabeilles.fr) dont l'ambition est de participer à la sauvegarde des abeilles et au développement des colonies, à travers un système de parrainage de ruche.

Allez à la rencontre des collaborateurs Gripple... ils vous accueilleront toujours avec sourire et chaleur... En achetant vos consommations auprès d'eux, vous contribuerez à aider ces deux associations aux actions d'utilité publique.

www.gripple.com



Leader sur les marchés des tendeurs raboteurs et des suspensions par câbles

DÉCOUVREZ SUR NOTRE BUVETTE BIOBERNAI UNE ENTREPRISE À L'ESPRIT COLLABORATIF

MANAGEMENT PARTICIPATIF

ACTIONNARIAT SALARIÉS

BIEN-ÊTRE EMPLOYÉS

ACTIF OEUVRÉS CARICATIVES

Gripple Europe SARL | 1, rue du commerce | BP37 | 67211 Obernai Cedex | France
 Tél. : +33 (0)3 88 95 44 95 Fax : +33 (0)3 88 95 08 78 email : frinfo@gripple.com

www.gripple.com

LE JARDIN ZEN DE BIOBERNAI

Entre ciel et terre !

Initiée en 2016, le Jardin Zen de BiObernai, situé au cœur de l'espace bien-être / beauté apporte une atmosphère sereine qui invite les visiteurs à venir flâner ou à y faire une pause salvatrice. Réalisée en partenariat avec le Lycée Agricole d'Obernai (section CFA Paysage) et le concours actif d'élèves et leurs professeurs, cette création se réinvente chaque année proposant aux élèves et leurs professeurs un important travail de recherche, d'inventivité et d'ingéniosité, avant-goût de leur futur professionnel.

Un jardin suspendu entre ciel et terre

Pour cette édition 2018, le thème choisi par l'équipe pédagogique est celui du jardin suspendu, ou comment utiliser autrement les végétaux de tous les jours, en vue de créer une nouvelle esthétique, générer des sensations différentes et modifier le regard porté sur les plantes. Partout dans le monde, de nombreuses villes contraintes par le cruel manque d'espace se végétalisent de façon verticales et/ou suspendues, investissant toits, façades, terrasses, balcons... Les aménagements mis en oeuvre sur BiObernai montrent un exemple d'aménagement possible avec des pots et bacs de plusieurs dimensions, permettant un travail sur la verticalité, suspendus à l'aide de câbles et de haubans.

Deux pôles végétalisés propices au repos et à la méditation

Outre les aspects pédagogique et démonstratif, l'objectif de cette réalisation agrémentée de transats et de hamacs est d'inviter les visiteurs au repos, à la méditation, à la rêverie ... dans un contact étroit avec le végétal. Les deux espaces d'une superficie d'environ 25 m² chacun ont été réalisés par une quinzaine d'apprentis scolarisés en baccalauréat professionnel «aménagements paysagers» et de stagiaires adultes préparant le brevet professionnel agricole «travaux paysagers». Sous la guidance d'Olivier Fassel, formateur responsable du projet, et encadré par les formateurs du CFA et du CFPPA, il leur a fallu deux jours et demi pour la mise en oeuvre concrète du projet.

Merci !

Merci à la société GRIPPLE, la pépinière LEDERMANN MUTSCHLER, aux magasins BOTANIC et Mr Bricolage d'Obernai pour leur contribution à la réalisation du jardin Zen de BiObernai 2018

Voie scolaire Bac et BTS

Apprentissage DIMA CAP Bac BTS

Formation professionnelle continue BPA BP LPU



03 88 49 99 49 | epl.obernai@educagri.fr | epl67.fr

EPLEA du Bas-Rhin – CS 50203
67212 OBERNAI Cedex



ÉCO-JARDINAGE

Conférences & Ateliers

Retrouvez les présentations complètes des conférences sur notre site www.biobernai.com

Vendredi 14 septembre

Espace conférence (Geopod) – Espace Eco-jardinage - Accès libre et gratuit

15h30 | 16h15

L'essor de l'agriculture urbaine : vers un désir de ville «nature» ?

Martin Guillaumé, responsable des agences Jardins de Gally Strasbourg et Metz.

16h30 | 17h15

Jardinage au naturel

Jacqueline Bertrand, conseillère de vente experte chez BOTANIC depuis 2003 et enseignante en art florale à l'université populaire du Rhin.

17h30 | 18h15

Le potager du paresseux ou comment produire des légumes «plus que bio» sans (grand effort) aucun travail au sol...

Didier Helmstetter, ingénieur agronome.

Samedi 15 septembre

Espace conférence (Geopod) – Espace Eco-jardinage - Accès libre et gratuit

11h00 | 11h45

Jardinage au naturel

Jacqueline Bertrand, conseillère de vente experte chez BOTANIC depuis 2003 et enseignante en art florale à l'université populaire du Rhin.

12h00 | 12h45

Transformer un bassin de jardin (3x3 1m de profond) en aquaponie

Michel Prunelle, jardinier amateur, membre des Incroyables Comestibles.

13h30 | 14h15

Sativa un semencier qui crée de nouvelles variétés bio reproductible, non hydride

Jean-Louis Keller, collaborateur technique et commercial pour la France.

15h30 | 16h15

Autoproduction alimentaire : un doux rêve ?

Matthieu Urban, co-fondateur de myfood.

16h30 | 17h15

Paysages naturels et comestibles

Sabine GIUBERTI et **Lucien REDENSCHHECK**, coopérative Les Résilients.

17h30 | 18h15

Le potager du paresseux ou comment produire des légumes «plus que bio» sans (grand effort) aucun travail au sol...

Didier Helmstetter, ingénieur agronome.

Dimanche 16 septembre

Espace conférence (Geopod) – Espace Eco-jardinage - Accès libre et gratuit

11h00 | 11h45

Paysages naturels et comestibles

Sabine GIUBERTI et **Lucien REDENSCHHECK**, coopérative Les Résilients (Bernardswiller).

14h30 | 15h15

Prévenir, identifier soigner bio les maladies et lutter contre les nuisibles du jardin

Michel Guillerminet, jardinier amateur, membre de l'association pour la biodynamie et membre des Incroyables Comestibles.

15h30 | 16h15

Permaculture et communication avec le végétal

Guy MELLINGER, Permaculteur spécialisé en milieu froid et humide. Maître composteur. Formateur en permaculture, compostage et communication avec le végétal.

16h30 | 17h15

Autoproduction alimentaire : un doux rêve ?

Matthieu Urban, co-fondateur de myfood.

17h30 | 18h15

Le potager du paresseux ou comment produire des légumes «plus que bio» sans (grand effort) aucun travail au sol...

Didier Helmstetter, ingénieur agronome.

botanica®

LES 28 & 29 SEPTEMBRE ET LES 05 & 06 OCTOBRE

RAPPORTEZ VOS PESTICIDES ET RECEVEZ UNE GOURMANDISE BIO

Faisons le BON geste !

sans pesticides chimiques depuis 2008 ÇA COMPTE.

© Getty Image

PAVILLON ZEN

Conférences Bien-Être

Retrouvez les présentations complètes des conférences sur notre site

www.biobernai.com

Vendredi 14 septembre

Espace Conférences Bien-être
Accès libre et gratuit

15h30 - 16h15

L'Ortho-Bionomy, une nouvelle harmonie dans votre vie Nancy FREY-BASTIEN,

praticienne en Ortho-Bionomy à Rosheim, et Enseignante en Ortho-Bionomy.

16h30-17h15

Recevoir la force de ses ancêtres pour se libérer d'une souffrance et réaliser sa propre vie Youssef Chraïbi,

Médecin, coach du Bien-être et Constellateur à Andlau et Strasbourg.

17h30-18h15

Phytothérapie et Naturopathie au service de la santé Elisabeth Busser,

Dr en Pharmacie, Co-directrice de l'École Plantasanté d'Obernai-Rosheim depuis une dizaine d'années. Chargée de cours à la faculté de pharmacie de Strasbourg, diplômée du CHF de Paris.

Samedi 15 septembre

Espace Conférences Bien-être
Accès libre et gratuit

11h00 - 11h45

A propos de flore : comprendre et prendre soin de notre microbiote Gérald VERRET,

association Jardin Gourmand/ Ecole Buissonnière.

12h00 - 12h45

Réussir sa vie familiale, professionnelle, personnelle... Karine PHILIPPE,

constellatrice, Coach du bien-être, enseignante (Sélestat, Eschau, Strasbourg, Colmar).

13h30-14h15

Les métaux lourds : constat/ incidences/solutions Nathalie Glasse,

naturopathe pour Ozenbiotec R&D.

14h30 - 15h15

Comment agir contre les tensions musculaires de la tête, de la nuque et du dos
Alfred PFENNING, formateur en équilibre postural.

15h30 - 16h15

Être heureux, tout simplement ! Corinne BLOCH,

ancienne journaliste, éditrice. Formée aux techniques énergétiques et aux constellations familiales.

16h30-17h15

Naturopathe, un métier d'avenir ! Dr Daniel CAROFF,

médecin spécialisé en médecines naturelles et chinoise, fondateur de l'ANAE.

17h30-18h15

Comment se passer de l'arsenal cosmétique industriel à partir de 3 Marie-Josée DECK,

aromathérapeute, fondatrice MAISONDOR.

Dimanche 16 septembre

Espace Conférences Bien-être - Accès libre et gratuit

11h00 - 11h45

Les difficultés de la promenade du chien Sylvie DUCRET,

éducateur canin et comportementaliste depuis 2002.

12h00 - 12h45

Comment agir contre les tensions musculaires de la tête, de la nuque et du dos Alfred PFENNING,

Formateur en équilibre postural.

13h30 - 14h15

En route vers un étonnant voyage intérieur avec la Médecine Symbolique Barbara Schluderbacher,

formatrice et praticienne en Médecine Symbolique.

14h30 - 15h15

La ménopause en rigolant, grâce à l'aromathérapie et aux huiles vierges réfrigérées Marie-Josée DECK,

aromathérapeute, fondatrice MAISONDOR.

15h30 - 16h15

La Symbionie®, Pratique de Santé en Psychonomie, l'avènement d'une Restauration Fonctionnelle Claude-Yves PELSUY,

praticien de Santé en Psychonomie.

16h30 - 17h15

Moins de sucre et plus de gras, grâce à l'aromathérapie et aux huiles vierges réfrigérées Marie-Josée DECK,

aromathérapeute, fondatrice MAISONDOR.

17h30-18h15

Nos chères hormones : Les comprendre et les apprivoiser Nathalie Glasse,

naturopathe pour Ozenbiotec R&D.

Ateliers pratiques wellness

Vendredi 14 septembre

Espace Wellness - Pavillon Zen
Accès libre et gratuit

15h30 - 16h15

Le yoga des Vents Du Silence Didier Demouche, Claudine Reisser, Marie-Christine Bourguignat, Catherine Goetzmann, Brigitte Canque, Michèle Imhoff,

enseignants du Yoga des Vents du silence.

17h30-18h15

Yoga des yeux Murielle yogini,

associée d'atOmYoga&co.

Samedi 15 septembre

Espace Wellness - Pavillon Zen
Accès libre et gratuit

11h00-11h45

Découverte de la danse libre selon Malkovsky Francine Gartner,

professeur de danse.

12h00 - 12h45

L'auto-régulation du corps avec l'Ortho-Bionomy Nancy FREY-BASTIEN,

praticienne en Ortho-Bionomy à Rosheim et Enseignante en Ortho-Bionomy.

Géraldine TIRELLI, praticienne en Ortho-Bionomy à Strasbourg et Sélestat, et Enseignante en Ortho-Bionomy.

13h30-14h15

Le yoga des Vents Du Silence Didier Demouche, Claudine Reisser, Marie-Christine Bourguignat, Catherine Goetzmann, Brigitte Canque, Michèle Imhoff,

enseignants du Yoga des Vents du silence.

14h30 - 15h15

Retrouver de la force pour sa Vie ! Eliane Raffort,

constellatrice.

15h30 - 16h15

Euphonie Vocale : libérer sa voix Maria-Grazia Maffei,

Euphoniste vocale et Praticienne Euphoniste. Energéticienne.

16h30 - 17h15

Découverte et utilisation des Eaux Essentielles Gabrielle MICHAUX,

co-gérante du GAEC Plantes et Potions (Vosges).

17h30 - 18h15

Découvrez l'approche naturopathique pour la pratique sportive Anne-Lise Collet,

naturopathe et coach en nutrition, spécialiste des sportifs, de la gestion du stress/sommeil et de la perte de poids. contact@choisir-naturo.fr, 06 83 53 25 36, www.choisir-naturo.fr.

Dimanche 16 septembre

Espace Wellness - Pavillon Zen
Accès libre et gratuit

11h00-11h45

Voyage au cœur de vos énergies Corinne Bloch,

constellatrice et praticienne énergéticienne.

12h00 - 12h45

Euphonie Vocale : libérer sa voix Maria-Grazia MAFFEI,

Euphoniste vocale et Praticienne Euphoniste Energéticienne.

13h30-14h15

Le yoga des Vents Du Silence Didier Demouche, Claudine Reisser, Marie-Christine Bourguignat, Catherine Goetzmann, Brigitte Canque, Michèle Imhoff,

enseignants du Yoga des Vents du silence.

14h30-15h15

Harmoniser les relations familiales Corinne Bloch,

constellatrice et praticienne énergéticienne.

15h30-16h15

Découverte de la danse libre selon Malkovsky Francine Gartner,

professeur de danse.

16h30-17h15

Atelier d'Initiation à la Symbionie®, Christiane MUTSCHLER,

Kaddour LADDI, Noëlle REIBEL, praticiens de Santé en Psychonomie.

17h30-18h15

Respiration et relaxation sonore Sabrina yogini,

fondatrice d'atOmYoga&co.

ATELIERS DE CUISINE

**A vos marques.
Prêts ? Cuisinez !**



Cours express de cuisine avec un vrai chef

En partenariat avec Nature Bio / Cora
et La Ferme Saint-Blaise

Espace Distributeurs

Vendredi 14 septembre de 11h à 19h
Samedi 15 septembre de 10h30 à 19h
Dimanche 16 septembre de 11h à 18h30

Accès libre et gratuit

Chaque jour, en moins de 15 mn, apprenez à réaliser une recette originale et créative (salée et sucrée), sous la guidance d'un vrai Chef de cuisine, concoctée avec des produits biologiques à retrouver au rayon bio des magasins Cora et à la boutique de la Ferme Saint-Blaise (à Valff) ! Ensuite, dégustez votre réalisation sur place ou emportez là ... et repartez avec votre fiche recette pour la reproduire chez vous !



**MOUSSE AU CHOCOLAT MINUTE AU PIMENT
D'ESPELETTE, NOUGATINE AUX NOIX**



BiObernai'Cook

www.biobernai.com

En partenariat avec



www.cora.fr/dorlisheim



www.fermesaintblaise.fr



je recycle

> Sacs bio réutilisables.
> Déconsigne verre.
> Collecteurs des bouchons, bouteilles verre et plastique, des piles, des cartouches d'encre d'impression, d'ampoules, et des vêtements usagés.

Colmar-Houssen, Dorlisheim, Dornach, Haguenau
et Strasbourg-Mundo' présents à BiObernai



> Corridor énergétique région Alsace :
Chargez votre véhicule électrique
en faisant vos courses à cora !
Plus d'infos sur :
www.alsace.corridor-energetique



> Implication dans la vie solidaire
avec la Banque Alimentaire
et la Croix Rouge par des dons
de produits alimentaires.



> Engagement local
en proposant des milliers
de produits Alsaciens
fabriqués ou transformés
par des centaines d'entreprises
proches de ses clients.

Les gestes d'aujourd'hui, pour les générations de demain...

www.cora.fr



Soupe participative

animée par
Thierry Schwartz
chef étoilé à Obernai



gratuit
ouvert
à tous

Samedi 15 sept.
de 16h à 18h
Sous le Kiosque



THIERRY SCHWARTZ
Le Restaurant



FERME SAINT BLAISE

Participez à la préparation d'une recette de soupe imaginée par le chef avec des **légumes bio** de la **Ferme Saint-Blaise**
Puis dégustez-la sur place !

Biobernai'Cook *Chef*

www.biobernai.com

PAVILLON DES P'TITS LOUPS

Animations enfants

Samedi 15 et Dimanche 16 septembre

Bienvenue dans le royaume des plus petits !

BiObernai, c'est aussi un rendez-vous incontournable pour les enfants. Le Pavillon des P'tits Loups installé durant 2 jours dans la salle des Fêtes d'Obernai accueille un programme d'animations, d'ateliers créatifs et ludiques pour les enfants, animés par une équipe de bénévoles dynamiques et dévoués !



Samedi 15
et dimanche 16 septembre
en continu de 11h à 17h

LES ATELIERS "VIVE LE VÉGÉTAL"

Salle des Fêtes (Extérieur)

- Sentier sensoriel : parcours pieds nus sur des éléments naturels
- Co-création d'une fresque de peinture

Salle des Fêtes (Intérieur)

- Création de couronnes végétales
- "Croque et devine" : dégustation à l'aveugle de fruits et légumes
- Parcours des senteurs : devinette olfactive de plantes et d'herbes

LES ATELIERS CRÉATIFS & ARTISTIQUES

Salle des Fêtes (Intérieur)

- Maquillage enfants
- Atelier modelage terre
- Création de fleurs en vannerie (à partir de 6 ans)
- Calligraphie Sumi-E

LES JEUX & ANIMATIONS PERMANENTS

Salle des fêtes (Intérieur)

- Grands Jeux
- Kapla

L' INCONTOURNABLE Ferme des animaux

En continu de 10h
jusqu'à la fermeture du salon
Espace producteurs

Un passage par l'incontournable ferme de BiObernai s'impose : au cœur de l'espace producteurs du salon, cochons, poules, oies, chèvres, moutons et même ... un lama attendent de votre visite !



LES ANIMATIONS SPECIALES

Conte musical "Au gré du vent"

Avec Maud Bollez,
Conteuse & Harpiste

Samedi 15 et
Dimanche 16 septembre
à 17h
Scène de la salle des Fêtes
Durée 45 mn



*"Sur la colline aux milles couleurs,
v'là l'bon vent qui s'élance
et nous entraîne dans sa danse ...
Au fil des sentiers piétinés, il nous souffle
les épopées d'un petit monde ignoré ...
Les "yeux au cœur", les "lunettes aux
oreilles", venez petits et grands,
découvrir une balade à quatre temps,
au gré du vent ... "*

MUSIQUE & SPECTACLE

Concert échange

“Paysan et Fier de l’être”

Avec Gabriel Willem

Vendredi 14 septembre à 19h

Esplanade de la salle des Fêtes



(détails page 23)

Conte musical pour enfants

“Au gré du vent”

Avec Maud Bollez,
Conteuse & Harpiste

Samedi 15

et Dimanche 16 septembre
à 17 h

Salle des Fêtes (Intérieur)

(détails page 36)

Déambulations artistiques et musicales

avec La Trappe à Ressorts

Vendredi 15, Samedi 16 et dimanche 17 septembre - En continu

Non contents d’arpenter les allées du salon depuis plusieurs éditions, surprenant et amusant le public de leur facéties constamment renouvelées, les sémillants comédiens de la Cie Trappe à Ressorts, ont frappé plus fort cette année. Ils se sont amusés à créer de courts clips vidéo de promotion de cette 15ème édition que vous avez peut-être vus passer sur la page Facebook du salon tout au long de l’été.

Cette année, retrouvez les au détour des allées ... mais aussi sur grand écran à l’espace BiObernai OFF (Esplanade de la salle des Fêtes) où seront projetés chaque jour et à plusieurs reprises leurs 9 clips humoristiques.



19/20

France 3, première sur l’info de proximité

Présenté par Caroline Moreau

3 grand est

à re(voir) sur
france•tv



© Bartosch Salmanski

producteurs

APICULTEUR GOTORBE EXPLOITATION

N8 2A ZA Le BAA 68240 FRELAND
03 89 71 80 56 - gotorbe.olivier@orange.fr
Sur le stand n° PRO 8 : Miels (fleurs, acacia, tilleul, châtaignier, montagne, sapin), pain d'épices, hydromel moelleux, pollen frais et sec

FERME DURR

30 chemin de l'Allach 67860 BOOFZHEIM
03 88 74 87 80 - contact@ferme-durr.fr
www.ferme-durr.fr
Sur le stand n° PRO 22 : Vente de produits laitiers et fromages de la ferme, charcuteries

CASCINA SANLORENZO SRL

S.P. CASALE ALTAVILLA 52
15040 OCCIMIANO
+39 0142 50801 - info@cascinasanlorenzo.it
Sur le stand n° PRO 19 : Saucissons et fromages certifiés Bio

CHEVRERIE DE NIDERVILLER

13 rue Reding 57565 NIDERVILLER
06 71 76 74 24 - aurorepoirot8@gmail.com
Sur le stand n° PRO 11 : Chevrerie de Niderwiller - Mme Aurore Poirot. Fromage frais de chèvre nature ou aromatisé - feuilletés au chèvre/tomate/basilic - fromage blanc de chèvre nature et aromatisé - savon au lait de chèvre.

L'AUTHENTIQUE PAIN D'ÉPICES ALSACIEN

68420 EGUISHHEIM 02 51 05 41 32
nathaliefuchs2@gmail.com
Sur le stand n° PRO 26 :
L'Authentique Pains d'Épice Alsacien bio, 32 Rempart Sud 68420 Eguisheim. 06 59 35 66 01 ou 06 49 86 77 19

COURELA DO ZAMBUJEIRO

27 rue Pierre Carbon
65270 FONTAINES SUR SAONE
06 88 03 81 24 - www.coureladozambujeiro.com
michelrumiz@coureladozambujeiro.com
Sur le stand n° PRO 12 : Huile d'olive, olives, citrons, herbes aromatiques et miel en mode biodynamique

EARL LA VOIE LACTÉE

Domaine de la voie lactée, Eschviller
57720 VOLMUNSTER
03 87 96 75 65 - lavoielactee2@wanadoo.fr
www.jumvoilac.com
Sur le stand n° PRO 23 : Le Domaine de La Voie Lactée vous invite à découvrir ou redécouvrir ses gammes bio, de cosmétiques, de cures au lait de jument bio (biodynamie)

LES HUILES ESSENTIELLES DE CHERCHEBROT

Cherchebrot 43530 TIRANGES
06 02 11 73 46
contact@huilesessentiellescherchebrot.com
www.huilesessentiellescherchebrot.com
Sur le stand n° PRO 16 : Artisan distillateur d'huiles essentielles et hydrolats issus de culture et cueillette. Une trentaine d'huiles extraites avec un alambic innovant et performant: 'la Nébuleuse' une qualité qui se sent !

EXPLOITATION SCHNELL ROLAND

13 rue de Boldenheim 67600 MUSSIG
03 88 85 38 65 - goji.schnell@gmail.com
www.goji-schnell.fr
Sur le stand n° PRO 13 : FERME SCHNELL - Vente directe de Baies de Goji fraîches en Alsace.

FERME ALBRECHT

47 Neune 88430 VIENVILLE
03 29 50 24 50 - fermealbrecht@wanadoo.fr
www.fermealbrecht.com
Sur le stand n° PRO 20 : Peaux d'agneau biologique, tannage végétal.

FERME BEL AIR SARL

9 rue en Sarrelouis 57340 LANDROFF
03 87 86 15 65 - contact@fermebelair.fr
www.fermebelair.fr
Sur le stand n° PRO 30 : Nous vous proposons des huiles vierges, légumes secs, pâtes, issus des cultures de la ferme et transformés par nos soins.

FERME BURGER

75 rue du maire Rupp 67160 STEINSELTZ
03 88 54 30 88 - fermeburger@gmail.com
Sur le stand n° PRO 14 : Ferme Burger, production de fruits : pommes, poires, quetsches, jus de pomme, pommes séchées.

FERME DES BRUYERES GAEC

Les Bruyères 71600 VITRY EN CHAROLLAIS
03 85 81 10 79 - fdb71600@gmail.com
ferme-des-bruyeres.fr
Sur le stand n° PRO 21 : Viande charolaise, porc et charcuteries. Verrines de cartinade. Pensez à commander !

FERME ROLLI

RN 83 - 68750 BERGHEIM
03 89 73 01 71 - contact@fermerolli.com
Sur le stand n° PRO 17 : Jus de pommes bio, cidre fermier bio, vinaigre de cidre bio, pommes et noix bio.

FERME HUMBERT

83 rue Principale 67220 URBEIS
03 88 57 06 00 - biofermehumbert@wanadoo.fr
www.biofermehumbert.com
Sur le stand n° PRO 4 : Ferme de montagne en bio depuis 1990 et biocoherence depuis 2013. Elevage de vaches vosgiennes et poules pondeuses.

L'ABEILLE BLEUE

La Taupré 68240 FRELAND
03 89 47 20 28 - domganter@zaclys.net
www.gitedelabeillebleue.fr
Sur le stand n° PRO 2 : Miels, pains d'épices, pollen, bougie

LES BRUYERES - LOUIS FREDERIC

193 Chemin des Champs des Bruyères
88200 ST ETIENNE LES REMIREMONT
03 29 23 21 96 - mariann.l@hotmail.fr
Sur le stand n° PRO 25 : Nous vous proposons munster fermier bio "Le petit noble" et tomates fermières bio vallée de la moselle dans les vosges.

LES CHATS TEIGNEUX

Le village 07530 GENESTELLE
04 75 37 90 14
les.chats.teigneux@gmail.com
Sur le stand n° PRO 27 : Producteur-transformateur de châtaignes d'Ardèche et crêpes à la farine de châtaigne avec ou sans gluten.

LES VERGERS D'ARLETTE

5 rue Niedermatt 67430 VOELLERDINGEN
03 88 00 07 91 - carrier.gege@wanadoo.fr
www.lesvergersdarlette.com
Sur le stand n° PRO 1 : Producteur en biodynamie de fruits : jus de fruits, eaux de vie, liqueurs, vinaigre de pommes, bière à l'épeautre et au fruits...

PAULEN

39 rue Principale 67270 GEISWILLER
03 88 70 71 78
confiture.paulen@yahoo.fr
Sur le stand n° PRO 3 :
Confitures Paulen Nicolas, agriculteur, producteur de confitures, gelées, sirops, jus de pommes, nectar et pesto à l'ail des ours biologiques.

VIGNETIPERNIGOTTI

V Fontana, 3
15051 CAREZZANO (AL)
+39 333 8475490
info@vignetipernigotti.com
www.vignetipernigotti.com
Sur le stand n° PRO 18 : Vins du Piémont Barbera Croatina Dolceito Timorasso Vin sans sulfate ajouté

BIO VILLEMIN

174 RUE DE BARBONFOING
88390 GIRANCOURT
03 29 66 87 14 - sas.villemin@gmail.com
www.biovillemin.fr
Sur le stand n° PRO 5 : Eleveur, viande de race limousine en caisse de veau rosé, boeuf et steacks hachés livrés à domicile, Demeter. Terrine, Tripe

LES JARDINS DU GIESSEN

5 rue des Tulipes 67600 MUTTERSHOLTZ
06 70 68 46 52
sava.association@free.fr
www.lesjardinsdugiesсен.com
Sur le stand n° PRO 6 : Association basée en Alsace centrale qui allie insertion professionnelle, maraîchage biologique et circuits courts. Adhérent au Réseau Cocague.

protection de la nature

LIGUE POUR LA PROTECTION DES OISEAUX ALSACE

8 rue Adèle Riton 67000 STRASBOURG
03 88 22 07 35 - alsace@lpo.fr
www.alsace.lpo.fr
Sur le stand n° NAT 5 : LPO Alsace : Association oeuvrant pour la protection des oiseaux sauvages et plus généralement de la nature.

SAVONNERIE SCALA

30 rue Fleischhauer 68000 COLMAR
06 01 85 32 37
contact@savonnerie-scala.com
www.savonnerie-scala.com
Sur le stand n° NAT 4 : Savons et baumes bio. Porte-savons et accessoires de salle de bain fabriqués en Alsace.

SCHEUER & LE SCAO

27A rue des Romains 67120 MOLSHEIM
06 86 25 51 15
contact@scheuer-lescao.com
www.scheuer-lescao.com
Sur le stand n° NAT 3 : Produits d'entretien 100% Acolo. Fabrication artisanale au coeur de l'Alsace, à Molsheim.

ASSOCIATION HAIES VIVES D'ALSACE

8, rue du Brochet 67300 SCHILTIGHEIM
06 64 71 74 37 - contact@haies-vives-alsace.org
haies-vives-alsace.org
Sur le stand n° NAT 6 : Association de promotion de l'arbre champêtre et l'agroforesterie.



POÊLES À GRANULÉS

POÊLES À BOIS

POÊLES MIXTES

RETROUVEZ-NOUS
SUR LE STAND

N°24-25 ESPACE
ÉNERGIE - HABITAT

OFFRES SPÉCIALES
OUVERTURE EN ALSACE

SHOWROOM RIKA 67

21 rue de l'Ermitage
67700 Saverne

Tel. 06 45 07 07 59
contact@airbee.fr
www.rika67.fr

RIKA[®]67
Le poêle autrichien

ASSOCIATION TANTELYGASY

6 rue de Bêle 68130 BERENTZWILLER
06 87 11 91 47

associationtantelygasy@gmail.com
www.tantelygasy.blogspot.fr / www.
lemursankazomivady.forrest.overblog.com

Sur le stand n° NAT 1 : Projet à Madagascar
de sauvegarde d'une forêt primaire et
de ses habitants lémuriens. Promouvoir
l'artisanat Malgache.

L214 ASSOCIATION

Locaux Motiv 69007 LYON
09 83 67 13 29 - sebastien.co@l214.com
www.l214.com

Sur le stand n° NAT 2 : Association de
défense des animaux

restauration

CHEZ VEG'ANNE

17 rue du Mittenbach 67280 OBERHASLACH
03 88 47 28 10 - bienvenue@veganne.fr
www.veganne.fr

Sur le stand n° RES 4 : Restauration
végétale, fait maison, éco responsable,
bio : Burgers, frites, boissons fraîches,
crudifés, quiches, desserts, boissons

FERME DE LA COCCINELLE

43 A route de Kogenheim 67230 WITTENHEIM
03 88 57 37 35 - info@coccisaveurs.fr
www.coccisaveurs.fr

Sur le stand n° RES 9 : Ferme de la
coccinelle - Cocci'saveurs - Restaurant -
Traiteur - Plats cuisinés carnés

L'ESSENTIEL CHEZ RAPHAËL

3 rue Kurnagel 67200 STRASBOURG
06 12 14 55 81 - www.lessentiel-chez-raphael.bio
lessentielchezraphael@gmail.com

Sur le stand n° RES 7 : Food Truck et
traiteur, cuisine végétale, buffets, cocktails,
événementiel, plateaux repas, produits bio
de saison

PUR ETC

11 Presqu'île Malraux 67100 STRASBOURG
09 81 02 33 37 - nicolas.v@pur-etc.fr
www.pur-etc.fr

Sur le stand n° RES 1 : Nouvelle génération
de restauration rapide de qualité, en direct
des producteurs, proposant des produits
dérivés à base de fruits et légumes de saison.

POFFERLA

7 rue des Dominicains 68500 GUEBWILLER
06 86 06 03 18 - pascalnicolazo@gmail.com

Sur le stand n° RES 8 : Mini-pancakes tradi-
tionnels hollandais déclinés en salé et sucré.

LA MERCERIE

6 rue du Marché 67210 OBERNAI
03 88 04 89 28 - fatima.wehring@wanadoo.fr
Sur le stand n° RES 5 : Risotto - Tartes - Café
- Infusion - Thé

L'EDEN LIBRE DE GLUTEN

2 rue Dietrich 67210 OBERNAI
03 88 97 24 80

contact@boulangerie-eden.fr
www.boulangerie-eden.fr

Sur le stand n° RES 10 : Intolérants au
gluten, amateurs de douceurs ou simple
curieux venez découvrir l'EDEN, la première
boulangerie-pâtisserie-traiteur libre de
gluten du Grand Est.

BIOGOURMANDS

100 rue du Général Gouraud 67210 OBERNAI
03 88 95 01 68 - contact@biogourmands.com
www.biogourmands.com

Sur le stand n° RES 6

FERME DURR

30 chemin de l'Allach 67860 BOOFZHEIM
03 88 74 87 80 contact@ferme-durr.fr
www.ferme-durr.fr

Sur le stand n° RES 3 : Tartes Flambées

solidaire et équitable

ECOLE PLANTASANTE SARL

2 A rue du Mal Koenig 67210 OBERNAI
06 86 85 09 47 - planta@plantasante.fr
www.plantasante.fr

Sur le stand n° SOL 6 : Ecole de formation en
présentiel, par correspondance en phyto-
aromathérapie / naturopathie / fleurs de
Bach / réflexologie pluridisciplinaire

LES JARDINS DE GAÏA

Z.A 6 rue de l'Ecluse 67820 WITTISHEIM
03 88 85 88 30 - courrier@jardinsdegaia.com
www.jardinsdegaia.com

Sur le stand n° SOL salon de thé :
Dégustation et vente de thés bio et
équitable. Salon de thé.

NATURAL ETHICS

3 rue des Cerisiers 59146 PECQUENCOURT
06 62 12 71 35 - contact@natural-ethics.fr
www.natural-ethics.fr

Sur le stand n° SOL 9 : Prêt à porter et
accessoires en fibre d'ortie, laine vierge,
coton bio. Artisanat solidaire.

ASSOCIATION DU PAYS BRUCHE MOSSIG PIEMONTE

1 rue Gambrinus 67190 MUTZIG
03 88 97 47 96 - contact@pays-bmp.fr
www.bruche-mossig-piemont.fr

Sur le stand n° SOL 3 : Faites des économies
d'énergie et tester le potentiel solaire de votre
toiture avec le Pays Bruche Mossig Piémont.

ASSOCIATION KOKOPELLI

22 cap de l'Ourm 09290 LE MAS D'AZIL
05 61 67 69 87 - www.kokopelli-semences.fr
semences@kokopelli-semences.fr

Sur le stand n° SOL graine et semence :
Fondée en France en 1999 par Dominique
Guillet; rassemble ceux qui souhaitent
présenter le droit de cultiver librement des
semences reproductives.

AVF ASSOCIATION VEGETARIENNE DE FRANCE

MONT 58360 ST HONORE LES BAINS
05 61 54 08 51 - contact@vegetarisme.fr
www.vegetarisme.fr

Sur le stand n° SOL 1 : Promotion de
l'alimentation végétarienne, documents,
plaquettes, brochures, livres, badges, t-shirts
et cartes postales

ESPACE INFO-ENERGIE DU CANTON D'ERSTEIN

1 rue des 11 communes 67232 BENFELD
03 88 64 66 66
infoenergie@cc-erstein.fr
www.cc-erstein.fr

Sur le stand n° SOL 4 : Service public de
conseils sur l'énergie dans le logement :
éco-gestes, rénovation énergétique, énergies
renouvelables.

VOUS DONNER L'ÉNERGIE DU QUOTIDIEN

- Un **interlocuteur** privilégié, **facilement joignable**
- Une **qualité de service** au quotidien
- **Votre énergie** au prix juste

L'ÉNERGIE EST NOTRE AVENIR, ÉCONOMISONS-LA !

TÉL. 03 88 58 56 70 - www.gaz-de-barr.fr



PICTABLE

2 rue de la Kirneck 67140 BARR
09 84 28 77 96 - gilbert.brussieux@free.fr
Sur le stand n° SOL 5 : PICTABLE, plateau de service innovant ! Avec système d'accroche murale instantanée sur tout support (bois, pierre, carrelage, etc.), nos plateaux allient la fonction de service à celle de décoration. Ils sont créatifs et personnalisables et peuvent être vecteur de votre communication d'entreprise.

BLUE BEES

Blue Project SAS 75011 PARIS
01 84 62 00 17 - contact@bluebees.fr
www.bluebees.fr
Sur le stand n° SOL 7 : Blue Bees, plateforme de financement participatif entièrement dédiée à l'agriculture et à l'alimentation écologique.

transformateur

ALGUES ARMORIQUE

Zone d'activités du Ponlé 22290 PLEGUEN
02 96 65 38 17 - www.algues-armorique.com
contact@algues-armorique.com
Sur le stand n° TRA 4 : Algues alimentaires, produits aux algues, cosmétiques aux algues, animations découverte en Bretagne, site de vente en ligne

SCHOLLER DIFFUSION

12 rue Felsch 67370 ITTLLENHEIM
03 88 69 92 78 - www.boulangeriescholler.com
boulangerie.scholler@orange.fr
Sur le stand n° TRA 18 : Première enseigne de pains bio Alsace depuis 1967. Votre spécialiste pain, viennoiserie et biscuiterie bio.

BRASSERIE LA NARCOSE

88 rue principale 67310 SCHARRACHBERGHEIM
07 83 93 70 53 - brasserienarcose@outlook.fr
www.lanarcose.com
Sur le stand n° TRA 23 : Découvrez nos bières artisanales Bio et N&P. Noire, blonde, blanche, ambrées, aux plantes, il y en a pour tous les goûts.

CHOCOLATERIE BERTON 18 rue des Varennes 86530 AVAILLES EN CHÂTELLERAULT
05 49 02 33 30 - chocolatberton@yahoo.fr
www.boutique-chocolat-pâtissier.com/
Sur le stand n° TRA 25 : OMEGACHOCO BERTON : maître artisan chocolatier ; chercheur sur les antioxydants et oméga3

MEDITERROIR

16 rue de Genlis 21560 BRESSEY SUR TILLE
03 45 21 30 27 - contact@mediterroir.com
www.mediterroir.com
Sur le stand n° TRA 28 : Savourer la Tunisie avec nos produits du terroir, huile d'olive bio, dattes bio demeter et l'artisanat en bois d'olivier.

CONFI SENS

63 rue Major Mouzon 6890 OCHAMPS
04 72 31 42 15 - info@confi-sens.be
www.confisens.be
Sur le stand n° TRA 10 : Confiseur biologique de guimauves et autres confiseries.

DNA - DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

7 rue de la Gare 68000 COLMAR
06 50 20 92 52 - adeline.pfleger@dna.fr
www.dna.fr
Sur le stand n° TRA 29 : DNA

LA GOUTTE D'OR DU PLATEAU

8 rue des Setrettes 39800 LE FIED
09 75 79 90 73
www.lagouttedorduplateau.com
contact@lagouttedorduplateau.com
Sur le stand n° TRA 6 : Artisan Huilier 100% Bio installé en Franche-Comté ayant pour devise: "Une terre, des mains ou l'or d'une essence."

FRANGIL GOURMET

2 rue des Aulnes 67590 WINTERSHOUSE
03 88 73 80 33 - frangilgourmet@orange.fr
www.frangilgourmet.fr
Sur le stand n° TRA 17 : Venez découvrir nos recettes de truites et saumons fumés. Préparés et salés à la main au sel sec, fumés au bois de hêtre dans le respect du savoir-faire traditionnel.

LA FROMAGERIE BIO

12 Impasse du Moulin
44415 BASSE GOULAINE
06 98 61 39 41 - menet-fromagerie@hotmail.fr
Sur le stand n° TRA 7 & 8 : Vente de fromages affinés d'Auvergne, de Lozère et du Larzac (Vache, chèvre, brebis)

SAVONNERIE ARGASOL

41 Rue d'Untergrombach
68160 SAINTE MARIE AUX MINES
03 89 58 83 43 - argasol@gmail.com
www.argasol.fr
Sur le stand n° TRA 19 : Savons bio produits en Alsace par méthode à froid, à l'huile d'argan, au lait d'anesse et aux plantes sous mention Nature et progrès

PÂTES GRAND'MÈRE

7 rue du Général de Gaulle 67521 MARLENHEIM
03 88 59 59 09 - efery@heimburger.com
www.grand-mere.fr
Sur le stand n° TRA 24 : Pâtes Grand'Mère, le spécialiste de la pâte bio aux oeufs, pâtes bio intégrales et pâtes bio sans gluten.

HUILES ESSENTIELLES MARTINETTI

Villa Mouniot 58290 SERMAGES
03 86 84 32 65 - philippe.martinetti@hotmail.fr
martinettibio.com
Sur le stand n° TRA 14 & 15 : Fabricant d'Huiles essentielles certifiées bio

LE MOULIN DES MOINES

104 rue de Verdun 11000 CARCASSONNE
06 03 60 40 81 - francoisrichard@ymail.com
Sur le stand n° TRA 1 : Le Moulin des Moines, épicerie bio, eau boissons végétales et bières.

LAITIÈRE DU HARAS HAFLINGER DE BOURGOGNE

8 rue du Haras 21230 MAGNIEN
03 80 90 18 09 - laiterieduharas@free.fr
www.laiterie-du-haras.fr
Sur le stand n° TRA 3 : Agrobiologiste et producteur de lait de jument bio à consommer et en produits de soins.

LES ARTISTES DE NATURE ADN LE PERE JEAN

11 rue Trouseau 75011 PARIS
01 43 55 55 77 - boutique@lesartistesdenature.fr
www.leperejean.com
Sur le stand n° TRA 20 : Produits du Père Jean aux extraits de racines de tamus contre les douleurs. Cosmétique biologique.

LES CAFES SATI

4 rue de Nantes 67027 STRASBOURG CEDEX
03 88 34 63 36 - info@cafesati.com
www.cafesati.com
Sur le stand n° TRA 11 : Café bio et commerce équitable en vente sur place, en grains, moulu et en dosettes

LES FINESSES DE LORRAINE

140 rue de Fresnes 88320 SENAIDE
09 82 12 94 05 - lesfinessesdelorraine@outlook.fr
Sur le stand n° TRA 26 : Fuseaux lorrain, filet mignon, saucisson copa

MAISON SAILLARD

51 Les Gros Louis 39150 FORT DU PLASNE
rodolphesaillard@gmail.com
Sur le stand n° TRA 16 : Artisans Jurassiens spécialisés en moutardes et vinaigres aux plantes, aux produits du terroir et vins médiévaux.

MANENTI OLIVIER

280 rue du Bois de la pretre 54470 FEY EN HAYE
06 81 88 55 15 - reg-ine@hotmail.fr

Sur le stand n° TRA 12 : Râpes, mandolines et accessoires de découpe Börner.

ECOBIOPLUS

32 rue du Docteur Estrabaud 72220 ECOMMOY
02 43 42 90 78 - mbdiffusion@hotmail.fr
www.ecobioplus.fr

Sur le stand n° TRA 13 : Redécouvrir le bicarbonate, l'ortie, le pissenlit, ces produits de base qui présentent de nombreuses vertus, santé, hygiène, cuisine, jardin, animaux

Ô MARIBELLE

44 rue André David 54170 OCHEY
06 29 60 17 40 - contact@glaces-marchetto.fr
https://epouvantails.fr/o-maribelle/

Sur le stand n° TRA 27 : Producteur de fruits, de glaces et sorbets.

MOULIN KIRCHER

10 quai du Moulin 67600 EBERSHEIM
03 88 85 71 10 - magasin@moulin-kircher.fr
www.moulin-kircher.fr

Sur le stand n° TRA 21 & 22 : Moulin Kircher: de la graine au pain.

FROMAGES DES VALLÉES JURASIENNES

8 route de Montarlot 70190 TRESILLEY
06 80 73 24 24 - polio.romain@orange.fr
Sur le stand n° TRA 2 : Fromages bio comtois au lait de vache et au lait de brebis (comté, tome etc...)

CEDRIC TURMEL BIO

11C rue de la Tuilerie 78490 GALLUIS
06 64 84 03 29 - turmel.c@me.com
www.cedricturnmel.com

Sur le stand n° TRA 5 : Cédric Turmel, artisan chocolatier bio transformateur de la fève. Aux minis tablettes pleines ou fourrées.

SAVONNERIE DU CEDRE

26 avenue Foch 67110 NIEDERBRONN LES BAINS
06 51 21 20 82
info@savonnerieducedre.com
www.savonnerieducedre.com

Sur le stand n° TRA 9 : Savonnerie artisanale et cosmétique naturelle. Entreprise familiale située à Niederbronn.

viticulteurs

AUBINEAU J-P VITICULTEUR

3 rue du Maine Cessac 16120 SAINT SIMEUX
05 45 97 50 14 - aubineau.jp@gmail.com

Sur le stand n° VIT 4 : Vins, Pineaux des Charentes, Cognac, Vins du domaine du Crêt de Bine

CHATEAU VENT D'AUTAN

Moustans-Haut 46800 SAINT MATRE
05 65 31 96 75 - vinbio@cahorsaoc.com
www.cahorsaoc.com

Sur le stand n° VIT 5 : Vins Cahors et de Coeur du Quercy, Eau de vie de Truffe, Pesteratrol de pépins de raisin et de pamplemousse en Demeter

CLOS JULIEN

127 chemin des Lavandières
24230 ST ANTOINE DE BREUILH
05 53 27 82 07 - sroka.viviane@orange.fr
www.closjulien.over-blog.com

Sur le stand n° VIT 3 : Petite exploitation familiale située à l'extrémité ouest du département de la Dordogne. Vins biologiques rouges AOC Bergerac et Montravel

DOMAINE YVES AMBERG

19 rue Fronholz 67680 EPGIF
03 88 85 51 28
amberg.yves@wanadoo.fr
www.vins-bio-amberg.com

Sur le stand n° VIT 1 : Cultiver et élever le vin en harmonie avec la nature, voilà notre vraie passion... depuis 20 ans déjà.

CHÂTEAU D'ARLUS

Château d'Arlus 81140 MONTELS
05 63 33 15 06
info@chateau-d-arlus.com
www.chateau-d-arlus.com

Sur le stand n° VIT 7 : CHATEAU D'ARLUS. Vins bio AOP Gaillac et IGP Côtes du Tarn

ACHILLEE

50 rue de Dambach 67750 SCHERWILLER
03 88 82 20 13
pierre@achillee.alsace
www.achillee.alsace

Sur le stand n° VIT 9 : Achillee : nouveau domaine viticole en biodynamie

SCEA CHATEAU CAJUS

Lieu dit Cajus
33750 SAINT GERMAIN DU PUCH
05 57 24 01 - 15 contact.cajus@gmail.com
www.chateau-cajus.eu

Sur le stand n° VIT 2 : Vins de Bordeaux, Bordeaux supérieur, Bordeaux rouge et rosé, Clairet, bordeaux blanc sec, Sauterne

MIIMOSA

Le financement participatif
au service de l'agriculture et de l'alimentation

Besoin de financement pour votre projet agricole ?

Rencontrez MiiMOSA,
leader européen du financement participatif
pour l'agriculture et l'alimentation



Don avec contrepartie

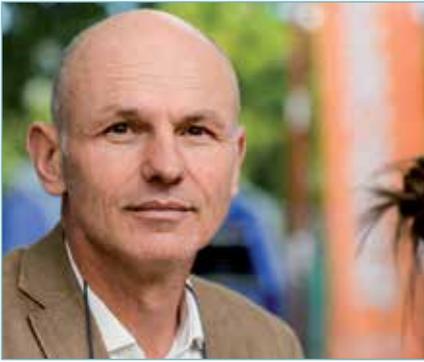


Prêt participatif

RDV
dans l'espace
« Innovation »
Stand n°4

Avec MiiMOSA, c'est le grand public qui finance votre projet, et ça change tout !

www.miimosa.com



BiObernai 2019

Où est l'essentiel ?

Dans la vie, c'est quoi l'essentiel ? Combien d'entre nous prennent le temps de se poser cette question ? Trop occupés (voire même préoccupés) à courir après le temps, la réussite et ses lauriers, le pouvoir, l'argent, une consommation boulimique matérielle voire relationnelle, une écrasante majorité d'entre nous néglige ces temps de pause salutaires offrant pourtant un recul nécessaire pour prendre conscience que le bonheur véritable ne réside peut-être pas là où on le pense.

Si la satisfaction de nos besoins de sécurité, de reconnaissance, de confort et de plaisir est parfaitement légitime et participe à l'évidence à nous rendre heureux, elle nous entraîne également dans une spirale infernale d'insatisfaction permanente. Avez-vous remarqué combien la satisfaction d'un désir assouvi était fugace ? Combien lorsque inassouvi, il est source de frustration et de souffrance ? De tous temps, les grands philosophes quels que soient les époques et courants de pensées ont partagé le fruit de leurs réflexions sur le sujet, nous invitant à méditer sur l'essence même de notre condition humaine.

Quand on se rappelle que la racine étymologique du mot essentiel est "esse", qui signifie "être", on ne peut qu'observer que nos sociétés ne favorisent pas vraiment la culture de l'être, mais plutôt bel et bien celle de l'avoir. Matthieu Ricard, dans son ouvrage Plaidoyer pour le bonheur, écrit « le vrai bonheur procède d'une bonté essentielle qui souhaite du fond du cœur que chacun trouve un sens à son existence ».

Et si l'essentiel pour chacun était simplement de trouver un sens à sa propre vie ? Pour chacun, cet essentiel sera différent et très personnel mais pour tous, ce sera « l'indivisible en soi, ce dont on ne peut pas faire l'économie si l'on veut être soi », comme l'exprime la philosophe et psychanalyste Elsa Godart.

Ce thème de l'essentiel pour BiOber-

nai'19, c'est vous qui l'avez choisi à travers la grande séance de réflexion collective menée dans le cadre du thème de l'intelligence collective sur BiObernai 2017. Cette séance avait alors rassemblé près de 100 participants... dont les aspirations personnelles se sont révélées très similaires, orientées dans une même direction, celle d'un retour à l'essentiel. Plutôt que de se concentrer sur un passé révolu, nous avons opté pour un regard

résolument tourné vers le présent et le futur, d'où la question « Où est l'essentiel ? ». La 16ème édition de BiObernai promet donc d'être riche d'expériences, de visions, de partages, de témoignages, d'actions ... essentiels, qui seront autant de sources d'inspiration pour tous ceux qui aspirent à l'Essentiel dans leur vie.

Maurice Meyer

Directeur Fondateur de BiObernai

BiObernai
14, 15 & 16 septembre 2019
www.biobernai.com

Où est l'essentiel ?

ENTRÉE GRATUITE
TOUS LES MATINS
JUSQU'À 12H
ENTRÉE GRATUITE

Vendredi 14 et samedi 15 de 10h à 20h • Dimanche 16 de 10h à 19h
Tarifs (à partir de 12h) : 5 € / 2.50 € • Gratuit - de 12 ans
(Stück accepté)

ALSAACE | Grand Est | Qbernai | SUEZ | Gas & Eau | Botanic | BANQUE des TERRITOIRES | GAIA | sati | CORA | GRIPPLE | SCHOLL | ZÉRO 100% | bigu | 3 grand est | SNCF | ter | éco

Le Salon de l'Agriculture Biologique en Als@ce

Merci à tous les partenaires BiObernai 2018 !



Bénévole ?
Mon rêve !

Rejoignez l'équipe des bénévoles de BiObernai

BiObernai

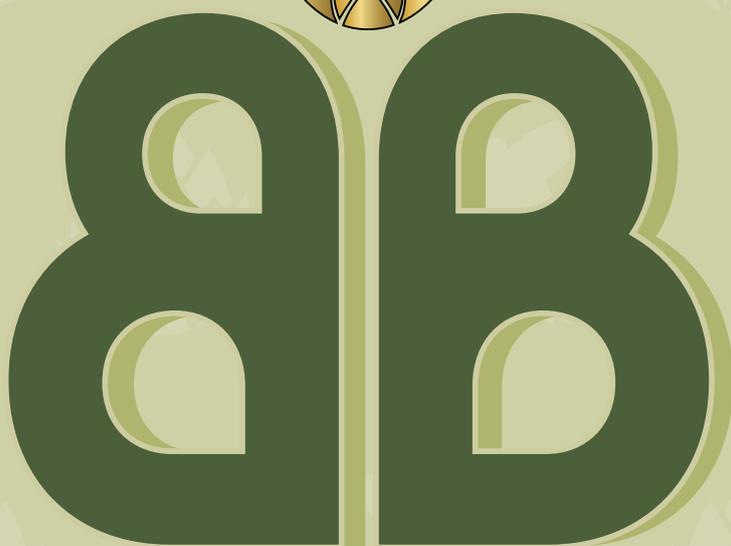
f sababiobernai



03 88 23 29 54

saba.biobernai@gmail.com

Spécial BioBernai 2018



2 BIÈRES
BIO
À DÉGUSTER
ICI !

BIOBERNAI BIER

accueille



Prétexte

Bi**o**bernai  Le salon qui désaltère

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

www.biobernai.com