



Dossier de Presse

Bio**bernai**

www.biobernai.com

Nourrir le corps et l'esprit

11, 12 et 13 septembre 2020

Obernai

SOMMAIRE

BIOBERNAI : NOURRIR LE CORPS ET L'ESPRIT	Page 3
EDITO PAR MAURICE MEYER, DIRECTEUR FONDATEUR DU SALON.....	Page 5
NOURRIR LE CORPS ET L'ESPRIT	
LE PROGRAMME CAFÉ KLATSCH.....	Page 6
• Café Klastch : Causeries et rencontres échanges.....	Page 6
LE PROGRAMME ÉCO-JARDINAGE	Page 11
• Conférences et ateliers	Page 11
LE PROGRAMME ÉCO-HABITAT	Page 14
• Conférences.....	Page 14
LES ATELIERS DO IT YOURSELF.....	Page 16
LE PROGRAMME PAVILLON ZEN	Page 18
• Conférences bien-être & être	Page 18
• Ateliers pratiques Wellness	Page 22
LE PROGRAMME DIVERTISSEMENTS.....	Page 26
• Spectacle équestre médiéval.....	Page 26
• Arts et traditions populaires d'Alsace	Page 27
• Concert de clôture	Page 28
• Déambulations artistiques et musicales	Page 29
• Lecture contée	Page 29
LE PAVILLON DES P'TITS LOUPS	Page 30
L'INCONTOURNABLE : LA FERME DES ANIMAUX.....	Page 30
BIOBERNAI, UN ÉVÉNEMENT ÉCO-ENGAGÉ, ÉCO-RESPONSABLE ET SOLIDAIRES.....	Page 31
LISTE DES PARTENAIRES	Page 32
LISTE DES EXPOSANTS	Page 33
PROTOCOLE SANITAIRE.....	Page 36
INFOS PRATIQUES	Page 37
PLAN DU SALON	Page 38
ANNEXE : Charte des 77 actions éco-engagée de BiObernai 2020	Page 40

BIOBERNAI 2020... NOURRIR LE CORPS ET L'ESPRIT EN MODE BIO BIEN SÛR !

les 11, 12 et 13 septembre 2020



La 17^{ème} édition de BiObernai, le Salon de l'Agriculture biologique en Alsace se tiendra, comme prévu, les 11, 12 et 13 septembre prochains à Obernai (Bas-Rhin - Alsace), avec le soutien engagé de la Ville d'Obernai et celui renouvelé du pôle habituel des partenaires fidèles à la manifestation. La scénographie de BiObernai 2020 sera néanmoins légèrement adaptée à la situation sanitaire exceptionnelle. Dans le contexte général actuel tant économique que sanitaire, l'heure sera à la simplicité et à la sobriété. BiObernai 2020 se recentrera ainsi sur l'essence même de l'événement : un grand

marché en plein air, festif, convivial et chaleureux, fêtant l'art du bien et même du mieux vivre en mode bio aux pieds des remparts de la jolie ville d'Obernai. Le port du masque sera obligatoire pour tous sur l'ensemble du site (en dehors des moments de pause restauration assise, et pour les intervenants dans les espaces conférences).

Un grand rendez-vous bio attendu en cette rentrée 2020 !

Après plusieurs mois difficiles qui ont vu l'annulation en série des événements et divertissements programmés après le 15 mars, BiObernai 2020 devrait, par sa tenue, marquer particulièrement la rentrée 2020 de son empreinte. « Nous sommes vraiment heureux de pouvoir assurer la tenue de cette 17^{ème} édition, d'autant que tous les événements « bio » du printemps ont été annulés comme chacun sait, dont notre manifestation PEPS & ZEN dont nous devons tenir notre 2^{ème} édition fin avril au Château de Thanvillé », commente Maurice Meyer.

Une édition plus que jamais dans l'air du temps !

La situation de crise sanitaire inédite que nous connaissons mondialement a obligé la population à rester confinée de longues semaines et à restreindre ses déplacements dans le temps et l'espace. De cette situation exceptionnelle sont nés de nouveaux modes de consommation et d'achat. En particulier, un mode de vie plus simple,



déjà en vogue auprès d'une certaine frange de la population, nous a invité à nous recentrer sur l'essentiel : se consacrer à sa famille, cuisiner, acheter local et directement aux producteurs proches de chez soi... et privilégier le bio ! En quelques semaines, la consommation bio a fait un bond de plus de 25% partout en France (Etude du cabinet NIELSEN d'avril 2020)*... Cette 17ème édition se déroulera donc dans un climat des plus propices pour un public demandeur, en attente de pouvoir revenir à la rencontre des exposants présents, nombreux malgré une situation économique pas toujours simple pour eux, poursuit Maurice Meyer. « Mme la Sous-préfète de sélestat nous a validé la tenue de l'événement à condition de respecter la consigne gouvernementale, à savoir le port du masque obligatoire pour tous et sur l'ensemble du site ». L'organisation a également prévu la mise à disposition d'une quinzaine de distributeurs de gel hydro-alcoolique à pédale, offerts par la MALJ et son association Mutuelle & Solidarité. Les distances de sécurité seront également assurées dans les files d'attente, dans les espaces de restauration et de conférences. « Nous en appelons au civisme de chacun, visiteurs comme exposants, afin que cette édition particulière de BiObernai se déroule dans l'état d'esprit qui caractérise cet événement : convivialité, simplicité et accueil chaleureux » conclut Maurice Meyer.

Un thème 2020 recentré sur l'essentiel : nourrir le corps et l'esprit !

BiObernai se teinte chaque année d'une thématique particulière, entraînant le public à se questionner sur ses habitudes de vie, de consommation, mais aussi à s'interroger sur ses croyances, ses convictions, ses espoirs, ses rêves, ses aspirations... Après une édition 2019 qui avait convié les visiteurs à se poser la question « où est l'essentiel ? », 2020 s'intéresse à la notion de nourriture, au sens propre comme au sens figuré. Une vaste question à laquelle, de tous temps, les philosophes, médecins et grandes figures spirituelles ont tenté de répondre. De nos jours, dans nos sociétés plus matérialistes, chacun s'accorde quand même à dire que pour être heureux, en bonne santé tant physique que mentale, mieux vaut adopter une hygiène de vie globale : choisir une alimentation de qualité, de préférence biologique (« bio » signifiant « la vie »), mais aussi un mode de pensée constructif et optimiste, gérer au quotidien son stress en faisant une activité physique ou en méditant, se préserver au mieux de tous types de pollution, peut-être même trouver un sens à sa vie... et pour parvenir à ce but, il s'agit de savoir comment bien nourrir son corps et son esprit, un sujet plus jamais d'actualité !

Un programme 2020 adapté au contexte et aux contraintes

Cette édition offrira un programme quelque peu allégé de tout ce qui pourrait paraître superflu en ces temps de nécessaire recentrage sur l'essentiel. Outre les exposants, organisés en pôles thématiques comme chaque année, les conférences et ateliers seront maintenus ainsi que les animations artistiques et musicales, en déambulation. Les pôles restauration et buvettes qui attirent toujours un public très nombreux seront éclatés en plusieurs spots, offrant suffisamment d'espace pour permettre une distanciation. Les animations enfants réduites à leur minimum suivront les mêmes règles.

L'EDITO

Par **Maurice Meyer**, Directeur Fondateur de BiObernai



Nourrir le corps et l'esprit

Il faut entretenir la vigueur du corps pour conserver celle de l'esprit.

Vauvenargues, Les réflexions et maximes (1746)

De tous temps, philosophes et grandes figures spirituelles proposent une vision unitaire de l'être humain : « nourrir le corps sans nourrir l'esprit est principe de stérilité ». Les humanistes ont fait du « banquet le lieu où conjuguer, avec sagesse, les mets et les mots, les saveurs et les savoirs ». Dans la tradition judéo-chrétienne, le rituel des repas a toujours revêtu un caractère sacré, où se mêlent, partage et générosité avec les autres et communion avec le divin.

Ce rapprochement, fait de tous temps, entre nourriture du corps et nourriture de l'âme ou de l'esprit pose de nombreuses questions. Au-delà des principes, rituels, croyances philosophiques et religieux de chacun, la qualité de ce que nous ingérons aurait-elle une incidence, non seulement sur le maintien en vie et en bonne santé de notre organisme mais aussi sur la qualité de ce que nous pensons, de ce que nous éprouvons ? Quand on parle de nourriture, parlons-nous uniquement de nourriture matérielle ou d'un autre type de nourriture ?

Dans ce monde moderne et matérialiste dans lequel nous vivons, des médecins et praticiens de santé, de plus en plus nombreux, s'ouvrent à une vision plus holistique des choses : ils commencent à faire des liens entre une santé physique et mentale générale qui s'altère pour un nombre croissant de personnes, la qualité des aliments que nous ingérons, notre environnement de vie pollué de toutes parts (ondes électromagnétiques, profusion d'impressions et d'images générées par les canaux d'informations multiples), mais aussi avec la qualité des pensées et des émotions que nous cultivons.

Il est certain, que pour être heureux, en bonne santé tant physique que mentale - ce à quoi chacun aspire, non ? - il vaut mieux manger des aliments de qualité biologique (donc « vivants »), cultiver des pensées positives, se préserver du stress et de tous types de pollution, peut-être même trouver un sens à sa vie... d'où l'importance, pour parvenir à ce but, de bien nourrir son corps et son esprit !

C'est ce que nous aurons la joie de vous proposer sur BiObernai en 2020 !



Programme

Café Klatsch



SPÉCIAL «Nourrir le corps et l'esprit»



Co-animé par

Richard Welter, Professeur à l'Université de Strasbourg, Chercheur en chimie des matériaux, moléculaire et géochimie. Fondateur de l'association ATA (Action Transdisciplinaire Alsace),



Frédéric Theismann, Cofondateur de COHERENCE.life, Cofondateur de DMA-Tech et Codirigeant de SA Group International



Vendredi 11 septembre

Café Klatsch - Accès libre

14h30-15h15

L'eau du robinet, un partenaire bien-être au quotidien

Lionel BERTIN, directeur Alsace SUEZ Eau France

16h30-17h15

Le haut pouvoir régénérant de la nature sur le corps et l'esprit

À la découverte des effets connus et mesurables de la nature et de la sylvothérapie sur le corps à travers les 5 sens et sur l'esprit

Denis JUNG, ingénieur agronome et géobiologue

17h30-18h15

Les 3 nourritures essentielles de l'être humain

L'organisme humain a besoin de trois types de nourritures très différentes. De la qualité et de la quantité de ces nourritures va dépendre notre équilibre biologique (la santé) mais aussi notre équilibre psychologique et nos aspirations. Quel est le rôle de la conscience dans les processus digestifs ? Que pouvons nous facilement mettre en oeuvre ?

Richard WELTER, Professeur à l'Université de Strasbourg, Chercheur en chimie des matériaux, moléculaire et géochimie. Fondateur de l'association ATA (Action Transdisciplinaire Alsace), membre de l'Académie Rhénane et du CIRET (Paris).



Samedi 12 septembre

Café Klatsch - Accès libre

11h-11h45

Le quinoa, l'aliment le plus sain de la planète

À travers une dégustation de recettes sucrées et salées réalisées avec le quinoa solidaire du Salar d'Uyuni (qui contient 7 fois plus de vitamines !), découvrez comment Voix Libres a transformé les femmes les plus souffrantes en leaders ? Des esclaves en entrepreneuses ? Des clés pour nourrir son corps et son esprit pour un développement personnel au service des autres ... un chemin pour un monde meilleur.

Coralie DEWAVRIN, Chargée de projets à VOIX LIBRES.

12h-12h45

Démonstration et dégustation

Comment avoir une nutrition saine, durable et pleine de plaisir

Apprenez à avoir une nutrition saine, votre corps vous en remerciera.

Dédicace du livre «Comment se soigner avec le chocolat»

Jean-Claude BERTON, Chocolaterie Berton, créateur de l'Omegachoco, auteur du livre «Comment se soigner avec le chocolat».

13h30-14h15

Les 3 nourritures essentielles de l'être humain

L'organisme humain a besoin de trois types de nourritures très différentes. De la qualité et de la quantité de ces nourritures va dépendre notre équilibre biologique (la santé) mais aussi notre équilibre psychologique et nos aspirations. Quel est le rôle de la conscience dans les processus digestifs ? Que pouvons nous facilement mettre en oeuvre ?

Richard WELTER, Professeur à l'Université de Strasbourg, Chercheur en chimie des matériaux, moléculaire et géochimie. Fondateur de l'association ATA (Action Transdisciplinaire Alsace), membre de l'Académie Rhénane et du CIRET (Paris).

14h30-15h15

Apprendre à reconnaître les plantes sauvages pour leurs qualités gustatives, nutritives et thérapeutiques

Comment reconnaître des plantes médicinales, à usage culinaire, assurant la biodiversité et/ou mellifères ? Quels sont leurs usages dans tous ces domaines, comment les préparer pour conserver ou améliorer la santé dans la voie naturopathique ?

Christian BUSSE, Dr en pharmacie et en ethnologie, Fondateur de l'école Plantasanté.



15h30 – 16h15

Une eau saine pour une vie saine

L'eau que nous buvons en Alsace, d'où vient-elle? Sa qualité, à quoi est-elle liée? Sa composition? Ses minéraux d'où viennent-ils? Quelles différences, eau du robinet, eau en bouteille... eau de la plaine, eau de source....Que deviennent nos ressources en eau, les sécheresses et les usages vont-ils dégrader sa qualité ou l'épuiser, quel est l'avenir de l'eau en Alsace? Quelle est notre empreinte personnelle sur cette ressource en eau?.....

Gwendoline BACHER, (Enseignante Hydraulique) et **Valérie FARLOTTI GIORDANO** (Enseignante Physique Chimie) - Coordinatrices des formations BTSA Gestion et Maîtrise de l'eau au Lycée agricole d'Obernai.

16h30 – 17h15

Réussir sa transition alimentaire

À la recherche de repères nouveaux pour le monde à venir : nouvelles façons de voir, de penser, pour une approche globale de l'alimentation et de la santé.

Gérard VERRET, Formateur et Président de l'association « Jardin Gourmand ».

17h30 – 18h15

Méditer pour son corps et son esprit

Quels sont les bienfaits physiques, émotionnels, intellectuels et spirituels de la méditation ? Étonnamment, étude après étude, la méditation s'avère être une sorte de « médicament universel » du corps et de l'âme. Pourquoi et comment ne plus se passer d'une ressource aussi précieuse, comment dépasser nos propres résistances ?

Frédéric THEISMANN, Cofondateur de COHERENCE.life, Cofondateur de DMA-Tech et Codirigeant de SA Group International.

Dimanche 13 septembre

Café Klatsch - Accès libre

11h – 11h45

Une eau saine pour une vie saine

L'eau que nous buvons en Alsace, d'où vient-elle? Sa qualité, à quoi est-elle liée? Sa composition? Ses minéraux d'où viennent-ils? Quelles différences, eau du robinet, eau en bouteille... eau de la plaine, eau de source....Que deviennent nos ressources en eau, les sécheresses et les usages vont-ils dégrader sa qualité ou l'épuiser, quel est l'avenir de l'eau en Alsace? Quelle est notre empreinte personnelle sur cette ressource en eau?.....

Gwendoline BACHER, (Enseignante Hydraulique) et **Valérie FARLOTTI GIORDANO** (Enseignante Physique Chimie) - Coordinatrices des formations BTSA Gestion et Maîtrise de l'eau au Lycée agricole d'Obernai



12h - 13h

Pourquoi les futurs consom'acteurs, nos enfants, vont-ils nous sauver ?

L'alimentation dans notre société et les conséquences de la malnutrition - Les bases et les repères du goût pour bien manger entrent dans les écoles - Comment reconnaître un bon produit ? - Comment se servir de son palais des saveurs ?... Dégustation incluse.

Jean-Claude BERTON, Chocolaterie Berton, créateur de l'Omegachoco, auteur du livre «Comment se soigner avec le chocolat»

13h30 - 14h15

À la (re)découverte des plantes sauvages comestibles

Rencontre-échanges avec animation visuelle et gustative autour des plantes sauvages comestibles.

Aurore LAB, productrice, cueilleuse, transformatrice et animatrice autour des plantes comestibles - Fondatrice de Symbi'Ose Nature (Vosges)

14h30 - 15h15

Apprendre à reconnaître les plantes sauvages pour leurs qualités gustatives, nutritives et thérapeutiques

Comment reconnaître des plantes médicinales, à usage culinaire, assurant la biodiversité et/ou mellifères ? Quels sont leurs usages dans tous ces domaines, comment les préparer pour conserver ou améliorer la santé dans la voie naturopathique ?

Christian BUSSE, Dr en pharmacie et en ethnologie, Fondateur de l'école Plantasanté.

15h30 - 16h15

Kéfir, kombucha, spiruline... les aliments du futur

Il existe aujourd'hui beaucoup d'aliments ultra-nutritifs oubliés. Echanges autour de 3 d'entre eux sur l'importance de les (re)découvrir et de les cultiver en autonomie chez soi pour notre santé et celle de la planète.

Axel BIDAULT, directeur général et **Cléo JOUVE-CORNELOUP**, présidente et responsable laboratoire - ORISAE

16h30 - 17h15

Le haut pouvoir régénérant de la nature sur le corps et l'esprit

À la découverte des effets connus et mesurables de la nature et de la sylvothérapie sur le corps à travers les 5 sens et sur l'esprit

Denis JUNG, ingénieur agronome et géobiologue



17h30 - 18h15

Nourrir le corps et l'esprit en entreprise : un leadership inspiré par des valeurs éthiques et spirituelles est-il possible ?

Réconcilier contraintes économiques, recherche de performance et aspirations humaines les plus élevées : quadrature du cercle ou pas ?

Comment les niveaux de conscience peuvent nous éclairer pour avancer vers une organisation empathique, au service de l'évolution de chacun ?

Frédéric THEISMANN, Cofondateur de COHERENCE.life, Cofondateur de DMA-Tech et Codirigeant de SA Group International.





Programme

CONFÉRENCES ET ATELIERS ECO-JARDINAGE

Espace conférence (Pagode bleue) – Espace Eco-jardinage –
Accès libre

Vendredi 11 septembre

17h30 -18h15

Le potager du paresseux

Le " Potager du Paresseux " est une façon de produire des légumes « plus que bio », en abondance, sans aucun travail du sol : pas de bêche, pas de pioche, pas de binette, pas même de " Grelinette ", et bien sûr, pas de motoculteur ! Sans aucun engrais, sans pesticides et sans buttes ... La méthode repose sur une couverture permanente du sol avec du foin ou, pour certaines plantes, avec du Bois Raméal Fragmenté. Elle vise aussi une coopération étroite avec «le vivant», et par conséquent, le respect de la biodiversité. Cette année, la présentation sera centrée sur les conséquences du changement climatique et la nécessité de s'y adapter.

Didier HELMSTETTER, ingénieur agronome.

Samedi 12 septembre

13h30-14h15

L'art d'entretenir ses arbres fruitiers

Comment bien nourrir ses arbres avec un bon apport d'engrais et au bon moment ? Comment bien le tailler et à quel moment ? Comment prévenir et traiter contre les maladies et les parasites.

Frédéric GOECKLER, Responsable rayon pépinière chez BOTANIC.

14h30-15h15

Le jardin Hortus

Le jardin Hortus, une manière intéressante d'inviter à nouveau dans nos jardins nos amis les auxiliaires. Explications sur ce qu'est le jardin Hortus et ce qu'il génère comme bienfaits dans le jardin.

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

15h30 -16h15

Bien réussir son compost

Comment bien choisir son composteur (type de compost lombricomposteur, Bokashi, composteur traditionnel, usage maison ou appartement) ? Comment bien démarrer son composteur ? Comment entretenir et utiliser son compost ?

Eric BURGARD, conseiller de vente pépinière, BOTANIC.

16h30-17h15

La forêt sanctuaire

La forêt sanctuaire est un concept très simple qui permet dès à présent d'agir pour la planète, une alternative écologique d'inhumation cinéraire développée outre-Rhin et inédite en France. A découvrir absolument au-delà de nos croyances et de notre conception personnelle sur le sujet.

Denise HEILBRONN, Présidente, **Marie-Ange HUMM** et **Marie-Dominique LANGEN**, membres du bureau de l'association Au-delà des Racines.

17h30 -18h15

Le potager du paresseux

Le " Potager du Paresseux " est une façon de produire des légumes « plus que bio, » en abondance, sans aucun travail du sol : pas de bêche, pas de pioche, pas de binette, pas même de " Grelinette ", et bien sûr, pas de motoculteur ! Sans aucun engrais, sans pesticides et sans buttes ... La méthode repose sur une couverture permanente du sol avec du foin ou, pour certaines plantes, avec du Bois Raméal Fragmenté. Elle vise aussi une coopération étroite avec «le vivant», et par conséquent, le respect de la biodiversité. Cette année, la présentation sera centrée sur les conséquences du changement climatique et la nécessité de s'y adapter.

Didier HELMSTETER, ingénieur agronome.

Dimanche 13 septembre

11h-11h45

L'art d'entretenir ses arbres fruitiers

Comment bien nourrir ses arbres avec un bon apport d'engrais et au bon moment ? Comment bien le tailler et à quel moment ? Comment prévenir et traiter contre les maladies et les parasites.

Frédéric GOECKLER, Responsable rayon pépinière chez BOTANIC.

13h30-14h15

La forêt sanctuaire

La forêt sanctuaire est un concept très simple qui permet dès à présent d'agir pour la planète, une alternative écologique d'inhumation cinéraire développée outre-Rhin et inédite en France. A découvrir absolument au-



delà de nos croyances et de notre conception personnelle sur le sujet.

Denise HEILBRONN, Présidente, **Marie-Ange HUMM** et **Marie-Dominique LANGEN**, membres du bureau de l'association Au-delà des Racines.

14h30-15h15

Le jardin Hortus

Le jardin Hortus, une manière intéressante d'inviter à nouveau dans nos jardins nos amis les auxiliaires. Explications sur ce qu'est le jardin Hortus et ce qu'il génère comme bienfaits dans le jardin.

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

15h30-16h15

Bien réussir son compost

Comment bien choisir son composteur (type de compost lombricomposteur, Bokashi, composteur traditionnel, usage maison ou appartement) ? Comment bien démarrer son composteur ? Comment entretenir et utiliser son compost ?

Eric BURGARD, conseiller de vente pépinière, BOTANIC.

17h30-18h15

Le potager du paresseux.

Le « Potager du Paresseux » est une façon de produire des légumes « plus que bio » en abondance, sans aucun travail du sol : pas de bêche, pas de pioche, pas de binette, pas même de « Grelinette », ... et bien sûr, pas de motoculteur ! Sans aucun engrais et sans pesticides... C'est une façon de jardiner "plus que bio". La méthode repose sur une couverture permanente du sol avec du foin, ou pour certaines plantes, avec du Bois Raméal Fragmenté.

Didier HELMSTETTER, ingénieur agronome.

Dimanche 13 septembre 2020 de 9h à 12h

SORTIE BOTANIQUE

À la découverte des baies sauvages et de leurs usages

Sur le Mont National à Obernai

Animée et guidée par **Bernard WENTZ**, guide-nature

Observer et apprendre à reconnaître les baies sauvages, apprendre à différencier les baies toxiques des comestibles. Partage de recettes contenant des baies ...

Au départ de BiObernai, RDV à 8h50 à l'entrée du salon.

Inscription par tél au **07 81 96 37 54**, par email

bernard.wentz@gmail.com ou sur BiObernai, les vendredis et samedis au chalet info à l'entrée. Nombre limité de places.



Programme

CONFÉRENCES ÉCO-HABITAT

Pagode bleue - Entrée espace Energie-Habitat - Accès libre

Vendredi 11 septembre

14h - 15h15

Cuisson basse température : de l'entrée au dessert en une seule cuisson

Un représentant de l'Omnicuiser Vitalité

15h30 - 16h15

Le haut pouvoir désinfectant de la vapeur sèche

Une réponse naturelle et écologique aux exigences d'hygiène et de propreté, d'assainissement de l'air et de sécurité sanitaire de tout espace accueillant du public.

Odile EHRBAR, fondatrice de Vapodil et **Magali KENNEL**, directrice commerciale du Réseau Cocci

Samedi 12 septembre

12h - 13h15

Cuisson basse température : de l'entrée au dessert en une seule cuisson

Un représentant de l'Omnicuiser Vitalité

14h30 - 15h15

Trucs & astuces pour dépolluer et assainir votre intérieur

Par un éco-conseiller Vapodil

15h30 - 16h15

Je suis responsable de l'eau que je bois

Pourquoi boire ? Comment boire ? Quelle hydratation pour quels besoins ? Que boire en se prenant soi-même en charge ? Qu'est-ce que la société nous offre dans ce domaine : l'eau du robinet, les bouteilles d'eau, l'eau filtrée ? Quels sont les systèmes de filtration ainsi que leurs avantages, leurs qualités et leurs défauts ? Les avantages personnels en environnementaux.

Jean-Claude KUEHN - EAURIGINELLE

16h30 - 17h15

Autoconsommation photovoltaïque état de l'art 2020

L'autoconsommation solaire se développe aussi bien dans le résidentiel que dans le secteur professionnel. Description de l'état de l'art, des solutions techniques et exemples de cas pratiques.

Stéphane KLEIN, gérant de Hydro Alsace



Dimanche 13 septembre

12h – 13h15

Cuisson basse température : de l'entrée au dessert en une seule cuisson

Un représentant de l'Omnicuisson Vitalité

14h30 – 15h15

Trucs & astuces pour dépolluer et assainir votre intérieur

Par un éco-conseiller Vapodil

15h30 – 16h15

Je suis responsable de l'eau que je bois

Pourquoi boire ? Comment boire ? Quelle hydratation pour quels besoins ? Que boire en se prenant soi-même en charge ? Qu'est-ce que la société nous offre dans ce domaine : l'eau du robinet, les bouteilles d'eau, l'eau filtrée ? Quels sont les systèmes de filtration ainsi que leurs avantages, leurs qualités et leurs défauts ? Les avantages personnels et environnementaux.

Jean-Claude KUEHN - EAURIGINELLE

16h30 – 17h15

Autoconsommation photovoltaïque état de l'art 2020

L'autoconsommation solaire se développe aussi bien dans le résidentiel que dans le secteur professionnel. Description de l'état de l'art, des solutions techniques et exemples de cas pratiques.

Stéphane KLEIN, gérant de Hydro Alsace





Do it yourself

ATELIERS DO IT YOURSELF

Sous la YOURTE - Espace distributeurs

Vendredi 11 septembre

11h30 - 12h30

La cuisson au wok : rapide et vitaminée !

Démonstration de la réalisation d'un wok alsacien

Avec **Pascale Uhl**, BAUMSTAL

16h - 17h15

Initiation à l'aquarelle

Avec **Jean-Martin VINCENT**, artiste peintre, Calligraphe, Vitrailliste

Inscription sur place uniquement

Nombre de participant limité à 8 personnes - 14 €/pers

Samedi 12 septembre

12h - 13h

Conserver le meilleur du cru dans le cuit pour des aliments plein de vitalité !

A la découverte de tous les modes de cuisson douce : à l'étouffée, à la vapeur douce, au bain-marie - Démonstration de la réalisation d'un repas complet équilibré. Avec **Pascale Uhl**, BAUMSTAL

13h30 et 16h

Les petites astuces beauté de Sarah

Inscription sur place uniquement - Nombre de participant limité à 9 personnes. Participation : 5€/pers + 1€ pour le contenant

17h30 - 18h15

Apprendre à fabriquer une pierre d'argile (pierre blanche)

Avec **Frédérique Lefèvre**, Atelier Grün

Sur réservation uniquement - Nombre de participant limité à 9 personnes

Participation : 5€/personne + 1€ pour le contenant



Do it yourself

Dimanche 13 septembre

11h – 12h

Atelier couture zéro déchet :

recyclez vos filets à fruits et légumes en sac à vrac !

Avec **Stéphanie**, La P'tite Guitoune

Nombre de places limité à 8 pers. – Machines à coudre fournies

Participation : 15 €/personne – Niveau débutant

13h15 – 14h15

La cuisson douce des céréales et légumineuses :

le meilleur du cru dans le cuit !

A la découverte de tous les modes de cuisson douce : à l'étouffée, à la vapeur douce, au bain-marie – Démonstration de la réalisation d'un repas complet équilibré. Avec **Pascale Uhl**, BAUMSTAL

14h30 – 16h

Initiation à l'aquarelle

Avec **Jean-Martin VINCENT**, artiste peintre, Calligraphe, Vitrailliste

Inscription sur place uniquement – Nombre de participant limité à 8 personnes

– 14€/pers

16h15 – 17h

Apprendre à fabriquer son gel désinfectant pour le ménage

Avec **Frédérique Lefèvre**, Atelier Grün

Sur réservation uniquement – Nombre de participant limité à 9 personnes

Participation : 5€/personne + 1€ pour le contenant

Autour de la yourte

De 10h à 19h

Démonstration du travail du cuir / Expo vente (**Atelier Frère Jul**)

Expo-vente d'aquarelles de **JM VINCENT**

BON À SAVOIR :

Ces ateliers sont payants et pour certains, sur réservation, directement sur place.
Chaque participant repart avec sa création.

Programme

PAVILLON ZEN

CONFÉRENCES BIEN-ÊTRE & SANTÉ AU NATUREL

Espace Conférences Bien-être – Accès libre

Vendredi 11 septembre

14h30 -15h15

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

Rapport direct d'un déséquilibre de la mâchoire et des tensions musculaires de la nuque et du dos, migraines, névralgies, acouphènes, vertiges, problèmes tendineux etc...

Alfred PFENNIG, Heilpraktiker Formateur en équilibre postural.

15h30 -16h15

Les constellations familiales et systémiques selon Idris Lahore

Quels sont les principes de cette méthode thérapeutique ? Ses applications dans la santé, l'harmonie relationnelle, la réussite professionnelle, la recherche de meilleures solutions à des problèmes récurrents ? Ses liens avec la psychogénéalogie ? Son déroulement et l'expérimentation ? Comment se former ? etc...

Youssef CHRAIBI et **Mélanie MAHR**, constellateurs

16h30-17h15

Les 9 types de l'Ennéagramme : se connaître pleinement

L'Ennéagramme est un outil précis et efficace de connaissance de soi, des autres et du monde. Découvrez avec humour 9 types de personnalités pour repérer et comprendre les mécanismes psychologiques qui nous animent.

Vincent VINOT, Ecole Ann'France

17h30-18h15

Jus de légumes, plantes sauvages et autres astuces pour booster sa vitalité !

A la découverte de tous les bienfaits des jus de légumes, des plantes sauvages et autres astuces pour renforcer notre système immunitaire.

Elodie LUCK, Pure Vital



Samedi 12 septembre

11h - 11h45

Les 9 types de l'Ennéagramme : se connaître pleinement

L'Ennéagramme est un outil précis et efficace de connaissance de soi, des autres et du monde. Découvrez avec humour 9 types de personnalités pour repérer et comprendre les mécanismes psychologiques qui nous animent.

Vincent VINOT, Ecole Ann'France

12h - 12h45

Se libérer de ses problématiques récurrentes grâce aux constellations familiales et systémiques

Quels sont les principes de cette méthode thérapeutique ? Ses applications dans la santé, l'harmonie relationnelle, la réussite professionnelle, la recherche de meilleures solutions à des problèmes récurrents ? Ses liens avec la psychogénéalogie ? Son déroulement et l'expérimentation ? Comment se former ? etc...

Nil AKTAR et **Alban BELLAMY**, constellateurs

13h30 - 14h15

Des clés pour vivre l'instant présent

Qu'est-ce qui vous empêche de vivre ici et maintenant et qu'est-ce qui le favorise ? Didier Thiellet vous partagera son expérience de la « pratique de l'instant » et de ce qu'elle apporte.

Didier THIELLET, Jardiner dans l'amour

14h30 - 15h15

Les métaux lourds, comment s'en débarrasser ?

Leurs origines, leur incidence sur notre santé, la façon de les mesurer, les solutions pour les éliminer de notre organisme.

Société **Ozenbiotec**

15h30 - 16h15

Lorsque le toucher devient information, au delà du quantique

Le vivant entre informations et matières, entre ondes et énergies, un pas certain vers une thérapie du futur.

Claude-Yves PELS, Praticien de Santé en Psychonomie (Maison Fontaine de Vie)



16h30 – 17h15

Naturopathe : une vision globale de la santé

La médecine a tendance à chercher une seule cause au développement d'une maladie, mais en réalité la maladie est toujours multifactorielle. Il est donc important d'agir à différents niveaux pour espérer une guérison durable et éviter une récurrence. La naturopathie propose une approche complémentaire à celle de la médecine allopathique. En cela, elle peut être une aide pour toute personne, qu'elle en soit en bonne santé ou malade.

Daniel CAROFF, médecin naturopathe, acupuncteur, Fondateur de l'ANAE (Académie de Naturopathie Essentielle)

17h30 – 18h15

Les entités et parasites invisibles, quelles significations ?

Un phénomène de « squat » illustre deux réalités : celle de l'envahisseur et celle de son hôte. Partant de là, la Médecine Symbolique permet de mieux comprendre ce « mariage », afin de pouvoir aider les personnes à se libérer de ces envahissements qui deviennent pesant au fil du temps.

Rose et Gilles GANDY, fondateurs de La Médecine Symbolique

Dimanche 13 septembre

11h - 11h45

Pratiquer la méditation et le yoga pour nous libérer de nos conditionnements

Souvent, le résultat de nos actions, comme les événements de notre vie, dépendent de la façon dont nous pensons à eux. Nous avons tous des pensées négatives qui nous sont imposées inconsciemment et qui ruinent littéralement nos vies. Nos pensées négatives envers nous-même et envers les autres conditionnent inconsciemment notre comportement, nos gestes, mais aussi l'attitude que les autres ont envers nous. Ainsi, nous ne réalisons pas ce que nous souhaitons. Comment maîtriser ses pensées ? Venez découvrir une technique pratique qui vous aidera à acquérir une pensée positive, guérir votre corps, affiner votre perception de la réalité et contribuer à votre succès !

LI ANN YOU, Irina NERBE et Tristan LESCOUSERES, Ecole des yogas et de méditation de l'Ermitage

12h - 12h45

Les entités et parasites invisibles, quelles significations ?

Un phénomène de « squat » illustre deux réalités : celle de l'envahisseur et celle de son hôte. Partant de là, la Médecine Symbolique permet de mieux comprendre ce « mariage », afin de pouvoir aider les personnes à se libérer de ces envahissements qui deviennent pesant au fil du temps.

Rose et Gilles GANDY, fondateurs de La Médecine Symbolique



14h30 – 15h15

Réussir sa vie grâce aux constellations familiales

Harmoniser nos relations, nous libérer des poids qui nous empêchent d'avancer, trouver notre juste place, atteindre nos buts... Les constellations familiales permettent de traiter les causes trans-générationnelles de la plupart de nos difficultés, partout où nous sommes « bloqués » dans notre vie. Venez découvrir les principes de cette pratique et assister à une démonstration concrète.

Karine PHILIPPE et **Eliane RAFFORT**, constellatrices

15h30 – 16h15

Méditer pour exister

La joie, l'Amour, la sérénité, la compassion et la clarté ont une même source, la méditation.

Alexandre & Kusa LAZAREV, Ecole NPS

16h30 – 17h15

Des clés pour vivre l'instant présent

Qu'est ce qui vous empêche de vivre ici et maintenant et qu'est-ce qui le favorise ? Didier Thiellet vous partagera son expérience de la « pratique de l'instant » et de ce qu'elle apporte.

Didier THIELLET, Jardiner dans l'amour

17h30 – 18h15

La maladie, une amie qui vous veut du bien

Cédric est atteint d'une tumeur cérébrale depuis 15 ans. Dans cette relation intime d'amour/haine, de joie/souffrance qu'il entretient avec le cancer, il apprend peu à peu à s'en faire un allié qui le mène vers une forme de sagesse de vie et de pensée, et même paradoxalement à un meilleur état général. Il partagera ce parcours courageux et inspirant ainsi que 3 de ses pratiques d'hygiène de vie essentielles.

Cédric **BAZIN DE JESSEY**, auteur et conférencier.





Programme

PAVILLON ZEN

ATELIERS PRATIQUES WELLNESS

Espace Wellness – Pavillon Zen – Accès libre

Vendredi 11 septembre

15h30 -16h15

Yoga en douceur

Yoga accessible à tous, qui lie les mouvement lentes et dynamiques. Une forme unique et tres ancienne du Yoga, adapté aux hommes et femmes d'aujourd'hui.

Aurélié HAVARD, Irina YUNIKOVA, Li AN YOU et Tristan LESCOUZERES, Ecole des Yogas et Méditation de l'Ermitage

16h30-17h15

La double nature de l'être humain : personnalité et essence

Il existe dans l'être humain deux dynamiques fondamentales, la personnalité et l'Essence (notre essentiel). Soyez curieux... Venez expérimenter cette réalité en vous à travers cet atelier pratique « essence / personnalité».

Eliane RAFFORT et Karine PHILIPPE, constellatrices, Ecole de constellations Lahore

17h30 – 18h15

Exploration du mouvement

L'exploration du mouvement invite à la conscience du corps et à la liberté du mouvement. Il s'agit d'une pratique où les participants sont guidés pour laisser bouger et parler leur corps. Nous entendons par exploration du mouvement, toute forme d'expression impliquant la conscience du corps et la liberté de mouvement que cela soit par la danse, le théâtre, le chant, ou encore par le simple fait de prendre conscience de son corps, de ses sensations, de sa respiration. Nous ne sommes pas à la recherche d'un mouvement codifié, imposé, mais d'un mouvement qui prend sa source à l'intérieur de la personne même.

Emma MILESI et Loélia MENGIN, formées à la danse médecine (Les neufs souffles)

Samedi 12 septembre

11h00-11h45

LYME démasquée : de la compréhension à la guérison

La maladie de Lyme est une maladie hors norme : multifactorielle, complexe, persistante, elle semble se jouer autant du patient que du thérapeute avec



ses symptômes changeants autant dans le temps que d'un malade à l'autre. Avec Lyme, le doute et la confusion sont la norme.

Ancien médecin généraliste, fort d'une expérience de 7 ans dans la prise en charge de cette maladie, Pierre-Yves MARION, naturopathe/coach, proposera une présentation courte et claire de la maladie pour nous aider à la comprendre, et par ce fait à cesser d'en être la victime.

Pierre-Yves MARION, Naturopathe

12h00 - 12h45

Apprenez à identifier vos troubles énergétiques et comment y remédier ?

Atelier pratique de Psycho Neuro-Energétique et autres méthodes traditionnelles.

Apprenez à percevoir les énergies qui circulent en vous. Déceler vos blocages intérieurs. Mesurer l'effet de votre environnement dans votre quotidien. Harmoniser votre vitalité pour être plus fort physiquement et psychologiquement.

Olivier BENHAMOU et **Arnaud LENINE**, Ecole Dynamis

13h30-14h15

Le massage Tui Na, outils d'harmonisation de l'énergie vitale en médecine traditionnelle chinoise.

Vie Tao, Etre & Harmonie Techniques manuelles variées (massage en rouleau, vibrations, accupression, frictions ...) à but préventif ou thérapeutique. Présentation de quelques massages : dos express, visage, cou-cervicales et jambes lourdes.

Lisa CARAYOL, Praticienne en médecine chinoise

14h30 -15h15

Bienveillance et amour dans le couple

La vie de couple connaît des hauts, des bas, des débats et des ébats... Préserver le bonheur est possible grâce aux constellations familiales en percevant autrement le couple, avec respect et amour, et accompagner avec douceur les aléas de votre vie amoureuse.

Alban BELLAMY et **Corinne BLOCH**, constellateurs, Ecole de Constellations Lahore

15h30 -16h15

Yoga dancé

Pour développer le sens du rythme et coordination en contact avec la beauté et harmonie.

Aurélie HAVARD, **Irina YUNIKOVA**, **Li AN YOU** et **Tristan LESCOUZERES**, Ecole des Yogas et Méditation de l'Ermitage



16h30 - 17h15

Lorsque le toucher devient information, au delà du quantique

Le vivant entre informations et matières, entre ondes et énergies, un pas certain vers une thérapie du futur.

Claude-Yves PELSY, Praticien de Santé en Psychonomie (Maison Fontaine de Vie)

17h30 - 18h15

Se sentir bien dans sa tête et dans son corps : des exercices simples pour relâcher ses tensions

Nancy FREY-BASTIEN et **Géraldine TIRELLI**, Ortho-Bionomy

Dimanche 13 septembre

11h00-11h45

Trouver la méthode énergétique qui vous correspond

Expérimentez le Reiki, l'Ayurveda et la Psycho Neuro-Energétique. Apprenez à percevoir les énergies qui circulent en vous. Déceler vos blocages intérieurs. Mesurer l'effet de votre environnement dans votre quotidien. Harmoniser votre vitalité pour être plus fort physiquement et psychologiquement.

Sonia MULLER et **Alain FALDUZZI**, Ecole Dynamis

12h00 - 12h45

Recevoir la force de ses ancêtres

A la découverte des constellations ancestrales... Que signifie la mémoire « épigénétique » ? Quels liens avec notre santé, notre réussite, la réalisation de nos objectifs, notre vie d'homme ou de femme ? Comment se libérer d'un problème lié à notre relation avec un de nos ancêtres de manière simple et respectueuse ?

Youssef CHRAIBI et **Nil AKTAR**, Ecole de Constellations Lahore

13h30-14h15

La danse libre et ses bienfaits sur le corps et l'esprit

Cette pratique de danse initiée par François Malkovsky dans la lignée d'Isadora Duncan permet de redécouvrir la dynamique d'un corps libéré de ses tensions inutiles, respectant les rythmes naturels du balancier, de la respiration et fortement en lien avec la musique. Les mouvements, fluides et expressifs procurent joie, centrage, conscience corporelle et harmonie entre corps, cœur et esprit. Cet atelier ne requiert aucune technique préalable et s'adresse à des personnes de tous âges.

www.rhythmeetdanse.com

Francine GARTNER, Professeur de Danse Libre, Présidente de l'association Rythme et Danse (Strasbourg).



14h30 -15h15

Se sentir bien dans sa tête et dans son corps : des exercices simples pour relâcher ses tensions

Nancy FREY-BASTIEN et **Géraldine TIRELLI**, Ortho-Bionomy

15h30 -16h15

Art de la méditation en mouvement

Pour développer la concentration, harmoniser l'énergie du corps, atteindre un meilleur équilibre psychologique afin de gérer le stress et développer tout les ressources naturelles des êtres humains.

Aurélie HAVARD, Irina YUNIKOVA, Li AN YOU et **Tristan LESCOUZERES**, Ecole des Yogas et Méditation de l'Ermitage

16h30 -17h15

Lorsque le toucher devient information, au delà du quantique

Le vivant entre informations et matières, entre ondes et énergies, un pas certain vers une thérapie du futur.

Claude-Yves PELS, Praticien de Santé en Psychonomie - Maison Fontaine de Vie

17h30 - 18h15

Harmoniser ses relations familiales

Harmoniser ses relations familiales avec ses parents, sa fratrie, son conjoint, ses enfants (jeunes ou devenus adultes), lorsque le lien est difficile, douloureux, ou encore rompu ou même inexistant...

Karine PHILIPPE et **Mélanie MAHR**, constellatrices - Ecole de Constellations Lahore



PROGRAMME DIVERTISSEMENTS

SPECTACLE EQUESTRE MEDIEVAL

Les Chevaliers du Roi s'invitent sur BiObernai !

Samedi 12 septembre

À **10h30, 14h30 et 16h30**, aux pieds des remparts d'Obernai.
Visibilité à partir du haut des remparts - Accès libre

BiObernai accueillera cette année pour la 1^{ère} fois, « Les cavaliers du rêve » qui offriront aux visiteurs un spectacle équestre et historique aux pieds des remparts d'Obernai. A travers un voyage dans le temps d'une trentaine de minutes, ils retraceront un épisode de l'histoire du roi Rodolphe de Habsbourg. A cette époque, vers l'an 1250, en plein règne de Louis IX, les conflits étaient fréquents entre les différents petits royaumes. Pour se protéger des autres seigneurs et ducs, le roi Rodolphe s'était entouré d'une troupe d'élite, des guerriers accomplis et aguerris sur les champs de bataille : les chevaliers du Roi !

C'est à l'entraînement de ces chevaliers (joutes, tirs à l'arc, lancers de javelots, cracheurs de feu, etc) que les visiteurs pourront assister, du haut des remparts d'Obernai.



PROGRAMME DIVERTISSEMENTS

ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES D'ALSACE

Dimanche 13 septembre

De 11h à 16h

Démonstrations de danses traditionnelles alsaciennes par le groupe D'Kochloeffel, pour la promotion de la filière brassicole d'Alsace.

À 11h

Ouverture officielle avec représentation dansée - Sous le kiosque

À 15h30

Danses de clôture - sous le Kiosque

Entre 13h et 15h30

Déambulations dansées et en musique au détours des allées du salon



Entre 12h et 15h30

Visites guidées de la HOUBLONNIERE BIO du Lycée Agricole d'Obernai avec **Antoine WUCHNER**, Directeur Commercial du Comptoir Agricole. Départ en navette toutes les 30 mn du salon - Gratuit



PROGRAMME DIVERTISSEMENTS

CONCERT DE CLÔTURE

Marikala présente « Vivante », un album engagé

Dimanche 13 septembre

À 17h

Sous le Kiosque

Des créations aux textes piquants, parfois un peu secouants, très emprunts de l'actualité planétaire. Environnement, liberté, amour... C'est sans filtre qu'elle nous parle de la vie, de ses joies, ses doutes, ses fragilités... des textes qui nous ressemblent tous.

Sortie officielle du clip « CHACUN SA PART »

Marikala a choisi cette édition de Biobernai pour la sortie de son clip « Chacun sa part », auxquels participent tout un tas de « colibris ». Pierre Rahbi y a même posé sa voix.

Elle nous parlera aussi en avant première d'un nouveau spectacle dédié à l'ouverture des consciences et à l'environnement... « car il est grand temps de revenir à l'essentiel » dit-elle !!



PROGRAMME DIVERTISSEMENT

DÉAMBULATIONS ARTISTIQUES ET MUSICALES

Avec la Cie La Trappe à ressorts

En continu Vendredi 11, Samedi 12, Dimanche 13 septembre

De 11h à 18h. On ne les présente plus, tellement ils font désormais partie du paysage animé de la manifestation chaque année ! Cette fois encore, les joyeux drilles de la Cie de la Trappe à Ressorts se sont emparés de la thématique, la recolorant de leur univers loufoque, fantasque, décalé, délirant mais toujours bienveillant !



LECTURE CONTÉE

Samedi 12, Dimanche 13 septembre

À 15h et 16h30

Sous le tipi – Jardin Zen

« L'homme léopard » par Thibault de la ferme St Blaise.

BON à SAVOIR
Ateliers
gratuits

PAVILLON DES P'TITS LOUPS

Samedi 12 et Dimanche 13 septembre de 10h à 19h en continu

Compte tenu du contexte sanitaire cette année, les animations enfants sont réduites à leur minimum. Elles se tiendront sous un chapiteau au cœur de BiObernai. Port du masque obligatoire.

- Jeux en bois (Ecolojeux)
- Kapla
- Parcours sensoriel
- Vannerie (association Les Aveugles de Steel ect)



L' INCONTOURNABLE FERME DES ANIMAUX

En continu jusqu'à la fermeture du salon

Espace Producteurs

Un passage par l'incontournable fermette s'impose : au coeur de l'espace producteurs, cochons, poules, oies, chèvres, moutons et même ... un lama attendent la visite du public.



BIOBERNAI, UN ÉVÉNEMENT ÉCO-ENGAGÉ, ÉCO-RESPONSABLE ET SOLIDAIRE



« Nous sommes tous éco-responsables, alors merci à tous ceux qui jouent le jeu à nos côtés » Maurice Meyer, directeur fondateur de BiObernai.

Depuis sa création en 2004, BiObernai agit activement sur différents plans de son organisation pour réduire au maximum son impact environnemental. En 2017, BiObernai a acté son engagement éco-responsable en adhérant à la Charte des Éco-Manifestations*, portée par Eco-Manifestations Alsace (EMA).

Étiqueté au niveau 3 (niveau d'excellence) de la Charte, BiObernai s'engage à respecter et mettre en oeuvre 77 éco-actions dans 7 domaines d'action : gestion des déchets, déplacements, alimentation, énergies, communication, sensibilisation, gestion globale et actions sociétales* voir la Charte 2020 (en annexe).

Depuis 2018, BiObernai a décidé de faire un pas de plus en sensibilisant également ses partenaires et tous les acteurs qui participent au succès de l'événement : prestataires, exposants, bénévoles et même les visiteurs, auxquels il est désormais proposé de verser une petite contribution en compensation des émissions carbone émises lors de leur déplacement jusqu'à la manifestation.



Venu(e) en véhicule à moteur ?

Compensez les émissions CO2 émises lors de votre déplacement jusqu'ici et contribuez au financement de la plantation de haies sur 3 exploitations agricoles bio alsaciennes !

En partenariat avec HAIES VIVES D'ALSACE
Plus d'info sur le stand Haies Vives d'Alsace à la sortie du salon

En 2020, BiObernai va encore plus loin en intégrant dans son tarif d'entrée (à partir de 12h) une contribution carbone. Le total ainsi rassemblé en 3 jours, sera reversé à l'association Haies Vives d'Alsace pour aider au financement de 3 projets de plantations d'arbres et haies sur des exploitations agricoles bio alsaciennes. Les visiteurs accédant au salon gratuitement à BiObernai les matins avant 12h auront la possibilité de verser une contribution libre dès leur arrivée. Une bonbonne identifiée prévue à cet effet sera mise à leur disposition.

MERCI !

Biobernal

éco
manifestationsalsace



LES PARTENAIRES DE BIOBERNAI'20

BiObernai doit principalement sa pérennité au soutien fidèle et actif de partenaires qui ont à cœur de soutenir cet événement, porteur de valeurs dans lesquels ils se reconnaissent.

Nos partenaires institutionnels

Région Grand-Est
Conseil Départemental du Bas-Rhin
SNCF Grand Est
Ville d'Obernai

Nos partenaires privés

Botanic
Cora
Gaz de Barr
Gripple
Image Verte
Les Cafés Sati
Les Jardins de Gaïa
Suez

Nos partenaires presse médias

France 3 Grand-Est
France Bleu Alsace

Nos partenaires Soutien

BRELET
Cinéma Le Trèfle (Molsheim)
LCR (Les Constructeurs Réunis)
XEOS

Pour leur soutien, un grand merci également à :

Radio Fréquence Verte | L'Est Agricole et Viticole | Paysans du Haut-Rhin | Tchapp | DNA | Femina | La Maison Ecologique | la MALJ Mutuelle Alsace Lorraine Jura et son association Mutuelle & Solidarité | l'ADT Alsace Destination Tourisme



200 EXPOSANTS SUR BIOBERNAI'20

Liste arrêtée au 20 août 2020 - Liste à jour sur www.biobernal.com

Artisanat

ANNIE DROUARD CRÉATIONS
ARTISANS MONGOLS
ATELIER VERRE À PART
AU LUTIN DES BOIS
BOIS DE CADE
CHARMOÏTE
CREA-LAND
DSWOOD
ECOLYNE
FABIO BOUGIES
NATURAL ETHICS
JESSICA COUSY
LA BÎHE
SECLADA

Bien être animal

CROC'EHN
LE CHIEN ET VOUS
OSKAN

Beauté

BIOFLORAL
DESTIN DE FEMMES - AVENIR
D'ENFANTS
ECOLE PLANTASANTÉ
SAVONNERIE DU COLIBRI
ZINEB COSMÉTIQUES

Distributeur

ARÔMES DE CRÈTE
BAUMSTAL
CORA
ILIOS
LES PRODUITS DE LA VIE
SATORIZ
SG DISTRIBUTION

Diversité & Innovations

A L'ORÉE DU BOIS
ACTIVATERRE
CHANVR'EEL
CHOCOLATERIE BON-O-BIO
EAU HABITAT ET VITALITÉ ALSACE
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE
FERME SAINT-BLAISE
FOLIATURA

INSTITUT DES AVEUGLES DE STILL
LA COCCINELLE D'ALSACE
LE FIL AMANT
LES ATELIERS TURMGAESSEL
LYCÉE AGRICOLE D'OBERNAI
MARIE'CRÉA'FLORE
MARIKALA
OREILLER VÉGÉTAL
ORISAE
POIS DE COUTURE
QÈS
SAVONNERIE SCALA
SCHEUER & LE SCAO
SOURCIERS ET GÉOBIOLOGUES
D'EUROPE
STEMPELFABRIK

Enfants

CAROTTE & CHOCOLAT
MANALA
ZÉBULANGE ECO'MPAGNIE

Bien être et santé

ANAE - ACADÉMIE DE
NATUROPATHIE ESSENTIELLE
BOOMERANG - CENTRE PILATES,
YOGA ET MÉDITATION
CENTRE PHI
CHOISIR NATUROPATHIE - SORIAVIE
ECOLE DE CONSTELLATIONS
LAHORE
ECOLE DE L'ENNEAGRAMME
ANN'FRANCE
ECOLE DES YOGAS ET DE
MÉDITATION DE L'ERMITAGE
ECOLE DYNAMIS
ENERVITALE
FLORALUNA
GANDY FORMATION / LA
MÉDECINE SYMBOLIQUE
HEAD BALANCE
INSTITUT DE COACHING
GOODBORN
L'EMPREINTE DES PLANTES
LIBRAIRIE ECCE TERRA
MAISON FONTAINE DE VIE
NPS
ORTHO-BIONOMY®

200 EXPOSANTS SUR BIOBERNAI'20

Liste arrêtée au 20 août 2020 - Liste à jour sur www.biobernai.com

OZENBIOTEC
PEDIWELL
PURE VITALE
RÉFLEXOLOGIE PLANTAIRE
SANUS LIFE
SÉLEST'AROMA
TERAFORCE
UNIVERS QUANTIC SHOP
V.L.B
VIE TAO, ETRE ET HARMONIE

Énergie & Habitat

A L'ÈRE DU BOIS
AQUA DOUBS
AQUAVI
BAMBOO ECLAT
BOMA
CATENNE
CENTRE DE RÉNOVATION DE
L'HABITAT
DUOMA
EAURIGINELLE
ECO H2O
ESPACE FAIRE INFO ENERGIE
GROUPAMA
HÜSLER NEST / TAGLAN
HYDRO ALSACE
JA ENERGIES
L'OMNICUISEUR VITALITÉ
LAURENT LAINE
LES ATELIERS SACKER & MASSÉ
NORSK POELES
POWER PAT
RAINBOW
RIKA 67
VAPODIL
VEOLIA (ALPHA)

Eco-jardinage

AQUATIRIS
BOTANIC
CONCEPT ET HORIZON ZONE
ESPACE NATUREL
EST HORTICOLE
INCROYABLES COMESTIBLES
JARDIN GOURMAND
JARDINER DANS L'AMOUR

SATIVA
SAVOIR FAIRE PLUS AVEC MOINS
SCHMITT PAYSAGE
TOM POUSSE NORD ALSACE

Eco-mobilité

ALSACE VÉLO PASSION
HAIES VIVES D'ALSACE
MOBICOOP
PAUL KROELY - MERCEDES BENZ

Mode & stylisme

ARDELAINÉ
AUX FILS NATURELS
BIOPROLINE
CONCEPT FIBRES & FORMES
EMILISHIKI
FERME D'AMALTHÉE
HEID DE FRENAY
MOHAIR, LA VIE CÔTÉ DOUCEUR
OR DES INCAS
STORKS

Protection de la Nature

APELE
ASSOCIATION DU DOMAINE DE LA
CHOUETTE
AU DELÀ DES RACINES
AVF - ASSOCIATION VÉGÉTARIENNE
DE FRANCE
GREENPEACE
LA MAISON ECOLOGIQUE
VOIX LIBRE
RADIO FRÉQUENCE VERTE

Producteurs

BIO VILLEMEN
CASCINA SAN LORENZO
CHEVRERIE DE NIDERVILLER
COURELA DO ZAMBUJEIRO
DOMAINE DU CHÊNE VERT
FERME BEL AIR
FERME DE ROUSSET
FERME DES BRUYÈRES
FERME DU KIKIRIKI
FRÉDÉRIC LOUIS - FERME LES
BRUYÈRES

200 EXPOSANTS SUR BIOBERNAI'20

Liste arrêtée au 20 août 2020 - Liste à jour sur www.biobernai.com

GAEC LE RUCHER DU PAYS LIBRE
L'ABEILLE BLEUE
LES HUILES ESSENTIELLES CHERCHE-
BROT
LES JARDINS DU GIESSEN
LES LÉGUMES D'ARNAUD
LES VERGERS D'ARLETTE
LES VERGERS DE COUSANCELES
MATHIEU SPINDLER
MICROBRASSERIE G'SUNDGO
O MARIBELLE
PAULEN
PRAIRIES DU HANG
SYMBI'OSE NATURE

Restaurateurs

CHEZ VEG' ANNE
COCCI' SAVEURS
FERME DES HUTTENS
L'EDEN - BOULANGERIE LIBRE DE
GLUTEN
L'ESSENTIEL CHEZ RAPHAËL
LA SOUPE À MÉMÉ
MOUGEL BIO
ORTENAUER GALLOWAY
SABA ASSOCIATION
THIERRY SCHWARTZ - LA BOULANGE-
RIE

Transformateurs

ALGUES ARMORIQUE
ALGUES MARINES DE BRETAGNE
BERGAMOTT'O
BOULANGERIE SCHOLLER
BRASSERIE L'ALTRUISTE
BRASSERIE LA NARCOSE
CHOCOLATERIE BERTON
L'OLIVÈNE
LA FROMAGERIE BIO
LA GOUTTE D'OR DU PLATEAU
LA SÈVE
LES ARTISTES DE NATURE
LES CAFÉS SATI
LES SAVEURS D'ANTAN
MAISON SAILLARD
MB DIFFUSION
MEDITERROIR

MINÉRASÈVE
MOULIN KIRCHER
P'TIT BOUT D'ALSACE
PÂTES GRAND'MÈRE
SAVONNERIE ARGASOL
SAVONNERIE DU CÈDRE
SYMPLES

Viticulteurs

CHÂTEAU VENT D'AUTAN
CHÂTEAU CAJUS
CLOS JULIEN
DOMAINE HUMBRECHT 1619
DOMAINE YVES AMBERG
VINS BECKER

Pavillon des P'tits loups

ECOLOJEUX

Graines et semences

KOKOPELLI

Salon de thé

LES JARDINS DE GAÏA

Do it Yourself

ATELIER DES FRÈRES JUL
JEAN-MARTIN VINCENT (ARTISTE
PEINTRE, CALLIGRAPHE, VITRAILLISTE)
L'ATELIER GRÜN
LA P'TITE GUITOUNE



PROTOCOLE SANITAIRE

Afin d'assurer votre sécurité, BiObertain a mis en place des mesures sanitaires conformes aux dernières règles imposées par le gouvernement.

1. PROTECTION DES PERSONNES

- Port du masque obligatoire pour tous sur l'ensemble du site de la manifestation (excepté lors des temps de pause restauration assise, pour les conférenciers lors de leurs interventions)
- Distanciation physique dans les files d'attente, espaces conférences et ateliers, espaces de restauration
- Système de comptage à l'entrée et à la sortie pour respecter la jauge autorisée

2. HYGIÈNE

- Gel hydroalcoolique à disposition (15 distributeurs à pédale répartis sur l'ensemble du site, offerts par la **MALJ Mutuelle Alsace Lorraine Jura et son association Mutuelle et Solidarité**)
- Renforcement des fréquences de nettoyage et de désinfection des sanitaires, ainsi que des tables et des espaces de restauration, grâce à la solution de nettoyage écologique à la vapeur sèche VAPODIL (jet de vapeur à 120° aux propriétés virucides, fongicides, bactéricides validées scientifiquement) - Exposant sur BiObertain Espace Energie Habitat
- Lavage des éco-gobelets en machine à laver professionnelle

3. SIGNALÉTIQUE & COMMUNICATION

- Mise en place d'une signalétique spécifique sur le salon

4. DES EXPOSANTS SENSIBILISÉS

Les organisateurs ont sensibilisé chaque exposant sur la nécessité de respecter les consignes sanitaires propres aux métiers du commerce

- Port du masque obligatoire pour tout exposant, sous-traitant et prestataire
- Chaque exposant est responsable de la sécurité des personnes présentes sur son stand. Il s'engage à fournir masque, gel hydroalcoolique, visière ou écran de protection
- Chaque exposant garantit le respect de la distanciation physique et s'assure du marquage au sol sur son stand
- Chaque exposant renforce le nettoyage de son stand et s'engage à utiliser des poubelles avec couvercles
- Chaque exposant limite les surfaces de contact sur son stand, il est responsable de la désinfection après chaque manipulation
- Chaque exposant privilégie les règlements dématérialisés/sans contact
- Chaque exposant s'engage à communiquer et rappeler les gestes barrières sur son stand

INFOS PRATIQUES

Lieu

Parking des Remparts - Rue de l'Abbé Oesterlé - Obernai

Dates et horaires

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 septembre 2020 de **10h - 19h**

Tarifs

Entrée GRATUITE pour :

- pour TOUS les 11, 12 et 13 septembre tous les matins jusqu'à 12h
- pour les visiteurs venant en vélo
- pour les visiteurs venant en train (sur présentation à l'entrée de leur titre de transport)
- pour les moins de 12 ans

A partir de 12h :

Plein tarif : 6 € (contribution carbone incluse)

Tarif réduit : 3 € (contribution carbone incluse)

(Réservé aux personnes à mobilité réduite, sans emploi, étudiants sur présentation d'un justificatif)

BON A SAVOIR : toutes les conférences, ateliers, animations sont gratuits (excepté les ateliers créatifs Do It Yourself - participation entre 5 € et 15 € chaque participant repart avec sa création)

Accès au salon

- **A vélo :** Un parking à vélo est mis à disposition des visiteurs gratuitement à l'entrée du Salon.
- **En train :** gare d'Obernai à 3 mn à pied du salon (entrée gratuite sur présentation titre transport)
- **En voiture :** parking & navettes gratuites. Des bénévoles assurent l'orientation et l'information des visiteurs.
- **Pour étudier toutes possibilités de déplacement et d'accès à Obernai (train, co-voiturage, bus...) :** www.fluo.eu
- **NOUVEAU :** organiser son co-voiturage sur la plateforme communautaire et solidaire de co-voiturage www.mobicoop.fr



BiObernai en bref



BiObernai, le Salon de l'Agriculture Biologique en Alsace a été créée en 2004 par la société Alsace Bio. Organisé avec le concours de partenaires institutionnels et privés, cet événement grand public a pour vocation de partager et promouvoir la culture du « bio », une tendance de consommation en forte croissance depuis plusieurs années, créatrice d'un véritable mode de vie incluant tous les aspects du quotidien.

BiObernai accueille aujourd'hui près de 25 000 visiteurs en 3 jours, sur le parking des Remparts d'Obernai à 25 km au sud de Strasbourg et à 40 km de Colmar. Orchestré dans l'esprit d'un grand marché festif plein de charme de par sa localisation aux pieds des remparts de la ville, BiObernai rassemble plus de 250 exposants, répartis en différents espaces thématiques : producteurs, transformateurs, distributeurs, viticulteurs, prestataires dans les domaines de l'enfance, de l'énergie et de l'éco-habitat, de l'éco-jardinage, du bien-être et de la santé au naturel, créateurs de mode, artisans d'art, associations, espace dédié aux animaux...

BiObernai se veut un espace ouvert à tous les acteurs oeuvrant activement dans le sens du respect de la terre, des hommes, au service du bien de tous. Vaste lieu d'échanges et de partages, BiObernai invite aussi à la découverte, à l'expérimentation, à l'apprentissage à travers des activités très variées pour petits et grands : conférences, ateliers pratiques, cours de cuisine, dégustations, jeux et divertissements enfants, spectacles artistiques et musicaux, ciné-projections, concerts,...

Chaque édition porte une thématique principale, offrant une coloration particulière à la manifestation qui propose à cette occasion des animations spéciales. www.biobernai.com

Contact Presse

Eve Lévanen

Tél : 03 88 23 29 54

06 17 01 09 26

eve.levanen@alsacebio.com

www.biobernai.com



éco 
manifestationsalsace



ÉCO-MANIFESTATIONS
RÉSEAU GRAND EST



ÉCOMANIFESTATIONS

CHARTRE D'ENGAGEMENT

ENGAGEZ VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UNE
DÉMARCHE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

**SALON BIOBERNAI 2020
UN TOTAL DE 77 POINTS**

Pour préserver l'environnement, merci de ne pas imprimer ce document



7

DOMAINES D'ACTION



GESTION GLOBALE ET ACTIONS SOCIÉTALES

- ☒ Je nomme un responsable développement durable
- ☒ Je prévois une équipe environnement pendant la manifestation
- ☒ Je fais le bilan de mes actions de développement durable
- ☒ Je rédige un cahier des charges développement durable pour mes prestataires
- ☒ Je sélectionne des prestataires éco-responsables
- ☒ Je privilégie les objets fabriqués, d'occasion et/ou de réutilisation
- ☒ Je partage et mutualise mon matériel
- ☒ Je mets en place au moins 3 indicateurs de développement durable
- ☐ Je mets en place tous les indicateurs pertinents de développement durable
- ☒ Je systématise ma démarche d'amélioration
- ☒ Mon événement est accessible à toutes les personnes en situation de Handicap
- ☒ Je mets en place des actions dédiées aux personnes en situation de handicap
- ☐ Ma manifestation accepte une monnaie locale
- ☐ Ma structure fait le choix d'une banque éthique
- ☒ Je compense une partie ou l'ensemble de mes émissions de gaz à effet de serre
- ☒ Mon événement propose un tarif solidaire
- ☒ Je suis attentif au bien-être de mes bénévoles
- ☒ Si j'offre un cadeau à mes bénévoles, j'opte pour la sobriété et le dématérialisé
- ☒ L'objet de mon événement est en lien avec le développement durable
- ☐ J'ai validé la compatibilité de mon événement avec les enjeux du milieu naturel
- ☐ Je mets en place des actions pour diminuer les impacts de l'événement sur le milieu naturel



DÉCHETS

- ☒ Je m'assure qu'il n'y ait plus de déchets sur le site après la manifestation
- ☒ Je quantifie mes déchets
- ☒ Je trie mes déchets en bi-flux
- ☐ Je trie avec des flux supplémentaires
- ☒ Mes biodéchets sont valorisés
- ☒ J'utilise partiellement des gobelets réutilisables
- ☒ J'utilise essentiellement des gobelets réutilisables
- ☒ J'utilise partiellement de la vaisselle lavable
- ☒ J'utilise essentiellement de la vaisselle lavable
- ☐ J'utilise de la vaisselle compostable avec sa filière de valorisation
- ☒ Je n'utilise pas de nappes ou mes nappes sont durables
- ☐ J'utilise des nappes compostables avec leur filière de valorisation
- ☒ Je veille à réduire les impacts des contenants de mes boissons
- ☒ Je veille à réduire les impacts des contenants de l'alimentation
- ☒ Mon public a accès à des cendriers
- ☐ Autre action liée aux déchets



COMMUNICATION

- ☒ J'optimise les quantités et formats des imprimés
- ☒ Je communique autour de l'écoresponsabilité de mon événement
- ☒ Mon imprimeur est engagé en faveur de l'environnement
- ☐ Mon imprimeur s'inscrit dans l'économie sociale et solidaire
- ☒ Mon imprimeur utilise des encres végétales
- ☒ J'utilise du papier recyclé ou écolabellisé
- ☒ Mes impressions sont recto-verso, limitées en grammage et couleurs
- ☒ J'utilise essentiellement des supports de communication dématérialisés
- ☒ J'utilise une signalétique réutilisable
- ☒ Mon événement n'offre pas de goodies non écoresponsables au public
- ☒ J'optimise ma communication dématérialisée
- ☐ Autre action liée à la communication



4 DÉPLACEMENTS

- ☒ **J'incite mon public à faire du covoiturage**
- ☒ J'informe mon public sur les réseaux de transports en commun
- ☒ J'informe mon public sur les réseaux cyclables
- ☒ J'incite les organisateurs et les bénévoles à utiliser des transports écologiques
- ☒ Mon événement dispose d'un parking à vélos
- ☒ Mon événement dispose d'un parking à vélos surveillé
- ☒ Je prévois une animation autour du vélo
- ☒ J'encourage le covoiturage par des actions concrètes
- ☒ J'organise des navettes
- ☒ Le contexte de mon événement limite les impacts des déplacements
- ☐ Je mets en place un parking privilégié pour les covoitureurs
- ☒ Je prévois un parking privilégié pour les personnes à mobilité réduite
- ☒ Je récompense les participants qui utilisent des modes de transport écologiques
- ☒ L'équipe d'organisation privilégie les modes de transport écologiques
- ☐ Autre action liée aux déplacements

6 ALIMENTATION

- ☒ **J'utilise plus de 3 ingrédients locaux**
- ☒ J'utilise essentiellement des ingrédients locaux
- ☒ J'utilise plus de 3 ingrédients bio
- ☒ Je propose un menu alternatif bio
- ☒ J'utilise essentiellement des ingrédients bio
- ☒ J'utilise plus de 3 ingrédients frais et de saison
- ☒ J'utilise essentiellement des ingrédients frais
- ☒ Les repas proposés sont pour l'essentiel faiblement carnés
- ☒ Mon public a accès à un repas végétarien
- ☒ Mon public accède à de l'eau du robinet
- ☒ J'utilise au moins un produit issu du commerce équitable
- ☒ J'optimise la gestion des quantités commandées
- ☒ Les produits alimentaires non consommés sont redistribués
- ☒ Je lutte contre le gaspillage alimentaire
- ☐ Autre action liée à l'alimentation

5 SENSIBILISATION

- ☒ **Je sensibilise les bénévoles et organisateurs aux pratiques éco-responsables**
- ☒ J'informe le public sur les impacts de mon événement
- ☒ Je sensibilise via des animations sur l'éco-citoyenneté
- ☒ Je sensibilise les prestataires à la démarche de développement durable
- ☒ Je sensibilise les sponsors/partenaires à la démarche de développement durable
- ☒ J'implique mon événement dans une action caritative
- ☐ Autre action liée à la sensibilisation

7 ÉNERGIE & EAU

- ☒ **Je veille à ne pas gaspiller de l'énergie**
- ☒ Je réduis l'usage de groupes électrogènes
- ☒ Mes éclairages sont essentiellement en basse consommation
- ☒ Je prévois une animation sur les énergies renouvelables
- ☒ Je n'utilise pas de toilettes chimiques
- ☒ J'utilise des produits d'entretien écolabellisés
- ☐ Autre action liée à l'eau ou l'énergie

LÉGENDE

- ☒ Action cochée : l'action est partiellement ou totalement réalisée
- ☐ Action non cochée : l'action n'est pas réalisée ou n'est pas applicable au contexte de l'événement

