



Dossier de Presse

Biobernai

www.biobernai.com

L'interrelation

17, 18 et 19 septembre 2021

Obernai

SOMMAIRE



BIOBERNAI : TOUS EN INTERRELATION !	Page 3
EDITO PAR MAURICE MEYER, DIRECTEUR FONDATEUR DU SALON.....	Page 5
TOUS EN INTERRELATION !	
LE PROGRAMME CAFÉ KLATSCH.....	Page 6
• Café Klatsch : Causeries et rencontres échanges.....	Page 6
LES NOUVEAUTÉS	Page 10
• BB'pousses 2021	Page 10
• BiObernai Concept Store by Gnooss	Page 12
• BB bar et dégustation.....	Page 13
ÉVÈNEMENT	Page 16
• Malbouffe : un député met les pieds dans le plat.....	Page 16
CONFÉRENCES ET ATELIERS ÉCO-JARDINAGE	Page 18
CONFÉRENCES ÉCO-HABITAT	Page 21
"LA YOURTE DES POTES".....	Page 23
• Ateliers créatifs et d'épanouissement personnel.....	Page 23
PAVILLON ZEN	Page 25
• Conférences bien-être & santé au naturel	Page 25
• Ateliers pratiques Wellness	Page 29
LE PAVILLON DES P'TITS LOUPS	Page 32
ARTS & CULTURE.....	Page 35
• Spectacle équestre médiéval.....	Page 35
• Arts et traditions populaires d'Alsace	Page 36
• Spectacle théâtre d'objets	Page 37
• Concert de clôture	Page 38
• Déambulations artistiques et musicales	Page 39
• Expos photos	Page 40
BIOBERNAI, UN ÉVÈNEMENT ÉCO-ENGAGÉ, ÉCO-RESPONSABLE ET SOLIDAIRE.....	Page 42
LISTE DES PARTENAIRES	Page 43
LISTE DES EXPOSANTS	Page 44
INFOS PRATIQUES	Page 47
PROTOCOLE SANITAIRE	Page 48
PLAN DU SALON	Page 49
BIOBERNAI EN BREF	Page 50



BIOBERNAI 2021 : TOUS EN INTERRELATION !

les 17, 18 et 19 septembre 2021



La 18^{ème} édition de Biobernai, le Salon de l'Agriculture biologique en Alsace se tiendra les 17, 18 et 19 septembre prochains, comme toujours, aux pieds des remparts de la jolie ville d'Obernai (67).

Dans un contexte général actuel qui a fâcheusement tendance à nous opposer les uns aux autres, Biobernai sera, cette année, le lieu de l'interrelation, nous invitant à nous rappeler collectivement que nous ne sommes rien les uns sans les autres, sans des liens harmonieux avec eux et avec notre environnement.

Plus que jamais, Biobernai portera haut les couleurs de ses valeurs fondatrices : la promotion et le soutien de tous les acteurs qui oeuvrent, dans leurs domaines, dans le respect de la terre et des hommes, la transmission et le partage, la solidarité et l'esprit de coopération, l'authenticité... sans

oublier, cet ingrédient tant apprécié des visiteurs, cet esprit convivial et joyeux qui caractérise la manifestation depuis toujours !

Bien entendu, Biobernai 2021 se déroulera dans le respect des conditions d'accès sanitaires en vigueur à ces dates.

Biobernai 2021, l'année de l'interrelation !

Après une édition 2020 placée sous le signe des nourritures du corps et de l'esprit, Biobernai 2021 s'intéresse cette année à la notion d'interrelation, aussi communément appelée interdépendance !

"Un thème que nous avons défini il y a déjà plus de 3 ans. A cette époque, nous ne savions pas combien il serait autant d'actualité aujourd'hui", explique Maurice Meyer.



L'EDITO

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



L'année 2020 a, pour beaucoup d'entre nous, douloureusement impacté notre vie relationnelle. Les mesures restrictives auxquelles nous sommes soumis depuis plus d'un an à intervalles réguliers, nous ont obligés à nous couper de liens "physiques" avec nos proches, nos amis, nos collègues, nos collaborateurs, mais aussi avec notre environnement. Cette situation a peu à peu fait naître une prise de conscience générale quant à la nécessité de notre relation à l'autre, aux autres et à la nature pour notre équilibre général. Mais elle a également révélé une autre réalité dont nous ne sommes que très peu conscients : cette interdépendance dans laquelle nous vivons tous en permanence, que ce soit socialement, économiquement, financièrement et ce, à l'échelle nationale et même mondiale. L'épisode de la dépendance de la France envers la Chine pour la fourniture de masques au printemps dernier en est un exemple révélateur.

Alors, coïncidence ou prémonition ? BiObernai 2021 s'intéressera justement cette année à la notion d'interrelation ou d'interdépendance, une thématique que nous avons définie, pour cette 18ème édition, il y a déjà plus de 3 ans.

En abordant ce thème, notre idée est de nous inviter à réfléchir collectivement sur cette réalité : tout ce que nous consommons, tout ce que nous utilisons dans notre quotidien, nous le devons à la terre, à son écosystème, à ceux qui la cultivent pour nous. Il en est de même pour tous les objets et services de consommation de notre quotidien : nous y avons accès grâce à tous ceux qui les imaginent, les conçoivent, les fabriquent, les distribuent, les transportent, les vendent... Que dire de notre habitat ? Et de nos loisirs (vacances, voyages, divertissements, etc) ? Là encore, nous devons tout cela à de multiples chaînes d'acteurs qui oeuvrent pour que nous ayons un toit, que nous puissions prendre l'avion, le train, aller au cinéma, au théâtre... Bref, rien de ce dont nous profitons ne vous arrive par la grâce du Saint Esprit, nous le devons à d'autres. C'est cela qu'on appelle l'interdépendance ou l'interrelation.

En prendre réellement conscience ne peut appeler que des valeurs de respect et reconnaissance pour tout ce qui nous est donné. Cela nous invite dans le même temps à cultiver et enrichir notre lien aux autres et à la terre mais également à réaliser que nous avons nous-même une importance dans ce vaste écosystème : de la même façon que les autres sont importants pour nous, nous le sommes aussi pour eux. Nous contribuons forcément aussi, d'une façon ou d'une autre, par nos compétences, nos qualités, notre expérience, notre travail, nos engagements, dans un domaine ou un autre, au bon fonctionnement de l'ensemble (que ce soit au sein d'une entreprise, dans notre famille, au niveau social, amical,...).

Dans le cadre de BiObernai, la notion d'interrelation est claire : sans les exposants, sans les visiteurs, sans les prestataires, sans les partenaires, sans les bénévoles, sans les médias, cet événement ne pourrait à l'évidence pas exister. Son existence illustre à elle-seule ce thème. C'est donc avec la plus grande gratitude envers chacun pour sa participation et son engagement que je conclus cette réflexion introspective.

Je vous souhaite par avance un très beau BiObernai 2021 et vous donne rendez-vous les 17, 18 et 19 septembre prochains à Obernai !

"Dans le cosmos toutes choses sont interdépendantes, de sorte que le moindre de nos faits et gestes a des répercussions jusqu'aux frontières même de l'univers. La nature de ces répercussions dépend évidemment des actes eux-mêmes : s'ils sont positifs, ils agissent dans le sens de la régénération de la vie. S'ils sont négatifs dans le sens de sa destruction".
Hildegarde de Bingen



Programme

Café Klatsch

Tous en interrelation !



Organisé dans l'esprit d'un café-philo, le Café Klatsch accueille chaque année des rencontres-causeries autour de la thématique de l'année.



Le Café Klatsch est 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 17 septembre

Café Klatsch - Accès libre

15h30 – 16h15

Interrelation et liberté.

Le monde à venir reste mystérieux. Cependant le soin apporté aux interrelations, règle essentielle du Vivant, sera une source d'inspiration incontournable. La pensée complexe exposée par Edgar Morin permet d'approcher la multiplicité des paramètres en interaction. Interroger interrelations et liberté, identifier les liens qui asservissent. Place aux liens indispensables à la vie : lien aux autres, lien à la nature, lien avec le plus intime de notre être pouvant inclure le lien avec plus grand que soi.

Gérard Verret, Formateur et Président de l'association "Jardin Gourmand"

16h30 – 17h15

Ose en parler : ce n'est pas honteux !

Cédric Bazin de Jessey alias CB2J, auteur, talker, conférencier,

Atteint d'une tumeur au cerveau, Cédric partage son expérience : "tu es malade, tu as une langue, ose libérer ta parole, pour te faire du bien et faire du bien aux autres."

17h30 – 18h15

Interrelation et écologie globale : comprendre sa place dans la biosphère et devenir acteur d'une écologie humaniste.

Richard Welter, Professeur à l'Université de Strasbourg, Chercheur interdisciplinaire 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 18 septembre

Café Klatsch - Accès libre

11h-11h45

Le maillage économique local : une nécessité aujourd'hui !

Présentation de la plateforme collaborative, Local-Responsable, qui crée un maillage local entre producteurs, artisans et consommateurs. Une façon simple de favoriser une dynamique commerciale de proximité, qui soutient tous ceux qui produisent tout en incitant les consommateurs à devenir de vrais "locaux-responsables"

Adrien Gainon, fondateur de Local Responsable (BB'POUSSE 2021)

12h-12h45

Il se passe plein de choses dans ma haie.

Une haie n'existe pas de façon naturelle dans la nature. Elle est le fruit d'une action humaine. Mais si elle est bien pensée, bien composée et bien gérée, elle va générer un écosystème grouillant de vie, dans une interaction remarquable entre végétaux, insectes et animaux !

Découvrons ensemble ce qui se passe au coeur d'une haie, à l'abri de nos regards.

Jacques Detemple, directeur de l'association Haies Vives d'Alsace

13h30-14h15

Interrelation et intelligence collective = Multiplication des ressources.

Depuis 28 ans, Voix Libres développe des projets d'éradication de la violence et de la misère en Bolivie basés sur l'interrelation. En agissant collectivement, les plus pauvres, les plus maltraités passent d'esclaves à entrepreneurs. Les savoirs sont transmis, les actions multipliées... ensemble, ils deviennent résilients et oeuvrent pour la communauté.

Les plus oubliés ont créé un nouveau modèle de société au service des autres... Venez le découvrir !

Coralie Dewavrin Chargée de Projets Association Voix Libres International

14h30-15h15

Laisse tomber ta solitude, nous sommes tous en lien !

Cedric Bazin de Jessey-CB2J, auteur-talker-conférencier, atteint depuis 15 ans d'une tumeur cérébrale, nous interpelle : "ne laissez pas la maladie vous égocentrer, mais laissez la gratitude danser dans votre cœur et vous ouvrir au monde."

15h30- 16h15

Interrelation et écologie globale : comprendre sa place dans la biosphère et devenir acteur d'une écologie humaniste.

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



16h30-17h15

Une vision systémique de l'interrelation : les 3 principes essentiels pour des relations harmonieuses.

Comment trouver sa juste place, dans une interrelation harmonieuse avec les autres ? Description simple et concrète des clés transgénérationnelles et systémiques pour un fonctionnement équilibré des systèmes auxquels nous appartenons (famille ou entreprise)

Linh Thanh Ho, directrice de l'ECLA, école de constellations Lahore
constellations-lahore.com / linhthanh-ho.com

17h30-18h15

Se libérer de la peur et du stress pour vivre des (inter)relations plus harmonieuses.

La peur, l'angoisse, l'anxiété et le stress nous empêchent de vivre des relations saines. Ces émotions souvent toxiques polluent nos vies et nos relations et même nous enferment en nous-même. Elles nous empêchent de percevoir le monde avec clarté et sérénité. Comment nous en libérer pour réinvestir cette énergie dans des relations plus saines et plus harmonieuses ?

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

Des abeilles et des hommes : une interrelation vitale à préserver.

Nous sommes tous co-responsables de la préservations des pollinisateurs : agriculteurs, apiculteurs, collectivités, chercheurs, entreprises engagées, citoyens. De cette prise de conscience associée à une réflexion commune sur les moyens à mettre en oeuvre collectivement peuvent émerger des solutions concrètes, au service du vivant.

Farid Maniani, cofondateur de Tech4gaia (BB'POUSSE 2021)

12h - 13h

Notre juste place dans la chaîne des vivants : interrelations, liens et résonnances pour donner du sens à notre quotidien.

La logique des écosystèmes depuis la moindre bactérie jusqu'à la planète Terre dans son ensemble repose sur quelques règles fondamentales à inventorier, dont les interrelations. Comment intégrer cette logique dans notre quotidien, nos activités, nos métiers, nos choix, nos organisations ? Illustration avec des exemples pratiques.

Gérard Verret, Formateur et Président de l'association "Jardin Gourmand"

13h30 - 14h15

Une vision systémique de l'interrelation : les 3 principes essentiels pour des relations harmonieuses.

Comment trouver sa juste place, dans une interrelation harmonieuse avec les autres ? Description simple et concrète des clés transgénérationnelles et systémiques pour un fonctionnement équilibré des systèmes auxquels nous appartenons (famille ou entreprise)

Linh Thanh Ho, directrice de l'ECLA, école de constellations Lahore
constellations-lahore.com / linhthanh-ho.com



14h30 - 15h15

Se libérer de la peur et du stress pour vivre des (inter)relations plus harmonieuses.

La peur, l'angoisse, l'anxiété et le stress nous empêchent de vivre des relations saines. Ces émotions souvent toxiques polluent nos vies et nos relations et même nous enferment en nous-même. Elles nous empêchent de percevoir le monde avec clarté et sérénité.

Comment nous en libérer pour réinvestir cette énergie dans des relations plus saines et plus harmonieuses ?

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

15h30 - 16h15

Imaginons ensemble des villes et territoires favorisant l'intégration plutôt que la dissociation.

"Nous préservons sincèrement ce que nous aimons réellement". Arlande Joerger, jeune entrepreneuse d'avant-garde partagera "en toute humilité", son parcours, ses réflexions et sa volonté d'encourager et de contribuer à une réintégration de la nature dans les espaces urbains et péri-urbains. Elle vous invitera à imaginer avec elle les villes et les territoires à l'interrelation augmentée.

Arlande Joerger, CEO at EwoSmart (BB'POUSSE 2021)

16h30 - 17h15

Interrelation et écologie globale : comprendre sa place dans la biosphère et devenir acteur d'une écologie humaniste.

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





LES NOUVEAUTÉS 2021



BB'POUSSES

BB'POUSSES 2021

Un espace dédié aux nouveaux acteurs écolo-bio du Grand-Est !

Dans le cadre de cette 18ème édition, BiObernai a lancé, BB'POUSSES, un nouvel espace dédié aux jeunes entrepreneurs de la sphère bio et écologique du Grand Est.

OBJECTIF ?

Soutenir le lancement de leur activité et leur apporter un coup de pouce en termes de visibilité et de notoriété

"L'une des missions de BiObernai est d'encourager et soutenir tous ceux qui se lancent dans des activités qui ont du sens, qui sont au service d'une façon ou d'une autre de notre environnement et de nous tous. En créant cet espace d'accueil gracieux à ces jeunes "pousses" d'entreprise, notre intention est, d'une part, de leur faire profiter de la renommée de BiObernai, et durant 3 jours, de leur permettre d'accéder à un public ciblé, averti, curieux et demandeur", explique Maurice Meyer, directeur fondateur de BiObernai.

LISTE DES BB'POUSSES 2021



1. BILOKO FOOD (Strasbourg)

Transformation artisanale et originale de produits bio d'Afrique (cafés, chocolats...) - www.biloko.fr



2. ENTREPRENEURSGO (Dannemarie)

Service de conseil et d'accompagnement à la création d'entreprises commerciales dans le domaine bio (magasins, livraison à domicile, site de commerce en ligne, éco-tourisme,...) - www.entrepreneurs-go.fr



3. EWOSMART (Strasbourg)

Start up proposant des solutions connectées de préservation des ressources en eau douce - <https://www.facebook.com/Ewosmartfr>



4. FERME ATTALI (Lembach)

Elevage ovin, fabrication de pure laine vierge bio (pelotes, kits tricot, vêtements tricotés main) - www.fermeattali.jimdofree.com



5. GREEN PHOENIX (Strasbourg)

Start up proposant un service innovant de collecte et de valorisation des bio-déchets, à vélo cargo, pour particuliers et entreprises. www.greenphoenix.fr/



6. L'HERBIER SAUVAGE (Thanvillé)

Producteur de plantes aromatiques et médicinales, et légumes bio - <https://www.facebook.com/LHerbierSauvage/>



7. LOCAL RESPONSABLE (Westhouse)

Plateforme regroupant des producteurs locaux, pour favoriser et encourager la consommation locale, tout en soutenant la production en circuits courts - www.localresponsable.com/



8. MA.DAM COFFEE (Colmar)

Coffee shop itinérant, sur vélo tripoteur (offre de café, choco, vente en grain et moulu) - <https://www.facebook.com/MaDam-Coffee-613327269318918/>



9. TECH4GAIA (Illkirch-Graffenstaden)

Start up proposant un dispositif innovant de veille sanitaire des ruches et de veille environnementale - www.tech4gaia.com



10. ÜTE (Lingolsheim)

Conception et construction éco-conçue en bois, de façon artisanale et locale de nano-habitats - www.ute-nanohabitat.fr



11. VINELEM (Orbey)

Fabrication artisanale de vinaigres de cidre aux infusions de plantes bio - www.vinelem.fr



BIONERNAI CONCEPT STORE BY GNOOSS



BiObernai s'associe pour la 1ère fois à Caroline Boeglin, créatrice avec son compagnon Gabriel Meich, de la marque Gnooss, pour imaginer un Concept Store, au cœur de l'espace Mode et Beauté.

Dédié à des artisans alsaciens engagés dans une démarche éco-responsable (utilisation de matières premières bio, recyclées ou locales, valorisation de savoir-faire traditionnels ou de filières de production locales engagées), cet espace accueillera des créateurs, soigneusement sélectionnés pour leurs créations "tendance", originales, poétiques, fabriquées artisanalement à la main, dans les domaines de la décoration, de la mode et du bien-être.

Le BiObernai Concept Store by Gnooss mettra ainsi en scène, sur 165 m2, des inspirations déco, une sélection d'objets et déco murale, des meubles seconde main ou up-cyclés, des accessoires pour la maison et un quotidien zéro déchet ainsi une jolie sélection d'accessoires de mode, bijoux et bien-être.

LES EXPOSANTS DU BIOBERNAI CONCEPT STORE BY GNOOSS



22. Alsatruc

Accessoires de cuisine et déco en bois
Damien Lacourt



1. Atelier Verre à part

Créations en verre et bijoux up-cyclés.
Anne Gravalon - www.verre-a-part.fr



7. Bijoux Clair de Lune

Bijoux en pierres semi-précieuses et accessoires de mode made in Strasbourg
Fany Moraitis - <https://www.bijoux-clairdelune.com/>



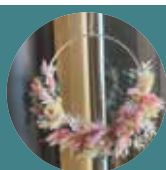
18. Brocantruelle

Décoration et curiosités vintage
Sarah Angelier et Jules Arthur Martin - <https://m.facebook.com/brocantruelle-100639051569277/>



3. Collections&Cie

Déco et accessoires illustrés par Guy Untereiner made in Alsace
Marie-Noëlle Barthelmé - <https://www.facebook.com/Collectionsetcompagnie>



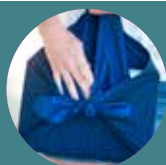
2. Comptoir du AZ' Art

Compositions Florales – Globe fleurs séchées made in Alsace.
Nadia Krummenacher - <https://www.lecomptoirduazart.com>



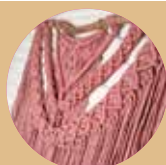
5. Du Vent dans les mouettes

Accessoires zéro déchet made in Alsace
Magali Bernes-Cabanne - <https://www.facebook.com/LESMOQUETTESCREATIONSZERODECHET/>



6. Emilishiki

Tissus pour pliage Furoshiki
Emilie Fresse - <https://www.emilishiki.fr/>



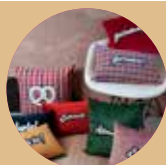
16. En Vie de Bohème

Décoration en macramé
Sophie Moser - <https://www.facebook.com/Envie-de-Bohême>



15. Eugénie Design

Accessoires textiles et puériculture (coton bio)
Emmanuelle Jenny et Manon Hervé - <https://www.facebook.com/eugenie.design/>



17. Goffertomi

Coussins et accessoires mode made in Strasbourg
Marie Froehlicher - <http://marie-froehlicher.com/>



12. La Curieuse Fabrique

Bougies déco made in Strasbourg
Nathalie Flesch - <https://www.facebook.com/lacurieusefabrique/>



21. La Fabrique des Images

Lithographies anciennes de Wissembourg
Anne Marie Bendel



8. L'Esperluète

Savons et produits de bien-être certifiés Cosmo Organic
Maud Siegel - <https://lesperluete.com/>



14. Liberty Brod

Accessoires textiles et puériculture (coton bio)
Emilie Jaquier - <https://www.libertybrod.com/>



4. L'île aux canailles

Créations en tissus enfants made in Alsace
Céline Meyer - <https://www.etsy.com/fr/shop/LIleauxCanailles?>



11. Les Cartes de Lulu

Cartes graines à planter
Lucie Burckel - <https://www.lescartesdelulu.com/>



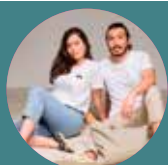
13. Nathalie Wetzel Céramique

Céramiques et fleurs en terre cuite made in Alsace
Nathalie Wetzel - <https://www.facebook.com/ceramiquesnath/about/>



20. Sébastien Garrigues

Bijoux en verre soufflé bouche à Mulhouse
Sébastien Garrigues - <https://sebastiengarrigue.fr/fr/>



19. Theim

Vêtements et accessoires mode made in Strasbourg
Jérôme Seeholtz - <https://www.theim.fr/>



BB BAR & DÉGUSTATIONS



BiObernai s'associe à **Victor Weber**, jeune barman mixologue de talent d'origine obernoise, pour créer le **BB Bar & Dégustations**, un Lounge bar éphémère, proposant une carte de cocktails originaux et inédits, créés spécialement pour BiObernai par Victor, avec des produits fournis par une sélection d'exposants présents.

Le lieu accueillera également un programme d'ateliers dégustations gratuits, animés par des experts du goût :

PROGRAMME DES ATELIERS DE DÉGUSTATION

Vendredi 17 septembre



12h30 - 13h

La boisson transformée by Victor Weber.

Une autre approche de la culture conviviale. Démonstration : de la conception création à la réalisation d'un cocktail

Avec Victor Weber, barman mixologue

17h30 - 19h

Atelier "Mocktails" : Les bienfaits d'une boisson à recréer chez soi !

A la découverte de l'univers de la mixologie, des plantes et du thé.

Réalisation et dégustation de "Mocktails" en versions glacée et lattée à base de plantes.

Animé par Agathe De La Celle, Chargée Maison de Thé et Animations, Les Jardins de Gaia

Deux séances de 40 mn, sans inscription

Samedi 18 septembre

10h30 - 12h

Atelier Initiation à la dégustation de café.

avec **Sébastien Maurer**, responsable qualité Cafés Sati, triple champion de France de la dégustation de café.

Séances toutes les 15 mn, sans inscription





12h30 - 13h

La boisson transformée by Victor Weber.

Une autre approche de la culture conviviale. Démonstration :
de la conception création à la réalisation d'un cocktail

Avec Victor Weber, barman mixologue



16h -17h30

Atelier Accords Thés & Mets.

Avec **Chloé Seywert, chargée de boutique et d'animation**

Les Jardins de Gaïa

Deux ateliers de 40 mn – Sans inscription – Maximum 8 personnes



1^{er} accord / Le mariage parfait du thé et du fromage : tradition française revisitée ! Vous découvrirez des associations étonnantes et savoureuses, entre contraste, résonance et complémentarité. Une expérience unique pour les amateurs de thé et de fromages qui souhaiteraient trouver de nouvelles inspirations.

2^{ème} accord / Le thé succombant à la tentation du cacao : la boisson chaude fait fondre les carrés de chocolat en bouche leur offrant une longueur à la fois complexe et subtile.

3^{ème} accord / L'harmonie entre le sucre et la douce amertume du thé : le sucre qui vient caresser le palais prêt à recevoir le thé pour créer un équilibre en bouche. Moment gourmand et plaisir assuré !



17h45 - 18h45

Happy hour by Victor Weber



Dimanche 19 septembre

10h30 - 12h

Atelier Initiation à la dégustation de café.

avec **Sébastien Maurer**, responsable qualité Cafés Sati, triple champion de France de la dégustation de café.

Séances toutes les 15 mn, sans inscription

12h30 - 13h

La boisson transformée by Victor Weber.

Une autre approche de la culture conviviale. Démonstration : de la conception création à la réalisation d'un cocktail

Avec Victor Weber, barman mixologue

14h - 15h30

Dégustation commentée : à la découverte du thé.

Venez goûter aux différentes saveurs de thé et à la découverte de leurs terroirs. Un atelier animé à la façon d'une séance d'initiation œnologique.

Avec Sarah Albertini, Formatrice à l'Ecole de thé des Jardins de Gaïa



17h45 - 18h45

Happy hour by Victor Weber





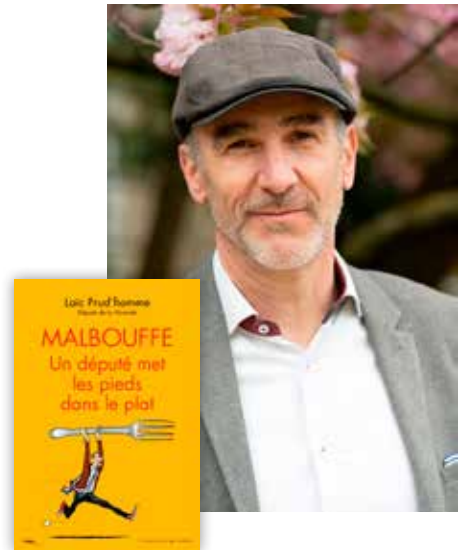
ÉVÈNEMENT

MALBOUFFE : un député met les pieds dans le plat

**Rencontre conférence avec
Loïc Prud'homme, député de Gironde**

Vendredi 17 septembre à 15h

Salle des fêtes d'Obernai - Entrée libre



Animée par Jean-Louis de Valmigièr, représentant de l'IEEA (Institut Européen d'Ethique Alimentaire) et Eric Vial, animateur RV et Radio

La malbouffe industrielle est aujourd'hui la première cause de décès chez les adultes, notamment au sein des classes sociales les moins aisées. Comment en est-on arrivé là, et pourquoi rien (ou presque) n'est fait pour remédier à cette situation inacceptable ? Le député Loïc Prud'homme, qui a présidé la commission d'enquête parlementaire sur l'alimentation industrielle, est profondément convaincu que bien manger est devenu une urgence sanitaire.

Lors de cette rencontre-conférence, ce député engagé présentera des mesures individuelles et collectives visant à renouer avec une alimentation saine : lutte contre la désinformation, limitation de la publicité à destination des enfants, engagement réel des collectivités, choix du circuit court, interdiction de la chimie comestible, retour à une agriculture paysanne...

Un événement organisé en partenariat avec l'Institut Européen d'Ethique Alimentaire et la librairie Kléber de Strasbourg

Séance de dédicaces, en fin de conférence, avec Loïc Prud'homme pour son livre sur le sujet, intitulé "Malbouffe, un député met les pieds dans le plat" (Ed Thierry Souccar)



librairies
KLÉBER

Programme

CONFÉRENCES ET ATELIERS ECO-JARDINAGE

Vendredi 17 septembre

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

15h30 -16h15

L'art du compostage.

Le compostage de nos déchets est aujourd'hui, une réelle et évidente nécessité. Sa mise en œuvre peut être simple, à la portée de tous et peu onéreuse. Initiation aux différentes méthodes de compostage.

Frédéric Charpe, Technicien agricole et horticole auprès des collectivités, Formateur auprès du grand public.

16h30 – 17h15

Le keyhole garden, un potager solaire.

Une technique de culture extrêmement productive grâce à sa tour centrale de compostage.

Francis Gartner – Les Incroyables Comestibles

Samedi 18 septembre

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

11h30 – 12h15

Pourquoi semer des semences militantes, biologiques et reproductibles aujourd'hui ?

Pour permettre à chaque jardinier d'accéder à une autonomie alimentaire...

Pascaline Schaeffter, association Kokopelli

12h30 – 13h15

Des abeilles et des hommes : une interrelation vitale à préserver.

Nous sommes tous co-responsables de la préservation des pollinisateurs : agriculteurs, apiculteurs, collectivités, chercheurs, entreprises engagées, citoyens. De cette prise de conscience associée à une réflexion commune sur les moyens à mettre en œuvre collectivement peuvent émerger des solutions concrètes, au service du vivant.

Farid Maniani, cofondateur de Tech4gaia (BB'POUSSE 2021)

13h30-14h15

L'art du compostage.

Le compostage de nos déchets est aujourd'hui, une réelle et évidente nécessité. Sa mise en œuvre peut être simple, à la portée de tous et peu onéreuse. Initiation aux différentes méthodes de compostage.

Frédéric Charpe, Technicien agricole et horticole auprès des collectivités, Formateur auprès du grand public.



14h30 -15h15

Le jardin Hortus : un jardin de l'équilibre entre la nature et les besoins humains.

Comment faire revenir nos amis, les auxiliaires, dans le jardin. L'animateur partagera la conception du « jardin Hortus » (de l'allemand Markus Gastl) et tous les bienfaits qu'il peut apporter à vos espaces extérieurs.

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

15h30 -16h15

Pratiquer la biodynamie au jardin.

Notre santé dépend de la qualité de ce que nous mangeons et la culture biodynamique y pourvoit.

Michel Guillerminet - Les Incroyables Comestibles

16h30 -17h15

Autonomie et résilience, les clés de la liberté.

Dans un monde en plein bouleversement à l'avenir incertain et anxiogène, il convient de se recentrer sur l'essentiel et de passer à l'action ! Pour reprendre la journaliste et auteure, Marie Desplechin, "**L'action est le seul moyen de rentrer en résilience**". Au cours de cette rencontre échanges, l'animateur vous proposera des pistes à suivre pour gagner en autonomie, en résilience et en paix intérieure.

Jean-Noël Oger, formateur en Risques Majeurs liés à l'Environnement

Dimanche 19 septembre

Pagode conférence - Espace Eco-jardinage - Accès libre

11h-11h45

L'art du compostage.

Le compostage de nos déchets est aujourd'hui, une réelle et évidente nécessité. Sa mise en œuvre peut être simple, à la portée de tous et peu onéreuse. Initiation aux différentes méthodes de compostage.

Frédéric Charpe, Technicien agricole et horticole auprès des collectivités, Formateur auprès du grand public.

12h00 - 12h45

Le keyhole garden, un potager solaire.

Une technique de culture extrêmement productive grâce à sa tour centrale de compostage.

Francis Gartner - Les Incroyables Comestibles

13h30 -14h15

L'eau, le végétal et nous !

Le dérèglement climatique nous pousse à la prise de conscience de devoir nous adapter. L'association de techniques et connaissances datant de 4000 ans et de solutions technologiques contemporaines nous permet d'emprunter un chemin de transition vers des vies et villes plus naturelles.



Un atelier offrant un temps de questionnement et de réflexion sur la place de l'eau, du végétal et sur notre relation à ses éléments.

Arlande Joerger, CEO at EwoSmart (BB'POUSSE 21)

14h30 -15h15

Le jardin Hortus : un jardin de l'équilibre entre la nature et les besoins humains.

Comment faire revenir nos amis, les auxiliaires, dans le jardin. L'animateur partagera la conception du "jardin Hortus" (de l'allemand Markus Gastl) et tous les bienfaits qu'il peut apporter à vos espaces extérieurs.

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

15h30 -16h15

L'art du compostage.

Le compostage de nos déchets est aujourd'hui, une réelle et évidente nécessité. Sa mise en œuvre peut être simple, à la portée de tous et peu onéreuse. Initiation aux différentes méthodes de compostage.

Frédéric Charpe, Technicien agricole et horticole auprès des collectivités, Formateur auprès du grand public.

16h30 - 17h15

Autonomie et résilience, les clés de la liberté.

Dans un monde en plein bouleversement à l'avenir incertain et anxiogène, il convient de se recentrer sur l'essentiel et de passer à l'action ! Pour reprendre la journaliste et auteure, Marie Desplechin, "**L'action est le seul moyen de rentrer en résilience**". Au cours de cette rencontre échanges, l'animateur vous proposera des pistes à suivre pour gagner en autonomie, en résilience et en paix intérieure.

Jean-Noël Oger, formateur en Risques Majeurs liés à l'Environnement

Samedi 18 et Dimanche 19 septembre 2021 de 9h à 12h

SORTIES BOTANIQUES

A la découverte des baies sauvages et de leurs usages

Sur le Mont National à Obernai

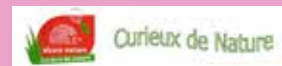
Guidées et animées par des guides-nature du réseau "**curieux de nature**" (samedi 18 septembre avec **Bernard Wentz** et dimanche 19 septembre avec **Françoise Wendling**). Observer et apprendre à reconnaître les baies sauvages, apprendre à différencier les baies toxiques des comestibles. partage de recettes contenant des baies ...

RDV à 8h50 à l'entrée de BiObernai

Participation gratuite - Nombre de participants limité

Inscription obligatoire : bernard.wentz@gmail.com

Infos complémentaires tel 03 88 08 92 14 / 07 81 37 54





Programme

CONFÉRENCES ÉCO-HABITAT

Vendredi 17 septembre

Pagode – Entrée espace Energie-Habitat - Accès libre

16h30 – 17h15

ÛTE, l'habitat minimaliste écologique made in Alsace.

"C'est avant tout une idée, celle de se donner les moyens d'impacter le monde en construisant de manière écologique et responsable"

Un concept d'habitat responsable et minimaliste conçu en alsace ?

Oui, c'est possible. Découvrez ÛTE, une philosophie de l'éco-construction, aux techniques exemptes de plastique, au bio-sourçage des matériaux.

Pierre Marc, Chargé de développement ÛTE (BB'POUSSE 2021)

Samedi 18 septembre

Pagode Framboise – Entrée espace Energie-Habitat - Accès libre

11h – 11h45

Une architecture minimaliste pour un nouvel espace de Vie.

Vous les connaissez déjà sur roues ou dans les arbres, en forme de tonneau ou de pyramide, en paille ou en carton... Venez découvrir la COSY BOX, un concept de nano-habitat, VRAIE petite maison de 20m² en ossature bois.

Sylvie Malisan, co-fondatrice Cosy Box et Anouk Chemin (Elève BTS Communication Marketing)

12h – 13h15

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

Un représentant de l'Omnicuisseur Vitalité

13h30 – 14h15

ÛTE, l'habitat minimaliste écologique made in Alsace.

"C'est avant tout une idée, celle de se donner les moyens d'impacter le monde en construisant de manière écologique et responsable"

Un concept d'habitat responsable et minimaliste conçu en alsace ?

Oui, c'est possible. Découvrez ÛTE, une philosophie de l'éco-construction, aux techniques exemptes de plastique, au bio-sourçage des matériaux.

Pierre Marc, Chargé de développement ÛTE (BB'POUSSE 2021)

14h30 – 15h15

Trucs & astuces pour dépolluer et assainir votre intérieur.

Par un conseiller Vapodil

15h30 – 16h15

Autoconsommation photovoltaïque.

Etat des lieux 2021, aspects légaux, techniques et évolutions.

Stéphane Klein, Hydroalsace



Dimanche 19 septembre

Pagode Framboise – Entrée espace Energie-Habitat - Accès libre

12h – 13h15

Cuisson basse température : de l'entrée au dessert en une seule cuisson.
Un représentant de l'Omnicuiseur Vitalité

13h30 – 14h15

Atelier interactif et ludique.

"Les règles de la propreté selon Vapodil"

Savez-vous qu'on ne fait du propre qu'avec du propre ? Que la vraie propreté n'a pas d'odeur ? Qu'un ménage efficace, c'est un ménage organisé... Cet atelier ludique et interactif vous permettra de découvrir ou re-découvrir 22 règles élémentaires pour une propreté et une hygiène impeccables et surtout écologiques. A la clé ? Quelques cadeaux jolis et utiles à gagner !

Odile Ehrbar, Fondatrice de Vapodil

14h30 – 15h15

ÛTE, l'habitat minimaliste écologique made in Alsace.

"C'est avant tout une idée, celle de se donner les moyens d'impacter le monde en construisant de manière écologique et responsable"

Un concept d'habitat responsable et minimaliste conçu en alsace ?

Oui, c'est possible. Découvrez ÛTE, une philosophie de l'éco-construction, aux techniques exemptes de plastique, au bio-sourçage des matériaux.

Pierre Marc, Chargé de développement ÛTE (BB'POUSSE 2021)

15h30 – 16h15

Autoconsommation photovoltaïque.

Etat des lieux 2021, aspects légaux, techniques et évolutions.

Stéphane Klein, Hydroalsace





"LA YOURTE DES POTES"

Ateliers créatifs et d'épanouissement personnel

Sous la YOURTE – Espace distributeurs – Accès libre et gratuit

Vendredi 17 septembre

14h : Atelier découverte "Calligraphie japonaise et/ou latine"

Avec Jean-Martin Vincent, Atelier à la Croisée des Arts
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 15 ans

16h : Atelier découverte "Aquarelle"

Avec Jean-Martin Vincent, Atelier à la Croisée des Arts
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 12 ans

17h : Atelier d'écriture

Avec Nathalie Perrin, Du Sens à la Plume
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 10 ans

Samedi 18 septembre

10h30 : Atelier découverte "Calligraphie japonaise et/ou latine"

Avec Jean-Martin Vincent, Atelier à la Croisée des Arts
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 15 ans

11h30 : Atelier enfant "Scrapbooking"

Avec Audrey Denni, Les papiers d'Audrey
Durée : 30 mn – Pour enfants de 6 à 11 ans

13h : Atelier "Je fabrique mon dentifrice en pâte"

Avec Frédérique Lefèvre, L'atelier Grün
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 6 ans – Contenant fourni

14h : Atelier "Scrapbooking"

Avec Audrey Denni, Les papiers d'Audrey
Durée : 45 mn – Pour tous publics à partir de 15 ans

15h : Atelier découverte "Aquarelle"

Avec Jean-Martin Vincent, Atelier à la Croisée des Arts
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 12 ans

16h : Atelier pratique "Fabrication d'encres végétales"

Avec Frédérique Lefèvre, L'atelier Grün
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 6 ans

17h : Atelier d'écriture

Avec Nathalie Perrin, Du Sens à la Plume
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 10 ans



Dimanche 19 septembre

10h30 : Atelier découverte "Calligraphie japonaise et/ou latine"

Avec Jean-Martin Vincent, Atelier à la Croisée des Arts
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 15 ans

11h30 : Atelier "Beauté au naturel"

Avec Sarah Ghesquiere
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 10 ans

13h : Atelier "Je fabrique mon dentifrice en pâte"

Avec Frédérique Lefèvre, L'atelier Grün
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 6 ans – Contenant fourni

14h : Atelier découverte "Aquarelle"

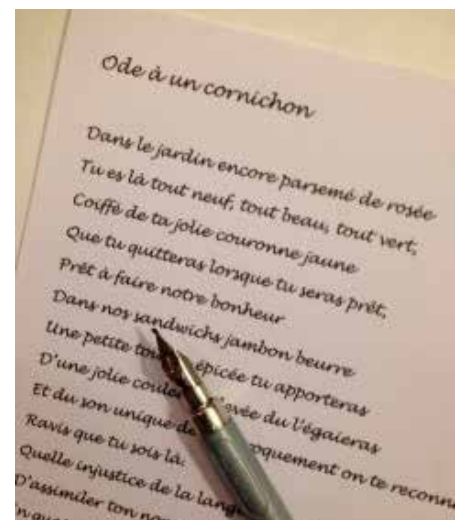
Avec Jean-Martin Vincent, Atelier à la Croisée des Arts
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 12 ans

16h : Atelier pratique "Fabrication d'encres végétales"

Avec Frédérique Lefèvre, L'atelier Grün
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 6 ans

17h : Atelier d'écriture

Avec Nathalie Perrin, Du Sens à la Plume
Durée : 30 mn – Pour tous publics à partir de 10 ans



Programme

PAVILLON ZEN

CONFÉRENCES BIEN-ÊTRE & SANTÉ AU NATUREL

Vendredi 17 septembre

Espace Conférences Bien-être – Accès libre

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 principes systémiques de la vie et de l'amour.

Comment notre santé, la qualité de nos relations, nos réussites, notre bonheur, peuvent être liés au système auquel nous appartenons, en particulier familial ? Comment l'expliquer ? Comment vérifier cela en douceur et dans le respect ? Comment y remédier afin de nous libérer du poids de notre passé ? C'est ce que nous aborderons dans notre atelier.

Youssef Chraibi et Corinne Bloch, constellateurs

16h30-17h15

Des clés pour vivre l'instant qui passe.

Qu'est ce qui vous empêche de vivre ici et maintenant et qu'est-ce qui le favorise ? L'intervenant partagera son expérience de la "pratique de l'instant" et de ce qu'elle lui apporte.

Didier Thiellet, Jardiner dans l'amour

Samedi 18 septembre

Espace Conférences Bien-être – Accès libre

11h -11h45

Ces liens systémiques douloureux qui nous empêchent d'être heureux.

La pratique des constellations familiales va permettre de mettre en évidence les dynamiques douloureuses dans les systèmes (exclusion d'un membre, non-respect de la place ou du rang, déséquilibre dans les relations...) et de leur trouver de meilleures solutions grâce à des protocoles de résolution spécifiques.

Youssef Chraibi et Corinne Bloch, constellateurs



12h -12h45

Désir de grossesse et naturopathie.

Les méthodes naturelles, notamment la naturopathie, peuvent jouer un rôle clé pour les couples en désir de grossesse. L'avantage principal de cette discipline holistique est de considérer le corps comme un ensemble et de le soutenir autant au niveau physique pour booster la fertilité mais aussi au niveau émotionnel pour vivre au mieux cette attente.

Charlotte Burgun, naturopathe

13h - 13h45

Les cosmétiques sont-ils toujours bon pour mon corps ?

L'utilisation de cosmétiques classiques peuvent être à l'origine de nombreux problèmes de peau tels que allergies, boutons, eczéma, psoriasis, mais aussi plus graves : puberté précoce, cancers, ...D'où l'intérêt du choix de produits naturels et bio qui ont de réels bienfaits pour notre peau et l'ensemble de notre organisme.

Elodie Milhem, gérante de Hello my Bio

14h - 14h45

Cohabitations enfants/chiens : comment préparer votre chien à la venue du bébé ?

Vous avez un chien et vous vous préparez à accueillir un bébé ? Assistez à cette conférence ludique, pratique et bienveillante. Elle vous permettra de connaître les meilleurs outils pour préparer votre chien à l'arrivée du bébé. Nous passerons en revue également les principales idées reçues telle que "mon chien va être jaloux de mon bébé". A la fin de la conférence séance de dédicaces de notre livre "Un chien dans la famille".

Eloise Desmaris, comportementaliste animalier

15h - 15h45

Quand le moins est un plus.

Nous vivons dans une société d'abondance. De la nourriture en portions démesurées, trop grasse, transformée et préparée à l'avance. Nous sommes tous conscients que cela nuit à notre santé, mais nous continuons d'en consommer. Que pouvons-nous faire pour changer cela? Pourquoi ne pas faire une pause sous la forme d'un jeûne intermittent ou, même, d'un jeûne d'une semaine? Ensemble, nous explorerons les avantages du jeûne et comment le pratiquer.

Lena Korchak, coach en jeûne et randonnée (Jeûne Nature)

16h -16h45

Mieux supporter la période COVID 19 grâce à la naturopathie.

La naturopathie, définie comme la médecine traditionnelle occidentale, peut être d'une grande aide pour la période épidémique que nous traversons. En complément à la médecine allopathique, elle aide par exemple à fortifier notre système immunitaire grâce à une meilleure hygiène de vie et avec le soutien de certains compléments alimentaires. Elle nous permet de mieux gérer notre stress et contribue à diminuer les effets secondaires des vaccins

Dr Daniel Caroff, médecin naturopathe



Dimanche 19 septembre

Espace Conférences Bien-être – Accès libre

11h - 11h45

Mieux supporter la période COVID 19 grâce à la naturopathie.

La naturopathie, définie comme la médecine traditionnelle occidentale, peut être d'une grande aide pour la période épidémique que nous traversons. En complément à la médecine allopathique, elle aide par exemple à fortifier notre système immunitaire grâce à une meilleure hygiène de vie et avec le soutien de certains compléments alimentaires. Elle nous permet de mieux gérer notre stress et contribue à diminuer les effets secondaires des vaccins

Dr Daniel Caroff, médecin naturopathe

12h - 12h45

Connaissance de soi et des autres avec l'Enneagramme

Découvrez 9 types de personnalités, pour repérer et comprendre les mécanismes psychologiques qui nous animent, nous aident et parfois nous compliquent la vie.

Avec France de Bois Centi, auteur d'ouvrages et de vidéos traduits, en plusieurs langues, spécialisée dans l'enseignement de l'Ennéagramme aux particuliers et en entreprise.

13h - 13h45

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.

14h - 14h45

Les métaux lourds ? Comment s'en débarrasser ?

Leurs origines, leurs incidences sur notre organisme, la façon de les mesurer, les solutions pour les éliminer naturellement.

Armand Bensemoun, OZENBIOTEC



15h – 15h45

Les clés de la Vitalité.

La Vitalité, vaste et passionnant sujet. Concrètement qu'est-ce c'est ? Quelles sont les habitudes que nous pouvons mettre en place dans nos vies souvent agitées pour booster naturellement notre Vitalité en toutes circonstances ?

Elodie Luck, Coach de Vie & Coach Vitalité certifiée

16h – 16h45

Communiquer sans violence.

La violence et l'agressivité, ainsi que toutes les formes de souffrance sont liés au fait que nous sommes coupés de nous mêmes et des autres, et aussi que nous n'arrivons ni à satisfaire nos besoins, ni comprendre ceux de l'autre. Il existe une manière d'interagir avec les autres qui permet d'avoir avec ceux qui nous entourent une relation harmonieuse avec une satisfaction réciproque et durable.

France de Bois Centi - Spécialiste de la médiation dans le cadre privé et dans l'entreprise.





Programme

PAVILLON ZEN

ATELIERS PRATIQUES WELLNESS

Vendredi 17 septembre

Espace Wellness – Pavillon Zen – Accès libre

14h30 -15h15

Yoga de Samara : l'art de la méditation en mouvement.

Le Yoga de Samara, art de la méditation en mouvement, est basé sur une meilleure perception de son corps et sur la conscience de ses gestes, mouvements et postures menant à un meilleur équilibre physique, psychologique, énergétique et spirituel.

Avec Aurélie Lénine et Tristan Lescouzères, professeurs et formateurs en méthodes psychocorporelles

15h30 -16h15

Danses et mouvements selon Gurdjieff.

Les danses selon G.I Gurdjieff ont pour but la transformation intérieure et l'élargissement de la conscience. Les nombreux mouvements et musiques spécifiques permettent le dépassement de la mécanicité corporelle et des schémas de pensée pour laisser place à la découverte de sa propre nature.

Avec Tristan Lescouzères, professeur et formateur en méthodes psychocorporelles

16h30 - 17h15

Yoga de Samara : l'art de la méditation en mouvement.

Le Yoga de Samara, art de la méditation en mouvement, est basé sur une meilleure perception de son corps et sur la conscience de ses gestes, mouvements et postures menant à un meilleur équilibre physique, psychologique, énergétique et spirituel.

Avec Aurélie Lénine et Tristan Lescouzères, professeurs et formateurs en méthodes psychocorporelles

Samedi 18 septembre

Espace Wellness – Pavillon Zen – Accès libre

11h00 -11h45

La Danse Libre et ses bienfaits pour le corps et l'esprit.

Initiée par François Malkovsky dans la lignée d'Isadora Duncan, cette pratique de danse 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.

Francine Gartner, Professeur de Danse Libre, Présidente de l'association Rythme et Danse (Strasbourg).www.rythmeetdanse.com

9

De 12h à 12h45 et de 13h à 13h45

RESPIRATION et RELAXATION.

Prendre conscience de sa respiration et en ressentir les bienfaits. Améliorer sa respiration grâce à des petits exercices, pour appréhender toute l'amplitude du souffle. Des techniques simples, alliées de votre bien-être.

Avec Sarah Ghesquière. Médaillée au niveau national et européen de nage avec palmes et au niveau national de pratique de l'apnée. Enseignante diplômée dans ces deux disciplines

14h -14h45

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, Psychonomie

15h -15h45

Pour un bien-être de votre corps et de votre tête.

Découvrez et pratiquez des exercices simples pour relâcher vos tensions corporelles.

Nancy Frey-Bastien & Géraldine Tirelli, praticiennes et enseignantes en Ortho-Bionomy® et Dominique Manigold (le samedi seulement) praticienne en Ortho-Bionomy®

16h - 17h30 (atelier de 1h30)

Recevoir la force de ses ancêtres.

Parfois des personnes ont des difficultés récurrentes alors qu'elles font tout pour s'en sortir... En réalité, il leur manque une force qui leur vient des lignées ancestrales - Pratique de deux constellations ancestrales.

Eliane Raffort et Karine Philippe, constellatrices

Dimanche 19 septembre

Espace Wellness – Pavillon Zen – Accès libre

11h -11h45

Yoga de Samara : l'art de la méditation en mouvement.

Le Yoga de Samara, art de la méditation en mouvement, est basé sur une meilleure perception de son corps et sur la conscience de ses gestes, mouvements et postures menant à un meilleur équilibre physique, psychologique, énergétique et spirituel.

Avec Aurélie Lénine et Tristan Lescouzères, professeurs et formateurs en méthodes psychocorporelles



12h00 - 12h45

Harmoniser nos relations familiales grâce aux constellations familiales et systémiques.

Un problème récurrent de santé, de relation aux autres, de réussite professionnelle, surtout lorsqu'on n'arrive pas à le résoudre avec les moyens habituels, est souvent lié à un déséquilibre dans notre système familial. Cet atelier montrera comment mettre en évidence ces liens douloureux, et comment les harmoniser dans le respect de chacun, afin de vivre pleinement notre vie.

Karine Philippe et Youssef Chraïbi, constellateurs

13h -13h45

La naturopathie : une hygiène de vie pour une bonne santé du corps et de l'esprit.

Selon l'OMS, la naturopathie est un ensemble de méthodes de soins visant à renforcer les défenses de l'organisme par des moyens considérés comme naturels et biologiques". Pour l'ANAE, il s'agit aussi d'une méthode de santé préventive, complète et très pratique, proposant des soins et techniques psychocorporels favorisant un équilibre général de l'être. Cet atelier sera l'occasion de découvrir la naturopathie de façon concrète, par l'expérimentation de certaines pratiques qu'apprennent les praticiens formés à l'ANAE.

Mélodie Lionello et Daniel Caroff, ANAE (Académie de Naturopathie Essentielle)

14h -14h45

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, Psychonomie

15h -15h45

Pour un bien-être de votre corps et de votre tête.

Découvrez et pratiquez des exercices simples pour relâcher vos tensions corporelles.

Nancy Frey-Bastien & Géraldine Tirelli, praticiennes et enseignantes en Ortho-Bionomy® et Dominique MANIGOLD (le samedi seulement) praticienne en Ortho-Bionomy®

16h - 17h30 (Atelier de 1h30)

Cérémonie traditionnelle du thé : voyage entre dégustation et méditation.

Service traditionnel chinois. Partez pour un voyage en toute sérénité à travers un parcours entre dégustation de thé ré-infusé plusieurs fois et de temps de méditation.

Avec Sarah Albertini, formatrice à l'école de thé des Jardins de Gaïa.

BON à SAVOIR
Ateliers
gratuits

PAVILLON DES P'TITS LOUPS

ANIMATIONS ENFANTS

Vendredi 17, Samedi 18 et Dimanche 19 septembre

Ateliers et animation gratuites - Espace Enfants au centre de BiObernai

En continu de 10h à 18h

- Jeux en bois (Ecojeux)
- Jeux Kapla (en libre accès)



PROGRAMME DES ATELIERS

Vendredi 17 septembre

15h30 : Découvre la savane en mouvement !

D'après son livre, "Léonard le roi des histoires - Découvre la savane en mouvement", **Lili Belle de Lune** invite à une séance de fous-rire, d'une bonne dose d'imagination et de couleurs qui donnent le goût d'apprendre et de bouger à travers le jeu, la motricité, le rythme, les 5 sens et le théâtre. Venez bouger avec elle !

Pour enfants de 2 à 4 ans

16h30 : Peindre comme on rêve.

La technique proposée, dite de l'aquarelle liquide, permet d'explorer le monde de la couleur de façon onirique et spontanée sans qu'aucun pré acquis ne soit nécessaire. Expérimentez, observez, ressentez comment les couleurs se parlent, se mélangent, se complètent ou s'opposent. Laissez-vous surprendre, étonner, enchanter... Vous êtes au Royaume de la Couleur !

Avec Mariangela Kleiser-Corbetta

A partir de 5 ans

17h30 : Atelier d'éco-vannerie.

Réalisation d'un pot à crayons et de stylos en éco-vannerie (mélange de rotin et de papier)

Par l'association Les aveugles de Still

Samedi 18 et dimanche 19 septembre

13h30 et 15h30

Découvre la savane en mouvement !

D'après son livre, "Léonard le roi des histoires - Découvre la savane en mouvement", **Lili Belle de Lune** invite à une séance de fous-rire, d'une bonne dose d'imagination et de couleurs qui donnent le goût d'apprendre et de bouger à travers le jeu, la motricité, le rythme, les 5 sens et le théâtre. Venez bouger avec elle !

Pour enfants de 2 à 4 ans (session de 13h30) et de 5 à 8 ans (session de 15h30)

14h30 et 17h30

Peindre comme on rêve.

La technique proposée, dite de l'aquarelle liquide, permet d'explorer le monde de la couleur de façon onirique et spontanée sans qu'aucun pré acquis ne soit nécessaire. Expérimentez, observez, ressentez comment les couleurs se parlent, se mélangent, se complètent ou s'opposent. Laissez-vous surprendre, étonner, enchanter... Vous êtes au Royaume de la Couleur ! Avec **Mariangela Kleiser-Corbetta**

Pour enfants partir de 5 ans

11h et 16h30

Atelier d'éco-vannerie.

Réalisation d'un pot à crayons et de stylos en éco-vannerie (mélange de rotin et de papier)

Par l'association Les aveugles de Still

Pour enfants partir de 8 ans

ATELIERS LUDIQUES ET PÉDAGOGIQUES

Jouons avec nos sens ! À la découverte des saveurs bio, locales et de saison.

Organisés et animés par l'**association L'Univers du Goût**

en partenariat avec **Groupama Grand Est**

Stand Groupama Grand Est – En continu
Inscription préalable sur le stand Groupama GE.

Un jeu de discrimination visuelle pour porter un regard nouveau sur les légumes, un voyage olfactif à la découverte des familles aromatiques, la dégustation d'une boisson mystère, une sensibilisation à la saisonnalité des produits bio.

Cadeau à gagner : un panier garni de produits bio (sur tirage au sort des bulletins d'inscription)



Groupama

Biobernai



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 votre visite !



ARTS & CULTURE



ARTS & CULTURE

SPECTACLE EQUESTRE MEDIEVAL

Les Chevaliers du Roi s'invitent sur BiObernai !

Samedi 18 septembre à 10h30, 14h30 et 16h30

Dimanche 19 septembre à 11h et 14h30

Aux pieds des remparts d'Obernai

VISIBILITÉ À PARTIR DU HAUT DES REMPARTS - ACCÈS LIBRE

Fort du succès de leur présence pour la 1ère fois en 2020, BiObernai accueillera cette année encore, les impressionnants cavaliers de l'association "Les cavaliers du Rêve" qui nous offriront une palette de leurs talents dans un spectacle médiéval haut en couleurs et émotions.

C'est aux pieds des remparts historiques d'Obernai, qu'ils nous feront voyager dans le temps durant une quarantaine de minutes, à travers l'histoire du roi Rodolphe de Habsbourg et de ses chevaliers d'élite.

A cette époque, sous le règne de Louis IX, les conflits étaient fréquents entre les différents petits royaumes. Pour se protéger des autres seigneurs et ducs, le roi Rodolphe lançait sur les champs de bataille, ses chevaliers-guerriers aguerris. Pour devenir ces chevaliers accomplis excellant dans leur art, ils devaient s'entraîner durement...

C'est à leur entraînement (joutes, tirs à l'arc, jet de lances, jeu de feu, voltige en ligne...) que les visiteurs assisteront, du haut des remparts d'Obernai.



ARTS & CULTURE

ARTS & CULTURE

ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES D'ALSACE

En partenariat avec l'ADT et le Lycée Agricole d'Obernai



Visites guidées d'une houblonnière bio

Animées par une équipe pédagogique et les étudiants BTS (agronomie & production végétale) du Lycée Agricole d'Obernai.

**Samedi 18 et Dimanche 19 septembre
de 11h à 13h et 14h à 17h**

Au programme :

- **Le houblon, une culture entre tradition et modernité** : présentation de la plante, de son mode de culture en agriculture biologique, de ses usages, de schémas de sélections variétales alsacienne
- **Le houblon face aux enjeux de demain** : axes de réflexions autour du climat, de la protection des ressources, de la biodiversité et des attentes sociétales.
- **Jeu de reconnaissance des arômes de houblon**
- **Dégustation de bières locales**
- **Danses folkloriques avec le groupe D'Kochloeffel** (dimanche uniquement le matin à partir de 11h sur la houblonnière et sur BiObernai l'après-midi)



INFOS PRATIQUES

Visites et navettes gratuites au départ de BiObernai (au niveau de la sortie visiteurs) jusqu'à la houblonnière (située sur le site de la ferme du lycée agricole). Rotation des navettes toutes les 30 mn environ.

ARTS & CULTURE



ARTS & CULTURE

SPECTACLE THÉÂTRE D'OBJETS

En partenariat avec le pôle culturel d'Obernai, 13ème sens

Macao & Cosmage miniature (La Soupe Compagnie)



Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 septembre

De 13h à 15h et de 16h à 18h (séances toutes les 15 mn)

Stand 13ème sens – Espace Diversité



A propos du spectacle

D'après l'œuvre d'Edy Legrand. Unis par un amour intense, Macao et Cosmage vivent heureux sur une île perdue quand un jour, débarque la Bienheureuse Civilisation. Ode à l'écologie, regard sur le colonialisme et l'industrialisation à outrance, **Macao & Cosmage ou l'Expérience du Bonheur** est adapté de l'album éponyme du peintre Edy Legrand paru en 1919.

Ce conte philosophique résonne étrangement aujourd'hui.

A mi-chemin entre le kamishibai (théâtre de papier japonais) et les techniques du pop-up et du livre animé, Macao & Cosmage est un voyage dans l'univers d'Edy Legrand.

Un castelet miniature s'ouvre devant une douzaine de spectateurs. Les manipulateurs déploient en image et en musique les amours et les aventures de Macao & Cosmage. Ce moment de douceur est bercé par les images animées de l'album et la musique originale diffusée pour chaque spectateur porteur d'un casque sans fil.

Macao & Cosmage offrira aux visiteurs en quête de poésie et de sérénité, un moment privilégié et intime, dans une bulle de douceur.

PARTICIPATION

- Spectacle GRATUIT
- Pour tous publics
- Sur inscription directement sur le stand 13ème sens
- Groupe de 12 personnes max

ARTS & CULTURE



ARTS & CULTURE

CONCERT DE CLÔTURE

Marikala "respire" !

Dimanche 19 septembre

À 17h30

Sous le Kiosque

En avant-première de la sortie de son album intitulé RESPIRE le 25 septembre prochain, Marikala rendra hommage à notre planète à travers un concert clôturant la 18ème édition de BiObernai. Comme elle l'avait fait en 2020, elle nous ravira de ses chansons aux textes engagés et aux mélodies joyeuses, nous invitant à danser et fêter la Vie.

Elle présentera à cette occasion un tout nouveau titre, un cadeau qu'elle souhaite faire au public de BiObernai.

À propos de Marikala

Auteure interprète de ses chansons, Marikala qui a sorti deux albums depuis 2015 est également peintre.

Artiste expérimentatrice de la vie qui croit en l'être humain, aimant par dessus tout aller à la rencontre de son public, elle voit à quel point la musique fédère et touche aux émotions de chacun. Engagée dans la défense de l'environnement, consciente que tout part de soi, elle est persuadée que la musique et les arts en général peuvent contribuer à guider vers le changement.

Dans son dernier clip "Chacun sa part" (présenté en avant-première sur BiObernai 2020) auquel ont participé des "Colibris" de la France entière, et même Pierre Rabhi lui-même...



ARTS & CULTURE



ARTS & CULTURE

DÉAMBULATIONS ARTISTIQUES ET MUSICALES

Avec la Cie La Trappe à ressorts "nos artistes mascottes"

En continu Vendredi 17, Samedi 18, Dimanche 19 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 !



ARTS & CULTURE



ARTS & CULTURE

EXPOS PHOTOS

Au centre de la Halle Gruber



LES ANIMAUX...

La Nature Qui Parle,
par Tania Benera, photographe.

Née à Odessa au bord de la mer Noire, **Tania Benera** est une photographe ukrainienne qui vit et travaille à Strasbourg depuis 2014. Formée à l'école d'Art et de Théâtre d'Odessa, elle commence à s'intéresser à la photographie à son arrivée en France. Alors que la mer était une partie intégrante de sa vie, elle découvre l'Alsace et, avec elle, un nouveau contact avec la nature. La perte du lien avec la mer Noire et cet état de contemplation, de vide intérieur, duquel peut émerger une joie tranquille emplie de plénitude, fait naître en elle le besoin de retrouver ces émotions originelles en recréant des liens avec une nature toute différente. Dans l'Est de la France, la nature s'exprime de façon singulière : une succession de paysages inconnus, forêts inquiétantes parfois coupées du soleil, montagnes et collines qui obstruent l'horizon... Peu à peu, la beauté de cet environnement commence à la toucher. La nature est très variée dans les forêts d'Alsace. Les parfums, les sons feutrés produisent une ambiance mystérieuse, comme si quelque chose d'invisible était suspendu dans l'air. Des présences cachées commencent à se révéler à elle. Elle apprend à aimer ce nouveau regard sur la nature. Elle s'émerveille de la variété des textures, des formes et des couleurs. C'est cet étonnement qui la pousse à saisir, à capter et sauvegarder les rencontres avec ce qui se révèle à elle toujours un peu davantage. Elle se surprend à rechercher les contacts avec la vie de ce monde de verdure, de mousse, de branches et de souches. Elle s'ouvre à autre monde plus subtil, plus pur, plus mystique... Et ce monde se dévoile à elle, lui montre son apparence sans gêne, avec beaucoup de confiance, comme s'il la connaissait déjà, depuis des temps très anciens.



À travers son œuvre photographique, Tania Benera vous propose d'entamer un dialogue silencieux avec la nature qui s'exprime. De faire connaissance avec des personnages mystérieux, des formes inconnues, des mondes magiques qui se cachent dans la matière et au-delà de la matière. Toute cette vie qui existe discrètement dans notre imaginaire et qui émerge à travers les forces de la nature. Empruntez le chemin des mystères de la vie qui conduit de l'invisible au visible, aller et retour...

Créez votre propre itinéraire à travers ces photos et redécouvrez l'imaginaire qui existe aussi bien en vous qu'à l'extérieur de vous.

www.taniabenera.com

ARTS & CULTURE



ARTS & CULTURE

EXPOS PHOTOS

Au centre de la Halle Gruber

Soigner la Terre

Portraits de celles et ceux qui s'engagent au service du vivant

Une exposition proposée par DEMETER, le label de la biodynamie certifiée



Sagesse, intuition, humilité, vitalité, respect...

Des valeurs que les agricultrices et agriculteurs certifiés Demeter associent à leur engagement. L'épanouissement personnel par la reconnexion à la Nature et le soin apporter à la Terre sont deux idées fondatrices de la biodynamie.

Cette exposition présente une sélection de photos prises dans le cadre de la nouvelle campagne de communication de Demeter : You will grow.

Ce slogan signifie "Tu vas t'épanouir" mais aussi, "Tu vas cultiver" qu'il s'agisse de semences biodynamiques, de fertilité des sols ou encore de vin en cave.

Elle met en scène celles et ceux qui s'engagent au quotidien et aux quatre coins du monde pour offrir des aliments avec le maximum de vitalité.

Crédits photos : Daniel Sax pour Yool



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



"Nous proposons à tous ceux qui participent d'une façon ou d'une autre à l'existence de Biobernai d'être des co-acteurs à nous d'un événement le plus écologique possible... merci à tous ceux qui jouent le jeu !"

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.

Biobernai acte son engagement éco-responsable en adhérant depuis 2017 à la **Charte des Éco-Manifestations***, portée par Eco-Manifestations Alsace (EMA).

Depuis lors, l'événement est ré-évalué chaque année à travers un audit, qui valide son niveau d'excellence (niveau 3) dans la mise en œuvre d'actions vertueuses.

"Pour nous organisateurs, ce label nous oblige chaque année à conforter les actions qui sont justes et à faire l'effort d'en mettre de nouvelles en place pour tendre toujours plus vers le 100% écologique".

Ainsi pour cette 18ème édition, Biobernai s'est engagée à respecter et mettre en œuvre 81 éco-actions dans 7 domaines d'action (contre 77 en 2020) : gestion des déchets, déplacements, alimentation, énergies, communication, sensibilisation, gestion globale et actions sociétales* (voir détail de la Charte en annexe)



Une compensation carbone au profit de projets de reforestation

Depuis 2018, Biobernai propose également à ses prestataires, exposants, bénévoles et même aux visiteurs de verser une contribution en compensation des émissions carbone émises lors de leur déplacement jusqu'à la manifestation.

Pour cette édition 2021, c'est la manifestation et tous les acteurs présents dans leur ensemble qui contribueront à cette compensation, au profit d'un projet de reforestation (qui sera décidé en fin d'année).

LES PARTENAIRES OFFICIELS DE BIOBERNAI'21

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

Collectivité Européenne d'Alsace (CEA)

SNCF Grand Est

Ville d'Obernai

Nos partenaires privés

Botanic

Cora

Gaz de Barr

Gripple

Groupama Grand Est

Les Cafés Sati

Les Jardins de Gaïa

Suez

Nos partenaires presse médias

France 3 Grand Est

France Bleu Alsace

DNA / L'ALSACE

Nos partenaires techniques

BRELET

XEOS

Pour leur soutien, un grand merci également à :

**Adira/Marque Alsace, Radio Fréquence Verte, L'Est Agricole
et Viticole/ Paysans du Haut-Rhin, Tchapp, DNA / Femina,
Mobicoop, Eco-Manifestations Alsace, Cinéma Le Trèfle
(Dorlisheim)**



245 EXPOSANTS SUR BIOBERNAI'21

Liste arrêtée au 31 août - Liste à jour sur www.biobernai.com

Artisanat

A L'ORÉE DU BOIS
ANNIE DROUARD CRÉATIONS
ARTISANS MONGOLS
BOIS DE CADE
CHARMOÏTE
CŒUR DE BOUGIE
CREA-LAND
DSWOOD
ECOLYNE
ETER'NEL
JAH NATURAL ETHICS
LE SOLEIL ET LA LUNE
SAVONNERIE LES 4 SAISONS
SECLADA

BB'BAR

DISTILLERIE DE STRASBOURG
DISTILLERIE LEHMANN

BB'POUSSES

BILOKO FOOD
ENTREPRENEURS GO
EWOSMART
FERME ATTALI
GREEN PHOENIX
L'HERBIER SAUVAGE
LOCAL-RESPONSABLE
MADAM COFFEE
TECH4GAIA
ÜTE
VINELEM

Bien-etre & sante

ANAE
ATELIER DEPIERRE
CABINET HEART'ESSENCES
CHEMINS DE SOI
CHOISIR NATUROPATHIE
CYME
ECOLE DE CONSTELLATIONS
LAHORE
ERVE ALSACE
FLORALUNA
HEAD BALANCE
HELLO MY BIO
HYMNE À LA VIE
INSTITUT DE COACHING
GOODBORN
JEÛNE NATURE
LA PARENTHÈSE POUR SOI

LES BAINS DE SULZBAD

LISIS PEDIWELL
MAISON D'OR
ORTHO-BIONOMY®
OZENBIOTEC
PSYCHONOMIE
SARAH CHATEAUX
TERAFORCE
UNISGEMMES - UNIVERS QUANTIC
SHOP
V.L.B

Bien-etre animal

LE CHIEN ET VOUS
OSKAN

Distributeurs

ALEPOK
ARÔME DE CRÈTE
BAUMSTAL
CAFÉ LA MINGA
CORA
EDEM - GRENADE - DATTES
ENERVITALE
ILIOS
LES PRODUITS DE LA VIE
NATURALIA

Eco-jardinage

ACQUA PLANT
BOTANIC
CONCEPT ET HORIZON
ESPRIT BAMBOU
EST HORTICOLE
FOLIATURA
JARDIN GOURMAND
LYCÉE AGRICOLE D'OBERNAI
SATIVA
SCHMITT PAYSAGE
TOM POUSSE NORD ALSACE

245 EXPOSANTS SUR BIOBERNAI'21

Liste arrêtée au 20 août 2021 - Liste à jour sur www.biobernai.com

Energie-habitat

A L'ERE DU BOIS
AQUA DOUBS
AQUANATURA
AQUAVI
BAMBOO ECLAT
CENTRE DE RÉNOVATION DE
L'HABITAT
COSY BOX
DUOMA
E POSE 67
ECO H2O
GROUPAMA
HYDRO ALSACE
HYLA EVOLUTION
LA FRESQUE DU CLIMAT
LES ATELIERS SACKER & MASSÉ
LES ATELIERS TURMGAESSEL
OMNICUISEUR VITALITÉ
ONDES ET DIAGNOSTIC
POWER PAT
RENO'LINE ECO-RÉNOVATION
TAGLAN
USTENSILE DUROFRANCE
VAPODIL
VEOLIA

Enfants

BRIN D'OURS
CAROTTE & CHOCOLAT
EDITIONS ASTRID FRANCHET
EDITIONS ELITCHKA
LILY BELLE DE LUNE
MARIANGELA CORBETTA

Mode & beauté

AUX FILS NATURELS
BOIS ET DÉCO
HEID DE FRENAY CHRISTIAN K.
FERME D'AMALTHÉE
FF2I CONCEPT FIBRES & FORMES
FRANCA G
LA BOUGIE D'OTTROTT
LABONAL
BIOPROLINE
OAK FOREST
OR DES INCAS
PLAISIR DE COIFFER
SAKOCHÉ
SOBO CONCEPT
STORKS
ZINEB COSMÉTIQUES

BB concept store by gnooss

ALSATRUC
ATELIER VERRE À PART
BIJOUX CLAIR DE LUNE
BROCANTRUELLE
COLLECTIONS & CIE
COMPTOIR DI AZ'ART
DU VENT DANS LES MOUETTES
EMILISHIKI
EN VIE DE BOHÈME
EUGÉNIE DESIGN
GOTFERTOMI
LA CURIEUSE FABRIQUE
LA FABRIQUE DES IMAGES
LES CARTES DE LULU
L'ESPERLUÈTE
LIBERTY BROD
L'ÎLE AUX CANAILLES
NATHALIE WETZEL CÉRAMIQUE
SÉBASTIEN GARRIGUES
THEIM

Pavillon des p'tits loups

ECOLOJEUX

Salon de thé

LES JARDINS DE GAÏA

Transformateurs

ALGUES ARMORIQUE
ALGUES DE BRETAGNE
ARGASOL
BERGAMOTT'O
BLUEMA
BRASSERIE L'ALTRUISTE
BRASSERIE LA NARCOSE
CACAO EXPÉRIENCE
CARLA
CHOCOLATERIE BERTON
MEDITERRA
FROMAGERIE MENET
L'OLIVÈNE
LA GOUTTE D'OR DU PLATEAU
LE FOUR DE JULIEN KIMMENAUER
LES CAFÉS SATI
LES ARTISTES DE NATURE
LES FROMAGERS TARNAIS - LOU
MALIGNOL
LES SAVEURS D'ANTAN
MAISON SAILLARD
MB DIFFUSION

245 EXPOSANTS SUR BIOBERNAI'21

Liste arrêtée au 20 août 2021 - Liste à jour sur www.biobernai.com

MINÉRASÈVE
ORISAE
PLEIN D'VIE
QÈS
SAVONNERIE DU CÈDRE
SYMPLES

Producteurs

BIOVILLEMIN
CASCINA SAN LORENZO
CHAPEAU DE PAILLE ET BOTTES DE
PLUIE
COURELA DO ZAMBUJEIRO
DOMAINE DU CHÊNE VERT
FERME BEL AIR
FERME DE LA COCCINELLE
FERME DES BRUYÈRES
FERME DES HUTTEN
FERME DU KIKIRIKI
FERME SAINT BLAISE
L'ABEILLE BLEUE
LA CHÈVRERIE DE NIDERVILLER
LA FERME AUX SEPT GRAINS
LES INCROYABLES COMESTIBLES
LE RUCHER DU PAYS LIBRE
LES HUILES ESSENTIELLES
CHERCHEBROT
LES VERGERS D'ARLETTE
LES VERGERS DE COUSANCELLES
MATHIEU SPINDLER
O MARIBELLE
PAULEN
ROTHGERBER
SYMBI'OSE NATURE

Viticulteurs

CHÂTEAU CAJUS
CHÂTEAU LES MINAUDERIES
CLOS JULIEN
DOMAINE MAS DELMAS
DOMAINE YVES AMBERG
JEAN BECKER

Protection de la nature

APELE NATURE
ASSOCIATION FRANCE PALESTINE
SOLIDARITÉ ALSACE
ASSOCIATION SAUVEGARDE FAUNE

SAUVAGE
DESTIN DE FEMMES AVENIR
D'ENFANTS
ECOLE PLANTASANTÉ
EMMAÜS SCHERWILLER
FRÉQUENCE VERTE
GREENPEACE
KOKOPELLI
LIGUE DE PROTECTION DES OISEAUX
VOIX LIBRES

Restaurateurs

ASSOCIATION SABA
CHEZ VEG' ANNE
L'EDEN
L'ESSENTIEL CHEZ RAPHAËL
LA SOUPE À MÉMÉ
MOUGEL BIO
THIERRY SCHWARTZ, LA
BOULANGERIE

Diversité

13^{ÈME} SENS
BRANDE EST
CHANVR'EEL
CHOCOLATERIE BON-O-BIO
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE
EAU HABITAT ET VITALITÉ ALSACE
INSTITUT FRANÇAIS DES SCIENCES
DE L'HOMME
INSTITUT DES AVEUGLES DE STILL
LE FIL AMANT
MCL DISTRIBUTIONS
NATURHANDEL GUTMANN
OREILLER VEGETAL
POIS DE COUTURE
SAVONNERIE SCALA
SCHEUR & LE SCAO
STEMPELFABRIK



INFOS PRATIQUES

Lieu

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

Dates et horaires

Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 septembre 2021 de **10h - 19h**

Tarifs

Entrée GRATUITE pour :

- pour TOUS les 17, 18 et 19 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 €

Tarif réduit : 3 € (Réservé aux personnes à mobilité réduite, sans emploi, étudiants sur présentation d'un justificatif)

Ces tarifs incluent une contribution carbone de quelques centimes d'euros. Cette contribution sera reversée en fin d'année à un projet de plantation d'arbres)

BON A SAVOIR : la participation aux conférences, ateliers, animations sur Biobernai est gratuite

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.
- **Co-voiturage :** organisersonco-voiturationsurlaplateformecommunautaire et solidaire de co-voiturage www.mobicoop.fr - NOUVEAUTE 2021 : face à l'entrée de Biobernai, un parking dédié aux co-voitureurs, inscrits via la plateforme collaborative MOBICOOP, sur présentation de leur confirmation d'inscription via l'application ou email aux bénévoles en **charge de l'accueil des visiteurs en voitures**)
- **Pour étudier toutes possibilités de déplacement et d'accès à Obernai (train, co-voiturage, bus...) :** www.fluo.eu



PROTOCOLE SANITAIRE

BIOBERNAI 2021 ACCUEILLERA LE PUBLIC ET TOUS LES INTERVENANTS CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE EN VIGUEUR

Entrant dans la catégorie "foires, séminaires et salons professionnels", le salon BiObernai est soumis à la réglementation de gestion sanitaire, conformément à la Loi 2021-1040 du 5 août 2021 et au décret n°2021-699 du 1er juin 2021 modifié.

Pour accéder à cette 18ème édition, il sera donc impératif de présenter à l'entrée, pour toute personne majeure venant ou intervenant sur le salon, un Pass sanitaire valide (au format papier ou sur smartphone).

Auto-tests gratuits à l'entrée du salon

La mairie d'Obernai, en partenariat avec l'Agence Régionale de Santé, organisera à l'entrée du salon, la réalisation d'auto-tests rapides (résultats en 15 mn environ) sous contrôle de professionnels de santé. Les tests négatifs généreront un QR Code qui permettra d'accéder à BiObernai.

MESURES D'HYGIENE & RESPECT DES GESTES BARRIERE

L'obligation de présentation du pass sanitaire n'occulte pas la nécessité de respecter les gestes barrière auxquels tout un chacun est désormais habitué :

- **Port du masque obligatoire.**
- **Des distributeurs de gel hydroalcoolique** seront mis à disposition par **Groupama Grand Est** (15 distributeurs seront répartis sur le salon).
- **Hygiène et désinfection des sanitaires, espaces restauration et buvette,**
Comme en 2020, l'équipe de bénévoles de la Green Team de BiObernai en charge de l'entretien et de la propreté du salon assurera
 - un nettoyage régulier grâce à la solution **à la vapeur sèche écologique VAPODIL** (utilisant un jet de vapeur à 120° aux propriétés virucides, fongicides, bactéricides / validées scientifiquement)
 - **Les éco-gobelets BiObernai utilisés aux buvettes seront nettoyés à très haute température en machine à laver professionnelle**

PLAN DU SALON

Biobernai

17, 18 et 19 septembre 2021
Parking des Remparts - Obernai



Plan arrêté au 30/08/2021



BiObernai en bref



BiObernai en bref

Créé en 2004, BiObernai, le Salon de l'Agriculture Biologique en Alsace est organisé avec le soutien de partenaires privés et institutionnels, dans l'esprit convivial d'un grand marché à ciel ouvert aux pieds des remparts de la pittoresque ville d'Obernai (Alsace / Bas-Rhin). La manifestation invite les visiteurs à se familiariser avec la « culture du bio », à rencontrer et échanger avec les acteurs de la filière, du producteur au distributeur, des artisans aux organisations, associations et institutions qui oeuvrent pour défendre et faire entendre la voix de ce mode de consommation en forte croissance, de plus en plus plébiscité par les consommateurs. Vecteur d'une thématique différente chaque année, mettant en lumière des tendances sociétales émergentes, de consommation et de modes de travail respectueux de la terre et de l'environnement, BiObernai incarne également des valeurs humanistes de coopération, de partage, de solidarité, d'équité et d'éthique. Une image conviviale qui séduit un public sensibilisé, de plus en plus nombreux au fil des éditions. Depuis son lancement, la manifestation a accueilli plus de 400 000 visiteurs (avec une moyenne annuelle depuis 2015 de près de 24000 visiteurs). Depuis 2017, BiObernai est labellisé Eco-manifestation Alsace au niveau 3 (niveau d'excellence) pour son engagement éco-responsable fort à travers la mise en œuvre de plus de 80 actions concrètes limitant son impact écologique.

www.biobernai.com

Contact Presse

Eve E. LEVANEN
Tel : 08 88 23 29 54 – 06 17 01 09 26
eve.levanen@alsacebio.com
www.biobernai.com

ANNEXE

éco
manifestationsalsace



ÉCO-MANIFESTATIONS
RÉSEAU GRAND EST



ÉCOMANIFESTATIONS

CHARTRE D'ENGAGEMENT

ENGAGEZ VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UNE
DÉMARCHE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

**SALON BIOBERNAI 2021
UN TOTAL DE 86 POINTS
NIVEAU 3**

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



7 DOMAINES D'ACTION



1 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 aux personnes en situation de handicap.
- ☒ Je mets en place des actions pour limiter les situations d'empêchement.
- ☐ 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.
- ☐ Je soutiens des projets environnementaux de mon territoire.



2 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 des gobelets réutilisables.
- ☒ J'utilise des gobelets en carton et je les recycle.
- ☐ J'utilise des gobelets compostables et je les composte.
- ☐ J'optimise mes menus pour limiter l'usage de vaisselle.
- ☒ J'utilise de la vaisselle réutilisable.
- ☐ J'utilise de la vaisselle en carton et je la recycle.
- ☐ J'utilise de la vaisselle compostable et je la composte.
- ☒ Je n'utilise pas de nappes ou mes nappes sont durables.
- ☐ J'utilise des nappes compostables et je les composte.
- ☒ Je veille à réduire les impacts des contenants de mes boissons.
- ☒ Je veille à réduire les emballages jetables de l'alimentation.
- ☒ Mon public a accès à des cendriers.
- ☐



3 COMMUNICATION

- ☒ J'optimise les quantités et formats des imprimés.
- ☒ Je communique autour de l'éco-responsabilité 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 grammaire et couleurs.
- ☒ J'utilise essentiellement des supports de communication dématérialisés.
- ☒ J'utilise une signalétique réutilisable.
- ☒ Mon événement n'offre pas de goodies non éco-responsables au public.
- ☒ J'optimise ma communication dématérialisée.
- ☐



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 accès 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 de l'éco-mobilité.
- ☒ 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 réservé pour les personnes à mobilité réduite.
- ☒ Je récompense les participants qui utilisent des modes de transport écologiques.
- ☒ L'équipe d'organisation et les bénévoles privilégient les modes de transport écologiques.
- ☒ Je privilégie des prestataires locaux.
- ☐



SENSIBILISATION

- ☒ Je sensibilise les bénévoles et organisateurs aux pratiques éco-responsables.
- ☒ J'informe le public sur l'éco-responsabilité 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.
- ☐



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 et de saison.
- ☒ 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.
- ☐



ÉNERGIE & EAU

- ☒ Je veille à ne pas gaspiller d'eau et d'énergie.
- ☒ Je réduis l'usage et l'impact des 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.
- ☐

LÉGENDE

- ☐ Action en gras : l'action est obligatoire
- ☒ Action cochée : action mise en œuvre par l'organisateur du présent événement.

