



**À la source du Bio,
la Biodynamie !**

Dossier de Presse

BiObernai
www.biobernai.com

13 > 15 sept. 2024 | Obernai

Sommaire

ÉDITO PAR MAURICE MEYER, DIRECTEUR FONDATEUR DU SALON.....	Page 4
BIOBERNAI 2024, ÉDITION LA BIODYNAMIE.....	Page 6
CONFÉRENCE ET TABLES RONDES	Page 9
ATELIERS PRATIQUES ET DÉMONSTRATIONS	Page 14
AUTOUR DE THIERRY SCHWARTZ, CHEF ÉTOILÉ NATURE	Page 16
CINÉ - ÉCHANGES - DÉGUSTATIONS.....	Page 18
ANIMATIONS DEMETER.....	Page 19
CONFÉRENCES VIE SAINE ET ENVIRONNEMENT	Page 20
CONFÉRENCES BIEN ÊTRE ET SANTÉ AU NATUREL.....	Page 25
CRÉATION DIY & ZERO DECHETS	Page 30
PAVILLON DES P'TITS LOUPS.....	Page 32
ANIMATIONS PARTENAIRES ET EXPOSANTS.....	Page 33
ARTS & DIVERTISSEMENTS	
• Expo d'art nature « SéVérité ».....	Page 35
• Déambulations artistiques et musicales	Page 37
• Atelier découverte et initiation au « Tango Zen »	Page 38
SENSIBILISATION ENVIRONNEMENTALE	Page 39
LES PARTENAIRES OFFICIELS DE BIOBERNAI'24	Page 40
LISTE DES EXPOSANTS 2024	Page 41
INFOS PRATIQUES.....	Page 44
PLAN DU SALON	Page 46
BIOBERNAI EN BREF.....	Page 47

L'ÉDITO

Par **Maurice Meyer**,

Directeur Fondateur de BiObernai & Agriculteur en Biodynamie depuis 30 ans



Il est indiscutable que le secteur du « bio » traverse une crise profonde, accentuée par l'inflation croissante des deux dernières années. La prolifération de labels souvent concurrents, aux contours flous, la commercialisation de gammes de produits bio aux origines manquant de transparence dans la grande distribution, ainsi qu'une communication peu claire négligeant les avantages santé et environnementaux du bio ont semé le doute chez de nombreux consommateurs. Face à la complexité des informations parfois contradictoires, la confiance s'effrite.

Face à cette crise, une remise en question globale du bio s'impose. D'une part, il paraît impératif de réinformer les consommateurs de manière claire et objective. D'autre part, bien que le bio reste populaire, il ne peut plus se contenter d'être simplement « bio ». Il doit également incarner et mettre en avant d'autres valeurs recherchées par un public de plus en plus averti et exigeant : éthique, consommation locale, bien-être animal, respect environnemental, qualités gustatives et nutritionnelles, mode de vie holistique,...

Un retour nécessaire aux sources du bio

Après une 20^{ème} édition anniversaire flamboyante en 2023, BiObernai a choisi d'amorcer en 2024 une nouvelle ère et de faire le choix de se recentrer sur son essence première : faire connaître et promouvoir l'agriculture biologique en mettant en avant ses nombreux bienfaits au service du vivant dans son ensemble.

Afin de répondre de manière éclairée aux interrogations légitimes des consommateurs en parlant du bio de manière juste, mais aussi d'aider les acteurs du bio à prendre conscience des valeurs qu'ils incarnent à travers leurs offres, il est plus que jamais nécessaire de revenir à ses origines, en effectuant un pèlerinage aux sources de ce mode de culture et de ses fondements.

À la source du bio, la biodynamie

Savez-vous que l'agriculture biologique telle que nous la pratiquons aujourd'hui repose sur les principes simplifiés de la biodynamie ?

En 1924, Rudolf Steiner, philosophe humaniste autrichien, expose devant un public d'agriculteurs et d'agronomes allemands sa vision holistique de la culture de la terre. Considérant que tout ce qui est vivant sur la terre existe et agit en interrelation, il leur

L'EDITO

propose d'envisager le travail de leur terre en prenant soin de chaque élément de l'écosystème. Ainsi sont nées les bases de la biodynamie.

Un siècle plus tard, encadrée par le label DEMETER, respectant des normes particulièrement strictes**, cette méthode de culture régénérative est pratiquée dans le monde entier, notamment en viticulture, par des hommes et des femmes sensibles à l'importance cruciale de prendre en compte l'ensemble des écosystèmes dont ils ont la responsabilité.

Les bénéfices de cette approche culturelle sont aujourd'hui mesurables grâce à des études menées par le FIBL Suisse depuis 40 ans et par l'INRAE, ainsi que par les agriculteurs et producteurs qui peuvent témoigner de résultats tangibles dans leurs écosystèmes.

C'est ce retour aux fondamentaux que la 21ème édition de BiObernai proposera, portée par un ambassadeur de choix : le chef étoilé obernois Thierry Schwartz, qui se définit comme "chef nature", depuis longtemps convaincu par cette méthode de culture résiliente.

Cette édition se concentrera sur l'essentiel de la thématique, sous un format plus intime, dans un esprit pédagogique cher aux organisateurs, sous des angles variés tels que scientifique, empirique, pratique, gustatif, etc.

L'objectif est clair : permettre à chaque visiteur intéressé par le sujet de la biodynamie ou simplement curieux de le découvrir, de repartir avec un regard plus éclairé et des éléments concrets de réponse qui lui permettront de devenir un acteur/consommateur plus éclairé et responsable dans ses choix d'achats et de consommation.

(** : pour en savoir plus, consulter le site <https://www.demeter.fr/>)

BiObernai'24 – À la source du Bio, la Biodynamie !

21^{ème} édition de BiObernai :
un retour aux sources de l'agriculture biologique

les 13, 14 et 15 septembre 2024



La 21^{ème} édition du salon BiObernai se tiendra du 13 au 15 septembre 2024 à Obernai. Après une 20^{ème} édition festive en 2023 célébrant deux décennies de promotion d'une culture « bio » devenue un mode de vie pour de nombreux adeptes d'une vie plus saine, BiObernai revient cette année avec un format plus intime, recentré sur l'essence même de l'événement : l'agriculture biologique. Le choix de ce thème s'impose tout naturellement en cette année marquant le 100^{ème} anniversaire de l'agriculture biodynamique, dont les principes sont à la base même de l'agriculture biologique telle que nous la connaissons aujourd'hui. BiObernai invite donc ses visiteurs à (re)découvrir les racines du bio en septembre prochain, sous le parrainage

Thierry Schwartz, chef étoilé « nature » obernois, fervent défenseur de ce mode d'agriculture régénérative respectant chaque écosystème.

À la source du Bio, la Biodynamie !
Un programme de conférences, d'ateliers pratiques et de ciné-échange pour découvrir et mieux comprendre ce type d'agriculture holistique

Face à la crise profonde que traverse le secteur du bio traverse depuis deux ans, due à la fois à l'inflation mais aussi à une défiance des consommateurs, perdus devant des labels concurrents et des informations contradictoires, BiObernai 2024 propose une remise en question et un retour aux valeurs fondamentales du bio en apportant une information plus claire et en mettant l'accent sur des valeurs éthiques telles que la consommation locale, le bien-être animal et le respect environnemental.

Pour ce faire, BiObernai nous convie donc à un voyage dans l'univers de

l'agriculture biodynamique, source de l'agriculture bio telle que nous la connaissons aujourd'hui. Peu de personnes savent en effet que l'agriculture biologique telle que nous la pratiquons aujourd'hui repose sur les principes simplifiés de la biodynamie.

En 1924, Rudolf Steiner, philosophe humaniste autrichien, expose devant un public d'agriculteurs et d'agronomes allemands inquiets de la dégradation de la qualité de leurs terres, sa vision holistique du sujet. Considérant que tout ce qui est vivant sur la terre existe et agit en interrelation, il leur propose d'envisager le travail de leur terre en prenant soin de chaque élément de l'écosystème. Ainsi naissent les bases de la biodynamie.

Un siècle plus tard, encadrée par le label DEMETER, respectant des normes particulièrement strictes, cette méthode de culture régénérative est pratiquée dans le monde entier, notamment en viticulture, par des hommes et des femmes sensibles à l'importance cruciale de prendre en compte l'ensemble des écosystèmes dont ils ont la responsabilité.

Les bénéfices de cette approche culturelle sont aujourd'hui mesurables grâce à des études menées par le FIBL Suisse depuis 40 ans et par l'INRAE, ainsi que par les agriculteurs et producteurs qui peuvent témoigner de résultats tangibles dans leurs écosystèmes. Des ingénieurs et chercheurs seront présents sur le salon pour y présenter le fruit de leurs travaux et études. Par ailleurs, un programme de conférences et d'ateliers pratiques de qualité a été élaboré en partenariat avec Demeter France et le MABD (Mouvement pour l'agriculture biodynamique). Durant les 3 jours, le dernier film documentaire de Guillaume Bodin Vignerottes (réalisateur engagé auteur des documentaires Insecticide mon amour et Zéro Phyto, 100% bio) sera projeté chaque fin de journée et suivi d'un temps d'échanges dégustations. Vignerottes dresse un très beau portrait de femmes vigneronnes, cultivant chacune à leur façon leurs vignes selon les principes de la biodynamie. Les visiteurs auront ainsi l'opportunité d'explorer en profondeur cette méthode agricole à travers divers angles : scientifique, empirique, pédagogique et même ludiques à travers des animations proposées par Demeter France (jeu concours, parcours ludique à travers le salon...) avec des cadeaux à gagner à la clé.



Un parrain de choix : Thierry Schwartz, chef étoilé passionné de cuisine « nature », fervent défenseur de la biodynamie

En marge des conférences et ateliers pédagogiques, la 21ème édition de BiObernai mettra également en lumière la qualité et le goût des produits issus de la culture biodynamique. Parrain de cette édition, le chef étoilé Thierry Schwartz, détenteur d'une étoile rouge et d'une étoile verte au Guide Michelin et basé à Obernai, est réputé pour sa cuisine nature. Il sélectionne les meilleurs produits chez les producteurs locaux, privilégiant ceux qui pratiquent la biodynamie.

Présent durant les trois jours avec son équipe, le chef partagera son expertise et sa passion pour une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et savoureusement créative. Deux masterclasses autour des vins nature et biodynamiques seront animées les samedi et dimanche matin par Cyril Kocher,

élu meilleur sommelier de France au Guide Michelin 2023 et sommelier au restaurant Thierry Schwartz.

Deux cooking shows auront lieu les samedi et dimanche après-midi : l'un animé par Thierry Schwartz sur l'art de sublimer un produit brut, et l'autre par François Hubscher, chef exécutif du restaurant Thierry Schwartz, sur les trucs et astuces zéro déchet d'un chef étoilé.

Enfin, un dîner gastronomique exceptionnel, imaginé spécialement par le chef, sera proposé le samedi soir sur le site du salon, sous la halle Gruber. Pour l'occasion, son restaurant sera exceptionnellement fermé afin que son équipe et lui-même puissent offrir, aux 100 convives ayant réservé, une expérience culinaire unique. Intitulé « Natur...gastronomique », ce dîner emmènera les invités dans un voyage aux saveurs inédites, offrant une occasion unique de découvrir l'univers créatif de la cuisine nature que Thierry Schwartz défend depuis plus de 20 ans à travers les valeurs qu'il affectionne particulièrement : l'amitié, le partage, l'humilité et son engagement envers les producteurs et artisans locaux.

BiObernai 2024 : 175 exposants de qualité et un programme complémentaire pour tous les âges et toutes les attentes

Les adeptes d'une vie saine et du bien-être naturel retrouveront comme chaque année un chapiteau dédié, accompagné d'un programme de conférences pratiques sur des sujets très populaires.

Pour ceux qui aiment créer de leurs propres mains, la Yourte Créative, animée par Frédérique Lefèvre (Atelier Grün), proposera une variété d'ateliers pratiques DIY. Pour une participation symbolique de 5 euros par personne, adultes et enfants pourront apprendre en s'amusant et repartir avec leurs créations.

Les amateurs d'art pourront explorer l'univers artistique de Séverine Denizot. Certaines de ses œuvres, exclusivement réalisées à partir d'éléments glanés au fil de ses ballades dans la nature, seront exposées sous la Halle Gruber.

Les passionnés de thé pourront participer à des ateliers de dégustation (gratuits) proposés par les Jardins de Gaïa. Chaque après-midi, de grands thés cultivés en biodynamie seront présentés au salon de thé sous la Halle Gruber.

Un espace enfants en accès libre, animé par ECOLOJEUX, proposera de nombreux jeux en bois... parents acceptés ! La ferme des animaux, un incontournable de BiObernai, sera également au rendez-vous, au cœur de l'espace producteurs.

Nouveauté cette année : Le Monde de Nalou accueillera sur son stand un espace « maman-bébé » spacieux et confortable, permettant aux mamans d'allaiter ou de changer leurs enfants à l'écart de la foule.

Conférences et Tables Rondes

Accès libre - Espace DEMETER - Salle des Fêtes

En partenariat avec DEMETER et le MABD

En savoir plus sur Demeter France <https://www.demeter.fr/>

En savoir plus le MABD <https://www.bio-dynamie.org>



Vendredi 13 septembre

13h30 - 14h : le BA-ba de la biodynamie

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la biodynamie sans jamais oser le demander ! Panorama des principes fondateurs de l'agriculture biodynamique, née en 1924. .

Animé par **Maurice MEYER** et **Demeter France**

14h - 15h : La biodynamie peut-elle atténuer les effets du stress climatique hydrique estival ?

Aujourd'hui les vignerons sont confrontés à des changements climatiques exceptionnels : gels de printemps, périodes caniculaires, stressant les sols et le végétal. Le FiBL Suisse ainsi qu'un petit groupe d'étude de vignerons biodynamiques ont émis le postulat suivant : « L'origine, le type de préparations et l'intensité des applications biodynamiques peuvent-elles limiter les stress climatiques intenses en particulier le stress hydrique. » Le but de l'essai est de vérifier quel est l'impact de différentes variantes biodynamiques vis-à-vis du stress climatique hydrique pendant un ou plusieurs cycles caniculaires. Des mesures sur l'activité chlorophyllienne, ainsi que sur la qualité des paramètres œnologiques seront présentés à BiObernai 2024.

Animé par **Dominique LEVITE**, FiBL Suisse (<https://www.fibl.org/fr>)

15h - 16h : Quels impacts des modes de production et des pratiques viticoles sur la qualité microbiologique des sols ?

Le projet EcoVitiSol mené par l'INRAE fait un tour d'horizon de la qualité microbiologique des sols de différents vignobles français (Alsace, Bourgogne). Il se base sur des réseaux de plusieurs dizaines de parcelles dans chaque territoire, et pour chaque parcelle le diagnostic de la qualité microbiologique est mis en regard des pratiques renseignées par les viticulteurs. A terme, ceci permet de déterminer l'influence des modes de production (conventionnel, bio, biodynamie) et des pratiques (travail du sol, enherbement, fertilisation, ...) sur l'abondance et la diversité des bactéries et des champignons du sol. Au final ce projet permet aussi d'identifier des leviers d'action, à destination des viticulteurs, dans l'objectif de contribuer à la transition agroécologique des systèmes viticoles.

Animé par **Cyril ZAPPELINI**, Ingénieur INRAE Dijon (<https://www.inrae.fr/>)

16h - 17h : 100 ans de biodynamie... On reconnaît un arbre à ses fruits !

L'agriculture biodynamique a débuté il y a 100 ans en réponse à la demande d'agriculteurs et d'agronomes s'inquiétant – déjà – de la dégénération des sols et de la santé des cultures et des animaux d'élevage. Depuis, elle s'est développée de par le monde et sous de multiples formes : grands domaines, petites fermes, jardins, viticulture, etc. A travers la présentation d'un certain nombre de réalisations concrètes, nous décrirons les principes fondamentaux de cette agriculture qui peut contribuer à répondre aux nombreux défis agronomiques, écologiques et sociaux de notre époque.

Animé par **Jean-Michel FLORIN**, formateur au MABD (Mouvement pour l'Agriculture Bio-dynamique) et **Arlette ROHMER**, fondatrice des Jardins de Gaïa

17h - 18h : Les Arbres et la Forêt, pour une agriculture en paix avec la Terre

Les arbres et les massifs forestiers fonctionnent comme des organes vivants de protection de la Terre contre le rayonnement solaire. Ils stockent l'eau et favorisent les pluies, séquestrent le carbone et rendent les sols fertiles. De manière efficace et parfois inattendue, ils peuvent contribuer à faire revivre les paysages et ramener la beauté.

Animé par **Ernst ZÜRCHER**, Ingénieur forestier, Dr. en sciences naturelles, Prof. Émérite en sciences du bois

Auteur de livres :

Les Arbres, entre Visible et Invisible (Actes Sud 2016)

Les Arbres, entre Visible et Invisible (Babel 2021)

Planter un arbre et créer une forêt (Actes Sud 2021)

À l'écoute de la forêt (Favre 2021)

Le pouls de la Terre (La Salamandre 2023)

Paroles d'arbres (Presses Université de France 2023)



Pour faire connaissance avec Ernst Zürcher, interview sur la radio RCF

<https://www.youtube.com/watch?v=CHR53Ci1TQg>

18h - 19h20 : Projection film documentaire «VIGNERONNES» de Guillaume Bodin

Dans un voyage au fil des saisons, ce documentaire nous emmène à la rencontre de véritables pionnières du travail de la vigne travaillant au plus proche de la nature. Des vigneronnes qui ont su percer les secrets du monde du vin élaborent aujourd'hui des nectars reconnus mondialement.

19h20 - 19h40 : TABLE RONDE et Échanges avec le public

Animé par **Demeter France** avec une **vigneronne locale**.

19h45 : Dégustation commentée vins biodynamiques

Animé par **Cyril KOCHER**, (meilleur sommelier au Guide Michelin 2023 – Sommelier restaurant étoilé Thierry Schwartz)





Samedi 14 septembre

11h - 12h : le BA-ba de la biodynamie

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la biodynamie sans jamais oser le demander ! Panorama simple des principes fondateurs de l'agriculture biodynamique, née en 1924.

Animé par **Maurice MEYER** et **Demeter France**

12h - 13h : Label Demeter : soigner la Terre avec la biodynamie

Recréer des écosystèmes agricoles plus équilibrés, dans lesquels la Terre, le végétal, l'animal et l'humain peuvent collaborer positivement, est devenu une nécessité. Le label Demeter accompagne les fermes et les entreprises sur ce chemin via l'agriculture biodynamique, dans une démarche profondément holistique selon un cahier des charges exigeant.

Animé par **Demeter France**

13h - 14h : Agriculture biodynamique : histoire, actualité et résultats

Depuis ses débuts il y a un siècle, l'agriculture biodynamique a sans cesse évolué au fil de la pratique et de la recherche. Aujourd'hui, les preuves de son efficacité sont nombreuses, tant par les résultats de la recherche scientifique institutionnelle que par les réponses apportées aux problématiques de terrain.

Elle améliore la fertilité des sols, la santé des cultures et la qualité des aliments produits. Elle renforce l'autonomie des fermes et la responsabilité écologique des agriculteurs. Vincent Masson apportera un regard sur l'histoire de cette méthode agricole, sur son actualité et sur les résultats qu'elle permet d'obtenir.

Animé par **Vincent MASSON**, Biodynamie Services

14h - 15h : 100 ans de biodynamie... On reconnaît un arbre à ses fruits !

L'agriculture biodynamique a débuté il y a 100 ans en réponse à la demande d'agriculteurs et d'agronomes s'inquiétant – déjà – de la dégénération des sols et de la santé des cultures et des animaux d'élevage. Depuis, elle s'est développée de par le monde et sous de multiples formes : grands domaines, petites fermes, jardins, viticulture, etc. A travers la présentation d'un certain nombre de réalisations concrètes, nous décrirons les principes fondamentaux de cette agriculture qui peut contribuer à répondre aux nombreux défis agronomiques, écologiques et sociaux de notre époque.

Animé par **Jean-Michel FLORIN**, formateur au MABD (Mouvement pour l'Agriculture Bio-dynamique)

15h - 16h : N'entends-tu pas les Abeilles qui pleurent !

Sous forme de témoignage, Adrien vous embarque pour un changement de regard sur l'Abeille. Partage d'une vision éco-systémique, holistique et biodynamique de l'Abeille et de sa place dans le monde.

Animé par **Adrien GROSJEAN**, apiculteur en biodynamie

16h - 17h : Produire des connaissances pour et sur la biodynamie en viticulture ?

La vigne est cultivée en biodynamie sur 1-2% des 8 millions d'hectares dans le monde. Si l'enjeu est de développer ces surfaces, comment faire ? La recherche-action-participative REPERE diffère de la "recherche de laboratoire" car ce sont les acteurs du terrain, vignerons, en conduites viticoles conventionnelle, biologique et biodynamique, associations, élus, citoyens qui ensemble posent des questions et produisent des connaissances dans l'action

et les publient. Ainsi, nous avons montré que les défenses naturelles de vignes cultivées en biodynamie réagissent plus aux maladies et au dérèglement climatique. Également, le raisonnement des vignerons change, jusqu'à abandonner la viticulture conventionnelle pour la biodynamie ou/et des pratiques s'en inspirant. Il ne s'agit donc pas de tant de produire des connaissances pour et sur la biodynamie, que surtout réaliser des projets ensemble.

Animé par **Jean Masson**, directeur de Recherches INRAE Colmar

Jean.masson@inrae.fr

<https://vitirepere-pnpp.hub.inrae.fr/>

17h - 18h20 : Projection film documentaire «VIGNERONNES» de Guillaume Bodin

Dans un voyage au fil des saisons, ce documentaire nous emmène à la rencontre de véritables pionnières du travail de la vigne travaillant au plus proche de la nature. Des vigneronnes qui ont su percer les secrets du monde du vin élaborent aujourd'hui des nectars reconnus mondialement.

18h20 - 19h : Echanges autour de la biodynamie en viticulture

Animé par **Demeter France** et dégustations commentées.

**Dimanche 15 septembre****11h -12h : le BA-ba de la biodynamie par Maurice MEYER et Demeter**

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la biodynamie sans jamais oser le demander ! Panorama simple des principes fondateurs de l'agriculture biodynamique, née en 1924.

Par **Maurice MEYER** et **Demeter France**

12h -13h : N'entends-tu pas les Abeilles qui pleurent !

Sous forme de témoignage, Adrien vous embarque pour un changement de regard sur l'Abeille. Partage d'une vision éco-systémique, holistique et bio-dynamique de l'Abeille et de sa place dans le monde.

Animé par **Adrien GROSJEAN**, apiculteur en biodynamie

13h -14h : Label Demeter : soigner la Terre avec la biodynamie

Recréer des écosystèmes agricoles plus équilibrés, dans lesquels la Terre, le végétal, l'animal et l'humain peuvent collaborer positivement, est devenu une nécessité. Le label Demeter accompagne les fermes et les entreprises sur ce chemin via l'agriculture biodynamique, dans une démarche profondément holistique selon un cahier des charges exigeant.

Animé par **Demeter France**

14h -15h : Assurer l'avenir des fermes en biodynamie

L'histoire de la ferme Kletty, le projet de reprise, l'achat par Terre de Liens, des centaines de citoyens engagés qui placent leur épargne, l'installation de Jean-Philippe, la création et le fonctionnement du groupe local, l'arrivée de Bertrand. Comment vous, citoyens, pouvez participer au maintien des fermes en biodynamie en Alsace ? En rejoignant le mouvement Terre de Liens de multiples façons, par exemple, en faisant "pousser" des fermes.

Animé par **l'association Terre de liens Alsace** et la **Ferme du Brézouard**

15h -16h : Une ferme biologique et biodynamique diversifiée reprise en coopérative

A travers le récit des raisons ayant conduit la nouvelle équipe de gestion de la ferme à former un collectif agricole, les enjeux d'installation, de transmission, de relationnel et de modes de décision seront développés. Ce modèle de ferme commune et coopérative basé sur la valorisation des produits fermiers et la vente directe peut être l'une des solutions pour concilier bonheur au travail et vie personnelle en tant que paysan.ne, tout en donnant du sens à l'action et en restant en lien étroit avec le vivant et le monde sauvage.

Animé par **un représentant de La ferme de Truttenhausen**

16h -17h : La biodynamie, le maintien réciproque et l'écologie globale

Cette conférence montrera pourquoi l'agriculture biodynamique est une impulsion fondamentale au développement de la conscience écologique. La question du développement de cette conscience sera abordée de façon concrète afin de mieux percevoir l'interrelation subtile qui existe entre les êtres humains et les autres règnes de la nature.

Animé par **Richard WELTER**, enseignant-chercheur transdisciplinaire à l'université de Strasbourg, membre de l'Académie Rhénane et du CIRET

17h -18h20 : PROJECTION FILM «VIGNERONNES» de Guillaume Bodin

Dans un voyage au fil des saisons, ce documentaire nous emmène à la rencontre de véritables pionnières du travail de la vigne travaillant au plus proche de la nature. Des vigneronnes qui ont su percer les secrets du monde du vin élaborent aujourd'hui des nectars reconnus mondialement.

Animé par **Adrien GROSJEAN**, apiculteur en biodynamie

18h20 - 19h : Echanges autour de la biodynamie en viticulture

Animé par **Demeter France** et dégustations commentées.

Ateliers Pratiques et Démonstrations

Accès libre - STAND MABD, En partenariat avec le MABD (Mouvement de l'Agriculture Biodynamique)



Vendredi 13 septembre

Ateliers animés par Antoine Fernex

14h - 14h30 : Bien observer pour améliorer la biodiversité et la fertilité au jardin

15h - 15h30 : Vivifier mon jardin avec les préparations biodynamiques, expérience de la dynamisation

16h-16h30 : De beaux légumes avec la lune ! Comprendre et utiliser le calendrier biodynamique lunaire et planétaire

17h-17h30 : Bien observer pour améliorer la biodiversité et la fertilité au jardin



Samedi 14 septembre

Ateliers animés par Gauthier Baudoin

11h-11h30 : Vivifier mon jardin avec les préparations biodynamiques, expérience de la dynamisation

12h-12h30 : De beaux légumes avec la lune ! Comprendre et utiliser le calendrier biodynamique lunaire et planétaire

14h-14h30 : Bien observer pour améliorer la biodiversité et la fertilité au jardin

15h-15h30 : Vivifier mon jardin avec les préparations biodynamiques, expérience de la dynamisation

16h-16h30 : De beaux légumes avec la lune ! Comprendre et utiliser le calendrier biodynamique lunaire et planétaire

17h-17h30 : Bien observer pour améliorer la biodiversité et la fertilité au jardin



Dimanche 15 septembre

Ateliers animés par Maëva Bourgeois

11h-11h30 : Vivifier mon jardin avec les préparations biodynamiques, expérience de la dynamisation

12h-12h30 : De beaux légumes avec la lune ! Comprendre et utiliser le calendrier biodynamique lunaire et planétaire

14h-14h30 : Bien observer pour améliorer la biodiversité et la fertilité au jardin

15h-15h30 : Vivifier mon jardin avec les préparations biodynamiques, expérience de la dynamisation

16h-16h30 : De beaux légumes avec la lune ! Comprendre et utiliser le calendrier biodynamique lunaire et planétaire

17h-17h30 : Bien observer pour améliorer la biodiversité et la fertilité au jardin

Autour de Thierry Schwartz,

Chef étoilé Nature

Parrain de BiObernai 2024 et son équipe



Samedi 14 septembre

11h30 - 12h15 : Masterclass (Scène Halle Gruber)

Tout comprendre des vins bios & des vins nature

De la vigne au plaisir du goût et à la santé : initiation dégustation de vins Bio, Biodynamiques et Nature. Apprendre à les différencier, repérer leurs particularités à la fois gustatives et respectueuses de l'environnement et de notre santé.

Animé par **Cyril Kocher**, Meilleur Sommelier de France au Guide Michelin 2023

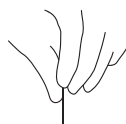


15h - 16h : Cooking Show (Scène Halle Gruber)

De la Nature à l'Assiette

Découvrez la richesse et la diversité de la nature locale à travers la simplicité et la compréhension d'un produit, sublimé dans une recette originale réalisée en direct.

Animé par **Thierry Schwartz Chef propriétaire**, Michelin 2024 - Officier du Mérite agricole



Thierry Schwartz

TABLE NATURELLE



Dimanche 15 septembre

11h30 - 12h15 : Masterclass (Scène Halle Gruber)

Un terroir vivant pour des vins vivants

Un atelier pour comprendre l'importance d'un terroir riche pour le vin, son impact sur la qualité finale.

Animé par **Cyril Kocher**, Meilleur Sommelier de France au Guide Michelin 2023



15h - 16h : Cooking Show (Scène Halle Gruber)

Les trucs & astuces « zéro déchet » d'un chef étoilé

Présentation et démonstration en direct de la transformation d'un produit dans son intégralité. Découvrez les diverses possibilités d'utilisation de toutes les parties d'un produit : recette, boisson, épice, fermentation. Apprenez à maximiser chaque ingrédient et à réduire le gaspillage alimentaire grâce aux pratiques créatives et durables d'un chef nature engagé.

Animé par **François Hubsche Chef exécutif**, Restaurant Thierry Schwartz Table Naturelle Obernai



Ciné-échange-dégustation

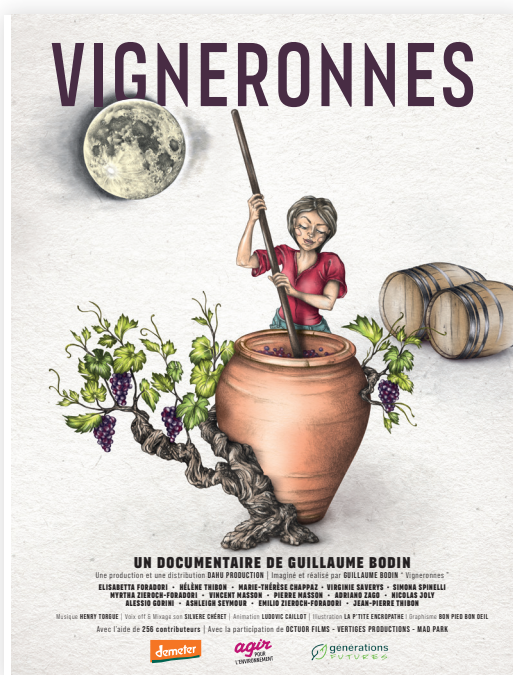
Projection du film documentaire de Guillaume Bodin «VIGNERONNES»
Portraits de femmes pionnières dans la pratique de la biodynamie au service de vins reconnus dans le monde entier.

Vendredi 13 sept. à 18h

Samedi 14 et Dimanche 15 sept. à 17h

Salle des Fêtes d'Obernai - Accès libre

Chaque projection sera suivie d'un échange avec Demeter France et des vigneronnes locales, ainsi que de dégustations commentées



Après ses documentaires «Insecticide, mon amour» puis «Zéro phyto, 100% bio», Guillaume Bodin, le «vigneron vidéaste», signe ici son 4ème documentaire «à sens». Titré "Vignerottes", ce film met en avant plusieurs parcours de femmes, pionnières dans la culture de leurs vignobles selon les principes de la biodynamie.

Ce film nous emmène, au fil des saisons, à la rencontre de ces femmes d'exception travaillant en symbiose avec la nature. A travers les partages d'expériences d'Hélène et Catherine Thibon du Mas de Libian en Ardèche, Elisabetta Foradori (Italie), Marie-Thérèse Chappaz (Suisse) et Virginie Saverys d'Avignonesi (Italie), nous découvrons comment ces vigneronnes, chacune à leur façon, ont su percer les secrets du monde du

vin, élaborant aujourd'hui des nectars reconnus dans le monde entier.

Des femmes aux chemins inspirants qui montrent la voie à toute une nouvelle génération empruntant leur pas...

ANIMATIONS LUDIQUES, PÉDAGOGIQUES & SAVOUREUSES

pour célébrer le thème 2024 de BiObernai

Proposé par le label DEMETER

Pour célébrer les 100 Ans de la Biodynamie et le thème choisi par BiObernai en 2024, le Label Demeter proposera quelques activités et animations pour tous :



Jeu Concours Demeter



À l'occasion des 100 ans de la biodynamie, Demeter organise un jeu concours quotidien sur son stand dans la Salle des Fêtes lors du salon BiObernai 2024. Les participants auront l'opportunité de remporter divers lots, dont un panier de légumes frais, un assortiment de produits Demeter, une caisse de vin, et bien d'autres surprises. Les bulletins de participation devront être déposés dans l'urne présente sur le stand. Le règlement du jeu est accessible directement sur place.

Parcours Ludique : Exploration des Domaines Labellisés Demeter



Demeter propose également un parcours ludique permettant de découvrir les domaines labellisés présents sur le salon. Les visiteurs devront identifier ces domaines sur le plan du salon et obtenir un coup de tampon à chaque stand visité. Une fois tous les tampons collectés, ils se rendront sur le stand Demeter pour résoudre une énigme à l'aide des indices recueillis. Ceux qui réussiront cette épreuve pourront repartir avec des goodies tels que des stickers, crayons, badges, jus de fruits et fruits frais. Cette activité, conçue pour être à la fois éducative et divertissante, vise à sensibiliser les visiteurs aux principes de la biodynamie.

Espace Café Demeter : Pause Conviviale au Cœur du Salon



Un espace café, également situé dans la Salle des Fêtes, permettra aux visiteurs de se détendre tout en dégustant une sélection de boissons labellisées Demeter, incluant café, thé, jus de fruits et autres rafraîchissements. Ce lieu, aménagé à proximité des conférences et des animations, offre une pause agréable et conviviale, renforçant l'expérience immersive autour du thème central de BiObernai 2024 : «À la source du Bio, la Biodynamie».

Conférences Vie Saine et Environnement

Accès libre - Espace Bien-Être - Pagode framboise



Vendredi 13 septembre

13h30 : Devenir acteur de votre santé avec la Symbionie, innovation de la Psychonomie.

La psychonomie est toute entière vouée à la restauration de l'état de santé par la mobilisation de la sagesse du corps inhérent au vivant. Mettre en œuvre une Symbionie, c'est contribuer à la libération des forces de guérison.

Claude PELSY et Christiane MUTSCHLER, praticiens de santé en Psychonomie

14h30 : La magie du levain au service du bon pain

Cette conférence propose de découvrir l'art du pain au levain, un ingrédient magique aux multiples bienfaits pour la santé. Julien Bottenmuller, artisan boulanger alsacien, guidera les participants dans l'univers du pain bio, en leur apprenant à créer leur propre levain. Entre chimie, agriculture biologique et fermentation, ils comprendront comment chaque étape de la fabrication peut être optimisée pour obtenir un pain savoureux et digeste. C'est une invitation à explorer le monde merveilleux du pain bio au levain, où tradition et modernité se rejoignent pour créer des saveurs inégalées.

Julien BOTTENMULLER, artisan boulanger, passionné, Maison Botten

15h30 : Les métaux lourds : constats, incidences et solutions

Les métaux lourds sont des toxiques puissants. La santé n'est plus, depuis longtemps, une affaire réservée aux professionnels. L'environnement, fort heureusement, cesse d'être une préoccupation réservée aux seuls militants. Le lien entre environnement et santé est désormais noué. «SOYEZ ACTEURS DE VOTRE SANTÉ»

Armand BENSEMHOUN - OZENBIOTEC, praticien biorésonnance Physioscan et Oligoscan



16h30 : Secrets de Fermentation : tout apprendre sur le Kéfir et le Kombucha

Bienvenue dans une conférence dégustation captivante sur le kéfir et le kombucha, deux boissons fermentées aux multiples bienfaits pour la santé et délicieusement rafraichissantes. Vous apprendrez à les préparer chez vous et aurez l'occasion d'en goûter toutes les saveurs. Ce temps sera aussi propice aux échanges, questions-réponses qui enrichiront chacun..

Cléo, co-fondatrice de la société Orisae/ « My Scoby », experte dans la production de boissons fermentées à faire soi-même - <https://my-scoby.com>

17h30 : De la peste au covid histoire des zoonoses

Cette conférence animée par Jean-Patrick Bonnardel, est une analyse objective de la situation épidémique en sa qualité de phytothérapeute, aromathérapeute, mycothérapeute, algothérapeute, immunologue, pharmacologue, homéopathe, radiesthésiste, astrologue médical, anthroposophe, alchimiste, thaumaturge ... et pèlerin.

Jean-Patrick BONNARDEL, Pionnier, dès 1983, spécialiste des colloïdes minéraux, il fabriquera les élixirs de fleurs du docteur Bach, dont il est, avec la mycothérapie, l'algothérapie, la spagyrie, les élixirs minéraux et de pierres précieuses, un des spécialistes reconnus en France et à l'étranger (Suisse, Canada). Pharmacien phytothérapeute, directeur du laboratoire Vecteur Energy

**Samedi 14 septembre****11h : 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.

Franck MARIAGE – EAURIGINELLE, Aqualiste et installateur Eauriginelle

12h : Devenir acteur de votre santé avec la Symbionie, innovation de la Psychonomie.

La psychonomie est toute entière vouée à la restauration de l'état de santé par la mobilisation de la sagesse du corps inhérent au vivant.

Mettre en œuvre une Symbionie, c'est contribuer à la libération des forces de guérison.

Claude PELSY et Christiane MUTSCLER, praticiens de santé en Psychonomie

13h : Le jardin-forêt, une solution pour l'avenir ?

Le jardin-forêt propose un écosystème nourricier, résilient, bienfaisant pour la biodiversité et pour les hommes. A mi-chemin entre la permaculture et l'agroforesterie dont il est une déclinaison, il peut pleinement être considéré comme une «solution fondée sur la nature».

Mathieu PETOT, fondateur de Jardine-moi une forêt

14h : Les holistiques : des arômes pour changer le monde

Une gamme de 24 synergies d'huiles essentielles pures et naturelles pour accompagner les travaux en aromathérapie subtile et olfactive. Chaque combinaison est unique et composée à base d'huiles sacrées Gaïarôme et aborde au moins un des aspects de notre vie : transformation, burn-out, besoin d'idées claires, protection etc. L'oracle du voyageur holistique est un outil unique qui allie les 24 synergies, aux 10 étapes du Voyage du Héros définies par le mythologue Joseph Campbell. L'ensemble est une fusion entre les sagesses anciennes et modernes pour un voyage de transformation.

Eric DE RUEST, fondateur de Gaïarôme

15h : Comment se protéger des ondes chez soi !

L'entreprise ONDIAG basée en centre Alsace est spécialisée dans l'évaluation, la prévention et la protection de l'exposition aux ondes électromagnétiques dans les lieux de vie et de travail.

Description des différentes pollutions électromagnétiques de notre quotidien ainsi que les effets sur notre

Matthieu KUHN, Conseiller en diagnostic électromagnétique chez ONDIAG, spécialisé dans l'évaluation, la prévention et la protection de l'exposition aux ondes électromagnétiques dans les lieux de vie et de travail.

16h : La magie du levain au service du bon pain

Cette conférence propose de découvrir l'art du pain au levain, un ingrédient magique aux multiples bienfaits pour la santé. Julien Bottenmuller, artisan boulanger alsacien, guidera les participants dans l'univers du pain bio, en leur apprenant à créer leur propre levain. Entre chimie, agriculture biologique et fermentation, ils comprendront comment chaque étape de la fabrication peut être optimisée pour obtenir un pain savoureux et digeste. C'est une invitation à explorer le monde merveilleux du pain bio au levain, où tradition et modernité se rejoignent pour créer des saveurs inégalées.

Julien BOTTENMULLER, artisan boulanger, passionné, Maison Botten

17h : Les métaux lourds : constats, incidences et solutions

Les métaux lourds sont des toxiques puissants. La santé n'est plus, depuis longtemps, une affaire réservée aux professionnels. L'environnement, fort heureusement, cesse d'être une préoccupation réservée aux seuls militants. Le lien entre environnement et santé est désormais noué. «SOYEZ ACTEURS DE VOTRE SANTÉ»

Armand BENSEMHOUN - OZENBIOTEC, praticien biorésonance, Physioscan et Oligoscanné



Dimanche 15 septembre

11h : Comment se protéger des ondes chez soi !

L'entreprise ONDIAG basée en centre Alsace est spécialisée dans l'évaluation, la prévention et la protection de l'exposition aux ondes électromagnétiques dans les lieux de vie et de travail.

Description des différentes pollutions électromagnétiques de notre quotidien ainsi que les effets sur notre santé. Atelier pratique et mise en œuvre des solutions pour s'en protéger.

Mathieu KUHN, conseiller en diagnostic électromagnétique chez ONDIAG

12h : Les bienfaits du Karité alimentaire et Gastronomique by Mama Sango, première et unique enseigne de Karité Gastronomique en France

Lors de cet événement, nous vous parlerons du Vrai Beurre de Karité dans toutes ses déclinaisons (soins, hygiène, bien-être et dans l'alimentation), avec à la clef une dégustation de cookies bio au Karité Gastronomique Mama Sango (recette élaborée en partenariat avec un Chef pâtissier).

Animée par Zéna, la Fondatrice de Mama Sango et Franck.

13h : Le jardin-forêt, une solution pour l'avenir ?

Le jardin-forêt propose un écosystème nourricier, résilient, bienfaisant pour la biodiversité et pour les hommes. A mi-chemin entre la permaculture et l'agroforesterie dont il est une déclinaison, il peut pleinement être considéré comme une «solution fondée sur la nature».

Mathieu PETOT, fondateur de Jardine-moi une forêt

14h : L'alimentation saine pour l'être humain : un enjeu capital pour l'évolution de l'humanité !

La qualité de nos nourritures influence notre santé mais bien au-delà encore, elle influence notre capacité à nous développer en tant qu'être humain, dans nos dimensions matérielles, psychiques et spirituelles. La biodynamie impulsée par Rudolf Steiner en 1924 répond en grande partie à cette impérieuse nécessité.

Professeur Richard WELTER, enseignant-chercheur transdisciplinaire à l'université de Strasbourg, membre de l'Académie Rhénane et du CIRET (Centre international de Recherche et d'Etudes Transdisciplinaire). Retrouvez le professeur Welter sur sa chaîne Youtube : @welter-teaching

15h : La magie du levain au service du bon pain

Cette conférence propose de découvrir l'art du pain au levain, un ingrédient magique aux multiples bienfaits pour la santé. Julien Bottenmuller, artisan boulanger alsacien, guidera les participants dans l'univers du pain bio, en leur apprenant à créer leur propre levain. Entre chimie, agriculture biologique

et fermentation, ils comprendront comment chaque étape de la fabrication peut être optimisée pour obtenir un pain savoureux et digeste. C'est une invitation à explorer le monde merveilleux du pain bio au levain, où tradition et modernité se rejoignent pour créer des saveurs inégalées.

Julien BOTTENMULLER, artisan boulanger, passionné, Maison Botten

16h : Devenir acteur de votre santé avec la Symbionie, innovation de la Psychonomie.

La psychonomie est toute entière vouée à la restauration de l'état de santé par la mobilisation de la sagesse du corps inhérent au vivant.

Mettre en œuvre une Symbionie, c'est contribuer à la libération des forces de guérison.

Claude PELSY et Christiane MUTSCHLER, praticiens de santé en Psychonomie

17h : Le jardin-forêt, une solution pour l'avenir ?

Le jardin-forêt propose un écosystème nourricier, résilient, bienfaisant pour la biodiversité et pour les hommes. A mi-chemin entre la permaculture et l'agroforesterie dont il est une déclinaison, il peut pleinement être considéré comme une «solution fondée sur la nature».

Mathieu PETOT, fondateur de Jardine-moi une forêt

Conférences Bien-Être & Santé au naturel

Accès libre - Espace Conférences Bien-être - Pagode bleue



Vendredi 13 septembre

14h30 : Les plantes sauvages au service de nos douleurs et de notre santé

Découvrez les produits du Père Jean à base de plantes sauvages et biologiques pour une vie quotidienne plus agréable et ses bons conseils pour rester en forme physiquement.

Jean-Pol CLESSE, Artistes de la Nature

15h30 : Les 4 secrets de la santé et du bonheur : Libération des schémas de pensées et Hygiène énergétique

Découvrez à travers des démonstrations et des tests concrets les fondements de l'efficacité des techniques énergétiques sur notre santé. Apprenez des techniques d'harmonisation quotidienne pour transformer votre vie de tous les jours. Expérimentez par vous-même l'impact de la circulation de l'énergie dans le corps et les bénéfices de son harmonisation.

Jean POIROT, Libre Université du Samadeva

16h30 : Vers une relation de couple harmonieuse et durablement heureuse avec les CONSTELLATIONS FAMILIALES - Conférence Démonstration

Vous êtes en couple mais vivez des difficultés relationnelles avec votre conjoint(e)? Vous êtes seul(e) et avez toutes les peines du monde à construire une relation durable et équilibrée ? Avez-vous tenté les constellations familiales ? Cette pratique nous montre que bien souvent, nos difficultés relationnelles sont liées à des actes commis ou des événements douloureusement subis dans le passé par l'un(e) ou l'autre des membres de notre système familial : exclusion, accident, spoliation... Les constellations familiales permettent, en douceur et dans le respect, de nous libérer de ces influences négatives pour nous permettre de bâtir une relation de couple harmonieuse et durablement heureuse.

Karine PHILIPPE et Rachel WOLFF, constellatrices

17h30 : 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 PFENNING, Heilpraktiker spécialisé et formateur en équilibre postural - Head Balance



Samedi 14 septembre

11h : Comment les constellations familiales peuvent nous guider sur la voie de la guérison

Une des sources de nos maladies que l'on ne parvient pas à guérir peut être liée à un traumatisme, souvent inconscient, vécu par l'un ou l'autre membre de notre système familial. La méthode des constellations familiales permet, en douceur et dans le respect, de révéler ces influences cachées et de nous en libérer. Cette libération ouvre la voie vers une possible guérison en permettant alors aux traitements médicaux conventionnels d'agir efficacement. Les explications seront suivies d'une démonstration.

Dr Youssef CHRAIBI, constellateur

12h : 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 PFENNING, Heilpraktiker spécialisé et formateur en équilibre postural - Head Balance

13h : Approche naturopathique de la vitalité grâce à la phyto-aromathérapie

En respectant les besoins de notre corps, la naturopathie nous aide à préserver ou retrouver la vitalité qui est notre vraie nature. Nous verrons comment les plantes et les huiles essentielles y contribuent largement. L'aspect alimentaire, la gestion du stress, le mouvement et la respiration seront les éléments fondamentaux abordés.

Elisabeth HILBERT-BUSSER, Dr en Pharmacie, Praticienne naturopathe, Ecole Plantasanté. Co-auteure des livres « Dico santé plantes des Vosges », « En bonne santé avec les plantes des Vosges et d'ailleurs », « En bonne santé avec les plantes des Alpes et d'ailleurs » Editions la Nuée bleue, Strasbourg.

14h : Stress, angoisses, troubles du sommeil et de l'humeur : comment y remédier grâce aux plantes ?

Il n'aura échappé à personne que le contexte social et économique actuel n'est pas des plus sécurisant. Les troubles anxieux et du sommeil sont de plus en plus courants. Heureusement la nature regorge de ressources qu'elle partage généreusement avec nous.

Françoise BUSSE-RENAUX, Pharmacienne, directrice du laboratoire Soriavie, laboratoire de phytothérapie

15h : Psychologie de l'ennéagramme : vivre en paix avec soi et avec les autres, c'est possible !

Découvrez les forces de votre type et accueillez vos limitations avec humour. Dépassez vos jugements quant à vous-même et envers les autres. Enrichissez-vous de 9 façons de voir le monde à travers les types de l'Ennéagramme et développez votre intelligence émotionnelle.

Lil FARRE, Libre Université du Samadeva

16h : Jeûner c'est facile !

Animatrice de stages de Jeûne & randonnée® depuis 10 ans et intervenante à l'Unistra, Kerstin Stenberg vous dévoilera les secrets du jeûne, une capacité naturelle que beaucoup ont oublié. Elle répondra notamment à ces questions :

Comment jeûner 6 jours en toute sécurité et sans faim ? Pourquoi le jeûne se marie-t-il si bien avec une activité physique ? Quels sont les bénéfices du jeûne, et quelles sont les contre-indications ? Pourquoi la pratique du jeûne connaît-elle un tel engouement en 2024 ? Ses réponses pourraient bien vous surprendre !

Kerstin STENBERG, Sten Vitalité

17h : Se reconnecter à la force du féminin en soi grâce aux CONSTELLATIONS ANCESTRALES - Conférence Démonstration

Certaines femmes ont du mal à vivre pleinement leur féminité, parce leur âme porte le souvenir de toutes les femmes qui, au cours des générations passées, ont été battues, violentées, maltraitées. Aujourd'hui, c'est comme si elles n'osaient pas affirmer leur féminité, de peur d'être elles aussi méprisées, non respectées et même maltraitées. La pratique des constellations ancestrales nous permet de renouer avec la force féminine de notre lignée, pour mieux vivre notre vie de femme, aux côtés des hommes.

Karine PHILIPPE et Chloé NOPRE, constellatrices

Dimanche 15 septembre



11h : Être pleinement heureux dans un lien juste et équilibré avec les membres de sa famille ? Oui c'est possible grâce aux CONSTELLATIONS FAMILIALES

Vous avez des problèmes relationnels avec vos parents ou bien avec vos enfants mais vous ne parvenez pas à les résoudre malgré peut-être un travail thérapeutique au niveau psychologique ? Avez-vous essayé les constellations familiales ? Cette pratique nous montre que bien souvent, nos difficultés relationnelles sont liées à des actes commis ou des événements douloureusement subis dans le passé par l'un(e) ou l'autre des membres de notre système familial : exclusion, accident, spoliation, ... Les constellations familiales permettent, en douceur et dans le respect, de nous libérer de ces influences négatives pour retrouver une vie familiale heureuse dans des liens justes et équilibrés.

Karine PHILIPPE et Estelle BENOIT, constellatrices

13h : Approche naturopathique de la vitalité grâce à la phyto-aromathérapie

En respectant les besoins de notre corps, la naturopathie nous aide à préserver ou retrouver la vitalité qui est notre vraie nature. Nous verrons comment les plantes et les huiles essentielles y contribuent largement. L'aspect alimentaire, la gestion du stress, le mouvement et la respiration seront les éléments fondamentaux abordés.

Elisabeth HILBERT-BUSSER, Dr en Pharmacie, Praticienne naturopathe, École Plantasanté. Co-auteure des livres « Dico santé plantes des Vosges », « En bonne santé avec les plantes des Vosges et d'ailleurs », « En bonne santé avec les plantes des Alpes et d'ailleurs » Éditions la Nuée bleue, Strasbourg.

14h : Les 4 secrets de la santé et du bonheur : Libération des schémas de pensées et Hygiène énergétique

Découvrez à travers des démonstrations et des tests concrets les fondements de l'efficacité des techniques énergétiques sur notre santé. Apprenez des techniques d'harmonisation quotidienne pour transformer votre vie de tous les jours. Expérimentez par vous-même l'impact de la circulation de l'énergie dans le corps et les bénéfices de son harmonisation.

Jean POIROT, Libre Université du Samadeva

15h : Jeûner c'est facile !

Animatrice de stages de Jeûne & randonnée® depuis 10 ans, et intervenante à l'Unistra, Kerstin Stenberg vous dévoilera les secrets du jeûne, une capacité naturelle que beaucoup ont oublié. Elle répondra notamment à ces questions : Comment jeûner 6 jours en toute sécurité et sans faim ? Pourquoi le jeûne se marie-t-il si bien avec une activité physique ? Quels sont les bénéfices du jeûne, et quelles sont les contre-indications ? Pourquoi la pratique du jeûne connaît-elle un tel engouement en 2024 ? Ses réponses pourraient bien vous surprendre !

Kerstin STENBERG, Sten Vitalité

16h : Comment les constellations ancestrales peuvent nous guider sur la voie de la guérison

Une des sources de nos maladies que l'on ne parvient pas à guérir peut être due à un lien douloureux, souvent inconscient, avec un de nos ancêtres. La méthode des constellations ancestrales permet, en douceur et dans le respect, de révéler et dénouer ce lien avec l'ancêtre concerné tout en se reconnectant à la force de vie de notre lignée ancestrale. Ce processus libérateur ouvre la voie vers une possible guérison en permettant alors aux traitements médicaux conventionnels d'agir efficacement. Les explications seront suivies d'une démonstration.

Dr Youssef CHRAIBI, constellateur

17h : Soigner nos animaux de compagnie avec les Fleurs de Bach

Comment aider nos amis les animaux, domestiques ou non, grâce aux fleurs du Dr Bach ? Comment donner les fleurs ? Que ce soit lors de bruits inhabituels, de situations traumatisantes vécues, ou de changements dans le contexte « familial », de transport, de maladie...voici quelques « cas » qui seront abordés lors de cette conférence par Elisabeth Hilbert-Busser, fille de vétérinaire.

Elisabeth HILBERT-BUSSER, Dr en Pharmacie, Praticienne naturopathe, Ecole Plantasante, Auteure des livres « Animaux, fleurs de Bach et elixirs contemporains



Création DIY & Zéro Déchet

« La yourte créative »

Ateliers Do it Yourself et zéro déchets
Sous la YOURTE en bois – Jardin Zen

Animés par Frédérique Lefèvre, Atelier Grün

Participation financière unique pour chaque atelier : 5€/pers



Vendredi 13 septembre

11h00 : JE FABRIQUE MA LESSIVE AU NATUREL

Durée : 30 minutes – 6 pers

13h00 : JE FABRIQUE MON MINI JARDIN

Durée : 45 minutes – 4 enfants

14h00 : JE FABRIQUE MA PIERRE BLANCHE

Durée : 30 minutes – 6 pers

15h00 : ATELIER – LA POMME DANS TOUS SES ETATS

Durée : 45 minutes – 6 pers

16h00 : JEUX QUIZZ ZERO DECHET

Aux flux enfant



**17h00 : JE FABRIQUE MON TOTE BAG
AVEC UN TEE SHIRT DE RECUP**

Durée : 45 minutes – 4 enfants et adolescents
à partir de 8 ans

Samedi 14 septembre

11h00 : JE FABRIQUE UNE BOMBE A GRAINES

Durée : 45 minutes – 4 enfants à partir de 4 ans

13h00 : JE FABRIQUE MA LESSIVE AU NATUREL

Durée : 30 minutes – 6 personnes

14h00 : LA POMME DANS TOUS SES ETATS

Durée : 45 minutes – 6 pers

15h00 : JEUX QUIZZ ZERO DECHET

Aux flux enfant

16h00 : JE FABRIQUE MON MINI JARDIN

Durée : 45 minutes – 4 enfants Participation : 20€/pers.

17h00 : JE FABRIQUE MA PIERRE BLANCHE

Durée : 30 minutes – 6 pers

**Dimanche 15 septembre****11h00 : JE FABRIQUE MON MINI JARDIN**

Durée : 45 minutes – 4 enfants

13h00 : JE FABRIQUE MA LESSIVE AU NATUREL

Durée : 30 minutes – 6 personnes

14h00 : JE FABRIQUE MA PIERRE

Durée : 30 minutes – 6 pers

15h00 : JE FABRIQUE MON TOTE BAG AVEC UN TEE SHIRT DE RECUP

Durée : 45 minutes – 4 enfants et adolescents à partir de 8 ans

**16h00 : JE FABRIQUE UNE BOMBE A GRAINES**

Durée : 45 minutes

4 enfants à partir de 4 ans

17h00 : LA POMME DANS TOUS SES ETATS

Durée : 45 minutes – 6 pers.

Pavillon des P'tits Loups

Animations enfants



Bienvenue sur l'espace Ecolojeux

Vendredi 13, Samedi 14 et Dimanche 15 septembre

Accès gratuit en continu de 10h à 19h

-  **Jeux en bois (Ecolojeux)**
-  **Jeux Kapla (en libre accès)**

La ferme des animaux

A retrouver comme chaque année au cœur de l'espace producteurs, la mascotte de BiObernai, le Lama et ses amis (moutons, chèvres, poules, canard

Ateliers DIY – Yourte Créative (voir page 30-31)

NEW

NOUVEAUTÉ... un espace dédié aux mamans et leur bébé »

Un espace dédié Maman & Bébé sera à disposition tout au long des 3 jours, animé par Fanny / Le Monde de Nalou, pour les mamans qui allaitent ou qui auront besoin de changer leur bébé à l'écart de la foule.



Ateliers Dégustations

Voyage autour des thés, des Indes à l'Afrique du Sud

Salon de Thé Jardins de Gaïa

Accès libre - Sous la Halle Gruber



Chaque jour, Les Jardins de Gaïa proposeront trois temps de dégustation autour de plusieurs références de thés cultivés en biodynamie.

14h30 : Full Moon Spirit

Quoi de mieux pour entamer nos dégustations que de commencer par l'Esprit de la lune !

Ce Grand Cru issu des premières récoltes de printemps du jardin de Selimbong en Inde nous ravira le palais grâce à ces notes d'herbe coupée, d'amande fraîche et de miel de fleurs sauvages.

16h00 : Gampola Green

Ensuite, direction le sud de l'Inde et plus exactement le Sri Lanka. Le Gampola Green, délicieux thé au bouquet frais et fleuri, se caractérise par son arôme aux multiples nuances de fruits mûrs et sa liqueur légèrement sucrée.

17h30 : Rooibos Demeter

Terminons notre voyage par l'Afrique du Sud. C'est sur le haut plateau de Vaalheuning que ce rooibos prend naturellement sa force et sa richesse. Aboutissement d'une étroite collaboration avec des petits producteurs, il exprime toute la magie d'un terroir qui nous tient véritablement.



Les Ateliers de la propreté écologique et durable

Par Vapodil (Solution complète de nettoyage écologique basée sur la technologie de la vapeur sèche)

Animés par **Pascale SEIFERT** et **Pascale NICOLAS**, conseillères Vapodil

Durée : 15 à 20 minutes



Dans un contexte convivial et informel, venez découvrir, apprendre ou approfondir les bons usages, pratiques, trucs & astuces de la solution Vapodil qui rendent nos séances de ménage plus efficaces, rapides, légères, ludiques, économiques et écologiques ! Ces ateliers pratiques sont ouverts à tous, utilisateurs/utilisatrices novices, occasionnels ou confirmés ainsi qu'à toute personne intéressée par la solution Vapodil.



11h15 : Spécial nettoyage de la cuisine

Grilles de four, barbecue électrique, ustensiles de cuisine, stérilisation de bouteille, pot confiture, Boîtes métalliques pour les « bredele »...



12h15 : Spécial nettoyage du mobilier de jardin

Tables et chaises, Sets de table tressés et stores



14h15 : Spécial pressing (eh oui, avec la vapeur sèche, plus besoin de vous rendre au pressing !)

Vestes, manteaux, sacs à mains, bagages, chaussures



15h15 : Spécial nettoyage de sols

Carrelage et joints, tapis, parquets



16h15 : Spécial crèche / univers enfants

Matelas de lit et matelas à langer

Chaise haute et coussin

Jouets divers, bois, plastique

Peluche



17h15 : Atelier spécial « optimiser l'utilisation de sa solution Vapodil »

Trucs et astuces pour optimiser vos séances de ménage

Principe du « Reset » (entretien remise à zéro) et entretien courant de vos intérieurs

Arts & Divertissements

EXPO D'ART NATURE

« SéVérité »

Par **Séverine Denizot**,
Plasticienne - Éveilleuse de Conscience - Créations Naturelles
Œuvres Vivantes - **Sous la Halle Gruber**



“Ce projet d’exposition est le résultat progressif, dans la forme, et décadent, dans les faits, de mon observation de l’évolution de l’humanité au coeur de la nature.

Ma démarche artistique est d’éveiller les consciences sur le fait que la nature s’auto-entretient et que sans elle, l’espèce humaine comme toutes autres espèces encore vivantes ne pourrait ni respirer, ni boire, ni manger.

Pour ce faire, je mets en scène les blessures infligées par les êtres humains à la nature, en créant des œuvres vivantes. Vivantes parce que je n’utilise aucun produit chimique pour figer mes représentations d’animaux ou d’esprit des forêts, les laissant évoluer au fil des années, que ce soit dans leurs teintes, leurs textures, ou encore leur profondeur, et vivantes parce qu’elles portent l’âme de la nature.

Lors de mes créations naturelles, intuitivement je suis complice de la nature dans toute son authenticité dans le but de confronter le spectateur à sa propre responsabilité de destruction, mais aussi pour lui montrer que la nature EST la diversité de la vie.

À propos de Séverine



Depuis son plus jeune âge, Séverine a consacré tout son temps libre à la création artistique quelle qu'elle soit, pour elle, tout est motif d'inspiration. Autodidacte, elle travaille ses créations naturelles et vivantes à l'improvisation, à l'instinct, en dehors des codes artistiques. Au cours de sa vie, de ses réflexions sur le monde, est née une série de toiles sur l'introspection, où au travers sa conception de l'univers, son ambition était d'encourager le lecteur à s'octroyer l'aptitude à dépeindre l'histoire... son histoire. Pour ce faire, elle l'invitait à entrer dans sa sphère, se recueillir dans son être, se plonger dans les éléments.

Ainsi, la grande majorité de ses œuvres avaient la particularité de pouvoir être regardées dans le sens qui interpelle le lecteur, afin d'offrir à chacun, un libre sens à son interprétation.

Progressivement, en marge de la société de consommation, son travail s'est basé sur la récupération, la transformation, la renaissance et non l'excellence et l'aseptisation. Pour ce faire, Séverine n'utilisait que des matériaux qui avaient du vécu, allant volontairement à contre-courant de la perfection, puisque comme tout élément vivant ayant vécu, ils pouvaient être ridés, lésés, désillusionnés... empreints de la vie, mais de leur apparence, perçue sans charmes, perdurait la conscience de leur âme.

Comme une évidence, à ce jour, Séverine s'engage à sensibiliser à la protection de la nature, en orientant sa volonté artistique afin de faire perdurer la mémoire de cette dernière, la remercier pour sa beauté et sa bienveillance, la respecter à chacune de ses excursions, lui faire honneur en regardant plus que voir, lui rendre hommage en récoltant et en mettant en scène ses blessures causées par la pire espèce qu'elle porte en son sein : l'être humain.

Séverine ne se soucie pas du réalisme, elle crée de façon intuitive et ses œuvres uniques et originales prennent toute leur valeur dans leur authenticité.

CONTACT : marla18ds@gmail.com - 07 666 98 444

Instagram : [deam_marla](#)

Facebook : Séverine DS Marla

Déambulations artistiques et musicales

« La Trappe à Ressorts en mode biodynamique »

En continu vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 septembre de 11h à 18h

Les comédiens délurés et délirants de la Cie de la Trappe à Ressorts, s'emparent chaque année avec dérision, humour et un sens du verbe haut en couleurs des thématiques portées par BiObernai. Chaque année, ils inventent et interprètent des personnages burlesques et hilarants qui chantent, dansent et interpellent le public, sur le sens profond des sujets abordés : l'agriculture, l'eau, le bien vivre ensemble, l'intelligence collective, le végétal etc...

Ou comment l'humour et le jeu théâtral peuvent être des vecteurs de messages importants pour tout un chacun.

Pour cette 21^è édition, ces personnages mascottes de l'événement nous promettent encore de bons moments en leur compagnie apportant sourires et rires... pour le plus grand bonheur des visiteurs les croisant forcément au détour des allées.





ATELIER DÉCOUVERTE ET INITIATION AU “TANGO ZEN”

Avec Julia Melnik

Samedi et dimanche de 17h à 18h - Scène sous la halle Gruber



Quand le Tango argentin traditionnel rencontre la médiation zen en mouvement, cela donne le «Tango Zen» !

Une pratique pour créer la beauté dans le mouvement avec l'autre en cultivant notre équilibre intérieur, dans la joie simple de danser ensemble.

Nul besoin de partenaire ni d'expérience particulière, venez juste expérimenter et apprécier !

Espace de Sensibilisation Environnementale

En continu - Stand Hop'la Transition

Animations autour des enjeux environnementaux : changement climatique, modèles agricole - Par l'association Hop' La Transition - En continu sur leur stand



« Mieux comprendre, pour mieux agir »

Animations autour de nos enjeux environnementaux : changement climatique, modèles alimentaire & agricole

Basée sur les travaux scientifiques du GIEC, la Fresque du Climat est l'atelier collaboratif de référence pour comprendre collectivement les enjeux du changement climatique : <https://fresqueduclimat.org/>



Pour comprendre les enjeux de notre modèle agricole et alimentaire, sa constitution, son fonctionnement et ses impacts sur nos modes de vie et de consommation.

<https://fresqueagrialim.org/>



Les Partenaires Officiels de BiObernai' 24

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

Nos partenaires institutionnels

Région Grand Est
Collectivité Européenne Alsace
SNCF Grand Est
Ville d'Obernai

Nos partenaires privés

Crédit Agricole Alsace Vosges
Botanic
Demeter France
Cora
Gaz de Barr
Gripple
Les Cafés Sati
Les Jardins de Gaïa
Suez France

Nos partenaires presse médias

France 3 Grand est
France Bleu Alsace
DNA / L'ALSACE
MAXI FLASH

Nos partenaires techniques

BRELET
XEOS

Pour leur soutien, un grand merci également à :

Radio DKL, Fréquence Verte, Cinéma Le Trèfle (Dorlisheim) et Les Sources de Soultzmatt (Lisbeth).





Liste des exposants 2024

Liste arrêtée au 22/08/2024 - Liste à jour sur www.biobernai.com

ENTRÉE DU SALON

Maxi Flash

ALLÉE DES GOURMANDS

Adal Terra
 Alcedo & Hocus Pocus
 Argasol Savonnerie
 Arômes de Crête
 Association Kokopelli
 Atelier du Carrelet
 Auto Lo-Zeb
 Baumstal
 Bergamott'o
 Biosaine Cuisine
 Brasserie l'Altruiste
 Alpes Contrôles
 Cafés Sati
 Carla Epices
 Chanvr'eel & Carat'eel
 Chocolaterie Berton
 Complément Terre
 Cora
 Couleur Raphia
 Daphne Oil
 Eauriginelle
 Ecobioplus
 Edem - Grenade - Dattes
 Ernest Heiby - PRODUITS RETTER
 Evanescence de l'olivier
 Fromageries des Vallées Jursiennes
 Ferme du Brezouard
 Geoconsultis
 Huilerie Lienhart
 Hurom
 J. Dupont, l'artisan gourmand
 Kaly
 L'Omnicuisseur Vitalité
 La Chocolaterie du Pré
 La Conserverie Locale
 La Goutte d'Or du Plateau

LA MINGA Commerce équitable
 Le Façonnier
 Le Four de Julien Kimmenauer
 Le Père Jean - ADN
 Les Magasins Biocoop de l'Est
 Les Produits de la Vie
 Ma.dam coffee
 Maison Botten
 Mary Poppies Créations
 Mediterroir
 Minérasève
 Orisae
 Satoriz
 Savonnerie du Cèdre
 Shogga
 Symples
 Tanière Végétale
 Vanille des Iles
 Vinelem

COIN DES CURIEUX

Annie Drouard Créations
 Aquavi
 Artisans Mongols
 DS Wood
 Duoma
 Ecole Plantasanté
 Emilishiki
 Escurette
 Grintoura
 Insitut des Aveugles
 L'Ecole Buissonnière
 L'Odysee Ecole Privée
 Le Monde de Nalou / Espace Maman
 Bébé
 Le Soleil et la Lune
 Les Ateliers Sacker et Massé
 Mangobeat
 Miss Thérèse
 Mosell'Ane
 Natural Ethics

Naturhandel Gutmann
Oak Forest
Savonnerie Alsacienne Scala

VILLAGE DES ASSOCIATIONS

Destin de Femmes Avenir d'Enfants
HOP'LA Transition / La Fresque du Climat
Le Chien et Vous - LUPOVET
LPO Alsace
Sentinelle Nature Alsace
WWF France

MODE & ART DE VIVRE

Atelier Poteries et Caetera
Aux Fils Naturels
Bijoux Elfiques
Bioproline
Cath Recycle
Cerises et Cie
Ferme d'Amalthée
Garozange
Grain de Coussin
Heid de Frenay - C. Knubben
La Bougie d'Ottrott
Mama Sango
Marlay Cosmetics
Natura Feel
Pourpenser
Storks
Vapodil
Zineb Cosmétiques

LE KIOSQUE

Radio DKL
Salon de thé Les Jardins de Gaïa
Thierry Schwartz, le restaurant

ALLÉE MAISON & JARDIN

Apross
Aquatiris
Botanic
Brande Est
Cali'Pro
Energieco

Jardin de France
Maison à Toit
PETR du Piémont des Vosges
Sativa
Schmitt Paysage
Syndicat Mixte du Bassin de l'Ehn (SMBE)
Veolia (Alpha)
Wotoday

BIEN-ÊTRE & SANTÉ

Association Forces de Vie
Association Française d'Ortho-
Bionomy®
C.E.S. Psychonomie
Céline K
Centre Phi
Edith Fischer
Elixirs et Plantes
Ervé Alsace
Head Balance
Initial
GAJAROME - J.L.C. Coaching
Le Jardin des Roses
Libre Université du Samadeva
Lisis - Peditwell
Ondes et Diagnostic
Ozenbiotec
Soriavie Soria Natural
Sten Vitalité
Vecteur Energy

MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Agricola San Lorenzo
Association pour la Culture Bio-
Dynamique d'Alsace et de Lorraine
Courela Do Zambujeiro BIO OLIVICULTURE
Crédit Agricole Alsace Vosges
Domaine des Hautes Blâches
EARL Mathieu Spindler
Ecrin Blanc
Essentiel'Hop
Ferme de Rousset
Ferme du Kikiriki
Ferme Saint Blaise
L'Abeille Bleue
Le Jardin des Hauts de Salm
Le Prélude de Beiner

Le Rucher du Pays Libre
 Les Chats Teigneux
 Les Ruchers de la Source
 Les Sens en Herbe
 Les Vergers d'Arlette
 Les Vergers de la Guippe
 Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique (MABD)
 O Maribelle
 Paulen Confitures
 SCIC Ferme de Truttenhausen
 Terre de Liens Alsace
 Une Ferme à la Bassette

RESTAURATEURS

Chez Veg'Anne
 Association sABa
 Ferme Albrecht
 Ferme des Hutten
 L'Eden Libre de Gluten
 L'Essentiel chez Raphaël
 Thierry Schwartz, la boulangerie

CHALET VITICULTEURS

Château Les Minauderies
 Château Terre Forte
 Clos Julien
 Domaine du Mas Delmas
 SCEA Château Cajus

LA YOURTE CRÉATIVE

Les Ateliers de Turmgaessel
 L'Atelier GRÜN

JARDIN ZEN

Dernières Nouvelles d'Alsace
 LEGTA - CFPPA Obernai (Lycée Agricole)

PAVILLON DES P'TITS LOUPS

Écolojeux

INFOS PRATIQUES

Lieu

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

Dates et horaires

Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 septembre 2024 de 10h - 19h

Tarifs

Entrée GRATUITE

-  pour TOUS les 13, 14 et 15 septembre tous les matins jusqu'à 12h
-  pour les visiteurs venant à vélo
-  pour les visiteurs venant en train
(sur présentation à l'entrée de leur titre de transport)
-  pour les moins de 12 ans

À partir de 12h, plein tarif : 6 €

Tarif solidaire : 3 € (Réservé aux personnes à mobilité réduite, sans emploi, étudiants)



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

BON À SAVOIR : la participation aux conférences, ateliers, animations sur BiObernai est gratuite (excepté les ateliers créatifs DIY pour lesquels une petite contribution est demandé pour couvrir les coûts de matériaux et matériels).



Accès au salon



EN 2 ROUES : venez à vélo ou même en trottinette !

Pour trouver votre itinéraire cyclable, rendez-vous sur le site de Alsace Vélo. Si vous souhaitez venir par un des circuits vélos du Pays de Sainte Odile, cliquez ICI pour découvrir les plans.

NEW

Le parking à vélo mis gracieusement à votre disposition s'est installé cette année dans l'enceinte même du Salon...



EN BUS :

NEW

D'Obernai : la ville d'Obernai propose désormais deux lignes de bus en accès gratuit, Les lignes A et B, elles desservent le centre-ville, la gare et les parcs d'activités, ainsi que les collèges et les lycées d'Obernai (dont le lycée Freppel juste à côté du salon). Attention, ces lignes ne fonctionnent pas le dimanche !

NEW

De Strasbourg : pensez à la ligne de car FLUO 257 qui relie Strasbourg à Obernai (arrêt P.E. Victor/gare à proximité immédiate de salon). Voir la grille horaire : <https://www.ctbr67.fr/lignes-saisonniere/mont-sainte-odile-champ-du-feu/>



EN TRAIN : gare d'Obernai à 3 mn à pied du salon (entrée gratuite sur présentation du titre de transport)



EN VOITURE : parking & navettes gratuites jusqu'à l'événement. Des bénévoles assurent l'orientation et l'information des visiteurs.



CO-VOITURAGE : pensez au co-voiturage avec l'application KAROS

NEW

Dans le cadre d'un partenariat des collectivités - dont la Communauté de Communes du Pays de Sainte Odile - et de l'Eurométropole de Strasbourg (EMS), les trajets entre Obernai et l'Eurométropole sont gratuits pour les passagers. Chaque conducteur perçoit quant à lui de 3 à 4€ par passager ! Intéressé(e) ? Cliquez sur les liens ci-dessous en fonction du jour prévu pour votre visite :

Pour le 13/09 : <https://go.karos.fr/hjyayb-salon-bioobernai>

Pour le 14/09 : <https://go.karos.fr/hbgzur-salon-bioobernai>

Pour le 15/09 : <https://go.karos.fr/okuthu-salon-bioobernai>



BON À SAVOIR : BiObernai est accessible aux personnes à mobilité réduite (rampes d'accès aux différents chapiteaux). Quelques places de parking leur sont réservées devant l'entrée du salon.



BiObernai accueille volontiers nos compagnons canins à condition qu'ils soient tenus en laisse ! Des bars à toutous sont à leur disposition à chaque buvette !

BiObernai

13 | 14 | 15 SEPT 2024

Parking des Remparts - Obernai



Plan arrêté au 15/08/2024

BiObernai en bref

Créé en 2004, BiObernai est le Salon de l'Agriculture bio, de la Terre et des Hommes, organisé avec le soutien de partenaires privés et institutionnels. Situé aux pieds des remparts de la pittoresque ville d'Obernai (Alsace/Bas-Rhin), cet événement convivial prend la forme d'un grand marché à ciel ouvert. Durant trois jours, BiObernai invite les visiteurs à se familiariser avec la « culture du bio », devenue au fil des ans un véritable mode de vie et de pensée. Les participants ont l'opportunité de rencontrer et d'échanger avec les acteurs de la filière, du producteur au distributeur, ainsi qu'avec les artisans, organisations, associations et institutions qui défendent et promeuvent ce mode de consommation très prisé. Chaque année, BiObernai se fait l'écho de tendances sociétales émergentes en mettant en avant une thématique différente, toujours en lien avec des modes de consommation et de travail respectueux de la terre et de l'environnement. Le salon incarne des valeurs humanistes de coopération, de partage, de solidarité, d'équité et d'éthique. Cette image conviviale et authentique attire un public sensibilisé, de plus en plus nombreux à chaque édition. Depuis son lancement, BiObernai a accueilli près de 550 000 visiteurs, avec une moyenne de plus de 20 000 visiteurs par édition.

Organisé avec l'aide de 150 bénévoles, BiObernai offre 3 jours festifs pour toute la famille, dans le respect de plus de 85 principes éco responsables limitant son impact écologique.

www.biobernai.com



CONTACT PRESSE

Eve E. LEVANEN

Tel : 08 88 23 29 54

Tel : 06 17 01 09 26

eve.levanen@alsacebio.com

www.biobernai.com