

20 ans !

Vous les fêtes bien !

Laura
Ferme Saint Blaise
Valff - 67



Dossier de Presse

Bi20 bernai
www.biobernai.com

20 ans !

15 > 17 sept. 2023 Obernai

Sommaire

ÉDITO PAR MAURICE MEYER, DIRECTEUR FONDATEUR DU SALON	Page 3
BIOBERNAI 2023, ÉDITION ANNIVERSAIRE	Page 5
CAFÉ KLATSCH.....	Page 9
CONFÉRENCES VIE SAINE & ENVIRONNEMENT	Page 15
CONFÉRENCES BIEN-ÊTRE & SANTÉ AU NATUREL	Page 20
ESPACE BIODYNAMIE - En partenariat avec Demeter	Page 25
ESPACE DE SENSIBILISATION ENVIRONNEMENTALE	Page 27
CRÉATION DIY & ARTISANAT	Page 28
PAVILLON DES P'TITS LOUPS	Page 31
ARTS & DIVERTISSEMENTS	
• Spectacle équestre médiéval	Page 32
• Déambulations artistiques et musicales.....	Page 33
• Photobooth.....	Page 34
• Expos photos	Page 34
 BIOBERNAI PRO	Page 38
LE JARDIN DES BB'POUSSES 2023.....	Page 49
ÉCO-RESPONSABILITÉ	PAGE 51
LES PARTENAIRES OFFICIELS DE BIOBERNAI' 23.....	PAGE 52
LISTE DES EXPOSANTS 2023	Page 53
INFOS PRATIQUES.....	Page 56
PLAN DU SALON	Page 58
BIOBERNAI EN BREF	Page 59

L'ÉDITO

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

BiObernai 2023 : 20 ans, vous les FÊTES bien !

15, 16 et 17 septembre 2023



Cette année 2023 marque une date anniversaire, celle de la 20ème édition de BiObernai ...

20 ans déjà que j'ai lancé cet événement sur le thème du « bio » dont certains pensaient alors qu'il ne serait qu'un effet de mode. 20 ans plus tard, non seulement BiObernai s'est durablement installé dans le paysage événementiel alsacien mais la tendance bio n'a cessé de croître – bien au-delà du domaine de l'alimentation – en attirant de plus en plus de producteurs, transformateurs, distributeurs et ... consommateurs !

Moi qui ne suis qu'un homme de la terre depuis ma plus tendre enfance, non rompu à l'exercice d'organisation d'événement, encore moins à celui de la communication, il m'en a fallu de l'audace, du courage mais aussi toute ma force de conviction pour emmener dans mon sillage (et dans ma vision) les premiers partenaires soutien de la 1ère édition, qui s'est tenue en septembre 2004 (initiée en 2003). Un grand merci à la ville d'Obernai et tout particulièrement à Bernard Fischer, à la Région Grand Est (que ne s'appelait encore que la Région Alsace), au Conseil Général du Bas-Rhin (aujourd'hui CEA), au Crédit Mutuel, à l'Opaba, à ES, aux Cafés Sati, aux médias – France 3 Alsace, DNA, France Bleu Alsace) pour leur confiance et leur élan à soutenir ce projet. Aujourd'hui encore, la plupart d'entre eux nous soutiennent toujours ... et heureusement, car sans eux (mais aussi sans les exposants, visiteurs, bénévoles également fidèles au rendez-vous), BiObernai ne serait pas ce qu'il est à l'heure actuelle !

Cette 20ème édition, c'est aussi pour moi le temps de marquer une pause, de regarder avec satisfaction et fierté le chemin parcouru depuis 2004, au service de la promotion de l'agriculture biologique en Alsace. Loin de moi la prétention de penser que cet événement a été le moteur principal dans l'évolution grandissante de l'agriculture bio alsacienne, mais je pense qu'il y a contribué, ne serait-ce que par la multiplication des interactions et des échanges année après année, entre de multiples acteurs de nos territoires qui s'y sont rencontrés sur des thématiques aussi diverses que les agricultures, la biodiversité, les énergies renouvelables, l'eau, l'intelligence collective, le bien-être animal, l'entreprise citoyenne etc.

20 ans d'âge pour un événement - à mon âge qui approche des 60 -, ce sont 20 années d'expériences et d'apprentissages de toutes sortes, sur lesquels m'appuyer pour regarder désormais vers les 20 prochaines années ! Pour l'équipe BiObernai, il va s'agir de nous appuyer sur nos savoirs et savoir-faire, nos vécus, nos expérimentations pour nous projeter dans l'avenir de l'événement en tenant compte d'une société en pleine crise existentielle, économique et sociale, marquée par 3 années qui ont

L'EDITO

changé la face du monde, une société qui cherche à se transformer, à se renouveler en conciliant progrès scientifique, intelligence artificielle et préservation des ressources, de l'environnement et de son intégrité physique et morale.

Sacré challenge ! Ça tombe bien, nous aimons les défis et sommes prêts à en relever de nouveaux !

Mes vœux les plus chers pour les 20 prochaines années sont de voir un certain nombre de pays atteindre 25% de surfaces bio et que l'agriculture entière évolue dans le sens d'une suppression des engrais et pesticides de synthèse, dans un scénario visant l'équilibre environnemental, économique, social et humain. À ce titre, l'étude prospective de l'INRAE intitulée « **Agriculture européenne sans pesticides chimiques à l'horizon 2050** »*, présentée en mars 2023 à Paris, me semble vraiment intéressante.

J'aime à dire chaque année que sur BiObernai nous abordons tous les sujets, même les plus difficiles, sérieusement mais toujours avec légèreté, optimisme, espoir et pragmatisme. Cette année cependant, pas de thème particulier si ce n'est celui de la fête, notre fête d'anniversaire !

Je souhaite de tout cœur pouvoir la partager avec le plus grand nombre d'entre vous. Je souhaite de tout cœur que chaque visiteur quel qu'il soit, puisse, cette année encore, trouver sur BiObernai ce qui l'intéresse, ce qu'il aime, ce qui l'enchant, ce dont il a besoin, ce qu'il recherche peu importe le sujet ou le domaine.

Je souhaite de tout cœur que chacun puisse s'y offrir une pause salvatrice ressourçante, riche de rencontres et d'échanges dans la simplicité et la convivialité.

Chaleureusement

* <https://www.inrae.fr/actualites/agriculture-europeenne-pesticides-chimiques-2050-resultats-dune-etude-prospective-inedite>

BiObernai 2023, édition anniversaire

20 éditions au service de la promotion
de l'agriculture bio et de son développement

les 15, 16 et 17 septembre 2023



Pour BiObernai 2023, qui se déroulera les 15, 16 et 17 septembre prochains à Obernai, l'heure sera à la fête ! Cette édition anniversaire, la 20ème, ne sera colorée d'aucun thème particulier comme c'est le cas chaque année, mais sera l'occasion d'une célébration de toutes les valeurs autour de la « culture bio », portées par l'événement depuis sa création : respect de la terre par une agriculture en adéquation avec les lois de la nature, transmission, partages, rencontres, solidarité, fraternité... toujours dans un esprit fédérateur et inclusif de tous les acteurs régionaux animés par cette même éthique dans leur activité !

BiObernai 2004 - 2023 : de la promotion de l'agriculture bio à celle d'un mode de vie écologique et éthique

« Quand j'ai lancé l'idée en 2003 puis l'organisation en 2004 de cet événement sur la « bio », beaucoup pensaient que ce thème n'était qu'un effet de mode qui ne durerait pas. 20 ans plus tard, non seulement BiObernai s'est durablement installé dans le paysage événementiel alsacien mais la tendance bio n'a cessé de croître – bien au-delà du domaine de l'alimentation - en attirant de plus en plus de producteurs, transformateurs, distributeurs, et ... consommateurs ! »
lance **Maurice Meyer**, directeur fondateur de l'événement.

Au fil des années et des tendances sociétales et économiques, l'objet même de la manifestation a en effet évolué tout en restant loyal à son état d'esprit de départ : défendre et promouvoir ce mode d'agriculture respectueux du vivant et des écosystèmes. Aujourd'hui, BiObernai est devenu une représentation événementielle de nouveaux modes de vie plus holistiques plébiscités par un public grandissant, englobant tous les enjeux environnementaux, écologiques, éthiques, solidaires et humains qui nous concernent tous au quotidien.

L'agriculture bio et la consommation bio en Alsace, en France et dans le monde.

En 2004 lors de la 1ère édition de BiObernai, 4 % de la surface agricole utile en Alsace était en bio. **En 2022**, elle était à **14 %**. Une progression significative avec près de 1300 producteurs alsaciens pour près de 40 000 hectares de surface agricole utile certifiés bio. « *La France est par ailleurs un des rares pays dans lequel il existe un équilibre entre la production et la consommation bio, grâce aux plus de 60 000 producteurs et près de 3 millions de hectares cultivés en bio sur le territoire français* », détaille Maurice Meyer, « *Les ventes ont beaucoup progressé jusqu'à fin 2021 représentant 12 milliards d'euros de CA par an en France. Au niveau mondial, les pays aux marchés les plus importants sont les USA avec 42% des ventes, suivi par l'Allemagne avec 12% des ventes et la France avec 11% des ventes mondiales. Après une baisse marquée en 2022, le marché bio semble de nouveau repartir à la hausse en 2023. C'est le cas dans ma propre ferme (Ferme Saint Blaise à Valff) ainsi que chez quelques-uns de mes collègues producteurs bio... Gageons que la progression que nous connaissions depuis quelques années reprenne vraiment et durablement* », poursuit Maurice Meyer.

Une communication anniversaire mettant à l'honneur 25 acteurs fidèles de l'événement.

Pour marquer cette édition anniversaire, la communication visuelle a été axée sur la mise en avant de 25 acteurs actifs et fidèles de l'événement parmi les exposants producteurs, les partenaires, prestataires et bénévoles.

Même si l'affiche principale met plus particulièrement en valeur Laura, une jeune productrice installée en tant qu'associée depuis février 2023 sur la Ferme Saint-Blaise (biodynamie), 24 portraits d'hommes et de femmes – exposants, partenaires, bénévoles, prestataires – que tout visiteur a pu croiser ou rencontrer sur l'événement au fil des éditions, ont été réalisés et seront affichés sur l'événement

« *Nous avons fait ce choix car qu'est-ce que BiObernai sinon un espace interactif de coopération, d'échanges et de co-création entre de multiples acteurs partageant les valeurs. Ce sont tous ceux-là qui font BiObernai, grâce auxquels BiObernai est toujours là au bout de 20 ans ! Leur tirer le portrait et les mettre à l'affiche de cette édition était pour nous une façon de les remercier pour leur fidélité et leur soutien* », explique Maurice Meyer.



2023, une année de déploiement de BiObernai, avec le lancement de BiObernai PRO, le Forum des Pros du Bio en Alsace



En marge de cette édition anniversaire, les organisateurs ont choisi d'inaugurer un nouvel espace dédié aux professionnels - BiObernai PRO, le Forum des Pros du Bio en Alsace - dans la salle des Fêtes d'Obernai, durant les 3 jours, de 11h à 17h : « 20 ans, c'était aussi l'âge d'une maturité suffisante pour le déploiement de BiObernai en créant cette émanation orientée pro, dont nous sentions le besoin depuis quelques temps déjà. Réservé à tous professionnels confirmés ou en devenir, BiObernai PRO proposera un programme pointu de workshops, conférences, rendez-vous personnalisés avec nos partenaires experts (CCI Alsace Eurométropole, Chambre Agriculture Alsace, Savourez l'Alsace, Savourez l'Alsace Produits du Terroir, l'OPABA-Bio Grand Est, le Crédit Agricole Alsace Vosges et son Village by CA) », dévoile Maurice Meyer, directeur fondateur de BiObernai.

BiObernai'23 : un panel qualitatif et varié de 260 exposants

L'offre exposant 2023 sera plus riche et diversifiée que jamais. Fidèle à son ADN d'événement vivant en phase avec son temps, BiObernai renouvelle cette année encore 1/4 de ses exposants en accueillant de nouveaux venus (nouveaux concepts, nouveaux produits). Certains produits qui avaient disparu des dernières éditions, font leur retour à l'image d'une offre de chaussures écologiques au sein d'un espace Mode & Art de Vivre particulièrement travaillé. L'Allée Énergie-Habitat proposera des solutions pour une maison écologique de A à Z allant de la construction à l'optimisation de l'espace de vie grâce à des experts en rangement. L'Allée des Gourmands ravira tous les goûts avec des produits qui ne manqueront pas d'étonner, de l'apéritif avec par exemple un nouvel amer bière bio, à une alternative au traditionnel café. Si BiObernai peut proposer ces nouveautés c'est parce que l'agriculture bio et les valeurs du développement durable ne cessent de s'étendre et attire de nouveaux entrepreneurs qui ne se contentent plus du label bio pour se démarquer.

BiObernai'23 : plus de 100 animations

Un autre point fort de l'événement est un programme d'animations riches et diversifiées, dédié à tous publics.

Plus de 100 animations gratuites (excepté les ateliers DIY pour lesquels une petite participation financière sera demandée) – conférences bien-être et vie saine, ateliers pratiques, ateliers créatifs, Café Klastch (consacré cette année à des auteurs de livres), sortie botanique, animations enfants seront à disposition du public.

La sphère divertissement, artistique et culturelle ne sera pas en reste avec deux expositions photos (l'une proposée par la Fondation Botanic, l'autre par Chloé et Alexandre Bès jeunes photographes animaliers professionnels), un spectacle équestre (Les Cavaliers du Rêve), un photo call spécial 20 ans « Nous sommes BiObernai » pour se faire tirer le portrait et repartir avec sa photo souvenir, les déambulations humoristiques de la Cie de la Trappe à Ressorts, des animations musicales d'ambiance ponctueront l'événement.

Les espaces phare reconduits sur BiObernai 2023

◉ Le Café Klatsch, l'espace convivial d'échanges, de transmission et de partage

Organisé dans l'esprit d'un café-philo, le Café Klatsch, habituellement dédié au thème de l'année, recevra cette année une sélection d'auteurs de livres engagés, qui partageront avec le public leur savoir sur différentes thématiques, leur expérience inspirante et/ou leur parcours résilient dans différents domaines. Cet espace offre également un lieu de pause café ou thé bienfaisante pour les visiteurs au long cours.

◉ Le BiObernai Concept Store by Gnooss valorisant l'artisanat créatif et éco-responsable

Initié en 2021 en partenariat avec Caroline Boeglin créatrice de la marque Gnooss, le **BiObernai Concept Store by Gnooss**, se déploiera cette année encore sur 150 m2, mettant joliment en scène une sélection pointue de créateurs-artisans éco-engagés, soigneusement choisie par Caroline pour leurs éco-réalisations tendances, originales, poétiques, fabriquées localement et artisanalement à la main, dans les domaines de la décoration, de la mode et du bien-être.

◉ Le Jardin des BB'POUSSES en soutien aux jeunes entrepreneurs écolo-bio

Lancé en 2021, cet espace rassemble chaque année, une dizaine de jeunes entreprises sélectionnées pour leur élan à se lancer dans l'entrepreneuriat dans les domaines de l'écologie et du bio. « L'une des autres missions de BiObernai, c'est d'aider tous ceux qui souhaitent se lancer dans ce secteur attractif car porteur de sens et de valeurs auxquels les jeunes générations résonnent fortement. Notre intention est donc, 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. Pour cette édition 2023, 12 BB'POUSSES seront à découvrir dans l'espace renommé « Le Jardin des BB'POUSSES » (lire page 51)

Programme

Café Klatsch



« Parole d'auteurs & d'acteurs engagés »

Accès libre - Chapiteau Café Klatsch

Espace co-animé par **Frédéric THEISMANN**, Cofondateur de COHERENCE.life et Cofondateur de DMA-Tech et **Fiora THEISMANN**, Life Coach, Facilitator & Trainor chez COHERENCE.life



Vendredi 15 septembre

15h : Comment soigner son stress grâce au ... chocolat ?

Apprenez à gérer votre stress, vos angoisses, addictions, votre sommeil, votre diabète ... avec l'Ecole du Goût Durable et Prévention. Mise en pratique et dégustation d'Omegachoco®.

Jean-Claude BERTON, co-auteur avec le Professeur Henri Joyeux du livre «Comment se soigner avec le chocolat ?», préfacé par le Professeur Christian Cabrol

16h : La qualité vibratoire des aliments, un enjeu majeur pour notre santé

Notre santé et notre bien-être sont directement tributaires de la qualité non seulement nutritionnelle mais aussi vibratoire, c'est-à-dire énergétique des aliments que nous consommons. Cette qualité dépendra de la longue chaîne débutant chez le producteur, qu'il soit agriculteur, maraîcher ou éleveur. Elle se prolongera ensuite au travers des différents intermédiaires que sont les négociants, les transporteurs pour aboutir chez les vendeurs aussi bien les grandes surfaces que les petits commerçants. Et finalement, ces aliments vont arriver dans nos bouches après avoir été plus ou moins transformés par la cuisson. Durant toutes ces étapes, ces aliments vont enregistrer les différentes fréquences vibratoires des intermédiaires et des environnements par lesquels ils sont passés, leur conférant un certain niveau de qualité...

Hervé STAUB, médecin (à la retraite) et auteur de nombreux livres

Les horloges silencieuses d'Alsace - Ed. Coprur 1995

Les énergies vibratoires et le mystère de la vie - Ed. du Rocher 2003

Traité approfondi de phyto-aromathérapie avec présentation de 750 huiles essentielles connues - Ed. Grancher 2013

Énergies de vie, Communication et Monde quantique - ID l'édition 2021

Nos Capacités illimitées - Saint Honoré éditions 2021



17h : Jardiner sans eau : sérieux ou pas ?

Le changement climatique met nos potagers à rude épreuve. Sécheresses et canicules deviennent plus fréquentes. Ouvrir grand nos robinets, est-ce soutenable ? Mais au printemps, les gelées radiatives peuvent aussi faire très mal. Pour le jardinier qui n'est pas dans le déni, de multiples questions se posent. Et il convient peut-être de faire un point ?

Didier HELMSTETTER, Ingénieur agronome et jardinier amateur, auteur de 3 livres sur «Le Potager du Paresseux», conférencier

Né en Alsace, après des études d'agronomie, il a travaillé dans des organismes agricoles, la conduite de projets de développement rural en Afrique et la formation agricole en France. Suite à un infarctus, il met de l'ordre dans ses idées pour imaginer une façon de jardiner sans engrais ni pesticides, sans compost, sans buttes, sans travail du sol. Le «Potager du Paresseux» était né...



Samedi 16 septembre

11h : Tour d'horizon des énergies renouvelables en Alsace

Présentation des différents outils de production d'énergies renouvelables développés par Gaz de Barr, tant sur le plan de l'électricité que sur celui du gaz et de la logique des actions menées en cohérence avec les besoins auxquels elles répondent.

Didier JOST, Directeur Général Gaz de Barr

12h : La qualité vibratoire des aliments, un enjeu majeur pour notre santé

Notre santé et notre bien-être sont directement tributaires de la qualité non seulement nutritionnelle mais aussi vibratoire, c'est à dire énergétique des aliments que nous consommons. Cette qualité dépendra de la longue chaîne débutant chez le producteur, qu'il soit agriculteur, maraîcher ou éleveur. Elle se prolongera ensuite au travers des différents intermédiaires que sont les négociants, les transporteurs pour aboutir chez les vendeurs aussi bien les grandes surfaces que les petits commerçants. Et finalement, ces aliments vont arriver dans nos bouches après avoir été plus ou moins transformés par la cuisson. Durant toutes ces étapes, ces aliments vont enregistrer les différentes fréquences vibratoires des intermédiaires et des environnements par lesquels ils sont passés, leur conférant un certain niveau de qualité.

Hervé STAUB, médecin (à la retraite) et auteur de nombreux livres

Les horloges silencieuses d'Alsace – Ed. Coprur 1995

Les énergies vibratoires et le mystère de la vie – Ed. du Rocher 2003

Traité approfondi de phyto-aromathérapie avec présentation de 750 huiles essentielles connues – Ed. Grancher 2013

Énergies de vie, Communication et Monde quantique - ID l'édition 2021

Nos Capacités illimitées - Saint Honoré éditions 2021



13h : Show chocolat - Atelier participatif pour toute la famille

Un atelier participatif à expérimenter et vivre en famille, dans la bonne humeur, le plaisir de déguster et découvrir Les Repères du Goût, en éveillant vos sens, en apprenant à mieux connaître l'importance de votre palais des saveurs, un véritable laboratoire méconnu. Une animation particulièrement réjouissante au cours de laquelle les enfants deviennent les maîtres de leurs parents !

Jean-Claude BERTHON, co-auteur avec le Professeur Henri Joyeux du livre «Comment se soigner avec le chocolat ?», préfacé par le Professeur Christian Cabrol

14h : La maladie au service de la vie

Cédric Bazin de Jessey (dit CB2J) partagera son expérience de sa relation avec le cancer dont il est atteint depuis ? années, de son cheminement intime tissé de compréhensions sur le sens de sa maladie mais surtout sur le sens de sa vie et de LA Vie. Une rencontre avec un homme hors du commun et la découverte de son parcours des plus inspirants.

Cedric de JESSEY, Conférencier - Coach en développement personnel - constellateur et auteur du livre « La Maladie au service de la vie » Editions du Net

15h : Ecologie Globale : les principes méconnus de l'interrelation universelle

Professeur Richard WELTER, Université de Strasbourg, Chercheur en chimie inorganique et photochimie. Spécialiste de la cristallographie, Chercheur Transdisciplinaire, membre du CIRET et de l'Académie Rhénane.

Retrouvez le professeur Welter sur YouTube : @welter-teaching

16h : La maladie au service de la vie

Cédric Bazin de Jessey (dit CB2J) partagera son expérience de sa relation avec le cancer dont il est atteint depuis ? années, de son cheminement intime tissé de compréhensions sur le sens de sa maladie mais surtout sur le sens de sa vie et de LA Vie. Une rencontre avec un homme hors du commun et la découverte de son parcours des plus inspirants.

Cédric de JESSEY, Conférencier - coach en développement personnel - constellateur et auteur du livre « La Maladie au service de la vie » - Editions du Net

17h : « L'histoire d'Abel » : s'offrir la possibilité de voir et de vivre la vie autrement.

Partons à la rencontre d'Abel, personnage principal du roman, de Joseline Marie « L'histoire d'Abel » qui nous invite à le suivre dans son appréhension du quotidien. Avec simplicité devant ce que la vie lui propose, il avance confiant et nous entraîne dans son sillon.

Joseline MARIE, facilitatrice «Movement of life» - Cultivatrice de joie - auteure du livre « L'histoire d'Abel » et du jeu « Aujourd'hui, invitation à ralentir »



« Suite à un épuisement professionnel, ex-paysanne, je choisis d'y voir plus clair dans ma vie et j'entame une voie de guérison. Celle-ci passera par la rencontre avec Armelle Six, enseignante d'une pratique nommée " Movement of Life ". Une année intensive de rencontres, de retraites successives et j'obtiens le diplôme de facilitatrice. Enthousiaste et confiante, je poursuis pour devenir instructrice « Be & Move », pratique spécifique au monde de l'entreprise et maintenant, je suis Accompagnante à la Parentalité Consciente. Aujourd'hui, en harmonie avec ma vraie nature, inspirée de l'éthique de la permaculture, j'habite une tinyhouse au fond de mon jardin et c'est dans ce cadre serein que sont nés « L'Histoire d'Abel » et le jeu, « Aujourd'hui, invitation à ralentir ».

18h : Pratique découverte du Mouvement de la vie (« Movement of Life »)

Cette pratique corporelle énergétique invite à se relier à l'écoute profonde de son corps, de son être, de son âme, à sa vraie nature grâce à la méditation, le mouvement, la musique, l'accompagnement, l'intégration de ce qui se vit et le partage.

Joseline MARIE, facilitatrice «Movement of life» - Cultivatrice de joie



Dimanche 17 septembre

11h : Comment soigner nos 3 corps pour enfin guérir et révéler qui nous sommes réellement

La naturopathie peut nous accompagner sur un chemin de compréhension et d'harmonisation des 3 composants de notre être : notre corps physique, notre psychisme fait de nos émotions et de notre mental et notre dimension spirituelle reliée au sens que l'on donne à la vie elle-même. C'est avec bienveillance et générosité qu'Anita partagera ici sa vision et de bonnes pratiques pour un accomplissement de soi pleinement heureux.

Anita BLENNER GRIMONT - Naturopathe - Psychopraticienne - Auteure des livres « Le triangle de l'éveil », Editions Maia (2022) et « J'alimente ma conscience », Editions Maia (2023).

12h : " Notre envol " : comment nous sommes devenus photographes animaliers professionnels

Jeunes photographes vidéastes basés en Alsace, Chloé et Alexandre Bès partagent une passion commune pour la nature et les animaux, passion dont ils ont fait leur métier. A travers leurs photos, ils révèlent la splendeur du monde sauvage qui nous entoure, suscitant curiosité, émerveillement et émotion. Durant cette conférence-échanges, ils partageront avec le public leur parcours, leurs aventures lors de leurs expéditions sur des terres lointaines mais aussi leur démarche résolument orientée vers une cause qui leur tient à cœur : la protection de notre biodiversité.

Alexandre BES, photographe animalier, auteur (avec son épouse Chloé du livre «Notre envol»)



13h : 10 astuces pour prendre soin de soi en prenant soin de la planète

Vous connaissez peut-être Flora Hebrige pour ses « écolo-chroniques » hebdomadaires sur la radio AZUR FM ou comme Youtubeuse. « Prendre soin de soi en prenant soin de la Planète », telle est sa devise et le slogan de son livre, intitulé « écolo-thérapie ». De trouvailles en partages, de débats en remises en question, de voyages en marches introspectives, voici qu'a pris forme, en mots et en images, un guide d'« auto-développement personnel durable ». Démasquez vos croyances, décelez vos réflexes conditionnés, et transformez vos habitudes de consommation en un Art de vivre Eco'Logique ! »

Flora HEBRIGE, auteure du livre « Ecolo-thérapie » – I.d l'édition

14h : Show chocolat - Atelier participatif pour toute la famille

Un atelier participatif à expérimenter et vivre en famille, dans la bonne humeur, le plaisir de déguster et de découvrir Les Repères du Goût, en éveillant vos sens, en apprenant à mieux connaître l'importance de votre palais des saveurs, un véritable laboratoire méconnu. Une animation particulièrement réjouissante au cours de laquelle les enfants deviennent les maîtres de leurs parents !

Jean-Claude BERTHON, co-auteur avec le Professeur Henri Joyeux du livre « Comment se soigner avec le chocolat ? », préfacé par le Professeur Christian Cabrol

15h : Se libérer de la peur et du stress simplement

La peur, l'angoisse, l'anxiété et le stress : amis ou ennemis ? 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 et nous limitent dans nos projets. Comment nous en libérer sans se prendre la tête pour réinvestir cette énergie là où nous le souhaitons vraiment ?

Frédéric THEISMANN, Cofondateur de DMA-Tech et auteur du livre « Entrez en Résonance » (2013)

16h : Vivez autrement... mais pas n'importe comment !

La nouveauté qui caractérise les changements profonds apparaît naturellement déstabilisante, voire sacrilège au regard des anciennes références ! Illustration avec de belles idées revisitées sous un regard impertinent ! Une approche révolutionnaire basée sur une culture générale humaniste et inspirée par une nouvelle relation au vivant.

Gérard VERRET, paysan atypique, ramasseur et transformateur de plantes sauvages, il est aussi éleveur de scobys en AB ! Formateur en « alimentation vivante » et de plus en plus en « choix de vie » avec des formules de « bilan de compétences intégral » en lien direct avec les paramètres de la transition.



17h : Aujourd'hui, je vous invite à ralentir

Dans ce monde en turbulence dans lequel nous ne savons plus pourquoi et après quoi nous courrons, je vous invite à découvrir une expérience ludique imaginée par mes soins. A travers un jeu, vous apprendrez à vous poser, à vous donner des temps de pleine présence, à vivre des moments complices en famille et peut-être même à prendre conscience qu'une autre voie, qu'une autre vie est possible.

Joseline MARIE, facilitatrice « Movement of life » - Cultivatrice de joie – Auteure du livre roman « L'histoire d'Abel » et du jeu « Aujourd'hui, invitation à ralentir »

18h : Pratique découverte du Mouvement de la vie (« Movement of Life »)

Cette pratique corporelle énergétique invite à se relier à l'écoute profonde de son corps, de son être, de son âme, à sa vraie nature grâce à la méditation, le mouvement, la musique, l'accompagnement, l'intégration de ce qui se vit et le partage.

Joseline MARIE, facilitatrice «Movement of life» - Cultivatrice de joie



Conférences Vie Saine et Environnement

Accès libre - Espace Bien-Être - Pagode framboise



Vendredi 15 septembre

13h30 : Le yoga de la douceur pour soulager mes douleurs

Tensions, cervicale dos et articulations. Libérez votre dos, vos muscles et vos articulations des tensions qui les habitent et soulagez vos douleurs. Prenez conscience de votre corps dans la détente et la régénération.

Aurélien LENINE et Tristan LESCOUZERES, professeurs de yoga

14h30 : Lorsque le toucher devient information, au-delà du quantique

La Psychonomie est une discipline scientifique concernant l'étude et la connaissance des phénomènes de conscience, notamment ceux qui donnent au vivant une autonomie d'expression à la fois physique, psychique, cognitive et sociale, consciences émotionnelles, tissulaires, cellulaires, etc. La Symbionie en est l'acte thérapeutique de restauration fonctionnelle et d'hygiène vitale.

Christiane MUTSCHLER, ostéopathe, praticien de santé en psychonomie

15h30 : Feng-Shui : l'Art du bien-être chez soi

Le Feng Shui, c'est l'acupuncture de l'habitat. Cette méthode favorise la libre circulation des énergies positives dans son lieu de vie. C'est aussi l'art d'aménager et de soigner les espaces de vie, afin de favoriser l'harmonie, la réussite, le bien-être, et bien sûr la santé. C'est également un concept qui permet de voir se réaliser certains changements bénéfiques dans de nombreux domaines de sa vie.

Sylvie GENDRE, formatrice et consultante Feng Shui et Ba Zi



16h30 : Les Polyphénols de certaines huiles d'olive et leurs bienfaits sur votre santé

Vous connaissez les polyphénols ? Ils appartiennent à la famille des antioxydants, des molécules qui permettent de ralentir le vieillissement cellulaire en neutralisant les radicaux libres, responsables de l'oxydation de nos cellules. De plus en plus de concours internationaux classent désormais les huiles d'olive en fonction de leur taux de polyphénols. L'Union Européenne a d'ailleurs émis un texte sur le sujet autorisant les huiles ayant plus de 250mg/kg de polyphénols à se prévaloir d'un bénéfice sur notre santé (cardiovasculaire etc...). Cet exposé vous expliquera quels différents types de polyphénols se développent dans la production d'huile d'olive et sous quelles conditions. Des connaissances bonnes à savoir pour choisir une huile d'olive bonne pour votre santé.

Michel RUMIZ, producteur d'huile d'olive

17h30 : Quand on a tout essayé...on peut encore essayer les constellations

Souvent le lieu de nos plus grandes difficultés c'est avec nos proches, dans notre famille. Les constellations familiales libèrent de problématiques récurrentes : disputes, problèmes relationnels, manque de lien, manque de respect, problèmes de succession, etc. Grâce à ces méthodes inédites, puissantes et efficaces, vivez des relations familiales épanouies.

Alé RÉDISCENZA, constellateur

**Samedi 16 septembre****11h : L'eau et nous**

Aujourd'hui en France, d'où vient notre eau du réseau, qu'est-ce que l'eau potable, comment est-elle rendue potable ? Quels sont les défauts du système et d'où viennent-ils ? Quelles sont les différentes techniques de filtration, leurs avantages et leurs inconvénients, les avantages et inconvénients de l'eau minérale en bouteille... Partage des informations recueillies tout au long de l'élaboration de notre projet de purifier l'eau du robinet.

Valérie POZZO DI BORGO, directrice de Wotoday

12h : Traverser le deuil en conscience et bien vivre sa vie

Le processus de deuil est jalonné d'étapes. Apprendre à reconnaître ces étapes nous aide à nous situer dans ce processus, nous guidant sur le chemin de l'acceptation et de la conscience d'une continuité de la relation à travers un nouveau lien intérieur avec le défunt.

Au cours de cet atelier, nous aborderons également le thème de l'accompagnement de nos proches en fin de vie et proposerons un nouveau regard que nous pouvons porter sur la mort.

En savoir plus, voir la video : <https://youtu.be/qLPgGrVVc8>

Kuza LAZAREF, Solveiga BUOZIUTE et Asta JUALITE, Ecole Thanatosophia

13h : Feng-Shui : l'Art du bien-être chez soi

Le Feng Shui, c'est l'acupuncture de l'habitat. Cette méthode favorise la libre circulation des énergies positives dans son lieu de vie. C'est aussi l'art d'aménager et de soigner les espaces de vie, afin de favoriser l'harmonie, la réussite, le bien-être, et bien sûr la santé. C'est également un concept qui permet de voir se réaliser certains changements bénéfiques dans de nombreux domaines de sa vie.

Sylvie GENDRE, formatrice et consultante Feng Shui et Ba Zi

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

Découvrez un univers fascinant dans lequel le pain devient un art et le levain son ingrédient magique, dans lequel le pain au levain, avec ses arômes uniques et sa texture délicieusement moelleuse, peut être bénéfique pour la santé. Julien Bottenmuller, artisan boulanger alsacien, vous guidera dans l'univers du pain bio en vous apprenant à créer votre propre levain. Entre chimie, agriculture biologique et fermentation, vous comprendrez comment adapter chaque étape de la fabrication d'un pain pour le rendre le meilleur possible pour la santé et en faire un pain de vie, bon et digeste.

Julien BOTTENMULLER, artisan boulanger - Maison Botten

15h : Comment se protéger des ondes chez soi !

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

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

16h : 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, aqualiste et installateur Eauriginelle

17h : Géobiologie : l'Influence de l'eau sous votre habitat

La géobiologie, cette « médecine » des lieux de vie, est un moyen de comprendre notre environnement et les différents moyens dont nous disposons pour harmoniser nos habitats, résoudre une équation pour qu'elle devienne une... Ad-équation, celle de L'homme dans son milieu. L'Eau source de vie, peut-être une quête, mais également une source de nuisance, pour peu qu'elle passe sous votre lit. La recherche d'eau sous l'habitat fait partie des priorités tant son influence est impactante pour le vivant.

Francis MONET, Magnétiseur, sourcier et géobiologue

18h : Lorsque le toucher devient information, au-delà du quantique

La Psychonomie est une discipline scientifique concernant l'étude et la connaissance des phénomènes de conscience, notamment ceux qui donnent au vivant une autonomie d'expression à la fois physique, psychique, cognitive et sociale, consciences émotionnelles, tissulaires, cellulaires, etc. La Symbionie en est l'acte thérapeutique de restauration fonctionnelle et d'hygiène vitale.

Claude-Yves PELS, ostéopathe, praticien de santé en psychonomie

**Dimanche 17 septembre****11h : L'alimentation crue gagnante sur tous les plans**

Une conférence riche en saveurs et en énergie ! Parlons « cru » à propos de l'alimentation : croyances, tabous, découvertes, surprises, astuces, déblocages, anecdotes, questionnements, réflexes, références... Flora Hebrige vous offre son retour d'expérience sur l'alimentation vivante.

Flora HEBRIGE, auteure du livre « Ecolo-thérapie » – I.d l'édition

12h : À la découverte des Danses et du Yoga sacrés

Un atelier pratique pour ceux qui aiment réaliser des choses impossibles !!! Les mouvements sacrés amènent à devenir plus conscient et plus libre face à nos automatismes. Venez vivre des moments intenses de vie, d'éveil et de joie à travers le mouvement.

Tristan LESCOUZERES et la troupe des danseurs de Samara

13h : Feng-Shui : l'Art du bien-être chez soi

Le Feng Shui, c'est l'acupuncture de l'habitat. Cette méthode favorise la libre circulation des énergies positives dans son lieu de vie. C'est aussi l'art d'aménager et de soigner les espaces de vie, afin de favoriser l'harmonie, la réussite, le bien-être, et bien sûr la santé. C'est également un concept qui permet de voir se réaliser certains changements bénéfiques dans de nombreux domaines de sa vie.

Sylvie GENDRE, formatrice et consultante Feng Shui et Ba Zi

14h : À la découverte des Hauts lieux énergétiques du Massif Vosgien

Le Massif Vosgien regorge de trésors mégalithiques : menhirs, dolmens, pierres à capules... Autant de lieux sur lesquels se rendre nous invitant à re-découvrir le patrimoine légué par nos Ancêtres, autant de mégalithes dont la seule présence nous permet de nous reconnecter à l'essentiel ainsi qu'aux énergies subtiles qui en émanent.

Estelle FIRMERY, géobiologue, conseillère en magasin de bien-être

Francis MONET, magnétiseur, sourcier et géobiologue

15h : Comment se protéger des ondes chez soi !

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

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

16h : Comment rééduquer et préserver sa vue avec le yoga des yeux

Présentation d'une approche holistique de la vision par l'alimentation, la détoxination, des exercices oculaires, la pratique de la méthode du Dr Bates.

Philippe CLEYET-MERLE, naturopathe

17h : À la découverte des super-aliments

Les superaliments sont des aliments 100 % naturels ayant une forte valeur nutritionnelle procurant de nombreux bienfaits pour la santé.

Présentation de différents super-aliments et de leurs intérêts pour notre bien-être et notre vitalité, suivie d'une dégustation.

Laëtitia GUERN, ancienne sage-femme, naturopathe

18h : Géobiologie : l'Influence de l'eau sous votre habitat

La géobiologie, cette «médecine» des lieux de vie, est un moyen de comprendre notre environnement et les différents moyens dont nous disposons pour harmoniser nos habitats, résoudre une équation pour qu'elle devienne une... Ad-équation, celle de L'homme dans son milieu. L'Eau source de vie, peut-être une quête, mais également une source de nuisance, pour peu qu'elle passe sous votre lit. La recherche d'eau sous l'habitat fait partie des priorités tant son influence est impactante pour le vivant.

Francis MONET, Magnétiseur, sourcier et géobiologue

Conférences Bien-Être & Santé au naturel

Accès libre - Espace Bien-être - Pagode bleue



Vendredi 15 septembre

13h30 : Les métaux lourds : constats, incidences et solutions

Les métaux lourds présents un peu partout sont des toxiques puissants dont l'impact sur notre santé est désormais prouvé. Devenons acteurs de notre équilibre et de notre bien-être.

Armand OZENBIOTEC, praticien biorésonance Physioscan et Oligoscan

14h30 : L'incroyable pouvoir de l'acupuncture !

Vous connaissez certainement l'acupuncture traditionnelle avec l'utilisation d'aiguilles. Découvrez ici une autre méthode d'origine sud-coréenne, basée sur les mêmes principes, mais utilisant un appareil, le TeraForce, constitué de 4 petites pointes magnétiques, de tourmaline et de germanium, qui agit sans aiguille, ni électricité, ni pile. En le positionnant soi-même, sans connaissance des méridiens, sur différents endroits dans les parties douloureuses du corps, cet appareil permet d'aider à repérer le dérangement du flux énergétique et à diminuer douleurs et autres petites tracasseries.

Chang HWANG, gérant de Teraforce

15h30 : A la découverte des super-aliments

Les superaliments sont **des aliments 100 % naturels ayant une forte valeur nutritionnelle procurant de nombreux bienfaits pour la santé.**

Présentation de différents super-aliments et de leurs intérêts pour notre bien-être et notre vitalité, suivie d'une dégustation.

Laëtitia GUERN, ancienne sage-femme, naturopathe

16h30 : Les bienfaits de l'aromathérapie sur votre santé et vos émotions

La médecine par les plantes est la plus ancienne du monde et l'une des plus puissantes. Obtenues par distillation de plantes aromatiques, les huiles essentielles vous offrent des bienfaits naturels extraordinaires dont les vertus agissent sur votre bien-être physique, mental, émotionnel et spirituel.

Fanny BRIANCHON, le Temple des Essences

17h30 : Conférence pratique : à la découverte des constellations familiales

Vous avez des problèmes de santé, des problèmes psychologiques, des difficultés relationnelles ou professionnelles que vous n'arrivez pas à résoudre ? Avez-vous testé les constellations familiales ? Cette pratique nous montre que bien souvent, nos difficultés sont liées à des actes commis ou subis dans notre système familial : exclusion, accidents, crimes... Les constellations familiales permettent en douceur et dans le respect de nous libérer de ces influences négatives pour enfin vivre notre propre vie.

Karine PHILIPPE & Youssef CHRAIBI, Constellateurs



Samedi 16 septembre

11h : La méditation dans votre quotidien

Nous recherchons tous des moments de bien-être dans notre quotidien. Et si c'était possible de se sentir relaxé et équilibré à tout moment de la journée ? Venez découvrir comment, en pratiquant la méditation en conscience sans pensées. Une découverte unique pour connecter l'énergie intérieure, propre à chacun, à l'énergie universelle. Une façon de trouver un équilibre et de goûter à la paix intérieure.

Association Sahaja Yoga

12h : Comment la Zéolihe m'a guéri de la maladie de Lyme chronique

Littéralement « pierre en ébullition », la zéolite est un minéral naturel d'origine volcanique, formé par une réaction chimique entre la lave et l'eau salée. Ces sédiments marins sont utilisés depuis des siècles comme remède naturel pour de multiples maladies. De récentes recherches ont mis en évidence ses incroyables facultés dans la désintoxication des métaux lourds grâce à ses propriétés filtrantes hors du commun. Grâce à ce potentiel purificateur, le minéral volcanique zéolithe-clinoptilolite peut être une bénédiction pour nos contemporains surexposés à toutes sortes de pollutions.

Bernard CHOLVIN (Partage d'expérience personnelle sur l'utilisation de cette pierre)

13h : Conférence et pratique : découverte des constellations familiales

Nous manquons parfois d'énergie pour affronter les difficultés qui se présentent dans notre vie, et malgré tous nos efforts, nous ne parvenons pas à les surmonter, car nous sommes coupés de la force qui nous vient de nos lignées ancestrales. Les constellations ancestrales nous permettent de nous reconnecter avec cette force pour vivre notre vie au meilleur niveau.

Karine PHILIPPE & Youssef CHRAIBI, Constellateurs

14h : Stimuler votre pouvoir d'auto régulation grâce à l'Ortho-Bionomy

L'Ortho-Bionomy est une méthode corporelle d'auto régulation qui s'appuie sur l'intelligence du corps. Grâce à des exercices simples, vous pourrez améliorer votre mobilité articulaire, votre schéma postural et ainsi soulager les douleurs. Elle apporte également une meilleure compréhension de soi aussi bien physique qu'émotionnelle.

Géraldine TIRELLI, praticienne et enseignante & **Aurélie DONNENWIRTH**, étudiante en formation



15h : L'Approche naturopathique de la santé

Détoxination, alimentation, équilibre acido basique, protection des pollutions électromagnétiques...

Philippe CLEYET-MERLE, naturopathe

16h : Les bienfaits de l'aromathérapie sur votre santé et vos émotions

La médecine par les plantes est la plus ancienne du monde et l'une des plus puissantes. Obtenues par distillation de plantes aromatiques, les huiles essentielles vous offrent des bienfaits naturels extraordinaires dont les vertus agissent sur votre bien-être physique, mental, émotionnel et spirituel.

Fanny BRIANCHON, le Temple des Essences

17h : Les 10 commandements pour booster son immunité

Par quoi commencer pour s'immuniser ? 1er commandement : chouchouter ses intestins grâce aux probiotiques qu'on peut par exemple trouver dans les légumes lacto-fermentés (à faire soi-même, c'est encore mieux). Pour découvrir les 9 autres commandements pour une immunité au top ! Rendez-vous avec Anita Blenner qui les développera de façon simple et concrète.

Anita BLENNER-GRIMONT, naturopathe, auteur des livres « Le triangle de l'éveil » et « J'alimente ma conscience », Editions Maia (2023).

18h : Les 4 secrets de la santé et du bonheur

Ça vous dirait d'apprendre des auto-traitements énergétiques pour agir sur 90% de vos troubles ? Insomnie, Fatigue, Douleurs, Echecs répétitifs, Deuil, Dépendances, Déprime, Angoisse, Problèmes relationnels... Découvrez à travers des démonstrations et des tests concrets les fondements de l'efficacité sur notre santé de techniques énergétiques basées sur des connaissances ancestrales. 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.

Shaz Aruna LÉNINE et Jean POIROT, Libre Université du Samadeva



Dimanche 17 septembre

11h : Comment la Zéolihe m'a guéri de la maladie de Lyme chronique

Littéralement « pierre en ébullition », la zéolite est un minéral naturel d'origine volcanique, formé par une réaction chimique entre la lave et l'eau salée. Ces sédiments marins sont utilisés depuis des siècles comme remède naturel pour de multiples maladies. De récentes recherches ont mis en évidence ses incroyables facultés dans la désintoxication des métaux lourds grâce à ses propriétés filtrantes hors du commun. Grâce à ce potentiel purificateur, le minéral volcanique zéolithe-clinoptilolite peut être une bénédiction pour nos contemporains surexposés à toutes sortes de pollutions.

Bernard CHOLVIN (Partage d'expérience personnelle sur l'utilisation de cette pierre)

12h : Conférence et pratique : découverte des constellations familiales

Vous avez des problèmes de santé, des problèmes psychologiques, des difficultés relationnelles ou professionnelles que vous n'arrivez pas à résoudre ? Avez-vous essayé les constellations familiales ? Cette pratique nous montre que bien souvent, nos difficultés sont liées à des actes commis ou subis dans notre système familial : exclusion, accidents, crimes... Les constellations familiales permettent en douceur et dans le respect de nous libérer de ces influences négatives et de vivre enfin notre propre vie.

Karine PHILIPPE & Youssef CHRAIBI, Constellateurs

13h : La méditation dans votre quotidien

Nous recherchons tous des moments de bien-être dans notre quotidien. Et si c'était possible de se sentir relaxé et équilibré à tout moment de la journée ? Venez découvrir comment, en pratiquant la méditation en conscience sans pensées. Une découverte unique pour connecter l'énergie intérieure, propre à chacun, à l'énergie universelle. Une façon de trouver un équilibre et de goûter à la paix intérieure.

Association Sahaja Yoga

14h : Sentir pour mieux se sentir

Présentation de l'Olfactothérapie et des Poèmes olfactifs

Une odeur est capable de réactiver instantanément un souvenir oublié ainsi que l'émotion qui y est associée. L'intérêt de l'utilisation des odeurs en thérapie repose sur la spécificité du mécanisme de l'odorat qui court-circuite le mental afin d'accéder directement à notre mémoire émotionnelle et corporelle. C'est sur ce principe que l'Olfactothérapie® utilise les huiles essentielles par voie olfactive pour explorer et libérer nos blocages émotionnels.

Les poèmes olfactifs associent odeurs et poésie et utilisent cette voie directe pour venir nous toucher, apaiser nos peurs et nourrir notre cœur.

Alliées de notre bien-être, elles nous invitent avec douceur et profondeur à nous ouvrir à nos émotions et à la beauté de notre imaginaire.

Chloé JEMMING, Olfactothérapeute, créatrice de poèmes olfactifs

15h : Les bienfaits de l'aromathérapie sur votre santé et vos émotions

La médecine par les plantes est la plus ancienne du monde et l'une des plus puissantes. Obtenues par distillation de plantes aromatiques, les huiles essentielles vous offrent des bienfaits naturels extraordinaires dont les vertus agissent sur votre bien-être physique, mental, émotionnel et spirituel.

Fanny BRIANCHON, le Temple des Essences



16h : Elixirs floraux et minéraux : quand l'esprit apaise le corps

Nos émotions jouent un rôle majeur dans le déclenchement de certains troubles. Notre organisme garde en mémoire les conséquences des sensations ou émotions éprouvées face aux événements de notre vie. Les élixirs floraux et minéraux peuvent permettre un retour à l'équilibre émotionnel en atténuant les symptômes.

Jean-Patrick BONNARDEL pharmacien phytothérapeute, directeur du laboratoire Vecteur Energy (stand Envie de Bien-être)

17h : L'incroyable pouvoir de l'acupuncture !

Vous connaissez certainement l'acupuncture traditionnelle avec l'utilisation d'aiguilles. Découvrez ici une autre méthode d'origine sud-coréenne, basée sur les mêmes principes, mais utilisant un appareil, le TeraForce, constitué de 4 petites pointes magnétiques, de tourmaline et de germanium, qui agit sans aiguille, ni électricité, ni pile. En le positionnant soi-même, sans connaissance des méridiens, sur différents endroits dans les parties douloureuses du corps, cet appareil permet d'aider à repérer le dérangement du flux énergétique et à diminuer douleurs et autres petites tracasseries.

Chang HWANG, gérant de Teraforce

18h : Être stable dans la tourmente

Qui n'a pas rêvé un jour de ne plus se laisser emporter par ses angoisses, ses colères, sa tristesse ou son désespoir face à des situations quotidiennes (maladie, difficultés relationnelles, licenciement...) ou dans un contexte économique, politique, social difficile ... Qui n'a pas rêvé de rester stable en soi-même et ainsi plus disponible pour trouver des solutions, disponible pour le courage dans l'action, disponible pour l'acceptation de ce qui ne peut être changé, disponible pour porter attention aux autres ? Il est possible de recontacter cette sérénité enfouie au fond du cœur de chaque être humain, car elle est la nature de son être... Ça vous tente ? Alors bienvenue. L'humanité a besoin de celles et ceux qui décident de se mettre sur ce chemin de libération.

Kuza LAZAREF, Solveiga BUOZIUTE et Asta JUALITE – Libre Université du Samadeva

Espace Biodynamie

En partenariat avec Demeter



Accès libre - Stand Demeter - Espace Producteurs

Initié en 2022, l'espace DEMETER, dédié à l'agriculture biodynamique, est reconduit cette année, proposant un programme de rencontres échanges et ateliers pratiques/démonstrations permettant aux visiteurs de se familiariser avec ce type d'agriculture méconnu et très souvent mal compris.

Considérée comme la 1ère forme d'agriculture biologique, la biodynamie propose une approche profondément holistique de l'agriculture, visant à régénérer les écosystèmes en prenant soin de chaque élément : sol, plante, animal, et être humain. Elle s'appuie sur une collaboration fine avec la Nature – entre méthodes traditions et techniques spécifiques, telle que la pratique de la biodynamisation de l'eau.



Vendredi 15 septembre

16h30 - 17h : Rencontre échanges autour de la biodynamie

Partages d'expériences avec celles et ceux qui participent au développement d'une agriculture qui soigne la Terre et s'engagent pour une qualité alimentaire globale.

Témoignage d'Arlette ROHMER, fondatrice des Jardins de Gaïa (grands thés bio et éthique)





Samedi 16 septembre

11h et 17h : Demeter, déesse grecque de l'agriculture et des moissons mais aussi... label de la biodynamie

Vous connaissez certainement Demeter, la déesse grecque de l'agriculture et des moissons, mais connaissez-vous, Demeter, le label de la biodynamie ? Ce label d'initiative privée garantit une exigence de qualité et d'engagement envers l'environnement grâce à un cahier des charges strict. Venez en apprendre toutes les spécificités lors de cette conférence échanges.

Hélène DARRAS, Chargée de communication chez Demeter France

14h - 14h30 : Rencontre échanges autour de la biodynamie

Partages d'expériences avec celles et ceux qui participent au développement d'une agriculture qui soigne la Terre et s'engagent pour une qualité alimentaire globale.

Témoignage de André DELMAS, Mas DELMAS, viticulteur en biodynamie

12h et 15h : Les préparations biodynamiques

L'utilisation des préparations biodynamiques est une des particularités de la biodynamie. Composées de plantes médicinales, de minéraux et de matières organiques, elles ont pour objectif de revitaliser les sols, et renforcer les cultures pour la production d'aliments de qualité. Explication, démonstration et application dans cet atelier pratique.

Gauthier BAUDOUIN, formateur et responsable de pôle préparations au Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique (MABD)



Dimanche 17 septembre

14h : Demeter, déesse grecque de l'agriculture et des moissons mais aussi... label de la biodynamie

Vous connaissez certainement Demeter, la déesse grecque de l'agriculture et des moissons, mais connaissez-vous, Demeter, le label de la biodynamie ? Ce label d'initiative privée garantit une exigence de qualité et d'engagement envers l'environnement grâce à un cahier des charges strict. Venez en apprendre toutes les spécificités lors de cette conférence échanges.

Hélène DARRAS, Chargée de communication chez Demeter France

15h : Les préparations biodynamiques

L'utilisation des préparations biodynamiques est une des particularités de la biodynamie. Composées de plantes médicinales, de minéraux et de matières organiques, elles ont pour objectif de revitaliser les sols, et renforcer les cultures pour la production d'aliments de qualité. Explication, démonstration et application dans cet atelier pratique.

Gauthier BAUDOUIN, formateur et responsable de pôle préparations au Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique (MABD)



Espace de Sensibilisation Environnementale

En continu - Stand Hop'la Transition

Animations autour des enjeux environnementaux : changement climatique, modèles alimentaire & 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 une alimentation plus responsable et durable »

Comment faire pour mieux manger, tout en respectant les écosystèmes ? Cet atelier offre aux joueurs une vision globale des conséquences environnementales et humaines de leurs pratiques alimentaires actuelles (biodiversité, santé, résilience territoriale) et précise le sens et les intérêts d'une alimentation plus saine, végétalisée, locale et saisonnière.

<https://fresquealimentation.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/>



Création DIY & Zéro Déchet

« La yourte créative »



Sous la YOURTE en bois – Jardin Zen

Durée de 45 min à 1h / Ateliers avec participation financière pour les matériaux, chaque participant repart avec sa création



Vendredi 15 septembre

15h00 : Atelier création de trame et de chaîne de tissage laine

Avec Marianne et Nicolas, Une ferme à la bassette

Durée : 1 heure – Pour tous publics à partir de 7 ans

Participation : 10€/pers.

16h00 : Atelier création de petites fées en matériaux recyclés « la fée déjantée »

Avec Isabelle TALON, Un si petit monde

Durée : 1 heure – Pour tous publics à partir de 12 ans

Participation : 15€/pers.



Samedi 16 septembre

11h00 : Atelier de reliure à l'aide de cartons recyclés

Avec Carole BOUCHARD, Fait main avec le cœur

Durée : 1 heure – Pour tous publics à partir de 12 ans

Participation : 15€/pers.

12h00 : Atelier couture, création de foulchie (chouchou) et de feuille essuie-tout lavables

Avec Aurélia WEISS, Au fil d'aur

Durée : 1 heure – Pour tous publics à partir de 8 ans

Participation : 20€/pers.



13h00 : Atelier démonstration couche lavables pour bébé

Avec Fanny HALDRIC, Le monde de Nalou

Durée : 45 minutes – Pour tous publics

Participation : 10€/pers.

14h00 : Atelier création de porte-clés à l'aide de capsules de café recyclées**Avec Céline SAUER, C'est recyclé****Durée : 1 heure – Pour tous publics à partir de 8 ans****Participation : 6€/pers.****15h00 : Atelier création petite fée recyclée « la fée déjantée »****Avec Isabelle TALON, Un si petit monde****Durée : 1 heure – Pour tous publics à partir de 12 ans****Participation : 15€/pers.****16h00 : Fabrication d'empreintes végétales sur sac coton tataki zomé****Avec Frédérique LEFEVRE, Atelier Grün****Durée : 1 heure – Pour tous publics à partir de 6 ans****Participation : 12€/pers.****Dimanche 17 septembre****11h00 : Atelier création petite fée recyclée « la fée déjantée »****Avec Isabelle TALON, Un si petit monde****Durée : 1 heure – Pour tous publics à partir de 12 ans****Participation : 15€/pers.****12h00 : Atelier création de trame et de chaîne de tissage laine****Avec Marianne et Nicolas, Une ferme à la bassette****Durée : 1 heure – Pour tous publics à partir de 7 ans****Participation : 10€/pers.****13h00 : Atelier couture, création foulchie (chouchou) et feuille essuie-tout lavables****Avec Aurélia WEISS, Au fil d'aur****Durée : 1 heure – Pour tous publics à partir de 8 ans****Participation : 20€/pers.**

14h00 : Atelier création de porte-clés à l'aide de capsules de café recyclées

Avec Céline Sauer, C'est recyclé

Durée : 1 heure - Pour tous publics à partir de 8 ans

Participation : 6€/pers.



15h00 : Fabrication d'empreintes végétales sur sac coton tataki zomé

Avec Frédérique LEFEVRE, Atelier Grün

Durée : 1 heure - Pour tous publics à partir de 6 ans

Participation : 15€/pers.

16h00 : Atelier reliure à l'aide de carton recyclés

Avec Carole BOUCHARD, Fait main avec le cœur

Durée : 1 heure - Pour tous publics à partir de 12 ans

Participation : 15€/pers.

Pavillon des P'tits Loups

Animations enfants



Vendredi 15, Samedi 16 et Dimanche 17 septembre

Accès gratuit en continu de 10h à 19h

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

Arts & Divertissements



Spectacle équestre médiéval

Les Chevaliers du Roi honorent la 20^e de BiObernai !

Samedi 16 septembre à 10h30, 14h30 et 16h30
Dimanche 17 septembre à 11h et 14h30

Aux pieds des remparts d'Obernai

Accès libre - Visibilité à partir du haut des remparts



Fort du succès de leur présence en 2020 et 2021, BiObernai aura le plaisir d'accueillir 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.

À 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 cosaque ...) que les visiteurs assisteront, du haut des remparts d'Obernai.



Déambulations artistiques et musicales

« La Trappe à Ressort fête 20 ans de BiObernai »

En continu dans les allées - vendredi 15, samedi 16 et dimanche 17 septembre de 11h à 18h

Depuis de nombreuses années, les comédiens délurés et délirants de la Cie de la Trappe à Ressorts, s'emparent avec dérision, humour et un sens du verbe haut en couleurs des thématiques de chaque édition de 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 sur le salon : 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 20^{ème} édition, ils nous promettent un pot-pourri historique « à leur sauce » des 19 éditions précédentes, pour le plus grand bonheur du public, de tous âges.





Photobooth

« Nous sommes BiObernai ! »

En continu - Animation gratuite - Halle Gruber

Vous aimez BiObernai ? A l'image de Laura, Madeleine, Dominique, Hervé, Odile, Marc... faites-vous, vous aussi, tirer le portrait et repartez avec votre photo souvenir de la 20ème édition de BiObernai et/ou partagez la sur les réseaux sociaux !



Expos photos

Moi, la forêt

Exposition de photos de **Franck Vogel**, pour le Fonds de dotation botanic®

En continu - Jardin Zen

Une exposition qui donne la parole à la forêt !

Dans le cadre de sa mission de sensibilisation, le Fonds de dotation botanic® a créé une exposition originale intitulée **Moi, la Forêt**, Elle met en scène de magnifiques photos de Franck Vogel (d'origine alsacienne) accompagnées de textes courts de la romancière Irène Frain, un récit subtil et poétique dans lequel la forêt s'exprime à la première personne.



Photographie : Franck Vogel

Après une tournée sur les parvis des magasins botanic® entre janvier et juin 2023 (dont celui du magasin d'Obernai) et avant d'entamer une nouvelle tournée sur les sites partenaires du fonds de dotation (ONF, Ecole de la Forêt et du bois de Thônes - 74), cette magnifique expo sera offerte au regard des visiteurs de BiObernai du 15 au 17 septembre. Les grands panneaux seront intégrés dans le Jardin Zen, imaginé et conçu comme chaque année par les élèves de la section paysages du Lycée Agricole d'Obernai.

« Depuis mon enfance, j'ai toujours été attiré par les arbres et la Forêt — je rêvais d'ailleurs d'être garde forestier. J'ai compris très tôt que la beauté des arbres et la richesse de la biodiversité en font un lieu d'exception mais j'ai aussi mesuré sa fragilité. Ce projet photographique m'a donc paru relever de l'évidence. En m'associant à la poésie des textes d'Irène Frain, j'ai voulu donner la parole à la Forêt, cet être unique, immense, essentiel à notre survie. Et pour éveiller les consciences, nous avons imaginé ensemble sa vie secrète, joies, chagrins, rencontres, sagesse, espérances ».

Franck Vogel



Je vous ai toujours eus à l'œil.
C'est facile, j'ai quelque chose des astres.
Comme eux, je vous observe d'en-haut.
Vous ne me croyez pas ? Vous voyez bien que
j'ai un œil !
L'autre, vous le trouverez tout au fond du ciel.
C'est l'étoile-qui-sait-tout, la maîtresse de vos
destins.

Irène Frain

Photographie : Franck Vogel

Notre envol

Par Alexandre et Chloé Bès

En continu - Chapiteau BiObernai Concept Store

C'est aussi le titre de leur 1er ouvrage rassemblant une collection de magnifiques photos animalières à découvrir dut leur

Jeunes photographes vidéastes basés en Alsace, Chloé et Alexandre Bès partagent une passion commune pour la nature et les animaux, passion dont ils ont fait leur métier. À travers leurs photos, ils révèlent la splendeur du monde sauvage qui nous entoure, suscitant curiosité, émerveillement et émotion. Durant cette conférence-échanges, ils partageront avec le public leur parcours, leurs aventures lors de leurs expéditions sur des terres lointaines mais aussi leur démarche résolument orientée vers une cause qui leur tient à cœur : la protection de notre biodiversité.



Ce livre photo d'art est atypique. Il n'est pas consacré à une espèce ni à un pays. Il raconte notre histoire depuis le début de notre passion pour la nature et la photographie. Nous vous ferons découvrir des photos uniques que nous avons eu la chance d'immortaliser lors de nos différents reportages en France, en Europe et au Japon. C'est le fruit de plusieurs années de travail, de recherche, de patience à la découverte de la faune sauvage.

Chloé et Alexandre BES

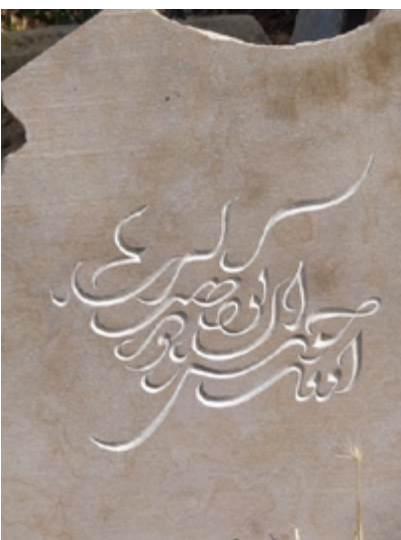
EN SAVOIR PLUS : <https://www.alexandrechloeibes.com/>

Expo & Démonstration d'art

À la rencontre de **Sonia Rinaldi**, gravure

En continu - Allée des Gourmands

BiObernai accueillera pour la première fois l'artiste **Sonia Rinaldi, membre de la Fremaa (Fédération des métiers d'art d'Alsace)** pour une **exposition** de quelques unes de ses réalisations décoratives en pierre de lave émaillée. Son atelier, **Sonia, SR Intemporelle**, travaille deux métiers d'art rares, l'émaillage sur pierre de lave et la gravure de pierre, qui peuvent se décliner en décoration d'intérieure et extérieure ainsi qu'en pièce unique.



Le métier de Graveur sur Pierre consiste à inciser la pierre en creux ou en relief afin d'y laisser des lettrages ou des motifs qui perdureront dans le temps.

Depuis toujours l'homme a voulu laisser des messages.. pour marquer des histoires, des vies, des faits, ou une trace de son passage...

Comme d'autres par le passé, ces traces que je fais aujourd'hui préservent ce savoir-faire, et forment simultanément une empreinte de moi. J'essaye de faire évoluer ma pratique pour que la gravure ne soit pas que solennelle, mais aussi belle et significative, et incluse dans notre environnement.

Dans mon travail, le choix du lettrage, de la pierre, du texte, et de la composition surtout sont primordiaux, car j'aime le sens.

J'aime me confronter à la pierre, cet élément intransigeant, qu'il faut savoir comprendre mais contre lequel il faut aussi lutter pour parvenir malgré tout à l'apprivoiser, comme dans un miroir !

...et laisser à mon tour une trace dans le temps qui suscitera, j'espère, d'autres passionnés qui transmettront à leur tour ce patrimoine.

Sonia Rinaldi

EN SAVOIR PLUS :

<http://rinaldigravure.blogspot.com/>
<https://sonia-rinaldi.fr/>

BiObernai pro



NOUVEAUTE 2023

Lancement de BiObernai PRO, le Forum des Pros du Bio en Alsace

15, 16 et 17 septembre de 11h à 17h
Salle des Fêtes d'Obernai

En 20 ans d'existence, BiObernai est devenu un événement grand public majeur de la sphère écolo-bio en Alsace. Lieu multiculturel, inclusif, générateur de rencontres et échanges permanents entre les différents acteurs présents et le public, BiObernai a aussi permis, au fil des ans, de nombreuses interactions créatives et fertiles entre les professionnels présents (exposants, partenaires...), générant de nouvelles coopérations, voire la naissance et la concrétisation de nombreux projets d'entreprise.

Aujourd'hui, nombreux sont ceux qui souhaitent se lancer professionnellement dans ce secteur économiquement porteur et empreint de valeurs fortes. D'autres, déjà installés, cherchent à s'engager ou à développer leur activité dans une voie plus vertueuse écologiquement et éthiquement. Une démarche éco-responsable ou de certification AB demande des engagements concrets avec la mise en place d'actions de terrain nécessitant une connaissance des enjeux, des marchés, des réglementations en vigueur ainsi qu'un savoir-faire et des compétences spécifiques à acquérir ou développer. D'où l'importance de s'entourer d'experts, de conseils et d'acteurs dont la mission est d'accompagner les professionnels dans cette démarche.

Pour accompagner tous ceux-là dans leurs projets ou leurs recherches de contacts, conseils et expertises, BiObernai, inaugure en 2023 un nouvel espace réservé aux professionnels : BiObernai PRO, le Forum des pros du Bio en Alsace.

Installé dans la **salle des Fêtes d'Obernai**, cet espace sera **ouvert gratuitement** (sur inscription en ligne) du **15 au 17 septembre de 11h à 17h** à tous professionnels confirmés ou en devenir (producteurs, transformateurs, distributeurs souhaitant s'engager dans une conversion bio ou en cours de conversion ou déjà certifiés mais en recherche de développement, tout créateur d'une structure ou d'une entreprise proposant des produits « bio » et/ou novatrice dans les domaines de l'environnement, de l'écologie, de l'économie circulaire, sociale et solidaire ou tout porteur/porteuse d'un projet en lien avec le bio, l'écologie, l'environnement, l'économie circulaire, sociale et solidaire - quel que soit le niveau d'avancement du projet).

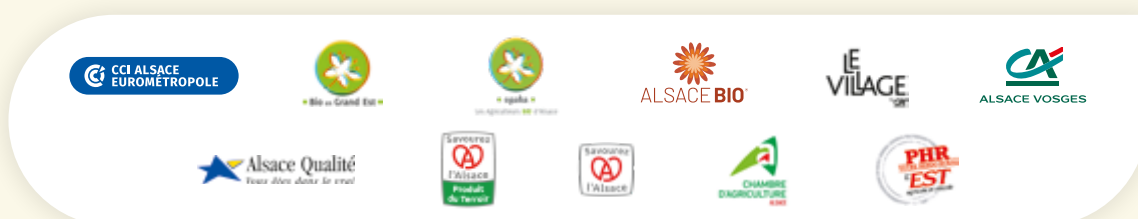
Un lieu interactif source d'informations et de rencontres, d'échanges, partages

BiObernai PRO a été pensé pour privilégier une interaction permanente entre le public professionnel, les porteurs de projet et les animateurs, intervenants et experts, qui se relaieront durant 3 jours apportant informations, conseils, expertises dans l'entrepreneuriat ou la gestion d'entreprise du secteur « bio » à travers des conférences, workshops, rendez-vous personnalisés, dans l'espace convivial et intime de la salle des Fêtes d'Obernai, réservée à cet effet durant les 3 jours que durent le salon grand public.

Des partenaires experts en création et développement d'entreprise au service des visiteurs

BiObernai PRO est organisé avec le concours actif de partenaires engagés dans l'accompagnement à la création et au développement d'entreprise, qui seront présents à travers des workshops aux thématiques ciblées intéressant les professionnels et porteurs de projet.

L'occasion pour eux de venir s'informer, trouver les bons interlocuteurs, les bonnes infos utiles et rencontrer d'autres professionnels ou porteurs de projets avec lesquels partager leurs problématiques, expériences etc...



Un accès ouvert et gratuit sur inscription en ligne

Avec une entrée spécifique dédiée (entrée principale de la Salle des Fêtes d'Obernai), BiObernai PRO accueillera gratuitement tout visiteur professionnel pouvant justifier de son inscription en ligne ou porteur d'une invitation personnelle des partenaires.

Inscription obligatoire sur le site [biobernai.com/biobernai-PRO/inscription](https://www.biobernai.com/biobernai-PRO/inscription)
<https://www.biobernai.com/FR/BiObernai-PRO/Inscription.html>

Programme

Vendredi 15 septembre

11h - 12h30

SALON 1

Tout comprendre de la certification bio

L'agriculture biologique reste la seule démarche contrôlée à 100% chaque année. Les agriculteurs, transformateurs, distributeurs de produits biologiques s'engagent à accepter un contrôle physique annuel, un audit de l'ensemble de la comptabilité et un contrôle des flux. Alpes Contrôles, organisme certificateur depuis 2012 vous aide à tout comprendre de cette démarche contraignante mais gage de qualité et de transparence pour les consommateurs.

Célia MOREL, Évacuatrice certification Agriculture Biologique chez Alpes Contrôles

11h - 12h30

SCÈNE

World Café - Atelier collaboratif de recherche de solutions innovantes

Et si le dialogue était le ciment qui maintient la cohésion d'une société unie et épanouie ? Cet espace-temps collaboratif au sein du 'World Café' permet de vivre les vertus d'un dialogue génératif qui facilite le partage de connaissances et l'émergence de nouvelles idées. Un atelier immersif pour toute personne souhaitant vivre un processus de dialogue authentique et participer à l'émergence des idées notatrices face aux enjeux actuels.

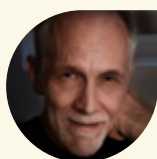
Maryna FRENE-BOGDANOK, Facilitatrice des projets en intelligence collective et Chargée de mission en Maraichage Bio - Bio en Grand Est - OPABA

14h - 15h

SCÈNE

Quelle sera l'alimentation bio des années 2020 ? 6 réponses pour une bio positive à nouveau désirable

Si la bio est toujours le meilleur des labels, ses marques et enseignes ont progressivement décroché de nouvelles attentes du néo-consom'acteur. Celui-ci veut changer le monde, mais aussi sa vie et son assiette : nouveau locavorisme, goût découvert, santé holistique, aliment nu... Voici une exploration post-crise de la nouvelle alimentation bio, pour une bio vivante et sensible proche de ses clients.



Sauveur FERNANDEZ, consultant, fondateur de Econovateur

Décrypteur reconnu depuis 23 ans des prochaines tendances, il aide les marques, distributeurs et organismes à anticiper les nouvelles formes de consommation responsable et bio. Partenaire et rédacteur innovation pour Biolinéaires. Membre du jury Natexpo. Expert bio pour Les Echos et Lamy Formation. Contribution au livre « Humanistic marketing » Palgrave MacMillan.

15h - 16h SALON 1

Comment promouvoir la certification bio et ses valeurs ? Les secrets de la communication responsable

Présentation des principes fondamentaux de la communication responsable (supports de communication responsables, authenticité, transparence, sensibilité environnementale et importance du message, des labels et du dialogue via la preuve, la proximité et la relation. Echanges sur les meilleures pratiques à mettre en place pour créer un impact positif dans sa communication.

Chloé LEREDE et Adeline GEORGES SCHAFFHAUSER, Agence Im'plante ta marque

15h - 16h SALON 2

Pour les transformateurs et distributeurs : paysage de l'agriculture biologique en Alsace, relocaliser ses approvisionnements

L'Alsace compte des systèmes agricoles bio très diversifiés, en productions végétales et animales. Une présentation détaillée des productions disponibles en bio en Alsace et de leurs volumes, ainsi qu'une mise en relation avec le réseau OPABA des producteurs biologiques alsaciens, permet à des transformateurs et distributeurs bio de relocaliser tout ou partie de leurs approvisionnements.

Hélène CLERC, Chargée de mission Bio et Territoires Bio en Grand Est - OPABA

16h - 17h SALON 3

Atelier collaboratif d'intelligence émotionnelle « Empathy map » : « Et si on regardait le monde à travers les yeux de l'autre ? »

Que ce soit dans la phase de développement d'un nouveau produit, de création d'une entreprise ou dans un moment de transition professionnel, il est nécessaire de bien comprendre les besoins et les attentes de nos interlocuteurs (partenaires, clients,...). La méthode « Empathy map » est une approche de « design thinking » (méthode de résolution de problèmes créative et innovante, qui place l'utilisateur au centre du processus), favorisant, sur un mode collaboratif, l'innovation en sollicitant notre aptitude à voir le monde à travers les yeux de l'autre.

Maryna FRENE-BOGDANOK, Facilitatrice des projets en intelligence collective et Chargée de mission en Maraichage Bio - Bio en Grand Est - OPABA

15h - 17h SCÈNE

Le bio en restauration collective : le défi de l'application de la loi EGAlim

La loi EGAlim promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective, avec notamment l'objectif d'un taux d'approvisionnement de 50% de produits durables et de qualité, dont **20% de produits issus de l'agriculture biologique**. 5 ans plus tard, où en sommes-nous de l'application de cette mesure en matière de produits bio ?

Pour répondre à toutes ces questions et/ou apporter des témoignages d'expérience :

- Marion PETIN, Alsace Qualité
- Bernard WENTZ (application de la loi EGAlim)
- Joseph WEISSBART, Directeur technique Bio en Grand Est
- Morgane FISCHER, OPABA
- Emmanuel RIEFFEL, La Manufacture de légumes
- Germain ELLMINGER, API cuisiniers d'Alsace
- Nadia DASILVA, Principale du Collège Europe d'Obernai accompagnée de son équipe en charge de la restauration scolaire

Samedi 16 septembre

11h - 12h30 SALON 1

Comment promouvoir la certification bio et ses valeurs ? Les secrets de la communication responsable

Présentation des principes fondamentaux de la communication responsable (supports de communication responsables, authenticité, transparence, sensibilité environnementale et importance du message, des labels et du dialogue via la preuve, la proximité et la relation. Echanges sur les meilleures pratiques à mettre en place pour créer un impact positif dans sa communication.

Chloé LEREDE et Adeline GEORGES SCHAFFHAUSER, Agence Im' plante ta marque

11h - 12h30 SALON 2

Développer son projet au sein d'un environnement coopératif : la CAE Antigone

Comment entreprendre au sein d'une coopérative d'activité et d'emploi ? Etre entrepreneur.e et salarié.e à la fois, développer son activité tout en se faisant accompagner, c'est ce que propose la CAE Antigone, coopérative multi-activité généraliste qui accueille des porteurs de projets aux profils très divers.

Kim STOECKEL, Chargée d'accompagnement Antigone Coopénates

11h - 12h30 SALON 3

Pro Action Café : un atelier collaboratif pour résoudre vos problématiques de créateur d'entreprise ou porteur de projet

Vous faites face à un enjeu crucial pour votre projet ? Imaginez qu'il existe un espace magique, hors du temps, qui permet de ressortir d'une seule réunion avec un plan d'action concret et des alliés qui s'engagent avec vous avec enthousiasme ! C'est exactement ce que permettra ce Pro Action Café.

Maryna FRENE-BOGDANOK, Facilitatrice des projets en intelligence collective et Chargée de mission en Maraichage Bio - Bio en Grand Est - OPABA

11h - 12h30 **SCÈNE**

Workshop : La reconversion professionnelle ... De l'idée à la concrétisation !

Introduction

1. Quelles sont les étapes de la création d'entreprise ?

Frédéric CONSTANS et **Laurette HELFTER**, Responsable de la Filière Professionnelle et Responsable Développement Professionnels au Crédit Agricole Alsace Vosges

2. Quel est le rôle de l'Expert-comptable et du conseil juridique dans le parcours de création ?

Frédéric KELHETTER et **Emeline POMPEY**, Expert-comptable associé et Conseillère à la création chez In Extenso

3. Comment le Village by CA Alsace Vosges vient-il en aide aux jeunes entrepreneurs ?

Jean-Philippe LOIR MONGAZON, « Maire » du Village by CA Alsace Vosges

Échanges individuels : à l'issue de ces présentations, les participants auront la possibilité d'échanger individuellement avec chaque intervenant sur les sujets abordés, obtenir des informations et conseils personnalisés.

11h - 12h30

Permanence CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE

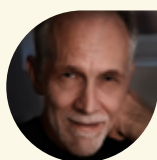
Conseil et expertise personnalisés sur la création et la reprise d'entreprise
avec **Mme Kim BOESCHLIN-TRAN**

14h - 15h **SCÈNE**

Quelle sera l'alimentation bio des années 2020 ?

6 réponses pour une bio positive à nouveau désirable

Si la bio est toujours le meilleur des labels, ses marques et enseignes ont progressivement décroché de nouvelles attentes du néo-consom'acteur. Celui-ci veut changer le monde, mais aussi sa vie et son assiette : nouveau locavorisme, goût découvert, santé holistique, aliment nu... Voici une exploration post-crise de la nouvelle alimentation bio, pour une bio vivante et sensible proche de ses clients.



Sauveur FERNANDEZ, l'Éconovateur / Éco-prospectiviste

Décodeur reconnu depuis 23 ans des prochaines tendances, il aide les marques, distributeurs et organismes à anticiper les nouvelles formes de consommation responsable et bio. Partenaire et rédacteur innovation pour Biolinéaires. Membre du jury Natexpo. Expert bio pour Les Echos et Lamy Formation. Contribution au livre « Humanistic marketing » Palgrave MacMillan.

15h - 16h SALON 1

Comment promouvoir la certification bio et ses valeurs ? Les secrets de la communication responsable

Présentation des principes fondamentaux de la communication responsable (supports de communication responsables, authenticité, transparence, sensibilité environnementale et importance du message, des labels et du dialogue via la preuve, la proximité et la relation. Échanges sur les meilleures pratiques pour créer un impact positif.

Chloé LEREDE et Adeline GEORGES SCHAFFHAUSER, Agence Im'plante ta marque

15h - 16h SCÈNE

Créer son entreprise : connaître le BA-Ba

Quelles sont les étapes incontournables de la création d'entreprise ? quel est le parcours de la création depuis l'idée à l'immatriculation ?

Thérèse OXOMBRE, Conseillère Création, Direction Entrepreneuriat et Cession - CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE

15h - 17h SALON 2

Réussir son parcours d'installation en agriculture bio en Alsace en testant son projet agricole via le dispositif espace-test

Le dispositif espace-test propose à de futurs agriculteurs de tester leur projet avant de s'installer. L'occasion d'expérimenter son projet en production et commercialisation sur son futur lieu d'installation ou sur un terrain mis à disposition afin de sécuriser une installation future plus sereine.

Kim STOECKEL, Animatrice espaces tests - Bio en Grand Est - OPABA

16h - 17h SALON 1

Atelier de « Flash Codev » : placer le 'nous' au service d'un 'je'

Protocole d'intelligence collective, le « Flash Codev » permet à un groupe de professionnels d'apprendre les uns des autres, dans lequel le 'nous' est au service d'un 'je'. L'objectif est la recherche de solutions et l'ancrage dans une conduite de changement.

Maryna FRENE-BOGDANOK, Facilitatrice des projets en intelligence collective et Chargée de mission en Maraichage Bio - Bio en Grand Est - OPABA

16h - 17h SCÈNE

Les aides et financements utiles pour créer son entreprise

Quelles sont les aides mises en place pour la création/reprise d'entreprise ? Des dispositifs existent en fonction de la situation personnelle de l'entrepreneur, de l'activité de l'entreprise ou de son implantation ainsi que des aides financières.

Thérèse OXOMBRE, Conseillère Création, Direction Entrepreneuriat et Cession - CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE

Dimanche 17 septembre

11h - 12h30 SALON 1

Comment promouvoir la certification bio et ses valeurs ? Les secrets de la communication responsable

Présentation des principes fondamentaux de la communication responsable (supports de communication responsables, authenticité, transparence, sensibilité environnementale et importance du message, des labels et du dialogue via la preuve, la proximité et la relation. Echanges sur les meilleures pratiques à mettre en place pour créer un impact positif dans sa communication.

Chloé LEREDE et Adeline GEORGES SCHAFFHAUSER, Agence Im' plante ta marque

11h - 12h30 SALON 2

Retours et échanges sur l'essai technique innovant de préservation de la fertilité des sols en maraichage biologique (SEfersol)

Développer la fertilité du sol tout en limitant l'impact sur la ressource eau, en maîtrisant la pression en adventices, en gagnant en autonomie et bien sûr en conservant un système viable, c'est le défi que s'est lancé le projet SEFerSol. En place depuis 8 ans au sein du Lycée Agricole du Pflixbourg, il repose sur trois systèmes très différenciés, respectivement classique, maximisant les engrais verts et en sol non travaillé. Venez (re)découvrir les résultats du projet, discuter et échanger autour de ses conclusions !

Elie LANGARD, Chargé de Mission Projet SEFerSol CFPPA-HAUT-RHIN-ROUFFACH EPLEFPA-DE-ROUFFACH-WINTZENHEIM

11h - 12h30 SALON 3

Les enjeux du passage en bio

Présentation aux producteurs et productrices des bases du cahier des charges européen bio, dont la dernière version révisée est entrée en vigueur début 2022, sur les productions végétales et animales, du contexte des diverses filières de production et des dispositifs de financements et d'accompagnement des projets bio sur le territoire alsacien.

- **Pascale KNEPFLER (Pôle conversion - Chambre Agriculture Alsace)**
- **Chloé SCHNELLER (Accompagnement des conversions, Bio Grand Est)**

11h - 12h30 SCÈNE

Workshop : Construire des filières de proximité en légumes bio

En Alsace, 229 fermes cultivent des légumes bio, dont 113 en production principale, ce qui représente 780 hectares en légumes (18,3% de la surface légumière d'Alsace). La vente de légumes bio, au même titre que tous les produits alimentaires, a connu de grosses difficultés en 2022. Parmi les causes citées par les experts, on retrouve la diminution du pouvoir d'achat et le changement des habitudes alimentaires des consommateurs, le manque de structuration équitable des filières, le manque de connaissance des consommateurs des externalités positives de l'agriculture biologique et quelques autres. C'est la première fois que nous notons ce fort ralentissement qui, selon les experts, reflète une certaine maturité du marché et l'importance de construire des filières de proximités en développant une coopération verticale et horizontale entre les acteurs de la filière.

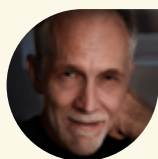
Quelles sont les conditions sine qua non d'une telle coopération pour la filière des légumes bio en Alsace ? Existe-il des exemples réussis ? Est-ce qu'une stratégie de labélisation peut répondre à cet enjeu ? Nous tenterons de répondre à ces questions et à bien d'autres grâce à ce workshop auquel les producteurs, les grossistes et les distributeurs sont invités.

Animée par Maryna FRENE-BOGDANOK, Facilitatrice des projets en intelligence collective et Chargée de mission en Maraichage Bio - Bio en Grand Est - OPABA

14h - 15h SCÈNE

Quelle sera l'alimentation bio des années 2020 ? 6 réponses pour une bio positive à nouveau désirable

Si la bio est toujours le meilleur des labels, ses marques et enseignes ont progressivement décroché de nouvelles attentes du néo-consom'acteur. Celui-ci veut changer le monde, mais aussi sa vie et son assiette : nouveau locavorisme, goût découvert, santé holistique, aliment nu... Voici une exploration post-crise de la nouvelle alimentation bio, pour une bio vivante et sensible proche de ses clients.



Sauveur FERNANDEZ, l'Éconovateur / Éco-prospectiviste

Décrypteur reconnu depuis 23 ans des prochaines tendances, il aide les marques, distributeurs et organismes à anticiper les nouvelles formes de consommation responsable et bio. Partenaire et rédacteur innovation pour Biolinéaires. Membre du jury Natexpo. Expert bio pour Les Echos et Lamy Formation. Contribution au livre « Humanistic marketing » Palgrave MacMillan.

15h - 16h SALON 1

Tout comprendre de la certification bio

L'agriculture biologique reste la seule démarche contrôlée à 100% chaque année. Les agriculteurs, transformateurs, distributeurs de produits biologiques s'engagent à accepter un contrôle physique annuel, un audit de l'ensemble de la comptabilité et un contrôle des flux. Alpes Contrôles, organisme certificateur depuis 2012 vous aide à tout comprendre de cette démarche contraignante mais gage de qualité et de transparence pour les consommateurs.

Célia MOREL, Évacuatrice certification Agriculture Biologique chez Alpes Contrôles

15h - 16h

SALON 2

Retours et échanges sur l'essai technique innovant de préservation de la fertilité des sols en maraichage biologique (SEfersol)

Développer la fertilité du sol tout en limitant l'impact sur la ressource eau, en maîtrisant la pression en adventices, en gagnant en autonomie et bien sûr en conservant un système viable, c'est le défi que s'est lancé le projet SEfersol. En place depuis 8 ans au sein du Lycée Agricole du Pflixbourg, il repose sur trois systèmes très différenciés, respectivement classique, maximisant les engrais verts et en sol non travaillé. Venez (re)découvrir les résultats du projet, discuter et échanger autour de ses conclusions !

Elie LANGARD, Chargé de Mission Projet SEfersol CFPPA-HAUT-RHIN-ROUFFACH EPLEFPA-DE-ROUFFACH-WINTZENHEIM

15h - 17h

SALON 3

Atelier participatif : Reinventer l'A-venir de la Bio en Alsace

Se retrouver pour essayer de bâtir ensemble l'a-venir souhaitable de la bio en Alsace, tel est l'objectif de cet atelier. Les questions de sens, de stratégies, de moyens mais aussi de freins et obstacles y seront abordées pour parvenir à une vision partagée de l'avenir de la Bio en Alsace qui nous inspire tous et dans lequel chacun pourra y prendre sa place.

Maryna FRENE-BOGDANOK, Chargée de mission en Maraichage Bio - Bio en Grand Est - OPABA et Facilitatrice des projets en intelligence collective

15h - 17h

SCÈNE

Table ronde : Trouver des terres pour s'installer en Alsace - mission impossible ? Comment relever le défi du renouvellement des générations ?

Animée par Pauline THOMANN, Chargée de mission animation foncière et collectivités - Terre de Liens

Avec des représentants de Safer Grand Est et Bio en Grand Est, Camille LAUGEL (formateur au CFPPA Obernai et maraîcher au Moulin des pierres à Geispolsheim), Romain DELBER, jeune installé à la Ferme des petites bêtes pour l'ARDEAR Grand Est, Laura WIOLAND, jeune installée à la ferme Saint Blaise, Jérôme PONSEELE, porteur de projet et candidat à l'installation dans le Bas-Rhin.



15h - 17h SALON 2

Réussir son parcours d'installation en agriculture bio en Alsace en testant son projet agricole via le dispositif espace-test

Le dispositif espace-test propose à de futurs agriculteurs de tester leur projet avant de s'installer. L'occasion d'expérimenter son projet en production et commercialisation sur son futur lieu d'installation ou sur un terrain mis à disposition afin de sécuriser une installation future plus sereine.

Kim STOECKEL, Animatrice espaces tests - Bio en Grand Est - OPABA

16h - 17h SALON 1

Atelier de « Flash Codev » : placer le 'nous' au service d'un 'je'

Protocole d'intelligence collective, le « Flash Codev » permet à un groupe de professionnels d'apprendre les uns des autres, dans lequel le 'nous' est au service d'un 'je'. L'objectif est la recherche de solutions et l'ancrage dans une conduite de changement.

Maryna FRENE-BOGDANOK, Facilitatrice des projets en intelligence collective et Chargée de mission en Maraichage Bio - Bio en Grand Est - OPABA

16h - 17h SCÈNE

Les aides et financements utiles pour créer son entreprise

Quelles sont les aides mises en place pour la création/reprise d'entreprise ? Des dispositifs existent en fonction de la situation personnelle de l'entrepreneur, de l'activité de l'entreprise ou de son implantation ainsi que des aides financières.

Thérèse OXOMBRE, Conseillère Création, Direction Entrepreneuriat et Cession - CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE



BB' POUSSSES

Le jardin des BB'POUSSES 2023

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

Lancé en 2021 par les organisateurs désireux de soutenir toutes initiatives éco-engagées, l'espace BB'POUSSES fête cette année sa 3ème année d'existence. Dédié aux jeunes entrepreneurs de la sphère bio et écologique du Grand Est, il accueillera pour cette édition 12 BB'POUSSES.

« 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.

LES 12 BB'POUSSES BIOBERNAI 2023

-  **Alcedo (Niederbronn-les-Bains - 67)** : Entreprise artisanale de fabrication de cosmétiques bios à l'eau minérale des Vosges du Nord - alcedocosmetiques.fr
-  **Almâter - Aquarelles (Obernai - 67)** : Artiste proposant des peintures aquarelle, artisanale et naturelle. Fabriquée à la main en Alsace, à partir de pigments minéraux récoltés dans la nature, et de liant au miel local. Matériel d'art éco-responsable, pour créer en prenant soin de la terre, sans renoncer à la qualité - cindykaercher.wordpress.com
-  **Atelier Poteries Et Caetera (Kienheim - 67)** : Créations uniques de céramiques en argile, en grès ou porcelaine entièrement modelées à la main. Inclusion d'éléments naturels à la terre, empreintes de végétaux pour des réalisations originales et uniques. Vaisselle, décoration intérieure et décorations de jardin. - ateliergeraldinepostif.com

- ◈ **Chamade & Fêluries (Saint Blaise la Roche - 67)** : Création de luminaires et objets décoratifs : végétaux et décoresponsables. Installée dans la Vallée de la Bruche, elle travaille les courges et calabasses séchées. Son travail s'inscrit à la croisée de ces traditions et en revisite l'esprit, afin de proposer des oeuvres originales, "déco-responsables" toujours uniques - etsy.com/fr/shop/ChamadeEtFeluries

- ◈ **Elixirs et Plantes (Wingen - 67)** : Paysanne herboriste implantée dans le parc naturel des Vosges du Nord, la ferme d'Elixirs et Plantes cultive, cueille et transforme des plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique. La gamme des produits transformés est variée et diversifiée, venez découvrir nos tisanes, cosmétiques naturels et compléments alimentaires. - elixiretplantes.fr

- ◈ **Huilerie Lienhart (Boofzheim - 67)** : Amoureux de leur région, leur objectif est de développer une consommation plus saine pour le corps et pour l'environnement accessible à tous. Ainsi, ils ont créé l'Huilerie Lienhart et Daily'Cious, artisan de qualité. Une huile de colza en 1ère pression à froid, bio et 100% alsacienne. - lienhartnutrition.com

- ◈ **La Ferme En Vrac (Dachstein - 67)** : Epicerie de village éco-responsable qui défend la réduction des déchets et la mise en valeur des fermes locales et écoresponsables. - fermevrac.fr

- ◈ **Lisa Muller Céramique (Molsheim - 67)** : Artisanat d'art : création de vaisselle du quotidien et de pièce unique en céramique. - instagram.com/lisamullerterre

- ◈ **Malu cosmétique (Strasbourg - 67)** : Jeune start-up, née au cœur de l'Alsace, à Strasbourg. Elle est née comme une nouvelle approche des soins de la peau, grâce à la recherche, au développement et à la production de produits cosmétiques solides qui répondent aux besoins de chaque type de peau et peuvent être intégrés dans chaque routine de soins du visage. - malucosmetique.fr

- ◈ **On tient l'bambou (Molsheim - 67)** : Fabrication et vente de pailles en bambou made in Alsace. Pour lutter contre l'usage des plastiques à usage unique. - ontientlbambou.fr

- ◈ **Thi'Bourgeon (Saint Dié des Vosges - 88)** : Jeune producteur, cueilleur et transformateur, passionné de nature, vous propose sa gamme de compléments alimentaires de type Alcoolature et Macérat de bourgeons. - thibourgeon.com

- ◈ **Vannerie d'Alsace (Villé - 67)** : Artisan de l'osier, formée à l'Ecole Nationale d'Osiéiculture et de Vannerie, il propose de la vannerie traditionnelle et présente actuellement sa nouvelle collection de fleurs en osier naturelles, écologiques et durables, taillées à la main, en Alsace avec un osier français. - jeconsomme-valleedeville.com



Éco-responsabilité



BiObernai, un événement toujours plus Éco-engagé, Éco-responsable & 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 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 a toujours agi 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 20ème édition, BiObernai s'engage à respecter et mettre en œuvre **8 ? éco-actions dans 7 domaines** d'action : **gestion des déchets, déplacements, alimentation, énergies, communication, sensibilisation, gestion globale et actions sociétales** * 85 éco-actions.

Une compensation carbone au profit de projets de reforestation en Alsace



Depuis 2018, BiObernai propose chaque année 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 les visiteurs payant leur entrée au salon (chaque jour à partir de 12h, la compensation carbone est incluse dans le tarif d'entrée).

Par ailleurs, Alsace Bio, organisatrice de BiObernai reverse également une compensation carbone correspondant à la quantité d'émissions carbone émises dans l'ensemble des déplacements inhérents à l'implantation et l'organisation pratique de l'événement sur le parking des remparts d'Obernai.

Les Partenaires Officiels de BiObernai' 23

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
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 / XELEC

Pour leur soutien, un grand merci également à :

Radio DKL, Fréquence Verte, Eco-Manifestations Alsace, Cinéma Le Trèfle (Dorlisheim)





Liste des exposants 2023

Liste arrêtée au 08/08/2023 - Liste à jour sur www.biobernai.com

Allée des Gourmands

ADN - Le Père Jean
 Argasol Savonnerie
 Arômes de Crète
 Association Végétarienne de France (AVF)
 Baumstal
 Bergamott'o SAS
 Biloko Food
 Biosaine Cuisine
 Brasserie l'Altruiste
 Brasserie La Narcose
 Bureau Alpes Contrôles
 Cacao Expérience
 Carla SAS
 Carotte et Chocolat
 Chanvr'eel & Carat'eel
 Chocolaterie Berton
 Chocolaterie Bon-O-Bio
 Complément Terre
 Cora
 Daphne Oil
 Eauriginelle
 Ecobioplus
 Edem - Grenades - Dattes
 Equaterra
 Fromageries des Vallées Jurassiennes
 Hyca
 L'Omnicuisseur Vitalité
 La Chocolaterie du Prê
 La Fromagerie Bio
 La Goutte d'Or du Plateau
 La Minga - commerce équitable
 Le Four de Julien Kimmenauer
 Le Fournil de Quentin
 Les magasins Biocoop de l'Est
 Les Produits de la Vie
 Maison Botten
 Maison Maltese
 Maison Saillard
 Mediterroir
 Minérasève
 Mougél La Boulangerie
 O'4 Pattes
 Orisae

Petit Veganne
 Sati
 Satoriz le Bio pour Tous
 Savonnerie du Cèdre
 Shogga
 Sonia Rinaldi, gravure
 Stampelfabrik
 Symples
 Vanille des Îles
 Vert d'Eau

Marché des Producteurs

Agricola San Lorenzo SRL
 Association pour la culture
 Bio-dynamique d'Alsace Lorraine
 Courela Do Zambuheiro Bio Oliviculture
 Demeter
 Domaine du Chêne Vert
 EARL Mathieu Spindler
 Ferme des Bruyères GAEC
 Ferme du Kikiriki
 Ferme Saint Blaise
 Goût Nature
 L'Abeille Bleue
 L'Olivène
 Le Rucher du Pays Libre
 Les Chats Teigneux
 Les Huiles Essentielles
 de Cherchebrot
 Les Vergers d'Arlette
 Maxi Flash
 O Maribelle
 Paulen
 Rothgerber
 SAS Villemin
 Terre de Liens Alsace

Pavillon Mode & Beauté

Aux Bougies du Bonheur
 Aux Fils Naturels
 Bioproline
 BiObernai Concept Store by Gnooss
 (avec une vingtaine d'artisans engagés)
 exposés

Chloé et Alexandre Bès, photographes animaliers

Côté Cosmé

Eter'nel

FANTOME

Ferme d'Amalthée

Fibres & Formes

Grain de Coussin

Heid de Frenay - C. Knubben

Hüsler Nest / Taglan

Jardins de Gaïa / Salon de thé

La Bougie d'Ottrott

La Frenchie by Labonal

Le Bain du Roi

Mama Sango Vrai Karité

Marlay Cosmetics

Miss Thérèse

Movement France

Natura Feel

Storks

Télito

Terre de Soie

Vapodil

Zineb Cosmétiques

Allée Énergie-Habitat

À l'Ère du Bois

Acqua Plant - Aquatiris

Aqua Doubs

Aquavi

Bamboo Eclat

Cali'Pro

Eco-H2O

Électricité Bertrand

Energeco

EnerJ's

Espace D'Eco Bois

Espace Mom

Hyla France

Judo

Les Ateliers Sacker et Massé

Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Piémont des Vosges

Sarao

Ventec Energie

Veolia (Alpha)

Volt'Ère

Wotoday

Coin des Jardiniers Écolos

Agrivalor

Botanic

Brande Est

Concept & Horizon Zone Espace Naturel

Denfer Créations

Jardin de France

Kokopelli

Les Jardins d'Ollivier

Sativa

Savoir faire plus avec moins

Schmitt Paysage

Tom Pousse Nord Alsace

Pavillon Bien-être & Santé

Association Sahaja Yoga

Atelier Depierre

C.E.S. Psychonomie

Centre Phi

Centre Thérapies Pluridisciplinaires

Omnisciences

Envie de Bien-Être

Ervé Alsace

Forces de Vie - Constellations familiales

Initial

L'Odyssée Olfactive

Le Temple des Essences

Les Bains de Sulzbad

Les Sens Zen

Librairie Ecce Terra

Life's Code

Mutest

Nature et Beauté

Neuro & Co

OHM&Eau

Ondes et Diagnostic - Kuhn Matthieu

Ortho-Bionomy®

Ozenbiotec

Pediwell

Samadeva

Soriavie Soria Natural

Spirit Energy

TeraForce

Univers Quantic Shop

Virginie Lehnert biorésonance et Chi Nei Tsang

Yourte Do It Yourself

C'est Recyclé !
Fait Main Avec Le Cœur
L'Atelier Grün
Le Monde de Nalou
Les Ateliers Turmgaessel
Un si petit monde
Une Ferme à la Bassette

Jardin des BB'Pousses

Alcedo
Almâter - Aquarelles
Atelier Poteries et Caetera
Chamade et Fêluries
Elixirs et Plantes
Huilerie Lienhart & Daily'cious
La Ferme en Vrac
Lisa Muller Céramique
Malu Cosmétique
On tient l'Bambou
Thi'Bourgeon
Vannerie d'Alsace

Coin des Curieux

À l'Orée du Bois Fils & Père
Adrian Schneider - Ostéopathe animalier
Alchimie de Cade
Annie Drouard Créations
Artisans Mongols
Association GECC - Sylvie DUCRET
Charmoîte
Couleurs Raphia
Dswood
Duoma
Ecole Plantasanté
Emilishiki
Grintoura
Groupama
Im'plante ta Marque / Papier Ananas
Institut des Aveugles
Kroely Mercedes Benz
La Boutique de Scarly
Le Soleil et la Lune
Multicycles
Natural Ethics
Naturhandel I. Gutmann
Oak Forest

Okograph
Oreiller Végétal
Savonnerie Alsacienne Scala
Scheuer & Le Scao

Chalets des Viticulteurs

Clos Julien
Domaine du Mas Delmas
Château Les Minauderies
Château Cajus
Domaine Yves Amberg
SCEA J. Sperry-Kobloth

Kiosque

Dernières Nouvelles d'Alsace
DKL
Fréquence Verte
La Photoboite (Photocall)

Restaurateurs

Association sABa
Au Fumée De Chez Nous
Chéchile, Ma Crêpière Bien Aimée
Chez Veg'Anne
Ferme Albrecht
Ferme des Hutten - Ferme Lindgrube
L'Eden, boulangerie libre de gluten
L'Essentiel chez Raphaël
La Ferme des Petites Bêtes
Madam Coffee
Thierry Schwartz - La boulangerie

Pavillon des P'tits Loups

Écolojeux

Village des Associations

Association Hop'la Transition
Colibri Forest
Destin de Femmes Avenir d'Enfants
Greenpeace
Les petites mains bénévoles
LPO - Alsace
WWF

INFOS PRATIQUES

Lieu

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

Dates et horaires

Vendredi 15, samedi 16 et dimanche 17 septembre 2023 de 10h - 19h

Tarifs

Entrée GRATUITE

-  pour TOUS les 15, 16 et 17 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

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

- 🟢 **À 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 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** : organiser son co-voiturage sur la plateforme communautaire et solidaire de co-voiturage www.mobicoop.fr - 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...), rendez-vous sur www.fluo.eu

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.



Bi20 ANS bernaï

15, 16 et 17 septembre 2023
Parking des Remparts - Obernai



Plan arrêté au 22/08/2023

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 qui est devenu au fil des années, un mode de vie 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 520 000 visiteurs (avec une moyenne annuelle depuis 2015 de près de 22 000 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 près de 90 actions concrètes 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



Quand on aime, on a toujours

20 ans !