



Alimentation & Santé

19 | 20 | 21
SEPT 2025

Dossier de Presse

Bibernai
www.biobernai.com

19 > 21 sept. 2025 | Obernai

Sommaire

ÉDITO PAR MAURICE MEYER, DIRECTEUR FONDATEUR DU SALON.....	Page 3
BIOBERNAI 2025 - ALIMENTATION & SANTÉ.....	Page 4
PROGRAMME ALIMENTATION & SANTÉ	Page 9
ATELIERS CULINAIRES	Page 13
DÎNER ÉTOILÉ - THIERRY SCHWARTZ	Page 16
CONFÉRENCES VIE SAINE ET BIEN-ÊTRE	Page 17
ATELIERS DIY & ZERO DECHETS.....	Page 28
PAVILLON DES P'TITS LOUPS.....	Page 31
ANIMATIONS PARTENAIRES ET EXPOSANTS.....	Page 32
ARTS & DIVERTISSEMENTS	
• Expo d'art	Page 34
• Spectacle.....	Page 36
• Espace de sensibilisation environnementale	Page 38
ESPACE ÉCO-MOBILITÉ	Page 39
LES PARTENAIRES OFFICIELS DE BIOBERNAI'25	Page 40
LISTE DES EXPOSANTS 2025	Page 41
INFOS PRATIQUES.....	Page 44
PLAN DU SALON	Page 46
BIOBERNAI EN BREF.....	Page 47

L'ÉDITO

Par **Maurice Meyer**,

Directeur Fondateur de BiObernai

Alimentation & Santé : une évidence à cultiver

Depuis plus de vingt ans, BiObernai reflète les grandes aspirations d'un monde en perpétuelle transition. Pour cette édition 2025, le lien entre alimentation et santé s'est imposé comme une évidence et une urgence. Nos choix alimentaires influencent profondément notre bien-être, notre équilibre, mais aussi la santé publique et celle des écosystèmes.

L'essor de l'agriculture biologique n'est pas né d'une mode, mais d'un besoin profond. Ce sont les attentes croissantes en matière d'alimentation saine, naturelle, sans pesticides ni additifs, qui ont stimulé l'évolution des pratiques agricoles. C'est la conscience citoyenne, soucieuse de préserver sa santé et celle de la planète, qui a porté la bio là où elle est aujourd'hui.

Les enjeux de santé publique sont de plus en plus liés à nos assiettes : diabète, maladies inflammatoires, troubles métaboliques... De nombreuses approches complémentaires — naturopathie, ayurveda, médecine traditionnelle chinoise — replacent l'alimentation au cœur de la prévention et du soin. Elles rejoignent en cela les fondements mêmes de l'agriculture bio : produire sans nuire, nourrir sans polluer.

Face à l'épuisement des sols, à la perte de biodiversité et à la crise climatique, l'agriculture biologique propose des réponses concrètes, respectueuses du vivant. En favorisant les circuits courts, la diversité des cultures et la qualité nutritionnelle des aliments, elle participe à une alimentation durable, résiliente et ancrée dans les territoires.

Avec cette édition 2025, BiObernai devient une véritable plateforme de réflexion et d'actions. Acteurs de la santé, de la nutrition, de l'agriculture, citoyens engagés ou curieux : vous êtes tous invités à participer à ce dialogue essentiel. Car repenser l'alimentation, c'est semer les graines d'une société plus saine, plus juste, et plus vivante.

Au plaisir de vous rencontrer sur cette édition que nous avons imaginée très vitaminée !

Bien à vous,

Maurice MEYER

Directeur Fondateur BiObernai

BiObernai'25 – Alimentation & Santé

22ème édition : les 19, 20 et 21 septembre 2025

Et si une bonne santé commençait dans l'assiette ?



Du 19 au 21 septembre 2025, le parking des Remparts à Obernai accueillera la 22ème édition de BiObernai, le salon de l'agriculture biologique, de la terre et des hommes. Cette nouvelle édition mettra à l'honneur un thème au cœur de nos préoccupations communes : **Alimentation & Santé**. Face à l'augmentation des maladies chroniques (diabète, obésité, maladies cardiovasculaires, certains cancers et autres pathologies invalidantes...), le lien entre notre alimentation et notre état de santé est plus que jamais évident. BiObernai 2025 propose d'explorer les multiples facettes de cette relation, en donnant la parole à des experts de la santé naturelle, de la nutrition, de pratiques holistiques et complémentaires à la médecine allopathique. Les grands temps forts illustrant la thématique s'organiseront autour ...

... d'un programme riche et inspirant de conférences et d'ateliers culinaires pratiques

Au programme : **un cycle de conférences et d'ateliers**, imaginé et coordonné en partenariat avec **Élisabeth et Christian Busser**, docteurs en pharmacie et fondateurs de l'école de naturopathie **PLANTASANTE**, apportera un éclairage sur diverses approches « santé » de l'alimentation : prévention des maladies par une alimentation saine, microbiote et santé intestinale, nutrition et activité physique, « régimes » de longévité, micronutrition, compléments alimentaires, alimentation végétale, etc.

BiObernai proposera également des ateliers culinaires pratiques animés par le séillant duo : **Cécile Wehrell**, fondatrice de **Mon assiette by Cécile**, et **Sophie Reinwarth**, fondatrice de **IKIGAI-Nutrition**, nutritionniste et coach sportif. Objectif : apprendre à cuisiner au quotidien facilement, rapidement, sainement... et avec gourmandise !



...d'un dîner étoilé pour célébrer l'alimentation vivante dans un festival de saveurs

Le samedi soir, autre temps fort de cette édition : un **dîner gastronomique** signé **Thierry Schwartz**, chef étoilé engagé dans une cuisine « nature », qu'il a intitulé : « **Vivant, la santé par l'assiette... tout naturellement** ».

Fort du succès de la formule 2024, ce dîner **hors les murs** revient avec une nouvelle mise en scène **ludique et pédagogique**, libre interprétation du thème 2025. Une expérience gourmande et créative, pour démontrer comment le plaisir de bien manger peut rimer avec prévention, équilibre et respect de la terre.

BiObernai 2025 : une expérience complète, conviviale et engagée pour tous les publics

Outre son fil rouge «Alimentation & Santé», BiObernai 2025 proposera une programmation riche et diversifiée, avec plus de **180 exposants** rigoureusement sélectionnés dans les domaines du bio, du bien-être, de l'écologie, de l'artisanat et des solutions durables. Un véritable village vivant, inspirant et accessible à toute la famille.

Un espace Bien-être pour explorer des pratiques alternatives

Parallèlement aux conférences thématiques, une trentaine d'interventions dans l'espace bien-être & santé au naturelle permettront au public de découvrir des approches complémentaires pour améliorer son équilibre physique et émotionnel : méditation, Qi Gong (Lou Yong Tao Tö Qi), yoga en mouvement, réflexologie, étioopathie, constellations familiales, détox des métaux lourds, protection contre les ondes, et bien d'autres techniques pour prendre soin de soi autrement.

Des animations pour petits et grands

BiObernai met un point d'honneur à accueillir les familles : un espace enfants étoffé offrira des jeux en bois, un parcours en mini-tracteurs, et même un coin détente pensé pour les parents actifs en manque de « zénitude ». L'espace "Maman-Bébé", initié en 2024 et animé par Fanny du Monde de Nalou, sera à nouveau disponible pour un moment de calme, de soin ou d'allaitement dans une ambiance cosy.

Une parenthèse artistique et poétique pour nourrir aussi l'âme

Fidèle à son esprit festif et ouvert, BiObernai fera une large place à la création artistique sous plusieurs formes.

L'artiste autodidacte Tania Ohse présentera une exposition haute en couleurs. Elle travaille sur des toiles peu conventionnelles – sacs de café, de cacao ou anciennes voiles – pour créer des œuvres empreintes d'authenticité et de voyage, mêlant influences ethniques, vintage et rustique-chic. Une invitation à porter un autre regard sur l'art et la matière, dans une démarche créative de recyclage. A découvrir sous la Halle Gruber.

Comme chaque année, les «troubadours biobernesques» de la Compagnie La Trappe à ressort déambuleront en musique, poésie et humour pour surprendre, interpeller ou simplement faire sourire petits et grands au détour d'une allée... réinterprétant à l'envi et à leur façon le thème de l'année.

Temps fort à ne pas manquer : le spectacle «Après moi le déluge, les tribulations d'un utopiste», proposé le vendredi soir à 19h30 à la salle des Fêtes d'Obernai. Portée par la Compagnie des Gêraniums, proposé par l'association culturelle obernoise 13e Sens en partenariat avec BiObernai, cette fable contemporaine, drôle et tendre, racontera le chemin initiatique d'un doux rêveur en quête de sens dans un monde en mutation. Entrée libre, à partir de 13 ans – durée : 1h15.

Une offre gourmande, saine et locale

Côté papilles, le public pourra profiter de nombreux espaces de restauration bio et variés, pour tous les goûts et toutes les sensibilités : cuisine végétarienne et vegan, sans gluten, street food locale, burgers, douceurs sucrées... Deux buvettes conviviales, animées par les bénévoles du salon, permettront de se rafraîchir tout au long de la journée dans une ambiance joyeuse et décontractée...

BiObernai 2025 s'annonce cette année encore comme un rendez-vous fédérateur et inspirant, ancré dans les valeurs de la terre, de la santé et de la transmission.



NOUVEAU

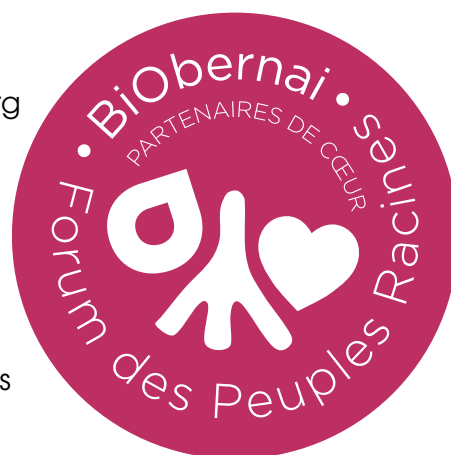
Partenariat de Cœur

Écologie des origines : les voix des peuples « racines » à BiObernai

Pour la première fois en 2025, BiObernai devient « partenaire de cœur » du **Forum des Peuples Racines**, événement biennal unique à Strasbourg dédié aux cultures ancestrales du monde entier.

Ce partenariat est né d'une rencontre échanges entre le fondateur de cet événement, Philippe Studer et des organisateurs de BiObernai.

Cette alliance s'est naturellement imposée tant les valeurs portées par les deux événements résonnent : respect de la terre, lien au vivant, transmission et humanité.



La 4ème édition du Forum des Peuples Racine se tiendra aux mêmes dates que BiObernai, du **19 au 21 septembre 2025 à Strasbourg**, sur le thème « être en joie »

À cette occasion, BiObernai aura l'honneur d'accueillir, lors de son **inauguration officielle** le vendredi 19 septembre à 15h, deux invitées exceptionnelles : une mère et sa fille d'origine Maya, venues du Mexique. Ce moment fort sera l'opportunité, pour la délégation présente, de les rencontrer, d'écouter leur vision de l'écologie et d'une agriculture respectueuse du vivant, et d'échanger avec elles autour de leurs savoirs et de leur lien ancestral à la Terre.



A PROPOS DU FORUM DES PEUPLES RACINES

Depuis 3000 ans les Peuples Racines vivent le monde comme un apprentissage avec une vision holistique où la place de l'être humain n'est que celle d'une espèce vivante parmi tant d'autres. Depuis des temps immémoriaux, ils sont liés à la terre.

Les Peuples Racines, qu'on appelle aussi autochtones, indigènes, premiers ou de première nation, sont les héritiers d'un passé lointain, les gardiens d'une culture et de traditions uniques. Leur mode de vie est enraciné dans le respect de la nature et connecté au vivant. Ils sont la mémoire de l'humanité.

L'association **Ligne Verte Terre de paix** (<https://www.ligneverteterredepaix.org/accueil>), organisatrice de l'événement, a pour mission de **soutenir les projets des Peuples Racines** du monde entier. « Nous croyons en l'importance de **préserver les savoirs et les cultures millénaires** qui font la richesse de notre planète. En favorisant **l'échange, la rencontre et le partage** entre les peuples, nous contribuons à renforcer le respect mutuel et à promouvoir une humanité plus solidaire », Philippe STUDER

INFOS & PROGRAMME : <https://forumpeuplesracines.org>



PROGRAMME

Alimentation & Santé

Et si manger, c'était aussi se soigner ?

Conférences Alimentation & Santé

Programme élaboré en partenariat avec les Drs en pharmacie, Elisabeth et Christian BUSSER, fondateurs de l'école Plantasanté



Durée des conférences : 45 mn

Lieu : Chapiteau dédié au thème (se reporter au plan de BiObernai 2025)

Accès libre aux conférences

Vendredi 19 septembre

14h30 : Manger bio pour vivre mieux : prévenir la maladie par l'alimentation

Quels sont les bénéfices concrets d'une alimentation biologique ? Moins de pesticides, plus de nutriments, un impact mesurable sur notre bien-être général.

Animé par **Christian BUSSER**, Dr en pharmacie et en ethnologie fondateur de l'Ecole Plantasanté

15h30 : Régimes « longévité » : le match des approches alimentaires

Régimes crétois, cétogène, paléo, végétarien ou végétan... quels effets réels sur la santé ? Forces, limites, et pour qui ?

Animé par **Claudia CHABOUTÉ**, Infirmière DE, Naturopathe, Conseiller en plantes médicinales et aromatiques, Aromathérapeute

16h30 : Histoire et symbolique des régimes végétariens

Un voyage passionnant dans le passé entre croyances nutritionnelles médiévales, médecine monastique, Hildegarde de Bingen... et l'homme des glaces « Ötzi ».

Animé par **Christian BUSSER**, *Dr en pharmacie et en ethnologie fondateur de l'Ecole Plantasanté*

17h30 : Alimentation & émotions : l'approche holistique de Hildegarde de Bingen

Comment nos choix alimentaires influencent-ils nos émotions ? Une vision inspirée de la médecine hildegardienne et de la naturopathie globale.

Animé par **François FRIEH**, *Naturopathe, Conseiller en plantes médicinales et aromatiques, Réflexologue, Praticien en Iridologie*

**Samedi 20 septembre****11h00 : Bouger et bien manger : duo gagnant avec le Recabic**

Associer activité physique douce et alimentation équilibrée pour une vitalité durable : la méthode Recabic en pratique.

Animé par **Ludivine SOMMER**, *naturopathe et entraîneur Recabic accompagnée de Céline ROTH, entraîneur Recabic*

12h00 : L'essence du végétal dans l'assiette : huiles essentielles, graines, herbes médicinales

Comment intégrer le meilleur du végétal, véritable condensé de vitalité naturelle dans notre cuisine et nos soins quotidiens ?

Animé par **Elisabeth BUSSER**, *Dr en pharmacie, co-fondateur de l'Ecole Plantasanté*

13h00 : Ce que nous enseignent les traditions : nutrition ayurvédique, chinoise et médiévale

Trois sagesse ancestrales face à nos déséquilibres modernes : l'alimentation comme pilier d'une santé globale.

Animé par **Christian BUSSER**, *Dr en pharmacie et en ethnologie fondateur de l'Ecole Plantasanté*

14h00 : Lactofermentation : boissons et légumes santé faits maison

Redécouvrez cette méthode ancestrale pour enrichir vos repas de bons probiotiques et préserver vos aliments naturellement.

Animé par **Audrey DRION**, *naturopathe*

15h00 : Nutrition sportive : carburant sain pour performances durables

Adapter son alimentation à sa pratique sportive pour optimiser énergie, récupération et bien-être corporel.

Animé par **Anne-Lise COLLET**, *Ingénieure chimiste, DU en micronutrition, naturopathe, diététicienne-nutritionniste en formation*

16h00 : Micronutrition : nourrir ses cellules pour prévenir les troubles de santé

Vitamines, minéraux, oligoéléments... Un éclairage sur leur rôle-clé dans notre équilibre quotidien.

Animé par **Céline DEBANT**, *Visiteur Médical, Naturopathe, Conseillère en Fleurs de Bach, Réflexologue, Micro-nutritionniste*

17h00 : Bien manger sans se ruiner : c'est possible !

Astuces concrètes, choix malins et recettes simples pour allier santé, goût... et petit budget.

Animé par **Laurent CLEMENCE**, *Traiteur, spécialisé en cuisine de plantes sauvages*

18h00 : L'assiette végétarienne & végane au quotidien

Construire une assiette végétale complète, nutritive et savoureuse : idées, équilibre et inspirations.

Animé par **Laurent CLEMENCE**, *Traiteur, spécialisé en cuisine de plantes sauvages*

**Dimanche 21 septembre****11h00 : Mon potager, mon garde-manger santé**

Créer un petit jardin nourricier : variétés simples, techniques douces et récolte maison au fil des saisons.

Animé par **Laurent CLEMENCE**, *Traiteur, spécialisé en cuisine de plantes sauvages*

12h00 : Décrypter les étiquettes : Nutriscore, labels bio, sigles...

Apprendre à lire entre les lignes pour mieux choisir : ce que cachent (ou révèlent) les étiquetages de nos produits alimentaires.

Animé par **Maurice MEYER**, *agriculteur biodynamique, ancien certificateur Ecocert, fondateur de BiObernai*

13h00 : Bien manger sans se ruiner : c'est possible !

Astuces concrètes, choix malins et recettes simples pour allier santé, goût... et petit budget.

Animé par **Laurent CLEMENCE**, *Traiteur, spécialisé en cuisine de plantes sauvages*

14h00 : Microbiote, intestins et cerveau : l'axe de la santé globale

Notre alimentation impacte directement notre flore intestinale, notre immunité... et même notre humeur. Explications.

Animé **Geneviève ROS**, *Infirmière DE, Naturopathe, Herbaliste, Praticienne en iridologie. Micro-nutritionniste.*

15h00 : Compléments alimentaires : un besoin de notre époque ?

Pourquoi nos aliments ne suffisent plus toujours ? Quels compléments choisir et dans quelles situations ?

Animé par **Sandrine MUTSCHLER**, *Naturopathe, spécialiste des compléments alimentaires*

16h00 : Jeûne, détox et monodiètes : réalités et bienfaits

Ces pratiques permettent-elles vraiment de régénérer le corps ? Mise au point entre idées reçues et vérités physiologiques.

Animé **Geneviève ROS**, *Infirmière DE, Naturopathe, Herbaliste, Praticienne en iridologie. Micro-nutritionniste.*

17h00 : Cuisson des aliments : savoir-faire et précautions

Cru, vapeur, grillé, frit... Comment la cuisson modifie les nutriments et quelles sont les meilleures méthodes pour préserver la qualité nutritionnelle ?

Animé **Geneviève ROS**, *Infirmière DE, Naturopathe, Herbaliste, Praticienne en iridologie. Micro-nutritionniste.*



Ateliers culinaires

Cultiver l'envie de mieux manger !

Ateliers cuisine didactiques, ludiques et interactifs pour apprendre à préparer facilement et rapidement des recettes gourmandes, créatives et nutritives ! À chaque atelier : 1 recette salée + 1 recette sucrée !

Proposés et co-animés par **Cécile WERHELL**, *Mon Assiette by Cécile* et **Sophie REINWARTH**, *IKIGAI*, nutritionniste et coach sportif

Ateliers gratuits - Scène Halle Gruber





Vendredi 19 septembre

14h00 - 14h45 : Les choux font leur show!

La grande famille des choux monte sur scène pour vous dévoiler tous ses talents cachés ! Astuces & idées pour les adopter et les adorer !

Recette salée : Sauce verte peps, KALEment facile et ultra-vitaminée. Elle réveille toute l'assiette !

Recette sucrée : Une alliance surprenante et pleine de finesse... Douceur végétale et parfum délicat pour un dessert bluffant !

16h00 - 16h45 : Tofu... tout fou !

En version soyeux et sous toutes ses coutures, salé ou sucré, il sait tout faire. L'essayer, c'est l'adopter !

Recette salée : Tofu...naise à toutes les sauces ! A tremper, napper ou tartiner...

Recette sucrée : Tofu soyeux, chocolat noir, épices, crème d'oléagineux... et son topping croustillant !



Samedi 20 et dimanche 21 septembre

11h15 - 12h00 : Tapis rouge pour le chanvre alsacien !

Local, durable et ultra-nutritif, le chanvre s'invite dans nos assiettes pour booster votre santé !

Recette salée : Velouté crémeux, vitaminé et coloré au chanvre. A déguster en soupe ou nappage gourmand !

Recette sucrée : Le goûter fruité et gourmand de la saison & au crunch alsacien

13h15 - 14h00 : Opération "patate douce"... camouflage assuré

Ni vu, ni connu, elle s'invite discrètement... mais sûrement pour apporter rondeur, bonheur et gourmandise à vos plats

Recette salée : Gaufres, pancakes & cie : des classiques revisités et des surprises à découvrir !

Recette sucrée : Bouchées sucrées cacaotées à la patate douce & son surprenant caramel de Yacon - à découvrir absolument !

15h15 - 16h00 : Les courges ont la côte !

Les cucurbitacées se dévoilent... pas comme on pourrait croire, et sans jamais trop en faire !

Recette salée : Veggie-bun de courge & son crumble

Recette sucrée : Un flan-délice fondant à la courge, aux épices et aux parfums d'automne

17h15 - 18h00 : Du croquant-craquant qui remporte tous les succès !

Sans faire les oiseaux, faites sensation avec des mélanges de graines & oléagineux qui font mouche à coup sûr !

Recette salée : Un « par-me-sans fromage », ou le parmesan végétal bluffant de goût et super nutritif !

Recette sucrée : Crème de tournesol au miel d'acacia & touche d'orange



Dîner étoilé

VIVANT... la Santé par l'Assiette, tout naturellement !

BiObernai & Thierry Schwartz renouvellent l'expérience culinaire de 2024 pour cette 22ème édition

Après le succès de la 1ère édition en 2024, BiObernai et le chef étoilé Thierry Schwartz unissent à nouveau leurs talents pour offrir, le samedi 20 septembre 2025, une soirée gastronomique repensée et enrichie, interprétation libre du thème Alimentation & Santé.

Pour cette nouvelle édition, le chef doublement étoilé (1 étoile Rouge & 1 étoile Verte) convie les participants sous la Halle Gruber à Obernai pour une soirée gastronomique unique, une expérience immersive et sensible, ancrée dans les valeurs du vivant.

Intitulé « **Vivant... la santé par l'Assiette, tout naturellement** », ce dîner signature invite les convives à un voyage culinaire inédit, reflet d'une cuisine responsable, créative et engagée.



Au programme...

- ◈ Un menu en 5 actes, intégralement bio et biodynamique
- ◈ Des accords mets et vins méticuleusement sélectionnés par Cyril Kocher, Meilleur Sommelier au Guide Michelin 2023
- ◈ Une animation culinaire interactive, portée par le chef, sa brigade et les joyeux lurons de la Cie théâtrale La trappe à ressort

Un format convivial et chaleureux

Fidèle à l'esprit de BiObernai, le dîner sera servi sur des tables de 8 convives, favorisant ainsi les échanges, les rencontres et la convivialité. Chacun pourra choisir librement sa place dans une atmosphère détendue, propice au partage.

Tarif forfaitaire unique : 160 € TTC / personne

(Boissons comprises – Menu en 5 actes – Accords mets & vins – Animation et échanges)

RESERVATION SUR : <https://www.billetweb.fr/vivant-la-sante-dans-lassiette-tout-naturellement-diner-signature>



Conférences Vie Saine et Bien-être

Accès libre - Espace Bien-Être - Pagode framboise



CHAPITEAU 1



Vendredi 19 septembre

12h30 : Se libérer de tout son transgénérationnel grâce à la DTDO®

Comment retrouver son ADN primordial en se libérant de tout l'héritage de nos ancêtres d'aujourd'hui à l'origine de nos lignées grâce à la DTDO® désynchronisation transgénérationnelle de l'ADN au point zéro méthode Descamps-Garin.

Céline DESCAMPS, SAS Lighthouse

13h30 : Pourquoi filtrer son eau de boisson en 2025 ? Comprendre la filtration et solution simple

La qualité de l'eau de boisson en 2025, comprendre le fonctionnement des stations d'épuration de l'eau, leurs avantages et leurs limites. La qualité de l'eau en bouteille, leurs coûts économiques et écologiques. Qu'est-ce qu'une eau optimale pour nos cellules : filtration, minéraux et dynamisation.

Guillaume DANGUIRAL, LIFE'S CODE en partenariat avec HOLISTE et OKO EUROPE

14h30 : La Nature, notre véritable ADN

3 trésors naturels pour renouer avec notre équilibre : plasma marin (eau de mer), sève de bouleau lactofermentée, argile bentonite

Grégoire CADEAU, Se Minéraliser.com

15h30 : Le stress, les troubles du sommeil et de l'humeur, comment y remédier grâce aux plantes

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

Françoise BUSSE-RENAUX, pharmacienne, directrice du laboratoire Soriavie

16h30 : L'incroyable pouvoir de l'acupuncture au quotidien

Découvrez quelle forme d'acupuncture peut réellement améliorer votre santé jour après jour. Peut-on stimuler les points d'acupuncture sans aiguilles, sans électricité et sans connaissances poussées des méridiens ? Une méthode naturelle, accessible et innovante pour réharmoniser l'énergie du corps simplement.

Chang HWANG, *Teraforce*

17h30 : Le Lou Yong Tao To Qi : des mouvements simples pour la circulation de l'énergie vitale dans notre corps

Le Lou Yong Tao To Qi est une forme de Qi-gong qui permet de remettre en mouvement la circulation de l'énergie vitale dans nos lignes et centres énergétiques, de manière simple et efficace, pour nous libérer de tensions physiques et psychologiques. Accessible à tout âge.

Dr Youssef Chraïbi, *Association Le Jardin des Roses*

**Samedi 20 septembre****11h00 : La Nature, notre véritable ADN**

3 trésors naturels pour renouer avec notre équilibre : plasma marin (eau de mer), sève de bouleau lactofermentée, argile bentonite.

Grégoire CADEAU, *Se Minéraliser.com*

12h00 : Kéfir & Kombucha : Secrets de fabrication et plaisirs fermentés

Découvrez les vertus santé de ces boissons vivantes, apprenez à les préparer pas à pas, et osez des saveurs originales. Une conférence atelier ponctué de conseils pratiques... et d'une dégustation gourmande !

Cléo JOUVE, *co-fondatrice de My Scoby*

13h00 : Découvrez votre type de personnalité selon l'Ennéagramme : une clé pour mieux se comprendre et mieux apprécier les autres

Plongez dans l'univers fascinant de l'Ennéagramme, un symbole ancien datant de l'antiquité grecque aux applications modernes puissantes. Lors de cette conférence, vous apprendrez à identifier votre profil type, à comprendre vos schémas de comportement et à reconnaître ceux des autres. Dans une ambiance conviviale et bienveillante, découvrez comment cultiver des relations plus harmonieuses, grâce à une meilleure compréhension de soi et des différences qui nous entourent.

*Animée par l'équipe de formateurs de la **Libre Université du Samadeva***

14h00 : La détox du foie, quelles plantes utiliser ?

Pour optimiser le fonctionnement de l'organisme et prévenir l'apparition de nombreuses maladies, il est indispensable de détoxifier le foie. Comment savoir si votre foie a besoin d'être détoxifié ? Quelles plantes utiliser ? Toutes ces questions seront abordées lors de la conférence

Françoise BUSSER-RENAUX, pharmacienne, directrice du laboratoire Soriavie

15h00 : Le Yoga de Samara : des mouvements de l'éternelle jeunesse

Le Yoga de Samara est une forme de Yoga, qui harmonise l'ensemble de notre être : physique, émotionnel, mental et nous rend plus réceptif à vivre notre vie avec plus de légèreté, de joie, de sérénité, en nous adaptant plus facilement et avec plus de force à toutes les épreuves de notre quotidien. Simple et accessible à tout âge.

Esther SCHILDKNECHT, monitrice de Yoga de Samara

16h00 : Pourquoi filtrer son eau en 2025 ? Comprendre, choisir, agir !

Quelle est la véritable qualité de l'eau du robinet aujourd'hui ? Comment fonctionnent les stations d'épuration et jusqu'où vont-elles vraiment ?

Qu'en est-il de l'eau en bouteille, de son impact écologique et économique ? Découvrez les clés pour choisir une eau optimale pour vos cellules : filtration efficace, richesse minérale et dynamisation. Des solutions simples et accessibles pour une eau vivante, adaptée à votre santé.

Guillaume DANGUIRAL, LIFE'S CODE en partenariat avec HOLISTE et OKO EUROPE

17h00 : Se libérer de tout son transgénérationnel grâce à la DTDO®

Comment retrouver son ADN primordial en se libérant de tout l'héritage de nos ancêtres d'aujourd'hui à l'origine de nos lignées grâce à la DTDO® désynchronisation transgénérationnelle de l'ADN au point zéro méthode Descamps-Garin.

Céline DESCAMPS, SAS Lighthouse

18h00 : Le jardin-forêt, une solution pour l'avenir ?

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

Mathieu PETOT, fondateur de Jardine-moi une forêt

📍 Dimanche 21 septembre

11h00 : L'incroyable pouvoir de l'acupuncture au quotidien

Découvrez quelle forme d'acupuncture peut réellement améliorer votre santé jour après jour. Peut-on stimuler les points d'acupuncture **sans aiguilles, sans électricité** et **sans connaissances poussées des méridiens** ? Une méthode naturelle, accessible et innovante pour **réharmoniser l'énergie du corps** simplement.

Chang HWANG, Teraforce

12h00 : L'argent colloïdal : une réponse naturelle face aux infections

L'argent colloïdal suscite actuellement un regain d'intérêt en tant qu'alternative naturelle aux antibiotiques classiques. Connu depuis longtemps pour ses propriétés antibactérienne, antivirale et antifongique, il offre un large spectre d'actions sans perturber le microbiote. Cette conférence explore ses usages, ses précautions d'emploi et son potentiel dans une approche globale de la santé.

Jean-Patrick BONNARDEL, fondateur de Vecteur Energy



13h00 : Les 4 secrets d'une bonne santé et de l'harmonie intérieure en se libérant de ses schémas de pensées limitants

Et si votre bien-être dépendait avant tout de la circulation harmonieuse de votre énergie ? À travers des tests simples et des démonstrations interactives, cette conférence vous invite à explorer l'impact concret de l'Hygiène énergétique et de la libération des schémas de pensée sur votre santé. Découvrez comment retrouver équilibre, vitalité et clarté mentale en harmonisant votre énergie. Une approche à la fois accessible, vivante et profondément régénérante.

*Animée par l'équipe de formateurs de la **Libre Université du Samadeva***

14h00 : La Nature, notre véritable ADN

3 trésors naturels pour renouer avec notre équilibre : plasma marin (eau de mer), sève de bouleau lactofermentée, argile bentonite

Grégoire CADEAU, *Se Minéraliser.com*

15h00 : Le jardin-forêt, une solution pour l'avenir ?

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

Mathieu PETOT, *fondateur de Jardine-moi une forêt*

16h00 : Les constellations familiales et ancestrales : se libérer de liens invisibles

Cette méthode douce et respectueuse permet d'identifier les blocages profonds liés à notre système familial ou ancestral, à l'origine de difficultés récurrentes (relations, santé, réussite, argent...). En révélant ces dynamiques cachées, elle ouvre la voie à un mieux-être durable.

Dr Youssef CHRAÏBI, *Le Jardin des Roses*

17h00 : A la découverte de l'étiopathie : comprendre la cause pour mieux guérir

L'étiopathie est une méthode manuelle qui cherche à identifier et traiter la cause profonde des troubles fonctionnels du corps, sans recourir aux médicaments. Fondée sur des principes précis et une approche holistique, elle agit efficacement sur les douleurs musculo-squelettiques, digestives, respiratoires, et bien plus. Cette conférence vous invite à découvrir son histoire, ses techniques et les bénéfices qu'elle offre pour un rééquilibrage naturel du corps.

Arnaud FINKLER, *Etiopathe*

Conférences Vie Saine et Bien-être

Accès libre - Espace Bien-Être - Pagode framboise

CHAPITEAU 2



Vendredi 19 septembre

13h30 : Naturopathie essentielle, une voie vers l'équilibre entre le corps et l'esprit

Venez découvrir comment la naturopathie peut agir comme un véritable «chemin de bien-être» en ré-harmonisant tout votre être, dans son énergie, sa vitalité, ses émotions jusqu'à son esprit, à partir de ce que nous nommons «l'essence». Cette approche unique explore les multiples connexions et interactions entre votre corps physique, votre esprit et votre énergie intérieure. A travers une présentation interactive et des exercices pratiques, vous aurez l'opportunité d'expérimenter cette méthode et de comprendre comment elle peut vous aider à retrouver un équilibre durable. Le tout, dans une ambiance conviviale propice aux échanges.

Association Naturopathie Essentielle

14h30 : Métaux lourds : impacts sur la santé et stratégies pour s'en protéger

Les métaux lourds sont des toxines persistantes qui affectent notre santé au quotidien. Leur présence dans l'environnement et notre corps soulève des enjeux majeurs, désormais au cœur des préoccupations individuelles et collectives. Cette conférence fait le lien entre pollution et santé, explore les effets nocifs des métaux lourds, et présente des solutions concrètes pour limiter leur impact et devenir acteur de son bien-être.

Armand BENSEMHOUN, OZENBIOTEC

15h30 : Le karité alimentaire : un trésor nutritif entre tradition et gastronomie

Découvrez les bienfaits méconnus du karité dans votre assiette, un ingrédient ancestral de la culture Zéna en Guinée, aujourd'hui plébiscité par des chefs cuisiniers et pâtisseries en France. Riche en acides gras essentiels et vitamines, le karité offre une alternative saine, savoureuse et nutritive pour sublimer vos plats et desserts.

Zéna BARRY SAPIN, fondatrice de Mama Sango

16h30 : Le cacao, allié naturel pour mieux gérer stress, sommeil et addictions

Le cacao, riche en antioxydants, magnésium et composés bioactifs, agit positivement sur le système nerveux et le bien-être émotionnel. Cette conférence, en partenariat avec le centre Les Repères du Goût Durable, vous montre comment, grâce à l'Omegachoco, un produit à base de cacao, vous pouvez mieux gérer stress, angoisses, sommeil, diabète et addictions. Des exemples concrets et des conseils pratiques vous aideront à intégrer ce trésor naturel dans votre quotidien pour une meilleure santé globale.

Jean-Claude BERTON, *Chocolaterie Berton, maître artisan chocolatier et chercheur sur les omega3 et sur les antioxydants*

17h30 : Les constellations familiales pour des relations harmonieuses

Souvent, nos difficultés relationnelles sont liées à des événements douloureux du passé. Les constellations familiales permettent, en douceur et dans le respect, de nous libérer de ces influences négatives, pour enfin vivre notre vie, heureux.

Karine PHILIPPE, *constellatrice, Association Forces de Vie*





Samedi 20 septembre

11h00 : Réflexologie plantaire : un chemin vers bien-être et équilibre aux origines millénaires

La réflexologie plantaire est une pratique ancestrale, issue de civilisations anciennes comme l'Égypte et la Chine. Elle repose sur le principe que chaque zone du pied correspond à un organe ou une fonction du corps. En stimulant ces zones réflexes, on favorise la circulation énergétique, soulage les tensions et restaure l'équilibre global. Cette technique holistique agit à la fois sur le corps et l'esprit pour améliorer bien-être et santé. Ensemble, partons en exploration des bases de cette pratique et surtout de ses bénéfices... et ça va être le pied !!!

Christophe FEUTRY, réflexologue

12h00 : Le karité alimentaire : un trésor nutritif entre tradition et gastronomie

Découvrez les bienfaits méconnus du karité dans votre assiette, un ingrédient ancestral de la culture Zéna en Guinée, aujourd'hui plébiscité par des chefs cuisiniers et pâtisseries en France. Riche en acides gras essentiels et vitamines, le karité offre une alternative saine, savoureuse et nutritive pour sublimer vos plats et desserts.

Zéna BARRY SAPIN, fondatrice de Mama Sango

13h00 : Naturopathie essentielle, une voie vers l'équilibre entre le corps et l'esprit

Venez découvrir comment la naturopathie peut agir comme un véritable «chemin de bien-être» en ré-harmonisant tout votre être, dans son énergie, sa vitalité, ses émotions jusqu'à son esprit, à partir de ce que nous nommons «l'essence». Cette approche unique explore les multiples connexions et interactions entre votre corps physique, votre esprit et votre énergie intérieure. À travers une présentation interactive et des exercices pratiques, vous aurez l'opportunité d'expérimenter cette méthode et de comprendre comment elle peut vous aider à retrouver un équilibre durable. Le tout, dans une ambiance conviviale propice aux échanges.

Association Naturopathie Essentielle

14h00 : Les constellations familiales pour des relations harmonieuses

Souvent, nos difficultés relationnelles sont liées à des événements douloureux du passé. Les constellations familiales permettent, en douceur et dans le respect, de nous libérer de ces influences négatives, pour enfin vivre notre vie, heureux.

Karine PHILIPPE, *constellatrice, Association Forces de Vie*

15h00 : Hygiène électromagnétique : réduire son exposition au quotidien

L'hygiène électromagnétique, qu'est-ce que c'est ? C'est apprendre à limiter sa surexposition aux ondes qui nous entourent tous les jours.

Lors de cette conférence, vous découvrirez des conseils pratiques pour utiliser vos appareils électroniques tout en protégeant votre santé.

Matthieu KUHN, *Conseiller en diagnostic électromagnétique chez ONDIAG*

16h00 : Le cacao, allié naturel pour mieux gérer stress, sommeil et addictions

Le cacao, riche en antioxydants, magnésium et composés bioactifs, agit positivement sur le système nerveux et le bien-être émotionnel. Cette conférence, en partenariat avec le centre Les Repères du Goût Durable, vous montre comment, grâce à l'Omegachoco, un produit à base de cacao, vous pouvez mieux gérer stress, angoisses, sommeil, diabète et addictions. Des exemples concrets et des conseils pratiques vous aideront à intégrer ce trésor naturel dans votre quotidien pour une meilleure santé globale.

Jean-Claude BERTON, *Chocolaterie Berton, maître artisan chocolatier et chercheur sur les omega3 et sur les antioxydants*

17h00 : Métaux lourds : impacts sur la santé et stratégies pour s'en protéger

Les métaux lourds sont des toxines persistantes qui affectent notre santé au quotidien. Leur présence dans l'environnement et notre corps soulève des enjeux majeurs, désormais au cœur des préoccupations individuelles et collectives. Cette conférence fait le lien entre pollution et santé, explore les effets nocifs des métaux lourds, et présente des solutions concrètes pour limiter leur impact et devenir acteur de son bien-être.

Armand BENSEMHOUN, *OZENBIOTEC*

18h00 : Pourquoi filtrer son eau en 2025 ? Comprendre, choisir, agir

Quelle est la véritable qualité de l'eau du robinet aujourd'hui ? Comment fonctionnent les stations d'épuration et jusqu'où vont-elles vraiment ?

Qu'en est-il de l'eau en bouteille, de son impact écologique et économique ?

Découvrez les clés pour choisir une eau optimale pour vos cellules : filtration efficace, richesse minérale et dynamisation. Des solutions simples et accessibles pour une eau vivante, adaptée à votre santé.

Guillaume DANGUIRAL, LIFE'S CODE en partenariat avec HOLISTE et OKO EUROPE

**Dimanche 21 septembre****11h00 : Les constellations familiales pour des relations plus harmonieuses**

Souvent, nos difficultés relationnelles sont liées à des événements douloureux du passé. Les constellations familiales permettent, en douceur et dans le respect, de nous libérer de ces influences négatives, pour enfin vivre notre vie, heureux.

Karine PHILIPPE, constellatrice, Association Forces de vie

12h00 : Je suis responsable de l'eau que je bois

Quels sont les rôles de l'eau dans l'organisme ? Comment boire, quand boire, quelle eau boire ? Quelles qualités une bonne eau devrait-elle avoir ? L'eau du robinet peut-elle être bue sans risque ? Et qu'en est-il des eaux en bouteilles ? Existe-t-il d'autres alternatives ? Une conférence essentielle comme l'est l'eau à notre organisme !

Jean-Claude KUEHN, EAURIGINELLE

13h00 : Métaux lourds : impacts sur la santé et stratégies pour s'en protéger

Les métaux lourds sont des toxines persistantes qui affectent notre santé au quotidien. Leur présence dans l'environnement et notre corps soulève des enjeux majeurs, désormais au cœur des préoccupations individuelles et collectives. Cette conférence fait le lien entre pollution et santé, explore les effets nocifs des métaux lourds, et présente des solutions concrètes pour limiter leur impact et devenir acteur de son bien-être.

Armand BENSEMHOUN, OZENBIOTEC

14h00 : Réflexologie plantaire : un chemin vers bien-être et équilibre aux origines millénaires

La réflexologie plantaire est une pratique ancestrale, issue de civilisations anciennes comme l'Égypte et la Chine. Elle repose sur le principe que chaque zone du pied correspond à un organe ou une fonction du corps. En stimulant ces zones réflexes, on favorise la circulation énergétique, soulage les tensions et restaure l'équilibre global. Cette technique holistique agit à la fois sur le corps et l'esprit pour améliorer bien-être et santé. Ensemble, partons en exploration des bases de cette pratique et surtout de ses bénéfices... et ça va être le pied !!!

Christophe FEUTRY, réflexologue

15h00 : Hygiène électromagnétique : réduire son exposition au quotidien

L'hygiène électromagnétique, qu'est-ce que c'est ? C'est apprendre à limiter sa surexposition aux ondes qui nous entourent tous les jours.

Lors de cette conférence, vous découvrirez des conseils pratiques pour utiliser vos appareils électroniques tout en protégeant votre santé.

Matthieu KUHN, Conseiller en diagnostic électromagnétique chez ONDIAG

16h00 : Apprendre à méditer : un moment rien que pour soi, simple et transformateur

Vous pensez que méditer est difficile ou réservé à des initiés ? Détrompez-vous !

Cet atelier vous guide pas à pas dans la découverte de la méditation, une pratique accessible à tous, idéale pour se reconnecter à soi et retrouver le calme intérieur. Aucune expérience préalable n'est nécessaire, il suffit d'une seule chose : s'accorder un temps de pause, de respiration... et de présence. Une invitation douce à vous offrir un espace de ressourcement dans un quotidien souvent trop agité.

Par l'équipe de formateurs de la **Libre Université du Samadeva**

17h00 : Pourquoi filtrer son eau en 2025 ? Comprendre, choisir, agir !

Quelle est la véritable qualité de l'eau du robinet aujourd'hui ? Comment fonctionnent les stations d'épuration et jusqu'où vont-elles vraiment ?

Qu'en est-il de l'eau en bouteille, de son impact écologique et économique ?

Découvrez les clés pour choisir une eau optimale pour vos cellules : filtration efficace, richesse minérale et dynamisation. Des solutions simples et accessibles pour une eau vivante, adaptée à votre santé.

Guillaume DANGUIRAL, LIFE'S CODE en partenariat avec HOLISTE et OKO EUROPE



Ateliers DIY & Zéro Déchet

« La yourte créative » - Jardin Zen



Proposés et animés par Christelle Bigand, Taktik éco Ateliers

<https://taktikeco.fr>

De 20 à 30min par atelier - 12 pers. Max

Pour parents et enfants à partir de 6 ans

Tarifs : entre 5 et 6 € / personne en fonction du type de l'atelier

Chacun repart avec sa création

Sur inscription en ligne

<https://www.biobernai.com/FR/Salon-BiObernai/Programme/Ateliers-DIY-Zero-Dechet.html>



Vendredi 19 septembre

10h30 : Vous détenez la botte secrète du ménage écolo avec la pierre d'argile maison !

Découvrez comment fabriquer ce nettoyant multi-usage ultra-efficace, parfait pour toute la maison. Adieu produits chimiques !

11h30 : Je prépare ma lessive maison : propre, simple, économique

Un incontournable du ménage naturel ! Faites votre propre lessive en un clin d'œil, aussi efficace qu'écologique et économique !

14h00 : À moi un shampoing solide doux et très efficace

Apprenez à fabriquer votre shampoing zéro déchet, doux pour le cuir chevelu et écologique. Une formule sur-mesure, adaptée à vos cheveux.

15h00 : Et si je me lançais dans la confection de Pastilles WC maison ?

Apprenez à créer vos propres pastilles effervescentes. Naturelles, économiques, et très efficaces pour un nettoyage sans produit chimique des fonds de cuvettes WC... et zéro produits chimiques dans les eaux évacuées !

16h00 : À moi un déo naturel maison : frais, doux et sans compromis !

Apprendre à fabriquer son propre déodorant à base d'ingrédients simples et sains. Sans sels d'aluminium ni conservateurs, il allie efficacité et respect de la peau.

17h00 : Mon baume à lèvres maison pour des lèvres toutes douces !

Un baume ultra-nourrissant pour des lèvres protégées toute l'année. Facile à faire, à emporter partout et 100% naturel.

18h00 : Emballez sans plastique, emballez malin avec un bee wrap

Un atelier créatif pour fabriquer des emballages lavables à base de cire d'abeille. Joli, pratique et zéro déchet.

**Samedi 20 septembre****10h30 : « Oust le calcaire » !... Avec un spray naturel redoutable d'efficacité**

Concocter soi-même ce produit d'entretien pour dire adieu au calcaire, sans effort, sur les robinets, lavabos et parois de douche et autres surfaces de cuisine.

11h30 : Mon baume à lèvres maison pour des lèvres toutes douces !

Un baume ultra-nourrissant pour des lèvres protégées toute l'année. Facile à faire, à emporter partout et 100% naturel.

14h00 : Je prépare ma lessive maison : propre, simple, économique

Un incontournable du ménage naturel ! Faites votre propre lessive en un clin d'œil, aussi efficace qu'écologique et économique !

15h00 : À moi un déo naturel maison : frais, doux et sans compromis !

Apprendre à fabriquer son propre déodorant à base d'ingrédients simples et sains. Sans sels d'aluminium ni conservateurs, il allie efficacité et respect de la peau.

16h00 : Dites adieu aux piqûres avec ce baume anti-moustique aux huiles essentielles !

Cet atelier vous apprendra à créer votre bouclier naturel contre les moustiques. À base d'huiles essentielles, ce baume est votre nouvel allié des soirées d'été.

17h00 : Emballez sans plastique, emballez malin avec un bee wrap

Un atelier créatif pour fabriquer des emballages lavables à base de cire d'abeille. Joli, pratique et zéro déchet.

18h00 : Vous détenez la botte secrète du ménage écolo avec la pierre d'argile maison !

Découvrez comment fabriquer ce nettoyant multi-usage ultra-efficace, parfait pour toute la maison. Adieu produits chimiques !



Dimanche 21 septembre

10h30 : Emballez sans plastique, emballez malin avec un bee wrap

Un atelier créatif pour fabriquer des emballages lavables à base de cire d'abeille. Joli, pratique et zéro déchet.

11h30 : À moi un déo naturel maison : frais, doux et sans compromis !

Apprendre à fabriquer son propre déodorant à base d'ingrédients simples et sains. Sans sels d'aluminium ni conservateurs, il allie efficacité et respect de la peau.

14h00 : Des cheveux doux sans nœuds avec un après-shampooing démêlant fait maison

Une recette « chouchou » adorée par les cheveux longs (et les autres aussi)
Atelier tarif 6€ car flacon spray + cher

15h00 : Mon baume à lèvres maison pour des lèvres toutes douces !

Un baume ultra-nourrissant pour des lèvres protégées toute l'année. Facile à faire, à emporter partout et 100% naturel.

16h00 : Je prépare ma lessive maison : propre, simple, économique

Un incontournable du ménage naturel ! Faites votre propre lessive en un clin d'œil, aussi efficace qu'écologique et économique !.

17h00 : Tawashi, Kesako ? Fabriquez vos propres éponges !

Savez-vous qu'en récupérant de vieux vêtements ou chaussettes, vous pouvez les recycler en confectionnant des éponges ? Facile, fun, durable – un vrai geste pour limiter vos déchets !



Pavillon des P'tits Loups

Animations enfants

 **Vendredi 19, Samedi 20
et Dimanche 21 septembre**

Accès libre de 10h à 19h

Espace jeux

Proposé par Ecolojeux

Grande sélection de jeux en bois pour jouer en solo, en duo, en famille ou en groupe

Espace Couleurs,

Proposé et animé par Babychou Services Obernai

- Tatouage et maquillages éphémères
- Coloriage
- Bricolage et créations manuelles diverses



Circuit parcours en mini tracteurs

En route les p'tits fermiers pour un parcours rigolo en mini-tracteurs, sécurisé, bordé de ballots de paille. À expérimenter sans compter sous l'œil attentif (et amusé !) des parents.

Ferme des animaux

Comme chaque année, retrouvez la ferme des animaux au cœur de l'espace producteurs ! Petits et grands pourront y croiser la mascotte de BiObernai, le célèbre lama, entouré de ses copains moutons, chèvres, poules, canards... Un moment de découverte ludique et pédagogique pour découvrir les animaux de la ferme dans une ambiance conviviale et naturelle.

Ateliers DIY & Zéro déchet

Yourte Créative (voir page 28)

Espace maman & bébé

Un espace dédié est mis à disposition de toutes les mamans tout au long des 3 jours, animé par Fanny / Le Monde de Nalou : coin allaitement et soin de bébé à l'écart de la foule.

Les Ateliers de la propreté écologique et durable

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

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

Durée : 15 à 20 minutes



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

11h15 : Nettoyer sans chimie, c'est possible ? La réponse est dans la vapeur sèche?!

Un atelier pour découvrir et comprendre ce qu'est la vapeur sèche, comment elle agit, et pourquoi elle représente une alternative écologique aux produits ménagers classiques. Sans détergent, avec très peu d'eau, cette technologie offre une approche innovante et respectueuse de l'environnement pour l'entretien quotidien.

12h15 : Du barbecue à la table : le nettoyage naturel en cuisine et au jardin?

La vapeur sèche au service d'un nettoyage efficace et rapide des surfaces grasses, ustensiles, grilles de barbecue et même les sets de table en fibres naturelles, sans détergent et sans effort.

14h15 : Adieu pressing, bonjour vapeur sèche !?

Et si vous pouviez entretenir vos vestes, sacs à main ou chaussures sans quitter la maison ? C'est possible grâce à la vapeur sèche ! Son utilisation prolonge la durée de vie de vos textiles et accessoires délicats tout en évitant les produits chimiques. Une alternative pratique, respectueuse des matières et sacrément économique !

15h15 : Adieu seau et serpillère, bonjour vapeur sèche !

Oubliez la corvée du seau d'eau, la serpillère à essorer et les postures qui fatiguent le dos. Grâce à la vapeur sèche, le nettoyage des sols devient plus simple, plus sain et bien plus respectueux de votre corps... comme de la planète ! Carrelage, joints, parquet, tapis : cette technologie écologique déloge saletés, bactéries et allergènes, sans mouiller ni laisser de traces.

16h15 : Univers bébé & enfants : parce que leur monde mérite mieux que des produits toxiques !

L'univers des enfants exige propreté et hygiène. La vapeur sèche permet de désinfecter jouets, peluches, coussins, matelas à langer ou chaises hautes, sans produits chimiques. Idéal pour un environnement sain, sûr et respectueux de leur peau et de leur santé (et celle de ceux qui s'en occupent ;-))



Arts & Divertissements

EXPO D'ART

L'art du recyclage artistique : une seconde vie poétique pour des sacs en toile

BiObernai a à cœur chaque année, de mettre en lumière des artistes dont la démarche rejoint nos valeurs écologiques et durables.

Cette année, l'événement accueillera **Tania Ohse**, une artiste autodidacte qui donne un second souffle à des matériaux oubliés : sacs de café, toiles de jute, voiles de bateau ou tissus usés deviennent, sous ses pinceaux, le support d'œuvres singulières, colorées, pleines de vie et d'émotion.

Par son approche intuitive et sensible, elle mêle recyclage et expression artistique pour créer des tableaux empreints de chaleur, d'authenticité et d'un petit supplément d'âme.

Une invitation à regarder autrement nos objets du quotidien, à leur redonner du sens... et à se laisser toucher par la beauté du geste artistique éco-responsable.



À découvrir sous la halle Gruber durant les 3 jours de 10h à 19h

«Autodidacte, je réalise des peintures figuratives, essentiellement à l'acrylique. L'impulsion vient de sujets qui me plaisent, puis je me laisse porter... Curieuse par nature, mes sujets sont aussi variés que colorés... Mon but étant de faire naître le moment - par une silhouette, un mouvement, une lumière - où mon interprétation touchera l'âme du public.»

En 2014, je découvre des sacs de café et de cacao, en toile de jute, dans une jardinerie, et les motifs exotiques imprimés sur ce matériau recyclable me donnent envie de leur donner une valeur ajoutée avec mes pinceaux.

Ainsi, ces sacs venus du Brésil, d'Inde ou du Mexique terminent leur voyage dans mon atelier en Alsace. Je les utilise tel quel, dans leur « jus », découpé

et tendu sur des châssis en bois. Ma peinture devient alors très intuitive et fait naître des tableaux originaux au look; tour à tour, ethnique, vintage ou rustique-chic.

Lors de mes expositions, le public intrigué, s'intéresse et apprécie ce nouveau recyclage artistique, ce qui me pousse à continuer dans ce sens en chinant également des sacs d'antiquaire, des sacs de la Poste, et aussi parfois sur d'autres supports comme d'anciennes voiles de bateaux, de parasol etc...»



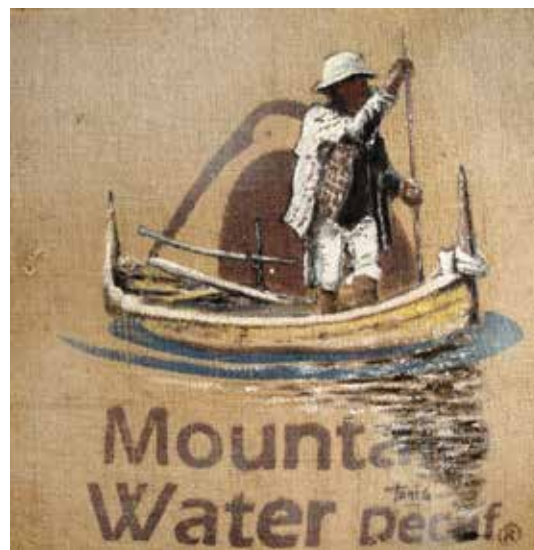
SUIVRE TANIA OHSE :

www.1otreregar.over-blog.com

<https://www.instagram.com/taniaohse/>

<https://www.facebook.com/tania.ohse>

<https://www.artmajeur.com/tania-5>



Arts & Divertissements

SPECTACLE

«Après moi, le déluge»

Tribulations d'un utopiste

Proposé par la Compagnie Avec des Géraniums, en partenariat avec l'association culturelle obernoise 13^e Sens – scène & ciné

13^e SENS
scène & ciné



Vendredi 19 septembre, à 19h30 - Salle des Fêtes

Tarif unique : 10 euros (hors abonnement)

« *Après moi le déluge* » est le récit initiatique des aventures d'un doux naïf à la recherche d'un monde meilleur, revisités avec autodérision et lucidité.

Jeune, vieux, vieille, utopiste, résigné-e, gaucher-e ou droitier-e, chacun-e trouvera dans cette histoire un bout d'elle-lui-même.

Durée : 1h15

Age : conseillé à partir de 13 ans et demi

Genre : humour mais sérieux

Alec Somoza : auteur, metteur en scène et jeu

Franck Lepage, Mickaël Égard, Valérie Véril : aide à l'écriture et à la mise en scène

SPECTACLE

" De la fourchette à la pirouette, la Trappe à Ressorts en roue libre autour de l'alimentation et la santé "

Déambulations artistiques et musicales

 **En continu Vendredi 19, Samedi 20 et Dimanche 21 septembre de 11h à 18h**

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

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

Pour cette 22^e édition, ces personnages mascottes de l'événement nous promettent encore de bons moments en leur compagnie apportant sourires et rires... pour le plus grand bonheur des visiteurs les croisant forcément au détour des allées.





ESPACE DE SENSIBILISATION ENVIRONNEMENTALE

Animations ludiques et pédagogiques autour des grands enjeux environnementaux.

Par l'association Hop' La Transition

En continu sur leur stand – Accès libre

L'association **Hop'La Transition** proposera aux visiteurs d'**explorer les grands défis environnementaux** (climat, alimentation durable, eau, énergie, déchets, empreinte carbone...) à travers **des animations interactives et accessibles à tous** :

- **Roue magique** : testez votre chance et repartez avec des infos surprenantes !
- **Quiz environnement** pour challengez ses connaissances sur le climat, la biodiversité, l'agriculture...
- **Calcul de votre empreinte carbone** : découvrir en 10 minutes l'impact de son mode de vie

Toutes ces animations s'appuient sur des données scientifiques solides (GIEC, IPBES, FAO...) et sur les outils de sensibilisation d'associations reconnues comme **La Fresque du Climat**, **la Fresque Agri-Alim** ou **la Fresque de la Biodiversité**.



EN SAVOIR SUR PLUS

Hop La Transition est une association **citoyenne ouverte**, implantée en **Alsace**. Ses membres sont engagé(e)s à titre **personnel ou professionnel** pour préserver les conditions **d'habitabilité** aujourd'hui menacées de la Terre, et croient dans la nécessité d'une conscience collective des enjeux.

<http://hoplatransition.org>

Espace éco-mobilité

Parcours « Savoir rouler à vélo »

L'association **Obernai Eco-Mobilités** proposera durant les 3 jours un parcours de circulation à vélo ludique et pédagogique.

Encadrée par des bénévoles-animateurs expérimentés, cette activité permettra de découvrir et de mettre en pratique les bonnes règles de circulation, **sur un parcours à vélo ou trottinette** reproduisant fidèlement la réalité des voies de circulation en ville : Feux tricolores, stop, sens interdit, voie unique, rond-point,... Les participants circuleront en **conditions réelles**, sous le regard attentif de l'encadrement qui conseillera et corrigera les éventuelles erreurs.

Ouverte à tous gratuitement - jeunes et moins jeunes – cette animation inclura également des conseils pratiques pour la trottinette et les autres modes de mobilité douce.

EN SAVOIR PLUS

Obernai Eco-Mobilités est l'association référente en matière de mobilités sur le territoire de la Communauté de Communes du Pays de Sainte-Odile (CCPSO).



Ses actions :

- Sensibiliser à la sécurité et à la bonne cohabitation entre cyclistes, piétons et usagers de trottinettes
- Proposer des améliorations pour le plan vélo local
- Favoriser l'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite
- Promouvoir des déplacements respectueux de l'environnement et du cadre de vie

BON À SAVOIR : Le 12 octobre 2025, Obernai Eco-Mobilités organisera La Foulée Rose d'Obernai, une manifestation caritative organisée au profit de la recherche contre le cancer.

Les Partenaires Officiels de BiObernai' 25

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

Collectivité Européenne Alsace
Région Grand Est
Ville d'Obernai



Nos partenaires privés

Botanic
Carrefour
Crédit Agricole Alsace Vosges
Gaz de Barr
Les Cafés Sati
Les Jardins de Gaïa
Pronatura /Organic Alliance
Suez France



Nos partenaires presse médias

CINEVILLE (cinéma Le Trèfle)
DNA
ICI TV / RADIO / WEB
MAXI FLASH



Nos partenaires techniques

BRELET
XEOS



Pour leur soutien, un grand merci également à :

Radio DKL, Fréquence Verte, Association 13ème SENS – scène & ciné, Obernai Eco-mobilités, Babychou Services Obernai, Ecolojeux, Taktik Eco, Association SABA (bénévoles d'Obernai), Ecole Plantasanté



Liste des exposants 2025

Liste arrêtée au 26/08/2025

ALLÉE DES GOURMANDS

Argasol
Arômes de Crête
Association Kokopelli
Baumstal
Bionuter
Biosaine Cuisine
Brasserie Les Semblables
Bureau Alpes Contrôles
Cacao Expérience
Carla SAS
Carrefour
Chanvr'eel
Chocolaterie Berton
Complément Terre
Daphne Oil
Eauriginelle
Edem - Grenade - Dattes
Elixirs et Plantes et Aura
Ferme du Brézouard
Fromageries Marcel Petite
Huilerie Lienhart
Hycal
La Chocolaterie du Pré
La Fourchette Crue
La Fromagerie Bio
La Goutte d'Or du Plateau
L'Atelier du Rémoleur - affûtage itinérant
Le Four de Julien Kimmenauer
Les Artistes de Nature
Les Produits de la Vie
Les Trésors du Lochmatten
Ma.Dam Coffee
Maison Botten
MB Diffusion
Méditerranée
Minérasève
My Scoby
Parmigiano Reggiano Brugnoli
Pro Natura
Raya
Safran Bio Alsace

Sati
Satoriz
Savonnerie du Cèdre
Shogga
Vanille des Îles
Vinelem
Yves Rudy Torrefacteur

COIN DES CURIEUX

Aquavi
Artisans Mongols
Bruno Flicker
DKL
Duoma
Evanescence de l'olivier
Le Soleil et la Lune
Les Ateliers Sacker & Massé
Les Tambours de Jadhyané
M Associés Architectes
Mangobeat
Miss Thérèse
Natural Ethics
Nic.'L
Plantasanté
Savonnerie Alsacienne Scala
Savons M

VILLAGE DES ASSOCIATIONS

Association Hop La Transition
Association Régionale pour l'initiation à l'Environnement et à la Nature en Alsace (ARIENA)
Association Santé Environnement France (ASEF)
Conservatoire des Sites Alsaciens
Institut des Aveugles
Le Chien et Vous
Les Amis de la Confédération Paysanne d'Alsace
LPO Alsace
Obernai Eco-Mobilités
Sentinelle Nature Alsace

MODE & ART DE VIVRE

Airpurlabs
Atelier des Peupliers
Aux Fils Naturels
Bijoux Elfiques
Biofa
Bioproline
Cerises et Cie
Detoximix
Ferme d'Amalthée
Fleurs Pois et Cie
Grain de Coussin
Heid de Frenay - C. Knubben
La Bougie d'Ottrott
Mama Sango
Marlay Cosmetics
Sobo Concept
Storks
Terre de Soie
Vapodil
Zineb Cosmétiques

LE KIOSQUE

J. Dupont
Les Jardins de Gaïa
Tania Ohse
Thierry Schwartz, le restaurant

ALLÉE MAISON & JARDIN

Acqua Plant SAS
Botanic
Brande Est
Cali&co
Calisun
Eaulife.fr / Apress
Energieco
Jardin de France
Maison à toit
PETR du Piémont des Vosges
Planète Légumes Fleurs&Plantes
Sativa Biosaatgut GmbH
Schmitt Paysage
Tom Pousse Paysage
Véolia

BIEN-ÊTRE & SANTÉ

Aromisland
Association ALEZY Ô3SPAS Cabinet
Hypnose / Coach PNL
Association de Naturopathie Essentielle
Association Française d'Ortho-Bionomy®
Association Méditation Sahaj - Sahaja Yoga
C.E.S. Psychonomie
Centre Phi
Christophe Feutry
Edith Fischer
Forces de Vie - Constellations Familiales et Systémiques
Hypnose pour une Nouvelle Vie
KinéÔsens
Librairie Ecce Terra - La Verrière de Barr
Life's Code - Oko - Holiste
Ondiag - Kuhn Matthieu
Ozenbiotec
Samadeva
SAS Lighthouse
Schluth Nadine
Se Minéraliser.com
Soriavie
Teraforce
Thibault Mengin
Vecteur Energy

MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Agricola San Lorenzo
Association pour la culture Bio-Dynamique d'Alsace et de Lorraine
Brasserie l'Altruiste
Confitures Paulen Nicolas
Courela Do Zambujeiro
Demeter
Domaine des Hautes Blâches
Essentiel'Hop
Ferme de Truttenhausen
Ferme du Kikiriki
Ferme Saint Blaise
Fertifred
GAEC L'Abeille Bleue
Gie Pam Alpines
Le Prélude des Beiner

Le Rucher du Pays Libre
 Les Chats Teigneux
 Les Ruchers de la Source
 Les Vergers d'Arlette
 Les Vergers de la Guippe
 Mathieu Spindler
 Mosell'Ane
 O'Maribelle - Paysan Glacier Bio
 Ruches Ehrard
 Terre de Liens Alsace

RESTAURATEURS

Bärr Nomade
 Ferme Albrecht
 Ferme des Hutten
 Les P'tits cueilleurs du Vert Mont
 L'Essentiel chez Raphaël
 Thierry Schwartz, la boulangerie
 Traiteur Eveil des Sens

CHALETS VITICULTEURS

Château les Minauderies
 Chateau Terre Forte
 Morvan Edith
 SCEA Château Cajus

LA YOURTE CRÉATIVE

Ateliers Turmgaessel
 Dernières Nouvelles d'Alsace
 Fréquence Verte
 Lycée Agricole d'Obernai / CSA Paysage
 Taktik Eco

PAVILLON DES P'TITS LOUPS

Babychou Services Obernai
 Ecolojeux
 Le Monde de Nalou
 L'Ecole Buissonnière
 Zen You

INFOS PRATIQUES

Lieu

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

Dates et horaires

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 septembre 2025 de 10h - 19h

Tarifs

Entrée **GRATUITE**

-  pour TOUS les 19, 20 et 21 septembre tous les matins jusqu'à 12h
-  pour les visiteurs venant à vélo
-  pour les visiteurs venant en train (sur présentation à l'entrée de leur titre de transport)
-  pour les moins de 12 ans

À partir de 12h, plein tarif : 6 €

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



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

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



Accès au salon



À VÉLO : Un parking à vélo est mis à disposition des visiteurs gratuitement dans l'enceinte du salon. Cette année, il sera géré par des bénévoles de l'association Eco-mobilité Obernai. **Entrée gratuite au salon pour les personnes venant à vélo.**



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



EN VOITURE : plusieurs parkings à proximité



Navettes gratuites les samedi et dimanche après-midi entre le parking de l'hôpital et l'entrée du salon. Des bénévoles assurent l'orientation et l'information des visiteurs.

Pour étudier toutes possibilités de déplacement et d'accès à Obernai (train, co-voiturage, bus...), rendez-vous sur www.fluo.eu



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



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

BiObernai

19 | 20 | 21 SEPT 2025

10h > 19h



Plan arrêté au 22/08/2025

BiObernai en bref

Lancé en 2004, BiObernai est devenu au fil des années le rendez-vous de référence du bio, de l'agriculture durable et des modes de vie écoresponsables dans le Grand Est. Ce salon à ciel ouvert, qui se tient chaque année à la mi-septembre à Obernai, charmante cité médiévale située sur la route des vins d'Alsace à 25 km de Strasbourg, propose bien plus qu'un simple événement grand public : c'est une véritable immersion dans l'univers du "vivre bio", dans une ambiance conviviale et engagée.

Fondé par Maurice Meyer, agriculteur maraîcher en biodynamie depuis plus de 30 ans, BiObernai défend depuis plus de deux décennies une vision éthique et humaniste de la transition écologique. Depuis 2023, les organisateurs ont volontairement souhaité réduire le nombre d'exposants de 260 à 180, privilégiant un événement à taille plus humaine, permettant des rencontres et échanges plus sereines avec le public.

Ces exposants, principalement régionaux – producteurs, artisans, distributeurs, associations, structures institutionnelles – sont tous rigoureusement sélectionnés pour la qualité de leurs produits ou prestation et leur éthique. Tous sont animés par une volonté commune : informer, transmettre et sensibiliser autour des enjeux agricoles, alimentaires, environnementaux et sociétaux.

Porté par une centaine de bénévoles et soutenu par des partenaires fidèles tels que la Région Grand Est, la Collectivité Européenne d'Alsace, la Ville d'Obernai et un large réseau d'acteurs économiques et associatifs, BiObernai accueille en moyenne 20 000 visiteurs à chaque édition. Le salon se distingue par sa programmation vivante et intergénérationnelle : conférences, ateliers, animations pédagogiques, démonstrations métiers, concerts, le tout dans un esprit festif et familial.

Chaque édition met à l'honneur une thématique forte et actuelle, en lien avec les mutations de nos modes de consommation, du monde agricole, la souveraineté alimentaire, le bien-être animal, ou encore l'innovation responsable. À travers cet événement, BiObernai incarne des valeurs essentielles : la solidarité, la coopération, la résilience, le respect du vivant – des valeurs qui résonnent plus que jamais en 2025.

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