



BiObernai

Le Salon de l'Agriculture bio, de la Terre et des Hommes

13, 14 et 15 septembre 2024 | 10h > 19h | Obernai

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

Communiqué de presse
Juillet 2024

INFOS PRATIQUES

Dates et horaires :

13, 14 et 15 septembre 2024
de 10h à 19h

Tarifs inchangés :

Entrée libre pour tous,
chaque jour jusqu'à 12h

Plein tarif 6€

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

Gratuit les 3 jours pour les
- 12 ans, personnes venant
à vélo ou en train sur
présentation du titre de
transport.

**Programme complet et liste des
exposants sur biobernai.com**

Contact presse :

Eve E. Lévanen • Alsace Bio

06 17 01 09 26

eve.levanen@alsacebio.com

Visuels sur demande

www.biobernai.com

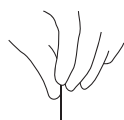
La 21^{ème} édition du salon BiObernai se tiendra du 13 au 15 septembre 2024 à Obernai. Après une 20^{ème} édition festive en 2023 célébrant deux décennies de promotion d'une culture « bio » devenue un mode de vie pour de nombreux adeptes d'une vie plus saine, BiObernai revient cette année avec un format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

À la source du Bio, la Biodynamie !

Un programme de conférences, d'ateliers pratiques et de ciné-échange pour découvrir et mieux comprendre ce type d'agriculture holistique

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

Pour ce faire, BiObernai nous convie donc à un voyage dans l'univers de l'agriculture biodynamique, source de l'agriculture bio telle que nous la connaissons aujourd'hui. Peu de personnes savent en effet que l'agriculture biologique telle que nous la pratiquons aujourd'hui repose sur les principes simplifiés de la biodynamie.



Thierry Schwartz

TABLE NATURELLE



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

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

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

Des ingénieurs et chercheurs seront présents sur le salon pour y présenter le fruit de leurs travaux et études. Par ailleurs, un programme de conférences et d'ateliers pratiques de qualité a été élaboré en partenariat avec Demeter France et le MABD (Mouvement pour l'agriculture biodynamique).

Durant les 3 jours, le dernier film documentaire de Guillaume Bodin "Vignerones" (réalisateur engagé auteur des documentaires "Insecticide mon amour" et "Zéro Phyto, 100% bio") sera projeté chaque fin de journée et suivi d'un temps d'échanges dégustations. "Vignerones" dresse un très beau portrait de femmes vigneronnes, cultivant chacune à leur façon leurs vignes selon les principes de la biodynamie.

Les visiteurs auront ainsi l'opportunité d'explorer en profondeur cette méthode agricole à travers divers angles : scientifique, empirique, pédagogique et même ludiques à travers des animations proposées par Demeter France (jeu concours, parcours ludique à travers le salon...) avec, à la clé, des cadeaux à gagner.

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

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

Présent durant les trois jours avec son équipe, le chef partagera son expertise et sa passion pour une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et savoureusement créative. Deux masterclasses autour des vins nature et biodynamiques seront animées les samedi et dimanche matin par Cyril Kocher, élu meilleur sommelier de France au Guide Michelin 2023 et sommelier au restaurant Thierry Schwartz.

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



À propos de BiObernai

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

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

Pour plus d'informations :
www.biobernai.com

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

BiObernai 2024 : 160 exposants de qualité et un programme complémentaire pour tous les âges et toutes les attentes

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

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

Les amateurs d'art pourront explorer l'univers artistique de Séverine Denizot. Certaines de ses œuvres, exclusivement réalisées à partir d'éléments glanés au fil de ses balades dans la nature, seront exposées sous la Halle Gruber. Les passionnés de thé pourront participer à des ateliers de dégustation (gratuits) proposés par les Jardins de Gaïa. Chaque après-midi, de grands thés cultivés en biodynamie seront présentés au salon de thé sous la Halle Gruber.

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

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

Merci à nos partenaires 2024

