



Communiqué de presse
Juillet 2025

INFOS PRATIQUES

Dates et horaires :

19, 20 et 21 septembre 2025
de 10h à 19h

Entrée libre et gratuite

chaque jour jusqu'à 12h

Gratuit pour les -12 ans,
pour les visiteurs venant à
vélo (parking sécurisé dans
l'enceinte du salon).

Tarifs à partir de 12h :

6 euros / 3 euros

(Tarif solidaire pour per-
sonnes sans emploi, à mobi-
lité réduite)

Infos et programme détaillé
sur : www.biobernai.com

Contact presse :

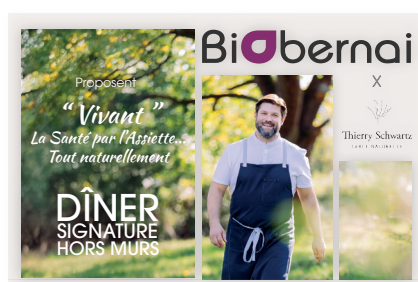
Eve E. Lévanen • Alsace Bio

06 17 01 09 26

eve.levanen@alsacebio.com

Visuels sur demande

www.biobernai.com



BiObernai

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

19, 20 et 21 septembre 2025 | 10h > 19h | Obernai (67)

22^{ème} édition de BiObernai : Et si une bonne santé commençait dans l'assiette ?

Du 19 au 21 septembre 2025, le parking des Remparts à Obernai accueillera la 22^{ème} 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 **IKIGAÏ-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 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 naturel permettront au public de découvrir des approches complémentaires pour améliorer son équilibre physique et émotionnel : méditation, Qi Gong (Lou Yong Tao Tō 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 Géranioms**, 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...

Zéro déchet, 100 % pratique :

des ateliers DIY pour apprendre à consommer autrement !

Un programme d'ateliers DIY Zéro Déchet proposé et animé par **Christelle Bigand** de **Taktik-Eco** invitera petits et grands à passer à l'action !

En 20 à 30 minutes, Christelle apprendra aux participants à fabriquer des produits du quotidien : cosmétiques naturels, produits d'entretien écologiques, alternatives durables au jetable... Chaque atelier, limité à 12 participants, sera proposé à 5€ (6€ pour l'atelier après-shampooing démêlant), dans l'ambiance conviviale de la Yourte créative. Ateliers accessibles à tous. Repartez avec vos créations, des astuces concrètes et l'envie de consommer autrement !



**Merci à nos
partenaires 2025**



ÉVÈNEMENT BONUS

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 s'est naturellement imposé tant les valeurs portées par les deux événements résonnent : respect de la terre, lien au vivant, transmission et humanité. La 4ème édition de ce Forum se tiendra du 19 au 21 septembre 2025 à Strasbourg, aux mêmes dates que Biobernai. À cette occasion, Biobernai aura l'honneur d'accueillir, lors de son inauguration officielle le vendredi 19 septembre à 12h, 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.

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.



À propos de Biobernai

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 sereins 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. En savoir plus : www.biobernai.com