

Associations

Ateliers permanents

Espranto

Soins énergétiques

Vannerie

Découverte des plantes sauvages comestibles

Améliorer sa vie avec les constellations

Pelettes

Comédie

Le bénévolat

Le retour du loup en France

Marchés de producteurs bio

Forum alimentation bien-être

Écotobar

Carrousel à pédales pour enfants

Qu'est-ce qu'il y a dans mon assiette?

la Visite ferme bio

Arnaud Billaud
Les Biochambres +
BIOCHAMBRES
DE CHARENTAIS

10h00 **Ouverture du marché bio** avec plus de 50 exposants

10h30 **Conférence** introduction à la biodynamie par **Michel Augé** (vigneron biodynamique en séchoie) et l'alimentation selon les principes de **Rudolf Steiner** par **Gilles Chatelein** (généraliste)

10h30 **Atelier cuisine** animé par **Bernard Charrel**, chef du restaurant « Les chandelles gourmandes » à Laroque

12h00 **Inauguration** et vente de l'amitié

12h30 **Restauration bio**, vous composez votre menu auprès des producteurs présents.

14h30 **Conférence-débat** du docteur **Lylsan Le Gall** auteur du livre « Manger bio c'est pas du kush! » - Quel contenu choisir pour mon assiette et celle de mes enfants?

15h00 **Atelier cuisine** - Plantes sauvages - proposé par **Elsa Delheyne** (Kalia)

15h30 **Table ronde** sur l'alimentation animée par **Thierry Charoye** (journaliste), avec la participation du docteur **Lylsan Le Gall**, **Bernard Charrel** (restauranteur), **Stéphane Leblanc** (marché bio), **Bruno Bardon** (producteur de lait bio), **Benoît Chevassus** (producteur de viande bovine bio et Président du GDA8-36) et **Jean Pellgrin** (maitre du Painnet) et un cuisinier en collectivité.

17h00 **Animation musicale** musique folk avec le groupe **Ch'è Berry**.

Animation libre à partir de
la cuisine en fête
par la Cie Le Néon à Paris

Remerciements: Communes de Clon et de Châtillon-sur-Indre - Comité des Mées de Clon - Club phono de Clon (pour la couverture médiatique) - Équipe bio de Châteaufort et tous les généreux bénévoles.