

Au programme

BIO-WALDO

Tout au long de la journée

- > Marché BIO paysan et local
- > Buvette et restauration BIO
- > Animation musicale par Cédric MARTIN et Sébastien BENOIT
- > Coin enfant Kapla® et magazines La Salamandre dans la salle

Animations ponctuelles (nombre de places limité)

- > 10h30 Inauguration et chorale de Waldolwisheim
- > 11h-12h Discussion autour de « La place des 7 céréales dans l'alimentation moderne », par Martine HOLVECK, traiteur bio
- > 14h-15h Conférence «Les pesticides dans nos eaux : exposition invisible, enjeux collectifs», par Gwenaël IMFELD, Directeur de Recherche au CNRS à Strasbourg (Durabilité, Devenir des pesticides, etc)
- > 14h-15h30 Séance art-thérapie « Accueillir l'automne en soi » pour adultes et enfants à partir de 14 ans
- > 14h-15h30 Atelier enfants « A la découverte des traces et indices de présence laissés par la faune locale », avec l'association Les Piverts
- > 16h Initiation pour tous au bal folk avec Cédric MARTIN et Sébastien BENOIT

Les organisateurs



Avec le soutien de



Dans le cadre du



Envie Impression - 67120 Molshheim - Ne pas jeter sur la voie publique.

MARCHÉ des
PRODUCTEURS
BIO

30^{ème} édition

BIO-WALDO



Dimanche 5 octobre 2025

à partir de 10h - Place de la mairie à

WALDOLWISHEIM

Près de Saverne

ENTRÉE LIBRE

Repas bio par la Ferme de la Coccinelle,
conférence, ateliers pour petits et grands,
animation musicale...

Inscription ateliers →



Renseignements au 03 89 24 45 35 - bioenalsace@biograndest.org

Les exposants

Les produits proposés sur le marché et pour les repas sont tous issus de l'agriculture biologique.

AGROTONOME

HAGUENAU
Tél. 06 79 62 13 09
Email : contact@agrotonome.com
Jarres d'irrigation ollas, potagers-composteurs, lombricomposteurs, pièges à limaces, abreuvoir à insectes...

ALSACE NATURE

GROUPES LOCAUX MOSSIG, SAVERNE ET KOCHERSBERG
Tél. 03 88 37 07 58
Email : siegeregion@alsacenature.org
Brochures d'informations sur les activités de l'association et documentation sur la nature, outil pédagogique sur reconnaissance des arbres et arbustes, livres

ARTISANS DU MONDE

SAVERNE
Tél. 09 61 29 70 28
Email : adm-saverne@orange.fr
Café, sucre, thé, tisane, épices, riz, chocolat, fruits secs, quinoa

ASSOCIATION POUR LA CULTURE BIO-DYNAMIQUE D'ALSACE ET DE LORRAINE

STUTZHEIM
Tél. 06 33 49 35 18
Email : acbdal@orange.fr
Biodynamie

BIO N'ESSENCE

KERTZFELD
Tél. 06 26 29 07 09
Email : nat.woehrel@laposte.net
Olives, huiles d'olives, fromage, fruits et légumes, fruits secs

BRASSERIE BLESSING

WALDHAMBACH
Tél. 06 89 09 22 08
Email : contact@brasserieblessing.fr
Bières artisanales

CHEVRERIE DU WINDSTEIN

WINDSTEIN
Tél. 07 70 16 54 64
Email : morgane.ball8@gmail.com
Fromages de chèvres, yaourts

CHOCOLATERIE DU PRE

HENGWILLER
Tél. 03 88 70 82 16
Email : chocolateriedupre@gmail.com
Chocolat

CONFITURES PAULEN

GEISWILLER
Tél. 03 88 80 71 78
Email : confiture.paulen@yahoo.fr
Confitures, gelées, sirops, pesto à l'ail des ours, jus de pomme

DES DEUX AILES

STRASBOURG
Tél. 06 68 54 34 70
Email : dufourchantal@orange.fr
Livres jeunesse et adulte sur le jardin et la nature et marionnettes animaux

DOMAINE EDELWEISS HUBERT BLUMSTEIN

CHÂTENOIS
Tél. 06 81 54 82 95
Email : domaine-edelweiss-blumstein@orange.fr
Vins et crémants d'Alsace, vendanges tardives, jus de raisin

EARL DIETRICH LUCIEN ET FILS

SIGOLSHEIM
Tél. 06 09 47 07 04
Email : theo.dietrich3@free.fr
Vin et Crémant

EARL DU WANGENBERG

WASSELONNE
Tél. 07 71 87 01 09
Email : fermeduwangenberg@gmail.com
Bocaux à base de viande bovine, saucissons et viandes séchées

EARL LE PANIER DU JARDIN D'AGNÈS

ITTLENHEIM
Tél. 06 08 21 54 68
Email : vin.scho@wanadoo.fr
Légumes et fruits de saison

EARL LUDWIG

ERNOLSHEIM-LÈS-SAVERNE
Tél. 06 88 41 44 51
Email : ludwig.perrine@wanadoo.fr
Viande, jus, fruits

EDITIONS MAIDELE

STILL
Tél. 07 88 51 44 20
Email : lagitedulocal@gmail.com
Dessins, livres, posters

EPICERIE DES PETITES FEES

SÉLESTAT
Tél. 06 95 24 81 18
Email : epiceriedespetitesfees@gmail.com
Cosmétiques naturels, crèmes de soin, savons, sirops

FERME DU KIKIRIKI

GOXWILLER
Tél. 07 87 54 03 20
Email : fermedukikiriki@gmail.com
Pains au levain cuits au feu de bois, brioches, farines, pâtes, jus de fruits

FERME DU MARAIS VERT

WILWISHEIM
Tél. 06 25 26 49 07
Email : fermedumaraisvert@gmail.com
Poulets et œufs

FERME DE TRUTTENHAUSEN

HEILIGENSTEIN
Tél. 09 78 80 39 93
Email : ferme-truttenhausen@protonmail.com
Fromages, pestos, tisanes, épicerie

FERME HERRMANN - LES JARDINS GOURMANDS

DUNTZENHEIM
Tél. 06 33 44 51 83
Email : fruits.herrmann@orange.fr
Pommes, poires, jus et nectars

FERME LISEL

WEYER
Tél. 06 66 67 55 80
Email : aureliequirin@hotmail.fr
Fromages de brebis, légumes

GAEC LE RUCHER DU PAYS LIBRE

FRÉLAND
Tél. 03 89 78 54 72
Email : gotorbe.olivier@orange.fr
Miels, pollen, propolis, pain d'épices

LA FERME AUX 7 GRAINS

SEEBACH
Tél. 03 88 54 84 04
Email : daniel_starck@orange.fr
Pains au levain, brioches

LE PRELUDE DES BEINER

BOURGHEIM
Tél. 06 47 85 17 66
Email : info@vins-beiner.com
Vins d'Alsace et huiles de tournesol, colza et chanvre

LES ABEILLES DE CORENTIN

LICHTENBERG
Tél. 06 34 15 18 00
Email : buckfast71@gmail.com
Miels (acacia, tilleul, fleurs liquide et crémeux, chataignier, sapin, forêt)

LES LÉGUMES DU MOULIN

NORDHOUSE
Tél. 06 28 19 00 07
Email : leslegumesdumoulin67150@gmail.com
Pommes de terre

LES MOELLEUX DU HECKELAND

MARMOUTIER
Tél. 06 17 18 83 73
Email : moelleux@netcourrier.com
Fruits moelleux, fruits séchés (noix, cuir), herbes séchées (ortie, origan, ail des ours), goûters fruités (gelées de fruit, pâtes de fruit)

LES VERGERS D'ARLETTE

VOELLERDINGEN
Tél. 03 88 00 07 91
Email : carrier.gege@wanadoo.fr
Jus, eaux de vie, liqueurs, bières, confitures, sirops, cidre, vinaigre, fruits...

PEPINIERE DU HANFGRANVA

MUSSIG
Tél. 06 74 59 40 34
Email : contact@pepiniere-hanfgranva.fr
Arbres, arbustes, lianes et petits fruits pour haie, verger et jardin-forêt

TERRE DE LIENS ALSACE

COLMAR
Tél. 09 70 20 31 31
Email : alsace@terredeliens.org
Association

Restauration par la Ferme de la Coccinelle

- Assiette paysanne : camembert du Ried, tomme fermière, rillettes de poulet, pâte de campagne, houmous et pickles d'oignon
 - Plat chaud : poulet à l'estragon, Kaesknepfle et tomate façon provençale (formule végétarienne disponible)
 - Dessert : moelleux aux pommes ou sablé breton
- Tickets en vente sur place à l'entrée de la salle.