

Au programme

BIO-WALDO

Tout au long de la journée

- > Marché BIO paysan et local
- > Buvette et restauration BIO
- > Présentation de techniques et métiers anciens (fauchage, préparation de l'outil, bans à planer, tricot...)
- > Animation musicale par Cédric MARTIN et Sébastien BENOIT
- > Coin enfant Kapla® et magazines La Salamandre dans la salle

Animations ponctuelles

- > 10h30 Inauguration et chorale de Waldolwisheim
- > 11h-12h Conférence « Accueillir les auxiliaires au jardin : ces alliés précieux », par Jean BECKER, maraicher bio à Ingwiller
- > 14h-15h Conférence « La permaculture au jardin : cultiver avec la nature », par Corinne BLOCH, Les Ateliers de la Terre

Cet accompagnement a été pris en charge par le SMICTOM de Saverne dans le cadre de son partenariat avec Éco-Manifestations Alsace.



Les organisateurs



Bio en Grand Est



Bio en Alsace
LES PRODUCTEURS DE LA RÉGION



Waldolwisheim



Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



Avec chaque jour dans votre intérêt et celui de la société



ALSACE
RÉGION

Dans le cadre du



POLITIQUE ALIMENTAIRE NATIONALE

Envie impression - 67120 Molsheim - Ne pas jeter sur la voie publique.

MARCHÉ des
PRODUCTEURS
BIO

BIO-WALDO

31^{ème} édition



Dimanche **4 octobre 2026**
à partir de 10h - Place de la mairie à
WALDOLWISHEIM
Près de Saverne

ENTRÉE LIBRE

- repas bio par la Ferme de la Coccinelle,
- conférences,
- démonstrations de techniques et métiers anciens,
- animation musicale ...



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

Les exposants

AGROTONOME

HAGUENAU
Tél. 06 79 62 13 09
Email : contact@agrotonome.com
Jarses 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 : actu@alsacenature.org
Livres et documentation sur la nature

ARTISANS DU MONDE

SAVERNE
Tél. 06 22 22 27 50
Email : georgettedanner@hotmail.com
Produits du commerce équitable : café, thé, sucre, chocolat, épices

ASSOCIATION NATURE ET PROGRES

HEILLECOURT
Tél. 06 86 04 26 37
Email : papillon.orange@orange.fr
Information sur l'Association, vente de revues et de livres sur le jardinage et la cuisine

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

STUTZHEIM
Tél. 06 75 11 58 46
Email : acbdal.presidente@gmail.com
Livres et promotion de la 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 LES SEMBLABLES

MIETESHEIM
Tél. 03 69 13 88 97
Email : contact@brasserie-semblables.fr
Bières, limonade

CHEVRERIE DU WINDSTEIN

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

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

CHOCOLATERIE DU PRE

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

CONFITURES PAULEN

GEISWILLER
Tél. 06 81 06 47 66
Email : confiture.paulen@yahoo.fr
Confitures, sirops, pesto à l'ail des ours

DOMAINE EDELWEISS

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

EDITIONS BAILLY

STRASBOURG
Tél. 06 68 54 34 70
Email : dufourchantal@orange.fr
Livres et marionnettes

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 : fermeuwangenberg@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
Jus de la ferme, fruits, publicité pour le magasin de vente de viande

EDITIONS MAIDELE

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

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 DE TRUTTENHAUSEN

HEILIGENSTEIN
Tél. 07 78 80 39 93
Email : ferme-truttenhausen@protonmail.com
Fromages, yaourts, pestos, tisanes, jus, confitures

FERME HERRMANN - LES JARDINS GOURMANDS

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

GAEC LE RUCHER DU PAYS LIBRE

FRÉLAND
Tél. 03 89 78 54 72 ou 06 73 48 46 79
Email : gatorbe.olivier@orange.fr
Miels, pollen, propolis, pain d'épices, cire d'abeille

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 : levent@netcourrier.com
Fruits transformés : moelleux, pâtes de fruit, tisanes...

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
Fruitiers, arbres, arbustes et lianes labellisés Agriculture Biologique, Végétal Local, Matériel Forestier de Reproduction et équivalent Nord Est de la France

SAVONNERIE LES 4 SAISONS

BENFELD
Tél. 07 62 12 61 07
Email : savonnerieles4saisons@gmail.com
Savons et cosmétiques Nature et Progrès

TERRE DE LIENS ALSACE

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

Restauration par la Ferme de la Coccinelle

- » **Assiette paysanne** : Lieberain (type munster), tomme fermière, rillettes de porc, pâté de campagne de poulet, salade de courgettes (formule végétarienne disponible)
 - » **Plat chaud** : lasagnes de bœuf et salade de tomates (formule végétarienne disponible)
 - » **Dessert** : fromage blanc fermier, compotée de mirabelles et crumble
- Tickets en vente sur place à l'entrée de la salle.**