



26^{ème} Fête de la Bio À Saint-Germain-Laprade

Pour commencer les festivités

Soirée-discussion :

« La consommation positive. Comment orienter nos achats dans une démarche responsable et durable ? »



>> **Vendredi 9 octobre à 20h30** **au centre culturel de Saint-Germain-Laprade**
venez échanger en présence d'agriculteurs et d'élus de la commune

Dimanche 11 octobre 2026 de 10h à 18h

Grand marché Bio et écologique :

Toute la journée, dans le centre bourg de Saint-Germain-Laprade
Environ **70 exposants** (voir la liste au dos du programme)



Restauration Bio :

À choisir sur les stands des exposants, il y en aura pour tous les goûts !
(Retrouvez la liste au dos du programme)

Restaurant Le St Germain : Menu Bio pour l'occasion
Réservation conseillée sur place

place de l'Europe

L'Étincelle : crêpes, gâteaux et boissons bio

place de l'Église

Buvette Bio Locale, par Haute-Loire Bio
au profit de l'organisation de la fête de la bio

stand HLBIO

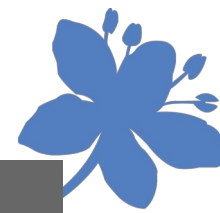
Inscription aux animations

Scannez ce QR-code ou tapez l'adresse suivante :

<https://www.helloasso.com/associations/haute-loire-biologique/evenements/ateliers-de-la-fete-de-la-bio-dimanche-11-octobre-a-saint-germain-laprade>



Retrouvez toutes les actualités de la fête de la bio
sur facebook @hauteloirebio



Programme des animations

L'alimentation bio en fête

10h00 : Atelier enfants (dès 9 ans – 12 places)

Au centre culturel

« L'alimentation saine et durable »

Animés par l'association **ART** (Art, Recherche et Science) avec des jeux et dégustations basés sur la règle des **4 V** : Végétal, Vrai, Varié et Vivant.

Durée Atelier : 1h30

Gratuit **sur inscription** (les enfants peuvent y assister sans les parents)



11h00 : Atelier adultes (15 places)

Au centre culturel

« Œnologie Dégustation de vins bio »

par la Cave de la Chèvrerie. Dégustation de 3 vins bio.

Durée Atelier : 1h00

10€ par personne **sur inscription**



14h30 : Atelier enfants (dès 9 ans – 12 places)

Au centre culturel

« L'alimentation saine et durable »

Animés par l'association **ART** (Art, Recherche et Science) avec des jeux et dégustations basés sur la règle des **4 V** : Végétal, Vrai, Varié et Vivant.

Durée Atelier : 1h30

Gratuit **sur inscription** (les enfants peuvent y assister sans les parents)



15h00 : Démonstration culinaires par Jacques Marcon

au cœur de la foire

Pour regarder et goûter les plats préparés par le chef triplement étoilé de Saint-Bonnet le Froid.

Autres animations – toute la journée

Atelier enfants

« Construction de nichoirs avec la LPO »

stand de la LPO

30 nichoirs seront disponibles à la construction (15 le matin et 15 l'après-midi)

Participation libre **inscription conseillée**



14h00 : Partage

stand du GAEC de l'Artisou

« Les soins naturels aux animaux »

Partage avec les éleveurs de Panser Global : acupuncture, kéfir, plantes médicinales...

Exposition photo "Regards croisés sur la ferme"

stand de la LPO

Exposition inspirée par le réseau Paysan de Nature.

Mise en parallèle des métiers de paysan.ne et des espèces sauvages présentes sur des fermes de Haute-Loire engagées pour la préservation de la biodiversité.

Présentation de chevrettes angora,

stand de la ferme des Chibottes

table de tri du mohair et film sur la transformation de la laine.

Animation musicale

Avec la classe d'accordéon des Ateliers des Arts

