



• GABLEC 41 •
Les Agriculteurs **BIO** de Loir-et-Cher

Où trouver des produits **BIO** dans le Loir-et-Cher?

2023



Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

C'est un mode de production agricole spécifique qui veille à la fois au respect de l'environnement et de la santé humaine et animale, via un cahier des charges aux normes élevées. Il s'appuie sur :

- **Absence d'utilisation d'engrais et de pesticides de synthèse¹** : Ces substances sont reconnues responsables de maladies et de cancers. Elles nuisent gravement à la biodiversité naturelle, pourtant indispensable au maintien durable de la production alimentaire et de l'équilibre des écosystèmes²
- **Non utilisation d'OGM, ni d'exhausteurs de goût, ni de colorants, ni d'arômes chimiques de synthèse¹**
- **Respect du bien-être animal¹**
- **Maîtrise du changement climatique³** (fort taux d'humus dans les sols qui contribue à piéger le carbone)
- **Création d'emploi** : 2x plus qu'en conventionnel en région Centre Val-de-Loire⁴
- **Amélioration de la biodiversité** participant à l'équilibre général de l'écosystème environnant⁵ (implantation de haies, de bandes enherbées, diversité de cultures, travail du sol raisonné)
- **Aménagement diversifié du paysage**

Quels sont les leviers pour produire en agriculture biologique ?

Prévenir plutôt que guérir,

en cultivant des espèces et des variétés diversifiées et adaptées aux conditions locales. Elles nécessitent moins d'apports et de traitements

Maintenir et améliorer la fertilité des sols,

par la rotation des cultures et l'apport d'engrais organiques (type compost) structurant le sol et nourrissant sa biodiversité

Privilégier l'élevage en plein air,

assurer aux animaux une alimentation bio et les soigner par des méthodes complémentaires (homéopathie, phytothérapie, ostéopathie...) plutôt que par des antibiotiques

Lutter de façon naturelle

contre les maladies, ravageurs et autres nuisibles des cultures, en appliquant des produits d'origine minérale ou végétale (cuivre, soufre, argile, purins, décoctions à base de plantes...) ou en introduisant des prédateurs contre les parasites

1. Règlement CE n°834 / 2007

2. Pesticides – Effets sur la santé, Inserm, 2013

3. Stratégie Nationale Bas-Carbone, Ministère de l'Écologie, 2020

4. La pratique de l'agriculture biologique créatrice d'emploi ?, Agreste, 2016

5. Les agriculteurs, gardiens de la biodiversité en milieu agricole, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019

Comment reconnaître un produit BIO ?

Le logo agriculture biologique vous garantit :

- Le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique de la réglementation européenne
- Un aliment 100 % bio s'il n'est pas transformé
- Un aliment composé de plus de 95 % d'ingrédients bio pour les produits transformés

L'« Euro-feuille » est le seul signe de qualité officiel et public à garantir une agriculture respectueuse de l'environnement et du bien-être animal.

LOGO BIO EUROPÉEN

Obligatoire sur les produits alimentaires pré-emballés dans l'Union Européenne

Origine de la matière première agricole

- Nom du pays lorsqu'au moins 98 % des ingrédients en sont originaires

OU

- UE : Union européenne

OU

- NON-UE : hors Union européenne



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX
AGRICULTURE UE/NON UE

Code de l'organisme certificateur

qui a contrôlé le produit

LOGO AB

Facultatif



Certification & contrôles

La certification est délivrée par des organismes certificateurs indépendants, agréés par les pouvoirs publics, pour une durée d'un an. Elle garantit le respect du cahier des charges de la réglementation européenne et du guide de lecture français en vigueur.

Les organismes certificateurs se rendent au moins une fois par an chez l'ensemble des opérateurs de la filière (de la fourche à la fourchette) pour réaliser un contrôle obligatoire. Il peut être complété par d'autres visites inopinées à n'importe quel moment de l'année.



Qu'est-ce que je protège en consommant **BIO** ?

<p>Ma terre</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Maintien de la fertilité et de la structure des sols par des pratiques adaptées: Rotations, engrais verts, amendements naturels... ● Préservation de la vie dans le sol: Non utilisation de produits chimiques de synthèse 	<p>Mon énergie</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Consommation d'énergie indirecte moindre: Interdiction de produits chimiques onéreux en énergie fossiles ● Commercialisation locale privilégiée: Réduction de frais de stockage et de transport
<p>Mon eau</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Limitation du ruissellement et de l'érosion: Amélioration de la structure du sol, implantation de haies ● Préservation de la qualité: Non utilisation de produits chimiques de synthèse (engrais, pesticides, antibiotiques...) 	<p>Ma biodiversité</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conservation de la biodiversité génétique des plantes cultivées ● Préservation de la flore et de la faune sauvage pour créer des équilibres naturels entre auxiliaires et nuisibles
<p>Ma santé et celle des agriculteurs</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Court terme : Diminution des gênes respiratoires et des irritations de la peau et des muqueuses (d'après le ministère de la Santé) ● Long terme : Diminution des risques de cancers et de maladies neurologiques (d'après l'Inserm) 	<p>Mon paysage</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Diversité des cultures ● Création et entretien de haies, prés, cours d'eau naturels



VALLÉE DU LOIR ET PERCHE

1 Ferme de Gorgeat
BOULAI Paul-Emmanuel
 Gorgeat
 41100 Azé
 fermedegorgeat@gmail.com
 06 10 13 01 84
 https://www.fermedegorgeat.com/
 
 > **Viande fraîche et charcuteries**
 Amaps du Loir et Cher
 Jeudi 8h-13h
 Marchés: Vendôme le mercredi après-midi et vendredi matin, Azé le jeudi soir
 Les bios du coin à Naveil, Comptoir des cocottes, Ferme des Perrières
  
 Circuit LPO, Chambres d'hôtes, Table d'hôte

2 Ferme de la Percherie
Hervé JACQUES
Baptiste GOUMAND
 La Percherie, Oigny
 41170 Couëtron-au-Perche
 fermedelapercherie@gmail.com
 06 49 62 03 94 / 06 06 72 76 22
 
 > **Des légumes, du miel (non bio) et de la bonne humeur**
 Marché: Oigny le jeudi
 Boucherie Charcuterie Multiservices Maury à Montmirail
 

3 Ferme du Couëtron
CHAMPDAVOINE Adèle
 La Bonneville - Arville
 41170 Couëtron-au-Perche
 fermeducouetron@gmail.com
 06 63 51 59 78
 
 > **Légumes de saison, volailles, oeufs**
 Amap: GAC de Vendôme
 Vendredi 14h30-18h, samedi 10h-12h30
 

4 Les Jardins de la Rive DE FERAUDY Julie
 42, avenue du Général de Gaulle
 41800 Montoire sur le Loir
 julie.deferaudy@gmail.com
 06 82 02 07 06
 lespaniersduloir.fr
 > **Légumes diversifiés**
 Dépôt de producteurs: Les Paniers du Loir
 Mercredi 17h30-19h
 Marché: Montoire sur le Loir le samedi matin


5 Ferme de Bréviande
DUREPAIRE Sylvie et Jean-Christophe
 Bréviande
 41270 Romilly
 ferme.de.breviande@orange.fr
 02 54 80 63 01
 fermedebreviande.fr
 > **Fromages de chèvre**
 Amap: GAC de Vendôme
 Tous les jours 17h-19h
 Marchés: Vendôme le vendredi matin, Blois vienne le vendredi après midi, Mondoubleau le samedi matin
 Magasins bio Blois et Vendôme, Coccimarket Droué
 
 Circuit LPO

6 Les Guerrières
 41360 Epuisay
 brian.dominique@wanadoo.fr
 06 87 39 92 23
 > **Légumes, viande bovine**
 Vendredi 14h-17h
 Les bios du coin à Naveil, BIOCOOP à Blois


7 GAEC De La Grenne HABERT Denis
 Ferme De Beauchêne
 41270 Chauvigny Du Perche
 gaec.delagrenne@wanadoo.fr
 06 03 72 99 93
 > **Poulets, pintades, autres volailles, œufs, huiles colza et tournesol, lentilles vertes, cidre, vinaigre de cidre, conserveries: pâtés, rillettes, saucisses, lentilles, coq au vin, poulets à la crème, suprême de pintade, sauté de poulet, charcuterie de volailles**
 Amaps: Massy, Arcueil, Bourg La Reine, Blois Sur rendez-vous
 Marchés: Vendôme le mercredi après midi, Orléans le vendredi matin, Blois - Vienne le samedi matin, Mondoubleau le samedi matin, Tours, Amboise
 Les bios du coin à Naveil, BIOCOOP à Blois




3



VALLÉE DU CHER

8 EARL les vergers du bel air SAILLARD Luc

Bel air
41800 Couture sur Loir
vergersdubelair@wanadoo.fr
06 08 70 34 07
02 54 72 47 63
> *Pommes, poires, prunes, cerises, jus de fruits, compotes*
Lundi, mardi, jeudi vendredi de 9h-12h, 13h30-18h, samedi 14h30-18h
Marchés: Montoire le mercredi matin et le samedi, Vendôme le vendredi matin, Bessé sur Braye le samedi

9 La ferme de la Guignière TRUCHARD Antoine

2 la Guignière
41270 Boursay
antoine.truchar@gmail.com
06 60 87 43 41 / 06 76 01 08 08
f i

> *Légumes de saison*

Amap: Bouffry
Vendredi 15h-20h, samedi de 9h-13h (ou sur rendez-vous)
En fonction des récoltes
Accueil en gîte à venir fin 2023

10 Ferme du Petit Pont GUELLIER Elise PORC Julien

Le Petit Pont
41100 Azé
fermedupetitpont@gmail.com
06 27 20 35 18
> *Légumes de saison, fromages de chèvres*
Vendredi de 17h-19h
Marchés: Azé le jeudi après-midi, Vendôme le mercredi après-midi
Les bios du coin à Naveil

11 Les Jardins du Perche ALBEZARD Nathalie

Le Petit Bréviande
41270 Romilly
albezard.robert@orange.fr
02 54 80 68 29
> *Légumes de saison*
Jeudi 14h-18h
Marchés: Vendôme le vendredi matin

12 Ferme de Villavard YVERNEAU Alexandre

1, les bas Genièvres
41800 Villavard
alexandre.yverneau@educagri.fr
06 76 77 15 43
https://www.eleveursbio41.com/
> *Colis d'agneaux*
Les bios du coin à Naveil

13 Ferme des 3 buissons LEROUX Emmanuel

Les Trois Buissons
41360 Lunay
contact@fermedes3buissons.fr
02 54 72 02 17
> *Farines (blé, épeautre, seigle, sarrasin), pains, huiles (tournesol et colza), lentilles, jus de pomme; viande de bœuf limousin (caissettes d'environ 10 kg)*
Marchés: Montoire, Vendôme, Tours
Les bios du coin à Naveil

Ferme pédagogique (atelier de fabrication de pain pour les enfants à la journée)

14 Domaine de la Méchinière FORGUES Valérie

Lieu-dit la Méchinière
route de Saint Aignan
41110 Mareuil sur Cher
contact@domaine-mechiniere.com
02 54 75 15 80
www.domaine-mechiniere.com
f i

> *Vins de cépages rares: 8 cépages sur 12 hectares en Vallée du Cher*

4 couleurs de vins: blanc, orange, rosé et rouge, en AOC TOURAINE et Vins libres de France. Sur rendez-vous

Dégustations, accueil de groupes, étape camping-cars en rive du Cher, à 5 minutes du zooParc de Beauval.

15 Domaine de l'Aumonier CHARDON Sophie et Thierry

44 rue de Villequemoy
41110 Couffy
domaineaumonier@gmail.com
02 54 75 21 83
www.domaineaumonier.com
Facebook

> *Vins Touraine et vins de Loire*
Sur rendez-vous 9h-12h, 14h-18h

Gîtes

16 Domaine SAUVETE SAUVETE Mathilde

15 route des Vignes
41400 Monthou sur Cher
info@domaine-sauvete.com
02 54 71 48 68
www.domaine-sauvete.com
f i

> *Vins blancs, rouges, rosé, effervescent, AOC Touraine, Touraine Chenonceaux, Crémant de Loire, jus de raisins*
Lundi au samedi, 10h-12h, 14h-19h (18h de novembre à mars)

Flânerie – Visite guidée vignes / chai / dégustation en compagnie de la vigneronne, chasse au trésor, jeu de pistes dans les vignes et autres activités oenotouristiques. Toute l'année sur réservation, voir site internet.

17 MORANTIN Noëlla

24 bis rue Nationale
41140 Thésée La Romaine
noellamorantin@gmail.com
06 63 26 83 17
i

> *Vins*

Sur rendez-vous

18 Clos Roussely ROUSSELY Vincent

11 route Du Chateau
41400 Angé
contact@closroussely.fr
02 54 32 86 46
Closroussely.fr
Facebook, Instagram

> *Vins*

Lundi au samedi 10h-12h, 14h-18h30

19 Domaine TARDIEUX-GAL TARDIEUX Simon

35 rue des Charmoises
41140 Thésée
domainect41@gmail.com
06 84 75 84 73
www.tardieux-gal.fr

> *Vins*

Lundi au vendredi 8h-17h30, samedi 14h-17h30
Marché: Blois, place Louis XII, le samedi matin
Biocoop de Montrichard, de Blois et de Saint Gervais la Forêt
37: Biocoop d'Amboise, Biolinet à Montlouis sur Loire et Les Cardeux à Nouan les Fontaines
45: So. Bio d'Orléans et de Pithiviers.
La Ferme des Perrières à Saint Privé Saint Mesmin
18: La Ferme des Places à Saint Laurent et Le Tacot Berrichon à Nancay

Restaurants: Archimède à Saint Aignan sur Cher, Les Trois Chemins à Saint Aignan sur Cher





VALLÉE DE LA LOIRE

20 La ferme des Villes Rays
LEBRETON Pierre-Emmanuel
150 route de fleury
41150 Mesland
lebretonpierreemmanuel@
hotmail.com
06 60 09 01 11

f
> *Légumes diversifiés de saison*
L'AMAP Meslandaise
Épicerie de la vallée à Monteaux

21 Les Eleveurs Bio du Loir-et-Cher
HAHUSSEAU Maxime
8 rue Saint Germain
41220 Saint Laurent Nouan
maxime.hahusseau@gmail.com
06 83 43 66 87
<https://www.eleveursbio41.com/>

> *Viandes de boeuf, porc, veau et agneau en colis*
Amaps : Mer, Vineuil, Lamotte, Cléry, Beaugency, Sandillon, Vendôme
Sur commande mensuelle

22 Mémé dans les orties
BOURNEZ Mélanie
La Guilbardière
41120 Monthou sur Bièvre
memedanslesorties41@gmail.com
<https://www.facebook.com/memedanslesorties41/>

f
> *Infusions, sirops, gelées, pestos, sels aromatiques...*
Amaps : Orchaie, Vineuil, Mesland, Chitenay, Mont-Près-Chambord, Mer, Vendôme.
Blois, place Louis XII, le samedi matin
Épicerie Bonne Mine à Landes-le-Gaulois), Passeur de Loire à Chaumont-sur-Loire, Biocoop Vendôme et Montrichard, La ruche qui dit oui Blois-Onzain, Magasin de producteur De Mes Terres à Amboise, Vrac 2 line à Cloyes-sur-Loir, Vival à Contres

23 La Ferme de la Cour
FOUCHAULT Victor et
PATISSIER Nicolas
22, rue Fernand Boulon, Seillac
41150 Valloire sur Cisse
lafermedelacour@gmail.com
06 89 24 61 15 / 07 83 87 84 63

f
> *Légumes secs, quinoa, farine, viande d'agneau*

Amaps : Mesland, Mont-près-Chambord (légumes secs), Orchaie (viande)
Nous contacter par mail pour être informés des distributions d'agneau et des ventes de légumes secs.
Biocoop Montrichard, épiceries Bonne Mine Landes-le-Gaulois et Au Passeur de Loire Chaumont-sur-Loire, Carrefour Market Blois Quinière. Viande : Biocoops Blois et Saint-Gervais, boucherie de l'hôtel de Ville à Vineuil

24 Jardin de Cocagne de Blois
145 rue de bas rivière
41000 Blois
cocagne@assobiosolidaire.fr
02 54 74 88 31
<https://www.association-biosolidaire.fr/>

f
> *Légumes de saison, fraises et framboises*
Mardi, mercredi, jeudi 9h-18h; vendredi 9h-12h; samedi 9h-13h
Marchés : Blois marché des provinces le jeudi après-midi, quartier vienne le vendredi après-midi, rue des orfèvres le samedi matin

25 Hedgehog & Thistle
BLESSON MAHAIS Julie
La Fontaine - 41190 Santenay
hedgehog8thistle@gmail.com
06 26 67 90 02
www.hedgehog-and-thistle.com

f
> *Farine de sarrasin, Huile de tournesol, Muesli, Fruits de saison...*
Amaps : Mesland, Orchaie
Sur rendez-vous
Épicerie Bonne Mine (Landes le Gaulois)
Sentier de randonnée (Lavoir < > Manoir du Giez)

26 La Ferme de la Guilbardière
La Guilbardière
41120 Monthou sur Bièvre
contact@fermedelaguilbardiere.fr
02 54 44 01 70
<https://www.fermedelaguilbardiere.fr/>

f
> *Lait cru de vache, fromage blanc (faisselle ou battu), fromage frais nature ou aux herbes, autres fromages, nouilles sèches et fraîches, Ravioli, faits avec les blés de la ferme, farines, viande de vache, veau, cochon*

AMAP de la Plage (faverole-sur-Cher), Les Paniers Vinoliens (AMAP de Vineuil), AMAP Terre de Cisse (Orchaie), AMAP de Mont-près-Chambord, AMAP Echo Terre (Chitenay)
Magasin en libre service 24/24
Marché : Blois, place Louis XII, le samedi matin
Biocoop Blois, Saint-Gervais-La forêt, Leclerc Salamandre à Blois, CORA Villebarou, Intermarché Blois, Vineuil, Chailles, Les Jardins de Cocagnes à Blois, Proximarché des Montils, Vival de Cellettes et Contres, Le Fournil 1920 à Blois

f
Accueil pédagogique pour tout public (scolaire ou autre) sur réservation, accueil pédagogique et ludique familial pendant les vacances scolaires, location de salle, circuit LPO, promenade possible toute l'année

27 Les légumes de Masato
FUJISAKI Masato
La Vacquerie
41000 Blois
masafujisaki@gmail.com
06 58 53 85 23

f
> *Légumes asiatiques, exotiques et classiques*
Marchés : Blois le vendredi soir en Blois vienne, Marché Louis XII le samedi matin de mi-avril à mi-décembre

SOLOGNE

28 Les Vergers Du Closeau
DUCROT Laurent
748 route de Villesavin
41250 Mont Près Chambord
lesvergersducloseau@gmail.com
06 40 13 90 73
<https://www.lesvergersducloseau.com/>

f
> *Pommes, poires, fraises, framboises, melons, courges*
Amaps : Mesland, Vineuil, Mont près Chambord, Tenay, Blois, Orchaie
Vendredi et samedi 9h-12h, 14h - 18h
O'Pré des paysans
De mes terres
Épicerie Mavoise
Aliment'erre
Carrefour Market Quinière
Super U Contres
Refuge chauves-souris SFEPM

29 La Ferme De Pan
AVONTS Aymeric
160 chemin de la Châtre lieu-dit La Jaudraie
41200 Pruniers en Sologne
contact@lafermedepan.fr
06 18 04 17 89

f
> *Fromages de chèvre : aop Selles sur Cher, tomme, fromages frais nature et aromatisés, fromages affinés*
Amaps : Blois, Chitenay, Vineuil, Lamotte Beuvron, Mont près Chambord
Mercredi, jeudi et samedi 10h-12h, mardi et vendredi 10h-12h, 17h-19h
Romorantin marché bio 6 fois par an, dimanche matin
Gîtes à la ferme

30 Domaine Tessier
TESSIER Simon
DRANCOURT Marie
3 voie de la rue Colin
41700 Cheverny
contact@philippetessier.fr
02 54 44 23 82
www.philippetessier.fr
f
> *Vins*
Le samedi sur rendez-vous

31 Echinops Graines
PRADIER Laure
7 Les Haies
41230 Lassay sur Croisne
contact@echinops-graines.com
06 41 28 28 96
<https://echinops-graines.com/>

f
> *Graines de fleurs botaniques, sauvages, utiles et originales pour le jardin*
Boutique du Festival International des Jardins du Domaine de Chaumont sur Loire
Pas de visite/vente à la ferme, vous trouverez nos productions sur notre site de vente en ligne.

32 Chez Luguette Bio
La Luguetterie
41200 Loreux
mariannehemon@yahoo.fr
09 67 12 72 00
<https://chezluguettebio.wordpress.com/>

f
> *Légumes de saison*
Amap : Lamotte-Beuvron
Marché : Blois le samedi matin

33 L'Epicourchois
PERCHER Luc
12 Voie de la Marigonnerie
41700 Cour Cheverny
contact@lepicourchois.com
06 85 56 23 63
www.lepicourchois.com
> *Vins Cheverny, Cour-Cheverny, Vins de France*
Sur rendez-vous

34 Domaine Delobel
DELOBEL Sandrine et Benjamin
3 route des souchettes - Ouchamps
41120 Le Controis en Sologne
info@domainedelobel.fr
06 31 36 94 18
www.domainedelobel.fr

f
> *Vins blancs, rosé et rouges, AOC Touraine et AOC Touraine Oisly*
Sur rendez-vous par téléphone ou mail
Cavistes et Restaurants
Vente à distance : commande par mail ou via le site internet

35 EARL De Vazelle
HIBRY Dimitri et Cyrielle
lieu Dit Vazelle
41130 Billy
gaecdevazelle@yahoo.fr
07 87 37 43 25
> *Légumes de saison*

Amaps : Romorantin
Mardi et vendredi 17h-19 h
Marchés : Romorantin le mercredi et le samedi matin, marché bio 6 fois par an, dimanche matin

Quelques chiffres de l'agriculture BIO en Loir-et-Cher

43 % des œufs
 30 % des légumes frais
 20 % du vin de la région
 12 608 ha = 4,3 % de la surface agricole utile totale
 287 fermes = 9,9 % des fermes
 Source : Agence Bio 2021

Index par type de productions BIO dans le Loir-et-Cher

Fruits, légumes

2 3 4 6 8 9 10 11 20 22 24
 27 28 31 32 35 38 39 41 42 44 46
 47 49 52 53 54 55 56 57 58 59

Viandes

1 6 12 13 21 23 26 36 43 50 56

Œufs et volailles

3 7 43 53 58

Produits laitiers

5 10 26 29

Céréales, farines et pain

13 23 25 26 49 59

Légumineuses

7 13 23 49 59 60

Produits de la ruche

37 42

Vins

14 15 16 17 18 19 30 33 34 40 45
 48 51

Autres produits transformés

1 7 8 22 25 26 36 42 43 54 59
 60

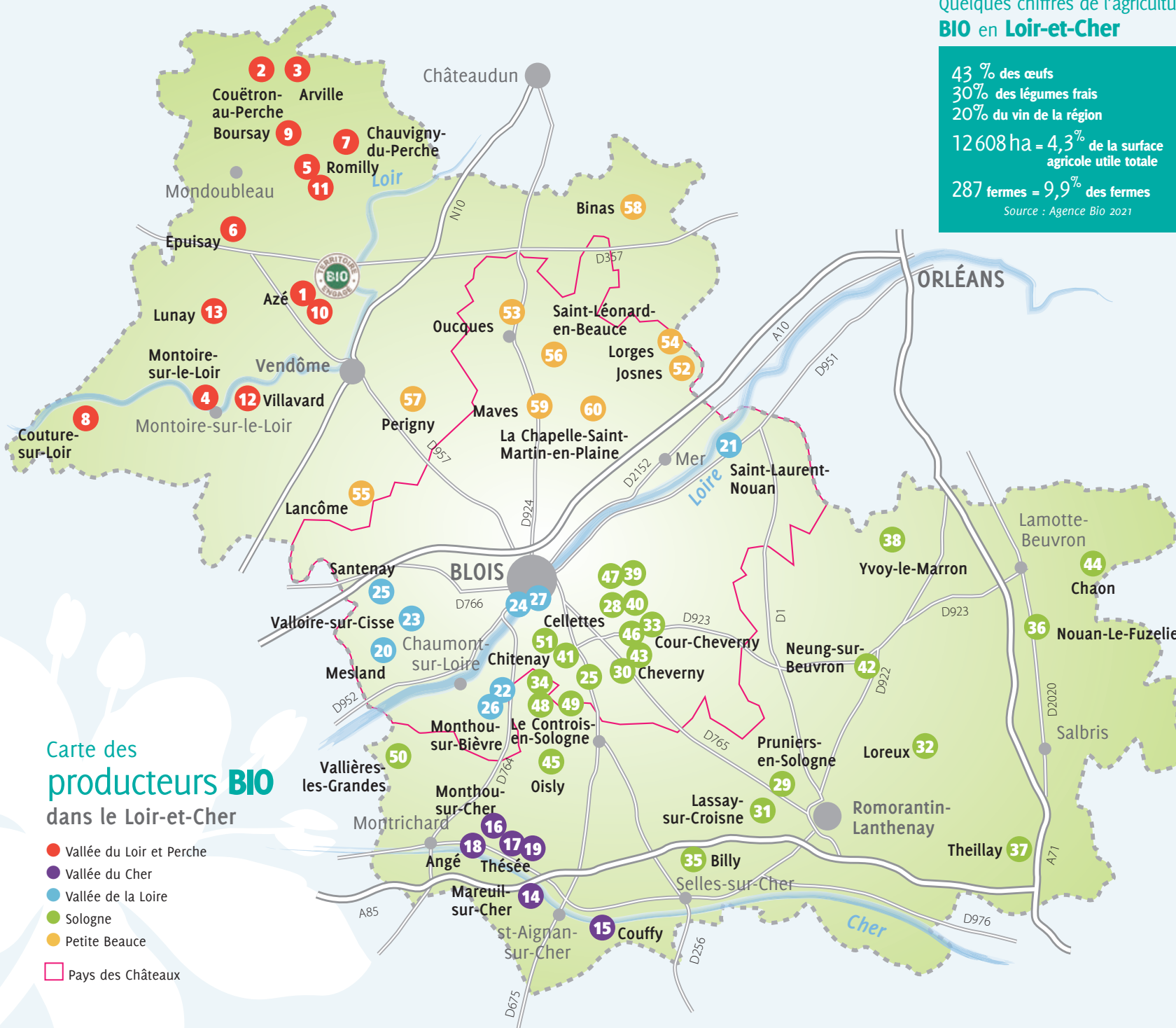
Accueil pédagogique et animations

13 14 16 26 41 42 43 47 50 60

Hébergement

1 9 15 29 45

Les producteurs présents sont les adhérents au GABLEC en agriculture biologique et en conversion qui ont accepté de participer financièrement à la création de ce guide.



Carte des producteurs BIO dans le Loir-et-Cher

- Vallée du Loir et Perche
- Vallée du Cher
- Vallée de la Loire
- Sologne
- Petite Beauce
- Pays des Châteaux



38

42

41

49

46 DESNOUES Jean-Michel

3 voie de la germoniere
41700 Cour Cheverny
jean-michel.desnoues@orange.fr
06 72 63 24 05

f
> *Légumes de plein champ*
Mercredi et vendredi 18h30-20h30
Marché: Cour cheverny le vendredi matin.

50 EARL La Gendrie

BARBOUX Stany
La Gendrie
41400 Vallières Les Grandes
stany.barboux@orange.fr
06 72 08 02 25

https://www.fermedelagendrie.fr/
> *Porc gascon (colis de 2 ou 4 kg)*
Sur rendez-vous
Au Passeur de Loire, Chaumont-Sur-Loire
f
Visites de la ferme

47 La ferme des Varennes
SLOSSE Florian

250 bis la petite rue
41250 Mont Près Chambord
lafermedesvarennes@lilo.org
07 85 50 91 15
https://www.facebook.com/lafermedesvarennes

f
> *Légumes de saison*
Amap: Mont près Chambord
Mercredi et vendredi de 16h-19h, sa-
medi 9h-12h
Au pré des paysans, magasins spécialisés.
f
Animations pédagogiques jeune public
et ateliers adultes.

48 Domaine de Veilloux
QUENIOUX Michel et Sylviane

1 chemin de veilloux, Fougères
sur Bièvre
41120 Le Controis en Sologne
contact@domaineaveilloux.fr
02 54 20 22 74
> *Vins AOC Cheverny et
Crémant de Loire*
Sur rendez-vous du lundi au samedi
f

49 Les 1011 vies
MARTEAU DELMAS Cécile

10 Rue du petit Bois, Favras,
Feings
41120 Le Controis en Sologne
cecile.1011vies@lilo.org
06 73 37 01 13
https://www.facebook.com/1011vies
> *Farines de céréales produites
à la ferme: blé, seigle, sarrasin,
engrain, lentilles, avoine, fruits
à venir: pommes, poires,
prunes, pêches cerises, petits
fruits rouges, aromatiques,
safran*
Nous contacter
Sur rendez-vous
Fromagerie Moreau à Pontlevoy, Biocoop
Montrichard
f

36 EARL De La Chereautière
**PRONGNON Baptiste et Phi-
lippe**

La Chereautière
41600 Nouan Le Fuzelier
phil.prongnon@orange.fr
06 40 73 50 23
06 71 47 38 17
https://www.facebook.com/fermedelachereautiere/

f
> *Viande et charcuterie de porc*
Vendredi 15h30-19 h, samedi 9h-12h30

37 L'Abeille de Sologne
LUCAS Denis

14, rue des Sautereaux
41300 Theillay
denlucas@orange.fr
06 33 70 09 76
www.abeilledesologne.fr

f
> *Produits de la ruche*
Amaps: Bourges, Bondy, Lamotte-Beuvron.
Marchés: Bourges, samedi matin, Ro-
morantin, marché bio 6 fois par an,
dimanche matin
Biocoop Bourges, Biocoop Amboise, La Vie
Claire Vierzon, Leclerc Vierzon.
f



38 Ferme des Châtaignats
CHEVALIER Cécile

687 route de la Marolle
41600 Yvov le Marron
cecile.chevaliero338@orange.fr
06 83 30 89 22

f
> *Légumes diversifiés*
Vendredi 15h30-19h, samedi 9h-13h

39 Le verger de la fontaine
OZOG Frédéric

265 rue du gué
41250 Mont près Chambord
levergerzlafontaine@orange.fr
06 73 73 43 39
www.levergerdelafontaine.fr

f
> *Fruits, confitures, sirops
(fraise, framboise, mûre,
melon, rhubarbe, cerise, pêche,
pomme, poire...)*
En mai tous les jours de 16h à 18h30.
De juin à septembre mercredi et samedi
de 16h à 18h30. Le reste de l'année sur
rendez vous.

Amaps: Mont près Chambord, Mer, Vineuil,
Vendôme, Beaugency
Jours variables selon la saison 16h-18h30
Marchés: Blois le vendredi après midi,
Mont près Chambord le samedi matin
en saison, Romorantin marché bio 6
fois par an, dimanche matin, Mer tous
les 3e dimanche
Magasins de producteurs La ferme et Bio
du coin, petites épiceries
et autres petits magasins bio ou non.
f

40 SEVIN Cyrille

201 rue de Chancelée
41250 Mont près Chambord
cyr.sevin@wanadoo.fr
06 88 33 43 44

f
> *Vins de Cheverny, Cour-
Cheverny, Crémants de Loire, et
pétillant de fleurs de sureau*
Amaps: Vineuil, Orchaïse, Chitenay
Sur rendez-vous, en semaine 17h-19h

f
Visites sur rendez-vous, circuit LPO

41 Ferme de la touche
NEAU Stéphane

12 rue de la touche
41120 Chitenay
fermedelatouche@hotmail.fr
06 80 64 91 27

f
> *Légumes de saison*
Amap: Chitenay
Jeudi 17h-19 h
Magasin de producteurs La Ferme
f
Visite de groupe, circuit LPO

42 Le Rucher aux Plantes
HERMANT Jeanne

121 chemin de la Basiniere
41210 Neung sur Beuvron
lerucherauxplantes@gmail.com
06 17 93 38 47
https://lerucherauxplantes.fr

f
> *Infusions, aromates, sels aux
plantes, sorbets aux plantes,
miel, pain d'épices*
Amap: Lamotte Beuvron
Sur rendez-vous
Marché: Neung sur Beuvron le premier
samedi du mois
O'Pré des Paysans à Blois
f
Visites de groupes

43 Ferme des Bisollières

3 Chemin des Bisollières
41700 Cheverny
isapascal.cazin@wanadoo.fr
06 81 91 73 86 / 02 54 79 28 27
pascal-cazin.monsite-orange.fr

> *Poulets, pintades (février,
juin et octobre), cassettes
d'agneaux, saucisses et
merguez (de mars à août et de
novembre à décembre)*

Amaps: Romorantin, Chitenay, Mont-
Près-Chambord, Amboise
Sur rendez-vous par mail
Marchés: Marché bio de Romorantin,
Neung sur Beuvron

f
Visites de la ferme pour groupes scolaires,
comité d'entreprise

44 Les Biaujardins du
Neuvran

GUILLONNEAU ERIC
Domaine du Neuvran
41600 Chaon
les.biaujardins@gmail.com
07 70 27 87 46

f
> *Légumes et fruits de saison*
Mercredi 16h-19h, samedi 9h30-13h
Vous pourrez retrouver nos produits 24h/
24 et 7 jours sur 7 à LA GUITOUNE DES
SOLOGNOTS (distributeur automatique)
situé sur la place du Bourg Neuf à
Chaon (41600)
f

45 DiVin Loire
CLAVIER Aude

60 route de Contres
41700 Oisly
divinloire@gmail.com
02 54 58 87 03 / 06 10 89 26 11
https://divinloire.com

f
> *Vins AOC Touraine*
Tous les jours de la semaine 10h-12h,
14h-18h, samedi 10h-12h week-end sur
rendez-vous
f
Gîtes

45



PETITE BEAUCE

Produits de Saison

52 Le Jardin de Toupenay

RABIER Angèle

3 Toupenay
41370 Josnes
rabierangele@gmail.com
06 64 32 72 25

> Production diversifiée de légumes de saison

Amap: Mer, Beaugency
Samedi 10h-12h

53 La Ferme du Moulin

DORÉ Patricia et Bernard

27 rue de Beaugency
41290 Oucques
scaecroixdesvignes@gmail.com
06 62 15 21 48 / 06 61 98 21 48

> Œufs, pommes de terre, courges, oignons, asperges vertes, betteraves

Mardi 15h-18h, mercredi à samedi 10h-13h, 15h-18h

54 Le Panier d'Ahaut

SCEA Tassin

DELILLE Isabelle
Cremoux
41370 Lorges
isade40@live.com
06 25 61 91 51

> Légumes de saison, petits fruits, transformation de nos légumes (soupes, sauces, déshydratés) et quelques produits d'agriculteurs voisins

Mercredi 17h-19h, samedi 10h-12h
Selon la saison
Restaurateurs, supérette, la ruche qui dit oui, magasins de producteurs

Bienvenue à la ferme, C du Centre

55 Au champ des rouges gorges

TREYSSEDE Sonia

Le haut de Morillard
41190 Lancôme
streyssede@hotmail.fr
06 16 23 44 34

> Légumes de saison

Vendredi 17h-19h, samedi 10h-12h
Marchés: Pray, Selommès
Alimen'terre, biocoop Vendôme

56 HARDILLIER Émile

Le Grand Clesles

41370 ST Léonard en Beauce
emile.hardillier@gmail.com
02 54 72 31 52

> Pommes de terre, viande d'agneau, miel (non bio)

Amap: Beaugency, Mer
Samedi 10h30-12h d'octobre à février pour les pommes de terre

57 MAHOUDEAU Martial

MAHOUDEAU Martial

la poterne
41100 Périgny
martial.mahoudeau@wanadoo.fr
07 51 61 71 81

> Noix sèches en vrac

58 Les Poules Vagabondes

NOEL Vanessa et Victorien

6 Ménainville
41240 Binas
lespoulesvagabondes@gmail.com
07 80 65 45 93 / 06 81 25 44 10

> Œufs et légumes de saison

Amap: Beauce La Romaine
Mercredi 17h-19h, samedi 10h-12h
Marchés: Ouzouer le Marché le vendredi et Cloyes sur le Loir le samedi

Bienvenue à la Ferme

59 La Ferme du chat blanc

LONQUEU Pierre-Louis et Benoit

3 rue de champs boulain
41500 Maves
fermeduchchatblanc@orange.fr
06 07 57 86 18 / 02 54 87 35 80
WWW. fermeduchchatblanc.com

> Pâtes, farines, légumes secs, noix et tous leurs produits dérivés

Amap: Cléry, Mer, Blois
Mercredi 10h-12h, vendredi 14h-17h30
Les marchés « Bienvenue à la Ferme » et quelques marchés événementiels
Magasins de producteurs, boutiques à la ferme, magasins bio, GMS, épicerie...

60 Ferme des 4 vents

BOUTIN Marie-Pierre et PESCHARD David

6 rue des 4 vents
41500 La Chapelle Saint Martin en Plaine
lafermedes4vents@outlook.fr
06 63 94 51 57 / 06 63 82 07 83
https://www.fermedes4vents41.fr/

> Huiles de colza, tournesol, chanvre et caméline, lentilles, pois chiches, pois cassés, haricots, quinoa, lin et graine de chanvre

Amap: Mer, Vineuil, Orchaize, Beaugency, Ouzouer, Cléry...
Mercredi 16h30-19h
Marchés: Blois le samedi matin, Mer le dimanche matin
Magasins spécialisés (Biocoop...), magasins de producteurs, épicerie fines...

Paillage, litière, isolation à base de chanvre, visites de groupes, circuit LPO

	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
Ail												
Artichaut												
Asperge												
Aubergine												
Betterave												
Blette												
Brocoli												
Carotte												
Céleri												
Cerise												
Châtaigne												
Choux												
Choux-fleur												
Concombre												
Courge												
Courgette												
Endive												
Épinard												
Fève												
Fraise												
Framboise												
Melon & pastèque												
Mirabelle												
Navet												
Oignon												
Poire												
Poireau												
Pomme												
Pomme de terre												
Radis												
Radis noir												
Raisin												
Tomate												

Produits disponibles toute l'année: salades, lentilles, pois-chiches, fromages, yaourts, viandes, œufs, pain, miel, farines, fines herbes, vins, jus de raisin

Produits primeurs: plus tendres (donc plus digestes), plus fondants, plus savoureux, plus fragiles



Les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Consommateurs et paysans établissent ensemble un contrat qui garantit une diversité de produits de saison écologiquement sains, socialement équitables et économiquement viables. Chaque semaine, les agriculteurs apportent leurs produits, les consommateurs les paient et repartent avec. (Sources : Réseau AMAP et Ministère de l'Économie).

Autres lieux où trouver des produits **BIO** en Loir-et-Cher

Les marchés

Villes	Lieux	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	Samedi	Dimanche
AZÉ	Place de l'Église				Après-midi			
	Place Louis XII		Matin				Matin	
BLOIS	Place Rol-Tanguy					Après-midi		
	Provinces				Après-midi			
CHAMBORD	Place Saint-Louis						Matin d'avril à octobre	
CHAUMONT-SUR-LOIRE	Place de l'Église				Après-midi d'avril à octobre			
COUR-CHEVERNY	Place de la Mairie					Matin		
DROUÉ	Place de la République							1 ^{er} du mois, matin
HUISSEAU-SUR-COSSON	Place de la Mairie			Matin et après-midi				
LOREUX								1 sur 2, matin
MER	Rue Jean et Guy Dutems							3 ^e du mois, matin
MONDOUBLEAU	Hall de la Mairie						Matin	
MONT-PRÈS-CHAMBORD	Place de l'Église						Matin	
MONTOIRE-SUR-LE-LOIRE	Place Clémenceau			Matin			Matin	
NEUNG-SUR-BEUVRON	Place du Marché						Matin	
OZOUEUR-LE-MARCHÉ	Place du Marché					Matin		
ROMORANTIN-LANTHENAY	Place de la Halle			Matin			Matin	6 fois par an
VENDÔME	Parc Ronsard		Après-midi			Matin		

Les marchés 100 % BIO

L'Amap blésoise

Maison des provinces
rue du lieutenant Godineau
41000 Blois
amapblesoise@gmail.com
07 45 13 47 66
amapblois

> Légumes, fruits et petits fruits, fromage de chèvre, farines et pâtes, biscuits, pain, huiles vierges et légumineuses, céréales, volailles, oeufs, lait, miel, produits laitiers, brasseur, traiteur, noix, savons artisanaux)

Retrait : jeudi 18h à 19h30 Maison des provinces, Adhésion : 12 €

Amap Meslandaise

Salle des fêtes de Mesland 41150
contact@amap-meslandaise.fr 06 95 43 70 66 Florence Pélissier
amap-meslandaise.fr

> Légumes, pain, viande de veau et bœuf, lentilles, pois-chiches, quinoa, lin doré, miel et confitures, pommes poires fraises, farine de sarrasin, huile de tournesol, muesli, glaces et sorbets, infusions, gelées, sirops et condiments, savons

Retrait : mardi de 18h à 19h30
Adhésion : 10 €

Amap Solenbio

84 rue de la Roche 41200
Romorantin Lanthénay
gdartau@gmail.com
06 12 40 58 93
https://solenbio.org

> Légumes bio provenant du GAEC de Vazelle, viande provenant de l'élevage de Mme et Mr Cazeau, pains provenant de EARL Les Passagers du Sardonnet

Retrait : mercredi après midi
Adhésion : 15 €

GAC de Vendôme

34 rue du docteur Faton 41100
vendôme
07 83 33 76 78
www.gacvendome.org
GACVendome

> Légumes, légumes lactofermentés, fruits (agrumes, fraise, etc), confiture et sirop, tisanes et autres préparations, pains, farines, lentilles et légumes secs, huiles tournesol et colza, champignons, lait et produit laitier, œufs, viandes (volaille, porc, bœuf, vau, agneau), biscuits sucrés et salés, bières, savons, épicerie divers...

Retrait : jeudi 18h30-19h30
Adhésion : 15 € de septembre à septembre

Les paniers du Beuvron

Arrière cour du 35 avenue de la République, 41600 Lamotte-Beuvron
lespaniersdubeuvron@yahoo.com
06 95 66 87 61
https://paniersdubeuvron.wordpress.com/

> Légumes, viandes de bœuf, de porc, de moutons, de veau, charcuterie, miel, tisanes et herbes aromatiques, fromages de chèvre, volailles, œufs, farines, bières

Retrait : jeudi soir de 18h30 à 19h30
Adhésion : 17 €

Amapertica

6 place du Côtéau du Perche, 41270 Bouffry
amapertica@gmail.com
06 02 19 51 21

> Légumes, fromages de chèvre
Retrait : vendredi 18h30-19h ou samedi 14h
Adhésion : 12 €

<http://www.reseau-amap.org/amap-41.htm>

Magasin
de producteurs
100 % bio

Les Bio du Coin

2b rue de Montrieux
41100 NAVEIL
contact@lesbioducoin.fr
www.lesbioducoin.fr
02 54 77 46 70

> *Produits: Fruits et légumes, boucherie toutes viandes, volailles, charcuterie, lait et produits laitiers, pains et pâtisserie, épicerie, bières et vins, produits secs, huiles, farines, vinaigres...*

> *Animations*

Ouverture: Mardi 15h-19h mercredi et jeudi 9h30-13h et 15h-19h
vendredi et samedi 9h30-13h et 14h30-19h



Territoire Bio Engagé Établissement Bio Engagé,

le label qui valorise l'engagement
en faveur de la filière bio !



En juin 2022, la commune d'Azé située sur la Communauté d'agglomération Territoires Vendômois est devenue la première commune labellisée Territoire Bio Engagé du Loir-et-Cher. Récompense de l'engagement d'Azé en faveur de l'installation et du développement de fermes en agriculture biologique sur son territoire et dont les surfaces bio représentent 8% de la surface agricole totale de la commune. Azé soutient également les festivals agri-culturel "Appel d'air" et "Piqûre de rappel" organisés dans les fermes bio du territoire.



En janvier 2023, le lycée horticole à Blois de l'Agro Campus des 2 Vallées est devenu le premier établissement Bio Engagé du département 23 %. Cette labellisation "établissement bio engagé reconnaît son engagement à intégrer plus de produits bio dans ses menus et s'inscrit dans le cadre plus vaste de sa démarche "Du pré à l'assiette".

Plus de renseignements : <https://www.bio-centre.org/index.php/agir-sur-mon-territoire/label-territoire-bio-engage>



Agir pour une meilleure justice alimentaire en permettant à ceux qui n'en n'ont pas les moyens d'accéder dignement à une alimentation équilibrée.

- Pour certains ménages, l'alimentation est une variable d'ajustement,
- La finalité du projet Parmentier est de rétablir une forme de justice alimentaire en développant les moyens pour lever les freins qui empêchent les personnes en situation précaire d'accéder à une alimentation de meilleure qualité,
- L'aide alimentaire a été conçue comme un sous produit de la gestion des surplus : de l'agro-alimentaire et des invendus des supermarchés.

Approvisionner les dispositifs d'aide alimentaire en direct de la production locale alimentaire

- L'objectif est de renverser la logique du système d'aide alimentaire actuel et de se focaliser sur des approvisionnements en direct de la production locale et de préférence des produits bio, en conversion, ou dont la culture est reconnue comme respectueuse de l'environnement et des Hommes.
- Le partenariat avec les producteurs est un prérequis pour la réussite de ce projet. Il s'agit de trouver les modèles économiques qui permettent de rémunérer les producteurs à leur juste prix tout en assurant la pérennité des structures d'aide alimentaire.

LE COLLECTIF :



Financé par :

Carasso
Daniel & Nina

Plan de relance

Qu'est-ce-que le **GABLEC** ?

« Le Groupement des Agriculteurs Bio du Loir-et-Cher est l'association qui rassemble les agricultrices et les agriculteurs bio du département. Nous regrouper ainsi nous sert à développer l'agriculture bio afin qu'il y ait de plus en plus de terrains bio et que les effets bénéfiques de l'AB se fassent ressentir dans les campagnes, pour vivre correctement de notre métier et pour inventer les nouvelles manières de produire proprement. L'union fait la force pour avancer dans cette aventure vivante, le GABLEC nous réunit.



Melaine Travert
co-président

Quelles sont les actions du **GABLEC** ?

Soutenir
les producteurs bio
et en devenir

Développer
des débouchés locaux en bio

Sensibiliser
à l'agriculture biologique



La structuration des agriculteurs biologiques est représentée au niveau régional par Bio Centre et au niveau national par la FNAB (Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques).



● **GABLEC 41** ●

Les Agriculteurs **BIO** de Loir-et-Cher

GABLEC 41

11-15 rue Louis-Joseph Philippe
41018 BLOIS
gablec@bio-centre.org
07 69 84 70 86 – 02 54 58 93 53
www.bio-centre.org



Les partenaires qui soutiennent cette action :



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT



Crédits d'images : © Photothèque Bio Centre, Didier Gentilhomme - Phil. Montigny.

Conception rédaction : Alban Brisset-Perron – Réalisation graphique : Damien Gauthier – Impression : ISF, Blois.

Imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement