



ÉDITION
2025

La bio dans l'Indre !



• GDAB 36 •
La **BIO** de l'Indre





Le GDAB 36

Dans l'Indre, c'est en 1986 que des producteurs certifiés bio ou en conversion se sont mobilisés et regroupés pour créer le GDAB (Groupe de Développement de l'Agriculture Biologique). Depuis, le GDAB est devenu l'acteur incontournable du développement de l'agriculture biologique dans le département. Il a pour objet la défense des intérêts juridiques et éthiques du métier d'agriculteur biologique dont il assure la représentation départementale.

Les transformateurs bio, les collectivités, les personnes morales ou consommateurs peuvent également adhérer à l'association. Le GDAB est l'interface entre la profession, les pouvoirs publics et la société civile. Il sensibilise les responsables politiques aux enjeux de l'agriculture biologique et fait évoluer les politiques publiques.



• GDAB 36 •
La BIO de l'Indre

Les missions et prestations du GDAB 36



PRODUCTION

- **Rencontres entre producteurs** pour dynamiser le réseau bio, échanger les informations et les connaissances.
- **Accompagnement technique collectif et individuel** adapté aux diverses productions
- **Diagnostics et suivis des projets de conversion**, installation, formation et parrainage. Les agriculteurs souhaitant parrainer un nouvel agriculteur bio peuvent contacter le GDAB.
- **Formations** sur les techniques de cultures, les soins alternatifs aux animaux, la pisciculture, l'apiculture, les aides, etc. Le GDAB est à l'écoute de toute nouvelle proposition.

FILIÈRE

- **Accompagnement des projets de transformation**: structuration du projet, formation, recherche de financement et partenaires, conseil pour la certification d'ateliers de transformation...
- **Structuration de micro filières** dans une démarche cohérente et équitable: recherche de nouveaux produits, processus de transformation, débouchés,...
- **Promouvoir l'introduction de produits biologiques** en restauration collective.

SENSIBILISATION

- **Assurer un lien entre producteurs et consommateurs**, notamment lors de foires et salons bio. Ainsi, les consommateurs et les producteurs échangent et réfléchissent ensemble à l'avenir de la bio.
- **Interventions dans le milieu scolaire et dans la formation agricole**



Qu'est-ce que la Bio?

La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité, qui apporte des solutions face au changement climatique.

L'agriculture biologique est née de différents courants de pensée visant le respect des équilibres naturels et de la biodiversité, dans les années 1920. En France, ce fut en 1985 que le logo AB a donné de la visibilité à la démarche et de la transparence pour le consommateur. C'est plus tard, en 2009, que le logo européen apparaît, encore appelé « Eurofeuille ».

Le mode d'élevage biologique est fondé sur le respect du bien-être animal. Les animaux disposent obligatoirement d'un accès au plein air et d'espace. Ils sont nourris avec des aliments bio principalement issus de la ferme et sont soignés en priorité avec des médecines douces.

Qu'est-ce qu'un produit Bio?

Un produit biologique est issu d'un mode de production excluant l'usage de produits chimiques de synthèse (engrais chimiques, pesticides...) et les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés). Ils ne contiennent ni exhausteurs de goût, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse.

Comment les reconnaître?

Ces repères, ce sont : le logo bio européen et le logo AB.



Ces mentions vous garantissent que le produit que vous avez acheté obéit à un cahier des charges précis.

Aux contrôles effectués sur tous les produits alimentaires s'ajoutent des contrôles spécifiques à la bio, réalisés régulièrement à tous les stades (à la ferme, chez le transformateur, chez le distributeur, sur les lieux de stockage...) par un organisme indépendant agréé par les pouvoirs publics.

Les logos bio indiquent que les produits sont 100 % bio ou contiennent au moins 95 % de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés.

Le logo européen est obligatoire sur tous les produits bio alimentaires pré-emballés dans l'Union européenne, le logo AB qui est utilisé en France est facultatif.

Manger Bio est-ce trop cher pour mon portefeuille?



- **Faire des économies = adopter les bons gestes:** privilégier la vente directe et les magasins de producteurs, consommer de saison, se tourner vers le vrac, limiter votre consommation en viande en préférant l'association céréales et légumineuses, réduire le gaspillage alimentaire...
- **L'agriculture bio préserve l'environnement et la qualité de l'eau.** Les prix des produits issus de l'agriculture conventionnelle n'intègrent pas les coûts du traitement des eaux, nécessaire pour rendre potable les eaux polluées par les nitrates et les pesticides. Certaines municipalités accompagnent les producteurs proches des zones de captage d'eau potable à se convertir à la bio. Plus de bio, moins de traitement, un coût moindre pour la société.
- **L'agriculture bio à tous les niveaux.** Être producteur bio implique l'achat en bio des semences, des aliments et de tout autres produits. Le producteur doit également se certifier auprès d'un organisme certificateur qui effectue un contrôle annuel.
- **Mais encore: l'agriculture bio crée de l'emploi et vise une juste rémunération:** Produire bio nécessite d'autres techniques de production et une main d'œuvre plus importante qu'en agriculture conventionnelle (voir dernière page). De plus, les producteurs bio ont la volonté de pérenniser les fermes en ayant une juste rémunération et en s'impliquant sur le territoire. Acheter bio c'est donc promouvoir une agriculture plus sociale et équitable.



Changer notre rapport à l'alimentation

Manger bio, c'est diversifier son alimentation et redécouvrir le goût des aliments par la consommation de:

- **céréales:** elles sont nombreuses, aux saveurs variées. En les associant à des légumineuses, elles sont sources de protéines.
- **légumes de saisons:** cuisiner des légumes de saison permet d'en retrouver le vrai goût et rompt la monotonie des plats qui peut inciter, parfois, à manger des tomates en hiver...
- **viandes:** le mode d'élevage en agriculture biologique (élevage de races adaptées au territoire, croissance modérée et respect du bien-être animal) garantit aux consommateurs une viande de qualité.



S'ancrer dans le territoire

S'approvisionner localement: un soutien à l'économie locale.

L'approvisionnement de proximité permet à la fois, la réduction des coûts de distribution, la création de liens directs entre producteurs et consommateurs, le maintien de petites exploitations, le soutien à l'économie locale.



Le réseau Bio Centre

Le réseau Bio Centre-Val de Loire regroupe l'association régionale Bio Centre, interprofession régionale incluant le Groupement régional des agriculteurs biologiques (GRAB), les Groupements départementaux (GAB) et l'association interprofessionnelle Bio Berry (18). Ce réseau a pour objectif de permettre les échanges entre les acteurs régionaux de la filière biologique, de les accompagner dans leur développement ainsi que dans la structuration des filières. Il participe à la défense des intérêts de la filière biologique.

En région Centre-Val de Loire en 2024, on comptait 106546 ha certifiés bio et en conversion, ainsi que 1975 fermes certifiées biologiques.



Source : Réalisation graphique Nathalie Fernandes

Le Label Territoire Bio Engagé

Ce label est décerné aux territoires ou aux établissements s'engageant en faveur du développement de l'Agriculture Biologique à travers la surface agricole certifiée bio ou l'approvisionnement de la restauration collective en bio. Les communes, mais aussi les collèges, les lycées ou encore les restaurants administratifs, peuvent bénéficier de ce label en atteignant un des niveaux de labellisation :



Pour la surface agricole :



Pour la restauration collective :



Le label Territoire ou Etablissement Bio Engagé permet de valoriser l'engagement des collectivités territoriales et des agents impliqués quotidiennement dans cette démarche. C'est aussi une réelle opportunité pour les territoires de bénéficier d'une mise en réseau régionale entre professionnels et d'accompagnements (conseil minute ou formations sur l'approvisionnement, la maîtrise des coûts, la nutrition, etc.).

Vous êtes au contact d'une collectivité prête à s'engager ou qui souhaite se diriger vers cette voie? N'hésitez pas à nous contacter!

Les producteurs bio* de L'Indre, adhérents au GDAB 36



• GDAB 36 •
La BIO de l'Indre

- Producteurs bio en vente directe
- Producteurs bio
- Établissement Bio Engagé :
Lycée Agricole Naturapolis (1 fourchette)
- Territoire Bio Engagé :
Le Pêchereau (3 fourchettes),
Argenton-sur-Creuse (2 fourchettes)



Index des productions

FRUITS, LÉGUMES FRAIS OU TRANSFORMÉS - PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

3	4	5	6	14	16	18	22
24	30	31	35	39	40	41	43
48	50	57	58	60	62	64	70
71	72	73	74	75	85	87	88

VIANDES

2	6	7	12	19	21	32	33
34	42	52	54	61	63	80	

PRODUITS LAITIERS

2	8	14	53	76	79
---	---	----	----	----	----

CÉRÉALES, HUILES, FARINES ET PAINS

9	13	19	21	25	75
---	----	----	----	----	----

PRODUITS DE LA RUCHE

16	45	56	86
----	----	----	----

DIVERS : POLYCLTURE, ŒUFS, FRUITS À COQUE, VIN

6	12	13	15	18	29	42	43
44	53	72					



*La certification AB des producteurs est à jour à la date de parution de ce guide.

1 BALDENWECK Laurent Bovins
Viandes, céréales
06 81 51 47 22

2 BARDON Bruno
Bovin lait, veaux de lait, viande bovine
La Gabrielle – 36700 CLÉRÉ DU BOIS
02 54 38 95 83
bruno.bardon036@orange.fr
Vente de colis de viande de veaux de lait et de vaches race Jersiaise sur commande

3 BAUDET Karine
Légumes, plants maraîchers, fruits de saison
Lieu-dit Pouance – 36210 CHABRIS
07 82 38 10 82
baudet.bio36@gmail.com
Marchés: Selles sur Cher, Chabris, marché nocturne de Chabris (1^{er} week-end de juillet)
Restaurants: Le Lion d'or à Selles sur Cher

4 BECHEREAU Daniel et Thomas
Légumes, petits fruits plants et conserves
Scea des Iles
1 rue du Camp de César
36320 VILLEDIEU SUR INDRE
06 32 63 08 81 / 06 75 35 43 46
Site: <https://www.scea-des-iles.com/>
Marchés: Déols, Villedieu-sur-Indre, Buzançais, Châteauroux, Issoudun

5 BERNEAUD et GARIBAL
Pablo et Manon
Légumes et lactofermentation
Le Champ des Mélés
Les Mélés – 36140 MONTCHEVRIER
06 08 42 88 81
lechampdesmeles@orange.fr
Facebook: Le Champ des Mélés
Vente à la ferme: vendredi 17h-20h et samedi 10h-12h
Magasins: Biolo & Co, Epicerie l'Hirondelle, La Vie Claire

6 BERVEGLIERI Audrey
Volaille de chair, œufs, foin et fraises
La Ferme Biologique du Grand Bois
Le Grand Bois
36400 CHASSIGNOLLES
06 81 54 08 65
audrey_berveglie@orange.fr
Marché: La Châtre
Vente à la ferme: les vendredis soir sur RDV
Magasins: Biolo & Co
AMAP Epipapu

7 BILLARD Anne
Viande bovine et ovine
Gaec de Commiers
Commiers – 36300 ROSNAY
06 80 46 93 11
scea.gommiers@orange.fr
Le Panier Fermier
Vente à la ferme de caissettes et de plats cuisinés sur commande (ovin)
Magasin: Gaya
Restaurant: Auberge de la Gabrièle

8 BODIN Florence
Lait de chèvre et produits laitiers de chèvres
Scea Ferme de Beaumont
Beaumont – 36130 DEOLS
06 38 87 45 05
florence.bodin5@orange.fr
Marchés: Châteauroux, Déols
Vente à la ferme: vendredi 9h30-12h30 et 15h-19h et le samedi 9h30-12h30
Magasins: La Grigne Bio, Espace Bio
Restaurants: L'Écrin des saveurs, Atelier de la bière

9 BOIRON Thierry
Grande culture, céréales, huile, légumes secs
Earl du Crot Blanc
28 rue du Général Bertrand
36100 SAINT VALENTIN
06 62 13 95 34
fermeducrotblanc@gmail.com
Marchés: Issoudun, Saint-Maur (Natur'et Jardin), Levroux (lundi)
Vente à la ferme: les vendredis de 16h30 à 19h
Magasins: Ethique et bio, La Vie Claire, Office de Tourisme d'Issoudun, Office de Tourisme de Vatan
Restaurants: Au 14 février, Les Quatre Routes
Vente en ligne: cagette.net (CIVAM de Valençay)
AMAP de l'Arnon

ENGAGEMENT SOCIAL ET BIODIVERSITÉ COMPLÉMENTAIRE AU LABEL AB

10 BOURGES Franck
Grandes cultures et houblon
Earl du Petit Varennes
Le Petit Varennes – 36170 VIGOUX
06 80 80 60 31
earludupetitvarennes@laposte.net

12 BRETAUD Laurent
Viande bovine et noisettes
7 Chaumont – 36140 CREVANT
06 64 71 79 93
laurentbretaud2@gmail.com
Marchés: Crevant, La Fête de la Pomme de Terre (Crevant)
Vente à la ferme à l'EARL Darchis (noisettes)
Magasins: D'ici, de là (Crevant), Jardinerie Delbard (La Châtre)

13 BRETON Jacques
Grandes cultures, noix, noisettes et huiles
La Perrière – 36700 LE TRANGER
06 87 92 11 26 – 02 54 38 81 80
domainedelaperriere@free.fr
Vente sur commande uniquement

14 BRASTEL Fanny, GRENET Cécile, MAZALEYRAT Arthur et URBAN Alice
Légumes, vaches laitières, caprins lait
Gaec de Chantôme
13 Rue des Lyonnais
36270 EGUZON-CHANTOME
02 54 25 53 86
fermedechantome@gmail.com
Marchés: Argenton-sur-Creuse et Dun-Le-Palastel
Vente à la ferme: jeudi 16h30-19h

15 BRULET Didier
Polyculture et œufs (poules pondeuses)
Earl du Concin
Le Concin – 36130 COINGS
Marché: Châteauroux (samedi matin – Place de la République)
Magasins: Espace Bio, Epicerie l'Hirondelle, L'Étal Paysan

16 CAILLEUX Thierry
Fruits, légumes, miel et autres produits de la ruche, plantes aromatiques et médicinales
La Ferme de Thierry
3 Cuilly – 36160 PERASSAY
07 50 02 17 04
thierry@fermedethierry.fr
Site: www.fermedethierry.fr
Facebook: La Ferme de Thierry
Marchés: Ste Sève (36)
Vente à la ferme le vendredi à partir de 16h de panier sur commande, vente en ligne
Magasin: Denormandie (La Châtre)

17 CALAME Nicolas, BUISSON Charlotte et JOYEUX Bertrand
Lait de chèvre, viande bovine et ovine et céréales
Gaec des Ossons
Les Ossons – 36190 ST PLANTAIRE
07 85 77 27 93
nico.calame@orange.fr

18 CHAMPAGNAT Antoine
Légumes, œufs
Les Jardins de Corlay
9 Route des Essards
36230 MONTIPOURET
06 73 50 36 23
lesjardinsdecorlay@gmail.com
Marché: La Châtre (le jeudi)
Magasin: Biolo & Co
Cagette et Fourchette

19 D'ARMAILLE Caroline
Viande bovine, grandes cultures
Domaine de Ferrières, Route de Ville-gongis – 36110 LEVROUX
06 63 76 68 27
Vente à la ferme sur RDV par téléphone

20 DESMET Eric
Grandes cultures et bovin viande
Earl du Coutin Fleuri
Coutin – 36230 TRANZAULT
06 45 68 60 14
eric.desmet@hotmail.com

21 DHAENENS Geert et Joachim
Grandes cultures, bovins, farines et pâtes alimentaires
SARL Fleur de Berry
1 La Levade – 36140 AIGURANDE
02 54 30 76 39 / 06 68 63 17 16
fleurdeberry@orange.fr
Site: <https://www.fleurdeberry.fr/>
Vente à la ferme sur RDV ou le samedi de 9h à 12h: farines (blé variétés anciennes, épeautre, sarrasin, seigle, petit-épeautre) et pâtes

22 DIEU Benjamin et Sarah
Légumes, petits-fruits
Gaec La Ferme la Magnyfestante
2 le Châtaignier Carabin
36400 LE MAGNY
06 20 08 28 40
lafermemagnyfestante@pm.me
Site: <https://www.lafermemagnyfestante.com/>
Vente à la ferme: vendredi 16h-19h et samedi 9h-12h
Vente de paniers, vente en ligne sur site internet et récupération des commandes
lundi 17h-20h, mercredi 17h-20h, vendredi 16h-19h
Magasin: Biolo & Co
AMAP Les Paniers Secoués

23 DIOT Albéric et Valérie
Vaches laitières et grandes cultures
Gaec Les Nouveaux Blanchards
1 Les Blanchards – 36220 NEONS SUR CREUSE

24 DOREY Elsa et FAURE Etienne
Légumes
Gaec Le Jardin des Mouligoux
Les Brandes des Mouligoux
36160 VIGOULANT
06 77 22 73 39
lejardindesmouligoux@gmail.com
Drive fermier de Boussac: commande en ligne sur jemeregalelocal.com jusqu'au mardi soir, récupération des produits vendredi 16h30-19h30
AMAP Epipapu: distributions mardi 18h30 (Sainte-Sève-sur-Indre) et mercredi 18h30 (Vijon)

ENGAGEMENT SOCIAL ET BIODIVERSITÉ COMPLÉMENTAIRE AU LABEL AB

25 DOUBLIER Robin et MONTEARD Gabrielle
Grandes cultures, céréales, huiles, farines, pain et asperges
La Ferme du Relais
Le Relais – 36180 PELLEVOISIN
07 69 19 92 34
doublier.robin@gmail.com
Facebook: La Ferme du Relais
Site: <https://www.lafermedurelais.fr>
Marché: Buzançais, Châteauroux
Vente à la ferme: tous les vendredis 17h-19h
Magasins: Epicerie l'Hirondelle, Espace Bio, La Vie Claire, Au goût Fermier, Les Légumes de la Ferme, Bistro Concept, Ferme de Mosnay, EARL Louet
Cagette et Fourchette, Le Panier Fermier, Acouédo
Restaurants: Les Petits Tabliers, Pégrinations, Auberge de Nahon, Dordinaire, Epi Toué, L'Expresso

26 ETAVE Marc
Grandes cultures, céréales et huiles
Earl Le Madrereau
Le Madrereau – 36100 SEGRY
06 13 24 27 31
earludumadrereau@orange.fr
Site: <https://www.berrybaskbio.com/>

27 EVANO Josselin
Grandes cultures, huile et farine
La Maison Neuve – 36100 ST FAUSTE
06 40 71 13 56

28 FERET Marine
Grandes cultures
Le Grand Rosay – 36290 VILLIERS
06 76 28 17 48
lagarcellerie@gmail.com

29 FLOURY Sébastien
Grandes cultures, engraissement de génisses
La Grande Lande
36190 GARGILLESSE-DAMPIERRE
06 79 90 62 30
sebastien.floury@wanadoo.fr

30 FOUCAT Julien
Légumes
Les Jardins de la rue Torte
8 Rue de la Torte – 36150 VATAN
06 78 89 88 06
julien3.foucat@gmail.com
Marché: Vierzon jeudi 14h-19h, Saint-Florentin (1 dimanche/mois 9h-13h)

31 GAFFET Claudine et LEBLANC Stéphane
Légumes, fruits, plants maraîchers et aromatiques
Scea L'Orée de la Brenne
Les Maisons Sinault
36700 ARPHEUILLES
06 33 92 65 45 / 06 63 18 49 49
bio36@laposte.net
Facebook: L'Orée de la Brenne
Marchés: Loches, Le Blanc, Argenton-sur-Creuse
Vente à la ferme: vendredi 17h30-18h30
Restaurants: Le P'tit Restau, Les 3 Chemins
Le Panier Fermier

32 GAURIN Jean
Viande ovine et porcine
Le Tripet – 36140 LOURDOUEIX-SAINT-MICHEL
06 88 90 93 02
jeanwyfrance@hotmail.fr
Marchés: Châteauroux (vendredi matin place Monestier), La Châtre et Argenton-sur-Creuse (samedi matin)

33 GONIAUX Arnaud et Céline
Viande ovine, grandes cultures
Les Boiseries, Saint-Martin-de-Lamps – 36110 LEVROUX
06 76 61 64 87 / 06 86 10 79 99
contact@fermedesboiseries.fr
Facebook: Ferme des Boiseries – 36

34 GOURBAULT Sylvain
Céréales, viande bovine et farine
Earl de la Forge
La Forge – 36800 CHITRAY
02 54 01 17 66 / 06 87 89 66 60
sylvaingourbault@gmail.com
Vente en caissette sur commande

35 HIDEUX Maxime
Légumes, petits-fruits et plants
Earl le Jardin de l'Erable
6 l'Erable – 36400 LA BERTHENOIX
06 70 50 44 14
lejardindelerable@gmail.com
Vente à la ferme: mercredi 9h-12h
Marchés: La Châtre et Aigurande

36 JAMBUT Denis
Polyculture, viande bovine
Préjolsais – 36160 POULIGNY NOTRE DAME

37 JAMETON Tony
Grandes cultures
36160 PERASSAY
06 33 34 32 57

38 JEANNEAU Catherine
Grandes cultures
Le Quadrille – 36100 SAINT VALENTIN

39 LAFOND Sabrina
Petits fruits, fruits, jus, compotes, confitures
1 Chalandrault – 36160 POULIGNY-NOTRE-DAME
06 61 01 38 55
chalandreau36160@outlook.fr
Facebook et Instagram: [Fruits du Bleu Berry](#)
Magasin: Biolo & Co
AMAP Epipap

40 LALEUF Didier
Légumes et fruits
4 rue du Val de l'Indre
36250 SAINT-MAUR
06 31 63 91 18
dydier@hotmail.fr
Marché: Châteauroux
Vente à la ferme jeudi à partir de 16h

41 LAURENT François et Stéphanie
Légumes et fruits
Les Tannières – 36210 ANJOUIN
02 54 40 13 64 / 06 81 87 97 77
laurent.s.f@orange.fr
Marchés: Châtres sur Cher, Bourges, Vierzon
Vente à la ferme vendredi après-midi 14h-19h

42 LEBOURG Christopher et CORDIER Alice
Grandes cultures, œufs, poulet et pintades de chair, porc et vache allaitante
Earl des Bénismes
Les Bénismes – 36300 ROSNAY
06 17 58 26 66
christopherlebourg@sfr.fr
Vente à la ferme sur RDV par SMS ou téléphone
Magasin: Gaya
Cagette et Fourchette

43 LEDEUL Yvan
Petits fruits, confitures, chanvre CBD
Le Jardin aux Baies
12 Rue des Rochers St-Jean
36200 ARGENTON-SUR-CREUSE
06 76 47 72 28
lajardiniauxbaies@gmail.com
Site: <https://lejardiniauxbaies.wixsite.com/website>
Facebook: [Le Jardin aux Baies](#)
Vente à la ferme sur RDV
Marché: Argenton-sur-Creuse

44 LEEST Sylvain
Viticulture et raisins
26 rte de Chateauvieux
36360 FAVEROLLES EN BERRY
02 18 05 12 71 / 06 51 32 11 82
sylvain.leest@laposte.net
Vendanges manuelles, vinification naturelle, valorisation de la fertilité du sol
Dégustation et vente à la ferme sur rdv uniquement
Magasin: Epicerie de Faverolles
Cagette et Fourchette, Le Panier Fermier 36

45 LEFAVRE Marie France, Robert, Alizée et Alexandre
Grandes cultures, foin, miel et autres produits de la ruche
Scea Le Riadoux
Le Riadoux – 36310 BONNEUIL
06 60 78 73 82 / 07 75 72 06 14
scea.leriadoux@gmail.com
Vente à la ferme (miel) et vente aux agriculteurs (foin)

46 LEGRAIN Olivier
Production de fourrages avec légumineuses
11 Le Bourg – 36350 LA PEROUILLE
06 46 70 73 96
legrain.olivier2@wanadoo.fr

47 LE JEANNE Jean-Michel
Grandes cultures, viandes bovines
Gaec CEMAVI
La Cours des Fenets – 36170 PARNAC
06 48 55 20 24 / 09 83 77 99 25
valerie.lejeanne@dbmail.fr

48 LE LAN Philippe et Kilian, BOUCHE Simon
Légumes, plants maraîchers et aromatiques, épices fraîches et déshydratées, fruits
Scea Herba Humana
La Cours des Fenets – 36500 NEUIL-LAY LES BOIS
06 89 37 11 25 – 06 47 35 51 09
Site: <https://herba-humana.fr/>
Magasins: Gaya, Epicerie l'Hirondelle
Vente à la ferme: lundi et vendredi 14h-18h uniquement au mois de mai

49 LESUEUR Régis et PAILHES Renaud
Grandes cultures, céréales, fourrages
Scea Les Terres de l'Indre
Les Maisons Rouges
36360 FAVEROLLES-EN-BERRY
07 61 61 23 57

50 LEXTERIAT LOIC *Labellisé Bio Cohérence
Légumes primeurs et asperges vertes

Le Grand Vignol – 36110 VINEUIL
06 66 15 44 76
labotte36@gmail.com
Facebook: La Botte – Asperges Vertes du Berry
Site: <https://labotte-aspergesvertesduberry.socleo.org/>
Vente de début avril à début juin
Marchés: Châteauroux (Place de la République)
Vente à la ferme: jeudi et vendredi de 17h30 à 19h et dimanche matin 11h-12h30.
Vente à Le Boulevar 36100 NEUVY-PAILLOUX: mercredi et vendredi 17h30-19h
Magasins: Mon Epicerie Berrichonne et Centrale Primeur
Vente via Primeur du Berry (marchés à Issoudun, Reuilly, Mehun-sur-Nievre, Saint-Août, Salbris)

51 LINARD Margot
Grandes cultures, ovin viande
Scea de Champlay
Champlay – 36110 VINEUIL
06 85 01 76 88
sceadechamplay@orange.fr
Vente de caissettes selon disponibilités

52 LOMBARD Romain
Lapins
La Ferme de Baratte
Le Moulin de Baratte
36500 MEOBECQ
06 62 08 17 07
Site: <https://domainedebaratte.com/ferme>
Facebook: [Le Grand Baratte](#)
Vente à la ferme sur RDV tous les matins 9h-12h sauf mercredi et dimanche
Drive Fermier 36

53 LORILLOUX Aline
Œufs, caprin lait et transformation fromagère
La ferme aux deux Parrains
2 La Fontmiau – 36120 JEU-LES-BOIS
a_loriloux@orange.fr
06 85 46 18 45
Vente à la ferme mercredi, vendredi et samedi 9h30-12h30
Marché: Argenton-sur-Creuse
AMAP Les Paniers Secoués et AMAP Côté Jardin
Magasins: La Vie Claire, On passe au Vrac, Biolo & co

54 MARIAN Amélie
Viande bovine et ovine, céréales et lentilles
GAEC Les 2 Terres
Le Chiolet – 36290 AZAY-LE-FERRON
02 54 28 57 90
dechenou@netcourrier.com
Vente à la ferme sur commande et sur RDV

55 MASSET Vincent et Laetitia
Grande culture, bovin viande
Scea La Maingaudière
La Maingaudière – 36370 LIGNAC
lamaingaudiere@gmail.com

56 MEREY Nicolas
Essaims, reines d'abeilles noires, miel et viande ovine
L'Abeille Noire du Berry
7 Le Gué de Laveau – 36370 PRISSAC
06 84 30 58 01
contact@abeille-noire-du-berry.fr
Site: <https://abeille-noire-du-berry.fr>
Vente à la ferme sur commande

57 MIJOIN Fabienne
Légumes
Le Potager de Nohant
11, Laleuf – 36400 NOHANT VIC
06 87 11 67 05
Site: <https://www.lepotagerdenohant.fr>
Travail en traction animale avec des ânes grands noirs du Berry
Vente directe à la ferme, pour les jours et horaires d'ouverture, consulter le site internet

58 MILLIOZ Pierrick
Légumes
Jardin du Breuil
31 le Breuil aux gittons
36700 CLION
06 15 30 41 10
pierrickmillioz@hotmail.fr
Site: <https://app.cagette.net/group/18955>
Vente à la ferme: vendredi 17h30-19h via Cagette.net
Marchés: Châtillon-sur-Indre (vendredi soir) et Loches (samedi matin)

59 MLOSCH Bertha et RICKEN-BACH René
Grandes cultures, viande bovine
Gaec du terreau
1 rue de la Chaise, Lieu-dit Le Terreau
36200 MOSNAY
07 88 32 06 15
Magasin: L'Etal Paysan

60 MORIN Joseph et Hari
Légumes, fruits, petits-fruits, plants, confitures, sauce tomate et compotes
Ferme de la Renaudière
La Renaudière – 36240 ECUEILLE
06 77 32 95 40 / 06 16 25 25 93
harimorin36@gmail.com / joseph.morin36240@gmail.com
Marchés: Châteauroux: samedi matin (place Voltaire), mercredi après-midi (place Napoléon) AMAP Berry
Vente à la ferme mardi et vendredi 9h-12h et 14h-17h, jeudi 14h-17h ou sur RDV par téléphone
Livraison possible pour les particuliers (contact par téléphone)

61 MORIN Olivier
Volaille de chair (poulet et pintade), rillettes, terrines et grandes cultures céréales
Ferme de Montgarny
2, Montgarny – 36290 OBTERRÉ
06 37 08 63 97
olivier.morin@fermedemontgarny.fr
Facebook: Les Volailles d'Olivier
Vente à la ferme mensuelle et sur commande
Magasins: L'Etal Paysan
AMAP Les Paniers secoués
Cagette et Fourchette

62 MULLER Jimmy et GUITTON-NEAU Alexina
Légumes
Scea Les Jardins de la Prêle
42 Allée de la Prêle
36100 ST GEORGES SUR ARNON
06 50 43 14 22
Vente à la ferme mercredi et vendredi 10h-12h et 16h-18h30, samedi 10h-12h.
AMAP de l'Arnon

63 NAVEZ Agnès
Viande porcine, charcuterie, salaison
Les Cochons d'Agnès
La Barricole – 36270 EGUZON
CHANTOME
06 71 38 94 84
agnes.navez36@gmail.com
Marchés: Ferme de Chantôme le jeudi 16h30-19h, Argenton-sur-Creuse
Magasins: Marguerite en vrac (La Souterraine)
AMAP Les Paniers secoués

64 NIVET Clément
Céréales, fruits, légumes et plants
Scea Glatigny le Mez
36210 CHABRIS
06 71 29 56 37
clement.nivet.glatigny@orange.fr
Site internet: www.lesbiologuesduberry.com
Marchés: Amboise le vendredi et dimanche matin, Châteauroux
Vente à la ferme: le vendredi de 16h à 19h30

65 NIVET Guy et Anthony
Grandes cultures, fourrages, vaches laitières
Gaec de Courcueil
Courcueil – 36240 ECUEILLE
06 19 72 77 96 – 06 42 82 90 58
fermedecourcueil@gmail.com

66 PARRINGTON Matthew et Marjolaine
Bovins viandes, céréales, accueil à la ferme
Scea de la Borderie
Ferme de la Borderie Route des Druidets – 36800 THENAY

67 PARRY Gwen
Grande culture, viande ovine
Earl Parry
La Croix – 36220 MARTIZAY
06 76 33 16 85
gaec.parry@gmail.com

68 PAVAGEAU Thierry
Grandes cultures, vaches laitières
Earl de Chantemerle
2, Chantemerle – 36220 MERIGNY
06 07 34 62 07
thierry.pavageau@wanadoo.fr
Paysan agroforestier

69 POPINEAU Pierre-Marie
Grandes cultures, luzerne
Earl des Dimes
La Granges des Dimes, 451 Route de Villers – 36130 COINGS
06 72 16 62 56

70 POPINEAU Vincent et GORRY Luc
Légumes
La Boutinière – 36240 ECUEILLE
02 54 34 08 99
gorry.luc@orange.fr
Magasin: Les Légumes de la Ferme
Restaurant: Le 32
Vente en casiers (41 Rue Paul-Louis Courrier 36000 Châteauroux)

71 Potagers de Velles, Solidarité Accueil – Jardin de Cocagne
Légumes et conserves de légumes
Grand Champ – 36330 VELLES
07 86 18 92 57 / 06 09 86 14 15 / 06 17 41 50 94
Site: potagersvelles.cocagnebio.fr
Jardin de Cocagne, vente en panier
Vente directe (26 rue de Noz 36000 Châteauroux) mercredi 9h30-14h
Magasins: Super Eco Bio, L'Etal Paysan, Epicerie l'Hirondelle, Epicerie API (Velles, Diors), Ethique et Bio, Epices et tout

72 QUINZELING Stéphanie
Plantes à parfum, aromatiques et médicinales, produits apéritifs à base de vin et de liqueurs
36120 VAL FOUZON
06 29 64 50 82
lataupetterie@outlook.com
Site: <https://lataupetterie.fr/>
Nombreux marchés dans l'Indre et le Cher
Événements: Foire Bio de Neuvy, Ecofestival de Clion, Bourges se fait bio
Magasins: Le Panier de Célestine, On passe au vrac (La Châtre), Espace Bio, So Bio Orléans Sud, La Vie Claire (Romorantin), Au bio Jardin, La Ferme de Pan, La Ferme des Perrières
AMAP de l'Arnon
Commande sur site internet

73 RAPICAULT Jérôme
Légumes et fruits
 La Ferme du Plessieux
 3 Impasse aux grenouilles
 36230 SAINT-DENIS-DE-JOUHET
 06 81 78 00 93
fermeduplessieux@gmail.com
 Facebook: La Ferme du Plessieux
 Marché: Aigurande (vendredi matin)
 Restaurant: La Bonne Vauvre

74 REAUX Pauline
Légumes
 Les jardins de Chavignac
 Chavignac – 36310 CHAILLAC
 06 70 95 17 25
pauline_reaux@hotmail.com
 Marchés: Chaillac
 Livraison à domicile sur commande

75 RENAUDAT Victor
Grandes cultures, légumes, productions de semences
 Earl La Seigneurie
 La Seigneurie – 36400 VICQ
 EXEMPLET
 06 74 33 45 16
 vr18@live.fr
 Magasins: On passe au vrac, Biolo & Co, La Vie Claire, Le Goût du Local (Cullian), La Maison de la Presse (Châteaumeillant)
 Vente à la ferme à Le Champ Caillat sur RDV par téléphone

76 REULIER Thierry et Séverine et MOREAU Laurent
Caprins lait et transformation fromagère (AOP Poulligny Saint Pierre, tomme de chèvre, Camembriole, fromage blanc et yaourts)
 Gaec La ferme des Cabrioles
 3 Les Auzannes
 36220 FONTGOMBAULT
 09 61 53 30 91
fermedescabrioles@orange.fr
 Site: <https://poulligny-saint-pierre-aop.fr/les-producteurs/ferme-des-cabrioles>
 Vente à la ferme du lundi au vendredi 8h-12h, vendredi 16h-18h

77 REULIER Samuel
Viande bovine, grandes cultures
 36140 AIGURANDE
 06 95 62 11 88

78 RIOLLET Laurent et Denis
Grandes cultures
 Earl de la Bonde
 Bardelin – 36210 VAL FOUZON

79 ROCHE Marion et Léo
Caprin lait et transformation fromagère (AOP Valençay, AOP Sainte-Maure de Touraine, tomme de chèvre, savon)
 La Caillonière – 36290 PAULNAY
 06 17 81 61 03
fermedelacailloniere@gmail.com
 Facebook et Instagram: Ferme de la Caillonière
 Marchés: Mézières-en-Brenne et Argenton sur Creuse
 Vente à la ferme: mercredi 9h-12h et 17h-19h, vendredi 9h-12h, samedi 17h-19h
 Cagette et Fourchette
 Visite de la ferme sur RDV

80 ROEBROECK Denis
Viande bovine
 Earl de la Ferrandière
 La Ferrandière – 36500 NEULLAY
 LES BOIS
 06 43 22 84 19 (Après 20h de préférence)
denis.roebroeck@orange.fr
 Vente à la ferme de viande (Angus et croisement Angus-Charolais) en caissette occasionnellement

81 ROGER Etienne et LAVISSE Elodie
Grandes cultures
 Gaec de l'étang neuf
 19 rue de la Sablonnière – 36210 VAL FOUZON
 06 08 90 23 53
et.roger@yahoo.fr

82 ROGER Manuel
Grandes cultures
 Earl Api-humus
 9, Taille Harrault – 36210 CHABRIS
 06 60 85 28 76
apimanuel@yahoo.fr

83 ROUSSEAU Claire
Plantes à parfum aromatiques et médicinales et fourrages
 Les Loges – 36160 LIGNEROLLES
 06 83 00 67 26
clairerousseaulachaume@gmail.com

84 SAMSON-KERMARREC Florian
Grandes cultures
 La Saule – 36220 TOURNON-SAINT-MARTIN
 06 12 56 65 41
florian.samsonkermarrec@gmail.com

85 SHEFLAN Tania
Légumes, fruits, petit-fruits, plants et aromatiques, jus de pommes, conserves
 La Ferme des Magnolets
 2, Les Magnolets – 36330 ARTHON
 06 03 94 07 86
lafermedesmagnolets@mail.fr
 Facebook: La Ferme des Magnolets
 Vente à la ferme: dimanche matin de fin juin à fin septembre (infos précises sur Facebook)
 Marché: Argenton-sur-Creuse
 Magasin: Espace Bio, Epicerie L'Hirondelle, L'Epicerie du Coin
 AMAP Côte Jardin
 Cagette et Fourchette

86 VAN BIESBROECK Vincent et BUISSON Marie
Miel et autres produits de la ruche
 Ma Ruche en Pot
 5 Les Moreau – 36200 CHAVIN
 02 54 25 40 22
contact@ma-ruche-en-pot.com
 Site internet: <https://ma-ruche-en-pot.com>
 Magasins: Espace Bio, L'Hirondelle, Gaya, On passe au vrac
 AMAP parisiennes
 Vente en ligne

87 VANDENBROUCQUE Cécile
Légumes, et petits-fruits
 328 Chemin de La Foucauderie – 36150 REBOURSIN
 07 81 35 56 40
lesjardinsdelafoucauderie@gmail.com
 Vente à la ferme sur rdv
 Marchés: Vatan (mercredi) et Graçay (jeudi, de mai à novembre)

88 VANDE VELDE Luc et Véronique
Légumes
 Les Jardins du Moulin
 Lieu-dit Moulin de Château Guillaume
 36370 LIGNAC
 06 49 89 17 00
luc.vandevelde52@gmail.com
 Vente à la ferme sur rendez-vous
 Marché: Montmorillon
 Magasins: Gaya, Le Bon Coin Paysan (Chauvigny)

La conversion, c'est quoi?

La conversion à l'agriculture biologique correspond à la phase de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Cette période implique souvent une refonte en profondeur du système de production. Sur le plan administratif, cette période dure entre 2 et 3 ans selon les productions.

Durant ce laps de temps, le producteur doit respecter l'intégralité des principes et la réglementation biologique, sans pouvoir commercialiser ses produits comme des produits bio.

La conversion de l'exploitation peut être progressive dans le temps. Elle peut aussi être partielle, bien qu'une conversion complète à terme soit plus cohérente. Dans ces cas de «mixité» (présence simultanée de production bio et non bio), des règles strictes sont à appliquer et doivent donc être

prises en compte dans la construction du projet. Au-delà de la durée «administrative» de la conversion à la bio, c'est une transition qui se fait petit à petit et s'inscrit dans une trajectoire spécifique à chaque ferme, en lien avec le projet de chaque agriculteur.



LES ASSOCIATIONS

AMAP Berry
 Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.
 Promotion des circuits locaux de distribution directs entre les producteurs et les consommateurs.
 Papiers de légumes bio.
 36000 CHÂTEAUROUX
 06 77 32 95 40
www.amapberry.ouvaton.org

AMAP Côte Jardin
 Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.
 Promotion des circuits locaux de distribution directs entre les producteurs et les consommateurs.
 Papiers de légumes bio.
 Equinox, Avenue Charles de Gaulle - 36000 CHATEAUROUX
amap.cotejardin@outlook.fr

AMAP de l'ARNON
 Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.
 Promotion des circuits locaux de distribution directs entre les producteurs et les consommateurs.
 Papiers de légumes bio.
 Biolocal, 3 rue Jean Moulin – 36195 SAINT GEORGES SUR ARNON
 Facebook : AMAP de l'Arnon

AMAP Epipapu
 Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.
 Promotion des circuits locaux de distribution directs entre les producteurs et les consommateurs.
 Papiers de légumes bio.
 Rue des Canards 36160 SAINTE-SEVERE-SUR-INDRE
 Salle des Fêtes 36160 VIJON

AMAP Les Paniers Secoués
 Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.
 Promotion des circuits locaux de distribution directs entre les producteurs et les consommateurs.
 Papiers de légumes bio.
 36120 JEU-LES-BOIS

Artisans du monde
 Commerce équitable (garanti par World Fair Trade Organization), produits alimentaires (90% en AB) et artisanaux.
 86 rue Grande – 36000 CHATEAUROUX
 02 54 53 07 67
 Ouverture(s): du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 19h, le samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h.

Association Neuvy Ecobio
 Association organisant la foire éco bio de Neuvy tous les derniers week-ends d'août
 Mairie - 36230 NEUVY SAINT SEPULCHRE
neuvyecobio@gmail.com
 Facebook : Neuvy Eco Bio

Cagette et Fourchette
 Association de développement et d'approvisionnement de produits bio et locaux
 Maison du Parc – Le Bouchet – 3600 ROSNAY
 02 54 28 12 12 / 06 48 67 88 80
contact@cagette-et-fourchette.fr
www.cagette-et-fourchette.fr

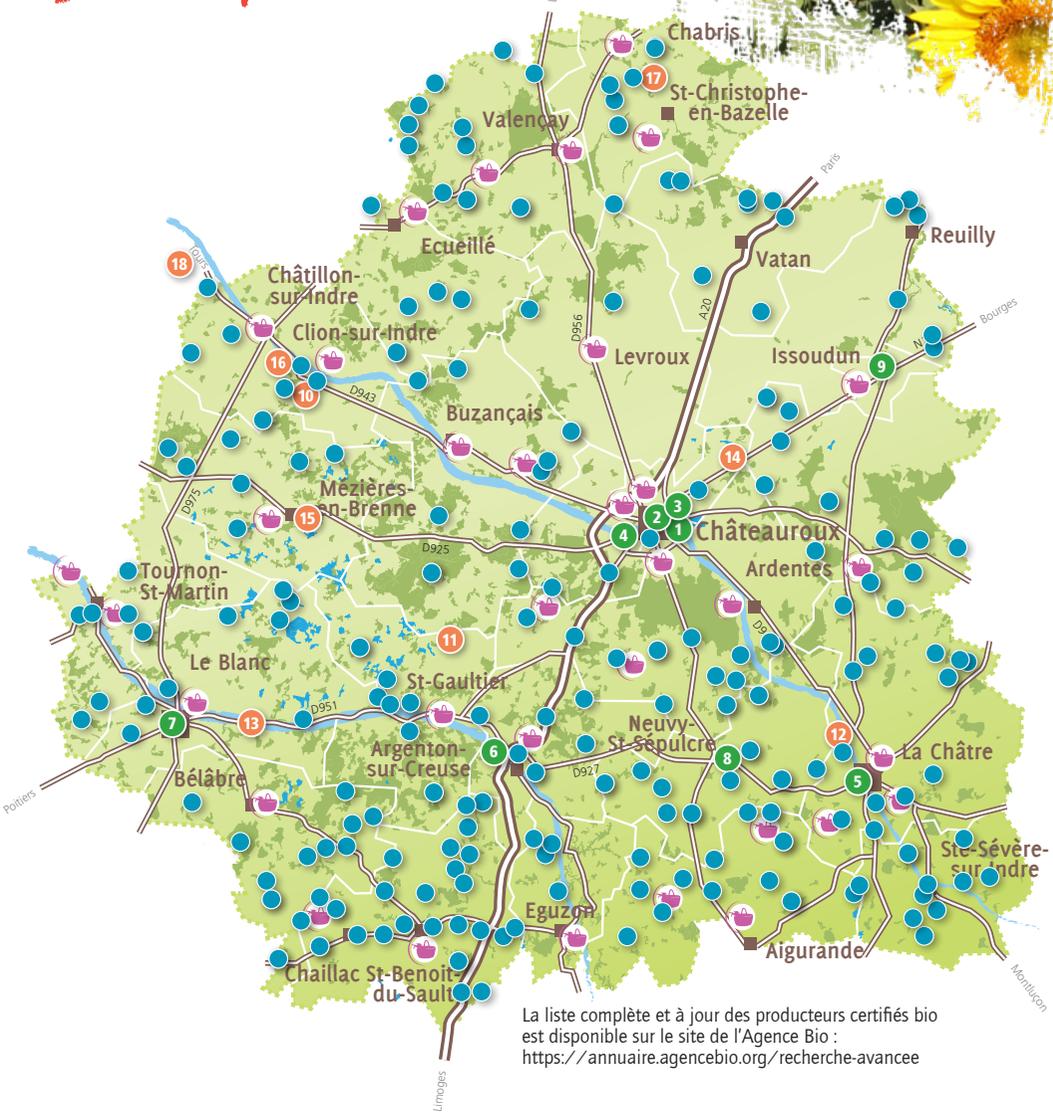
CPIE
 Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement
 Education et sensibilisation à l'environnement
 35, rue Hersent Luzarche
 36290 AZAY LE FERRON
 02 54 39 23 43
<http://www.cpiebrenne.org/>

Le Panier Fermier 36
 Collectif de consommateurs et producteurs locaux
 Mairie, 5 bis Rue Jules Parise
 36700 CLION-SUR-INDRE
 06 72 46 90 59
lepanierfermier36@gmail.com
lepanierfermier36.fr
 4 ventes trimestrielles dans l'année

Manger Bio en Centre-Val de Loire
 Association et plateforme solidaire de distribution de produits locaux 100% biologiques dans la région Centre-Val de Loire
 13 Avenue des Droits de l'Homme
 45000 ORLÉANS
 07 63 66 76 30
direction@mangerbio-centre-valdeloire.fr
 Site: www.mangerbio-centre-valdeloire.fr

Solidarité Accueil, Les Potagers de Velles Jardin de Cocagne
 Légumes, Jardin de Cocagne, vente en panier
 Voir liste: Les producteurs Bio de l'Indre n°71

Les acteurs bio du département



La liste complète et à jour des producteurs certifiés bio est disponible sur le site de l'Agence Bio : <https://annuaire.agencebio.org/recherche-avancee>

- Autres producteurs bio
- Les magasins spécialisés
- 🛒 Les marchés
- Les transformateurs

LES MAGASINS SPÉCIALISÉS



- 1 Espace Bio**
Epicierie, fruits et légumes, cosmétiques, diététiques, écoproduit, librairie
 347 avenue de Verdun
 36000 CHATEAUXROUX
 02 54 01 08 84
contact@espace.bio
www.espace-bio.fr
 Ouverture(s) : lundi, 14h-19h, du mardi au samedi, 10h-19h
- 2 La Grigne Bio**
Boulangerie-pâtisserie
 2 bis rue de la Poste
 36000 CHATEAUXROUX
 02 54 22 31 18
 Ouverture(s) : du mardi au vendredi 7h-19h30, le samedi 7h-19h
- 3 La Vie Claire**
Fruits et légumes, épicerie, cosmétiques, compléments alimentaires
 7 Rue de la République
 36000 CHATEAUXROUX
 02 34 68 00 43
lavieclairechx@gmail.com
 Facebook : La Vie Claire
 Châteauroux
 Ouverture(s) : Du mardi au vendredi 9h-19h, samedi 8h30-18h
- 4 Super Eco Bio**
Produits d'épicerie, fruits et légumes, rayon Vrac, produits locaux, cosmétiques, diététiques, compléments alimentaires, écoproduit, librairie, bien-être
 Zone Commerciale CAP SUD
 62 avenue d'Occitanie
 36250 SAINT-MAUR
 02 54 36 68 17
superecobio@orange.fr
 Ouverture(s) : du lundi au jeudi 9h30-12h30/14h-19h, vendredi 9h30-19h et le samedi 9h30-12h30/14h-19h
- 5 Biolo & Co**
Magasin de producteurs
 10 rue Basse de Mouhet
 36400 LA CHÂTRE
 Facebook : Chassibios / Biolo&co
leschassibios@gmail.com
 Ouverture(s) : mardi 9h-12h30, mercredi 9h-12h30 et 16h-19h, vendredi 16h-19h et samedi de 8h30-12h30.
- 6 Épicerie L'hirondelle**
Epicierie, fruits et légumes, produits frais, fromage à la coupe, oeufs, pain, cosmétiques, produits vrac et locaux, produits ménagers
 7 rue du Champ de Foire
 36200 ARGENTON-SUR-CREUSE
 02 54 34 45 20
 06 71 59 26 78
epicerielhirondelle@yahoo.fr
 Site : <https://epicerielhirondelle.wixsite.com/site>
 Ouverture(s) : du mardi au vendredi 9h30-13h/15h-19h et samedi 8h30-13h/15h-18h
 Marchés : Argenton sur Creuse
 Livraison à domicile et en point relais, relais Poissaille, paniers hebdomadaires de fruits et légumes, livraison de cantines scolaires
- 7 Gaya**
Epicierie coopérative
Large gamme de produits d'épicerie, fruits, légumes, cosmétiques, produits frais, produits locaux.
 L'équipe de Gaya travaille avec des producteurs locaux et des fournisseurs engagés, pour qu'il soit possible de faire des courses complètes sur le territoire du Blanc.
- 8 L'Etal Paysan**
Boucherie, charcuterie, plats préparés, rôtisserie, produits laitiers, légumes, fruits et pains
 1 ter, place Henri Latouche
 36230 NEUVY-ST-SEPULCHRE
 02 54 48 55 90
letalpaysan@hotmail.com
 Ouverture(s) : mardi, jeudi et vendredi 9h-13h et 15h-19h, mercredi et samedi 9h-13h, dimanche, 10h-12h (de mai à septembre)
- 9 Ethique et Bio**
Alimentation bio (épicerie, fruits et légumes, pain frais), cosmétiques, compléments alimentaires
 1 route de Châteauroux
 36100 ISSOUDUN
 02 54 49 23 69
yllenbio@orange.fr
www.ethiqueetbio.fr
 Ouverture(s) : mardi, mercredi, jeudi, samedi 9h30-13h/14h30-19h vendredi 9h30-19h

LES TRANSFORMATEURS



- 10 Jean Hervé**
Fabrication de purées de fruits secs, pâtes à tartiner, pâtes d'amande, gomasio, etc
 24 Rue de la République
 36700 CLION SUR INDRE
 02 54 38 66 03
accueil@jeanhervé.fr
 Site : www.jeanherve.fr
 Ouverture(s) : du lundi au jeudi 9h-12h et 13h-17h, vendredi 9h-12h et 13h-16h30
 Le Montet - 23600 BOUSSAC
 05 55 65 45 50
 Ouverture(s) : du lundi au vendredi 8h-16h
- 12 La Tartine Berrichonne**
Pain et viennoiserie
 17 Route de La Châtre
 36230 SARZAY
 02 54 48 54 61
tartine.berrichonne@outlook.fr
 Magasins : Ethique et Bio, Nature et Santé
 Marchés : le samedi à Châteauroux, Argenton-sur-Creuse, Villedieu-sur-Indre, La Châtre et Gueret (23).
 Vente sur place sur commande uniquement, le mardi et le jeudi
- 13 Le Fournil des Hirondelles**
Agnès Boyé
Pain et viennoiserie
 Les Riaux - 36300 RUFFEC
 Facebook : <https://www.facebook.com/LeFournildesHirondelles>
- 14 Les P'tits mets Bio**
Pâtisserie artisanale
 36100 NEUVY PAILLOUX
- 15 Noiseraie Productions**
Pâtes à tartiner
 36290 MEZIERES EN BRENNE
- 16 SAS Huilerie Vigean**
Large gamme d'huiles, Grand cru, gourmandes, graines et fruits, quotidiennes, composées et bien-être
 11 Rue des Varennes - 36700 CLION SUR INDRE
 02 54 38 64 49
contact@huilerievigean.com
 Site : www.huilerievigean.com
 Fondée à Clion, huilerie artisanale française, excellence et exigence intactes depuis sa création en 1930. Qualité de production biologique et unique, issue d'un savoir-faire ancestral.
 Ouverture(s) : du lundi au samedi 9h-12h et 13h30-18h30, fermeture à 17h30 le samedi
- 17 Laiterie de Varennes-sur-Fouzou - Groupe LSDH**
Collecte, conditionnement et commercialisation de liquides alimentaires (lait, crème, jus végétaux, jus de fruits)
Collecte de fermes laitières bio dans l'Indre
 6 La Bordé
 36210 VAL-FOUZON
- 18 Laiterie de Verneuil Touraine Berry**
Collecte et transformation de lait de vache et de chèvre
Collecte de fermes laitières bio dans l'Indre
 La Laiterie Les Arcis
 37600 VERNEUIL-SUR-INDRE
 Ouverture(s) : du mardi au vendredi 9h-12h et 14h-18h, samedi 9h-13h

Produire harmonieusement

En consommant des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique, vous contribuez à la protection de l'environnement, car ces denrées sont produites selon des pratiques respectueuses des ressources et du patrimoine naturel:

- **La terre:** Maintien de la fertilité et de la structure des sols par des pratiques adaptées: rotation, engrais verts, amendements naturels... Préservation de la vie dans le sol: non utilisation de produits chimiques
- **L'eau:** Limitation du ruissellement: amélioration de la structure du sol, implantation de haies. Préservation de la qualité: non utilisation de produits chimiques (engrais, pesticides, antibiotiques...)
- **La biodiversité:** 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.
- **L'énergie:** Consommation d'énergie indirecte moindre: interdiction de produits chimiques onéreux en énergie fossile. Commercialisation locale privilégiée: réduction de frais de stockage et de transport.
- **Le paysage:** Diversité des cultures. Création et entretien de haies, prés, cours d'eau naturels.



QUELQUES CHIFFRES

- En 2021, le cap des 10 % de SAU (Surface Agricole Utile) conduite en agriculture biologique a été franchi en France.
- 14 % des fermes françaises sont certifiées biologique. Toutes les filières se développent et se structurent.
- L'ensemble de la filière bio (production, transformation et distribution) a dépassé le seuil des 200 000 emplois en 2021. On compte en moyenne 2,4 unité de travail annuel (UTA) sur une ferme AB contre 1,6 UTA sur les fermes conventionnelles.
- L'Indre maintient sa 2^e position en région Centre-Val de Loire en termes de surfaces bio avec 22 766 ha certifiées bio et en conversion en 2024 et 4,9 % de SAU totale. Le département compte 274 fermes certifiées bio en 2024. C'est le premier département de la région en élevage bovin viande bio (3 392 animaux en 2024) et en ovine viande bio (2 628 animaux en 2024).

L'Agriculture Bio, toutes et tous concernés !

L'Agriculture Biologique permet de répondre aux enjeux environnementaux d'aujourd'hui et de demain! Parce que la bio est l'affaire de tous, les producteurs vous invitent à participer à son développement. Vous avez, vous aussi, votre mot à dire sur l'alimentation et l'agriculture.

Pour développer nos actions de sensibilisation et d'information, nous avons besoin de vous!

Agissez et soutenez la bio par votre adhésion. Et, pour aller plus loin, vous pouvez aussi devenir bénévole.

Pour adhérer, compléter ce formulaire et retournez-le à :

GDAB36 – 24 Rue des Ingrains 36000 Châteauroux

Accompagné d'un chèque libellé à l'ordre du GDAB36

ou par virement (Crédit Agricole Centre Ouest – FR76 1950 6400 0033 0423 4854 176)

Nom: Prénom:

Téléphone: Email:

Adresse postale:

Je suis un particulier: adhésion de 20 €

Je souhaite faire un don en plus de mon adhésion :

5 € 10 € Don libre: €

Total: €

Toute l'équipe du GDAB36 vous remercie pour votre soutien !

Où nous retrouver ?

Le GDAB36 participe à plusieurs foires et événements :

La Foire Bio de Neuvy: chaque année, le dernier week-end d'août

L'Ecofestival de Clion-sur-Indre: une année sur deux, le premier week-end de septembre

Le Printemps Bio: chaque année au printemps, de nombreuses animations dans toute la région Centre-Val de Loire, dans les fermes, les magasins bio, les marchés...

Retrouvez le programme complet sur www.bioetlocal-centre.org





● **GDAB 36** ●

La **BIO** de l'Indre

24, rue des Ingrains
36022 Châteauroux cedex
Tél. 06 56 89 98 50
Mail : filiere@gdab36.org

