

## EN QUELQUES MOTS ...

### LE BIO

**Le mode de production et de transformation biologique fait partie en France des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.**

Encadré par une réglementation européenne depuis 1991, il a pour objectifs le respect de l'environnement et de la protection du climat, de la biodiversité, de la santé humaine et du bien-être animal.

Seuls les produits qui en sont issus peuvent porter le logo bio européen et la marque AB. **Cette réglementation favorise les circuits courts de distribution et les productions locales dans les divers territoires.** La production biologique produit une grande variété de denrées alimentaires de haute qualité qui répondent à la demande des consommateurs pour des biens produits par l'utilisation de procédés qui ne nuisent pas à l'environnement, à la santé humaine, à la santé des végétaux ou à la santé et au bien-être des animaux.

**Le bio s'inscrit au cœur du développement durable et de la transition alimentaire.** Il constitue une importante source d'emplois et participe à la création de valeur ajoutée pour la vie économique et sociale des territoires : **c'est un engagement pour les générations futures.**

### LA CONVERSION

La conversion correspond à la **période de transition entre un mode de production conventionnel et l'obtention de la certification « agriculture biologique »**

L'opérateur suit les règles de production de l'agriculture biologique **sous le contrôle d'un organisme certificateur**, mais ne bénéficie pas encore de la mention « bio » pour ses produits. Cette période est de 2 à 3 ans pour les cultures, et de 6 semaines à 1 an selon les espèces pour les animaux.

A partir du début de la conversion, l'agriculteur est régulièrement contrôlé par un organisme certificateur, afin de vérifier la conformité des pratiques à la réglementation bio.

**A partir de la deuxième année de conversion, les produits végétaux obtenus peuvent bénéficier de la mention**

**« En conversion vers l'agriculture biologique ».**

**Du Producteur au consommateur  
découvrez une nouvelle façon  
de consommer.**

**AMAP  
LES PANIERS VINO-LIENS**

**Distribution tous les mercredis  
de 18h-00 à 19h-15**

**Salle la Tri-Postale  
rue des Écoles - Vineuil**



## Nos Producteurs

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

lespaniersvinoliens@gmail.com

tél : 07 44 47 33 73

mai-2025



## FERME LA GUILBARDIERE

Monthou sur Bièvre  
02 54 44 01 70

**Produits laitiers de vache**  
**Nouilles et farine**



## LA FERME DU PETIT PONT

(1 mercredi sur 2)  
Elise Guellier et Julien Pocq

AZE  
06 27 20 35 18  
fermedupetitpont@gmail.com

**Fromage de chèvre**  
(crottin, tome, bûche, faisselle, yaourts..)



## FERME FONTAINE

(1 mercredi sur 2)  
Annaëlle et Maxime Joubert  
Coudes  
gaecdelafermefontaine@gmail.com  
07 87 38 36 23



**Fromage de brebis**  
(crottin, tome, bûche, faisselle, yaourts..)

## LES 3 POUSSINS

Muides sur Loire  
02 54 87 53 82  
stephane.buffel@orange.fr

**Œufs**  
**Volailles** 1 fois par mois



## FERME DES VARENNES

Mont-Près-Chambord  
gaecfermedesvarennas@gmail.com  
07 85 50 91 15

**Légumes**



## PAIN NOIR

Cellettes  
painnoir86@gmail.com  
06 63 22 64 67

**Pain**  
(campagne, céréales, petit épeautre, noisette/figue....)



## BRASSERIE LA BOUT

Boursay  
Brasserielaabout@gmail.com  
06 52 61 18 13  
**Micro-brasserie et houblonnière**



## MÉMÉ DANS LES ORTIES

La Vacquerie, Blois  
memedanslesorties41@gmail.com  
06 78 84 19 93



**Plantes aromatiques et médicinales**  
(infusions, gelées, sirops, aromates, pestos)

## LE VERGER DE LA FONTAINE

Mont-Près-Chambord  
leverger2lafontaine@orange.fr  
06 73 73 43 39



**Fraises, confitures, sirops**

## LES VERGERS DU CLOSEAU

Mont-Près-Chambord  
www.lesvergersducloseau.com  
06 40 13 90 73



**Pommes, poires, produits transformés du verger**

## LA ROULOTTE AU MIEL

Huisseau sur Cosson.  
la.roulotte.aux.miels@gmail.com  
07 71 12 29 96

**Miels, pain d'épices et pralines**



## FERME DES 4 VENTS

La Chapelle Saint-Martin  
lafermedes4vents@outlook.fr  
06 63 94 51 57

**Huiles, graines, légumes secs**



## NATHISSERIE

Thésée  
nathisserie@protonmail.com  
02 54 71 89 95

**Biscuits sucrés ou salés, tartinades**



## LES NOIX DE LA BLANCHONNIERE

Blois  
etienne.longueu@wanadoo.fr  
06 16 66 39 80

**Noix - Huile de noix**

## FLEURS DES CHATEAUX

Vineuil  
Candice Menant-Fernandez  
c.menant.fernandez@outlook.fr  
**Savonnerie artisanale écoféministe**



## GROUPEMENT D'INTÉRÊT ÉCONOMIQUE D'ÉLEVEURS BIO

www.eleveursbio41.com  
gieeeleveursbio@gmail.com  
06 83 43 66 87



**Viandes** traçabilité et mode de production  
garanties Agriculture Biologique

**LES CHATS TEIGNEUX**  
les.chats.teigneux@gmail.com  
07 69 10 40 20



**Châtaignes et produits dérivés de l'Ardèche**

## NANJARAS ECOLOGICAS DEL BARRANQUE

oranges-bio.net jordi@oranges.bio

**Agrumes Bio de la région de Valencia**

## ORTEGA HUILE D'OLIVE

**Huile d'olive** produite en Espagne près de Grenade.

## ARTISANS DU MONDE

blois@artisansdumonde.org  
06 78 06 45 11

**Produits issus de filières intégralement équitables**



## CYRILLE SEVIN

MONT-PRÈS-CHAMBORD,  
06 88 33 43 44

**Vigneron**



## SIMON GAURY

06 28 36 48 04  
**Sève de Bouleau**

