



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.**



Nos Producteurs



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..)



ELISE

FERME FONTAINE

(1 mercredi sur 2)
Annaëlle et Maxime Joubert
Couddes
gaecdelafarmefontaine@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



LES POULES

FERME DES VARENNES

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

Légumes



LAURA ET FLORIAN

PAIN NOIR

Cellettes
painnoir86@gmail.com
06 63 22 64 67

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



BÉATRICE



BRASSERIE LA BOUT

Boursay
Brasserie.labout@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 ROULOTE AU MIEL

Huisseau sur Cossen.
la.roulotte.aux.miel@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



MARIE PIERRE ET DAVID

NATHISSERIE

Thésée
nathissarie@protonmail.com
02 54 71 89 95

Biscuits sucrés ou salés, tartinades



NATHALIE

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
grielevveursbio@gmail.com
06 83 43 66 87



Viandes traçabilité et mode de production garanties Agriculture Biologique



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