



ÉDITION
2018

La bio dans l'Indre !



• GDAB 36 •
La **BIO** de l'Indre





Le GDAB36

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 GDAB36



PRODUCTION*

- **Rencontres entre producteurs** pour dynamiser le réseau bio, échanger les informations et les connaissances.
- **Diagnostics et suivis des projets de conversion**, installation et parrainage. Les agriculteurs souhaitant parrainer un nouvel agriculteur bio peuvent contacter le GDAB.
- **Formations sur la conversion**, 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

- **Conseil pour la certification** d'ateliers de transformation existants,
- **Accompagnement des projets de transformation**: structuration du projet, formation, recherche de financement et partenaires,...
- **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 et animations dans les classes sur l'agriculture biologique.

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.



* En partenariat avec la Chambre d'Agriculture de l'Indre

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.

Mais Le Bio, c'est cher?



Un mode de production différent donc des prix différents.

La différence de prix que l'on peut constater entre les produits bio et conventionnels est très variable selon le type d'aliments. Cette différence résulte à la fois des spécificités de l'agriculture biologique et des habitudes de consommation de notre société :

- **Le respect de l'environnement** et des cycles naturels conduisent parfois à des rendements de production plus modestes.
- **Le mode de production** biologique suppose un recours à davantage de main d'œuvre, pour des raisons techniques et dans le souci d'une meilleure occupation de l'espace et des territoires.
- **Le nombre d'agriculteurs bio** n'est pas suffisamment important pour optimiser les réseaux de collecte et de distribution, des surcoûts sont donc liés à des contraintes logistiques et à l'échelle du marché.
- **Le coût des contrôles et de la certification**, réalisés par l'organisme certificateur, de l'ensemble de la filière est à la charge des producteurs et opérateurs.

Pour une bonne partie des consommateurs bio, manger bio ne revient pas forcément plus cher, du fait d'habitudes d'achat plus économes et par l'utilisation prioritaire de produits de saison ou peu transformés.



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 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.



Le réseau Bio Centre

Le réseau Bio Centre regroupe l'association régionale Bio Centre, interprofession régionale incluant le Groupement régional des agriculteurs biologiques (GRAB), les Groupements des agriculteurs biologiques départementaux (GAB), et l'association interprofessionnelle Bio Berry (18).

Ce réseau a pour objectifs de permettre les échanges entre les acteurs régionaux de la filière biologique, et de les accompagner dans leur développement ainsi que dans la structuration des filières. Il participe à la défense des intérêts de la filière biologique.



Source : Réalisation graphique Nathalie Fernandes

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.



La bio en région Centre

Pour la 4^e année consécutive, le nombre d'exploitations bio et le nombre de transformateurs et distributeurs de produits bio ont évolué positivement dans toutes les régions françaises. Concernant notre région, depuis 2008 le nombre de producteur bio a été multiplié par 2,5 et les surfaces certifiées bio ont presque doublé.

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



• GDAB 36 •
La BIO de l'Indre

- Producteurs en vente directe
- Producteurs
- Producteurs en conversion



Index des productions

FRUITS, LÉGUMES FRAIS OU TRANSFORMÉS - PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES
2 5 6 15 18 20 27 33 40 47 51 54 55 63 64 65 66
VIANDES
7 11 17 23 28 29 49 50 57 62 67 68 69
PRODUITS LAITIERS
3 4 10 34 37 73
CÉRÉALES, FARINES ET PAINS
24 26 30 32 35
PRODUITS DE LA RUCHE
30 43
DIVERS : POLYCLTURE, FRUITS À COQUE, VINS, THÉ, CAFÉ
13 21 25 36 42 72



- 1 AUCOUTURIER Charles Henry**
Grande culture, viande bovine
1 Place de l'Eglise – 36160 URCIERS
02 18 03 10 02
charlehenry.aucouturier@neuf.fr
- 2 AZOU Christelle**
Légumes
Les Jardins des Robiniers
Les marnais – 36360 LUCAY LE MALE
ch.azou@icloud.com
Marchés : St Aignan sur Cher (samedi matin), Lucay le Mâle (vendredi soir)
- 3 BAAS Anneke et HAALBOS Frans**
Fromages de chèvres
La Caillonière – 36290 PAULNAY
02 54 38 07 96
haalebaas@orange.fr
http://haalebos-baas.wixsite.com/lacaillou
Marchés : Clion (vendredi), Mézières en Brenne (jeudi), Argenton sur Creuse (samedi).
Vente à la ferme : mardi et samedi 17h00-19h30, mercredi et vendredi 8h-11h30/17h-19h30
- 4 BARDON Bruno**
Bovin lait, veaux de lait
La Gabrielle – 36700 CLERE DU BOIS
02 54 38 95 83
bruno.bardon036@orange.fr
- 5 BAUDET Karine**
Légumes, plants maraîchers, plantes aromatiques
94 rte de Selles – 36210 CHABRIS
07 82 38 10 82
baudet.bio36@gmail.com
Marchés : Selles sur Cher (41, jeudi), Chabris (18, samedi), Marché Bio à Graçay (3e dimanche d'avril à octobre)
Aromatique de mars à mai.
- 6 BECHEREAU Jacky**
Légumes et plants
SCEA des Iles
1 rue des camps de César – 36320 VILLEDIEU SUR INDRE
06 77 16 85 56 / 06 82 39 12 51
annickbechereau@hotmail.fr
Marchés : Déols (mardi), Villedieu (mercredi), Châteauroux / Issoudun (samedi), Buzançais
La Ruche qui dit oui, Valençay, Châteauroux, Issoudun
- 7 BILLARD Anne et Jean Pierre**
Vandes bovine et ovine
Gaec de Gommiers
Gommiers – 36300 ROSNAY
02 54 37 80 05 / 06 80 46 93 11
scea.gommiers@orange.fr
AMAP Au Panier Fermier
Vente sur commande 15 jours à l'avance

- 8 BLANCHET Jean et Bernard**
Grandes cultures
Gaec de Pied Favé
Pied Favé – 36120 MARON
02 54 26 08 01
gaecdepiedfave@gmail.com
- 9 BLANCHET Marie Dominique**
Grandes cultures
SCEA du Moulin de la Gravelle
Fouineau – 36120 SASSIERGES SAINT GERMAIN
02 54 36 32 00
marie.dominique.blanchet@gmail.com
- 10 BODIN Florence et Luce**
Lait de chèvre et produits laitiers de chèvres
SCEA ferme de Beaumont
Beaumont – 36130 DEOLS
02 54 22 55 82 / 06 38 87 45 05
florence.bodin5@orange.fr
bodinyv@wanadoo.fr
Marchés : Châteauroux (samedi matin), Déols (mardi matin)
Vente à la ferme : vendredi 9h30-12h30 / 15h-19h et le samedi 9h30-12h30
- 11 BONJOUR Mickaël**
Grandes cultures, légumes, viande bovine et ovine
Le Breuil – 36140 MONTCHEVRIER
05 87 56 19 81 / 06 61 36 60 48
bonjour_michael@yahoo.fr
Marchés : Genouillac (23) (mardi matin), Jarnages (23) (dimanche)
Vente au magasin Le Local à Neuvy St Sépulchre
- 12 BOURGY Emmanuel**
Grandes cultures, pisciculture d'étangs et miel
SCEA Les Riollières
La Mariauderie – 36290 MEZIERES EN BRENNÉ
02 54 38 07 98
scea.riollieres@webst.org
- 13 BRETON Jacques**
Grandes cultures, noix et noisettes, huiles, farines
La Perrière – 36700 LE TRANGER
02 54 38 81 80
domainedelaperriere@free.fr
Vente sur commande uniquement
- 14 CHARDRON Jean-Marc**
Céréales, viande bovine et ovine
Earl des Tailles
Les tailles – 36300 ST AIGNY
02 54 28 65 61
lafermedetailles@wanadoo.fr
- 14bis CALAME Nicolas, BUISSON Charlotte et JOYEUX Bertrand**
Céréales, viande bovine et ovine
GAEC des Ossons
Les Ossons – 36190 SAINT-PLANTAIRE
07 85 77 27 93
nico.calame@orange.fr
Vente des produits au magasin Le Local à Neuvy-st-Sépulchre

- 15 CARRE Nathalie**
Légumes
Au Bi'O jardin
La Brande – Rte des sept chemins – 36400 ST CHRISTOPHE EN BOUCHERIE
02 18 03 11 75 / 06 28 83 74 67
biojardin36@gmail.com
Vente à la ferme le vendredi de 14h -18h
Marché : La Châtre (samedi)
- 16 CHARDEL Marc**
Grandes cultures
Le Chêne vert – 36700 CLION SUR INDRE
02 54 38 64 63
chardelmarc@live.fr
- 17 CHEVASSUS Benoit**
Grandes cultures, viande bovine
Les Essarts – 36160 SAZERAY
02 54 30 51 08 / 06 98 10 62 31
benoit.chevassus36@orange.fr
- 18 COSSET Loïc**
Fruits et légumes
16 bis Bel Air – 36500 CHEZELLES
02 54 08 94 86 / 06 14 40 08 86
cossetloic@orange.fr
Marché : Levroux (lundi)
Magasin Espace Bio, épicerie l'Hirondelle
Vente directe à la ferme sur commande
- 19 D'ARMILLE Caroline**
Grandes cultures
Domaine de Férières – 36110 LEVROUX
06 63 76 68 27
- 20 DAVID Jean Claude**
Fruits et légumes
Les Beaupetitières – 36360 FAVEROLLES EN BERRY
02 54 40 41 22
Vente à la ferme sur RDV téléphonique
- 21 DELRIEU Laurent**
Poules pondeuses, lapins
Ferme bio du Grand bois
Le Grand Bois – 36400 CHASSIGNOLES
02 54 48 57 94 / 06 26 35 25 11
lafermedugrandbois@aliceads.fr
Magasin Espace Bio
Vente à la ferme
- 22 DEVILMORIN Alban et Arthur**
Grandes cultures
SCEA de Varennes – 36200 TENDU
07 72 36 58 11
alban.devilmorin@free.fr

- 23 DHAENENS Geert**
Grandes cultures, bovins, veaux de lait
La Levade – 36140 AIGURANDE
02 54 30 76 39 / 06 68 63 17 16
la-levade@orange.fr
Vente à la ferme pour la farine panifiable et le veau sous la mère.
- 24 DOUBLIER Robin***
Grandes cultures, huiles et farines, légumes
Le Relais – 36180 PELLEVOISIN
07 69 19 92 34
robin.doublier@gmail.com
- 25 EARL du Concin**
Polyculture et œufs (poules pondeuses)
Le Concin – 36130 COINGS
- 26 EVANO Josselin**
Grandes cultures, huile et farine
La Maison Neuve – 36100 ST FAUSTE
02 54 49 56 87
valerie.evano@laposte.net
Magasins Espace Bio, Ethique et Bio
Vente sur RDV et commande
- 27 GAFFET Claudine et LEBLANC Stéphane**
Fruits et légumes, aromatiques et conserves
SCEA L'Orée de la Brenne
Les Maison Sinault – 36700 ARPHEUILLES
06 83 92 65 45 / 06 63 18 49 49
bio36@laposte.net
Marchés : Loches (samedi 8h-13h), Le Blanc (samedi 8h-13h), Argenton-sur-Creuse (samedi 7h-13h)
Vente à la ferme : vendredi 17h30-19h
Livraison, paniers et commande par téléphone.
- 28 GAGNOT Frédéric**
Grandes cultures, viande bovine et ovine, farine de maïs
Earl de la Charité
La Charité – 36220 TOURNON ST MARTIN
fermedelacharite@wanadoo.fr
Vente à la ferme de viande en cassettes et farine de maïs sur commande (par mail)
- 29 GAURIN Jean**
Viande ovine, viande porcine, charcuterie
Le Tripet – 36140 LOURDOUIEX ST MICHEL
06 88 90 93 02
jeanwxyfrance@hotmail.fr
Marchés : Châteauroux (vendredi, place Monestier), La Châtre (samedi, place du marché) et Argenton sur Creuse (samedi, sous les Halles)
- 30 GAUTHIER Caroline**
Miel et autres produits de la ruche
La Gare aux Loups – 36170 ST GILLES
06 68 39 26 24
carolinegauthier@rucher-saint-gilles.fr
www.rucher-saint-gilles
Vente à la ferme

31 GIRAUD Francis**Céréales**

Earl la Bussière
12 av. du 8 mai 1945
36130 MONTIERCHAUME
02 54 26 05 16 / 06 11 73 78 20
giraud.meli@wanadoo.fr

32 GOURBAULT Sylvain et FLEUROT Manu**Céréales, viande bovine, pain : au levain, cuit au feu de bois, épeautre, aux graines, nature, brioche**

GAEC de la Forge
La Forge – 36800 CHITTRAY
02 54 01 17 66 / 06 87 89 66 60
lepaindelaforge@live.fr

Vente à la ferme pour la viande et le pain sur commande

Marchés : St Gaultier (vendredi), Lignac (mardi soir) et marché de producteurs l'été

33 GOURON Véronique**Maraichage**

1, rue des Buissons – 36300 POULIGNY ST PIERRE

06 32 45 94 88

verochaplet@gmail.com

Vente à la ferme sur RDV uniquement

Vente des produits dans le magasin Les sources de Gaya (La Vie claire, Le Blanc), au marché des Halles (Le Blanc), à La Maison du Fromage (Poulligny st Pierre)
Marchés : Mézières en Brenne (jeudi) et Chauvigny (86, samedi)

34 GUENIN Yannick**Céréales, bovin lait, produits laitiers et viande en colis occasionnellement**

GAEC de la Chaume au Gendre
La Chaume au Gendre – 36230 BUXIERES

D'AILLAC

06 04 14 67 83

gaec.lcag@free.fr

Marchés : Argenton sur Creuse (samedi), Châteauroux (samedi)

Magasins Espace Bio, Au Goût Fermier (Le Poinçonnet), Le Local (Neuvy St Sépulchre)

Vente à la ferme le vendredi de 14h-19h

35 HERVE Anne**Grandes cultures, prairies, farines et pains**

Le Petit Fontaudiger – 36370 LIGNAC

02 54 60 10 92 / 07 77 26 08 71

nanou123_2000@hotmail.fr

Vente à la ferme le lundi et jeudi de 17h à 19h.

Marché : St Gaultier (vendredi)

AMAP du Chaudron d'or (Poitiers)

Livraison de pain le mardi matin au magasin Hervé

36 JAMAÏN Denis**Vins de Reuilly**

Domaine de Reuilly
Chemin des Petites Fontaines – 36260 REUILLY
09 61 41 86 43 : 06 84 98 97 83
denis-jamain@wanadoo.fr

37 JOYAU Paul**Production de lait de vache et de bovins viande et transformation**

Les Blanchards – 36220 NEONS SUR CREUSE
02 54 37 55 59 / 06 87 48 36 10
paul.joyau@orange.fr

Vente sur commande uniquement pour les colis de viande.

Du lundi au vendredi pour le lait.

38 LAFAILLE Jean**Bovin viande Limousine et Bretonne Pie Noire (Réintroduction de la race ancienne Bretonne Pie Noire)**

Earl La croix – 23600 MAILLERET BOUSSAC
07 88 36 43 48

earl.lacroix@gmail.com

Livraison de colis sur réservation

39 LAMY Franck***Grandes cultures**

Les Roulets – 36230 ST DENIS DE JOUHE
02 54 30 78 49 / 06 08 00 03 81

flamyteam@orange.fr

40 LAURENT François**Fruits et légumes**

Les Tannières – 36210 ANJOUIN
02 54 40 13 64 / 06 81 87 97 77

laurent.s.f@orange.fr

Marchés : Châtres sur Cher (mardi), Bourges (dimanche, quartier de St Bonnet), Vierzon (samedi)

41 LE JEANNE Jean-Michel et Nathalie**Grandes cultures, viandes bovines**

GAEC CEMAVI

1, Le Chatagnier – 36170 PARNAC

02 54 24 82 04

valerie.lejeanne@dbmail.com

42 LEEST Sylvain**Viticulture**

26 rte de Chateauxvieux – 36360 FAVEROLLES EN BERRY

06 51 32 11 82

sylvain.leest@laposte.net

Vente à la ferme sur rdv uniquement

43 LEFAVRE Marie France et Alizé
Grandes cultures, miel et autres produits de la ruche

Scea Le Riadioux

Le Riadoux – 36310 BONNEUIL

02 54 25 67 67 / 06 60 78 73 82

mediations.france@wanadoo.fr

Vente à la ferme pour les produits de la ruche

44 LEFEBURE Bertrand**Céréales, viande bovine et veau**

Les Vigneaux - 36290 MEZIERES EN BRENNES
02 54 38 10 03 / 06 08 23 08 60
lefebure.bertrand@gmail.com

45 LE LAN Philippe et Kilian**Maraichage, fleurs, plantes à parfum, aromatiques et médicinales**

HERBA HUMANA

Les Fenets – 36500 NEULLAY LES BOIS

02 54 38 34 41

herba-humana@orange.fr

46 LESUEUR Aurélie**Safran**

Safran du Berry

La Javelotière – 36310 CHAILLAC

02 54 35 62 01 / 06 37 96 75 20

alesueur@safranduberry.fr

47 MAGNE Jean Philippe**Fruits, tomates**

Moulin de Virolo – 36120 ARDENTES

06 60 85 74 18

fruitsdumoulin@orange.fr

Marché : La Châtre (samedi)

Vente à la ferme sur commande uniquement.

Vente des produits dans différents magasins du département de l'Indre et sur Paris

48 MANOUX Christophe***Grandes cultures**

1, le Sejeau – 36230 LYS ST GEORGES

06 84 23 58 42

christophemanoux@gmail.com

49 MARIAU Amélie**Viande bovine et ovine, céréales**

La Touche au Plaix – 36290 PAULNAY

02 54 38 08 85

dechenou@netcourrier.com

Vente à la ferme de lentilles, caissettes de viande bovine et ovine sur réservation uniquement.

50 MASSET Vincent et Lætitia***Bovin viande, poule noire du Berry**

Scea La Maingaudière

La Maingaudière – 36370 LIGNAC

lamaingaudière@gmail.com

51 MIJOIN Fabienne**Légumes**

Le Potager de Nohant

Laleuf – 36400 NOHANT VIC

06 87 11 67 05

Vente directe à la ferme, pour les jours et horaires d'ouverture consulter le site internet : <http://www.lepotagerdenohant.fr/>

52 MILLIOZ Pierrick**Maraichage**

Jardin du Breuil
31 le Breuil aux gittons – 36700 CLION
06 15 30 41 10
pierrickmillioz@hotmail.fr
Vente de légumes sur commande
Possibilités de livraisons
Marchés : Clion (mercredi), Châtillon (vendredi), Palluau (dimanche)

53 MOUCHET Etienne***Grandes cultures en conversion**

EARL de Champlay
Champlay – 36110 VINEUIL

06 81 28 66 20

etienne.mouchet@wanadoo.fr

54 MORIN Joseph**Fruits et légumes, semences et plants**

Ferme de la Renaudière

La Renaudière – 36240 ECUEILLE

06 77 32 95 40

joseph.morin36240@gmail.com

Marché : Châteauroux (samedi matin)

AMAP Berry

Vente au magasin Echoppe du Bien-être (Châteauroux)

Vente à la ferme tous les vendredis 15h-18h ou RDV par téléphone

55 NIVET Clément**Céréales, fruits et légumes, plants**

Scea Glatigny le Mez

Couvent de Glatigny – 36210 CHABRIS

06 71 29 56 37

clement.nivet.glatigny@orange.fr

Site internet : <https://www.lesbiologumesduberry.com/>

Marchés : Amboise (vendredi et dimanche), Châteauroux (samedi)

Vente à la ferme : vendredi 17-19h30

56 PARRINGTON Matthew et Marjolaine**Bovins viandes, céréales**

SCEA de la Borderie

Ferme de la Borderie Route des Druidets

36800 THENAY

57 PAVAGEAU Thierry**Grandes cultures, vaches laitières**

Earl de Chantemerle

2, Chantemerle – 36220 MERIGNY

02 54 37 18 81

thierry.pavageau@wanadoo.fr

58 PENIN Guy et Véronique**Grandes cultures, viande bovine**

Earl Le Métrot

Le Grand Métrot – 36140 AIGURANDE

02 54 06 45 81

guy.penin@orange.fr

Vente à la ferme occasionnellement

59 PICHON Jean Claude**Céréales, viande bovine**Le Breuil – 36400 CHASSIGNOLES
02 54 30 22 01 / 07 80 40 76 17
jcpich36@gmail.com**60 PIMONT François****Grandes cultures, viande bovine, semences**La Raterie – 36800 LUZERET
06 07 76 94 08
sylvain.pimont713@orange.fr**61 PIMONT Sylvain****Viande bovine**Earl des Landes
Les Jarriges – 36170 CHAZELET
06 15 75 33 89
sylvainpimont@orange.fr**62 PINON Gilles et Laurence****Grandes cultures, viande bovine**Earl du Moulin de Naix
Le Moulin de Naix – 36180 PELLEVOISIN
02 54 39 04 38
gillespinon@orange.fr

Vente de viande en caissettes selon disponibilités

63 PLUVINET Coralie**Maraîchage, petits fruits, transformation en sorbets**Verger du Moulin-Neuf
La croix vieille – 36230 FOUGEROLLES
06 73 24 47 28
pluvinet.coralie@orange.fr

Vente à la ferme par panier sur commande.

Vente au magasin de producteurs Le Local (Neuvy St Sépulchre)

64 Potagers de Velles, Solidarité**Accueil – Jardin de Cocagne****Légumes**Grand Champ – 36330 VELLES
02 54 36 21 72 / 06 17 41 50 94
potagersdevelles@solidarite-accueil.fr
Jardin de Cocagne, vente en panier**65 RENAUDAT Victor****Grandes cultures, légumes, productions de semences et légumes secs**Earl La Seigneurie
La Seigneurie – 36400 VICQ EXEMPLET
06 74 33 45 16
vr18@live.fr

Vente à la ferme de septembre à décembre pour les légumes : 8h-12h / 13h30-17h30

66 RENVOISE Pierre**Légumes**12 rue de l'Ebaupin – 36170 SACIERGES
ST MARTIN
06 38 70 57 93
prenoise@wanadoo.fr

Marché : Argenton sur Creuse (samedi)

Vente à la ferme sur commande

67 RICHARD Caroline et IWANOV Didier**Grandes cultures, bovin viande, veaux de lait**GAEC de la Migenne
1 la Migenne – 36340 MAILLET
06 73 34 58 72
kro2@hotmail.fr

Vente au magasin de producteurs Le Local (Neuvy St Sépulchre)

68 ROEBROECK Denis**Viande bovine au détail**Earl de la Ferrandière
La Ferrandière – 36500 NEUILLAY LES BOIS
06 43 22 84 19 (Après 20h de préférence)
denis.roebroeck@orange.fr

Vente à la ferme de viande en cassettes occasionnellement

69 ROGER Etienne**Polyculture et élevage porcin**Gaec de l'étang neuf
19 rue de la Sablonnière – 36210 VAL FOUZON
et.roger@yahoo.fr

Vente à la ferme occasionnellement

70 ROGER Manuel**Grandes cultures**9, Taille Harrault – 36120 CHABRIS
06 60 85 28 76
apimanuel@yahoo.fr**71 VANDERBOUHEDE Valérie****Légumes et petits fruits**AMAP du Terrier Joli
12 rue des rochers St Jean – 36200 ARGENTON
SUR CREUSE
06 87 27 47 34
valgros@gmail.com

Vente de paniers

72 VAN DER VEN Boris**Céréales, viande porcine, œufs**Earl Ferme des Alouettes
Les Alouettes – 36400 LA BERTHENOUX
02 54 30 07 61 / 06 58 74 02 46
vandervenboris@gmail.com

Vente des œufs à la ferme

73 VANDROMME Denis et Christelle**Caprins lait et transformation fromagère**Earl de Fonterland
Fonterland – 36220 Tournon ST MARTIN
02 54 28 70 66
fonterland@gmail.com

Vente à la ferme le matin de 8h à 12h et le soir de 17h à 19h

Marché : Le Blanc (samedi)

Vente aux magasins Espace Bio (Châteauroux) et Les Sources de Gaya (La Vie Claire, Le Blanc)

74 VOLATRON Philippe**Céréales, viande bovine et ovine**La Vachetière – 36370 LIGNAC
02 54 25 73 05
volatron.philippe@club-internet.fr

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. Paniers de légumes bio.
199, rue de Strasbourg
36000 CHATEAUROUX
amapberry@wanadoo.fr
www.amapberry.ouvaton.org

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 BIHANAT

Bien-être Harmonie Nature
Conseil sur les techniques de jardinage, animation avec les enfants
62 bis rte. Du Petit Epôt
36330 LE POINCONNET
02 54 35 30 77 / 02 54 30 06 42
bihanat@free.fr
www.bihanat.ouvaton.org

Biolo & Co'

Local de vente dédié aux producteurs
3, place Laisnel-de-la-Salle,
36400 LA CHATRE
Permanence du local : mardi et vendredi de 9h à 12h30, mercredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h, samedi de 8h30 à 12h30

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

Collectif de consommateurs et producteurs locaux de la région de Châtillon-sur-Indre.
La Rigaudière
36700 SAINT CYRAN DU JAMBOT
06 72 46 90 59
lepanierfermier@gmail.com

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°64

Les acteurs bio du département



-  Les producteurs non adhérents au GDAB36
-  Les marchés
-  Les magasins spécialisés
-  Les transformateurs

LES PRODUCTEURS NON ADHÉRENTS AU GDAB36

75 VAN REMOORTERE Éric et Florent

Porcs
SCEA Bio Duo
La Marzan – 36150 REBOURSIN
02 54 49 78 94 / 06 88 86 22 71
nadine.van-remoortere@wanadoo.fr

- AIZE – Grandes cultures
- ARGENTON SUR CREUSE – Maraîchage
- ARGENTON SUR CREUSE – Maraîchage
- ARTHON – Prairies, bovin viande
- BARAIZE – Grandes cultures, légumes de pleins champs
- CHAILLAC – Prairies, bovin viande
- CHAILLAC – Prairies, bovin viande, veaux
- CHAVIN – Grandes cultures
- CHITRAY – Grandes cultures
- CLION SUR INDRE – Grandes cultures, prairies
- CLUIS – Bovin viande
- COINGS – Grandes cultures, poules pondeuses en conventionnel
- CREVANT – Bovin viande, poules pondeuses, poulet de chair
- CROZON SUR VAUVRE – Grandes cultures, prairies
- FAVEROLLES – Grandes cultures, prairies
- FOUGEROLLES – Grandes cultures
- HEUGNES – Fruits à pépins et noyau
- LANGE – grandes cultures, arboriculture, maraichage
- LIGNAC – Céréales, ovin viande
- LIGNAC – Grandes cultures, prairies, porcs
- LIGNEROLLES – Prairies, plantes à parfums, aromatiques et médicinales
- LINIEZ – Grandes cultures certifiées, chèvres et fromages de chèvres en conventionnel

- LUCAY LE MALE – Grandes cultures
- MERIGNY – Plantes à parfum, aromatiques et médicinales
- MERIGNY – Prairies, bovin viande
- MEUNET SUR VATAN – Polyculture
- MIGNÉ – Grandes cultures, prairies, bovin viande
- MOUHET – Grandes cultures, prairies, bovin viande
- MURS – Bovin lait
- NEUVY ST SEPULCHRE – Apiculture
- PALLUAU SUR INDRE – Grandes cultures
- PARNAC – Fruits, plantes à parfum, aromatiques et médicinales
- POULAINES – Grandes cultures, huiles, viandes bovine/ovine/porcine, conserves
- POULIGNY ST PIERRE – Ovins
- REUILLY – Miel
- ROSNAY – Polyculture
- ROSNAY – Grandes cultures, prairies, pisciculture
- ST AIGNY – Grandes cultures, bovin viande
- ST AIGNY – Grandes cultures, prairies
- ST AIGNY – Grandes cultures, ovins
- ST AOUT – Poulet de chair
- ST DENIS DE JOUHET – Volailles, poulet de chair, bovin viande
- TILLY – Ovins
- TOURNON ST MARTIN – Grandes cultures
- VIGOLANT – Grandes cultures, bovin lait, ovin viande, apiculture
- VIGOUX – Grandes cultures, prairies, Bovin viande
- VILLEDIEU SUR INDRE – Grandes cultures
- VOUILLON – Maraîchage

LES MARCHÉS

- MARDI:** Déols, Lignac
- MERCREDI:** Loches, Villedieu sur Indre
- JEUDI:** Mézières-en-Brenne, Ardentes
- VENDREDI:** Clion sur Indre, Amboise, Issoudun, Saint-Gaultier, Aigurande, Châtillon sur Indre, Châteauroux (place Monestier)
- SAMEDI:** Vierzon, Issoudun, La Châtre, Argenton sur Creuse, Châteauroux (place de la République et place Voltaire), Loches, Le Blanc
- DIMANCHE:** Amboise, Le Poinçonnet, Palluau



LES MAGASINS SPÉCIALISÉS



Coopérative Agneau Berry Sologne

Achat et vente d'ovins
Rue de Nexon
87000 LIMOGES

L'Echoppe Bio et Bien-être

Produits d'épicerie, fruits, légumes et cosmétiques
15 rue Joseph Béllier
36000 CHATEAUROUX
02 54 08 91 44
lechoppedubienetre@gmail.com
Ouverture(s) : mardi 9h-19h, mercredi et jeudi 9h-12h30/14h30-19h, vendredi 9h-19h, samedi 8h30-13h/14h30-18h

Epicerie L'hirondelle

Epicerie itinérante
36800 NURET LE FERRON

Espace Bio

Epicerie, fruits et légumes, cosmétiques, diététiques, écoproduit, librairie
19 bd. Blaise Pascal
36000 CHATEAUROUX
02 54 27 08 81
contact@espace-bio-36.fr
www.espace-bio.fr
Ouverture(s) : du mardi au jeudi, 10h-13h/15h-19h, et du vendredi au samedi, 10h-19h

Ethique et Bio

Epicerie, fruits et légumes, pain frais, cosmétiques, écoproduits, compléments alimentaires, raw food (alimentation vivante), librairie.

1 route de Châteauroux
36100 ISSOUDUN
02 54 49 23 69
info@ethiqueetbio.fr
Site: www.ethiqueetbio.fr
Ouverture(s) : du mardi au samedi 9h30-13h/14h30-19h (Grand parking, chèque déjeuner accepté)

Le Local

Magasin de producteurs locaux
1 ter, place Henri Latouche
36230 NEUVY-ST-SEPULCHRE
02 54 48 04 35
contact@local-bio.com
Ouverture(s) : Mardi de 9h à 13h, vendredi et samedi de 9h à 13h et de 15h à 18h, dimanche de 10h à 13h (de mai à octobre)

Les Sources de Gaya

(La Vie Claire)
Large gamme de produits d'épicerie, fruits, légumes, cosmétiques, produits frais, produits locaux.
1 allée Gaspard Monge,
ZI Daubourgs
36300 LE BLANC
02 54 28 52 48
lesourcesdegaya@orange.fr
Site: www.magasin-bio-sources-de-gaya-36.fr/
Ouverture(s) : du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h

Marié Lætitia

Les Bienfaits des Huiles Essentielles
Huiles essentielles, hydrolats, huiles végétales, macérât huileux.
Namasthé
Thé (blanc, noir, vert), Rooibos, infusion, maté, café.
3 route d'Artois
36120 ARDENTES
06 17 16 70 36
laetitiamarie520@yahoo.fr
Marchés : Toutes les 2 semaines : Déols, Villedieu sur Indre, Aigurande, Châteauroux.
Commandes possibles par téléphone.

Les Ptits mets Bio

Pâtisserie artisanale
36100 NEUVY PAILLOUX

Local et Bio

Pains et brioches
Centre commercial de Brassioux
36130 DEOLS

Noiseraie Productions

Pâtes à tartiner
36290 MEZIERES EN BRENNÉ

SAS Huilerie Vigeon

Huiles de première pression à froid (vierges, gourmandes, macérâts).
36700 CLION SUR INDRE

La Tartine Berrichone

Pain et viennoiserie
36230 SARZAY
02 54 48 54 61
tartine-berrichone@outlook.fr
Vente dans les magasins de l'Indre : Espace Bio, Super Eco Bio, L'Echoppe Bio et Bien-être, Ethique et Bio, Nature et Santé
Egalement présent dans des magasins de départements limitrophes (41, 03, 23, 18)
Marchés : le samedi à Châteauroux, Argenton-sur-creuse, La Châtre et Gueret.
Vente sur place sur commande uniquement, le jeudi et le vendredi.

LES TRANSFORMATEURS



Coopérative CELMAR

SAS Levesques UFL, filiale d'abattage
Prestation d'abattage et de découpe
Route de Montjean
16700 RUFFEC
05 45 31 06 15
contact@levesques.fr
Vente et livraison de carcasses, viande sous vide, steak haché et caissettes Bio

Jean Hervé

Transformation de céréales et de fruits secs, pâtes à tartiner et purées
36700 CLION SUR INDRE

Produire harmonieusement

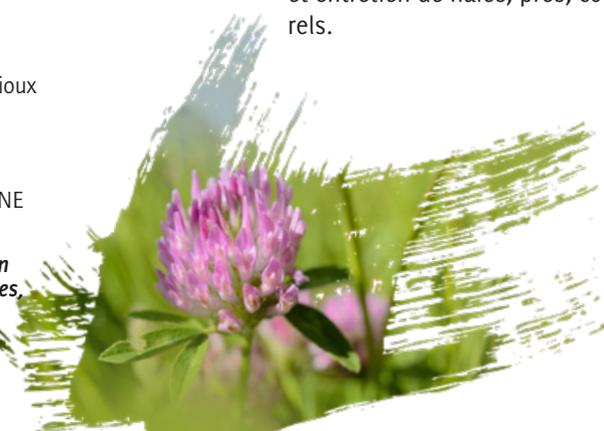
En consommant des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique, vous contribuez à la protection de l'environnement, car ces denrées sont produites selon des pratiques respectueuses des ressources et du patrimoine naturel :

- **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

Depuis 2017 l'agriculture biologique est devenue particulièrement dynamique.

- 49 200 emplois directs ont été créés depuis 2012 depuis 5 ans.
- Pour l'ensemble des productions, la part en bio continue de progresser atteignant 6,6 % de la SAU des exploitations cultivées selon le mode biologique en 2017, en réponse à la demande croissante des consommateurs.
- L'Indre est en 3^e position en Région Centre, avec une progression de +4,8 % de SAU pour un total de 11 700 ha. C'est le premier département de la région en élevage bovin viande (nombre de têtes en 2016 : 1973) et ovin viande (nombre de têtes en 2016 : 2 766)





● **GDAB 36** ●

La **BIO** de l'Indre

24, rue des Ingrains
36022 Châteauroux cedex
Tél. 02 54 61 62 51
Fax 02 54 61 62 53
Mail : animation@gdab36.org

