

C'est bon pour nous & pour nos agriculteurs !

PRINTEMPS
B!O

14 mai → 28 juin 2026

PROGRAMME

FERMES OUVERTES, ATELIERS, BALADES, QUIZ, DÉGUSTATIONS, MARCHÉS,
ANIMATIONS EN MAGASINS, RENCONTRES, VISITES, JEUX, CONCERTS...

+ de **150** animations

PARTOUT EN CENTRE-VAL DE LOIRE

suivez-nous  [reseaubio](#)  [Bio Centre](#)  [Réseau Bio Centre-Val de Loire](#)

avec le soutien financier de



LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE



• CEAR de BIO CENTRE •
la coopération bio à l'échelle régionale

18 Cher

Vous n'êtes pas certain que l'agriculture bio c'est vraiment bio ?
Vous pensez que consommer local c'est déjà bien ?
Vous croyez que tous les labels se valent ?

LA FILIÈRE BIO DU CENTRE-VAL DE LOIRE SE MOBILISE POUR VOUS ACCUEILLIR ET VOUS MONTRER CE QU'EST RÉELLEMENT LE BIO.

Fermes, magasins, entreprises de transformation, commerçants, Amaps, associations engagées, cuisinier-ères, réseaux d'insertion... l'ensemble de la filière bio régionale s'est de nouveau mobilisée pour vous accueillir et vous proposer un grand choix d'animations. Pour tous les âges, tous les curieux-ses et bien sûr pour tous les gourmand-es !

Les acteur-rices de votre filière bio régionale vous attendent pour partager avec vous les engagements de la production biologique et leurs activités passionnantes.

LE PRINTEMPS BIO* EST UN TEMPS FORT NATIONAL POUR INFORMER ET SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC AUX BIENFAITS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION BIOLOGIQUE.

L'objectif est de faire comprendre pourquoi produire et consommer bio, local, de saison et équitable contribue à :

- préserver sa santé,
- protéger l'eau,
- la biodiversité et l'environnement,
- respecter le bien-être animal,
- valoriser les métiers,
- soutenir les emplois ancrés dans les territoires.

Dans toute la France et en Centre-Val de Loire, rejoignez l'élan pour découvrir et mieux comprendre de l'agriculture biologique !

* Le Printemps BIO est une campagne nationale coordonnée par l'Agence BIO, plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique en France. Les relais régionaux (notamment les Interprofessions bio régionales, les Groupements Régionaux des Agriculteurs BIO, les Chambres d'Agriculture, etc.) coordonnent et développent des opérations avec les acteurs locaux.

1 Jeudi 14 mai - de 10h à 17h VISITE DU GAEC DES CŒURS NICHANTS

Ferme maraichère en culture biologique. Stand d'information AMAP, alimentation/nutrition, accessibilité alimentaire en AMAP, vente de plants maraichers bio.
À partir de 12h : pique-nique sorti du panier sur place

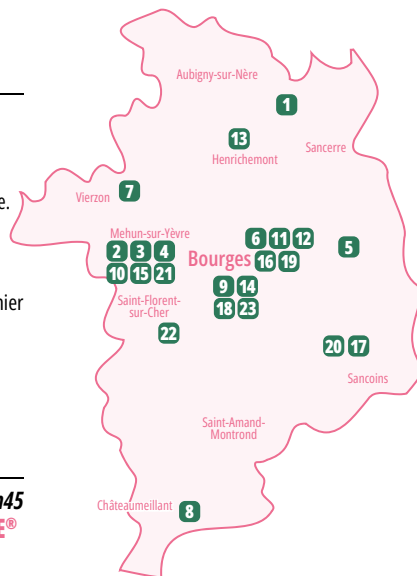
GAEC des Cœurs Nichants - 18260 THOU

Rozier West Danie - 07 68 05 62 45
 amapdupaysfort18@gmail.com

f amap du pays fort

2 Jeudis 14 et 28 mai - de 18h à 19h45 LES JEUDIS DE LA MINTÉALOGIE® DÉCOUVERTE DU THÉ À LA MENTHE BIO : RITUEL ET DÉGUSTATION

Dans le cadre du Printemps Bio 2026, la Maison NANA1807 vous invite à participer aux jeudis de la Mintéalogie®, un cycle de découverte consacré au thé à la menthe bio, à son histoire, à ses plantes et à son rituel de préparation. La Mintéalogie®, définie comme la science et l'art du thé à la menthe, propose une approche culturelle, sensorielle et pédagogique autour de cette boisson emblématique du partage et de l'hospitalité. La Maison NANA1807 s'inscrit dans une démarche de valorisation des plantes biologiques et des savoir-faire liés au thé à la menthe, au croisement de l'agriculture, de la culture et de la transmission.



PROGRAMME DES SÉANCES

18h : accueil des participants, présentation de la Maison NANA1807 et de la Mintéalogie®
18h10 : découverte du thème du jour, histoire du thé à la menthe bio, plantes aromatiques biologiques et traditions culturelles.
18h30 : démonstration du rituel du thé à la menthe, présentation des gestes traditionnels et des secrets de préparation.
18h50 : dégustation commentée, découverte de thés à la menthe biologiques de la Maison NANA1807.
19h10 : échanges et discussions.
 Participation gratuite dans le cadre du Printemps Bio - Dégustation offerte.
 Sur réservation (places limitées à 15 personnes) sur welcome@nana1807.com ou

www.maisonnana1807.com - Priorité aux personnes inscrites. Restauration sur place (à réserver lors de l'inscription).

Salon de Thé NANA1807 - 106 rue Jeanne d'Arc
18500 MEHUN-SUR-YÈVRE

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84
zakaria@nana1807.com

  maisonnana1807

3 Samedis 16, 23 et 30 mai de 11h30 à 13h30

LES SAMEDIS BIO : LES DÉJEUNERS BIO DE LA MAISON NANA1807

Dans le cadre du Printemps Bio 2026, la Maison NANA1807 propose Les déjeuners bio, des rencontres conviviales autour du thé à la menthe bio et d'une cuisine inspirée des traditions et des valeurs de l'agriculture biologique. Cette expérience permet de découvrir les ingrédients biologiques utilisés dans la préparation du thé à la menthe ainsi que les plantes, légumes et épices issus de productions respectueuses de l'environnement, de la biodiversité et des savoir-faire.

PROGRAMME :

11h30 : accueil des participants, présentation de la Maison NANA1807 et de son engagement en faveur des thés et plantes aromatiques bio.

11h40 : découverte du thé à la menthe bio, présentation des ingrédients, des plantes aromatiques biologiques et de leur rôle dans la qualité gustative.

11h50 : rituel du thé à la menthe bio.

12h15 : déjeuner sur réservation - Formule Couscous de Mouïma, thé à la menthe bio offert avec le repas.

Informations pratiques :

Durée : environ 2 heures - Sur réservation - Participation : formule déjeuner payante - Tout public - Places limitées - Réservation conseillée sur welcome@nana1807.com ou sur www.maisonnana1807.com - Priorité aux personnes inscrites - Restauration sur place - Possibilité d'achat de thés bio sur place.

Salon de Thé NANA1807 - 106 rue Jeanne d'Arc
18500 MEHUN-SUR-YÈVRE

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84
zakaria@nana1807.com

  maisonnana1807

4 Mercredis 20 et 27 mai de 17h30 à 18h15

LES MERCREDIS BIO : DÉGUSTATION DÉCOUVERTE DES THÉS BIO

Dans le cadre du Printemps Bio 2026, la Maison NANA1807 propose les mercredis bio, les thés à la menthe bio et les plantes aromatiques issues de l'agriculture biologique. Ces rencontres permettent de mieux comprendre l'importance du bio dans la culture des plantes à thé et de la menthe, ainsi que les bienfaits d'une production respectueuse de la biodiversité, de l'environnement et de la qualité des produits. La Maison NANA1807 s'inscrit dans une démarche de valorisation des plantes biologiques et des savoir-faire liés au thé à la menthe, au croisement de l'agriculture, de la culture et de la transmission.

DÉROULÉ :

17h30 : accueil et présentation de la démarche bio de la Maison NANA1807.

17h40 : découverte des thés à la menthe bio et de leurs ingrédients.

17h50 : dégustation commentée.
18h10 : échanges avec les participants.

Informations pratiques :

Durée : environ 45 min. - Tout public - Participation gratuite dans le cadre du Printemps Bio - Places limitées - Réservation conseillée sur welcome@nana1807.com ou sur www.maisonnana1807.com - Possibilité de prolonger l'expérience au Salon de Thé NANA1807 - Option goûter ou restauration légère selon disponibilités.

Salon de Thé NANA1807 - 106 rue Jeanne d'Arc
18500 MEHUN-SUR-YÈVRE

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84
zakaria@nana1807.com

  maisonnana1807

5 Dimanche 24 mai - de 10h à 19h JOURNÉE BIO À LA FERME DE PRINTEMPS

Profitez d'un marché de producteurs, transformateurs bio et locaux, et aussi d'artisans locaux. Vous pourrez également vous restaurer grâce à notre traiteur Cuisinette (sans réservation) et notre buvette bio et locale, tout cela dans une ambiance musicale avec nos musiciens qui joueront plusieurs fois tout au long de la journée. Plusieurs visites de la ferme céréalière auront lieu tout au long de la journée. Venez passer un moment convivial et remplissez votre panier de fromages, produits laitiers, légumes, miels, boissons (vins, bières), et autres produits bio et locaux.

GAEC BIO Gatouillat

1 lieu dit Boirond - 18140 CHARENTONNAY

Chloé Belleau

06 37 67 32 21 - bioberry@bio-centre.org

6 Samedi 30 mai - de 14h à 18h PORTE OUVERTE DE NOTRE MARAIS : PRODUCTION DE LÉGUMES BIO

Présentation de l'association Les jardiniers d'eau qui pratique un jardin partagé sur une parcelle de marais à Bourges : les bénévoles partagent le travail et se partagent les légumes bio produits. Inscription gratuite.

Rue de Babylone - 18000 BOURGES
1^{er} marais à gauche, c'est indiqué.

Antoine - 06 80 30 67 38

jardiniersdeau@gmail.com

www.gratuit-4223383.webador.fr

7 8 Dimanche 31 mai



2 FERMES VOUS OUVRENT LEURS PORTES POUR LA FÊTE DU LAIT BIO

7 à la Ferme des Places

Venez découvrir notre ferme solgnote : nous élevons 40 chèvres en bio et fabriquons fromages et desserts lactés.

De 9h à 12h : petit-déjeuner

De 9h à 10h : traite des chèvres :

Tout au long de la matinée : visite de la ferme. Réservation conseillée via Helloasso : <https://www.helloasso.com/associations/bioberry/evenements/petit-dejeuner-a-la-ferme-fete-du-lait-bio-2026>. Possibilité de réserver par mail : bioberry@bio-centre.org

Ferme des Places - Route de Vignoux-sur-Barangeon - 18330 SAINT-LAURENT

Pour les réservations : Chloé BELLEAU, bioberry@bio-centre.org - 06 37 67 32 21
 Pour d'autres informations :
 Béatrice Billon - 02 48 51 50 70
fermedesplaces@orange.fr
www.fermedesplaces.com - www.laitmeuh.fr

8 au GAEC du Carroir

Venez nous rencontrer pour en apprendre davantage sur l'élevage bovin et la transformation laitière en assistant à des visites de ferme et à la traite des vaches, puis en goûtant nos produits autour d'un petit-déjeuner bio et local !
De 9h à 11h : petit-déjeuner
De 9h à 10h : traite des vaches
Tout au long de la matinée : visite de la ferme
 Sans réservation.

GAEC du Carroir - Le Carroir
 18270 SIDIAILLES

Christophe DELEMONTÉZ - 06 23 03 80 78
gaecducarroir@outlook.fr

9 Mardi 2 juin - de 17h45 à 18h45 PORTES OUVERTES DE L'AMAP DES 5+

Venez découvrir le fonctionnement d'une AMAP pour une consommation bio, locale, de saison, équitable, accessible et sans intermédiaire : directement du producteur au consommateur !

Grange des Dimes
 à côté des jeux du parc de l'Abbaye
 18340 PLAIMPIED-GIVAUDINS

Gaëlle Clémente - amapdescinq@laposte.net
www.amapdescinq.fr

 [amapdescinq](https://www.facebook.com/amapdescinq)

10 Mercredis 3, 10 et 17 juin de 17h30 à 18h15

LES MERCREDIS BIO : DÉGUSTATION DÉCOUVERTE DES THÉS BIO

Dans le cadre du Printemps Bio 2026, la Maison NANA1807 propose les mercredis bio, les thés à la menthe bio et les plantes aromatiques issues de l'agriculture biologique. Ces rencontres permettent de mieux comprendre l'importance du bio dans la culture des plantes à thé et de la menthe, ainsi que les bienfaits d'une production respectueuse de la biodiversité, de l'environnement et de la qualité des produits. La Maison NANA1807 s'inscrit dans une démarche de valorisation des plantes biologiques et des savoir-faire liés au thé à la menthe, au croisement de l'agriculture, de la culture et de la transmission.

DÉROULÉ :

17h30 : accueil et présentation de la démarche bio de la Maison NANA1807.

17h40 : découverte des thés à la menthe bio et de leurs ingrédients.

17h50 : dégustation commentée.

18h10 : échanges avec les participants.

Informations pratiques :

Durée : environ 45 min. - Tout public - Participation gratuite dans le cadre du Printemps Bio - Places limitées - Réservation conseillée sur welcomenana1807.com ou sur www.maisonnana1807.com - Possibilité de prolonger l'expérience au Salon de Thé NANA1807 - Option goûter ou restauration légère selon disponibilités.

Salon de Thé NANA1807 - 106 rue Jeanne d'Arc
 18500 MEHUN-SUR-YÈVRE

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84

zakaria@nana1807.com

  [maisonnana1807](https://www.instagram.com/maisonnana1807)

11 Vendredi 5 juin - de 17h30 à 19h PORTES OUVERTES DE L'AMAP DES MARAIS

Découverte de la distribution de l'AMAP (produits bio et locaux) : rencontre avec les amapiennes et les producteurs.trices.

Espace Tivoli - 3 rue du Moulon - 18000 BOURGES

Joëlle Chauveau - 06 99 70 57 14

joellechauveau@orange.fr
contact@amap-bourges.fr

12 Samedi 6 juin - de 14h à 19h MARCHÉ BIO ET ARTISANAL DE FAITES DE L'ÉCOLOGIE

Dans le cadre de Faites de l'écologie, organisée par Bourges Plus et la ville de Bourges, venez retrouver vos producteurs bio et artisans locaux lors de l'après-midi festif ! Cet après-midi sera l'occasion de rencontrer et découvrir les associations environnementales locales. Diverses animations et ateliers auront lieu et le marché bio sera au cœur de cette manifestation.

Jardin de l'Archevêché - 18000 BOURGES

Chloé Belleau - 06 37 67 32 21

bioberry@bio-centre.org - www.bioberry.fr

 BioBerry Gabb18  [bioberry_gabb18](https://www.instagram.com/bioberry_gabb18)

13 Samedi 6 juin - de 10h à 12h INITIATION À LA PÊCHE

Initiation à la pêche, mis à disposition du matériel, affiche éducative sur les avantages du sport, initiation sur le parcours de pêche. Pos-

sibilité de ramener une truite, prix 10€ adulte 5€ enfant prévoir glacière et pain de glace.

ATELIER DES PLANTES MAGIQUES DU POTAGER

À partir de photo reconnaître : la consoude, la prêle, l'ortie, la fougère. Nous irons ensuite les découvrir dans le domaine, atelier ludique d'apprentissage des bienfaits naturels. En fin d'atelier, test de connaissance sous forme de texte à trou. Gratuit.

Domaine des Millets

451 les Millets - 18380 IVOY-LE-PRÉ

Jérôme Villain - 0673490342

villainjerome@yahoo.fr

domainedesmilletts.regioneo.com

14 Mardi 9 juin - de 17h45 à 18h45 PORTES OUVERTES DE L'AMAP DES 5+

Venez découvrir le fonctionnement d'une AMAP pour une consommation bio, locale, de saison, équitable, accessible et sans intermédiaire : directement du producteur au consommateur !

Grange des Dimes

à côté des jeux du parc de l'Abbaye

18340 PLAIMPIED-GIVAUDINS

Gaëlle Clémente - amapdescinq@laposte.net
www.amapdescinq.fr

 [amapdescinq](https://www.facebook.com/amapdescinq)

15 Jeudi 11 juin - de 18h à 19h45 LES JEUDIS DE LA MINTÉALOGIE® DÉCOUVERTE DU THÉ À LA MENTHE BIO : RITUEL ET DÉGUSTATION

Dans le cadre du Printemps Bio 2026, la Maison NANA1807 vous invite à participer

aux jeudis de la Mintéalogie®, un cycle de découverte consacré au thé à la menthe bio, à son histoire, à ses plantes et à son rituel de préparation.

La Mintéalogie®, définie comme la science et l'art du thé à la menthe, propose une approche culturelle, sensorielle et pédagogique autour de cette boisson emblématique du partage et de l'hospitalité.

La Maison NANA1807 s'inscrit dans une démarche de valorisation des plantes biologiques et des savoir-faire liés au thé à la menthe, au croisement de l'agriculture, de la culture et de la transmission.

PROGRAMME DES SÉANCES

18h : accueil des participants, présentation de la Maison NANA1807 et de la Mintéalogie®.

18h10 : découverte du thème du jour, histoire du thé à la menthe bio, plantes aromatiques biologiques et traditions culturelles.

18h30 : démonstration du rituel du thé à la menthe, présentation des gestes traditionnels et des secrets de préparation.

18h50 : dégustation commentée, découverte de thés à la menthe biologiques de la Maison NANA1807.

19h10 : échanges et discussions.

Participation gratuite dans le cadre du Printemps Bio - Dégustation offerte.

Sur réservation (places limitées à 15 personnes) sur welcome@nana1807.com ou www.maisonnana1807.com - Priorité aux personnes inscrites.

Restauration sur place (à réserver lors de l'inscription).

Salon de Thé NANA1807
106 rue Jeanne d'Arc
18500 MEHUN-SUR-YÈVRE

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84

zakaria@nana1807.com

  [maisonnana1807](https://www.instagram.com/maisonnana1807)

16 Samedi 13 juin - après-midi/soirée 40 ANS DE BIOCOOP

Journée engagée et festive. Gratuit.
Restauration et buvette sur place.

Retrouvez le programme sur nos réseaux.

Biocoop Au Bourgeon vert
121 boulevard de l'Avenir - 18000 BOURGES

contacter l'équipe au 02 48 21 19 01
www.biocoopaubourgeonvert.fr

   [@biocoopaubourgeonvert](https://www.instagram.com/biocoopaubourgeonvert)

17 Dimanche 14 juin à partir de 17h30

CÉRÉMONIAL POLLEN ! CONCERT DU GROUPE SOUSTRACTION DES FLEURS, MARCHÉ DES PRODUCTEURS BIO LOCAUX ET REPAS BIO AU LUISANT

La soirée commence à 17h30 avec le concert Cérémonial Pollen du groupe Soustraction des Fleurs. Avec ce concert, le groupe a voulu inventer une célébration douce, païenne, humaniste, joyeuse et décalée, organisée en une suite de tableaux sonores et visuels respectant la logique cérémonielle du rite. La soirée se poursuivra avec un petit marché des producteurs afin de mettre en avant les acteurs locaux du bio et se terminera avec un repas cuisiné à partir de nos produits locaux et biologiques.

Tarifs habituels pour le concert seul :
8, 12, 14 €

Pour le concert et le repas :

Plein tarif : 27 €

Adhérentes et adhérents : 25 €

Tarif solidaire : 20 €

Réervations :

autilusant@gmail.com ou 02 48 77 65 61

Le Luisant - 9 bis rue de l'Église
18150 GERMIGNY L'EXEMPT

Aoife Robbins - leluisant18@gmail.com

  [leluisant18](https://www.instagram.com/leluisant18)

18 Mardi 16 juin - de 17h45 à 18h45 PORTES OUVERTES DE L'AMAP DES 5+

Venez découvrir le fonctionnement d'une AMAP pour une consommation bio, locale, de saison, équitable, accessible et sans intermédiaire : directement du producteur au consommateur !

Grange des Dîmes
à côté des jeux du parc de l'Abbaye
18340 PLAIMPIED-GIVAUDINS

Gaëlle Clément - amapdescinq@laposte.net
www.amapdescinq.fr

 [amapdescinq](https://www.facebook.com/amapdescinq)

19 Vendredi 19 juin DÉGUSTATION DE NOS PÂTES EN MAGASIN

Pendant toute la journée, sur nos horaires d'ouverture vous pourrez venir découvrir nos pâtes en les dégustant. Ambiance agréable garantie !

24 rue des Cordeliers - 18000 BOURGES

Aurélien - 02 48 72 53 18

lesgourmandesbio.fr

20 Samedi 20 juin - à 19h FÊTE DE LA BRASSERIE !

Venez découvrir nos produits à la buvette en écoutant un groupe live et en mangeant des produits locaux.

2 place du Marché
18350 OUROUER-LES-BOURDELINS

Thomas MOUSSEAU - 02 48 74 72 55
www.ouche-nanon.fr

21 Samedi 20 juin - de 11h30 à 13h30 LES SAMEDIOS BIO : LES DÉJEUNERS BIO DE LA MAISON NANA1807

Dans le cadre du Printemps Bio 2026, la Maison NANA1807 propose Les déjeuners bio, des rencontres conviviales autour du thé à la menthe bio et d'une cuisine inspirée des traditions et des valeurs de l'agriculture biologique. Cette expérience permet de découvrir les ingrédients biologiques utilisés dans la préparation du thé à la menthe ainsi que les plantes, légumes et épices issus de productions respectueuses de l'environnement, de la biodiversité et des savoir-faire.

PROGRAMME :

11h30 : accueil des participants, présentation de la Maison NANA1807 et de son engagement en faveur des thés et plantes aromatiques bio.

11h40 : découverte du thé à la menthe bio, présentation des ingrédients, des plantes aromatiques biologiques et de leur rôle dans la qualité gustative.

11h50 : rituel du thé à la menthe bio.

12h15 : déjeuner sur réservation - Formule Couscous de Mouïma, thé à la menthe bio offert avec le repas.

Informations pratiques :

Durée : environ 2 heures - Sur réservation - Participation : formule déjeuner payante - Tout public - Places limitées - Réservation conseillée sur welcome@nana1807.com ou sur www.maisonnana1807.com - Priorité aux personnes inscrites - Restauration sur place - Possibilité d'achat de thés bio sur place.

Salon de Thé NANA1807 - 106 rue Jeanne d'Arc 18500 MEHUN-SUR-YÈVRE

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84
zakaria@nana1807.com

[f](https://www.facebook.com/maisonnana1807) [ig](https://www.instagram.com/maisonnana1807) [maisonnana1807](https://www.maisonnana1807.com)

22 Dimanche 21 juin - de 16h à 17h30 DÉCOUVERTE DU THÉ À LA MENTHE BIO : RITUEL ET DÉGUSTATION



© Maison NANA1807

La Maison NANA1807 vous invite à découvrir l'art du thé à la menthe bio, une tradition de partage et d'hospitalité. Au cours de cette rencontre conviviale, vous découvrirez l'histoire du thé à la menthe, l'importance des plantes

aromatiques issues de l'agriculture biologique et les secrets de sa préparation traditionnelle. La séance comprend une présentation du rituel du thé, une démonstration de préparation et une dégustation commentée de thés à la menthe biologiques de la Maison NANA1807. Un moment de découverte sensorielle autour du thé, de la menthe et des valeurs de l'agriculture biologique : respect de la nature, biodiversité et qualité des plantes.

Informations pratiques :

Durée : environ 1h à 1h30 - Tout public - Places limitées - Réservation conseillée - Participation : 10 € avec dégustation Déjeuner sur réservation : formule couscous de Mouïma et thé à la menthe

Maison NANA1807 - 2 rue d'Orthe Domaine de Rosières - 18400 LUNERY

Zakaria NANA - 06 80 74 70 84
zakaria@nana1807.com
www.maisonnana1807.com

23 Mardi 23 juin - de 17h45 à 18h45 PORTES OUVERTES DE L'AMAP DES 5+

Venez découvrir le fonctionnement d'une AMAP pour une consommation bio, locale, de saison, équitable, accessible et sans intermédiaire : directement du producteur au consommateur !

Grange des Dimes
à côté des jeux du parc de l'Abbaye
18340 PLAIMPIED-GIVAUDINS

Gaëlle Clémentine - amapdescinq@laposte.net
www.amapdescinq.fr

[f](https://www.facebook.com/amapdescinq) [ig](https://www.instagram.com/amapdescinq) [amapdescinq](https://www.amapdescinq.fr)

LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE

Association interprofessionnelle, Bio Centre regroupe et représente les acteurs de la filière biologique de la région Centre-Val de Loire dans leurs diversités : les six Groupements d'agriculteurs bio (GAB), une association de sensibilisation (BioBerry), des producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs et autres acteurs institutionnels, lesquels ont pour ambition commune la construction d'une filière bio régionale durable (viable, vivable, équitable).

LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE



BIO CENTRE

Association de la filière biologique en Centre-Val de Loire

contact@bio-centre.org [f](https://www.facebook.com/biocentre) [ig](https://www.instagram.com/biocentre) [in](https://www.linkedin.com/company/bio-centre) [yt](https://www.youtube.com/channel/UC...)

GABEL 28
Groupement des agriculteurs
biologiques d'Eure-et-Loir
gabel@bio-centre.org [f](https://www.facebook.com/gabel28)

GABLEC 41
Groupement des agriculteurs
biologiques du Loir-et-Cher
gablec@bio-centre.org [f](https://www.facebook.com/gablec41) [ig](https://www.instagram.com/gablec41)

GABBTO
Groupement des agriculteurs biologiques
et biodynamiques de Touraine
gabbto.animation@bio-centre.org [f](https://www.facebook.com/gabbto) [ig](https://www.instagram.com/gabbto)

GDAB 36
Groupe de développement de l'agriculture
biologique de l'Indre
animation@gdab36.org [f](https://www.facebook.com/gdab36) [ig](https://www.instagram.com/gdab36) [yt](https://www.youtube.com/channel/UC...)

GABOR 45
Groupement des agriculteurs biologiques
et biodynamistes de l'Orléanais et du Loiret
gabor@bio-centre.org [f](https://www.facebook.com/gabor45) [ig](https://www.instagram.com/gabor45)

GABB 18
Groupement
des agriculteurs
biologiques et
biodynamiques
du Cher
gabb18@bio-centre.org
[f](https://www.facebook.com/gabb18) [ig](https://www.instagram.com/gabb18)

ASSOCIATION BIOBERRY
Promotion de la bio du Cher
bioberry@bio-centre.org
www.bioberry.fr [f](https://www.facebook.com/bioberry) [ig](https://www.instagram.com/bioberry) [yt](https://www.youtube.com/channel/UC...)

www.bio-centre.org / www.bioetlocal-centre.org