



• GABEL 28 •

Les Agriculteurs **BIO** d'Eure-et-Loir

Où trouver des produits **BIO** en Eure-et-Loir ?



Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

L'agriculture biologique est un mode de production agricole durable, respectueux de l'environnement, du climat, de la santé humaine et du bien-être animal. Cette agriculture respecte un cahier des charges exigeant¹ qui impose des normes strictes.

Manger bio c'est...

La préservation de l'environnement et de la biodiversité

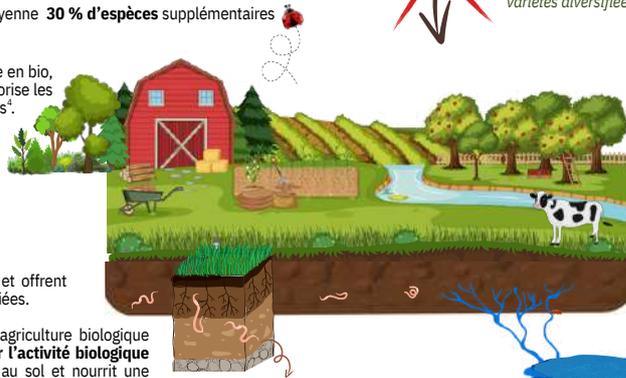
Une parcelle en agriculture biologique compte en moyenne **30 % d'espèces** supplémentaires et 50 % d'individus en plus².

« Prévenir plutôt que guérir »

- La diversité d'éléments paysagers, plus présente en bio, est propice à la faune et à la flore sauvage et favorise les **équilibres naturels** entre auxiliaires³ et ravageurs⁴.

Zones d'habitats et de refuges grâce aux haies...

...et aux bandes enherbées



Les galeries des vers de terre améliorent la structure du sol

- Des cultures diversifiées limitent les maladies et offrent des abris et des ressources alimentaires plus variées.
- A la place d'engrais chimiques de synthèse, l'agriculture biologique utilise de la matière organique. **Bénéfique pour l'activité biologique du sol**, cette matière apporte des nutriments au sol et nourrit une grande quantité d'invertébrés (vers de terre, carabes, microbes)⁵.

L'atténuation du changement climatique

- Les règles de l'agriculture biologique limitent l'utilisation d'énergies fossiles :



- Les pesticides et engrais minéraux de synthèse sont **interdits en bio**. Leur production utilise beaucoup d'énergies fossiles et 60% de ces substances sont importées, alourdissant encore leur impact⁶.
- En élevage bio, au minimum 70% de la nourriture des animaux est produite sur la ferme limitant son impact carbone.
- Les apports organiques naturels, comme le compost, augmentent le taux d'humus dans les sols et contribuent à **piéger le carbone**.
- La commercialisation locale est privilégiée, réduisant les frais de stockage et de transport. En 2023, **83% des produits bio** consommés sont d'**origine France**⁷.

L'interdiction d'utilisation de produits chimiques de synthèse néfastes pour l'homme et l'environnement



- Exclusion des OGM**, des exhausteurs de goût, des colorants, et des arômes chimiques de synthèse⁸.
- Interdiction** d'utiliser des engrais et des pesticides de synthèse⁹. Ces substances sont reconnues responsables de maladies et de cancers⁹. Elles nuisent gravement à la biodiversité, pourtant indispensable au maintien durable de la production alimentaire et à l'équilibre des écosystèmes.

A la place, l'agriculture bio utilise des produits d'origine minérale ou végétale (cuivre, argile, purins...), favorise la présence des prédateurs contre les parasites et choisit des variétés diversifiées, adaptées aux conditions locales et naturellement plus résistantes.

Le respect du bien-être animal

L'agriculture biologique contribue au **bien-être animal** :

- L'élevage hors sol et le gavage sont interdits.
- Tous les animaux ont accès aux **parcours extérieurs**, et les ruminants pâturent dès que les conditions le permettent.
- Prévention pour la santé des animaux, avec des méthodes d'élevage stimulant les défenses naturelles. Utilisation prioritaire de l'homéopathie et de la phytothérapie.



La protection de la qualité de l'eau

- En agriculture biologique, on estime les fuites d'azote 35 à 65 % **plus faibles** qu'en agriculture conventionnelle⁸. Or les fuites d'azote perturbent les écosystèmes aquatiques en développant notamment les algues vertes.
- Chaque année, les contribuables paient entre 54 et 91 milliards d'euros pour assainir les flux annuels de pesticides synthétiques et d'azote⁹. L'interdiction de la chimie de synthèse en bio limite la pollution de l'eau potable et des nappes phréatiques et évite cette dépollution...

La création d'emplois

- L'agriculture biologique a besoin de plus de main-d'œuvre pour son fonctionnement. En région Centre Val-de-Loire⁹, les **fermes bio emploient 2x plus** qu'en conventionnel.



1. Règlement UE 2018/848 et guide de lecture de l'INAO

2. Guide AB Biodiversité, FNAB, octobre 2019

3. Auxiliaire : individu qui lutte efficacement contre les insectes destructeurs (ravageurs) des végétaux que consomme l'homme

4. Les agriculteurs, gardiens de la biodiversité en milieu agricole, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019

5. The European Nitrogen Assessment : Sources, Effects and Policy Perspectives, Sutton et al., 2011, Cambridge University

6. Les chiffres du Bio, panorama 2023, Agence bio 2024 et Observatoire de la consommation bio, Agence bio, 2023

7. Pesticides - Effets sur la santé, Inserm, 2013

8. Commissariat général au développement durable, CGDD 2011

9. La pratique de l'agriculture biologique crée-t-elle de l'emploi? Agreste, 2016

Comment reconnaître un produit **BIO** ?



Grâce à l'**Euro-feuille**, seul signe de qualité officiel et public, garantissant le respect du cahier des charges et de la réglementation européenne de l'agriculture biologique.

Il est obligatoire sur les produits alimentaires pré-emballés dans l'Union Européenne, sur :

- un aliment **100% bio** pour les aliments non-transformés
- un aliment composé de **plus de 95 %** d'ingrédients bio pour les produits transformés



Le **logo AB**, c'est l'ancien logo de l'agriculture biologique en France, avant que le cahier des charges ne devienne européen. Il est facultatif et est strictement équivalent à l'Euro-feuille.

*Et les 5% non bio restant, c'est quoi ?
Seuls 7 ingrédients spécifiques¹⁰ peuvent être utilisés dans ces 5%, simplement car ils n'existent pas en bio.*

Les informations obligatoires :

Code de l'organisme certificateur

qui a contrôlé le produit



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX
AGRICULTURE FRANCE

Origine de la matière première agricole

- UE : Union européenne
- ou** • NON-UE : hors Union européenne
- ou** • PAYS : nom du pays lorsqu'au moins 98 % des ingrédients en sont originaires

Certification & contrôles

Le label agriculture biologique (AB) est **LE** label le plus contrôlé. Chaque acteur de la chaîne de production doit être certifié en AB, et **chacun** sera contrôlé **une à deux fois par an** au minimum. Des visites inopinées peuvent aussi avoir lieu, à n'importe quel moment de l'année. Producteurs, stockeurs, préparateurs, distributeurs... tout le monde y passe ! Les transporteurs sont eux aussi contrôlés et doivent suivre des protocoles de nettoyage stricts.



La certification est délivrée par des organismes certificateurs **indépendants**, agréés par les pouvoirs publics, pour une durée d'un an. Elle garantit le respect du cahier des charges de la réglementation européenne et du guide de lecture français en vigueur.

Sommaire

- p.2 Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?
- p.4 Comment reconnaître un produit bio
- p.4 Certification et contrôles
- p.5 Bio ou local ?

Les producteurs bio du :



p.8 Thymerais-Drouais



p.10 Perche



p.12 Chartres & Portes Euréliennes



p.14 Beauce

- p.16 AMAP et jardin de cognac
- p.17 Artisans et magasins bio
- p.18 Marchés où trouver du bio
- p.19 Partenaires et informations
- p.20 Qu'est-ce que le GABEL ?

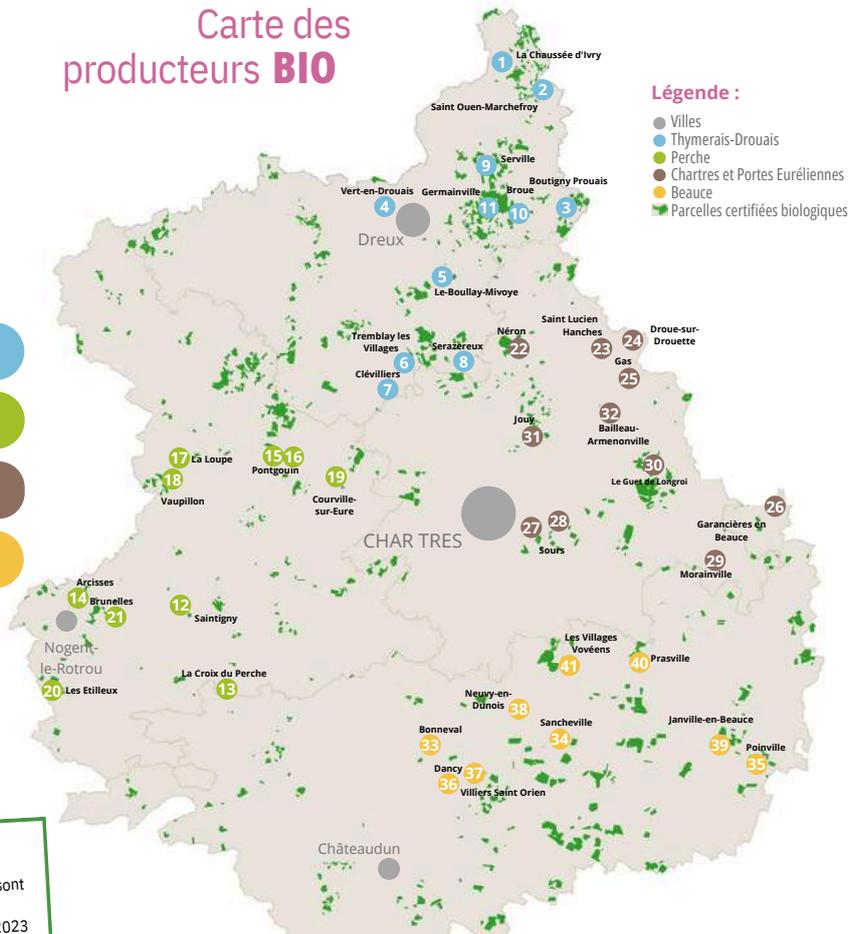
Le BIO en Eure-et-Loir :

3,1% des surfaces agricoles d'Eure-et-Loir sont bio, soit 13 942 ha en 2023
 Ce sont **208 fermes engagées en bio** en 2023 (soit 5,8 % des fermes d'Eure-et-Loir)

Source : Agence bio, 2024



Carte des producteurs BIO



Légende :

- Villes
- Thymerais-Drouais
- Perche
- Chartres et Portes Euréliennes
- Beauce
- Parcelles certifiées biologiques

Index par type de productions BIO

Fruits, légumes, champignons, plantes aromatiques, tisanes, fleurs comestibles, plants

- 1 2 3 4 5 6 7 9 12 13
 14 15 16 17 18 19 21 22 23 24
 25 26 27 28 33 34 35 38 41

Viandes

- 11 20 21

Oufs et volailles

- 5 26 35 36 37

Céréales, farines et pains

- 6 8 10 11 20 21 22 26 35 36
 39 40

Légumineuses

- 6 8 11 22 36 39

Huiles

- 10 11 20 21 36 38

Autres produits transformés (plats cuisinés, pâtes, spiruline...)

- 11 13 28 30 31 32

Produits non alimentaire (paille, foin...)

- 20 29 38

Accueil pédagogique et animations

- 1 6 7 8 18 22 23 26 27

Hébergements

- 6 18 19 20 22 25

Les producteurs présentés sont tous en bio. Ils ont participé financièrement à la création de ce guide.



Thymerais-Drouais

1 LA FERME ET LE POTAGER DES GÂTINES ROUGES

Brenda & Philippe Paelinck

280 rue de la Bissonnerie,
28260 LA CHAUSSEE D'IVRY
brenda.paelinck@gmail.com
potagergatinrouges28@gmail.com
06 71 93 81 40

fermedesgatinrouges



> Légumes de saison

Vente sur place : vendredi 16h-19h et samedi 10h-13h.
Paniers maraîchers sur réservation pour enlèvement le vendredi.

> Le dernier dimanche avant Noël : marché de producteurs et artisans locaux

> Au printemps, possibilités de *www.woofing* en maraîchage ou sur demande

2 LES POTAGERS DE L'ASCANNE

Ali KABBOUR

Route du Mesnil Simon,
28260 SAINT-OUEN MARCHEFROY
sarl.maderol@outlook.fr
lespotagersdelascanne@gmail.com
07 71 07 72 70

www.lespotagersdelascanne.fr

lespotagersdelascanne



> Fruits et légumes de saison, produits des fermes voisines : pain, œufs, viande d'agneau, laitages

Boutique à la ferme : mardi et jeudi 15h-19h et samedi 9h-13h. Fruits et légumes en vente à Biocoop (Dreux).

3 DOMAINE DU MESNIL OPTON

Georges HARANG

Le Mesnil Opton,
28410 BOUTIGNY-PROUVAIS
domainedumesnil@gmail.com
06 14 41 48 81



> Fruits et légumes

Vente à la ferme : mercredi 15h-17h, sur rendez-vous.

4 LE TRAIT VERT

Delphine GASTELAIS

1 bis rue Charles Waddington,
28500 VERT-EN-DROUVAIS
gastelaisdelphine@hotmail.fr
06 70 51 42 46

Delphine Le Trait Vert



> Légumes bio de saison

Vente en directe à la serre, rue des ruisseaux : samedi 14h-18h.

Jeudi à la "Ruche qui dit oui", Saint-Germain-sur-Avre.

5 LE PLATEAU BIO

Benjamin SOULARD et Stéphanie PUCHAULT

14 rue des Ereux - Fonville,
28210 LE BOULLAY MIVOYE
benjamin-soulard@orange.fr
06 72 44 56 18
www.leplateaubio.fr

LePlateauBio



> Plantes de légumes, fruits et légumes, œufs, CBD

Vente de plants à la ferme sur rendez-vous uniquement et drive fermier (commande en ligne et retrait à ferme).
Stand AMABEL au marché couvert de Dreux.

6 SCEA VIRGINIA CORN

Virginie BOUCHARD

2 place de l'église,
28170 TREMBLAY-LES-VILLAGES
virginia.corn@gmail.com
06 78 50 98 04

Ferme Virginia Corn - Comptoir de la Ferme

> Légumes, petits fruits, fleurs comestibles et vente d'autres produits bio (œufs, pain, légumes secs, jus, bocaux)

Vente à la ferme : vendredi 16h-19h et samedi 10h-13h.

> Gîte, visite de la ferme, accueil de scolaires





Thymerais-Drouais



7 GRÂCE AU JARDIN

Jean-Marie LIOULT

Lieu dit Les Chaises,
à CLEVILLIERS (pour le GPS)
sur la commune de TREMBLAY
-LES-VILLAGES

grace.au.jardin@gmail.com

06 03 37 27 31

www.grace-au-jardin.fr

Graceaujardin

> **Légumes et fruits**

Vente à la ferme : vendredi 15h-17h.

> *Visite du jardin et de notre forêt comestible, formation maraîchage sur sol vivant*



10 FERME D'ORVILLIERS

Adrien et Benjamin PELLETIER
et Hélène CHAUDY

14 rue Saint Martin,

28410 BROUE

contact@fermedorvilliers.fr

06 28 23 71 09

www.fermedorvilliers.fr

lafermedorvilliers



> *Paysans-boulangers: farines diverses, pains, produits boulangers, graines pour l'alimentation humaine mais aussi animale*

> *Paysans-huiliers: huiles de tournesol, colza, chanvre, lin, cameline et tourteaux correspondants*

Vente à la boutique paysanne LA BROUETTE, magasin de producteurs bio et locaux au 11 rue du télégraphe à Broué (anciennement rue des graviers).

Vente au marché couvert de Dreux (stand AMABEL), mais aussi dans de nombreuses AMAP, d'autres fermes, chez divers revendeurs et restaurants, que vous pouvez retrouver sur notre site internet, onglet "où-retrouver-nos-produits".

8 SAVEURS DE NOS TERRES

Marie et Olivier BLANCHARD

8 rue des acacias,
28170 SERAZEREUX
saveursdnt@gmail.com
07 71 01 93 76



> *Production de lentilles vertes, beluga, blonde (flora) et corail, de pois chiches, de haricots (rouges, lingots, cocos, dalmatiens, flageolets, etc.), de pois cassés, de maïs à pop corn, de quinoa, et aussi de farines de blé, de sarrasin, de lentilles, de pois chiche, de maïs...*

Vente à la ferme sur rendez-vous : nous consulter pour connaître les jours et horaires.
Salons, marchés à Paris, AMAPs.

> *Visite de la ferme sur rendez-vous*

9 GERMAIN BAUBION

28410 SERVILLE
germain.baubion@orange.fr
06 26 36 91 69



> *Pomme de terre, oignon, carotte, échalote, panais, topinambour*

Légumes en vente à la boutique LA BROUETTE à Broué, à la Biocoop de Dreux et au stand AMABEL situé au marché couvert de Dreux.

11 FERME DE GERMAINVILLE

Fabien PERROT

8 rue de Mérangle,

28500 GERMAINVILLE

contact@fermedegermainville.fr

06 27 56 94 14

www.fermedegermainville.fr

fermedegermainville



> *Viande angus, huile de tournesol, huile de caméline, plats cuisinés et rillettes de bœuf, farines (blé, petit épeautre, lentilles, haricots...), légumes secs (haricots blancs, haricots rouges, flageolets, lentilles vertes, lentillons, lentilles beluga...)*

Vente à la ferme : du mercredi au vendredi 15h-19h et samedi 10h-12h.



Perche

12 LE VERGER AUX HAIES

Aurore GODART

Le bois aux merles,
28480 SAINTIGNY
levergerauxhaies@yahoo.com
06 87 20 15 37

Le verger aux haies

> *Plants, fruits et légumes*

Mardi et samedi 17h-19h au camping de Chartres, et samedi 9h30-12h face à l'église de Fréteigny



15 L'EVEIL DU CHAMP

Loïc LERUSTE

Pièces Saint jacques,
28190 PONTGOUIN
leveilduchamp@gmail.com
06 38 03 03 46
www.leveilduchamp.com

l'eveil du champ

> *Légumes diversifiés*

Paniers paysans avec commande en ligne directement sur notre site.



13 LE MARAICHEUR

Antoine DEBRAY

Les petites Guignières,
28480 LA CROIX DU PERCHE
antoine@lemaraicheur.fr
06 73 77 11 30

<https://lemaraicheur.fr/>

le maraicheur

> *Légumes, champignons, micropousses et plats cuisinés*

Samedi matin 9h-13h chez HD EBENISTERIE, place du marché à Thiron Gardais.



16 LES JARDINS DU PLESSIS

Thomas et Magdalena DESAIRE

Ferme du Plessis,
28190 PONTGOUIN
thomasdesaire@gmail.com
07 83 16 68 09

> *Légumes, fruits et plants de légumes et aromatiques*

Vente au café-restaurant associatif et épicerie bio et locale "La Maison Jaune", place des halles, à Pontgouin
A la ferme : vente de paniers de légumes (commandes uniquement par mail) à retirer lundi et jeudi.

Vente de plants de légumes, aromatiques, etc., sur commande à Magdalena (07 61 14 40 31).



14 LES MARAICHERS DE L'AUBERDIERE

Julie GUILLONEAU et
Nicolas MARTIN GOMES

GPS : Les maraîchers de l'auberdrière
1 l'auberdrière,
28400 MARGON (ARCISSES)
lafermedelauberdriere@gmail.com
06 21 06 95 36

www.maraichers-auberdriere.fr

les maraichers de l'auberdrière

> *Légumes diversifiés de saison, fruits et champignons (brun de paris et pleurotes)*

Vente en click & collect sur notre site internet.
Vendredi 15h-19h sur le marché des producteurs de Margon.
Samedi 8h-13h sur le marché de Nogent-Le-Rotrou, place St Pol.



17 AU JARDIN LOUPEEN

Anthony LASFONT

3 bis rue des grands près,
28240 LA LOUPE
aujardinloupeen@live.fr
06 14 72 15 60

aujardinloupeen lasfont

> *Légumes et fruits de saison*

Marché de Verneuil-sur-Avre (ou d'Avre et d'Iton) le samedi matin, vente dans de nombreuses AMAP.
De **juillet à octobre** : vente à la ferme jeudi 17h-19h.





Perche

18 JARDIN SOLSTICE Sébastien BAUMGARTEN et Magalie DUPONT

3 rue de l'hêtre,
28240 VAUPILLON
jardinsolstice@orange.fr
07 89 56 77 16
www.jardinsolstice.com
f Jardin Solstice

> *Plantes aromatiques et médicinales (tisanes, sirops, vinaigres, condiments, soins, cosmétiques)*

Vente à la ferme sur réservation, vente en ligne, AMAPS, magasin de producteurs Le Chardon, marchés événementiels et boutiques de produits locaux.

> *Chambres d'hôtes écologiques, animations, formations*



19 LA FERME DU TRONCHAY-GALLET Pascal AUBRY

Le Tronchay,
28190 COURVILLE-SUR-EURE
contact@lebeauperche.fr
02 34 40 15 80
www.lebeauperche.fr
LeBeauperché



> *Toute l'année: jus de pommes, pétillants, Schorles de pommes. Selon la saison: légumes de saison, pommes, poires, tilleul*

Vente à la ferme possible sur rendez-vous téléphonique. Vente en magasins et restauration locale principalement, voir points de vente sur le site internet.

> *Gîte, visite de la ferme, accueil de scolaires, wwoofing, événements en saison*

20 EARL LA FUYE Jean Edouard JEANEAU

Les Haies de Barville,
28330 LES ETILLEUX
earl.lafuye@gmail.com
06 62 90 31 20

> *Viande angus, farine de sarrasin, huile de chanvre, pétillant pomme et foin ventilé pour chevaux*

AMAPS et vente à la ferme sur rendez vous.

> *Gîte, lieu d'accueil pour séminaires, stages...*



21 GAEC DE LA FERME Thomas et Romain CIROU

GPS : GAEC de La Ferme,
Lieu-dit La Ferme,
28400 BRUNELLES
commune nouvelle d'ARCISSES
laferme.cirou@laposte.net
02 34 71 72 54

> *Viande porc et agneau, charcuterie de porc, farine blé tendre et blé dur, pâtes blé dur, huile colza et tournesol, jus de pommes, pommes à couteau, purée de pommes*

A la ferme sur commande, nombreuses AMAPs, magasin de producteur Le Chardon, Biocoop de Nogent le-Rotrou, réseau MIL Perche.





Chartres & Portes Euréliennes



22 LA FERME AU COLOMBIER

Romain LHOPITEAU

2 rue d'Ormay, 28210 NERON
rlhopiteau28@gmail.com
06 86 95 20 55

www.ferme-au-colombier.com

lafermeaucolombier

> *Légumes, pomme de terre, farines, lentilles, jus de fruits*

Magasin à la ferme : samedi 10h-12h30 et mercredi 15h-18h, distribution en AMAP, épicerie, NaturéO, Biocoop, EPI, plate-forme "Sur le champ".

> *Gîte, visite de la ferme, salle de réception, chambres d'hôtes*



23 LE POTAGER DE CHEZ NOUS

François-Xavier MOUMANEIX

Route du Moulin,
28210 SAINT-LUCIEN
fx.moomx@gmail.com
06 69 10 52 82

www.plantezbio.com

Le potager de chez nous

> *Légumes et plants de légumes*

Vente à la ferme (Saint-Lucien) de mai à octobre : vendredi 18h-21h, samedi 10h-13h.

Vente à HANCHES (9 rue de la billardière, HANCHES) en hiver. Vente de panier sur réservation.

> *Visite de la ferme*



24 LA FERME DE L'ABÎME

Aurélien FERRET

2 rue de la Malardière,
28230 DROUE-SUR-DROUETTE
fermedelabime@gmail.com
06 83 81 09 88

La ferme de l'Abîme

> *Production de fruits et légumes bio de saison*

Samedi 9h30-12h30 Place St Fort, Droué-sur-Drouette.
A la ferme, **uniquement l'été**, mercredi 17h30-19h30.



25 LE DOMAINE DE MAROLLES

Valérie et Romain LEBLANC

Ferme de Marolles, Marolles,
28320 GAS
romain.leblanc2000@gmail.com
06 50 13 02 45

> *Légumes bio et autres produits non bio (farine, pain, œufs, pâtisserie, viennoiserie, charcuterie, traiteur) produits sur la ferme*

Boutique à la ferme du jeudi au samedi 7h-13h et 16h-19h et dimanche 7h-13h.

> *Gîte, salle de réception*



26 LA FERME DE GARANCIÈRES

Thibaut et Hortense MILLET- TAUNAY

GPS : "La Ferme de Garancières"
2 CD 17, 28700
GARANCIÈRES-EN-BEAUCE
thibaut@lfdg.farm
06 66 98 38 76

lafermedegarancieres

> *Légumes, conserves, jus de pommes, pain, œufs, tisanes et miel*

Distributeur automatique 7/7jr 24/24h sur la ferme.
Samedi 9h-12h à la ferme du pignon blanc (Corbreuses).

> *Visite de la ferme, accueil de scolaires, cours de cuisine*



27 LA FERME DE LA SAUSSAYE

Clémence ISAC

La Saussaye,
28 630 SOURS
dea.lasaussaye@gmail.com
02 37 33 72 36 ou 06 32 57 52 62
<https://legta.chartres.educagri.fr/>

> *Légumes, pommes de terre et plants de légumes bio*

Vente à la ferme sur réservation téléphonique.

> *Ferme du lycée Chartres La Saussaye*
> *Visite de la ferme, accueil de scolaires*





Chartres & Portes Euréliennes

28 AUX PETITS LEGUMES

Aude & Alexandre MORNAS

4 rue pasteur, 28630 SOURS
auxpetitslegumes@gmail.com
 06 86 66 86 70

www.auxpetitslegumes.com

aux petits légumes

> *Légumes de saison, cultures spécialisées fraises et endives, transformation lactofermentation et plats cuisinés.*

Mercredi 8h-13h marché de Chartres (boulevard Chasles).

Vendredi 16h30-18h30 vente à la ferme à Sours.

Samedi 8h-13h marché de chartres (place Billard).

> *Restauration gastronomique et bistronomie*



29 FERME DE MORAINVILLE

Arthur DE VARINE

11 grande rue,
 28700 MORAINVILLE
miscanthusdemorainville@gmail.com
 06 37 72 35 35

www.miscanthusdemorainville.fr

> *Producteur de miscanthus bio*

Achat sur la ferme ou en livraison, en vrac, big bag ou sac (sous vide et dépeussière) de 15kg.



30 SPIRULINE DE BEAUCE

Dominique & Patrice GUERIN

Ferme du Gué, Oconville,
 17 rue du Lion,
 28700 LE GUE DE LONGROI
spirulinedebeauce@gmail.com
 06 83 29 42 67

www.spirulinedebeauce.com

Spiruline de Beauce

> *Spiruline paillette, barre énergétique à la spiruline, comprimés, poudre*

Sur rendez-vous (contact par sms) et vente en ligne.



31 LES JOVIETTES

Jean-David LOCHON

28300 JOUY
jeandavid.lochon@bbox.fr
 06 62 21 79 63

www.lesjoviettes.fr

Les Joviettes

> *Pâtes artisanales bio*

GMS (Naturéo, Carrefour, Intermarché, So Bio,...), magasins de producteurs, collectivités, AMAP.

> *Restauration scolaire*



32 LA FABRIQUE AUX LÉGUMES

Nicolas THENOZ

4 rue de l'église, 28320
 BAILLEAU-ARMENONVILLE
nico@lafabriqueauxlegumes.fr
 02 52 20 11 72

www.lafabriqueauxlegumes.fr

La Fabrique Aux Légumes

> *Tartinades apéros, sauces, soupes et plats végétariens en conserve*

Marchés, vente groupée en AMAP, vente en ligne, click & collect à la ferme.





Beauce

33 ESAT LA FERME

32 rue de la grève,
28800 BONNEVAL
esat@ch-henriey.fr
02 37 44 72 39

> *Légumes de saison*

Sur commande avec retrait sur place du lundi au vendredi, 10h-17h (envoi de mail hebdomadaire).
Vendredi 9h30-12h, marché à la ferme.
Lundi matin, marché à Bonneval.

> *Services espace vert, horticulture et production florale*
> *Etablissement accueillant des travailleurs en situation de handicap*



36 FERME DE LA MÉTAIRIE Sylvie et Gervais ARRONDEAU

5 rue de la métairie,
28800 DANCY
gervais.arrondeau@orange.fr
06 02 29 59 02

> *Œufs, volailles (poulets, pintades, canards), farines, pains, huiles (colza, tournesol, soja) et légumes secs (lentilles, flageolets, lingots blancs et haricots rouges)*

A la ferme : le vendredi après-midi 15h-19h30.
Marché de Chartres (mercredi et samedi), marché de Bonneval (lundi et samedi matin), Amap'tite Cagette et Amap'en Bioce.



34 LA FERME DU GRAND BAIN Pierre VANNEAU

28800 SANCHEVILLE
pierrevanneau28@gmail.com
06 58 08 55 00
f La ferme du grand bain

> *Légumes de saison*

Distributeur 24/24, 7/7 au 23 rue d'Orléans à Sancheville et marché de Voves le mardi matin.



35 DÉLICIES DU POTAGER Virginie CARREAU et Franck MARTEGANI

1 rue des maraîchers,
28310 POINVILLE
delicesdupotager16@gmail.com
06 63 95 66 18

f Délices du Potager - Ventes bio à la ferme

> *Légumes, farines, œufs, jus de fruits, miel, pain*

Vente à la ferme : vendredi 16h-19h, samedi 10h-12h.
Marché de Janville-en-Beauce le mercredi matin,
Amap d'Etampes le jeudi soir.



37 LA FERME DES CHAMPARTS Pascal et Stéphanie COEURJOLY

5 rue des pierriers,
28800 VILLIERS-SAINT-ORIEN
ferme.coeurjoly@gmail.com
06 17 24 27 49

> *Produits bio (poulets, pintades, canards, oies à rôti) et non bio (foie gras, pâtés, rillettes, confits...)*

Vente à la ferme : vendredi 14h30-16h, commandes jusqu'au mardi soir. Samedi sur rendez-vous.





Beauce

38 EARL DES EPIS D'OR Famille LHUILLERY

12 rue des épis d'or,
28800 NEUVY-EN-DUNOIS
denis.lhuillier@wanadoo.fr
06 20 71 04 11

www.chanvre-eure-et-loir.fr/

- > Huile, farine et graines de chanvre
- > Chênevotte et laine de chanvre
- > Pommes de terre, oignons et légumes d'été

A la ferme : vendredi 15h-19h.



40 LE FOURNIL DU TILLEUL Basile et Clothilde HURAU

6 rue de Chartres,
28150 PRASVILLE
lefournildutilleul@gmail.com
06 40 52 46 20

coopcircuits.fr/le-fournil-du-tilleul/shop

 lefournildutilleul

- > Paysan-boulangier : pains au levain et farines issues des céréales produites sur la ferme

Vente directe à la ferme : mercredi 16h30-19h30
(réservation possible par le site avant le lundi soir, 19h).
Vente aux Délices du Potager (Poinville) vendredi 16h30-19h.



39 TRÉSORS DE BEAUCE Jeremy et Jonathan DESFORGES

28310 JANVILLE EN BEAUCE
contact@fermedes3rois.fr
07 78 51 18 46

www.tresorsdebeauce.com

  trésors de beauce

- > Légumes sec, graines décortiquées, farines, céréales anciennes

Commandes sur notre site internet, e-commerce.



Les AMAP

Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Consommateurs et paysans établissent ensemble un contrat solidaire qui garantit une diversité de produits de saison, socialement équitables et économiquement viables. Chaque semaine, les agriculteurs distribuent des "paniers" composés des produits de la ferme, et les consommateurs repartent avec. Le paiement se fait au préalable, généralement sous forme d'abonnement. En plus de créer du lien, ce système permet de préserver une agriculture durable et de proximité.

Sources : Réseau AMAP et
Ministère de l'Économie

A MA Planète Bio

Cercle Laïque, 19 rue Pastre,
28100 DREUX
amaplanetebio@gmail.com
06 30 86 07 59

> *Légumes, pains, volailles, œufs, agneau, porc, farines, huile de tournesol, pâtes, bières, bœuf, fromages de chèvres, pâtisserie et gateaux secs, plantes aromatiques*

Retrait : jeudi 18h30-19h30.

AMAP'tite Terre

Pôle associatif
35 Bis Rue de Bailleau,
28300 LÈVES
amaptiteterre@free.fr
06 28 07 80 66
<https://sites.google.com/site/amaptiteterre/>

 Amaptiteterre

> *Légumes, fruits, pains, pâtes, farines, lentilles, graines, huiles (colza, tournesol), fromages et laitages (chèvre, brebis, vache), jus de pommes, cidres, bières, tisanes, herbes aromatiques, produits soins du corps, miel, viandes (bœuf, veau, porc et agneau), volailles et œufs*

Retrait : vendredi 18h30-19h45.

AMAP des 6 Vallées

111 rue Bretonnerie,
28400 NOGENT-LE-ROTROU
amap6vallees@laposte.net
02 37 53 93 34
www.amap6vallees.info

> *Divers produits bio (légumes, viande, farine, œufs, pain, pâtes, huile...)*

Retrait : mardi 17h30-19h.

AMAPetite Cagette

4 place St Brice,
28000 CHARTRES
amapetitecagette@gmail.com
François : 06 21 52 89 97
Sylvie : 06 71 51 04 41
<https://www.amapetitecagette.fr>

> *Légumes et de nombreux autres produits exclusivement bio, de saison et locaux*

Retrait : jeudi 17h30-19h30.



Les Jardins de Cocagne

un réseau bio
de réinsertion
professionnelle

Ce sont des fermes certifiées Agriculture Biologique avec un statut d'association, qui accompagnent vers l'emploi des personnes en situation de précarité.

Source : Réseau Cocagne

41 Jardin Soli-Bio

Rue Romaine, Lhopiteau,
28150 LES VILLAGES VOVEENS
direction@jardinsolibio.fr
07 86 00 46 31
www.jardinsolibio.fr
 jardinsolibio

> *Légumes et fruits rouges*

> *Ateliers cuisine, prestations traiteur, visite de ferme, accueil de scolaires*

> *Le Jardin Soli-Bio est une association d'insertion. Nous produisons 80 variétés de légumes bio sur 4 hectares. Nous promovons une alimentation saine, durable et accessible à tous à travers des ateliers cuisine et des paniers de légumes solidaires.*





Les Artisans Bio d'Eure-et-Loir



A Brasserie Terra

7 rue de la billardière,
28230 EPERNON
brasserieterra@gmail.com
06 13 62 73 18
www.brasserieterra.fr
Facebook Instagram brasserieterra

> Fabrication de bière bio et sur mesure, médaille d'Or des Féminales 2024

Samedi matin au marché d'Epernon.

B Le Bis'Qui'Cuit

15 boulevard de l'industrie,
28500 VERNUILLET
arnaud.pelletier.laboulange@sfr.fr
06 77 00 75 97
Facebook Le Bis qui Cuit

> Biscuiterie, viennoiserie, pâtisserie

A la fabrique : vendredi 16h-19h ou retrait sur commande. Au marché de Dreux le vendredi matin et au marché de Chartres le samedi matin.

C du Pain dans les Mains

7 rue Moulin,
28230 DROUE SUR DROUETTE
dupaindanslesmains@gmail.com
06 78 08 53 74
www.dupaindanslesmains.fr

> Fabrication de pains à partir de farines bio et de levain naturel

Mercredi, jeudi et vendredi 7h-13h et 16h-19h ; et samedi 7h-17h.

La Brouette Paysanne ** Boutique paysanne

11 rue du télégraphe,
28410 BROUE
(anciennement rue des graviers)
contact@labrouettepaysanne.fr
06 13 35 38 49
www.labrouettepaysanne.fr
Facebook la brouette paysanne

> Produits bio des producteurs locaux, légumes, pains, viandes...

Du mardi au vendredi 14h-19h30 et samedi 9h-18h.

Le Chardon ** Magasin de producteurs bio du Perche

1 place St Pol,
28400 NOGENT-LE-ROTROU
contact@lechardonbio.fr
02 37 37 42 95
www.lechardonbio.fr
Facebook Instagram lechardon28

> Plus de 1000 références de produits bio et locaux dans un seul point de vente collectif (légumes, pains, oeufs, jus de fruits, vins et cidres...)

Mardi, mercredi et vendredi 9h-13h et 14h30-19h et samedi 9h-13h.

Les Collines du Perche * Biocoop

Rue de la bruyère,
28400 NOGENT-LE-ROTROU
biocoop.lescollinesduperche@gmail.com
09 77 69 22 93
<https://lescollinesduperche.biocoop.net/>
Facebook biocoopescollinesduperche

> Fruits et légumes de saison, épicerie, produits laitiers, cave, vrac, produits d'entretien, hygiène et bien-être

Du lundi au jeudi 9h30-13h30 et 14h30-19h30 ; vendredi et samedi 9h30-19h30.



Les Coralines * Biocoop

12 Ter rue Henry Potez,
28100 DREUX
biocoopescoralines@gmail.com
02 37 46 89 15
<https://lescoralines.biocoop.net/>
Facebook Instagram Biocoop Les Coralines

> Vente de produits alimentaires et non-alimentaires qui sont issus de l'agriculture biologique.

Lundi 14h-19h.

Mardi, mercredi, jeudi et vendredi 9h30-13h et 14h-19h, et samedi 9h30-19h.

Les Magasins Bio

** Produits 100 % bio et 100 % locaux

* Produits 100 % bio (souvent locaux)





Les marchés

où trouver nos producteurs **BIO**

Villes	Lieux	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Producteurs
Bonneval	Centre-Ville	Matin					Matin		33 36
Chartres	Place Billard						8h-13h		28 36 B
	Blv Chasles			8h-13h					28 36
Dreux	Place de la Blondé	7h30-13h		7h30-13h		7h30-13h	7h30-13h	7h30-13h	AMABEL *
Droué-sur-Drouette	Place St Fort						9h30-12h30		24
Epernon	Place du Forum						Matin		A
Janville-en-Beauce	Place du Martroi			Matin					35
Margon						15h-19h			14
Nogent-le-Rotrou	Place St Pol						8h-13h		14
Verneuil-sur-Avre	Place de la madeleine						Matin		17
Voves	Place Monoury		Matin						34

Cette liste des marchés est non exhaustive, elle renseigne les marchés où trouver les producteurs bio référencés dans ce bottin.

* **AMABEL** est une association regroupant les produits de ses associés :

5 Le Plateau Bio, 10 La ferme d'Orvilliers, B Bis'qui'cuit, et Gael Silly

Et d'autres productions bio locales :

6 SCEA Virginia Corn, 8 Saveurs de nos terres, 9 Germain Baubion, 18 Jardin Solstice,

22 La Ferme au Colombier, 36 La Ferme de la Métairie, 38 EARL des Epis d'Or

Les choses à savoir

sur ce **Bottin Bio** d'Eure-et-Loir



Comment bien utiliser le bottin

Tous les producteurs mentionnés sur ce bottin sont en bio. Certains peuvent avoir des produits bio et non bio (mixité), c'est alors précisé dans la liste de leurs produits.

Ex : produits bio (légumes) et non bio (miel)

Certaines adresses peuvent être compliquées à trouver. Dans ces cas là, vous trouverez des coordonnées GPS ou " GPS : " suivi de la mention à rentrer dans le GPS.

Les informations indiquées dans ce bottin peuvent changer. N'hésitez pas à regarder les sites internet des producteurs ou leurs réseaux sociaux pour être informé d'éventuelles modifications. Vous pouvez aussi les contacter en cas de doute.

Ce bottin est imprimé sur du papier recyclé! 

La version en ligne



Scannez le QR code pour retrouver le bottin et le partager autour de vous !

Vous pouvez aussi le retrouver en ligne au lien ci-dessous :

https://bio-centre.org/images/PDF/Formation/GABEL/Bottin_du_GABEL.pdf

Un producteur bio n'apparaît pas ?

La liste des producteurs bio présentés dans ce bottin n'est pas exhaustive. Tout producteur bio qui souhaite figurer dans la prochaine version est invité à nous contacter à :

gabel@bio-centre.org

Les partenaires

Merci à nos partenaires qui ont permis la réalisation de ce bottin :



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

Crédits d'images : © Photothèque Bio Centre, Didier Gentilhomme - Phil. Montigny - Betty Verneau © Canva

Merci aux producteurs et artisans pour leurs belles photos et logos

Conception, rédaction et réalisation graphique : Enora Heyman ; coordination : Julie Valarcher

Impression : Chauveau, à Gellainville

Qu'est-ce-que le **GABEL** ?



• GABEL 28 •

Les Agriculteurs **BIO** d'Eure-et-Loir

Le **G**roupement des **A**griculteurs **B**io d'**E**ure-et-**L**oir

est l'association qui rassemble les agricultrices et les agriculteurs bio d'Eure-et-Loir. En tant qu'échelon départemental du réseau national de l'agriculture biologique (FNAB), nous travaillons aux côtés des autres groupements d'agriculteurs biologiques, regroupés au sein de Bio Centre pour développer l'agriculture bio de façon harmonieuse sur le territoire.

Nos actions

" Animer la filière, défendre les atouts de la bio dans le département, sensibiliser les différents acteurs sur l'impact positif de l'AB et se retrouver pour des échanges techniques et conviviaux, constituent nos principales missions."

Benjamin Soulard
Président du GABEL



Nos coordonnées

CM 101, Cité de l'innovation, bâtiment 23

7 rue Auguste Rodin, 28630 Le Coudray

Tel : 07.61.01.38.85 ; email : gabel@bio-centre.org ; [f: gabel28](https://www.facebook.com/gabel28)

Le réseau Bio ...

L'ensemble du réseau bio est fédéré au niveau national au sein de la FNAB (Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques) et a pour objectifs de :



- **Défendre** les intérêts de la filière biologique,
- **Développer** et structurer le bio sur le territoire,
- Faciliter les **échanges** entre les acteurs du bio.

... Centre - Val de Loire

Au niveau régional, la structuration des agriculteurs biologiques est représentée par l'association et interprofession Bio Centre.



Bio Centre regroupe ainsi les différents groupements des agriculteurs biologiques départementaux (GAB), dont le **GABEL** et l'association interprofessionnelle Bio Berry.



Ne pas jeter sur la voie publique

