

# LE FOURNIL DE VENNECY



Julien Guyot de Saint Michel,  
boulangier bio, à Vennecy (Loiret)



“  
Il faut être  
cohérent :  
quand on  
est convaincu  
par le bio  
comme je le suis,  
on a envie que  
ce soit à la portée  
de tous.”

réalisation : Bio Centre / rédaction : Autre Mot / crédit photo : photothèque Bio Centre - Ph. Montigny / création graphique : creation@nathaliefermandes.com / impression : API







Benoit Guérault,  
président de la société ALLAIRE  
à Saint-Aignan des Gués (Loiret)



“  
Le choix  
du bio :  
un produit  
innovant  
de qualité  
qui s'inscrit  
dans le  
développement  
durable.”







*“ Ce qui me pousse?  
L’envie d’être  
un bon technicien,  
et de chercher à faire  
toujours mieux tout  
en respectant la terre! ”*

Julien Jansen,  
producteur de légumes  
de plein champ biologiques,  
à Civray (Cher)



réalisation : Bio Centre • rédaction : Autre Mot • crédit photo : photothèque Bio Centre - Bio Montigny • création graphique : création natural terrain des.ch • impression : API



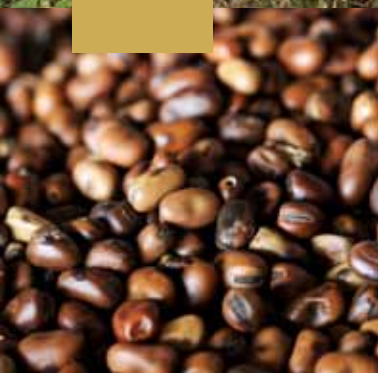




Sébastien Beury et Claire Proust,  
chevriers et fromagers bio,  
à Sepmes (Indre-et-Loire)



“  
L'agriculture biologique,  
c'est comme une grande famille,  
on y trouve un soutien moral,  
et un réseau qui favorise  
les échanges entre professionnels  
et avec les consommateurs.”





# LE COUVENT DE GLATIGNY



Clément Nivet,  
maraîcher bio, à Chabris (Indre)



“ Je veux laisser  
quelque chose  
de propre  
derrière moi. ”

réalisation : Bio Centre • rédaction : Aurélien Mot • graphisme : création graphique • création : natalliefermandes.com • impression : API

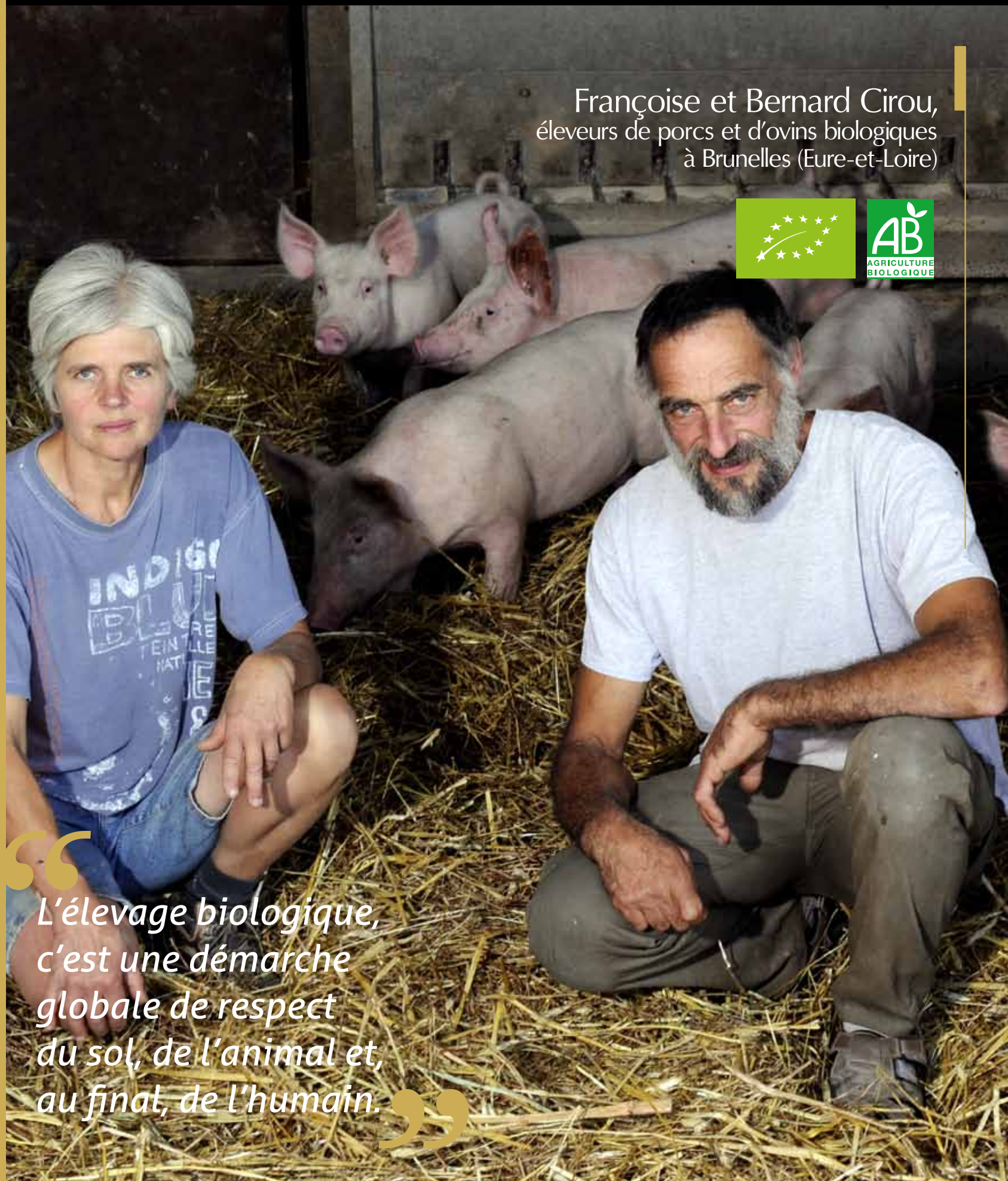




# LA FERME



Françoise et Bernard Cirou,  
éleveurs de porcs et d'ovins biologiques  
à Brunelles (Eure-et-Loire)



“  
L'élevage biologique,  
c'est une démarche  
globale de respect  
du sol, de l'animal et,  
au final, de l'humain.”

réalisation : Bio Centre / réalisation : Aurélien Morin / crédits photo : photothèque Bio Centre - Ph. Montigny / création graphique : creation@nataliefarmides.com / impression : API





# DOMAINE CLOS ROCHE BLANCHE



Didier Barrouillet,  
viticulteur biologique,  
à Mareuil-sur-Cher (Loir-et-Cher)



“  
*Produire en bio  
pour élever  
des vins  
authentiques  
en lien avec  
le terroir.*”







Sophie Crépin,  
agricultrice et productrice de champignons biologiques,  
à Loches (Indre-et-Loire)



“  
Le bio ?  
C'était évident !  
”





# BIO SOLIDAIRE



Bio Solidaire,  
entreprise d'insertion,  
à Blois (Loir-et-Cher)



“  
Bio Solidaire  
n'est pas  
une entreprise  
d'insertion  
comme les autres.”

réalisation : Bio Centre - rédaction : Autre Mot - crédits photo : photothèque Bio Centre - Ph. Montigny - création graphique : création@na.thalfermandes.com - impression : API





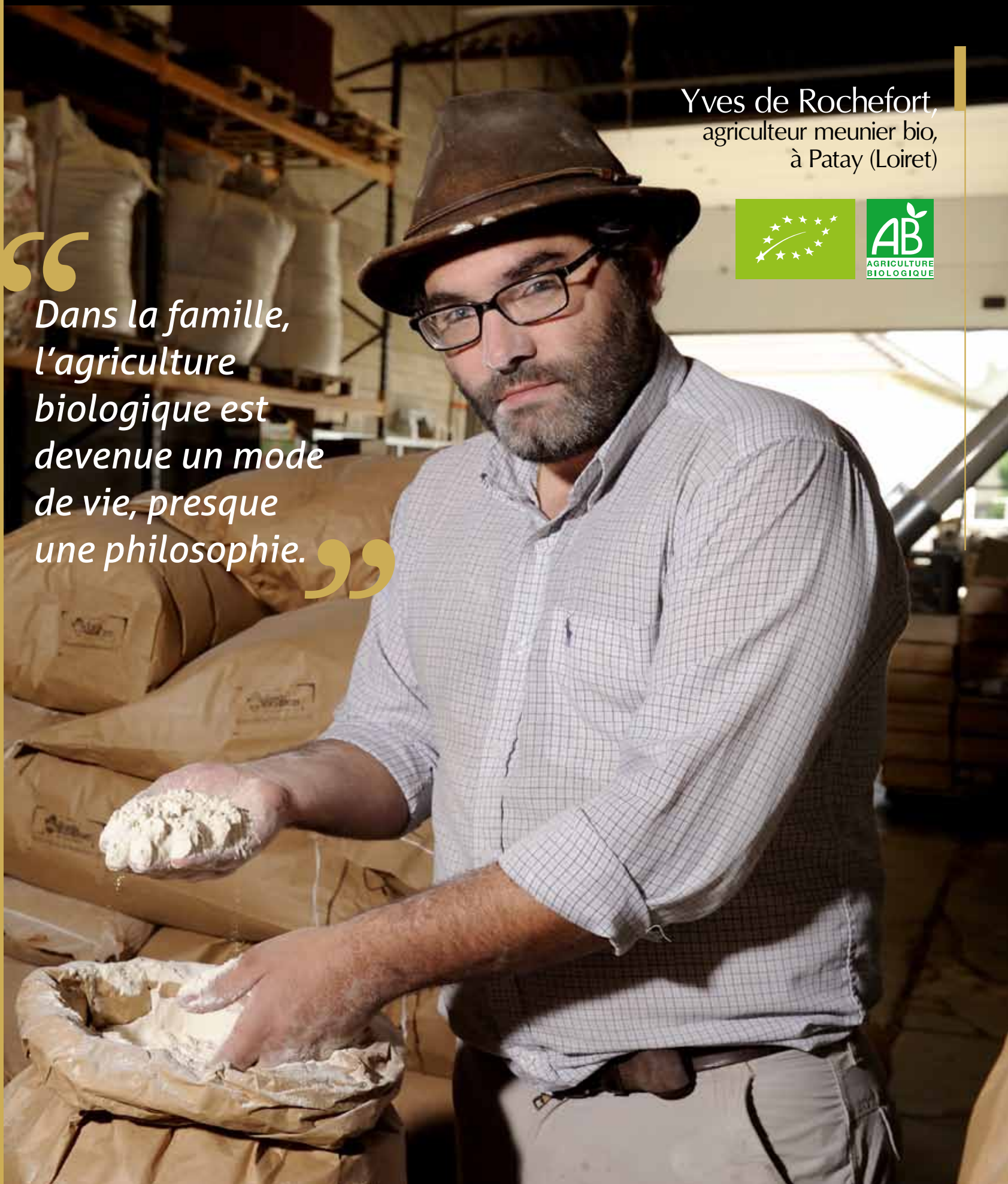
# SAVOIR VIVRE



Yves de Rochefort,  
agriculteur meunier bio,  
à Patay (Loiret)



“  
Dans la famille,  
l'agriculture  
biologique est  
devenue un mode  
de vie, presque  
une philosophie.”







Jean-Claude et Isabelle Buisson,  
éleveurs de bovins allaitants et d'ovins biologiques,  
à Germigny l'Exempt (Cher)



“  
*Avec la bio, nous avons  
la satisfaction de vendre  
des produits sains et de  
concourir à la sauvegarde  
de notre terre.*”





# DOMAINE SAINTE-MARIE DES GUÉS



Philippe Le Grelle,  
agriculteur et producteur d'œufs biologiques,  
à Ouzouer-sur-Loire (Loiret)



“  
*J'ai le souci de polluer le moins possible,  
je privilégie donc les circuits courts.*  
”





# PÂTES FABRE



Rémy Fabre,  
chef de l'entreprise Pâtes Fabre,  
à La Chapelle Saint-Ursin (Cher)



“  
Pour la fabrication  
de nos pâtes,  
nous utilisons  
un savoir faire  
traditionnel.  
”

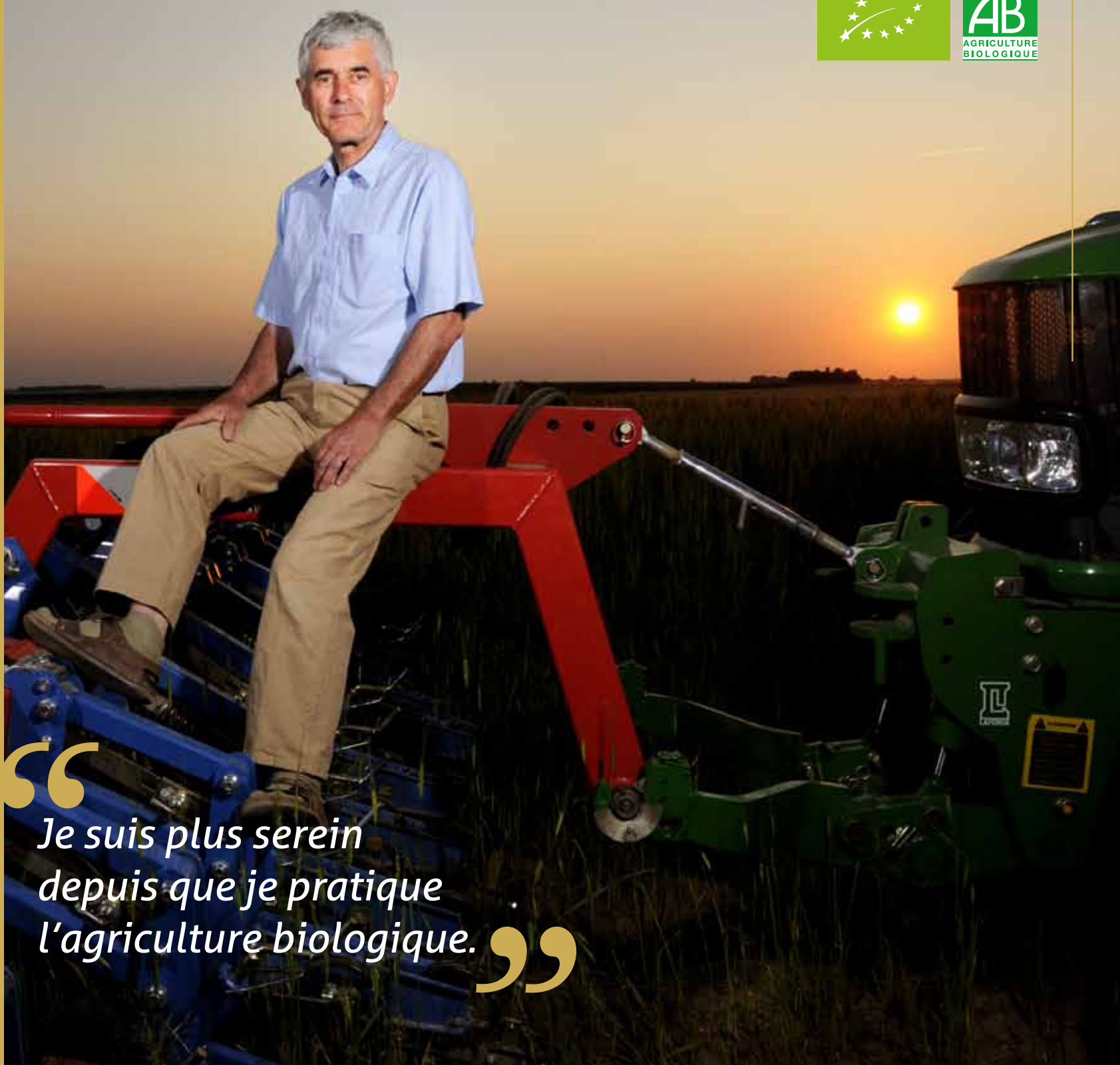




# LA BOURGOGNERIE



Jacques de Rochefort,  
céréalier et légumier bio,  
à Patay (Loiret)



“  
Je suis plus serein  
depuis que je pratique  
l'agriculture biologique.”

réalisation : Bio Centre • rédaction : Autre Mot • crédit photo : photothèque Bio Centre - Ph. Montigny • création graphique : creation@nataliefernandes.com • impression : API







Véronique Frelon, Anne Cherrier et Christine Douard,  
associées salariées en SCOP, magasin BioCité,  
à Tours (Indre-et-Loire)



*BioCité nous ressemble :  
cela donne une dynamique  
et une ambiance particulières  
qu'apprécie notre clientèle.*





# CHRISTELLE LEFOIX



Christelle Lefoix,  
consommatrice de produits biologiques,  
à Beaugency (Loiret)



“  
Nous prenons  
plus de temps  
pour les repas,  
c'est un temps  
de partage familial.”





# EARL BRUNO RABIER



Bruno Rabier,  
céréalier et éleveur de volailles biologiques,  
à Josnes (Loir-et-Cher)



“  
*La nature est bien faite, il ne faut pas l'oublier.  
Nous, les hommes, nous pouvons intervenir,  
mais doucement.*”

