

PROGRAMME DES ANIMATIONS

MANGER Bio & Local C'EST L'IDÉAL !



3 SEPT. > 2 OCT. 2022

+ de 40 rendez-vous
en Centre-Val de Loire



Ce programme est susceptible d'évoluer, suivez l'actualité des animations en vous abonnant à  Bio Centre
Campagne de sensibilisation nationale de la FNAB coordonnée en région par le Réseau Bio Centre-Val de Loire



avec le soutien financier





MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !

En Centre-val de Loire + de 40 animations auront lieu du 3 septembre au 2 octobre 2022. Autant d'occasions pour (re)découvrir les fondamentaux qui font de l'agriculture bio une pratique bonne pour la planète et pour la santé !

La bio par **A** + **B**

+ 30 % de biodiversité

Dans les parcelles cultivées en agriculture biologique ce sont + 30 % d'espèces¹ et 50 % d'individus² en + !

+ 59 % d'emploi

Sur la base du recensement agricole 2020, en Centre-Val de Loire, à surfaces agricoles utiles équivalentes, les fermes certifiées bio créent plus d'emploi et globalement, des contrats de travail plus pérennes³ : plus de permanents et moins de saisonniers. Toutes productions confondues, ce sont respectivement 2,7 ETP⁴/exploitations bio contre 1,7 ETP/exploitations non bio, soit 59 % de plus.

Depuis toujours un cahier des charges qui prend soin de votre santé et de votre environnement :

- **Interdiction** d'usage de produits chimiques de synthèse (pesticides, herbicides, fongicides...), d'engrais chimiques et d'OGM
- **Gestion durable de l'agriculture** en respectant et en préservant les paysages, les équilibres naturels et la biodiversité
- Utilisation de **variétés végétales et animales adaptées** aux conditions naturelles et locales
- Limitation des intrants extérieurs en favorisant l'**autonomie** alimentaire des troupeaux (lien au sol), en évitant le gaspillage grâce à un bon recyclage des résidus végétaux et des déjections animales.
- **Pratiques culturales durables** par la rotation et la diversité des cultures, le respect et la bonne gestion du sol, l'utilisation de matières organiques, la lutte biologique, la préservation de l'eau...
- **Respect du bien-être animal** par des espaces de vie adaptés, en favorisant l'accès au plein air et à l'herbe, en refusant les traitements chimiques et antibiotiques préventifs...

1 : Bengtsson J., Ahnström J., Weibull A.C., 2005. The effects of organic agriculture on biodiversity and abundance: a meta-analysis. *Journal of Applied Ecology* 42: 261-269. - 2 : Hole D.G., Perkin, A.J., Wilson J.D., Alexander I.H., Grice P.V., Evans A.D., 2005. Does organic farming benefit biodiversity? *Biological Conservation* 122: 113-130. - 3 : Ministère de l'Agriculture, Service de la Statistique et de la Prospective, Centre d'Etudes et de Prospective, ActifAgri - Transformation des emplois et des activités en agriculture, 2020. - 4 : équivalent temps plein

Cher (18)

Vendredi 16 et 23 sept.

de 16h à 19h

FERME OUVERTE

Visite de l'exploitation, dégustation des produits et vente directe de légumes.

1 **Lieu dit Palleau**

18120 LURY-SUR-ARNON

 Sophie VIVIEN - 06.51.39.64.25

 Le Jardin de l'Arnon
@LeJardinDelArnon

Vendredis 16 et 23 sept.

de 17h à 20h

MARCHÉ ET DÉGUSTATION

Vente de légumes bio et dégustation de préparations à partir de nos productions.

2 **La Chaponnière**

18100 SAINT-HILAIRE-DE-COURT

 Céline Millérioux - 06 72 61 28 21
ecopole.czs@gmail.com
www.ecopolelachaponniere.com/

 Ecopôle Alimentaire la Chaponnière
@alimentationlachapo

 lachaponniere

Vendredis 16 et 23 sept.

à 18h

VISITE ET DÉGUSTATION À LA FERME

Visite de la ferme et dégustation de nos produits laitiers BIO

3 **Lieu dit Le Carroir - 18270 SIDAILLES**

Coordonnées GPS 46.494504 2.323658

 Christophe DELEMONTEZ -
06.23.03.80.78
gaecducarroir@outlook.fr
www.laitmeuh.fr

Samedi 24 septembre

de 16h à 22h

MARCHÉ BOURGES SE FAIT BIO

Marché Bio et Local à la Halle au Blé, en centre-ville de Bourges, où une trentaine de producteurs et artisans seront présents !

Venus des quatre coins du département, les producteurs et artisans, tous labellisés Agriculture Biologique, seront réunis pour offrir le meilleur de la production locale.

Des produits frais (légumes, œufs, fromages, pains...) aux produits plus élaborés (confitures, pâtes, tisanes, pâtisseries...), en passant par le vin et la bière artisanale, c'est le marché à ne pas rater pour qui souhaite s'approvisionner en produits fermiers bio. Vous retrouverez également les créations de nombreux artisans du Cher (couture zéro-déchet, céramique, nichoirs à insectes, savons...).

Restauration sur place (sans réservation) par Cuisinette, sets musicaux tout au long de la journée par SWING BERRY'S (Jazz New Orleans).

Venez nous retrouver dans une ambiance chaleureuse et conviviale !

4 **8 rue Paul Commenge**

18000 BOURGES

 Chloé BELLEAU - 06 37 67 32 21
bioberry@bio-centre.org
bioberry.wixsite.com/bioberry

 BioBerry

Ce programme est susceptible d'évoluer, suivez l'actualité des animations en vous abonnant à

 Bio Centre

Samedi 17 septembre

à 14h00

VISITE DE LA FERME ET DU CHATEAU

Rendez-vous devant le chateau de la ferme de ChateauFer pour une visite du château et du champ afin de venir découvrir les techniques utilisées pour le maraichage.

Dimanche 18 septembre

à partir de 15h00

JOURNÉE DU PATRIMOINE DU CHATEAU AU CHAMPS

15h00 Visite du chateau de ChateauFer

16h30 Marché fermier avec les producteurs locaux

18h30 Dîner sur l'herbe sur réservation

19h30 En hommage à Jean Giono avec "Le bruit du blé" de Gaël Faure, un spectacle musical et gourmand. (sur réservation)

Samedi 24 Septembre

à 9h00

ATELIER CUISINE LACTOFERMENTATION

L'école des Fanes consacre ses ateliers 2022 à la lactofermentation. Cette très ancienne technique de conservation permet de conserver les légumes avec toutes les vitamines et minéraux. Lors des ateliers, vous apprendrez à cuisiner les produits lactofermentés, vous découvrirez les grands principes de la lactofermentation, les recettes et les astuces de la cheffe Eve Choukroun-Tardif qui épateront les papilles des petits et des grands. L'école des Fanes œuvre pour une alimentation bonne pour notre santé et pour la planète !

Sur réservation : 24 places disponibles!

5 La Ferme de ChateauFer - Lieu-dit - 18200 BRUÈRE-ALLICHAMPS

 Céline MARTIN-MIN responsable d'exploitation : celine@chateaufer.fr
Noémie TISSINIÉ Chargée expérience Client : noemie@chateaufer.fr
jardin@chateaufer.fr - 0248960365 - www.chateaufer.fr/ferme

 Chateau Fer, château et ferme agroécologique - @lafermedechateaufer

 Chateaufer -  La Ferme de ChâteauFer

Mardi 20 septembre

à partir de 16h45



**REMISE DE DIPLÔME
ÉTABLISSEMENT
BIO ENGAGÉ**

Le Collège Littré à Bourges reçoit le Label Établissement Bio Engagé qui récompense l'engagement des équipes de la cuisine du self en faveur de l'alimentation bio !

6 10 rue Littré - 18000 BOURGES

www.bio-centre.org

 Bio Centre



Eure-et-Loir (28)

Samedi 17 et dimanche 18 sept.

à partir de 10h

DÉCOUVERTE DE NOS PRODUCTIONS LOCALES

Retrouvez-nous au marché couvert de Dreux pour la dégustation de nos productions

7 *Marché couvert de Dreux*
28100 DREUX
stand associatif **AMABEL**

 Benjamin Soulard - 0672445618
benjamin-soulard@orange.fr

 Amabel - Association de producteurs biologiques d'Eure et Loir

Samedi 24 septembre

à 10h

LE CHARDON FÊTE SES TROIS ANS !

Animation culinaire, dégustation, animation musicale, rencontres des producteurs.

8 *1 place Saint-Pol*
28400 NOGENT-LE-ROTROU

 Sarah Gilsoul - 0671214953
www.lechardonbio.fr

 lechardon28

 lechardon28

Dimanche 2 octobre 2022

MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX ET VISITE DE FERME HISTORIQUE BIO

Une vingtaine de producteurs bio et locaux proposeront leurs produits. Restauration sur place.

11h et 16h : visite guidée de la ferme historique et découverte de l'agriculture biologique. Ferme en bio depuis 1978.

9 *La Ferme au Colombier - 2 rue d'Ormoy - 28210 NÉRON*

 Romain LHOPITEAU - 06 86 95 20 55 -
rlhopiteau28@gmail.com

 La Ferme au Colombier

Indre (36)

Samedi 3 septembre

à 18 h15

TARTINE PARTIE SUR LA BIODIVERSITÉ

18h15 : accueil

18h30 : projection d'un film

19h30 : débat avec des acteurs de la biodiversité, suivi d'une dégustation de Tartines Bio Fromages, pâtés, végétariennes et Boissons Bio.

10 *Salle des fêtes*
36700 CLION-SUR-INDRE

 Bernard - 06 72 46 90 59
bernard@b-lamy.com
lepanierfermier36.fr

Mercredi 21 septembre

de 10h à 13h

DÉGUSTATION

Venez dégustez le pain Bio de La Tartine Berrichonne

Vendredi 23 septembre

de 10h à 13h

RENCONTRE

Venez découvrir et échanger avec le producteur de la Ferme Perreau

11 *1 route de Châteauroux*
36100 ISSOUDUN

 Nelly CISSAY

 Ethique ET BIO - @ethiqueetbio

 Ethique Et Bio

Ce programme est susceptible d'évoluer, suivez l'actualité des animations en vous abonnant à

 Bio Centre

Vendredi 16 septembre
de 16h à 19h

Samedi 17 septembre
de 9h à 12h

MARCHÉ À LA FERME

Venez découvrir notre marché hebdomadaire ! 100% des légumes proposés sont cultivés chez nous, en bio, sur sol vivant et avec amour !

Vendredi 23 septembre
de 16h à 19h

Samedi 24 septembre
de 9h à 12h

VISITES GUIDÉES

Profitez du marché hebdomadaire pour (re)découvrir nos jardins maraîchers !

Vendredi 23 septembre : Marché à la ferme de 16h à 19h

Départ des visites guidées à 16h, 17h, 18h.

Samedi 24 septembre : Marché à la ferme de 9h à 12h

Départ des visites guidées à 9h, 10h, 11h.

12 GAEC La Ferme Magnyfestante
2 Le Châtaignier Carabin
36400 LE MAGNY

 Sarah et Benjamin DIEU - 06 20 08 28 40
lafermemagnyfestante@pm.me
www.lafermemagnyfestante.com

Samedi 24 septembre
de 9h00 à 18h00

FERME OUVERTE

Démonstration de la fabrication de la farine et de la préparation du pain 100 % bio et local par un paysan boulanger.

13 lieu dit LAVAUD - 36370 LIGNAC

 Olivier Lebon
02 54 25 79 83 - lc215c@orange.fr

Dimanche 25 septembre
de 10h à 11h

VISITE DE FERME À ENJEU EAU

Ferme bio sur captage d'eau potable de la ville.

Rappel des fondamentaux de la bio.

Tour de champs : où en sont les cultures en septembre ?

Les bienfaits de la culture bio sur la qualité de l'environnement.

Commandes de paniers bio

Inscription préalable par mail

14 Le Petit Montboury
route de Beaumont - 36130 DÉOLS

 Murielle MEURGUES
murielle.meurgues@orange.fr



Indre-et-Loire (37)

Du 16 au 25 septembre

DÉGUSTATION

Dégustation de produits locaux en magasin.

15 *Biocoop Bourgueil*
9 allée de la Canopée
37140 BOURGUEIL

 Votre équipe Biocoop - 02 47 81 44 60
www.biocoop-bourgueil.fr

 Biocoop La Petite Prairie

Du 16 au 25 septembre

de 9h à 19h

SÉANCES œNOTOURISTIQUES

Séances gratuites - sans rdv, sauf groupe

16 *1875 route de Tours*
Impasse de la Villatte
37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL
Lat. : N 47.28765 - Long. : E 0.15762

 Nathalie DRUSSE
06.88.88.77.75 - drusse@wanadoo.fr
www.drusse-vindeloire.com

Samedis 17 et 24 septembre

de 10h à 12h

MARCHÉ À LA FERME

Visite et peinture végétale en continu de 10h à 12h

17 *À l'intersection entre*
le chemin des planches et
la route du moulin Glabert
37230 SAINT-ÉTIENNE-DE-CHIGNY

 Emilie Deloraine - 06.09.25.79.11
contact@aupieddelarbre.bio
www.aupieddelarbre.bio

 Aupieddelarbre Bio

Ce programme est susceptible d'évoluer, suivez l'actualité des animations en vous abonnant à

 Bio Centre

Samedi 17 et dimanche 18 sept.

de 9h à 19h

DES VIGNES BIO À LA CAVE TROGLO

Accueil œnotouristique chaleureux par la famille vigneronne, pour petits et grands.

Visite du chai authentique et de la cave troglodytique du Xe siècle possibles.

Dégustations, vente directe de jus de raisin et de vins médaillés de pur plaisir, gourmands en AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Sauvignon, rouges, rosé et blanc, certifiés en Agriculture Biologique, voire sans sulfites ajoutés.

Salle confortable, entourée de vignes et rosiers, labellisée Tourisme et Handicap, avec vue sur le chai en activité. Vidéos et jeux sensoriels.

Boutique de produits Bio du Val de Loire.

Aire de stationnement avec table de pique-nique accessible et équipée pour les camping-cars.

18 *1875 route de Tours*
Impasse de la Villatte
37140 SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL
Lat. : N 47.28765 - Long. : E 0.15762

 Nathalie DRUSSE
06.88.88.77.75 - drusse@wanadoo.fr
www.drusse-vindeloire.com

Lundi 19 septembre

de 16h à 19h

MARCHÉ À LA FERME

Vente de nos légumes bio.

19 *Les Jardins Vergers*
La Petite Rabaudière
37290 BOSSAY-SUR-CLAISE

 Sylvain BARDIN - 0626405606
jardin.verger37@gmail.com

 Woofing Les Jardins Vergers de La Petite Rabaudière

Mardi 20 septembre
à 12h00



**ANIMATION SCOLAIRE :
ORGANISATION D'UN
REPAS TOTALEMENT
BIOLOGIQUE**

Réalisation de repas en liaison froide destinés à l'ensemble des élèves des écoles publiques de Fondettes et collèges de Fondettes, Saint-Cyr-sur-Loire et Luynes.

20 Ecoles Camille Claudel, Gérard Philipe, La Guignière, Françoise Dolto, Collèges Jean Roux de FONDETTES (37230), collège Lucie et Raymond Aubrac de LUYNES (37230), collège La Béchellerie de SAINT-CYR-SUR-LOIRE (37540)

 Catherine de Valbray
Directrice du Syndicat Mixte de gestion de la cuisine centrale de Fondettes
02 47 88 11 66 - smgccf@fondettes.fr
www.syndicatrestauration37.fr

Jeudi 22 septembre
entre 12h00 à 13h00



**ANIMATION SCOLAIRE :
MENU VÉGÉTARIEN BIO**

Menu entièrement bio avec une préparation Fait Maison réalisée par nos cuisiniers pour le repas du midi pour l'ensemble de nos élèves demi-pensionnaire. Seront invités, par ailleurs, les parents d'élèves de l'APE.

**21 15 rue Michel Bouchet
37420 AVOINE**

 Sophie Agen
gest.avoine@ac-orleans-tours.fr
clg-henri-becquerel-avoine.tice.
ac-orleans-tours.fr/eva/

Jeudi 22 septembre
de 19h30 à 21h30

**SOIRÉE PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION
DE VINS ET FROMAGES LOCAUX**

Présentation par l'équipe de Biocoop BioCité : qu'est-ce qu'un vin bio ? Et les différents labels. Puis, soirée dégustation autour des bulles de Perrault Jadaud et de la gamme Domaine du Mortier accompagnées des fromages de chèvres de la ferme du Cabri au lait. **Inscription au magasin avant le 15 sept.**

22 Biocoop Biocité
6 rue Emile Zola - 37000 TOURS

 Léa Lenoir, Remy Gouriou
et Florent Pasquier
02 47 05 17 67 - sec@biocite.com

 Biocoop BioCité Tours

Vendredi 23 septembre
de 18h à 19h30

**PORTES OUVERTES DE
L'AMAP JACK BE LITTLE**

Présentation de notre AMAP, rencontre avec nos producteurs et dégustation de produits locaux et bio (animation en extérieur).

**23 Pôle Sportif - 9 Rue Rolland Pilain
37050 CHAMBRAY LES TOURS**

 Nelly JACCAZ - 0672369716
www-amap-chambray.org

 Jack Be Little
(AMAP de Chambray-lès-Tours)



Loir-et-Cher (41)

Jeudi 22 septembre

à partir de 17h



DÉGUSTATION SUR LE MARCHÉ

Dégustation de produits de nos agriculteurs bio et locaux présents sur le marché.

24 *impasse Saint Pierre - 41100 AZÉ*

 Mairie - 02.54.72.01.08 - www.aze41.fr



Loiret (45)

Vendredi 16 septembre

10h à 19h

MISES EN AVANT, DÉGUSTATION ET PROMOTION DE PRODUITS BIO ET RÉGIONNAUX

Possibilité de découvrir et de goûter à des produits bio et locaux.

25 *Magasin BIO NATURE ET SANTE*
1375 Route de Saint-Jean de Braye
45400 SEMOY
Accès direct depuis la tangentielle-
sortie C3

 *Tiphaine Rousselet*
02 38 21 72 32 - bio-naturesante.fr

 Bio Nature et Santé

Samedi 17 septembre

de 10h à 17h

FERME OUVERTE, DÉGUSTATION, VENTE DIRECTE

Balade libre, repas partagé de 12h à 14h, visite guidée à 15h

26 *Route du Fort*
45260 CHAILLY-EN-GÂTINAIS

 *Thomas Corbet - 0677823426*
corbet.thomas45@gmail.com
www.maboutiquefermiere.fr/pachamama

Samedi 17 septembre

de 10h à 22h

PORTES OUVERTES DE LA FERME

Les portes ouvertes de la ferme sont l'occasion de faire découvrir au plus grand nombre mon exploitation. Visite de la ferme, marché paysan, concert, et conférence sont au programme.

Toutes les info à retrouver sur notre page Facebook.

27 *28 avenue Nationale - 45430 CHÉCY*

 *Benjamin TROUSLARD - 0627121417*

 Le potager d'antan @lepotagerdantan

Samedi 17 septembre

DÉGUSTATIONS ET DÉCOUVERTES DE NOUVEAUTÉS BIO

Dégustations libres et gratuites

28 *Magasin BIO NATURE ET SANTE*
1375 Route de Saint-Jean de Braye
45400 SEMOY
Accès direct depuis
la tangentielle- sortie C3

 *Tiphaine Rousselet*
02 38 21 72 32
bio-naturesante.fr

 Bio Nature et Santé



Samedi 17 septembre

à 10h00

DÉCOUVERTE DE LA NATUROPATHIE

Venez découvrir la naturopathie et poser toutes vos questions

29 *Votre Epicerie Bio*
18 route de Ligny
45240 LA FERTÉ-SAINT-AUBIN

 Aurélie et Christelle - 02.38.47.42.93

 *Votre Epicerie Bio Biomonde*
@votreepiceriebio

Mercredi 21 septembre

DÉCOUVERTE D'INGRÉDIENTS MÉCONNUS

Venez découvrir les bienfaits et usages de quelques ingrédients méconnus : psyllium, tahin, miso, curcuma, graines de chia, graines de lin...

30 *Votre Epicerie Bio*
18 route de Ligny
45240 LA FERTÉ-SAINT-AUBIN

 Aurélie et Christelle - 02.38.47.42.93

 *Votre Epicerie Bio Biomonde*
@votreepiceriebio

Vendredi 23 septembre

à partir de 17h30

MARCHÉ D'AUTOMNE

L'Amapp du Gâtinais vous accueille pour son marché de producteurs et artisans locaux, légumes, fruits, pains, viandes, pâtes, pâtisseries, crêpes, miel, confitures, jeux, poteries, vêtements...
Restauration légère sur place

31 *Le Petit Mocquepoix*
45700 CORTRAT

 Sylvain Noilou - 06.31.65.70.98
www.gatinais-amapp.fr

 AMAPP du Gâtinais
@AMAPPdugatinais



Vendredi 23 septembre

à partir de 18h

AMAP EN FÊTE !

Découvrez la vie de l'AMAP Terres de Loire lors d'une soirée festive ouverte à tous :

de 18h à 19h30 : Marché de producteurs (pain, légumes, fromages...)

Concert, animations et restauration sur place !

32 *AGORA*

59 avenue de Vendôme
45190 BEAUGENCY

 Camille PELIGRY - 07 50 97 64 47
amapterresdeloire@gmail.com
www.amapterresdeloire.wordpress.com

 AMAP Terres de Loire
@AMAP.Terres.de.Loire

Samedi 24 septembre

de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30

FERME OUVERTE

Taille des framboisiers et des cassissiers. Dégustation et ventes de nos sorbets, sirops, confitures et jus à base de nos petits fruits de la ferme.

33 1, rue du vieux château
45290 LE MOULINET-SUR-SOLIN

Massila Salemkour - 06 08 24 87 15
lespetitsfruitsdugatinais@gmail.com

 Les Petits Fruits du Gâtinais
@Gatifruits



Samedi 24 septembre

Journée portes ouvertes

Visites du jardin, ateliers pour les enfants

**animation
annulée**

lafermedesplaines@gmail.com

www.lafermedesplaines.com

 La ferme des Plaines
[@lafermedesplaines](https://www.facebook.com/lafermedesplaines)

Samedi 24 septembre

de 8h30 à 23h

JOURNÉE CHAMPÊTRE

De 8h30 à 18h00 : marché champêtre avec une multitude de stands, d'exposants, d'artisans, des producteurs locaux (boulangers, apiculteurs, chocolatiers...)

De 19h30 à 21h30 : pique-nique dans les champs (crêperie, cosmétiques, buvettes...)

De 21h30 à 23h : projection en plein air

 **Ferme maraîchère urbaine**
Rue Jean Lamy
45120 CHÂLETTE-SUR-LOING

 Guillaume Sampé
delafourchealafourchette.bio@gmail.com
www.delafourche-alafourchette.com

 De la fourche à la fourchette

Dimanche 25 septembre

de 10h à 18h

**PORTES OUVERTES
À LA FERME DES PERRIÈRES**

Portes ouvertes : marché de producteurs, stands d'association, visites de la ferme, buvette, restauration

 **165 rue des Perrières**
45160 SAINT-HILAIRE-SAINT-MESMIN

 Eric Duriez
contact@la-ferme-des-perrieres.fr
www.la-ferme-des-perrieres.fr

 La Ferme des Perrières
[@lafermedesperrieres](https://www.facebook.com/lafermedesperrieres)

Dimanche 25 septembre

de 8h à 18h

**DÉGUSTATION DE BISCUITS BIO :
UNE NOUVELLE RECETTE SPÉCIALE
POUR CE JOUR !**

Vente et dégustation de biscuits.
Fabrication de pralines en continu !

 **Marché à la ferme**
Ferme des Perrières
165 rue des Perrières
45160 SAINT-HILAIRE-SAINT-MESMIN

 Nathalie ASSELIN
02 54 71 89 95
contact@nathisserie.fr
www.nathisserie.fr



+ de 40 rendez-vous en Centre-Val de Loire

avec le soutien des Groupements bio départementaux

Retrouvez celles près de chez vous !

gabel@bio-centre.org

 **GABEL** - @gabel28



7

9

Chartres

gabor@bio-centre.org
 **Les agriculteurs bio du Loiret**
@lesagriculteursbio45

gablec@bio-centre.org

 **Gablec** -
Les agriculteurs bio du
Loir et Cher



24

A11

A10

A19

Orléans



• GABOR 45 •
Les Agriculteurs Bio de Loiret

24

25 28

27

30 37

32

29 30

A71

26

35

31

33

Tours

Blois

Bourges

A28

A10

A85

A71

18

16

15

17

20

22

23

21

10

19

1

4

6

14

11

5

13

12

A20

A71



[gabto.animation@
bio-centre.org](mailto:gabto.animation@bio-centre.org)

 **Gabto** - Les
agriculteurs bio de
Touraine - @GABBTO



• GABTO •
Les Agriculteurs Bio de Touraine

filiere@gdab36.org



• GDAB 36 •
Les Agriculteurs Bio de Loiret

bioberry@bio-centre.org

 **BioBerry**

gabb18@bio-centre.org