



• GABB 18 •
Les Agriculteurs **BIO** du Cher



Où trouver des produits **BIO** dans le **CHER** ?



Edition 2025-2026

Sommaire

- p.3 Comment utiliser le Biottin ?
- p.4 Qu'est-ce que l'Agriculture bio ?
- p.6 Comment reconnaître un produit bio ?
- p.8-9 Carte des producteurs bio du Cher
- p.10 Les produits de saison

Les producteurs bio de :



p.11 Sancerre Sologne



p.14 Centre Cher



p.25 Loire Val d'Aubois



p.28 Berry Saint Amandois

p.34 AMAP du Cher

p.35 Les marchés où trouver du bio

p.36 GABB18, BioBerry et le réseau Bio Centre Val de Loire



En apprentissage au sein de BioBerry et du GABB18 de septembre 2024 à septembre 2025, Maëva a réalisé l'édition 2025 du Biottin. Durant sa licence de médiation scientifique, spécialisée dans l'environnement, elle a aussi animé de nombreux projets de sensibilisation à l'alimentation durable et bio pour nos structures.

Les choses à savoir sur ce **Biottin** du CHER



Comment bien utiliser le biottin

Le Biottin du Cher recense les professionnels de la bio locale (producteurs, artisans de bouche, distributeurs) et les AMAP, adhérents à nos structures et volontaires pour y figurer.

Tous les producteurs mentionnés sur ce biottin 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)

S'il n'y a pas d'informations de vente dans l'encart du producteur, c'est qu'il ne vend pas directement aux particuliers.



Lorsque vous voyez ce logo, le producteur fournit la restauration hors domicile (cantines, restaurants...).

Les informations indiquées dans ce biottin peuvent évoluer. 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.

La version en ligne



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

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

<https://www.bioberry.fr/trouver-des-produits-bio/>

Un producteur bio n'apparaît pas ?

La liste des producteurs bio présentés dans ce biottin n'est pas exhaustive. Tout producteur bio qui souhaite figurer dans la prochaine version est invité à nous contacter à : gabb18@bio-centre.org ou au 06 28 48 31 33

Les partenaires

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



Crédits d'images : © Photothèque Bio Centre, Didier Gentilhomme - Phil. Montigny - Betty Verneau © Canva © Adhérents GABB18-BioBerry

Merci aux producteurs et artisans pour leurs belles photos et logos ainsi qu'au GABEL pour le partage de la trame de ce document.

Conception et réalisation graphique : Enora Heyman ; rédaction : Maëva Marthaz ;

coordination : Chloé Belleau, Aurore Le Gouge, Maud Sorel

Impression : Imprimerie Notre Dame, à Bourges



Ce biottin est imprimé sur du papier recyclé !

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 exigeant qui impose des normes strictes.

« Prévenir plutôt que guérir »

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.

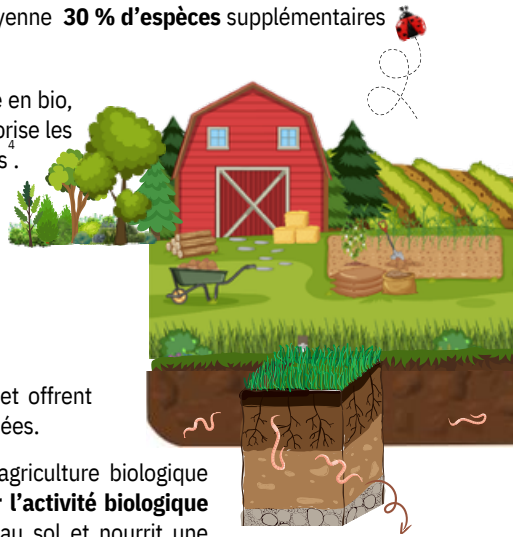
- o La diversité d'éléments paysagers, plus présente en bio, est propice à la faune et à la flore sauvage et favorise les **équilibres naturels** entre auxiliaires et ravageurs.

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

...et aux bandes enherbées



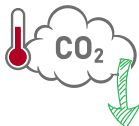
- o Des cultures diversifiées limitent les maladies et offrent des abris et des ressources alimentaires plus variées.
- o A la place d'engrais chimiques de synthèse, l'agriculture biologique utilise de la matière organique. **Bénéfique pour l'activité biologique du sol**, cette matière apporte des nutriments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



Les galeries des vers de terre améliorent la structure du sol

L'atténuation du changement climatique

- o 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 impact.
- En élevage bio, au minimum 70% de la nourriture des animaux est produite sur la ferme, limitant son impact carbone.
- o Les apports organiques naturels, comme le compost, augmentent le taux d'humus dans les sols et contribuent à **piéger le carbone**.
- o La commercialisation locale est privilégiée, réduisant les frais de stockage et de transport. En 2023, **83% des produits bio** consommés sont d'**origine France**⁶.

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

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



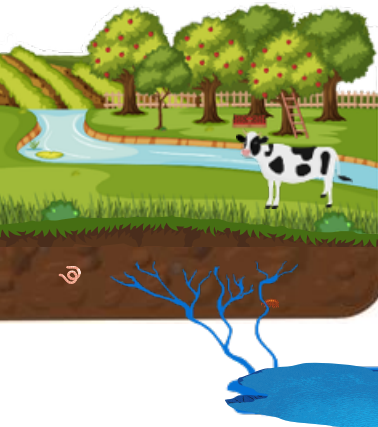
- **Exclusion des OGM**, des exhausteurs de goût, des colorants, et des arômes chimiques de synthèse¹.
- **Interdiction** d'utiliser des engrais et des pesticides de synthèse¹. Ces substances sont reconnues responsables de maladies et de cancers⁷. Elles nuisent gravement à la biodiversité, pourtant indispensable 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 conventionnelle². 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'azote⁸. 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.⁹ Dans le Cher, l'agriculture biologique représente 6.2% de la surface agricole du département mais 18% des emplois agricoles.



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

8. Commissariat général au développement durable, CGDD 2011

9. La pratique de l'agriculture biologique créatrice d'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 :

- o un aliment **100% bio** pour les aliments non-transformés
- o 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.

“ Le **BIO**, ça vient de loin... je préfère le **local**! ”

↙ Un mode de production strict et contrôlé

↘ Proximité relative, entre lieu de production et lieu de consommation.

Bio et local sont des notions différentes et complémentaires, et non pas opposables !



Extrait du “Le petit guide pour vos amis BIOSCEPTIQUES remet le couvert” édité par la FRAB AuRA,
Illustration de Bénédicte Moret, alias Bloutouf

Bio de loin ou **local** non bio ?

L'impact environnemental des produits dépend plutôt du **mode de production** que du transport.¹¹ La production biologique a ainsi moins d'impact environnemental, notamment par l'absence d'engrais et de pesticides de synthèse, dont la fabrication génère d'importantes émissions de gaz à effet de serre.

Plus de 80 % des produits bio en France sont d'origine française

et 50 % d'origine régionale¹²

Et pourquoi pas du **bio local** ?

50 % des 60 500 fermes françaises¹² pratiquent les circuits-courts

*Ce biottin vous donne les clés pour consommer **bio ET local** dans le CHER*



10. En mars 2024, 7 ingrédients figurent dans l'Annexe V, partie B du règlement UE 2021/1165

11. Commissariat général au développement durable, 2011 et « L’empreinte énergétique et carbone de l’alimentation en France », Barbier C., et al., 2019

12. Les chiffres du Bio, panorama 2023, Agence bio 2024 et Les chiffres clés 2022, Agence bio, 2023

Index par type de productions

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

1 2 3 4 9 10 15 16 17 20 21 24 25 28 30 31 32 35 38 43 44 46 51 56 57 59 60
67 72 74 75 76 81 82 84 86 88 90 96 98 102



Viandes

Fourrage

13 34 61 68 71 77 78 87 93 94 95 99

73



Céréales et légumineuses

11 12 25 26 33 36 37 39 40 41 50 52 53 58 61 62 63 64 66 68 70 71 76 80 83 92



Boissons alcoolisées (vin, bière, spiritueux...)

5 6 7 8 18 19 54 58 69 91 97



Œufs et volailles

17 27 38 79



Produits laitiers

22 29 95 100



Farine, pâtes, pain

23 39 48 49 50 65 71 101



Épicerie sucrée (confiseries, confitures, pâtisseries)

42 45

Miel

14 △ 89



Huiles

29



Magasins et AMAP

47 85 A B C D



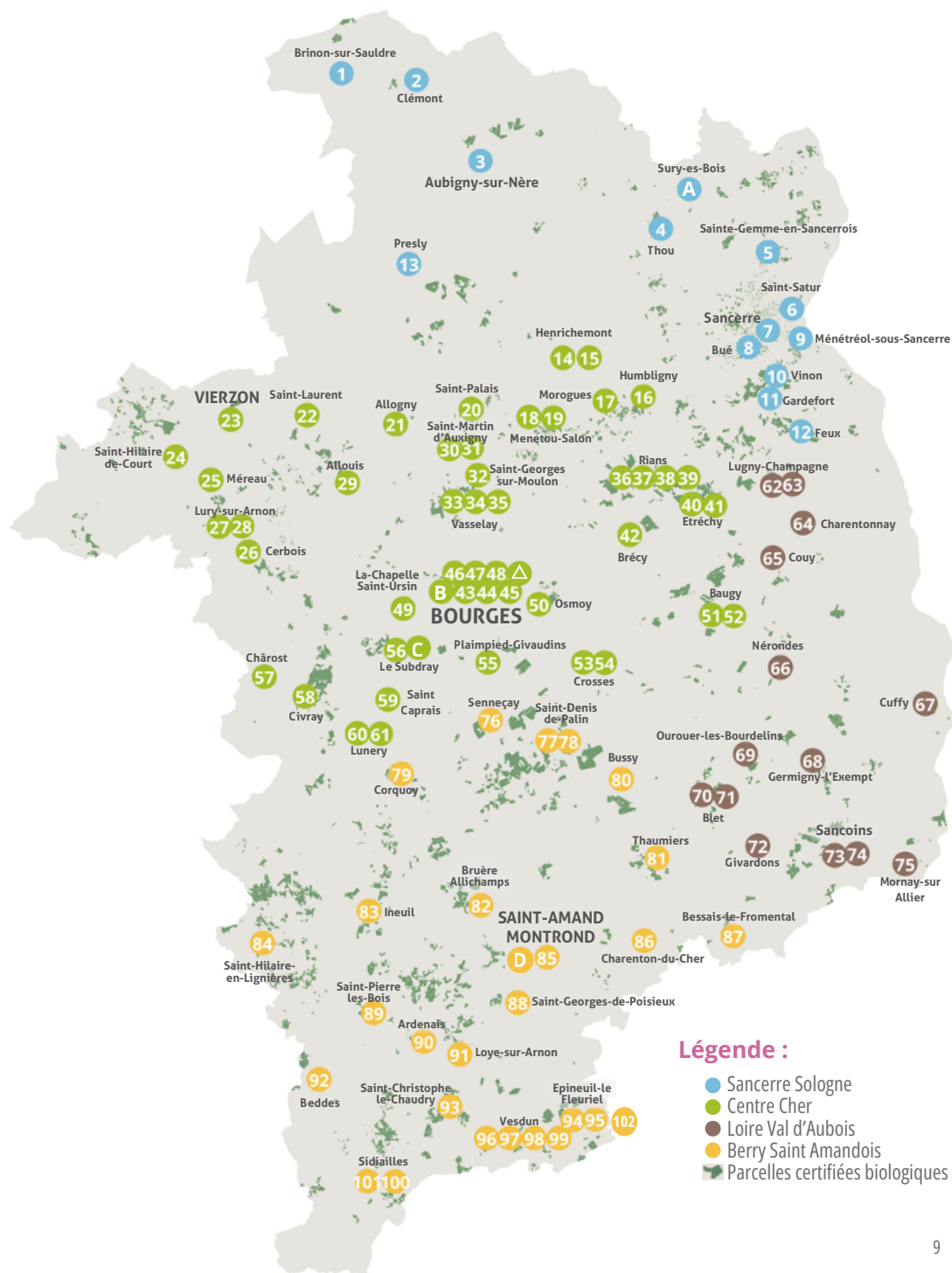
Le BIO dans le Cher :

6,3% des surfaces agricoles du Cher sont bio, soit 26 574 ha en 2023
Ce sont **400 fermes engagées en bio** en 2023 (soit 12,7 % des fermes du Cher)

Source : Agence bio, 2024



Carte des producteurs **BIO**



DES PRODUITS BIO TOUTE L'ANNÉE !

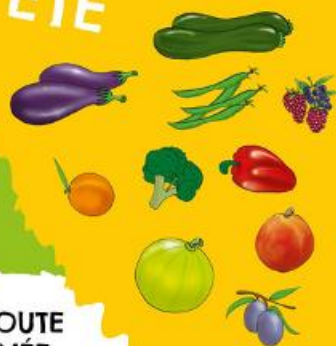


Artichaut
Asperge
Cerise
Concombre
Radis
Rhubarbe
Fraise
Petit pois
Pomme de terre primeur
Légumes primeurs

PRINTEMPS



ÉTÉ



Abricot
Aubergine
Brocoli
Courgette
Figue
Fruits rouges
Haricot vert
Melon
Nectarine
Pêche
Poivron
Prune
Tomate

ET TOUTE L'ANNÉE...



Ail, Échalote, Oignon
Banane
Carotte
Navet
Noisette
Noix
Poireau
Pomme
Pomme de terre
Salade

Viandes
et charcuteries
Volailles
Œufs
Poisson

Pain
Produits d'épicerie

Lait
Fromages
Yaourt
Beurre

Agrumes
Choux
Endive
Épinard d'hiver
Kiwi
Mâche
Radis noir



AUTOMNE



Betterave
Blette
Céleri-rave
Châtaigne
Fenouil
Poire
Potiron
Raisin

HIVER

Présentation non exhaustive de la saisonnalité des fruits et légumes en France métropolitaine (hors banane).
Les périodes de production peuvent varier en fonction des régions, des variétés plus ou moins précoces et des conditions climatiques.



LEADER FRANCE
ARTICHAUT
ET LA FRAISIERE
DE L'ANNEE 2015/2016



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Sancerre-Sologne

1 LA GAMELLE DES MUTINS Blandine PUECHAVY

18410 Brinon sur Sauldre
lagamelledesmutins@riseup.net
07 55 61 82 38

*Légumes de saison et
plants horticoles (légumes, fleurs et aromates)*

*Dimanche matin, place du marché à Cerdon du Loiret (45),
Samedi matin (10h-13) à Récup'Recycle, 9 ter route d'Isdes, Sully
sur Loire (45)*



2 LA COCCINELLE VERTE (ÉPICERIE LES PUCERONS - PROJET D'ÉPICERIE À LA FERME EN COURS) Frédéric BIDAULT

Les Guénots
18410 Clémont
fred.bido@gmail.com

Légumes de saison

Vente à la ferme : le mercredi de 16h à 20h
Petite restauration à la ferme à partir de mi-mai 2026

*« Ici, à la ferme des Guénots, à Clémont, l'activité
paysanne est diversifiée. Sarah et Fred cultivent des
légumes de saison depuis 14 années, à cela s'ajoute
depuis peu la mise en place de cultures d'aromates, de
petits fruits rouges et de fleurs coupées/séchées. Ça ne
s'arrête pas là, puisque nous sommes en train de
mettre en place un projet de petite restauration à la
ferme qui verra le jour au printemps 2026. Alors
bienvenue à vous à la ferme des Guénots. »*



3 ISA GROUPE



9 rue des compagnons – ZA
de Gorgeot
18700 Aubigny-sur-Nère

Élevage de plants :
Ventes aux particuliers
et professionnels.

Alexandre TARDIVEAU
06 30 49 81 18 - pepiniere@isagroupe.fr

Maraîchage : Ventes aux particuliers et professionnels
Julien MARECHAL

06 34 16 67 48 – maraichage@isagroupe.fr

Unité de transformation : 4ème gamme (Légumes
crus, pelés, émincés, râpés – sous-vide).

Franck ROCHER
06 25 54 45 42 – projet@isagroupe.fr

Vente à la ferme :

Du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h à 17h
le vendredi de 8h à 11h

*« Isa Groupe allie maraîchage et élevage de plants bio
à l'accompagnement des salariés en insertion vers
l'emploi durable grâce à un encadrement technique et
un suivi social personnalisé ».*



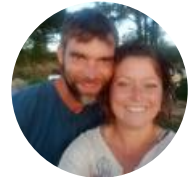
4 GAEC DES CŒURS NICHANT

Emmanuel LEBRUN

Sabrina LELARGE

4 grande rue
18260 Thou
manu.lebrun@laposte.net
06 84 17 70 40
06 25 63 89 23

Facebook : Les Coeurs nichant



*Légumes de saison, Plantes aromatiques et médicinales,
et fleurs*

Vente de plants maraîchers (légumes, PPAM, fleurs)
Livraison de paniers à l'AMAP du Pays Fort tous les
vendredis soir de 18h à 20h de mi-mai à mi-décembre

Marché du mercredi matin à Henrichemont

Marché du dimanche matin à Cosne-Cours-sur-Loire (58).

« Les Coeurs nichant sèment bio. »



Sancerre Sologne



5 DOMAINE DU NOZAY

Cyril DE BENOIST

Château de Nozay
18240 Sainte-Gemme-en-Sancerrois

office@domainedunozay.com
02 48 79 30 23
www.domaine-du-nozay.com



Vin

Caveau de dégustation et boutique au 12 rue Saint-Jean à Sancerre :

- lundi de 10h à 12h,
- jeudi de 15h à 19h,
- vendredi de 14h à 19h,
- samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 19h
- dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

« Que le temps fasse son œuvre en étant malgré tout, surveillé de près. »

6 DOMAINE LAPORTE

Cédric BOURGEOIS

62 avenue de Fontenay
18300 Saint-Satur
contact@laporte-sancerre.com
02 48 54 23 47



Vin - Vignoble certifié bio depuis 2013

Cave de dégustation ouverte

- de novembre à mars du mercredi au samedi,
 - d'avril à octobre tous les jours
- De 10h à 13h et de 14h à 18h30.

« Depuis sa création, le Domaine Laporte s'évertue à valoriser qualitativement ses terroirs afin d'aller chercher encore plus loin la véritable âme du vin. »

7 SAS DOMAINE FOUASSIER

Paul et Benoit FOUASSIER

180 avenue de Verdun
18300 Sancerre
contact@fouassier.fr
02 48 54 02 34

Facebook : Domaine Fouassier - Vignerons à Sancerre
Instagram : Domaine Fouassier Sancerre
www.fouassier.fr



Vin

Vente sur le domaine du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30 (fermé week-end et jours fériés).

« De génération en génération, le respect du terroir en héritage. »

8 EARL PIERRE MORIN

Pierre MORIN

4 rue de l'Abbaye
18300 Bué
contact@sancerremorin.fr
06 32 05 79 61



Vin - vignoble certifié Demeter en 2024

Vente à la ferme : sur RDV

« Nous avons à cœur de préserver et magnifier les sols et les ceps de nos vignes que nous exploitons. Ces terroirs uniques sont précieux mais aussi tellement fragiles. »



Sancerre Sologne



9 CHLOÉ DELÉTANG

2 la Gargaude
18300 Ménétréol-sous-Sancerre
chloedeletang@yahoo.fr
06 48 85 08 39
Instagram : Chloé Delétang -
Maraîchage AB Sancerrois



Légumes de saison, asperges vertes de plein champ, et ponctuellement fruits du jardin

Vente à la ferme : Horaires variables selon la saisonnalité, prendre contact avec l'agricultrice

« Productrice de légumes bio depuis 2016. »

10 LA FERME DU BOISSEAU

Benjamin HENNE
La Rèche
18300 Vinon
lafermeduboisseau@gmail.com
06 65 14 97 49
Facebook : La Ferme du Boisseau
Instagram : la_ferme_du_boisseau



Fleurs, fruit et légumes de saison

Vente à la ferme le samedi matin de 9h à 12h30

Marché du mercredi matin à Cosne-Cours-sur-Loire (58), marché du jeudi matin à Saint-Satur

« Nous proposons une activité agroécologique avec la vente de produits fermiers, notamment de fromages fermiers d'Auvergne, de Suisse et du Jura. »

11 EARL À LA FERME DES MAROLLES

Pascal BOUCHERY
Les Marolles
18300 Gardefort
pascal@fermedesmarolles.com
06 80 33 29 73



Céréales

« Un paysan restera toujours paysan. »

12 SCEA DE LA VILLENEUVE

Dominique DUPUIS

1 route des Chênes
La Villeneuve
18300 Feux
ddupuis@wanadoo.fr
06 89 64 42 48



Céréales

Vente à la ferme : sur RDV

« Côtés protéines, 1 kg de lentilles sèches équivaut à environ 1 kg de viande – une alternative végétale riche et durable. »

13 LES COCHONNAILLES DE SOLOGNE

FERME DES RUESSSES
Nicolas PRALONG et
Jean-Jacques MIGEON



Les Ruesses
18380 Presly
lescochonnaillesdesologne@gmail.com
06 79 71 71 06
Facebook et Instagram : Les Cochonnailles de Sologne

Céréales et viande de porc

Marché du jeudi matin place des Marronniers à Bourges
Jeudi soir (semaines paires) : Vente directe de la ferme des Beaux regards à Bourges

Marché du vendredi matin à Lamotte-Beuvron (41)
Marché du vendredi soir Place du Martroi à Orléans (45)
Marché du samedi matin à Aubigny-sur-Nère

Vente directe :
Commande possible via <https://fermedesruesses.sclub.fr/register/JN4X6au9a0sb>



CENTRE CHER

14 RUCHER DE LA CAGE VERTE

Adrien et Stéphane LERAITRE

30 bis rue des billets
18250 Henrichemont
saslesfrangins@gmail.com
06 86 74 44 73

www.rucherdelacageverte.com
Facebook : Rucher de la cage verte « mouchier berrichon »
Instagram : Rucher de la cage verte

Miel d'acacia, de châtaignier, toutes fleurs Sologne, lavande, oignon et autres produits de la ruche.

Vente sur commande via le site internet

« Deux frères, deux apiculteurs, un terroir, une même passion. »



15 LES JARDIN D'HUMUS

Noémie BORDES

5 Chem. de la Somb lure
18250 Henrichemont
bordes.noemie@orange.fr
06 63 38 99 96

*Cultures de plantes médicinales en agroforesterie et association végétales.
Interventions au jardin suivant la lune et les constellations.
Valorisation par le séchage des plantes, petite parcelle expérimentale en vigne agroforestière.*

Vente à la Coop du Pays fort, au Restaurant l'Aigre Douce (06 35 43 10 58) ou en direct sur rendez-vous.

Produits présents au marché d'Henrichemont le mercredi matin.

« Régénérer les Paysages et sa Santé.
La santé des paysages extérieurs contribue à l'équilibre de nos paysages intérieurs. »



16 LES JARDINS DE TIPHÉRETH

Jérôme SEGOUIN et Elodie LINARD

Conques Bas Village
18250 Humbligny
jerome@jardinsdetiphereth.fr
06 50 79 19 83

Légumes de saison, fleurs coupées et plants

Vente le vendredi de 18h à 19h à Morogues lieu-dit Le Moulin

« Fier de participer à l'agrégation de la terre plutôt qu'à sa dégradation. »



17 LA FERME DES POTIERS

Warren GASTE et Joséphine DISDERO

Les Potiers
18220 Morogues
lafermedespottiers@gmail.com
06 50 19 42 09 (Warren)
06 37 19 78 76 (Joséphine)

Légumes de saison, œufs, plantes aromatiques et médicinales, tisanes

Vente à la ferme le mardi de 16h à 19h de paniers (12€) sur commande (à commander au plus tard le dimanche).

Vente à : AMAP de Bourges et AMAP de Menetou Salon.

« Produits biologiques et paysans. »





CENTRE CHER

18 SCEV DOMAINE GILBERT

Philippe GILBERT

9 Les Faucards, route des Aix
18510 Menetou-Salon
info@domainegilbert.fr
06 08 58 34 53

Vin

Vente au domaine : du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30.
Samedi – dimanche : fermé

« Nous travaillons nos huit parcelles en agriculture
biologique et biodynamique depuis 2007. »



20 LE JARDIN DES FÈVES

Jérôme SABOTIER

1 les crots de la terre,
(proche les fèves)
18110 Saint-Palais
sabotierj@gmail.com
06 03 27 22 64

Légumes de saison

Vente directe :
les mardis à la Tour du Jeu à Bourges de 17h à 18h30
les samedis place de la mairie à Saint-Palais de 09h à
12h

« Une ferme à taille humaine pour cultiver des
légumes de saison. »



19 SCEA DOMAINE JEAN TEILLER

Patricia et Olivier LUNEAU

13 route de la Gare
18510 Menetou-Salon
contact@domaine-teiller.fr
02 48 64 80 71
<https://www.domaine-teiller.fr>

Vins AOC Menetou-Salon

Vente au domaine du lundi au samedi de 9h à 12h et de
14h à 18h.

(fermeture dimanches et jours fériés et 2 semaines en
aout)



21 EARL DES SOURCES

Bruno MOULON

30 route des Méry-ès-Bois
18110 Allogny
brunomoulon18@gmail.com
06 58 59 63 03

Fruits et légumes de saison

Vente à la ferme toute l'année

*Marché du jeudi matin à la place des Marronniers à Bourges et
marché du samedi matin à la Halle au blé à Bourges.*



22 FERME DES PLACES

Béatrice BILLON

Route de Vignoux sur Barangeon
18330 Saint-Laurent
fermedesplaces@orange.fr
02 48 51 50 70
<http://www.farmedesplaces.com/>

*" Fromages de chèvres, yaourts et autres desserts,
savons au lait de chèvre, rillettes, pâtés de chèvre,
plats préparés, viande de chevreau "*

Vente à la ferme : tous les jours de 10h à 12h et 16h à 19h

Marché du jeudi matin sur la place des Marronniers à Bourges.





CENTRE CHER



23 LE CHANT DU LEVAIN

Dominique et Marie-Hélène FEUR

8 rue Pierre et Jean Serpaut
18100 Vierzon
lechantdulevain@free.fr
06 98 11 24 60
<http://www.lechantdulevain.fr/>



Paysans boulanger Pain

26 En partenariat avec Jean-Charles Borgnat

Marchés du mercredi matin à Romorantin et du samedi matin à Vierzon et Romorantin.
Panier du Nouat à Dun-sur-Auron le mercredi.
Vente du vendredi de 10h à 18 h à la ferme de Villeménard (Vignoux/Barangeon).
Vente à la ferme des places (Saint Laurent) le vendredi matin.
Vente à l'écopôle de la Chaponnière le vendredi.

« Aromatique, digeste, nourrissant, du pain à déguster comme un bon vin ! »

24 ECOPÔLE ALIMENTAIRE DE LA CHAPONNIÈRE

Yoann DUQUESNE

La Chaponnière
18100 Saint-Hilaire-de-Court
contact@c2s-vierzon.fr
06 32 32 09 40 - 02 48 53 04 05
Facebook, Instagram et Mastodon :
@lachaponniere
www.c2s-vierzon.fr



Légumes de saison

Vente en ligne : legumes.c2s-vierzon.fr

Marchés :

- Massay le mercredi matin
- Méreau le jeudi après-midi
- Vierzon, quartier du Tunnel-Château, mardi après-midi 16h-18h
- La Chaponnière le vendredi matin 10h-13h

« L'écopôle alimentaire, catalyseur d'initiatives agricoles et citoyennes dans un projet participatif, écologique et solidaire. »

25 EARL DU MONTET



Michel et Gabriel CORDAILLAT

Le Montet
18120 Méreau
fermedumontet@orange.fr
06 60 81 51 20



Légumes de pleins champs et céréales

Vente à la ferme de pommes de terre : le mercredi après midi et jeudi matin.

« Cultivées avec soin, nos pommes de terre sont le reflet d'un respect pour la terre en harmonie avec la nature. »

26 JEAN-CHARLES BORGNAT

Boisgisson 6 rue des Champs Morveaux
18120 Cerbois
jcborgnat@gmail.com
06 63 75 95 92



Céréales

23 En partenariat avec Le Chant du Levain





CENTRE CHER

27 LES COCOTTES DE L'ARNON

Christophe DUBOIS

Palleau
18120 Lury-sur-Arnon
dubautome@sfr.fr
06 46 19 62 15

Oeufs

Vente à la ferme et AMAP

« Ici un modèle agricole vertueux et viable sur des petites surfaces qui met en valeur notre terroir et le mieux vivre autrement. »



28 En partenariat avec Le Jardin de l'Arnon

28 LE JARDIN DE L'ARNON

Sophie VIVINI

Palleau
18120 Lury-sur-Arnon
contact@lejardindelarnon.fr
06 51 39 64 25
http://www.lejardindelarnon.fr/



Légumes de saison et œufs (les cocottes de l'Arnon)

Vente à la ferme : le vendredi de 16h à 19h et le samedi matin de 10h à 12h
Achat de légumes et oeufs en ligne : sur le site <https://lejardindelarnon.fr>

« La satisfaction de nos clients qui retrouvent le goût du légume de leur enfance ! »

27 En partenariat avec Les cocottes de l'Arnon

29 FERME DE SARDONNET

Sébastien et Alexa SABATIER-BILLON

Sardonnet
18500 Allouys
earl-cmb@orange.fr
02 48 51 55 94

www.fermebillonsabatier.com/

Fromages de chèvre, huiles de tournesol et de colza, farine de blés paysans

Vente à la ferme : du lundi au samedi de 9h à 11h 30 et le mercredi, vendredi et samedi de 16h à 18h. Fermé le dimanche et jours fériés

Marché du samedi matin à Vierzon

« Pour nous, l'agriculture est forcément bio. »



30 LES JARDINS DE LA CAPITAINNE

Véronique DOUE

Route des Boulets
18110 Saint-Martin-d'Auxigny
veronique-doue@hotmail.fr
06 03 97 03 26
Facebook : Les Jardins de La Capitaine



Légumes de saison

Vente à la ferme : le samedi matin de 10h à 12h, commande possible toute la semaine

Marché d'Allogny chaque mercredi de 17h à 20h (mars à décembre)
Marché de Mehun-sur-Yèvre (producteurs locaux) chaque premier samedi du mois de 8h30 à 12h30 place du 14 juillet

« Ce qui nous tient à cœur : qualité, saveurs, couleurs, respect des saisons et de la biodiversité. »



CENTRE CHER

31 LE GOÛT DES SAISONS

Guillaume LAJOINIE

10 route des goyons
18110 Saint-Martin-d'Auxigny
legoutdessaisons18@gmail.com
06 48 38 62 11
Facebook : Le Goût des Saisons
Instagram : guillaumelajoinie
www.legoutdessaisons18.com



Légumes de saison

Dégustation et Vente à la ferme : sur rendez-vous
Magasin à la ferme le vendredi à partir de 17h

« Ferme de petite taille qui développe l'agrotourisme : vente au détail, boutique à la ferme et restauration (planche de légumes et fromage) et vente de bières et vins. »

32 COTEAUX DE HAUTE BRUNE

Pascal et Sabine CLAVIER

29 Route de Bourges
18110 Saint-Georges-sur-Moulon
csmproducteur@orange.fr
02 48 64 53 20 - 02 48 64 61 28



Fruits (pommes, poires, fraises) et légumes de saison (tomates, poireaux, courges).

Vente directe à la boutique :
Du lundi au jeudi de 9h à 19h
Vendredi et samedi 9h à 19h30
Dimanche et jours fériés de 9h30 à 19h30 (fermeture le 1er janvier et 25 décembre).

« Nous sommes producteurs de pommes et poires. »

33 EARL FERME D'IVRY

Sophie CORDIER

38 route de Bourges
18110 Vasselay
ferme-d-ivry@orange.fr
06 09 83 91 38



Céréales et fraises (fraises non bio)

« En cultivant et transformant sur place, nous bouclons la boucle et encourageons une consommation locale, respectueuse du territoire. »

34 EARL DE MARTIMPREY

Paul DE MARTIMPREY

6 rte de boisdé
18110 Vasselay
p.martimprey@hotmail.fr
06 33 09 32 78



Céréales et viande de bœuf

Vente à la ferme de colis de viande charolaise sur réservation

35 O LÉGUMES BIO DE JOU

Killian MALLET

7 Ter route de Jou
18110 Vasselay
killian.mallet18@gmail.com
06 16 74 65 15
Instagram : O_legumes_bio_de_Jou



Légumes de saison

Marchés à Bourges : le samedi matin à la Halle au blé, le dimanche place Saint-Bonnet, le mardi au Val d'Auron, le jeudi après-midi à Asnières.

« La découverte de notre métier, avec ses avantages et ses inconvénients, reste avant tout une véritable passion. »



CENTRE CHER

36 AB GRAINES

Denis ROUMET

4 Rechainon
18220 Rians
contact@abgraines.fr
06 82 20 82 58
<http://www.abgraines.fr/>

Légumes secs, graines, farines

Marchés occasionnels



39 SCEA DE RECHAINON

**Claire GOURDIN et
Antonin CHANTRIER**

4 Rechainon
18220 Rians
rechainon@gmail.com
06 64 77 38 77
06 86 99 84 50

Céréales et farine

Vente à la Biocoop de Bourges

Marchés occasionnels (marché de Noël, de Rians, Morogues, Bioberry).



37 EARL TRIBALLAT

Hélène TRIBALLAT

257 impasse de Bel Air
18220 Rians
helene-t@hotmail.fr
06 50 78 41 93

Céréales



40 HUGO LECLERC

Poussy
18800 Étréchy
hugo.leclerc4@gmail.com
06 84 24 13 12

Céréales



38 SAS LES JARDINS BIO DE RIANES

Franck et Emilie CRETE

Route de Malvette
18220 Rians
direction@lesjardinsbioderians.fr
06 58 99 56 31
Facebook : Les jardins bio de Rians S.A.S

Légumes de saisons et oeufs

Vente à la ferme : tous les dimanche de 8h à 12h30

« Nous sommes fiers et heureux de nous lancer dans cette aventure afin de proposer des produits bio, sains et à prix abordables auprès de la population locale. »



41 SCEA DE BUSSIOU

Francis GITTON

Bussiou
18800 Étréchy
francisgitton@orange.fr
06 08 61 89 61

Céréales

« Produire bio, évidemment, mais avant tout, consommer bio. »





CENTRE CHER

42 COCORIPOP Emmanuel DUPUIS

Zone artisanale de la Sapinière
18220 Brécy
cocoripop@gmail.com
06 81 03 67 22
<http://www.cocoripop.com/>



Confiserie : Popcorn, pralines, apéripop, graines enrobés de chocolat, pack gourmands

Commande en ligne sur le site
Vente directe en boutique : Mercredi : 10h - 17h,
Vendredi : 14h - 19h et Samedi : 9h30 - 12h30

« Par ici les graines gourmandes. »

43 ASSOCIATION LE RELAIS Nicolas DURAND

12 place de Juranville
18000 Bourges
nicolas.durand@lerelais18.fr
06 07 25 86 89
<http://www.consommonsautrement.fr/>



Légumes de saison

Vente directe du mardi au vendredi de 10h à 15h en saison
Commande en ligne : www.consommonsautrement.fr

« Ils ont besoin de travail, vous souhaitez des légumes bio et locaux, ensemble cultivons la solidarité ! »

44 ENTRAIDE BERRYERE Bertrand MOULON

261 route de St Michel
18000 Bourges
jardinbio@entraide18.fr
06 72 03 64 66
<http://www.entraideberruyere.socleo.org/>



Légumes de saison

Commande en ligne : <https://entraideberruyere.socleo.org/>
Vente directe : du mardi au vendredi de 10 h à 13 h

45 LES FLAGRANTS DÉLICES Maryse MOUY

21 avenue des Dumones
18000 Bourges
moumaryse@gmail.com
06 85 45 04 53
Facebook : Les flagrants délices-pâtisserie bio
Instagram : Les Flagrants délices bio



Pâtisseries

Vente sur commande.
Vente à la Biocoop de Bourges, l'AMAP de Bourges et de Plainpied-Givaudins.

Marchés occasionnels

« Mes pâtisseries sont produites avec des ingrédients évidemment exclusivement bio mais dans la mesure du possible également locaux (lait, oeufs, fruits, farines, beurre...) »

46 L'ABEILLE DE SOLOGNE Denis LUCAS

19 rue André Chenier
18000 Bourges
denlucas@orange.fr
06 33 70 09 76
www.abeilledesologne.fr



Facebook : L'abeille de Sologne
Instagram : apis18

Producteur de miel dans le Cher et le Loir et Cher : bourdaine, tilleul, châtaignier, sarrasin, bruyère ...

RDV sur appel téléphonique ou mail.
Vente à la Biocoop de Bourges et d'Amboise, l'Atelier du Loup à Salbris, l'AMAP de Bourges et Le Grenier de la Boirie à Méreau.

Marchés : Halle au blé à Bourges, Vierzon et Aubigny-sur-Nère les samedis matins.



CENTRE CHER

46 LA FERME DES BEAUX REGARDS

Aurélien CHARTENDRAULT

10 rue Marguerite Audoux
18000 Bourges
contact@fermedesbeauxregards.fr
07 82 30 22 12
www.fermedesbeauxregards.fr
Facebook et Instagram:
fermedesbeauxregards



Légumes et fruits de saison

Vente à la ferme tous les jeudis, toute l'année, de 16h à 19h. (face au lycée Vauvert) et à la Biocoop de Bourges.

47 BIOCOOP AU BOURGEON VERT

121 Boulevard de l'Avenir
18000 Bourges
02 48 21 19 01
www.biocoopaubourgeonvert.fr
Facebook et Instagram :
biocoopaubourgeonvert



Produits biologiques : boulangerie, charcuterie, traiteur, fruits & légumes, épicerie, produits d'hygiène... avec un assortiment local complet (+80 producteurs locaux fournissent le magasin)

Magasin ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30

«La bio nous rassemble »

48 LES GOURMANDES BIO

24 Rue des Cordeliers
18000 Bourges
contact@lesgourmandesbio.fr
02 48 72 53 18
lesgourmandesbio.fr
Facebook : Les Gourmandes Bio



Pâtes artisanales

Vente au magasin du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h et le samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h

« Du champ à l'assiette ! »

49 PÂTES FABRE

Julien BAUCHER

ZI Orchidée - Route de Villeneuve
18570 La Chapelle-Saint-Ursin
contact@pates-fabre.com
http://www.pates-fabre.fr/



Pâtes artisanales

Ventes aux professionnels et AMAP-groupements d'achats

«Fabriquées à base de semoule de blé dur, nos pâtes laminées, travaillées en douceur pour une cuisson ultrarapide (2 à 4 minutes), perpétuent fièrement un savoir-faire artisanal du Berry et au-delà.»

50 BERTRAND BOUTET

3 Le Bourg
18390 Osmoy
bertrand.boutet@laposte.net
06 77 28 32 86
Facebook : Boutet Bertrand



Céréales, farines, légumineuses

L'atelier gourmand de Beber et Cocotte (vente de farine, pâte au blé tendre, légumineuse)

«Issus d'une cinquième génération d'agriculteurs, nous transformons votre grain de blé en une farine qui se congèle parfaitement.»



CENTRE CHER

51 LA BOTTE AUX LÉGUMES

Charlène LAVAUT-CHOLAKOV

23 A route de la Garenne
18800 Baugy
labotteauxlegumes@gmail.com
06 64 61 95 71
Facebook : La botte aux légumes



Légumes de saison

Vente à la ferme : le mardi soir de 16h30 à 19h30
et de 9h à 12h30 le samedi matin.

Marché du vendredi matin à Baugy

« La qualité d'un producteur et d'un consommateur local : c'est la patience ! »

53 GAEC DES MERISES

Patrice DON

9 rue Toto Grimoin
18340 Crosses
gaecdesmerises@laposte.net
06 29 63 97 35



Céréales et légumineuses

« Le bio c'est la biodiversité. »

54 SCEV LA TOUR SAINT-MARTIN

Bertrand MINCHIN

La Tour Saint-Martin
18340 Crosses
bertrand@domaines-minchin.vin
06 74 78 41 31
Facebook et Instagram



Vin

Dégustation de vin
Vente à la ferme : du lundi au vendredi (appeler avant
de venir si possible) :

- Matin : 8h30 – 12h30
- Après-midi : 13h30 – 17h00

« Le plaisir de partager des vins sains. »

55 LES TRUFFIERES DU BERRY

David SARRAZIN

La gare aux lapins
18340 Plaimpied-Givaudins
contact@lestruffieresduberry.fr
06 33 55 78 19
www.lestruffieresduberry.fr
Facebook, Instagram et LinkedIn :
Les Truffieres du Berry



Truffes

Parrainage de chêne truffier sur RDV

52 GAEC HOFSTEDÉ

Sylvie, Wigbold Hofstede et Benjamin Flécheau

Ferme de la garenne
18800 Baugy
whofstede@yahoo.fr
06 98 21 16 91
<https://www.moncherbio.fr/>
Facebook et Instagram : Mon Cher Bio



Céréales, légumineuses et légumes secs

Vente à la ferme (appeler avant de venir si possible) :

- Du lundi au vendredi : 9h-12h 14h-17h
- Week end sur RDV

Visites de la ferme possible sur réservation

« Agriculteurs par amour, BIO par évidence »



CENTRE CHER

56 LYCÉE AGRICOLE DU SUBDRAY

Francine GASCOIN

Le Sollier
18570 Le Subdray
francine.gascoin@educagri.fr
06 84 38 65 25
<https://bourges.educagri.fr/actualites/vente-de-legumes-estivale/>



Légumes de saison

Vente directe au magasin du lycée agricole les vendredi après-midi (horaires précisés le jeudi sur le site internet). Suivre les panneaux "exploitation" jusqu'à la barrière automatique.

57 LAURENT BOURRE

6 rue de Castelnaud
18290 Chârost
bourre.laurent@orange.fr
06 12 60 64 59



Légumes de saison



58 DOMAINE DU COUDRAY

Vincent NIVET et Julien JANSEN

Le Coudray – RN151
18290 Civray
info@domaineducoudray.com
02 48 55 62 80
Facebook et Instagram :
Domaine du Coudray
www.domaineducoudray.com



Légumes plein champ, Céréales, Légumes secs, Vins

Vente directe de légumes secs et de vins (Quincy, Reuilly) :
Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30,
Samedi de 9h30 à 12h (il est préférable d'appeler avant de venir)
Vente dans plusieurs magasins locaux.

Marchés occasionnels de Bioberry.

« Fiers de produire bio et bon depuis plus de 30 ans ! »

59 LE CHAMP DE LA MAISON

Thomas SERGENT

2 rue Henri Fournier
18400 Saint Caprais
thomas.sergent@ntymail.com
07 85 58 19 46
Facebook : Le Champ de la Maison



Légumes de saison

Vente à l'AMAP de Plaimpied les mardis soir.

Marché du vendredi matin à Saint-Florent-sur-Cher.



CENTRE CHER

60 SCEA L'APPEL DU CHAMP

Marie-Pierre et Cédric GERVAIS

La Brosse
18400 Lunery
lappelduchamp@outlook.fr
06 50 66 24 45
Facebook : L'appel du champ



Légumes de saison et plants

Vente à la ferme : le mercredi de 15h à 18h et le samedi 10h à 13h.

« Fiers de mettre notre production au service des clients à travers la reprise d'un site abandonné et de pouvoir le faire vivre autrement à travers des journées à thèmes. »

61 EARL RADERSMA Maaïke RADERSMA

4 chemin de Champroy
18400 Lunery
info@earlchamproy.eu
06 24 69 21 06

Céréales et élevage de mouton

Possibilité de vente de mouton sur commande téléphonique





Loire Val d'Aubois



62 LA FERME DES CINQ TERRES (GAEC)

Elise BESSE-JOULIN et
Olivier JOULIN

2 route d'Herly
18140 Lugny-Champagne
elisebesse@gmail.com
06 71 65 35 30

Instagram : lesfabuleusesduberry
Facebook : Les Fabuleuses du Berry



Cultivés en bio et certifiés bio: céréales, oléagineux, luzerne, phacélie, sarrasin, paille, lentilles vertes. Et aussi, non certifiés bio: miels de la ferme et bonbons au miel de nos ruches.

Vente des produits de la ferme et autres produits de nos terroirs sous le nom Les Fabuleuses du Berry.
Informations : elise@lesfabuleusesduberry.fr

« Agriculteurs et apiculteurs récoltants passionnés. »

63 PHILIPPE DOIREAU

Le Pré des Monts
18140 Lugny-Champagne
ph.doireau444@gmail.com
06 80 70 42 17



Céréales et légumineuses

« La Bio, l'agriculture de demain. »

64 GAEC BIO GATOULLAT

Maxime et Petra GATOULLAT

Domaine de Boiron
18140 Charentonnay
maxgatouillat@hotmail.com
06 50 33 99 10 (Maxime)
06 50 86 86 94 (Petra)



Céréales et légumineuses

« Nous sommes fiers de produire en bio. »

65 FLEURS DE PÉTRIN

Pierre-Yves GOUSSARD

3 route de Jussy
18140 Couy
02 48 72 73 68
pierre-yves.goussard@orange.fr



Transformateur Pain
Vente sur commande

Marché du samedi matin à Dun-sur-Auron et marché du vendredi matin à Saint-Florent-sur-Cher. Ventes à la biocoop de Bourges.

« Pain au levain issu de l'agriculture biologique, source de bien-être. »

66 SCEA D'AZIERES

Damien et Marion SNEESSENS

Lieu-dit Rifardeaux
18350 Nerondes
contact@berrygraines.com
06 80 47 90 59



Céréales dont quinoa

Vente à la ferme : sur rendez-vous
Vente en ligne sur www.berrygraines.com

Marché occasionnel

« C'est juste et bon pour vos papilles et pour les producteurs : en partenariat avec d'autres agriculteurs, nous développons la production de céréales et légumineuses BIO, françaises et tracées du champ à l'assiette. Chaud, froid, salé, sucré, été comme hiver : osez les graines ! »



Loire Val d'Aubois

67 SCEA LES BIOS DU BEC

Sara ROLHION

1 Allée de Bosne
18150 Cuffy
lesbiosdubec@gmail.com
Facebook : Les Bios du Bec



Légumes de saison

Vente à l'AMAP de L'Oignon fait la force : distribution à Nevers (58) le jeudi de 18h à 19h

Marché du samedi matin à la Charité-sur-Loire (58) et le mardi matin à la Guerche sur l'Aubois.

68 EARL DES QUERUTS

Jean-Claude, Isabelle,
Pierre-Yves BUISSON

4 Les Queruts
18150 Germigny-l'Exempt
earledesqueruts@outlook.fr
02 48 74 08 26



Céréales, viande de bœuf et mouton

«En pâturage mixte, nos brebis et nos vaches broutent ensemble dans les champs, comme on le faisait autrefois dans la région.»

69 OUCHE NANON

Thomas MOUSSEAU

2 place du marché
18350 Ourouer-les-Bourdelins
thomas.mousseau@ouche-nanon.fr
02 48 74 72 55



Bière et Whisky

Vente en ligne sur notre site www.ouche-nanon.fr

Vente directe le :

Mardi, jeudi et vendredi : 9h–12h, 13h–17h30

Samedi – 9h30–12h30

Liste des points de ventes sur notre site internet

Marchés occasionnels

« Brassé et distillé là où l'orge prend racine. »

70 BENOIT THEURIER

12 Luceau
18350 Blet
benoit.theurier@gmail.com
06 83 08 69 33

Céréales et légumes plein champs



71 EARL DU GRAND PRE

Carole DUBOIS
Thibaut BOUQUET

1 Buclère
18350 Blet
francois.dubois53@orange.fr
06 86 47 34 41 (Carole)



Farines, légumes secs, viande charolaise

Vente de viande charolaise occasionnellement

Vente de plats en conserve à partir de légumes secs : à la ferme et Au Local Paysan à Nérondes

Vente de légumes secs, farine BIO de blé tendre et Grand épeautre : Au Local Paysan à Nérondes, Ô P'tit + Guerchois, à l'Amap de Varennes Vauzelles (58) et au Café de France à Blet.

« Production biologique par souci de laisser aux générations futures une nature préservée. »



Loire Val d'Aubois



72 PIERRE LEVERT

1 Le Coudray
18600 Givardon
pierre.levert@outlook.fr
07 60 99 26 01

Légumes de saison

Vente à la ferme : le vendredi de 17h à 19h.

Marché du jeudi matin à Bourges à la place des Marronniers de 8h à 12h30.

« Le travail du sol et le désherbage des légumes se font avec l'aide précieuse de Tinka, mon cheval de trait : c'est la traction animale. »



74 LES JARDINS DE LA GARDE

Sylvain MAURICE
La Garde
18600 Sancoins
jardinsdelagarde@gmail.com
06 73 66 03 58

Légumes de saison, asperges

Vente à la ferme le samedi de 10h à 13h.

Marché du mercredi à Sancoins 8h-12h30.



73 DOMAINE DE BALIVEAU

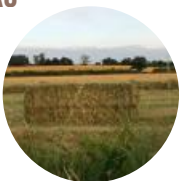
Benjamin PINEL

Baliveau
18600 Sancoins
benjamin.pinel.18@gmail.com
07 86 06 51 98
06 81 52 10 51
Facebook et Instagram : Domaine Baliveau
www.domainebaliveau.fr

Foin, plaquettes bois

Vente à la ferme : pour les professionnels et particuliers
Livraison en fonction de la zone géographique.

« En plus d'être un excellent fourrage pour vos animaux, le foin bio est aussi un bon moyen de pailler votre jardin et d'obtenir de beaux légumes ! »



75 LES 2 MAINS DU RIVAGE Philippe PAPELARD

3 rue de la Bitauderie
18600 Mornay-sur-Allier
les2mainsdurivage@lilo.org
06 17 34 00 75
<http://www.les2mainsdurivage.fr/>

Légumes de saison

Vente à la ferme : le mardi de 17h à 19h et le Samedi de 10h à 12h.

Paniers de légumes, ventes au détail et commande en ligne.

« Soyez le changement que vous voulez voir dans le monde de demain. »





Berry Saint Amandois

76 SCEA DE VILLARDEAU Kees BOONMAN

Villardeau
18340 Senneçay
keesboonmanfr@hotmail.com
06 08 68 22 13



Céréales et légumes plein champ

Vente de pommes de terre sur RDV

78 EARL CHENET Annabelle CHENET

6 rue des 4 chemins
Chezal-Chauvier
18130 Saint-Denis-de-Palin
annabelle.chenet@gmail.com
06 17 71 13 76



Élevage bovin, ovin et caprin. Grandes cultures et fourrage.

« Travailler en protégeant le vivant. »

77 ESCARBIO DU BERRY Didier MARTINAT

Nemond
18130 Saint-Denis-de-Palin
escarbioberry@gmail.com
06 68 48 43 68
Facebook : Escar'bio du Berry
<https://escarbioberry.e-monsite.com/>



Escargots

Vente à la ferme : sur rendez-vous

« La plupart des ingrédients viennent de la ferme et le reste dans un rayon d'une trentaine de kilomètres. Manger le plus souvent local est je pense le mieux. »

79 EARL TERRIER Jean-Michel TERRIER

2 route de la Vallée du Cher
18190 Corquoy
jeanmit59@laposte.net
06 11 03 85 64



Céréales et Œufs

Vente à l'AMAP de Bourges

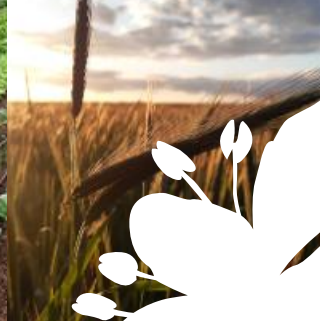
Marché du dimanche matin à la place St Bonnet à Bourges

80 SCEA DE MALÇAY François RIGONDET

Malçay
18130 Bussy
rigondelio@wanadoo.fr
06 11 72 54 68



Céréales



Berry Saint Amandois

81 SCEA LES JARDINS D'ESCOFINE

Vincent MESNILDREY
Le Château de la Forêt
18210 Thaumiers
lesjardinsdescofine@gmail.com
06 31 09 18 18
Facebook : Les Jardins d'Escofine



Légumes de saison

Marchés des marronniers à Bourges le jeudi matin
Marché de la Halle au blé à Bourges le samedi matin

Vente en magasins spécialisés et restaurants

« Nous sommes fiers de produire des fruits et légumes biologiques de haute qualité nutritionnelle pour votre santé. »

82 FERME AGROÉCOLOGIQUE DE CHÂTEAUFER

Céline MARTIN
Lieu-dit Châteaufér
18200 Bruère-Allichamps
celine@chateaufér.fr
06 74 83 01 91
06 37 76 05 98
Facebook : Chateau Fer,
château et ferme agroécologique
Instagram : Chateau•Fer
www.chateaufér.fr



Légumes de saison

Vente à la ferme : le vendredi de 16h à 18h
Boutique en ligne : www.commande.chateaufér.fr ou
www.pourdebon.com/chateaufér-s1242

Visite du domaine sur réservation :
<https://chateaufér.fr/ferme/boutique/>

« À Châteaufér, nous transformons notre production de légumes pour vous proposer des recettes originales de bœufs, en épicerie salée ou sucrée... »

83 EARL LE BOIS PRIEUR Guillaume BISSON

1190 Route le Bois Prieur
18160 Ineuil
bibi.guillaume@gmail.com
06 47 13 56 54



Céréales

« Liberté, indépendance et autonomie vis-à-vis de la pétrochimie, le bonheur cérééalier ! »

84 LES JARDINS DU RIAU

Yannick ASTIER
1 Le Riau Barril
18160 Saint-Hilaire-en-Lignéres
lesjardinsduriau@gmail.com
06 87 77 25 89
Facebook : Les jardins du Riau



Légumes de saison

Vente à la ferme : le samedi 10h-12h et le mercredi (sur commande) 14h-16h
Vente à Châteauroux le mercredi (sur commande) 17h30-18h30

« Une ferme à taille humaine, et avec le sourire ! Ici, nous produisons des légumes et fruits biologiques et de saison et vous proposons également à la vente de bons produits bio et locaux (pain, œufs, farine, huile, confitures,...). Venez également découvrir notre gîte à la ferme et notre petit élevage de poulettes ! »

85 BIOSAM

9 Rue du Dr Coulon
18200 Saint-Amand Montrond
natureetsante18@orange.fr
02 48 96 30 43



Produits biologiques : Fruits, légumes, produits frais et d'épicerie, cosmétiques, compléments alimentaires avec conseils ... toujours au plus local possible

Magasin ouvert :
du mardi au jeudi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h
le vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h
le samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h

« Accueil, conseil et bonne humeur ! »



Berry Saint Amandois

86 LA JARDINIÈRE BERRICHONNE

Siegfried et Céline GERBAUD

La Chaume de Laleux
18210 Charenton-du-Cher
legumesbio@netcourrier.com
06 84 19 50 81



Légumes de saison

Livraison le mercredi soir sur St Amand de Montrond,
commande par mail ou téléphone

87 SCEA LES FORT DU HAUT

Jean-Gabriel AUFORT

Les Billiers
18210 Bessais-le-Fromental
jeangabriel.aufort@outlook.fr
06 26 04 35 85

Viande de bœuf et céréales



« Installé depuis 2022. »

88 DOMAINE DE SOYE

Sébastien BUCHARD

Soye l'Eglise
18200 Saint-Georges-de-Poisieux
domainedesoye@yahoo.fr
06 59 05 83 01
Facebook : Domaine de Soye



Légumes de saison et plants

Vente à la ferme et cueillette des légumes les
lundis, mercredis et vendredis de 9h à 12h et
de 16h à 19h.

Marché du samedi matin à Saint-Amand-Montrond.

« Nous sommes fiers de transmettre des
produits sains. »

89 CÉLINE LUSSEAU

272 route de Germousset
18170 Saint-Pierre-Les-Bois
celinelusseau@gmx.fr
06 86 22 16 62

Miel, gelée royale, pollen et propolis

Vente au magasin Biosam de Saint-
Amand-de-Montrond, et à la fromagerie
les 13 blés à Loye sur Arnon.



90 LES JARDINS DU GRAND CHÊNE

Anaïs BIGARD et Raphaël TRIGANO

110 La Grange Rouge
18170 Ardenais
jardinsdugrandchene@gmail.com
07 57 06 79 81
Facebook : Les Jardins du
Grand Chêne

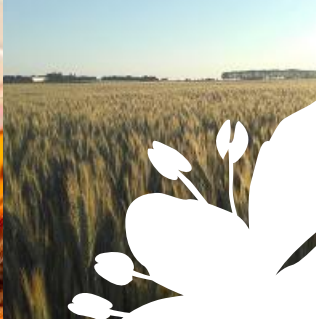
Légumes de saison et plants

Vente de légumes et de plants via l'application
ciboulette.net :
<https://app.ciboulette.net/signup/woWNXa4vhes4AFKHD/61733>

Marché du samedi matin à la Halle au blé à Bourges.

« Cultivons l'avenir ! »





Berry Saint Amandois

91 BRASSERIE DE L'ARNON

Eloi SOULEZ

7 rue du pont romain
18170 Loye-sur-Arnon
contact@brasserieidelarnon.com
06 33 39 64 64

Facebook : La Trinquette -
Brasserie de l'Arnon
www.brasserieidelarnon.com



Bières et spiritueux

Vente à la brasserie sur RDV
Vente en magasin bio, caviste, épicerie fine ou
magasin de producteur dans le Cher et l'Indre

« Bière Bio du Berry ! »

92 LES GRAINES DE LOUISE

Sabrina BODET

Léchez
18370 Beddes
lesgrainesdelouise@gmail.com
07 89 64 37 72

Facebook et Instagram :
Les Graines de Louise



Légumes secs

Vente de légumes secs : lesgrainesdelouise.fr/nos-
points-de-vente/

« Nous élaborons nos recettes et assurons toutes
les étapes de transformation. Nous avons choisi
également de proposer des produits sans additifs,
conservateurs ni graisses animales. »

93 SYLVAIN MASSOT

La Villate
18270 Saint-Christophe-le-Chaudry
sylv1massot@yahoo.fr
06 18 06 74 87

Céréales et viande de bœuf



94 GAEC DES HAIES - FERME DES TURLONS

Mickaël LACEUX

Les Turlons
18360 Épineuil-le-Fleuriel
gaecdeshaies@gmail.com
06 50 01 85 44

Céréales, viande de bœuf et volailles

Une vente de viande bovine à la ferme chaque été.
Réservation possible à partir du 1er juin par téléphone

« Produire avec la nature. »



95 GAEC DES ACAJOUS

Mylène PIERRARD

Les Margueriaux
18360 Épineuil-le-Fleuriel
gaec-des-acajous@laposte.net
06 83 48 53 67
06 81 08 87 49

Lait et viande de bœuf

« Nourrir nos vaches uniquement avec de l'herbe, c'est
ce qui nous rend le plus fiers ! »



102 LA FERME DE LA BELLE ÉTOILE

Vincent BAYLLY

9 La Rue
18360 Épineuil-le-Fleuriel
vbaylly.horti@gmail.com
07 57 18 09 11

*Légumes, plantes à parfum,
aromatiques et médicinales, fruits et
produits transformés*

Vente sur commande par téléphone

« Mise en production de variétés locales et sauvages
pour la découverte des saveurs de notre terroir »





Berry Saint Amandois

96 LES JARDINS DU PETIT VERNET

Brigitte CHABEAUX

Le Petit Vernet 1653
Route des églantiers
18360 Vesdun
brigitte.chabeaux@orange.fr
06 67 05 78 98
Facebook : Les jardins du petit Vernet



Tisanes et Aromates secs, Produits dérivés (sirops, huiles, vinaigres, sels, thés aux plantes....)

Vente sur commande uniquement et magasins spécialisés

« Spécialisée dans la mise en culture de plantes médicinales, notamment sauvages en ABAC depuis 16 ans. »

97 VINCENT CHAUVELOT

Vincent CHAUVELOT

2434 Route de l'ancienne gare
18360 Vesdun
geovin79@yahoo.fr
06 15 64 05 97



Vin tendance « nature »

Visite, dégustation et vente à la ferme sur rendez-vous.

Marchés occasionnels de Bioberry.

« Le vin, toute une histoire »

98 LE JARDIN DU CROT

Charly DERIAN

20 Crot du Lac
18360 Vesdun
angus_91@hotmail.fr
06 26 64 07 29
Facebook : Le jardin du crot



Légumes et fruits de saison

Vente à la ferme :

les lundis et mercredis de 10h à 12h et de 16h à 18h

le samedi de 10h à 12h.

Visite de la ferme possible les après-midi du weekend

Marchés occasionnels

« Pour le jardin, une partie est cultivée en MSV (Maraîchage sur Sol Vivant), une méthode qui respecte la vie du sol en limitant le travail mécanique, et l'autre en traction animale bovine. »

99 GAEC DES MAUVAS

Alice DUVAL et
Jacques BLANCHARD

Les Mauvas
18360 Vesdun
aliceetjacques@orange.fr
07 60 70 31 07



Viande de mouton

« Des "bios" agneaux ! »





Berry Saint Amandois

100 GAEC DU CARROIR

Christophe DELEMONTEZ

Le Carroir
18270 Sidiailles
gaeducarroir@outlook.fr
06 23 03 80 78
<http://www.laitmeuh.fr/>



Céréales

Yaourts, riz au lait, fromages, tommes, glaces, crème, beurre et lait.

Vente à la ferme :

Lundi, mardi, jeudi : 9h30-12h / 15h-17h

Mercredi : 15h-17h.

Vendredi : 9h30-12h / 15h-18h.

Samedi : 9h30-12h.

Fermé le dimanche.

« Nos vaches mangent bio et local, pourquoi pas vous ? »

101 FOURNIL FLEURI

Loubna TAHIF

74 route de Culan, Le Bouquet
18270 Sidiailles
lefournilfleuri@gmail.com
07 49 96 50 06
Facebook : Le Fournil Fleuri
Instagram : Le Fournil Fleuri
www.lefournilfleuri.com



Pain

Vente au fournil : le mercredi et le vendredi de 16h à 19h
Il est conseillé de commander, par sms ou via les messageries privées des réseaux sociaux (instagram et messenger)

« Le temps est l'un des ingrédients principaux de mes pains ! Pour une meilleure digestibilité, ils fermentent ainsi 24h avant d'être cuits dans mon four à bois ! Goût, conservation, authenticité : c'est la trilogie gagnante du pain au levain. »



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 consomm'acteurs 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 AMAP du Pays Fort

1 route d'Assigny, Chevaise
18260 Sury-ès-Bois
amapdupaysfort18@gmail.com
07 68 05 62 45

> légumes bio de saison, volailles, agneau, pain, fromages de chèvre, miel, huiles (colza, tournesol, nature ou aromatisées à l'ère pression à froid), truites du Sancerrois, bières bio artisanales...

Retrait : Vendredi de 18h30 à 19h30

« Des produits locaux et de saison »



B AMAP de Bourges

Espace Tivoli
3 rue du Moulon
18000 Bourges
contact@amap-bourges.fr
02 48 20 51 59

> fruits, légumes, œufs, fromages, viande, pâtisseries, pains, huiles, pâtes, farines, volailles, truites...

Retrait : Vendredi 17h-19h30



C AMAP du Subdray

4 rue du Bois Rollet,
18570 Le Subdray
amap.subdray@gmail.com
06 76 80 38 98

> légumes, œufs, miel, pâtisserie, poulet, viande porcine...

Retrait : Mardi 18h30-19h30

« Amap c'est bon pour la santé c'est bon pour ma planète. »



D AMAP des Bouchures

16 rue porte de Bourges
18200 Saint-Amand-Montrond
amapdesbouchures@outlook.fr
06 42 63 95 23

> fruits et légumes, œufs, volaille viande et charcuterie de porc, plantes aromatiques...

Retrait : Mercredi 17h30-18h30

« Association de consommateurs et de producteurs désirant et produisant une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. »



Les marchés

où trouver nos producteurs **BIO**

Ville	Lieu	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Producteurs
Bourges	Halle au blé					7h30-13h		21, 35, 81, 90, ▲
	Place Marronniers			7h30-13h				13, 21, 22, 72, 81
	Place St Bonnet						8h-13h	35, 79
	Asnières			16h-20h				35
	Val d'Auron	7h30-13h						35
Aubigny-sur-Nère	Rue du Prieuré					8h-13h		13, ▲
Baugy	Place nationale				8h-13h			51
Dun-sur-Auron	Place Gustave Vinadelle					8h-12h30		65
Henrichemont	Place Henri IV		8h-13h					4
La-Guerche-sur-l'Aubois	Place Charles de Gaulle	8h-12h						67
Massay	Place de la Halle		9h-12h30					24
Mehun-sur-Yèvre	Place du 14 juillet					1er samedi du mois 8h30-12h30		30
Méreau	Place de la mairie			15h30-18h30				24
Saint-Amand-Montrond	10 Cr Manuel					8h-12h30		88
Saint-Florent-Cher	Place de la république				8h-12h30			59, 65
Saint-Satur	Place de la république			8h-13h				10
Sancoins	Place de la halle		8h-12h30					74
Vierzon	Place Aristide Briand					8h-13h		29, ▲

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

Que sont le **GABB18** et **BIOBERRY** ?



En 1992 a été créé le **GABB18**, Groupement des **A**griculteurs **B**iotiques et **B**iodynamiques du Cher, dans le but de développer de manière cohérente, durable et solidaire le mode de production biologique dans le Cher.

En 2006, l'association **BioBerry**, interprofession, est née de l'impulsion des producteurs du GABB18 qui, associés à des distributeurs et transformateurs locaux, ont souhaité travailler ensemble au développement des filières bio et locales dans le département et à la sensibilisation du grand public. L'association s'est donc structurée en plusieurs collèges : Producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs, avec un conseil d'administration reflétant cette diversité.

Nous contacter : **Bioberry** et **GABB18**
2701 route d'Orléans, 18230 Saint-Doulchard

Aurore LE GOUGE

Coordination et animations

06.08.01.40.08

bioberry_animation@bio-centre.org

Chloé BELLEAU

Événementiel, RHD et animations

06.37.67.32.21

bioberry@bio-centre.org

Maud SOREL



Accompagnement des producteurs bio

06 28 48 31 33

gabb18@bio-centre.org

www.bioberry.fr



  BioBerry Gabb18

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 fédère ainsi les différents groupements des agriculteurs biologiques départementaux (GAB) : le **GABB18** (18), le **GABEL** (28), le **GDAB** (36), le **GABBTO** (37), le **GABLEC** (41), le **GABOR** (45) ; ainsi que l'association interprofessionnelle **BioBerry** (18)

