

Guide Bio

du Limousin 2018/2019



Les producteurs du Limousin dans un nouveau Guide Bio !

En collaboration avec la FRAB Nouvelle-Aquitaine et Interbio Nouvelle-Aquitaine, nous proposons une nouvelle édition du guide bio qui regroupe des agriculteurs bio, des magasins spécialisés bio ainsi que différentes foires dans les départements de la Corrèze, de la Creuse et de la Haute-Vienne.

Grâce à ce guide, vous pourrez connaître les adresses des producteurs près de chez vous, aller à leur rencontre dans leur ferme ou sur les marchés selon leur mode de commercialisation.



Parlez-en autour de vous, faites découvrir ce guide pour une agriculture de proximité et créer un lien entre consommateurs, producteurs, transformateurs et distributeurs. Ainsi, la valeur ajoutée issue de cette activité biologique, qui ne cesse de progresser, restera à l'échelon local.

Bonne lecture.

Thomas LEMOINE
Président d'Agrobio 87



Didier LORIOUX
Président d'Agrobio 19



Qui sommes-nous ?

En octobre 2012, trois associations départementales ont vu le jour en Limousin : Agrobio19, le GAB23 et Agrobio87. L'objectif de ces associations est d'accompagner le développement de l'Agriculture Biologique sur le territoire Limousin. Elles réunissent des agriculteurs bio et/ou intéressés par une démarche de conversion de leur ferme, des porteurs de projets, des consommateurs, des artisans et des commerçants de la filière « bio ».

Elles soutiennent la création de projets participatifs initiés et portés par les producteurs et acteurs locaux en organisant des rencontres et des formations. Elles communiquent auprès des adhérents et font une veille réglementaire. Elles organisent également des événements à destination du grand public comme la foire bio « Coccinelles et compagnie », chaque deuxième dimanche de juin ou la foire Bio de Beaulieu-sur-Dordogne en août.

À ce jour, des animatrices assurent dans chaque département la gestion de la vie associative et la création d'une nouvelle dynamique dans le développement de l'agriculture biologique ainsi que de nouveaux liens sur les territoires entre les producteurs bio, les producteurs conventionnels, les élus et les citoyens. L'arrivée dans l'équipe d'un technicien élevage permet d'accompagner les producteurs sur le plan technique, de façon individuelle et collective.



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •

La FRAB Nouvelle-Aquitaine (Fédération Régionale d'Agriculture Biologique) coordonne les structures locales de développement de la bio. Elle agit, dans l'intérêt général, pour le développement de l'agriculture biologique et d'une alimentation saine, locale, équilibrée, respectueuse de l'environnement.

L'agriculture biologique représente l'avenir du secteur agricole et se situe comme la filière incontournable pour la transition agricole de nos territoires.

La FRAB et ses structures adhérentes accompagnent l'ensemble des acteurs (agriculteurs, collectivités, entreprises de transformation et distribution...) dans leurs projets agricoles et alimentaires.

www.bio-nouvelle-aquitaine.com

Chiffres clés de la bio

Agriculture



en Haute-Vienne

362

fermes bio
en début 2018

en Corrèze

294

fermes bio
en début 2018

en Creuse

210

fermes bio
en début 2018

en Nouvelle-Aquitaine

5 508

fermes bio
en début 2018

+6%

des fermes bio
de la région

4,8 %

de la SAU
en région

en France

36 664

fermes bio
en début 2018

8,3%

des fermes bio
françaises

6,5%

de la SAU
nationale

Consommation



8 milliards d'euros

le marché des produits bio
en France



+16%

par rapport à 2017



76%

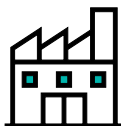
des produits bio consommés
en France sont produits en France

Économie



118 000

emplois directs dont
77 700 dans les fermes



17 276

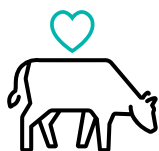
transformateurs,
distributeurs et importateurs

Agriculture biologique

Qu'est-ce que c'est ?

L'agriculture biologique est une façon naturelle de produire des aliments sains, en respectant l'environnement, le bien-être animal et la biodiversité.

Elle s'appuie sur des processus écologiques et n'utilise **aucun produit chimique de synthèse** (pesticides, herbicides, fertilisants artificiels ou hormones de croissance) **ni OGM**. Les agriculteurs bio emploient des matières organiques naturelles recyclées et le principe de rotation de cultures.



Le mode d'élevage biologique est fondé sur le **respect du bien-être animal**. Les animaux disposent obligatoirement d'un accès au plein air et d'espace. Ils sont nourris avec des aliments bio principalement issus de la ferme et sont soignés en priorité avec des médecines douces.

Les aliments bio ne contiennent ni exhausteurs de goût, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse.



Comment passer à l'agriculture biologique ?

Lorsqu'un agriculteur décide de produire bio, il doit respecter les règles strictes du cahier des charges et suivre notamment une **PÉRIODE DE CONVERSION**.

La conversion correspond à la période de transition entre un **MODE DE PRODUCTION DIT CONVENTIONNEL** et l'obtention de la **CERTIFICATION « AGRICULTURE BIOLOGIQUE »**.

L'opérateur suit les règles de production de l'agriculture biologique sous le contrôle d'un organisme certificateur, mais ne bénéficie pas encore de la mention « bio » pour ses produits. Cette période est de 2 à 3 ans pour les cultures, et de 6 semaines à 1 an selon les espèces pour les animaux.



Pour une garantie du champ à l'assiette !

L'agriculture biologique est le mode de production agricole le plus contrôlé en France.

Pour commercialiser des produits issus de l'agriculture biologique, tout opérateur (producteur, préparateur, distributeur ou importateur) doit avoir été **contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics** et **disposer des certificats correspondants**.

Des **prélèvements pour analyse** peuvent être effectués afin de vérifier la non utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).

Outre ces **contrôles annuels obligatoires** spécifiques à l'agriculture biologique, les services de l'État opèrent des **contrôles ciblés**, qui s'ajoutent à ceux réalisés dans le cadre de la réglementation générale.

À RETENIR :

- Les organismes certificateurs apportent la garantie et la traçabilité nécessaire au consommateur quant à l'utilisation de pratiques respectueuses du cahier des charges biologique.
- Le logo « eurofeuille » obligatoire depuis 2010 dans tous les pays de l'Union Européenne permet une lisibilité au niveau européen et garantit aux consommateurs un contrôle de conformité au cahier des charges au moins une fois par an.
- Le sigle français AB, ainsi que d'autres sigles de certification privés, peuvent être apposés en complément.
- Les contrôles annuels (approfondis et inopinés) portent sur l'ensemble du système de production : parcelles agricoles, lieux de stockage, transformation, garanties données par les fournisseurs, étiquettes...

Comment reconnaître un produit bio ?

Les produits issus de l'agriculture biologique sont identifiables grâce à des labels et leur logo indiquant qu'ils correspondent à un cahier des charges précis.

LE LOGO EUROFEUILLE

Il garantit que le produit respecte les règles de l'agriculture biologique de l'Union Européenne. Un cahier des charges cadre la réglementation à respecter pour produire et transformer un produit labellisé Bio en Europe. Ce logo indique que les produits sont 100% bio ou contiennent au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés (seulement possible si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée). Le label garantit que l'opérateur soit contrôlé au moins une fois par an de façon inopinée.

Lieu de production des matières premières agricoles composant le produit : UE/non UE



Numéro de l'organisme certificateur



LE LOGO AB

Il s'utilise en France dans les mêmes conditions que l'Eurofeuille. Il n'indique pas que le produit est d'origine française, mais qu'un produit respectant le cahier de charges européen est à destination du marché français.



BIO COHÉRENCE

C'est une marque privée associative qui garantit aux consommateurs le respect, en plus du cahier des charges européen, d'un cahier des charges Bio Cohérence qui complète la réglementation bio en vigueur en ajoutant des règles plus strictes.



NATURE & PROGRÈS

C'est une marque privée associative, pionnière dans le domaine de l'agrobiologie. La mention Nature & Progrès sur les produits identifie les produits respectant un cahier des charges plus strict que la réglementation bio européenne. Par contre il n'y a pas besoin du respect du cahier des charges européen pour l'attribution de la mention Nature & Progrès.

L'attribution de la mention s'effectue dans le cadre des Systèmes Participatifs de Garantie (SPG) qui rassemblent les adhérents consommateurs et professionnels.



DEMETER

C'est une marque privée associative qui identifie les produits respectant le règlement européen de l'agriculture biologique et qui répondent en plus au cahier des charges spécifique de la biodynamie.



BIO SUD OUEST FRANCE

C'est une marque associative privée qui ajoute à la certification biologique la garantie de l'origine.

Les matières premières caractéristiques et principales fondant la dénomination commerciale du produit et sa transformation doivent être faites sur le territoire de la région Aquitaine et/ou Midi-Pyrénées.

Index thématique par produits

Produits d'origine végétale



FRUITS

- 1 - Âne et Carotte
- 6 - Michel DESLANDES
- 28 - Les jardins des Mondoux
- 29 - Jacques LAMAUD
- 31 - L'or des simples
- 33 - Les perles de Montintin
- 36 - SARL Babaudou
- 39 - Guy TOUZET
- 40 - Le verger bio de Quinsac
- 41 - Le verger de la lune
- 42 - Le jardin de Pagnac
- 59 - Le comptoir paysan
- 72 - GAEC les vergers bio de Vertougit
- 73 - Le jardin du Passadou
- 74 - Les jardins de Murat
- 79 - Les simples de Sophie
- 80 - Au verger de Beyssac
- 81 - Le verger du pré de Sagne
- 83 - Les vergers de Raulhac
- 84 - Les vergers de Veix
- 90 - La belle fille
- 92 - Le verger de Lascoux

LÉGUMES FRAIS

- 1 - Âne et Carotte
- 8 - Domaine de Royères
- 10 - EARL Terres de ciel
- 18 - Ferme de Chantecaille
- 19 - Ferme collective de la Tournerie
- 21 - Ferme potagère de Vaudet
- 22 - GAEC de la Baudrouze
- 23 - GAEC Champs libres
- 25 - Amanda et Brendan GIBBONS
- 26 - Les jardins de Clément
- 27 - Les jardins de Cocagne
- 38 - Terre ferme
- 42 - Le jardin de Pagnac
- 62 - Ferme des bois de Merle
- 67 - GAEC La ferme de Blandine
- 73 - Le jardin du Passadou
- 74 - Les jardins de Murat
- 76 - Aux prés de Clarisse
- 90 - La belle fille

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

- 3 - Boscartus Horticulture
- 7 - Domaine du Mazet
- 12 - Les fées cueillettes
- 28 - Les jardins des Mondoux
- 31 - L'or des simples
- 34 - Rouges Safran EARL
- 75 - Melilotus
- 79 - Les simples de Sophie

Produits d'origine animale



AGNEAU

- 7 - Domaine du Mazet
- 8 - Domaine de Royères
- 15 - La ferme du bout du chemin
- 17 - La ferme des champs
- 35 - Les sabots de laine
- 71 - GAEC de St Dulcet
- 81 - Le verger du pré de Sagne

ŒUFS

- 8 - Domaine de Royères
- 15 - La ferme du bout du chemin
- 18 - Ferme de Chantecaille
- 30 - La maison des poules
- 69 - GAEC Jappeloup
- 79 - Les simples de Sophie
- 81 - Le verger du pré de Sagne

PORC

- 19 - Ferme collective de la Tournerie

VOLAILLES

- 18 - Ferme de Chantecaille
- 69 - GAEC Jappeloup

ESCARGOTS

- 11 - Les escargots de Jade

VEAU, BŒUF

- 4 - Olivier DE BLOMAC
- 6 - Michel DESLANDES
- 8 - Domaine de Royères
- 13 - Ferme des Barres
- 14 - La ferme du Bos-Luguet
- 23 - GAEC Champs libres
- 59 - Le comptoir paysan
- 64 - La ferme de Laborie
- 67 - GAEC La ferme de Blandine
- 69 - GAEC Jappeloup
- 70 - GAEC Mompechin
- 71 - GAEC de St Dulcet
- 84 - Les vergers de Veix

PRODUITS LAITIERS

- 9 - GAEC du Mas Gilard
- 10 - EARL Terres de ciel
- 13 - Ferme des Barres
- 16 - Ferme de Busseroles
- 19 - Ferme collective de la Tournerie
- 20 - Ferme de la Pagenie
- 63 - La ferme des 2 yourtes
- 65 - Ferme du Montcalin
- 67 - GAEC La ferme de Blandine

Produits transformés



CONSERVES, CONFITURES, MIEL

- 1 - Âne et Carotte
- 2 - Georges BONNET
- 5 - Marie DE VILLÈLE
- 8 - Domaine de Royères
- 23 - GAEC Champs libres
- 31 - L'or des simples
- 32 - Chloé PELLERIN
- 33 - Les perles de Montintin
- 34 - Rouges Safran EARL
- 40 - Le verger bio de Quinsac
- 41 - Le verger de la Lune
- 62 - Ferme des bois de Merle
- 63 - La ferme des 2 yourtes
- 66 - GAEC La clé des champs
- 68 - GAEC La grange des Délices
- 69 - GAEC Jappeloup
- 77 - La ruche à six pattes
- 78 - Le rucher sauvage
- 79 - Les simples de Sophie
- 83 - Les vergers de Raulhac
- 84 - Les vergers de Veix
- 91 - Le rucher creusois
- 92 - Le verger de Lascoux

PAIN

- 17 - La ferme des champs
- 19 - Ferme collective de la Tournerie
- 22 - GAEC de la Baudrouze
- 24 - GAEC Le chant de la terre

HUILE, FARINE, LÉGUMES SECS CÉRÉALES

- 4 - Olivier DE BLOMAC
- 22 - GAEC de la Baudrouze
- 37 - EARL La ferme nature
- 79 - Les simples de Sophie
- 82 - Les vergers de Bourreges

COSMÉTIQUE

- 37 - EARL La ferme nature
- 61 - EARL du Pré Laumond

Vins et boissons



BOISSONS ALCOOLISÉES

- 6 - Michel DESLANDES
- 19 - Ferme collective de la Tournerie
- 60 - Domaine de la Gardelle
- 81 - Le verger du pré de Sagne

Magasins, restaurants, transformateurs



BOULANGER

- 43 - Boulangerie DESEM
- 51 - Fournil du petit gueulard
- 55 - Minoterie-boulangerie Frans
- 95 - Fournil Tortues

MAGASINS

- 44 - Biocoop l'Aubre
- 45 - Biocoop Feytiat
- 46 - Biocoop St Junien
- 47 - Biocoop Uzurat
- 57 - Le relais fermier
- 58 - La vie claire
- 85 - Biocoop BRIVE
- 86 - Biocoop MALEMORT
- 87 - Bioshop
- 94 - Biocreuse

TRANSFORMATEURS

- 48 - Brasserie Plormel
- 49 - Delouis fils SA
- 52 - Huilerie artisanal de In-Fine
- 53 - Laine et compagnie
- 88 - Le comptoir d'Herboristerie SAS
- 89 - Moulin Beynel
- 96 - Laboratoire SONIAM
- 97 - SARL Collines

RESTAURANTS

- 50 - Fleurs des thés

DISTRIBUTEURS

- 54 - Manger Bio Restauration
- 56 - Ma récolte bio
- 93 - AB Développement
- 98 - Coopérative agricole Le Pré Vert

Légende icônes mode de vente



À la ferme



Marché



Magasin



Panier



Professionnels



Restauration



Par correspondance

Haute-Vienne

Âne & Carotte

Pascale et Lucien MASDIEU

1 Les Jarosses
87150 CHAMPAGNAC LA RIVIÈRE

T • 05 55 78 57 95 / 06 87 19 90 39
M • lucien.masdieu@wanadoo.fr
W • lafermeaneetcarotte.com

Légumes, fruits
et confitures



Ferme maraîchère ouverte au public.
Randonnées à dos d'âne. Ferme
pédagogique. Animations culturelles.

En + : hébergement à la ferme en
cabane nature ou camping, petite
restauration.

Vente



À la ferme : vendredi 16h-18h30
et samedi 10h-12h30



Marchés fermiers : jeudi soir
en été



Georges BONNET

2 29 avenue 11 novembre 1918
87500 COUSSAC BONNEVAL

T • 05 55 75 23 80
M • georges.bonnet17@sfr.fr
W • miel-valentine.com

Miel



Producteur adhérent au groupement
des producteurs de gelée royale
française et administrateur de la
Coopérative gelée royale française.

Vente



À la ferme : lundi au samedi 9h-19h (appeler avant de venir)



Boscartus Horticulture

3 17, Boscartus
87520 CIEUX

T • 06 43 23 76 57
M • boscartus.ppam@gmail.com
W • boscartus.fr

Semences et
plants



Multiplication de plantes à
parfum, aromatiques et médicinales :
plus de 70 variétés bio adaptées au
biotope du Limousin. Disponibles en
mini-mottes ou en godets.

Vente



À la ferme : 15 avril au 15 juillet
du mardi au samedi 15h-18h30
ou sur rendez-vous



Foires : Fête des plantes
de Mortemart et Foire Bio
Coccinelle et Cie



Olivier DE BLOMAC

4 La réserve le petit château
87260 VICQ SUR BREUILH

T • 06 82 57 24 87
M • odeblomac@gmail.com
W • deblomac.com

Céréales et
viande bovine



Blé, pois, viande bovine d'angus et vente
de reproducteurs angus inscriptible.

En + : sélectionneur de bovins angus
avec pedigree.

Vente



À la ferme sur rendez-vous

Haute-Vienne

Marie DE VILLÈLE

5 Lieu dit Chez Marcou
87300 ST BONNET DE BELLAC

T • 06 15 13 30 55
M • devillele.marie@netc.fr



Miels : toutes fleurs, châtaignier, sarrasin... Propolis et cire.

En+ : hébergement à la ferme en projet.

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Michel DESLANDES

6 Le Bost
87400 ROYÈRES

T • 06 60 13 06 09
M • deslandes.michel@sfr.fr

Fruits,
boissons et
viande bovine



Viande bovine limousine en caissette, jus de pomme, cidre bouché et vinaigre de cidre.

Vente



À la ferme sur rendez-vous



À l'AMAP de Saint-Léonard



Foires bio : Limoges, Gueret, Veyrac et les fêtes de la pomme



Magasins spécialisés :
Biocoop de Limoges (3) et Gueret

Domaine du Mazet

AUDE DE ROFFIGNAC

7 Le Mazet
87300 ST OUEN SUR GARTEMPE

T • 06 88 79 98 17
M • aderoffignac@yahoo.fr
F • domaine du mazet Bio

Viande ovine et
plantes aromatiques



Ici nous élevons, cultivons et récoltons dans le respect de la nature. Venez vous initier à la cueillette et à l'utilisation des plantes médicinales locales.

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Marchés d'été : Le Dorat, Bellac...



Magasin spécialisé : Le relais fermier à Rilhac Rancon



Par correspondance

Domaine de Royères

8 3, Royères
87800 LA ROCHE L'ABEILLE

T • 05 55 00 44 09
M • info@royeres.com
W • royerres.com



Pommes de terres,
confitures, viande
bovine et ovine,
oeufs



En + : petit camping à la ferme avec gîte et cabane. Nos hôtes sont invités tout les jours à nous aider.

Vente



À la ferme en juillet et août. Le reste de l'année sur rendez-vous.

Haute-Vienne

GAEC du Mas Gilard

Frédéric et Véronique KAAK

 9 Le Mas Gilard
87400 CHAMPNETERY

T • 05 55 56 00 92 / 06 32 21 35 78

M • earl.mas.gilard@87.sideral.fr

Produits laitiers



Vente



À la ferme : samedi 9h30-12h30
et sur rendez-vous



EARL Terres de ciel

Jérôme KELLER

 10 Gauchoux Bas
87300 PEYRAT DE BELLAC



T • 06 27 35 28 49

M • jklesnegres@riseup.net

F • fermebiodynamie

Légumes et
produits laitiers
(en conversion)



Ferme en traction animale. Élevage
chevaux de Merens, formation,
maraîchage, brebis laitières...

Vente



À la ferme : vendredi 9h-12h



À l'AMAP Les Radis Noirs de
Limoges



Magasin spécialisé

Les escargots de Jade

Jade OLIVEIRA DA SILVA

 11 4 le moulin de Gérald
87370 BERSAC SUR RIVALIER

T • 06 09 16 22 87

M • escargots.jade@gmail.com

F • Les.escargots.de.jade

Escargots



Élevage et transformation d'escargots de
race petit et gros gris vendus frais, farcis
au beurre persillé et/ou en conserve avec
des recettes apéritives.

En + : des visites de l'élevage sont
proposées l'été.

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Marché : La Souterraine -
samedi. Foire bio coccinelle




Magasin spécialisé



Professionnels

Les fées cueillettes

Cindy MILCENT

 12 Les Fontanilles
87120 EYMOUTIERS

T • 06 70 12 49 67

M • lesfeescueillettes@gmail.com

W • unpetitboutdenature.com

Plantes
aromatiques



Plantes aromatiques et médicinales,
tisanes, sirops, aromates, huiles et
vinaigres aromatisés, gelées de plantes.
Cosmétiques.

Vente



Marchés : Chateaufort la Forêt
(87) - vendredi // Eymoutiers -
samedi l'été. Foires bio



Magasins : Saveurs fermières,
Brin de Campagne, La petite
ferme, Biocoop l'Aubre et
Biocoop d'Uzurat.




À la ferme sur rendez-vous

Haute-Vienne

Ferme des Barres

Pernelle DESAILLY

 13 Les Barres
87330 NOUIC

T • 06 84 75 12 55
M • desaillypernelle@yahoo.fr
W • lafermedesbarres.fr

**Produits laitiers, viande
bovine et caprine**



*Yaourts natures et aromatisés,
crèmes desserts, tommes au lait
de chèvre. Viande bovine de race
Highland et viande caprine.*

Vente



Magasins spécialisés : Biocoop Uzurat // U express Nieul // Brin de
Campagne // Saveurs fermières // Ferme du Coin // La Belle des Prés



Marchés : Nouic // St Junien // Veyrac // Foire bio cochenilles. Marchés
de producteurs et marchés d'automne

La ferme du Bos-Luguet

Maryse CELERIER

 14 Le Bos-Luguet
87120 ST AMAND-LE-PETIT

T • 05 55 69 26 45
M • ferme.bos-luguet@live.fr
W • fermedubosluguet.fr

**Viande bovine
et jus de fruits**



*Viande de veau de lait, de veau rosé
et de vache. Jus de pomme.
En + : visites de l'élevage bovin toute
l'année sur rendez-vous.*

Vente



À la ferme sur rendez-vous
pour les visites et le jus de
pomme



Groupement de producteurs :
SCA Le Pré Vert (spécialisé
dans les viandes bio)

La ferme du bout du chemin

Alicia BESTIN

 15 Pré martin
87160 ST SULPICE LES FEUILLES

T • 06 61 59 97 80
M • alicia.bestin@yahoo.fr



**Viande
d'agneau et
oeufs**



*Agneaux d'herbe, vente au détail ou
en demi agneau découpé, saucisses
100% mouton. Œufs de nos poules
pondeuses de races anciennes.*

Vente



À la ferme sur commande.
Livraison régulière en
Essonne (91)



Marché : La Souterraine -
samedi matin



Magasin spécialisé

Ferme de Busseroles

François MARTIN

 16 Busserolles
87230 FLAVIGNAC

T • 05 55 39 17 46 / 06 85 75 64 46

Produits laitiers



*Lait cru de vache, yaourts natures et
aromatisés, fromages lactiques frais,
demi-frais et aux épices.*

Vente



À la ferme : lundi et mercredi 14h-18h // jeudi 9h-11h // autres jours
17h-18h ou sur rendez-vous



Magasins : magasins de producteurs, magasins bio et biocoop

Haute-Vienne

La ferme des champs

Antoine GUITTENY

 5 Les Champs
87320 BUSSIÈRE POITEVINE

T • 05 55 47 60 77 / 07 85 50 83 74
M • lafermedeschamps@laposte.net

**Pain et viande
ovine (en conversion)**



Pain au levain et agneaux.

Vente



À la ferme : vendredi 16h-19h

Ferme de Chantecaille

Sandrine et Julien JEAUFFROY

 91 route de Laubaudie
87220 EYJEAUX

T • 07 82 81 61 91
M • fermedechantecaille@gmail.com
W • ferme-de-chantecaille.fr

**Légumes,
volailles et
oeufs**



Légumes diversifiés de saison. Poulets entiers prêts à cuire. Oeufs au détail.

Vente



À la ferme : vendredi 18h-19h
et samedi 10h-12h



À l'AMAP : mardi soir et
vendredi soir

Ferme collective de la Tournerie

 La Tournerie
87500 COUSSAC BONNEVAL

T • 06 65 24 66 44
M • thomas.gibert@hotmail.fr

**Légumes,
pain, porc,
produits laitiers
et bière**



Légumes de saison, produits laitiers de chèvre et de vache, pain au levain cuit au feu de bois, bière artisanale, viande de porc en caissette et en bœufs.

Vente



À la ferme : mardi-vendredi
à partir de 17h30 avec bar
associatif.



Aux AMAP : locaux de l'agglo
et Campus à cultiver de la fac
de lettres - Limoges



Magasins : Saveurs fermières,
La Petite Ferme et biocoop l'Aubre



Marché : Marceau à Limoges
- samedi

Ferme de la Pagenie

Antoine DUPLOUY

 La Pagenie
87310 GORRE

T • 05 87 41 66 31
M • fermedelapagenie@yahoo.fr
W • fermedelapagenie.wordpress.com

Produits laitiers



*Fromages de chèvre au lait
cru (lactiques, tommes,
clakos), nombreux
affinages, yaourts.*

Vente



À la ferme : mercredi, ven-
dredi et samedi 17h-19h



Aux AMAP : ASAP le Chat
noir // Alice&Alex // Amicale
des Parachutistes Belges




Marché : Panazol -
dimanche matin



Haute-Vienne

Ferme potagère de Vaudet

Julien ROUJOLLE

 21 Vaudet
87230 LES CARS

T • 06 10 46 79 37
M • fermedevaudet@orange.fr

Légumes



*Légumes diversifiés
de saison.*

Vente



Paniers : Aix sur Vienne // Nexon // Rilhac Lastours // Les Cars // Flavignac




Magasins spécialisés : Au brin de campagne à Couzeix // V'là Aut'Chose à Nexon // Manger Bio Restauration



GAEC de la Baudrouze

Gaspard et Samuel HEDDE

 22 Baudrouze
87290 RANCON

T • 06 41 66 28 06
M • gaspardhedde@yahoo.fr
W • fermedebaudrouze.fr

**Pain, farine,
légumes secs et
légumes**



*Pain, farine, pommes de terre,
haricots secs, lentilles.*

Vente



À la ferme sur commande



Marché : Bellac - samedi matin



Magasin spécialisé : Saveurs fermières - Limoges

GAEC Champs libres

 23 Trasrieux
87460 ST JULIEN LE PETIT

T • 05 55 69 22 99



**Légumes,
conserves et
viande bovine**



Productions de légumes de saison, de semences potagères pour Germinance et Kokopelli, conserves de légumes, viande de boeuf et veau en caissette sur commande.

Vente



À la ferme : vendredi 11h-13h et 14h30-17h



Marché : Eymoutiers - samedi matin



Paniers ou commande

GAEC Le chant de la terre

Elsa PÉNICAUD et Christophe DOIDY

 24 2 Bourdelas
87130 ST MÉARD

T • 06 74 21 35 14
M • elsapenicaud@orange.fr

Pain



*Tourtes semi-complètes ou complètes
de 1kg et de 500g. Pains spéciaux :
noix, figues, pavot, figues et noix.
Brioches.*

Vente



Au fournil : jeudi - à partir de 19h et vendredi 11h-12h



Marché : Chamberet - dimanche matin

Haute-Vienne

Amanda et Brendan GIBBONS

25 14 Roussine
87360 LUSSAC LES ÉGLISES

T • 05 55 60 75 21
M • amanda_gibbons@orange.fr

Légumes



*Légumes diversifiés
de saison.*

Vente



AMAP / Panier

Les jardins de Clément

Clément PLET

26 70 allée des Hérons - lieu dit Thias
87170 ISLE

T • 06 33 37 59 96
M • contact@les-jardins-de-clement.com
W • les-jardins-de-clement.com

Légumes



*Mesclun, jeunes pousses
de graines germées et
jeunes racines.*

Vente



Marché : Isle - samedi matin



Professionnels



Magasins spécialisés : biocoop
l'Aubre / Rayons verts

Les jardins de Cocagne

27 13 allée de Coyol
87270 COUZEIX

T • 05 55 39 25 68
M • jardins.cocagne@orange.fr
W • cocagne.en.limousin.googlepages.com

Légumes



*Association d'utilité sociale.
Livraisons hebdomadaires de
paniers de légumes, via un
abonnement, sur plusieurs points
de dépôt (Limoges et alentours).*

Vente



Panier : livraisons mercredi
et jeudi



Les jardins des Mondoux

Gitta WULF

28 Les Mondoux
87150 CHAMPAGNAC LA RIVIÈRE

T • 06 52 21 78 01
M • gitta.wulf@yahoo.com
W • lesmondoux.fr

Fruits, jus de
fruits, plantes
aromatiques et
plants



*Spécialiste de plants potagers, légumes
perpétuels et aromatiques. Verger de
pommiers plein vent avec des variétés
anciennes goûteuses.*

Vente



À la ferme : samedi 10h-12h



Marchés : Piégut - mercredi
// Châlus - vendredi

Haute-Vienne

Jacques LAMAUD

29 6 rue du Grand Colombier
87590 ST JUST LE MARTEL

T • 09 62 13 50 35 / 06 40 54 30 82
M • jacques.lamaud@wanadoo.fr

Fruits et
jus de fruits



Pommes de variétés anciennes, jus
de pommes pasteurisé, châtaignes
et kiwis.

Vente



À la ferme sur rendez-vous

La maison des poules

30 lieu dit Pressac
87500 COUSSAC-BONNEVAL

T • 06 31 33 88 77
M • contact@maisondespoules.com

Oeufs



Vente



À la ferme sur rendez-vous



Magasin spécialisé

L'or des simples

Laurent PASTEUR - LPCI

31 15 La Courcelle
87290 RANCON

T • 06 19 94 74 34
M • laurent@pasteur.net

Plantes aromatiques,
fruits, fleurs, sirops,
confitures et miel



Culture et/ou cueillette de plantes médicinales et de
fruits oubliés. Fleurs comestibles. Séchage, distillation,
confitures, sirops, miel.

En + : Jardin botanique de plantes médicinales, visite en
libre accès. Accueil pédagogique. Hébergement à la ferme.

Vente



À la ferme : tous les jours sur
rendez-vous.



Chloé PELLERIN

32 La Bussière Montbrun
87230 DOURNAZAC

T • 09 83 09 14 14
M • mielleriedandelion@gmail.com
W • miellerie-dandelion.com



Miel



Petite ferme apicole, au coeur du Parc
Naturel Régional Périgord-Limousin. Miel
toutes fleurs d'été, châtaignier, sarrasin,
pollen, propolis et cire d'abeille.

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Magasin spécialisé :
biocoop l'Aubre

Haute-Vienne

Les perles de Montintin

33 La Chapelle
87380 CHÂTEAU-CHERVIX

T • 06 59 38 90 70
M • celine@perles-montintin.com
W • perles-montintin.com

Fruits, confitures et nectars



Confitures et nectars haut de gamme
pour vous régaler (mûres, framboises,
cassis, groseilles, fraises).
Selon les méthodes biodynamistes
(sans certification).

Vente



À la ferme sur rendez-vous



À l'AMAP : Panier de
Germaine à Magnac-Bourg



Magasins spécialisés : Planète nature // Biocoop Feytiat, Limoges et
Brive // Brin de campagne // La locale épicerie // Vival Château-Chervix



Professionnels

Rouges Safran EARL

Marie-Hélène DENIS

34 48 route de la Merlie
87430 VERNEUIL-SUR-VIENNE

T • 06 88 23 31 61
M • contact@rouges-safran.fr
W • rouges-safran.fr

Safran



Production de safran en filaments et
produits dérivés : confitures, coulis,
sirop, meringues, pâtes de fruits...

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Marchés évenementiels



Les sabots de laine

Cécile MAISONNIER

35 Pouyol
87260 ST HILAIRE BONNEVAL

T • 06 83 07 79 66
M • maisonnier.cecile@orange.fr
W • lessabotsdelaine.fr

Viande ovine



Agneau en caissette. Vente par 1/2
ou agneau entier découpé.

En + : ferme pédagogique et séjours
de vacances pour enfants.

Vente



À l'AMAP : Clayette des Champs de St Genest sur Roselle.
Points de regroupement sur Limoges.

SARL Babaudou

Pascal BABAUDOU

36 Verger de Taubrégeas
87400 LA GENEYTOUSE

T • 06 07 76 91 77
M • pascal.babaudou87@orange.fr

Fruits et jus de fruits



Pommes de différentes variétés
et jus de pommes.

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Magasin spécialisé : Saveurs
Fermières - Limoges



Haute-Vienne

EARL La ferme nature Sève de Bouleau du Limousin

Patricia MINGAUTAUD et Gérard DEGOT

37 Fardissou
87260 ST GENEST SUR ROSELLE



T • 06 74 76 07 96
M • contact@seve-bouleau-limousin.com
W • seve-bouleau-limousin.com

**Cosmétiques
et huiles**



Sève de bouleau fraîche et pasteurisée, huile de tournesol, savons à la sève de bouleau, création de cosmétiques à la sève de bouleau.

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Marchés évenementiels
tout au long de l'année



Terre ferme

38 L'Augerie
87500 COUSSAC BONNEVAL

M • terreferme@laposte.net
W • terreferme.org

Légumes



Ferme en maraîchage diversifié et grandes cultures (céréales, chanvre). Nous cultivons une large gamme de légumes de saison sous serres et en plein champ, toute l'année.

Vente



Marchés : St Yrieix la Perche
- 2^e et 4^e vendredi et 1^{er} et 3^e samedi



Aux AMAP : Le gang des lapinoux - Limoges // La clayette des champs - St Genest sur Roselle



Magasins spécialisés : La petite ferme

Guy TOUZET

39 Lajaumont
87130 LINARDS

T • 09 62 05 27 07 / 06 83 23 63 50
M • guy.touzet@wanadoo.fr

Fruits



Pommes à cidre, pommes de table de diverses variétés.

Vente



À la ferme sur commande uniquement, livraisons localement

Le verger bio de Quinsac

Murielle et Hervé FERAND

40 Quinsac
87500 ST YRIEIX LA PERCHE

T • 06 86 27 06 58
M • levergerbiodequinsac@gmail.com
W • levergerbiodequinsac.com

**Fruits,
confitures et
jus de fruits**



Diverses variétés de pommes, poires et châtaignes. Jus de fruits, confitures, vinaigres et crème de marron.

Vente



À la ferme : lundi 14h-18h et samedi 15h-19h (Août à Mars)



Foires bio : Brive (septembre) // Veyrac (octobre)




Magasins spécialisés : Saveur fermière - Limoges // Biocoop (3) - Limoges // Brin de campagne - Couzeix.

Haute-Vienne

Le verger de la Lune

Pierre SCHOUWEY

 41 Les Fontanilles
87120 EYMOUTIERS

T • 07 86 38 85 22
M • levergerdelalune@gmail.com
W • unpetitboutdenature.com

Fruits et
glaces



*Production et transformation de
petits fruits et plantes aromatiques
et médicinales en sorbets. Cueillette
de myrtilles à la ferme.*

Vente



À la ferme sur rendez-vous et
cueillette de myrtilles en été



Marchés : Eymoutiers -
samedi matin en juillet
et août // marchés de
producteurs, festivals...



Magasins spécialisés : biocoop
d'Uzurat et biocoop l'Aubre

Le jardin de Pagnac

 42 2 route de Pagnac
87430 VERNEUIL SUR VIENNE

T • 06 65 29 64 67
M • lejardindepagnac@gmail.com

Légumes et
fruits



*Fruits et légumes de
saison diversifiés.*

Vente



À la ferme : paniers sur
commande - mardi 16h30



Marché : Marceau à Limoges
- samedi matin



Boulangerie DESEM

5 place Wilson
87000 LIMOGES

T • 09 83 66 41 24
M • contact@desem.fr

Horaires :

Lundi au vendredi
6h45-13h45 et 15h30-
19h30

Samedi 6h45-12h45
et 15h-19h
Dimanche
6h45-12h45

*Le fournil créé en 2013 est situé au centre de Limoges. Tous les
produits (baguettes de tradition nature ou aux graines, tourte de
meule, pain complet, seigle, grand épeautre, méteil, campagne,
petit épeautre...) sont fabriqués artisanalement uniquement à
partir de farines issues de l'agriculture biologique. Pains de fa-
rines sans gluten les lundis après-midi.*



Biocoop l'Aubre

337 rue François Perrin
87000 LIMOGES

M • biocoop.laubre@lilo.org

Horaires :

Lundi 14h30-19h30
Mardi au vendredi
9h30-12h30 et
14h30-19h30

Samedi
9h30-19h30

*Biocoop l'Aubre vous propose une gamme complète de produits
bio : boucherie traditionnelle, vente en vrac et production locale.
Soyez bio consomm'acteurs ! Venez-nous retrouver dans un
bâtiment respectueux de l'environnement et faisant la part belle
aux matériaux naturels.*



magasin

Horaires :
Lundi au vendredi
9h30-13h et
14h30-19h
Samedi
9h30-19h

Biocoop Feytiat 45

2 avenue Martial Valin
87220 FEYTIAT

T • 05 55 08 43 78
M • biocoop87@gmail.com
W • feytiat.biocoop.net

Magasin bio historique en Limousin, et il a pour vocation de développer une agriculture bio exigeante et équitable, et de devenir une référence dans la distribution de produits bio avec ses rayons de fruits et légumes de saison, de produits en vrac, de produits cosmétiques...et son nouveau rayon de fraîche-découpe.



magasin

Horaires :
Lundi
14h30-19h
Mardi au vendredi
9h30-13h et
14h30-19h
Samedi
9h30-19h

Biocoop St Junien 46

Julien SEDON
La croix blanche
87200 ST JUNIEN

T • 05 55 01 35 09
M • biocoop.saintjunien@orange.fr
W • saintjunien.biocoop.net

Magasin spécialisé en alimentation biologique et écoproduits. Rayon vrac, fruits et légumes, fromage, hygiène et cosmétique...



magasin

Horaires :
Lundi
14h30-19h
Mardi au vendredi
9h30-13h et
14h30-19h
Samedi
9h30-19h

Biocoop Uzurat 47

Céline GRANET
ZI Nord - rue Pierre Michaux
87280 LIMOGES

T • 05 44 22 94 90
M • biocoop.uzurat@gmail.com
W • biocoop-uzurat.com

Magasin spécialisé en alimentation biologique et écoproduits. Rayon vrac, fruits et légumes, fromage, hygiène et cosmétique.



Brasserie

Brasserie Plormel 48

Mathieu PLOMEL
33 rue de la gare
87510 NIEUL

T • 06 46 73 68 08
M • labarbotine@brasserieplormel.com
W • brasserieplormel.com

Bières artisanales La Barbotine de haute fermentation, non filtrées et non pasteurisée. Blanche, Blonde et Ambrée.

Vente



À la brasserie sur rendez-vous





vinaigres et condiments

Delouis fils SA 49

Gaël BRABANT

Le Petit Clos
87230 CHAMPSAC

T • 05 55 77 41 88
W • delouis.com

Depuis 1885, la maison Delouis fabrique des vinaigres, moutardes, vinaigrettes, mayonnaises et sauces.



restaurant

Fleurs des thés 50

Diane OLIVRIN

12 rue des filles Notre Dame
87000 LIMOGES

T • 05 55 33 48 06
M • salondethe@fleursdesthes.fr

Horaires :

Mardi-jeudi 12h-18h

Mercredi, vendredi et
samedi 14h-18h

Thés, cafés, tisanes à la vente au poids. Dégustation, pâtisseries maison avec ou sans gluten, gâteaux vegan. Assiette complète végétarienne.



boulangier

Fournil du petit gueulard 51

Le bourg
87380 CHATEAU CHERVIX

T • 06 67 10 62 59
M • fournillbio87@orange.fr
W • fournillbio87.fr

Farines de production française semi-complètes écrasées à la meule de pierre ainsi que des variétés locales de blés anciens. Pain de fermentation lente et acidifiante pour des bienfaits nutritionnels, une meilleure digestibilité, un index glycémique bas, une bonne conservation et un vrai goût de pain !

Vente



Au fournil : mardi, jeudi et vendredi 16h30-19h30



Marché et foire : St Yrieix la Perche // Carmes - Limoges



À l'AMAP de Feytiat : mardi soir



Magasin spécialisé



huiles

Huilerie artisanal de In-Fine 52

Pierre Louis LACORE

Le petit Touquet
87800 LA ROCHE L'ABEILLE

T • 06 50 55 76 63
W • huilerie.in.fine@orange.fr

Huiles vierges bio 1^{ère} pression à froid issues de graines oléagineuses et de fruits à coque, farines de tourteau bio des purées de fruits à coque Bio et une gamme de fruits à coque Bio finement torréfiés. Le tourteau bio des graines oléagineuses peuvent également être destiné pour un complément alimentaire du bétail ou servir en engrais.



litterie

Laine et compagnie 53

Sarah et Jean-Philippe ROUANNE

La Chapelle
87380 CHÂTEAU CHERVIX

T • 05 55 08 25 68
M • contact@laine-et-compagnie.fr
W • laine-et-compagnie.fr

Engagés depuis plus de 15 ans dans la valorisation des laines de plein air du Limousin, nous fabriquons artisanalement une gamme complète d'articles de literie entièrement garnis en laine de mouton ainsi que des éléments de confort pour la maison.

Vente



À l'atelier sur rendez-vous



Foires et salon bio



Boutique en ligne



distributeur

Manger Bio Restauration 54

12 rue Frédéric Mistral
87100 LIMOGES

T • 05 55 31 86 88
M • contact@mangerbiorestauration.fr
W • mangerbiorestauration.fr

Plateforme d'approvisionnement de produits biologiques locaux pour la restauration collective régionale : fruits, légumes, farines, céréales, légumes secs, huiles, pain, viande, volailles, œufs, produits laitiers, boissons, miel, confitures, conserves...

Horaires :
Lundi au vendredi
8h30-12h30 et
14h-17h30



boulangier

Minoterie-boulangerie Frans 55

20 rue Pierre-Auguste Merle
Z.A. de la Vergne
87200 SAINT-JUNIEN

T • 05 55 02 86 16
M • paindefrans@orange.fr
W • paindefrans.com

La boulangerie Frans propose depuis 1986 des farines, pains et viennoiseries exclusivement bio. Pains semi-complets à intégraux, levés au levain naturel. Mouture tous les jours sur meules de pierre Astrie des céréales d'origine locale.

Vente



Marchés : St Junien - samedi // Limoges Marceau - samedi // Panazol - dimanche // Isle - mercredi



Magasins spécialisés : Limoges (87) // Saint Junien (87) // Bellac (87) // Brive (19) // Tulle (19) // Aubusson (23) // Guéret (23)





distributeur

Ma récolte bio 56

Julien BERTRAND

10 rue de Grateloube
87590 SAINT JUST LE MARTEL

T • 05 55 31 11 62 / 06 85 39 87 42

M • j.bertrand@marecoltebio.fr

W • marecoltebio.fr

Vente de fruits et légumes bio en panier sans engagement, livraison en point relais sur Limoges et Brive.

Vente



Marchés : Panazol - dimanche // Brive - jeudi et samedi



Par correspondance



magasin

Horaires :
Vendredi
15h30-19h30

Le relais fermier 57

Christophe BOUZONIE, Aude de ROFFIGNAC, Armel ROMMELUERE et Olivier BREUIL

15 avenue de la libération
87570 RILHAC RANCON

T • 05 47 20 24 63

M • relaisfermier@gmail.com

W • le-relais-fermier.jimdo.com

Magasin de producteurs 100% bio avec légumes, viande de porc, agneau, bœuf et volaille. Viande en caissette ou au détail. Épicerie bio.



magasin

Horaires :
Lundi 14h-18h
Mardi, vendredi et samedi 9h-19h
Mercredi et jeudi 9h-12h30 et 14h-19h

La vie claire 58

1 place du poids public
87000 LIMOGES

T • 05 55 34 64 45

M • lavieclaireo626@orange.fr

Le comptoir paysan

Laurent TEYSSENDIER

 59 La croix du Pouget
19160 PALISSE

T • 06 81 25 63 97
M • teyssendier@wanadoo.fr

**Viande bovine,
fruits et
jus de fruits**



Viande bovine Limousine sur réservation. Jus de pomme. Occasionnellement : fruits frais (myrtille arbustive et autres petits fruits, pomme à couteau), confitures.

Vente



À la ferme sur rendez-vous et livraison à domicile

Domaine de la Gardelle

Jean MOULÈNE

 60 La Gardelle
19500 ST JULIEN MAUMONT

T • 05 55 25 61 68 / 06 45 16 76 82
M • jm1904@hotmail.fr

Vins



Vin de Corrèze, rouge, rosé et blanc, vins paillés.

Vente



À la ferme : tous les après-midi
ou sur rendez-vous



Foires bio de la région

EARL du Pré Laumond

Delphine DE CADOLLE

 61 Villemaux
19230 BEYSSÉNAC

T • 06 84 78 65 53
M • delphine.decadolle@gmail.com
W • equae.fr

cosmétique



Lait de jument (congelé pour la consommation), savons au lait de jument (savons artisanaux par saponification à froid), élevage de poneys Haflinger et connemara pour le sport et les loisirs.

Vente



Par correspondance

Ferme des bois de Merle

Isabelle BERNAY-SIMPSON et Gavin SIMPSON

 62 Vaur Lacoste Bas
19220 ST GENIEZ Ô MERLE

T • 05 55 28 18 75 / 06 41 24 66 44
W • fermedesboisdemerle.fr

**Légumes,
sirops
et confitures**



Légumes de saison, fruits rouges, confitures, sirops, jeunes plants, plantes médicinales.

En + : face au site des tours de Merle ; table d'hôte, visite des jardins-terrace, land art, balades contées sur réservation, banquet médiéval les mercredis pendant l'été.

Vente



Marchés : St Privat - vendredi // Argentat - jeudi // Pleaux - 13 et 27 du mois // Foires bio de Corrèze et Cantal

La ferme des 2 yourtes

Jessy et Lili PIERRE

 63 La Peyrfaide
19160 LAMAZIÈRE BASSE



T • 06 41 30 52 60 / 07 86 06 23 73
M • lafermedes2yourtes.lilietjessy@gmail.com
F • lafermedelilietjessy19
F • LiliPIERRE

Produits laitiers, confitures



Fromages de chèvre et vache au lait cru. Confitures de lait, de pousses de Douglas, ortie, fleurs de pissenlit, sureau... Laine de lapins angora et chèvres cachemire.

En + : Visite de la ferme sur rendez-vous. Ateliers « laine » en juillet et août.

Vente



À la ferme (fermé le dimanche)



Marchés : Egletons - dimanche // Lamaziere Basse (été) - jeudi soir // Foire bio de Meyssac et de Beaulieu sur Dordogne...

La ferme de Laborie

Nicole et Patrice CLARISSOU

 64 Laborie
19550 LAPLEAU

T • 06 71 55 48 03
M • contact@ferme-de-laborie.fr
W • ferme-de-laborie.fr

Viande bovine



Caissette de viande de veau et vache.

Vente



À la ferme sur réservation en ligne ou par téléphone

Ferme du Montcalin

 65 Eybret
19220 RILHAC XAINTRIE

T • 06 62 42 15 50
M • contact@montcalin.fr
W • montcalin.fr

Produits laitiers



Yaourterie (fermes, façon grecque, à boire...) aux extraits naturels ou huiles essentielles. Crèmerie (beurre, crème). Douceurs laitières et pâtisseries (crèmes aux œufs, riz au lait, cheese cake, flan, cannelés...), fromages affinés et frais.

Vente



À la ferme (été) : dimanche 10h-12h



Aux AMAP : Biorillac // AMAP'iens au Pays de Brive // Locaux'motiv



Marchés : Tulle (cathédrale) // Mauriac - samedi



Magasin spécialisé : Biocoop

GAEC La clé des champs

66 Triviaux
19260 VEIX

T • 09 55 98 11 15 / 06 74 04 99 47
M • gaeclacledeschamps@yahoo.fr



Miels, nougats, confit de noisette, pain d'épices.

Vente



À la ferme : tous les jours 10h-12h et 14h-18h



Magasins spécialisés : Pensées Bio // Planète nature Tulle // Biocoop Malmort et St Junien



Marchés : Treignac // Eymoutiers // Chamberet // Foires bio et foire aux miels

GAEC La ferme de Blandine

67 Blandine
19380 ST BONNET-ELVERT

T • 06 87 67 37 26
M • lafermedeblandine@gmail.com
W • lafermedeblandine.fr

Légumes, viandes et produits laitiers



Légumes de saison, viande de veau de lait, vache, chevreau, lapin, fromages de chèvre.

Vente



À la ferme lundi, mercredi, vendredi et samedi après 18h



Marchés : Marcillac la Croisille // Argentat // Tulle // Brive



Aux AMAP : Panier Paysan // Fermes du Doustre



Magasin spécialisé : Biocoop de Malemort

GAEC La grange des Délices

Brigitte et Dominique CLARTÉ

68 Virolle
19450 CHAMBOULIVE

T • 05 55 20 48 80
M • lagrangedesdelices@alsatis.net



Gelée royale, miel de fleurs (châtaignier, bourdaine, callune, tilleul, acacia, pissenlit), propolis, pollens et cire.

En + : label gelée royale français.

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Foires et salons bio



GAEC Jappeloup

Annick PIAU

69 La Curade
19250 DAVIGNAC

T • 06 08 13 50 47
M • fermedelacurade@aliceadsl.fr
W • fermedelacurade.fr

Viandes, oeufs et conserves



Colis de veaux de lait sous la mère et viande au détail sur le marché. Poulets de chair : prêts à cuire, découpe et conserves. Oeufs extra frais. Bientôt plats cuisinés de veaux et colis de viande de vache.

Le + : hébergement à la ferme (Gîte paysan).

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Marché : Egletons - dimanche matin



Magasin spécialisé

GAEC Mompechin

Thierry MOMPECHIN

70 La Bitarelle
19430 CAMPS ST MATHURIN

T • 07 86 60 17 75
M • thierry.monpechin@wanadoo.fr
W • ferme-bitarelle.fr

Viande bovine



*Viande bovine limousine Angus,
fraîche ou transformée.*

En + : hébergement à la ferme.

Vente



À la ferme sur réservation



Magasin spécialisé

GAEC de St Dulcet

Sibylle et Stephen DE PEYRELONGUE

71 Tralourieux
19370 CHAMBERET



T • 05 55 98 24 80
M • tralourieux@yahoo.fr
W • ferrestdulcet.jimdo.com

Viande bovine et ovine



*Nous proposons de la viande de boeuf,
veau (race Limousine et Aubrac) et
mouton, ainsi que de la laine, des tricots,
des chaussettes et des peaux d'agneaux.*

En + : hébergement à la ferme (gîte).

Vente



À la ferme : 2^{ème} samedi du
mois 10h-12h



Magasin spécialisé : Récoltes
locales - Naves



Aux AMAP : Brive // Madranges
// Uzerche



Marché : Chamberet - 2^{ème}
dimanche du mois 9h-12h



GAEC les vergers bio de Vertougit

Fabien et Denis GENIER

72 43 Vertougit
19130 VOUTEZAC

T • 05 55 25 09 57 / 06 30 40 88 95
M • lesvergersbiodevertougit@gmail.com
W • lesvergersbiodevertougit.com

Fruits



*Fruits : kiwi, pomme, kiwaï,
myrtille, cassis, noix, marron,
baies de goji et abricot. Jus de
fruits du verger, vinaigre (kiwis,
pommes, pommes-cassis...).*

Vente



À la ferme sur rendez-vous et
les après-midi en juillet/août



Marchés : Brive // Producteurs
de pays à Paris en novembre



Magasins spécialisés : La petite ferme // Au brin de campagne

Le jardin du Passadou

73 El Passadou
19190 AUBAZINE

T • 06 81 38 77 41
M • lejardindupassadou@orange.fr

Légumes et fruits



*Grande variété de légumes et
quelques petits fruits. Production
basée sur la permaculture.*

Vente



À la ferme en cueillette de mai à septembre ou paniers de légumes
toute l'année - mercredi 9h30-16h30 et vendredis 9h30-12h

Les jardins de Murat

Exploitation du lycée agricole de Voutezac

74 23 Murat
19130 VOUTEZAC

T • 05 55 25 82 31 / 06 33 43 46 92
M • sebastien.queraud@educagri.fr
W • legta-brivevoutezac.fr

Fruits, légumes
et plants



Vente



À la jardinerie : mardi au
samedi 9h-12h et 14h 19h



Melilotus

Audrey BÉNAVENT et Julien BARATAUD

75 Le bourg
19330 CHANTEIX

T • 06 73 32 46 78
M • contact@melilotus.org
W • melilotus.org

Plantes aromatiques



Gemmothérapie, alcoolatures,
hydrolats et eaux florales, tisanes,
tartinades, aromates, cosmétiques.

En + : visites, portes-ouvertes et
formations.

Vente



À la ferme : mardi 17h30-
19h30 et sur rendez-vous



Par correspondance
(boutique en ligne)



Marchés : Foire bio limousines
et fêtes des plantes



Magasin spécialisé

Aux prés de Clarisse

Clarisse CONSTANT

76 Chantecor
19350 JUILLAC

T • 06 72 92 54 75
M • auxpresdeclarisse@gmail.com
W • aux-pres-de-clarisse.e-monsite.com

Légumes



Légumes diversifiés
de saison.

Vente



À la ferme : samedi - fin de
matinée et sur commande



En panier : vendredi de juin à février - Juillac, Pompadour et Objat



Marché : Objat - dimanche
matin

La ruche à six pattes

Nicolas SOUBRANE

77 5, le bourg
19160 LATRONCHE

T • 05 55 27 83 89
M • n.soubrane@orange.fr

Miel



Miels d'acacia, bourdaine,
tilleul et fleurs de
montagne...

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Magasins spécialisés : BioShop Ussel // Biocoop Aurillac et Brive //
Grand Panier Bio Limoges et Clermont-Ferrand // Bio Vital Tulle et
Brive // Grain de sel



Professionnels

Le rucher sauvage

Bernard LAURENT

78 Nespoux
19170 LESTARDS

T • 05 55 94 01 83
M • leruchersauvage@wanadoo.fr



Miels de montagne, acacia, bourdaine, bruyère, châtaignier et en rayons. Pollen de fleurs. Confits de fruits secs au miel.

Vente



À la ferme tous les jours



Par correspondance



Marchés : Treignac, Bugeat, Lonzac, Uzerche, Meymac, La Croisille et Eymoutiers // Marchés de producteurs de pays de Treignac et de Meymac // Foires bio de Limoges, Beaulieu/Dordogne, Aurillac, Meyssac, Brive et Villeneuve/Lot



À l'AMAP : Panier de Germaine



Magasin spécialisé

Les simples de Sophie

Sophie et Jean-Loup CREPIN-LEBLOND

79 La Queyrille
19120 QUEYSSAC LES VIGNES

T • 06 75 03 45 34
M • sophie@les-simples-de-sophie.com
W • les-simples-de-sophie.com



Fruits, confitures, plantes aromatiques, pâtes et oeufs

Plantes aromatiques et médicinales, sorbets de fruits (fraise, rhubarbe, groseille, cassis, pomme...), confitures, crème de marron, chutney, ketchup, coulis de tomates, tartinables... Pâtes de blé et de grand épeautre.

Vente



Marchés : Bretenoux - samedi // Vayrac - samedi



Panier : La Locaux Motiv



Magasin spécialisé : Aux près de chez nous - St Céré

Au verger de Beyssac

Olivier VEDRENNE

80 La Bernardie
19390 ST AUGUSTIN

T • 06 85 29 57 59
M • vedrenne.olivier@wanadoo.fr

Fruits (en conversion)



Myrtille cultivée.

Vente



À la ferme : lundi-mardi-mercredi 10-12h (été)



Marchés : Ste Féréole - jeudi // Uzerche - vendredi

Le verger du pré de Sagne

81 Pradel
19240 ALLASSAC



T • 06 98 72 20 35 / 06 52 85 76 50
M • contact@predesagne.com
W • predesagne.com

**Fruits, plants,
viande ovine,
boissons, et
oeufs**



*Jus de pommes, cidre, vinaigre de cidre,
pommes, agneaux et reproducteurs
Shropshire, oeufs, arbres fruitiers.*

Vente



À la ferme : lundi à samedi
sur rendez-vous



Magasins spécialisés : Biocoop
Brive, Malemort, Feytiat // La
vie claire Malemort, Terrasson



À l'AMAP : Amapiens du
pays de Brive



Les vergers de Bourreges

Gilles BONNEVAL

82 Boureges
19500 MEYSSAC

T • 06 30 55 83 79
M • gilles.bonneval@orange.fr
W • lesvergersdeboureges.com

Huiles



*Huile de noix, huile de tournesol. Cerneaux
de noix, noix en coques, cerneaux de noix
enrobés au chocolat, confiture de noix...*

En + : Hébergement à la ferme (gîtes)

Vente



Marchés : Meyssac - mardi et
vendredi // Tulle - samedi



Magasin spécialisé : Les vergers
de bourreges (Meyssac)

Les vergers de Raulhac

Gabrielle STRUMPLER

83 Raulhac
19160 NEUVIC

T • 06 86 94 76 48
M • gabrielle@strumpler.fr
W • raulhac.org

**Fruits et
confitures**



*Petits fruits rouges : myrtilles, cassis,
groseilles, fraises, framboises, mûres, aronia,
groseilles à maquereaux, gojis, baies de mai,
cynorhodon, etc. Confitures, sirops, coulis,
fruits séchées et tisanes.*

En + : Visite de groupe sur rendez-vous

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Par correspondance



Magasins spécialisés : Drive
fermier // La ruche qui dit oui
// Bioshop // Graine de Sel //
PÊMÊL // Produits du terroir

Les vergers de Veix

84 Chez Juillac
19260 VEIX

T • 06 26 34 11 78
M • lesvergersdeveix@wanadoo.fr

**Fruits,
confitures et
viande bovine**



*Petits fruits, confitures, coulis, sirops,
sorbets,... produits transformés à base de
fruits. Viande de boeuf galloway*

Vente



À la ferme : tous les jours
(été) ou sur rendez-vous



Marchés (été) : Treignac
- vendredi // Meynac -
mercredi // Foires bio



magasin

Horaires :

Lundi 15h-19h

Mardi au jeudi
9h30-12h30 et
15h-19h

Vendredi et
samedi
9h30-19h

Biocoop BRIVE

85

ZAC du Mazaud
Rue Robert Margerit
19100 BRIVE

T • 05 55 92 58 17

M • biocoopmalemort.contact@gmail.com

W • biocoop-brive-laroche.fr

Magasin Bio du réseau Biocoop, travaillant avec plus de 70 producteurs locaux. Vous y trouverez : - une boucherie artisanale - du fromage et de la charcuterie à la coupe - de l'épicerie - des cosmétiques et des éco-produits - plus de 200 références de VRAC - du pain frais de nos boulangers locaux.



magasin

Horaires :

Lundi 15h-19h

Mardi au vendredi
9h30-12h30 et
14h30-19h

Samedi
9h30-19h

Biocoop MALEMORT

86

Emmanuel ROCHE

57 avenue de la Libération
19360 MALEMORT SUR CORRÈZE

T • 05 55 87 42 11

M • bio.gaillarde@gmail.com

C'est avec plaisir que nous vous proposons des produits bio sélectionnés avec soin selon l'éthique adoptée par le réseau Biocoop. Notre objectif est le développement de l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération. Nous travaillons avec plus de 60 producteurs locaux.



magasin

Horaires :

Lundi au samedi
9h-19h
sans interruption

Bioshop

87

Bruno BARRIER

7 boulevard de la Prade
19200 USSEL

T • 05 55 94 13 22 / 06 86 82 70 04

M • bioshop19@orange.fr

Magasin d'alimentation biologique (9 000 références), restaurant bio 7j/7 midi et soir, institut de beauté bio, naturopathe et centre de bien être capillaire (coloration végétale).



PPAM

Le comptoir d'Herboristerie SAS

88

Jean MAISON

Lieu dit Beyssac
19390 ST AUGUSTIN

T • 05 55 21 26 07

M • contact@comptoirdherboristerie.com

W • comptoirdherboristerie.com

Implantée au cœur du Massif des Monédières sur un terroir préservé, Le COMPTOIR D'HERBORISTERIE est une entreprise artisanale spécialisée dans la production, la transformation et le commerce de plantes aromatiques et médicinales biologiques.



Moulin Beynel ⁸⁹

Bariel
19270 SADROC

T • 05 55 21 26 47
M • contact@moulin-beynel.fr
W • moulin-beynel.fr

Moulin Beyrel est une unité de fabrication d'aliments bio pour vos animaux. Aliments complets et complémentaires pour ruminants, porcins, volailles, lapins et chevaux de loisirs.

Vente



Professionnels (contact 8h30-17h)



UNION BIO, union des coopératives CCBE, CELMAR, GLBV, SICAGIEB, FEDER, ECOOVI et OBL

La garantie d'une valorisation 100% bio de vos animaux bio :

- Bovins allaitants et laitiers
- Veaux
- Ovins

en filière d'éleveurs organisée et solidaire depuis 2004 !

Contact : 04 70 29 16 06 ; www.unebio.fr

La belle fille

Nicolas POUDRET

90 Aigueperse
23300 NOTH

T • 06 26 49 23 88
M • poudretni@yahoo.fr
W • labellefille.fr

Fruits, légumes
et jus de fruits



Pommes, jus, purées de pommes, légumes
de plein champ (pomme de terres, courges).

Vente



À la ferme sur rendez-vous,
cueillette au verger en saison



Marché : La Souterraine -
samedi matin



Magasins spécialisés : La coop
des champs - Guéret // Le
panier du coin - La Souterraine



Restauration collective

Le rucher creusois

91 Le Theil
23250 ST HILAIRE LE CHÂTEAU

T • 06 42 59 79 70
M • michel.blassel@mieldulimousin.com
W • mieldulimousin.com

Miel



Miels, pain d'épices, nougats,
confiseries et boissons à base
de miel.

En + : hébergement à la ferme
Accueil Paysan

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Foires bio de la région



Magasin spécialisé : Bio-
Creuse - Guéret



Par correspondance

Le verger de Lascoux

Thierry LAMBERT

92 Lascoux
23300 ST AGNANT DE VERSILLAT

T • 06 46 75 62 60
M • levergerdelascoux@gmail.com

Fruits et
confitures



Petits fruits frais: myrtilles et
fraises. Fruits transformés en
jus, sirops, confitures...

Vente



À la ferme : cueillette libre
en saison tous les jours
16h30-19h30 (appeler avant)



Marché : La Souterraine -
samedi matin pendant l'été

fourniture
agricole

AB Développement

Henri GUIMBRETIERE

Rue du Colombier
23150 MAISONNISSES

T • 05 55 81 19 81 / 06 16 93 15 01
M • contact@abdeveloppement.com
W • abdeveloppement.com

Fournitures biologiques pour grandes cultures, tout élevage et
maraîchage.

93



magasin

Horaires :
Lundi à samedi
9h-13h et
14h30-19h

Biocreuse

94

Stéphane LOISON

Avenue de l'Europe
23000 GUÉRET

T • 05 55 52 50 50
M • biocreuse@live.fr
W • biocreuse.fr

*Magasin spécialisé en alimentation biologique et écoproduits. Rayon
vrac, fruits, légumes, fromages, compléments et cosmétique...*



bouanger

Fournil Tortues

95

Stéphanie TESTARD et Jérôme HIBERTY

6, Champagnat
23400 SAINT MOREIL

T • 05 55 64 23 82
M • fournil-tortues@orange.fr

*Gamme variée de pains biologiques sur levain naturel (de blé, au
seigle, avec graines, sans sel...), de petit épeautre, sans gluten ou
de mie. Sels de Guérande.*

Vente



Au fournil : vendredi 16h30-21h30



Marchés : Limoges Marceau - samedi // Eymoutiers
place J. Jaurès - samedi



Paniers : sur commande - jeudi



Magasin : SPAR Peyrat le Château - samedi // Biocoop
Feytiat - samedi



extraits de plantes

Laboratoire SONIAM

96

Hervé MOUNAUD

Biopôle de Bressol
23260 FLAYAT

T • 05 55 67 87 77
M • laboratoiresoniam@yahoo.fr
W • soniam.fr

*Extraits (aqueux, huileux...) et actifs (hydratant, éclaircissant,
antioxydant...) biologiques de plantes pour l'industrie cosmétique.*



préparation de fruits

Horaires :
Lundi au jeudi
8h30-12h30 et
13h30-17h
Vendredi
8h30-12h30 et
13h30-16h

SARL Collines

97

Sébastien CHATELAIN

La Jarrigue
23320 ST VAURY

T • 05 55 80 25 84
M • direction@collinesenlimousin.fr
W • collinesenlimousin.fr

« Le goût des fruits » préparations 100% fruits sans sucre ajouté.



Coopérative agricole Le Pré Vert

98

Boulevard des Saveurs - Cré@vallée Nord
24660 COULOUNEIX CHAMIER

T • 05 53 35 88 17

M • sica.le.pre.vert@wanadoo.fr

W • abdeveloppement.com

Crée en 1996, coopérative 100% bio. Ventes viandes bovines, ovines et porcines en boucherie, magasins spécialisées et collectivités. 100% bio.

Technicien élevage : Christophe Seringe Tel: 06 38 21 96 44

Commercial : Pierre Pellan Tel: 06 84 41 36 98

Foire bio

Coccinelles & compagnie

10 Juin
2018

10H - 19H

Tous
ensemble
pour
la BIO

Animations
100 exposants
Buvette/Restauration

Limoges

Bords de Vienne

Vers le skatepark

www.foire-bio-coccinelle-et-cie.org



En 2019, rendez vous le dimanche 9 juin !



BUREAU VERITAS CERTIFICATION

Engagez votre entreprise dans
une démarche de certification
Agriculture Biologique

Contactez-nous :

bio@fr.bureauveritas.com

www.qualite-france.com



**BUREAU
VERITAS**



Découvrir, Ressentir, Partager

LE PARC NATUREL RÉGIONAL PÉRIGORD-LIMOUSIN ?



Qu'es aquò ?

Un territoire à explorer

Des valeurs à partager

Une culture à vivre

Des producteurs à rencontrer

UN PATRIMOINE À DÉGUSTER

ET UN ANNIVERSAIRE À FÊTER !



Venez célébrer les 20 ans du Parc !

Le 15 septembre à Saint Pardoux-la-Rivière à partir de 16h.

Le 23 septembre à Bussière-Galant toute la journée.

Marché de producteurs - animations pour tous.

www.pnr-perigord-limousin.fr

Tél. : 05 53 55 36 00

Rejoignez-nous ! 



Qu'est qu'une AMAP ?

C'est une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Elle a pour objectifs d'offrir :

- des aliments frais, de saison, diversifiés et savoureux (souvent produits en bio),
- une garantie de revenu pour le paysan,
- un prix équitable défini conjointement par le paysan et les consommateurs, fixé en fonction des coûts réels de production et non pas par les cours du marché,
- du lien social, de l'éducation au goût et à l'environnement : le paysan est présent à chaque partage de récolte pour faire découvrir aux consommateurs ses produits et son métier. Des animations sont également organisées sur la ferme.

Comment ça marche ?

Un groupe de consommateurs passe un contrat avec un paysan local. Chaque consommateur achète à l'avance une part de la production. Le paysan s'engage à produire des aliments sains, si possible selon les règles de l'agriculture biologique (sans engrais et produits chimiques de synthèse). Durant la période définie par le contrat, et de manière périodique, les consommateurs se rendent sur le lieu de distribution et composent leur panier avec les produits frais du jour. Un comité de bénévoles aide au bon fonctionnement de l'association : distribution, trésorerie, lien entre les partenaires.

Le contenu du panier

Il varie suivant la ferme et la demande des consommateurs. Le panier peut contenir des légumes, des fruits, des oeufs, de la viande, du fromage... pour 2 à 3 personnes, voire plus. Le prix du panier est fixé conjointement par le paysan et par le groupe de consommateurs. Ainsi, chacun s'y retrouve !

Vous pouvez vous procurer la liste des AMAP et autres groupements d'achats en visitant le site web :

www.reseau-amap.org/amap-limousin.htm



Les foires bio

2^e dimanche de juin

LIMOGES bords de vienne (87)

COCCINELLES ET COMPAGNIE

100 exposants, animations,
repas bio

INFORMATIONS

M • contact@agrobio87.org

T • 07 77 72 01 43

W • foire-bio-coccinelles-et-cie.com

22 juillet 2018

(2019 non défini)

LIGINIAC (19)

FOIRE BIO DE LIGINIAC

Animation : fête du bois
Organisateurs : Agrobio 19 et
comité des fêtes de Ligniac

INFORMATIONS

Margaux COSTE

margaux@agrobio19.com

T • 06 41 34 75 05

Laurent TEYSSENDIER

T • 06 81 25 63 97

W • agrobio19.com

2^e dimanche d'août

BEAULIEU SUR DORDOGNE (19)

FOIRE BIO DE BEAULIEU / DORDOGNE

60 exposants, animations,
repas et buvette bio
Organisateurs : Agrobio 19 et
La compagnie des mésanges

INFORMATIONS

M • foire@agrobio19.com

T • 06 75 03 45 34

2^e dimanche de septembre

MEYSSAC (19)

FOIRE BIO DE MEYSSAC

30 exposants, animations,
repas et buvette bio
Organisateur : Association
local Meyssac Eco-bio

INFORMATIONS

M • meysac.ecobio@gmail.com

06 07 14 01 43

3^e dimanche de septembre

GUÉRET étang de Courtille (23)

FÊTE BIO «COLCHIQUE»

100 exposants, animations,
repas bio

Organisateur : Colchique

INFORMATIONS

M • asso.colchique@gmail.com

T • 05 55 52 21 51

F • Association Colchique

4^e dimanche de septembre

BRIVE (19)

FOIRE BIO ÉCOLOGIQUE DE BRIVE

Organisateur : Association
Les Doryphores

INFORMATIONS

M • leruchersauvage@wanadoo.fr

T • 05 55 94 01 83

P • 06 88 81 41 39

1^{er} dimanche d'octobre

MAS MARTIN (87)

MARCHÉ BIO DE VEYRAC

Organisateur : Aster

INFORMATIONS

M • asterveyrac@gmail.com

T • 05 55 03 50 29

W • asterasso.fr





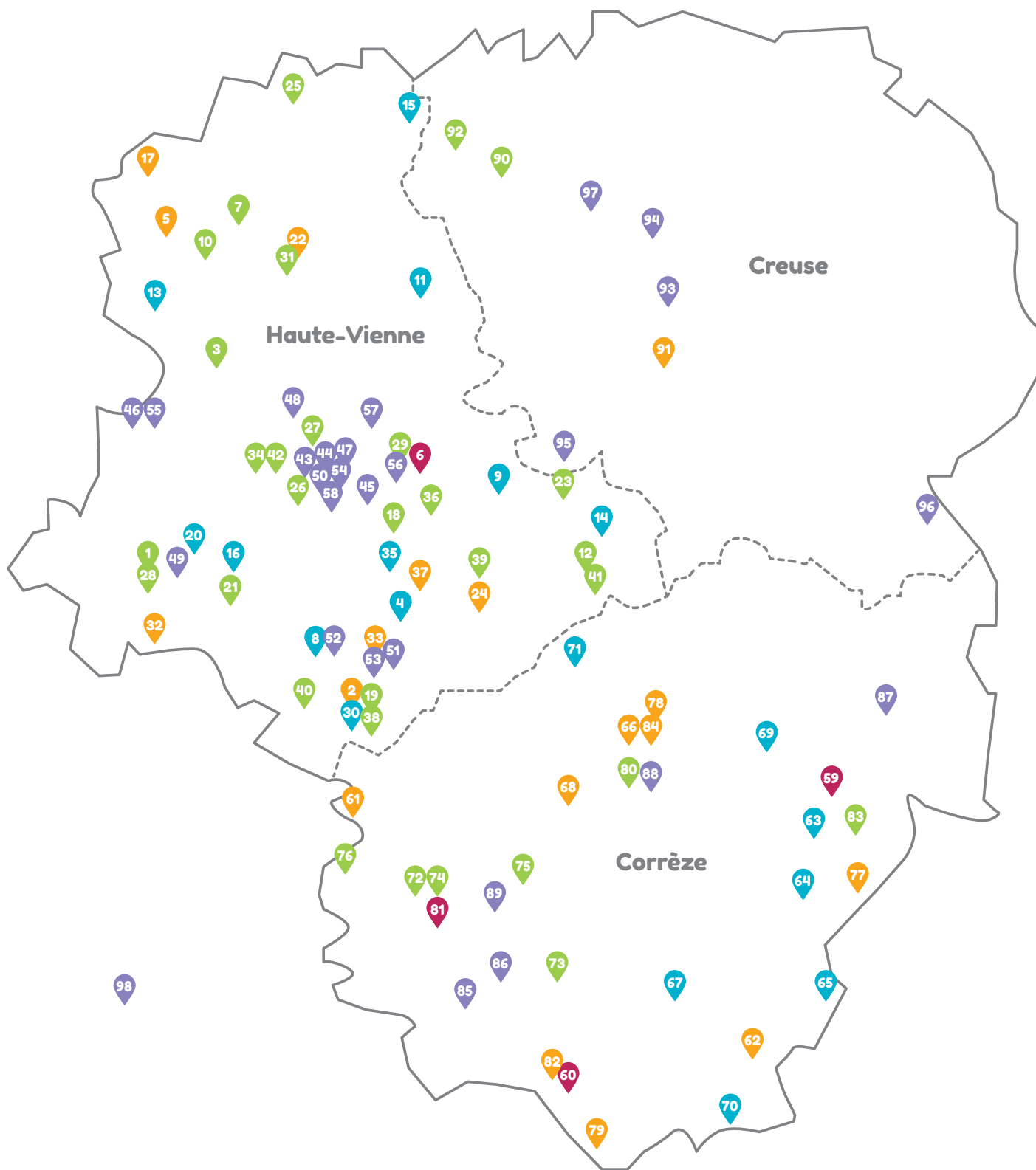
• **AGROBIO 87** •

T • 07 77 72 01 43
M • contact@agrobio87.org
SAFRAN - 2 av Georges Guingouin
87350 PANAZOL



T • 05 55 26 07 99
M • bio@agrobio19.com
Cézarin
19460 NAVES





Produits d'origine végétale

fruits, légumes et plantes
aromatiques et médicinales



Produits d'origine animale

viande, produits laitiers, oeufs ...



Vins et boissons alcoolisées



Produits transformés

conserves, produits céréaliers,
pain, cosmétique ...



Magasins, restaurants, transformateurs

Manger bio et local, c'est l'idéal pour ...

... l'économie



- La bio est créatrice d'emploi en milieu rural : seulement 5,7% de la SAU (surface agricole utile) mais qui représente déjà 10,8% de l'emploi agricole en France.

- L'agriculture bio emploie en moyenne 60% de main d'œuvre en plus. Lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France.

(Source : Agence Bio - 2017)

- En privilégiant les circuits courts et la transformation à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables, dont la valeur ajoutée est réinvestie localement.

- Par leur diversification les fermes bio participent à l'image d'un terroir et donc à son attractivité touristique.

- Le traitement des eaux induit par l'utilisation des pesticides et engrais chimiques engendre un **surcoût de 7 à 12% sur les factures des usagers**. La bio est donc une solution pour éviter les coûts de dépollution.

(Etudes et documents, Commissariat au Développement Durable, septembre 2011)

... l'environnement

L'agriculture biologique respecte, restaure et entretient les équilibres naturels.

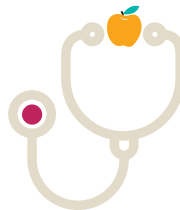
- La bio **préserve la ressource en eau tant en qualité**, par la non utilisation des engrais chimiques et pesticides, **qu'en quantité** par l'adoption d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement.

- La bio conserve et accroît la **fertilité physique et biologique des sols**.

- La bio a une **faible consommation d'énergie fossile** en raison de la non-utilisation d'engrais et pesticides chimiques de synthèse dont la production et le transport sont très gourmands en pétrole et dérivés.

- En bio, **l'élevage hors-sol est interdit**. Les animaux bénéficient d'une **alimentation bio** ainsi que d'une litière en paille bio. Pour les soigner, on utilise en priorité les **traitements alternatifs**. Les traitements antibiotiques sont tolérés mais limités. En cas de prise de médicament par un animal, le délai légal avant la commercialisation des produits animaux est doublé, ou à défaut, ceux-ci sont déclassés en conventionnel.

... la santé



- La bio, étant un mode de production fondé sur la **non-utilisation de produits chimiques et d'OGM**, peut prévenir les risques pour la santé. Les personnes les plus exposées à ces substances restent les agriculteurs eux-mêmes.

Ainsi, la maladie de Parkinson a été reconnue en 2012 comme maladie professionnelle pour les agriculteurs, du fait de l'exposition aux pesticides.

- La bio produit des aliments contenant **223 fois moins de résidus de pesticides**. (Source : Génération futures, 2010)

- Les aliments bio ont une **teneur plus élevée en matière sèche, en antioxydants en vitamine C, polyphénols, magnésium et fer**. De même, des taux supérieurs en **oméga 3** dans le lait bio ont été observés.

- **117 résidus de pesticides** suspectés d'être cancérogènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio. (Source : 90 arguments en faveur de l'agriculture biologique, FIBL. La qualité des produits de l'agriculture biologique, Denis Lairon, chercheur à l'INRA)



où trouver des produits bio ?



la carte