



Édition
2022

Les bonnes adresses
du réseau
BIO
de Charente



MAB 16



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Voici le guide des bonnes adresses du réseau bio de Charente, édité par la MAB16, Maison de l'Agriculture Biologique de Charente.

Avec ce guide, vous pourrez découvrir autour de vous une multitude de producteurs bio prêts à vous régaler, dans les fermes, dans les AMAP, sur les marchés et les points de vente spécialisés. N'hésitez pas à les contacter ! Merci à tous ces paysans bio, qui nous font la joie de **cultiver sainement, en protégeant nos ressources, en nous offrant l'accès à une alimentation de qualité**. Merci aux bénévoles des AMAP et aux réseaux qui s'investissent pour que cela fonctionne. Merci aussi aux partenaires financiers de la MAB16, Conseil Départemental et Région Nouvelle-Aquitaine, qui n'ont jamais cessé de soutenir ses actions pour développer l'agriculture biologique locale.

Merci à vous qui consommez bio, pour votre engagement citoyen. Longue vie à la bio et, répétons-le : manger bio et local, c'est l'idéal !

Par Sébastien BRUAND,

Président de la MAB16

Sommaire

Bulletin de soutien	3	LES PRODUCTEURS	
L'agriculture biologique	4	Ruffécois	12
Les chiffres de la bio en Charente.....	5	Charente Limousine	16
Consommer bio et local	6	Ouest-Charente	20
Le prix des produits bio	6	Angoumois	24
Les produits bio au fil des saisons.....	7	Sud-Charente	30
Les AMAP de Charente	8		
Carte générale	11	Transformateurs, groupements de producteurs, distributeurs	38
		Index par production	42
		Les marchés	44

GuiBio de la charente: Juin 2022 - Imprimé par CHALAIS IMPRIMERIE F. Berton à 3000 exemplaires.
Direction de la publication : MAB16 - 2 rue des Chasseurs- 16400 PUYMOYEN - Tel. 0545 63 00 59 - contact@mab16.com
Rédaction, crédits photos, régie publicitaire : MAB16
La liste des acteurs figurant dans ce guide n'est pas exhaustive. Ceux qui y figurent sont responsables des informations fournies. La certification bio des opérateurs a été vérifiée lors de leur inscription (mars 2022). La MAB 16 ne saurait être tenu pour responsable si l'opérateur n'a pas renouvelé sa certification.
Les textes, photos et illustrations de ce guide sont la propriété exclusive de la MAB16 qui se réserve tous droits de reproduction dans le monde. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation.



● **MAB 16** ●

Les Acteurs **BIO** de Charente

"La force d'un réseau au service du développement de l'agriculture biologique en Charente"

La MAB16, Maison de l'Agriculture Biologique de la Charente, est une association loi 1901 créée en 1992. Elle regroupe des agriculteurs biologiques ou en conversion, des transformateurs, des distributeurs, des consommateurs et des associations de protection de l'environnement.

Depuis plus de 30 ans, la Maison de l'Agriculture biologique de la Charente mène ses actions au service d'une **agriculture bio paysanne**, favorisant un **développement local durable** dans un esprit de réseau.

Ses objectifs sont :

- accompagner les porteurs de projet en agriculture bio : installation, conversion des fermes en agriculture conventionnelle, projets collectifs...
- apporter un appui technique aux fermes bio,
- sensibiliser le grand public à l'agriculture biologique,
- promouvoir les produits bio locaux,
- organiser la commercialisation,
- développer la restauration collective bio,
- favoriser les échanges entre consommateurs et producteurs bio.



L'enseigne « Ferme BIO » vous permet d'identifier les producteurs bio sur l'ensemble du territoire charentais.

POUR SOUTENIR L'AGRICULTURE BIO LOCALE... J'ADHÈRE À LA MAB16 !

J'adhère en tant que consommateur / sympathisant, je recevrai les infos bio locales.
Montant de la cotisation : 5 €

NOM PRENOM

Adresse

CP / VILLE

Email Tél

**A retourner à la MAB16 - Joindre un chèque de 5 €
I-Pôle - 2 rue des Chasseurs 16400 PUYMOYEN**



Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

C'est un mode de production qui garantit :

- **La non-utilisation de produits chimiques de synthèse** (pesticides, herbicides, fongicides...) **et d'OGM** : l'agriculteur bio choisit des variétés rustiques, limite la concurrence de l'herbe par le désherbage mécanique, favorise les associations et les rotations de cultures et utilise des méthodes préventives pour lutter contre les maladies et parasites. Ainsi, **les produits bio contiennent 223 fois moins de résidus de pesticides que les produits conventionnels**.
- **Le respect de l'environnement et des équilibres naturels (sol - plante - animal)** : pour l'agriculteur bio, le sol est un milieu vivant qui transforme naturellement et à son rythme les matières organiques (composts, fumiers...) pour alimenter les plantes que les animaux consommeront ensuite.
- **Le respect et le bien-être des animaux** : le cahier des charges bio intègre le respect des animaux

(conditions d'élevage, surfaces...). A titre d'exemple, il peut y avoir **jusqu'à 17 poules pondeuses par m² en élevage conventionnel, contre 6 seulement en bio**, avec obligatoirement un parcours en plein-air. L'éleveur bio privilégie les races rustiques adaptées aux conditions pédo-climatiques et préserve la santé de ses animaux à l'aide de médecines douces. Il les nourrit en bio, avec des aliments produits majoritairement sur la ferme.

Les pratiques bio requièrent une haute technicité, basée avant tout sur l'observation et la prévention : rotations de cultures, engrais verts, choix des variétés, phytothérapie, homéopathie, lutte biologique, biodynamie...

Pour pouvoir être vendu en bio, chaque produit est contrôlé et certifié par un organisme indépendant certifié par l'Etat, qui assure la traçabilité des produits bio du champ à l'assiette.

Sources : 1 - Générations Futures / 2 - UFC que choisir 3 - ARS Agence Régionale de Santé

Un étiquetage réglementé

Le logo européen (obligatoire) garantit que le produit contient au moins 95% d'ingrédients bio, conformément à la réglementation européenne en vigueur. Il apparaît sur les produits pré-emballés. Le logo AB s'utilise en France ; il est devenu facultatif mais reste encore largement utilisé.



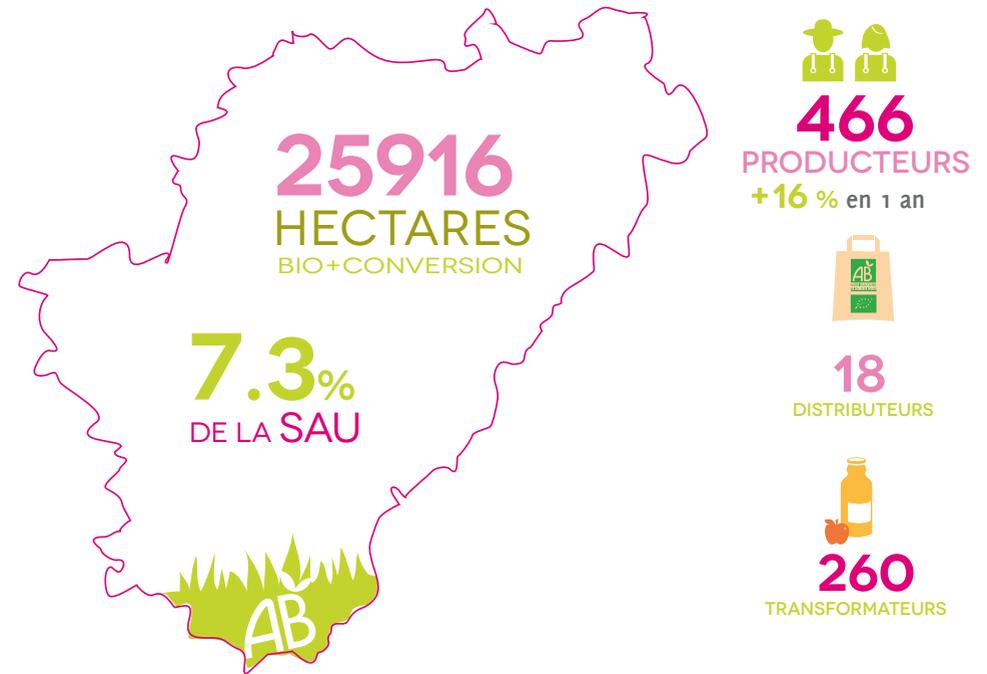
Aller plus loin que la bio...

D'autres logos font référence à des cahiers des charges complémentaires ou privés : Demeter (biodynamie), Nature & Progrès, Bio équitable en France, bio Cohérence (plus exigeants), commerce équitable etc.



Les chiffres de l'agriculture biologique en Charente

CHIFFRES 2020 ET 2021 DE L'AGENCE BIO
ET DONNÉES COLLECTÉES PAR LA MAB 16





Consommer bio et local...

...permet de contribuer au maintien d'une activité rurale vivante et diversifiée.

C'est bon pour tous !

- **Pour notre territoire :** baisse du nombre d'intermédiaires, moins de transports, préservation de la qualité de l'environnement (eau, sols, biodiversité, paysages...)
- **Pour les agriculteurs :** juste rémunération de leur travail, relations valorisantes et stimulantes avec les consommateurs,
- **Et... pour vous !** Des aliments sains, frais, cultivés sans produits chimiques de synthèse, récoltés à maturité avec des qualités gustatives et nutritionnelles bien souvent supérieures, une diversité de variétés qui permet de découvrir de nouvelles saveurs.

Le prix des produits bio

Les prix affichés sont souvent supérieurs, mais **acheter de saison, cuisiner des produits non-transformés et agir sur le gaspillage alimentaire** permet de faire baisser ces coûts, comme **se fournir directement auprès des producteurs**. Même si c'est pratique, attention aux prix pratiqués par les supermarchés dont les marges sont parfois exorbitantes !²

Pour comparer le prix des produits bio, il faut aussi prendre en compte l'ensemble des bénéfices de ce mode de production :

- des producteurs rémunérés au **juste prix**,
- une garantie de **transparence** et de **traçabilité**,
- un **bénéfice environnemental** sur la biodiversité et la protection des sols,
- un effort collectif de **santé publique** (consommateurs comme agriculteurs),
- une **préservation de la ressource en eau**, avec des économies substantielles possibles sur la facture d'eau des ménages, le coût de la dépollution des eaux de surface pour les seules pollutions d'origine agricole d'élevant chaque année à 54 milliards d'euros pour la société !³

AVEC LE BIO, JE VARIE LES SAVEURS AU FIL DES SAISONS

PRINTEMPS

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

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

AUTOMNE

- Betterave
- Blette
- Céleri-rave
- Châtaigne
- Fenouil
- Poire
- Potiron
- Raisin

HIVER

- Agrumes
- Choux
- Endive
- Épinard d'hiver
- Kiwi
- Mâche
- Radis noir



Le bio, bon pour (tout) le monde

Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Le principe

Il s'agit d'un engagement direct entre un producteur et des consommateurs. Les consommateurs s'engagent à acheter une part de la récolte du producteur par un système de souscription. Les produits à cultiver sont choisis conjointement entre le producteur et les consommateurs ; ils sont ensuite partagés chaque semaine selon les modalités définies par le groupe.

Une alimentation saine

Les produits (légumes, viande, fromages, jus de fruits etc.) sont frais, de saison, diversifiés et cultivés en agriculture biologique.

Du commerce équitable local

Le prix de la souscription est défini par le producteur et les adhérents. L'achat à l'avance garantit un revenu à l'agriculteur et le libère des contraintes de l'économie de marché.

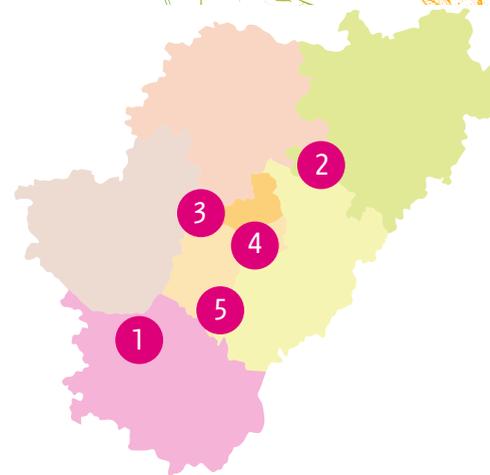
Une économie solidaire

Les adhérents partagent avec le producteur les risques et les bénéfices liés à l'activité agricole.

Du lien social, de l'éducation au goût et à l'environnement

Le producteur est présent à chaque distribution pour faire découvrir les produits qu'il cultive et son métier. Des échanges forts s'établissent entre les consommateurs. Le producteur peut éventuellement organiser des animations sur la ferme.

VOUS ÊTES PRODUCTEUR
OU CONSOMMATEUR
INTÉRESSÉ-E POUR FAIRE
PARTIE D'UNE AMAP ?
CONTACTEZ LA MAB !



1 AMAP Champs lib'

Légumes, pain

Ponctuellement : volailles, bœuf, veau

Barbezieux • Distribution des paniers: Barbezieux (préau face au lycée) le mercredi de 18h00 à 18h30

Contact producteurs : Audrey et Sébastien Marsaudon
06 72 08 62 62

Contact consommateurs: Hélène GENNARI
helene.g16@free.fr • 07 82 92 30 41

2 AMAP de la Ferme Assaisonnée

Légumes, fromage

La Rochefoucauld • mercredi 18h15-19h

Contact producteurs : Noémie CRON et Charles TRAPATEAU • 05 45 23 06 57

Contact consommateurs : François MONROUSSEAU
monrousseau.francois@wanadoo.fr • 05 45 39 04 15

4 AMAP du Panissaud

Légumes, pain, fromage, tisanes, champignons, fraises

Producteurs : Aurélie FARRE, Sylvie AUVRAY, Shan SHANMUGAM

Soyaux • mardi 18h-19h

Contact producteurs : Aurélie FARRE
unjardinaquatremains@laposte.net • 06 18 04 34 74

Contact consommateurs: Frédéric PLUVIAUD
amap.soyaux@gmail.com • 06 87 25 37 40

3 AMAP Le Jardin du Soleil

Légumes, fruits, pain, produits laitiers

Ponctuellement : volailles, bœuf, veau, porc.

Marsac à la ferme « les Grands Sables »

• jeudi 18h-19h

Angoulême La Drole d'Epicerie

• mercredi 18h-19h

Contact producteur s: Les Grands Sables
Pierre-André BAUDOUX
pabaudoux1@gmail.com • 06 12 84 22 75

Contact consommateurs :
05 45 21 62 34
amapjardinsusoleil@gmail.com

5 AMAP Viande Charente

Agneau, bœuf, charcuterie, mouton, porc, veau, volailles

Vœuil-et-Giget • 17h30-19h,
jour défini par l'éleveur

Contact : Patrick FONTANAUD
amapviande16@laposte.net • 06 32 40 13 93
• site web amap-viande-charente.org



Gérons ensemble l'avenir de nos forêts



Une équipe, des compétences,
des modes de gestion forestière
adaptés et différenciés
selon leur environnement.



Vous êtes responsable d'au moins un arbre, un are
d'espace boisé; vous êtes un sylviculteur, un élu,
une collectivité, une société,



vous cherchez une aide, un appui technique,
un conseil, une animation...



Le CETEF
est là
pour vous

Centre d'Étude Technique Environnemental et Forestier

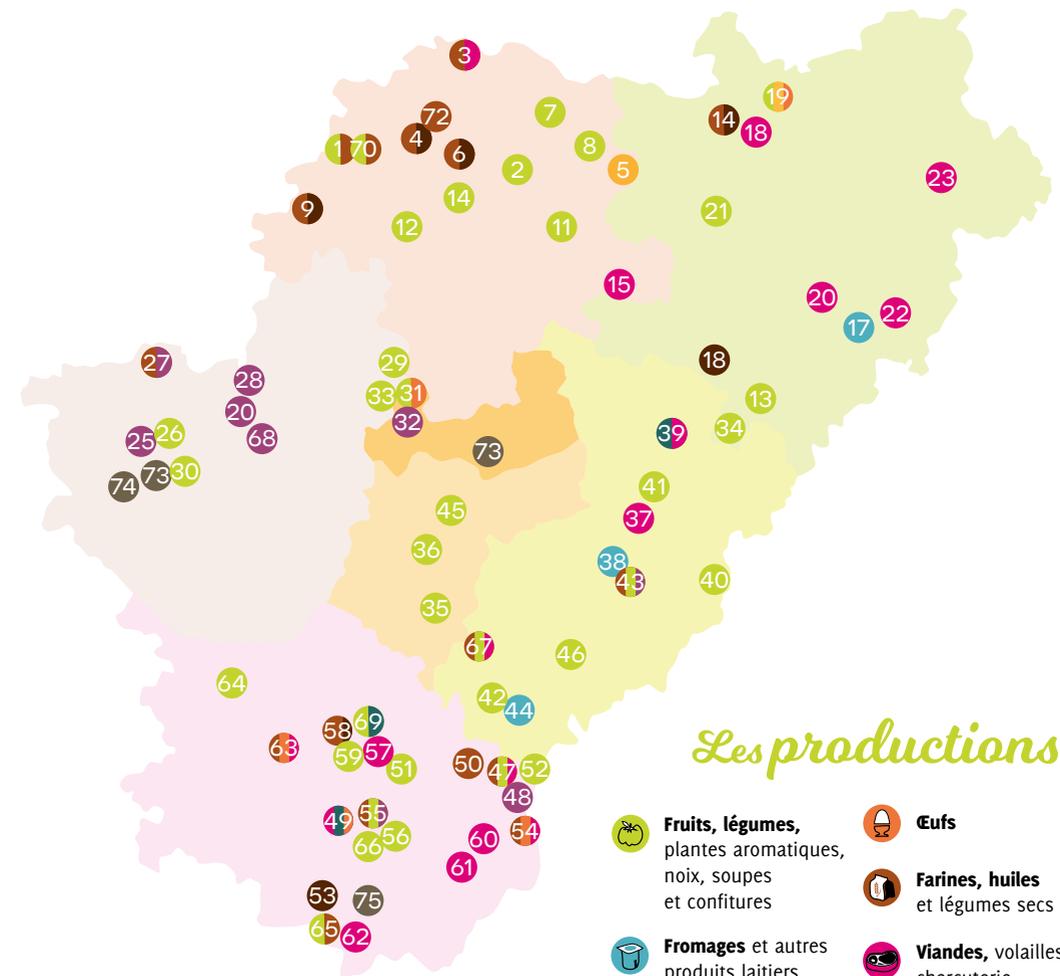
Maison de la Forêt
20 rue Léonard Jarraud
16000 Angoulême

05 45 69 23 27 - cetef16@orange.fr



Les PRODUCTEURS Bio

de
Charente



Les productions

- | | |
|--|---|
| Fruits, légumes,
plantes aromatiques,
noix, soupes
et confitures | Œufs |
| Fromages et autres
produits laitiers | Farines, huiles
et légumes secs |
| Pain | Viandes, volailles,
charcuterie |
| Plats cuisinés,
pizzas, tartes, crêpes | Produits de la
vigne, boissons |
| | Miel |

PAYS RUFFECOIS

1. Les JARDINS de l'OSME

Baptiste BRIGOT et Marina LONARDI

16240 Longré • 06 68 39 87 75

lesjardinsdelosme@gmail.com • www.lesjardinsdelosme.com

Produits : Légumes de saison et paniers de légumes, soupes et plats préparés. Légumes secs, huiles et farines de la SAS Les Fermes de Chassagne.

AMAP : Cognac le mercredi de 17h30 à 19h; Gond-Pontouvre le jeudi de 17h30 à 19h • **Paniers :** Angoulême centre le jeudi de 17h30 à 19h. • **Marchés :** Ferme de Chassagne (Villefagnan) le 1^{er} vendredi du mois.



2. Gaec LEAUD

Nathalie et Pascal LEAUD

La Grelaudière 16510 Verteuil sur Charente • 05 45 29 65 38 / 06 86 46 64 32

Produits : Légumes de saison

9 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com



3. Jean-Luc MANGUY

Ferme de Guinebourg 16700 Londigny • 05 45 31 10 72 / 06 74 29 39 55

Produits : Viande de porc sous vide en caissette de 5 ou 10 kg, Carcasses entières ou demi-carcasse de porc, Légumes secs, farines, huiles de la SAS Les Fermes de Chassagne

9 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com



4. François et Céline PELOQUIN

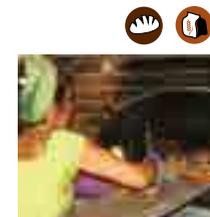
Ferme de Chassagne

16240 Villefagnan • 05 45 84 25 32 / 06 70 74 16 68

ferme@campingdechassagne.fr • www.fermedechassagne.fr

Produits : Pain bio au levain naturel cuit au feu de bois (farines de nos céréales) - Légumes secs, huiles et farines de la SAS Les Fermes de Chassagne (vrac et détail)

A la ferme : les mardis et vendredis de 16h à 20h • **Marchés :** Ruffec le mercredi matin (auprès de Didier Roblet / Légumes bio), Chef-Boutonne le samedi matin. **Marché bio à la ferme** le 1^{er} vendredi de chaque mois d'avril à décembre + le 3^e vendredi de juillet et d'août à partir de 16h00.



Marché bio à la ferme
Chez François et Céline PELOQUIN
 (Villefagnan - 16)
 Vente de pain à la ferme :
 le Mardi et le Vendredi de 16h00 à 20h00.
 Marché de producteurs bio chaque 1er
 Vendredi du mois d'Avril à Décembre
 (et le 3e Vendredi en Juillet / Août)

*Une vingtaine de producteurs bio,
 Large diversité de produits locaux,
 Restauration sur place aux beaux jours,
 pour prolonger la soirée...
 Ambiance conviviale en musique !*

Marché A LA FERME DE CHASSAGNE

Renseignements :
www.fermedechassagne.fr
www.campingdechassagne.fr

5. FERME APICOLE et éco-logis de la Vallée de l'Or

Denis SIGUIER

Tabort, 16 350 - Champagne-Mouton • apiculteur@laruche.bio

Produits : miels et produits de la ruche AB, pâtisseries, confiserie et épicerie artisanales de l'apiculteur.

Vente en boutique, et parrainage de ruches : (Un Toit pour les Abeilles). **Vente à la ferme** et expéditions (contact par mail)



6. Florence THIVET

La Ferme des Marchis

16240 COURCÔME • 05 45 71 44 95 / 07 81 95 61 70 • florencethivet@hotmail.com

Produits : Pain au levain naturel au blé, sarrasin ou petit épeautre
Pâtes au petit épeautre et au blé

Marchés : Ruffec le samedi matin. • 8 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com • Pâtes disponibles dans le **magasin de producteurs Coccinelle et Coquelicot** à Angoulême.



7. Nicolas WISSER

Le Mas 16700 Bioussac • 05 45 29 03 01 / 06 30 64 38 89

Légumes de saison

À la ferme : le jeudi à partir de 17h • **Marchés :** Civray (86) le vendredi matin, Ruffec le samedi matin. • 9 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com



8. Micro-Ferme LA LOGE

Charlotte et Sylvain PILLON

La Loge - St Gervais 16700 Nanteuil-en-Vallée

06 18 26 11 96 / 06 72 54 46 99 • microfermeloge@gmail.com

<https://www.facebook.com/microfermeloge>

Produits : Légumes de saison et paniers de légumes

Ferme ouverte le 1^{er} WE de mai à l'occasion de la Fête aux Plants.

Marchés : Angoulême, place de la Bussatte, les 2^e et 4^e vendredis du mois de 16h à 19h30 - Vivonne (86) le samedi matin. • **Paniers :** le jeudi à St Gourson - Ferme de la Pillanerie.



9. Du GRAIN au PAIN

Arnaud PASCAL « Paysan Boulanger »

1 rue du Four 16140 Lupsault • 09 88 01 57 79 • dugrainaupain16@gmail.com
<https://www.du-grain-au-pain-16.fr>

Produits : Pain au levain à fermentation longue, cuit au feu de bois - viennoiseries et farine moulue sur place sur meule de granit.

À la ferme : mercredi et vendredi de 9h à 12h + livraisons les 2 après-midi
• **Marchés :** Aigre, Puymoyen le 4^eème mercredi du mois • **Magasin :** Les Papilles Fermières de Ruffec, Ferme de Genac • **En ligne :** La Ruche qui Dit Oui d'Angoulême et St Jean d'Angely, BIO Tout Court



10. Au PINSON VERT (EIRL)

22 route d'Aigre 1640 CHARMÉ • 06 31 83 41 90 • spacely4@gmail.com
Légumes de saison

A la ferme : le vendredi de 16h00 à 18h30



11. GAEC Chez Paulex

Pauline et Alexis JOUZEAU

Lieu-dit l'Houme, 16460 Ventouse

06 17 58 38 13 • chezpaulex@gmail.com

Produits : Légumes de saison, production de semences paysannes

A la ferme : Paniers sur commande à retirer le mardi de 16h à 19h30, jeudi de 16h à 19h30 et samedi de 9h à 12h



12. Josselin JACQUEMARD

16140 Villejesus

06 86 05 15 23 • josselinjac@outlook.fr

Produits : Légumes de saison

Magasin : «Coccinelle et Coquelicot» à Ma Campagne, «Les Papilles Fermières» à Ruffec. **À la ferme :** uniquement sur commande • **Marchés :** Aigre le jeudi, Mansle le samedi



PAYS CHARENTE LIMOUSINE

13. Nicolas BINTEIN

Les Garennes 16310 Le Lindois • 06 16 09 35 73 • nbintein@yahoo.fr

Produits : Légumes de saison

À la ferme : Vendredi de 17h30 à 19h30. • **Marché :** Chasseneuil le samedi de 8h à 12h.



14. La Ferme de CHEZ BAHUET

Renaud et Marion SAVI

Lieudit Chez Bahuet 16490 Alloue • 07 82 94 89 52 • painaulevain@laposte.net

Ferme avec culture de blé en rotation avec des prairies et troupeaux de vaches vosgiennes, le tout en conversion.

Produits : Pain au levain naturel cuit au feu de bois fabriqué à partir du blé de la ferme.

Livraisons tous les mardis après-midis (nous contacter) • **A la ferme :** Mardi et vendredi de 16h30 à 19h. • **Marchés :** Confolens et St-Cybard le samedi matin.



15. Ferme de CHEZ FOUR

Marie-Claude et Julien Cheminade

Chez Four 16260 La Tache • 05 45 39 20 62 / 06 18 57 22 88
earl.chefour@yahoo.fr • www.viande-bio-charente.fr

Produits : Viande de bœuf en colis de 10 kg, avec ou sans bas-morceaux

A la ferme : sur commande, tous les 2 mois. • **Paniers :** Livraison à l'AMAP Croq'Bio de Vars



16. La Ferme du CONTÉ

Corinne LATASTE

Le Conté 16420 Saint-Christophe • 05 45 84 19 33

Produits : Agneaux en caissette

A la ferme : sur rendez-vous. • **Paniers :** AMAP Viande Charente (Vœuil et Giget).



17. La Ferme des COURADES

Elisabeth et Christian MAUILLON, Christine BORM

Les Courades 16270 Suris • 05 45 71 13 77

lafermedescourades@gmail.com

Produits : Yaourt, fromage blanc, riz au lait, crème dessert au chocolat au lait de chèvre

A la ferme : Lundi et jeudi de 17h30 à 19h. • 9 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com



18. L'ARBRE à PAINS

Julien PRESSAC

La Maison Neuve 16310 Vitrac-St-Vincent

06 81 67 88 01 • julien.pressac@laposte.net

Produits : PAINS PAYSANS issus de farines fraîchement moulues, fermentation sur levain et cuisson au feu de bois.

A la ferme : Jeudi de 17h30 à 19h30 • **Marchés :** St Yriex (place des Rochers) tous les samedis matins ; Chasseneuil/Bonnieure, tous les mercredis matins (ainsi que les jeudis, sur réservation, de 17h à 19h) ; Puymoyen le 2^e et 4^e mercredi du mois de 15h30 à 18h • 8 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com





19. Ferme du RIVEAU

Valentine DEBIAIS et Marion JASMINE
 Le Riveau 16490 Hiesse • 05 45 89 66 30
 lafermeduriveau@gmail.com • Page Facebook : La Ferme du Riveau
Produits : Soupes et confitures, miel, œufs
 8 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com



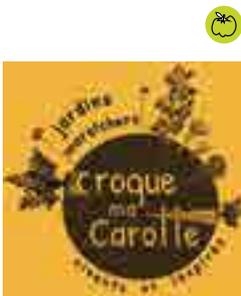
20. La Salers du MASMAYOUX

Julien MAULEVRIER
 Masmayoux 16490 Alloue • 06 14 12 65 28
 lasalersdumasmayoux@sfr.fr
Produits : Viande de bœuf (colis de 8 et 10 kg); Viande de veau rosé (colis de 5 et 8 kg)
A la ferme : en pré-commande une fois par mois. • 8 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com



21. CROQUE ma CAROTTE

Alice Carré
 La Petite Fuie - 16450 Saint Laurent de Cérés
 06 15 46 18 59 • alice@croquemacarotte.fr
Produits : Légumes de saison
A la ferme : le vendredi soir de 17h à 19h à partir de juin. • 8 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com



22. EARL LEPREUX

Ludovic LEPREUX
 Fontgollet 16150 ETAGNAC
 06 60 96 13 91 • earllepreux@orange.fr
Produits : Bovins viande
A la ferme : N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.



23. FERME ÉCOLOGIQUE de GORCE

Pierre Antoine RAIMBOURG et Sophie LATAPIE
 Ferme écologique de Gorce 16500 ESSE • 06 22 71 09 19
 Contact@ferme-gorce.com
www.ferme-gorce.com
Produits : Vente directe de viande bovine Bio Nature et progrès sous vide • Charcuterie de boeuf Bio : Saucisson, rillettes, coppa, viande des grisons
A la ferme : Vente à la ferme sur commande • Marché de la ferme de Chassagne le 1er vendredi de chaque mois • Distribution de colis 1 fois par trimestre le Jeudi à Lagora 144 Route de vars, Gond Pontouvre • Distribution de colis 1 fois par trimestre le Mercredi Place de l'abreuvoir, quartier St Jacques Cognac • Revente au magasin le Pti panier Bio de Confolens - Revente Par la Biocoop de St Junien 87 • Possibilité de livraison à domicile en hiberné partout en France.



Territoire Bio Engagé



LE LABEL QUI VALORISE L'ENGAGEMENT DES COMMUNES POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le label **Territoire Bio Engagé**, délivré par interbio nouvelle-Aquitaine, valorise les établissements de la restauration collective et les collectivités territoriales engagés dans une dynamique de développement de l'AB. Il récompense ainsi les communes dont au moins 15% de la surface agricole est cultivée en bio et/ou au moins 22% d'approvisionnement bio dans les menus des restaurants collectifs (exigences revues au 1er janvier 2022).

Aujourd'hui en Charente, 10 communes et 1 établissement sont labellisés ! Ce label est entièrement gratuit pour la commune. Aussi, n'hésitez pas en parler à vos élu-e-s et à solliciter Interbio pour faire reconnaître l'engagement de votre commune !

Plus d'info sur: www.territoirebioengagé.fr

PAYS OUEST CHARENTE

24. Distillerie du PEYRAT

Jean-François RAULT
3 Imp. des Alambics, 16200 Houlette • 05 45 80 86 46 / 06 16 90 82 96
dist.peyrat@wanadoo.fr • distilleriedupeyrat.com

Produits : Cognacs biologiques Selection, VSOP, XO et Folle Blanche.

Lieux de vente : sur internet, site *Terre de Saveurs*



25. SCEA BRARD-BLANCHARD

1 chemin de Routreau 16100 Boutiers-St-Trojan • 05 45 32 19 58
contact@brard-blanchard.fr • www.brard-blanchard.fr

Produits : Pur jus de raisin blanc, Pineau des Charentes (blanc, rouge, vieux)

Cognac (Estival, Sélection, VSOP, Vieille Réserve, XO, Folle Blanche)
Vin de pays charentais (blanc, sauvignon, rosé, rouge) bouteilles et BIB.
Méthode Traditionnelle brut.

A la ferme : en semaine de 10h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 10h à 12h (plus pour les mois de juillet et août : le samedi de 14h à 17h et le dimanche sur RDV). • **Magasins :** Biocoop de Cognac, Biocoop Epicea (Soyaux), La Vie Claire (Soyaux).



26. FERME DE LA BRISSONNERIE

Sébastien BRUAND
La Brissonnerie 16200 Mercillac
06 08 83 03 85 • contact@sebastienbruand.fr
www.fermedelabrissonnerie.fr

Produits : Maraîchage diversifié distribué en paniers et commandes en ligne : légumes de saison et variétés anciennes

Lieux de vente : Vente à la ferme et sur Cognac.



27. EARL J'y CROIS

David, Pascal, Agnès ROUSTEAU
12 rue Raymond Doussinet 16370 Breville
05 45 80 82 96 / 06 80 52 00 13 (Agnès) / 06 87 58 53 24 (Pascal)
www.lebiojcrois.fr

Produits : Pineau des Charentes blanc et rouge, Cognac VS-VSOP
Vin charentais rouge bouteille ou fontaine 5 litres
Vin charentais blanc et rosé en bouteille et fontaine de 3l. Jus de raisin rouge, Bulles de raisin.
Membre de la SAS Les Fermes de Chassagne : légumes secs, farines, huiles

A la ferme : sur RDV et le samedi matin de 10h-12h. • **Marché :** Chassagne à Villefagnan le 1er vendredi du mois 17h-19h. • **Magasins :** Biocoop Pays de Cognac, l'Epicea, la locbio.... dépôt-vente à la ferme de Chassagne à Villefagnan. • 9 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com



28. David RAMNOUX

3 rue de l'Eglise 16170 Mareuil • 05 45 96 46 94 / 06 61 31 57 84
david_ramnoux@hotmail.com • www.davidramnoux.com

Produits : Cognac Demeter, Pineau blanc des Charentes Demeter
Vin de pays charentais rouge

A la ferme : de 8h à 19h. • **Magasins :** Epicea à Soyaux, La Vie Claire à Jarnac

Autres points de vente : nous consulter.





29. M.C.M Matard Cultures Modernes

Jean-Paul et Monica MATARD
125 rue de L'orlanderie 16140 MONS
06 03 11 09 29 ou par message au 07 85 13 30 70
matard.jp.monica@gmail.com

Page facebook: M.C.M Matard Cultures Modernes

Produits : Légumes de saison et paniers.

Répertorié sur to go too good pour lutter contre le anti gaspillage

A la ferme : vente directe à la ferme les mercredis de 17:00h à 19:00h

• **Marché :** Marché de producteurs du Pays Marché fermier Agritonus, Marché sur la place d'Aigre du mois mai jusqu'à fin novembre de 8h00 à 12h00 tous les dimanches.



30. Le JARDIN RÉINVENTÉ

Clotilde COURTOIS
1 route de Veillard 16200 Bourg Charente
06 10 42 76 02 • clotilde.courtois@hotmail.com
Page Facebook & Instagram: lejardinreinvente

Produits : Légumes de saison, variétés anciennes, aromatiques, fleurs comestibles et œufs

Récoltes sur commande.

A la ferme : mercredi et vendredi 17h-19h

Visites du jardin sur réservation



Le Bien-Être près de chez vous !

Naturellement LES SALONS

Les Salons Naturellement Bien-Être c'est l'occasion de rencontrer plus de 80 exposants sur 2 jours (Nature, Bio, thérapeutes, associations)

Champniers / St Yrieix / Barbezieux / Chateaubernard

Naturellement Le Mag'

Premier Magazine Gratuit qui vous parle Développement Personnel, Bien-Être, Nature et Saveur en Charentes.

Magazine Trimestriel édité à 7500 exemplaires format A5 diffusé en Charente et Charente Maritime.

Charente MIEUX-ÊTRE

Le site du Bien-Être et de l'environnement Charentais
www.charentemieuxetre.fr

Retrouvez tous les contacts des acteurs du Mieux Vivre et du Mieux Être :

- annuaire des thérapeutes, magasins Bio, maraichers et groupements de producteurs
- associations Bien-Être et Nature
- agenda des manifestations



RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
www.charentemieuxetre.fr

PAYS ANGOUMOIS

31. Les GRANDS SABLES

Pierre-André BAUDOUX
142 route de Montignac 16570 Marsac • 06 12 84 22 75 • pabaudoux1@gmail.com

Produits : Légumes de saison, œufs, fruits

A la ferme : Mercredi de 16h à 18h30. • **Marchés :** Angoulême extérieur des Halles le samedi de 7h à 13h, Victor Hugo le samedi de 7h30 à 12h30. • **Paniers :** AMAP « le Jardin du Soleil » le jeudi de 18h à 19h + paniers sur Angoulême et Châteauneuf (*lieux et horaires : nous consulter*).

32. Olivier SEGUIN

Rue de Ladoux 16570 Marsac • 06 70 08 77 13
contact@douceur-des-sens.bio

Produits : Vin rouge, vin rosé et vin blanc (sauvignon), Méthode Traditionnelle (vin effervescent), Pineau blanc et rosé, jus de raisin, jus de raisin gazéifié

A la ferme : tous les jours sur rendez-vous • **Marché bio** de Puymoyen.
• 9 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com

33. Le Jardin du Soleil

Shan SHANMUGAM
670 Les grands sables 16570 Marsac
07 70 12 07 71 • champignonbio16@gmail.com

Produits : Légumes endives et fraises, champions shiitake et pleurote.

A la ferme : à Marsac du lundi au vendredi par commande • **Marchés :** Angoulême extérieur des Halles le samedi de 7h à 13h.



34. Association REGIE URBAINE

10 rue Louise de Marillac 16000 Angoulême • 05 45 91 05 73
aru.angouleme@gmail.com • www.aru-angouleme.fr

Produits : Légumes de saison, fraises, aromatiques, plants de légumes

Stands de vente dans les quartiers d'Angoulême : Ma Campagne le mardi de 14h à 17h, La Grande Garenne le mercredi de 9h à 12h30, Bel Air La Grand-Font le jeudi de 9h à 12h (centre commercial de Bel Air). • **Marché :** Angoulême St-Cybard le samedi de 8h à 12h. • **Magasins :** Marché de Léopold, Biocoop l'Epicea.



35. La FERME du ROI

Pierre-Henri PIRON
La Combe au Roi 16440 Mouthiers-sur-Boëme • 06 75 08 91 57
lafermeduroi@hotmail.fr • www.lafermeduroi.com

Produits : Légumes de saison

A la ferme : Samedi 9h à 13h. • **Paniers :** Angoulême le mercredi à 19h, à la ferme le jeudi de 18h à 19h. • **Marché de pays (l'été) :** Mouthiers-sur-Boëme.



OLIVIER SEGUIN
VIGNERON BIO



**PREMIÈRE MARQUE FRANÇAISE DE
SUPERALIMENTS DEPUIS 15 ANS
SANS GLUTEN, SANS ADDITIF, VEGAN**

SUPERFRUITS



SUPERALGUES

Purs
fruits

Algues
premium,
crués

SUPERALIMENTS

CACAO CRU

NOUVEAUTÉS



Racine
sacrée

Variété rare et
précieuse

Super
boissons

LES BEST-SELLERS SOL SEMILLA



Des conseils et des recettes disponibles sur www.sol-semilla.fr Suivez-nous!
Service client : 05 86 12 14 28 - SOL SEMILLA. 135 ROUTE DE BORDEAUX 16400 LA COURONNE

ÉCOLOGIE PRIX JUSTES NUTRITION SAVEUR



36. CROIX-ROUGE insertion - Maia et Charente
Jardin de Cocagne

N°7 Impasse du Moulin de L'Escalier 16400 La Couronne
05 45 68 93 75 • jardindemaia.cri@croix-rouge.fr

Produits : Légumes et paniers de saison

Vente de Panier sur les 2 sites de production à St Yrieix et à la Couronne • **Marché** : Hiersac le mardi matin; Angoulême - Victor Hugo le mercredi et vendredi matin



37. GAEC LA FONTAINE

Cédric DOUILLARD

Le Mas 16410 DIGNAC • 06 03 07 36 86

Produits : Viande de boeuf

A la ferme : N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.



38. Au JARD'IN des CHEVRES

Fanny et Hélène • Jard 16410 Vouzan

06 73 22 12 40 / 06 86 56 95 67 • aujardindeschèvres@gmail.com

Page Facebook : Au Jard'in des Chèvres

Produits : Fromages frais, aromatisés, affinés, secs et tommes de chèvre

A la ferme : Mercredi de 9h30 à 12h, vendredi de 16h30 à 19h et samedi 9h30 à 12h. • **Marché** : Angoulême Ma Campagne le vendredi matin / Victor Hugo le samedi matin. • **Magasins** : boutique de la Cueillette Fabulette, Le marché de Céline à Dirac (route de Torsac) et Epicerie Bousseton à Chazelles.



39. ELEVAGE de GARENNE

Isabelle LEYDIER DELAVALLADE

Chez le Meunier 16110 Marillac-le-Franc

05 45 63 58 07 / 06 85 53 80 54

isabelle.delavallade@gmail.com • www.elevage-de-garenne.com

Produits : Viande fraîche sur commande. Plats cuisinés : daube, estouffade, pot-au-feu, bœuf au fenouil, bœuf au gingembre, terrine au Cognac.

A la ferme : sur rendez-vous. • **Magasins** : Marché de Léopold au Gond-Pontouvre, La Ruche qui dit Oui à Angoulême. • 8 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com



40. CIDIL - Les Jardins du Bandiat

Le Bourg 16380 Souffrignac

05 45 23 25 73 / 06 43 59 42 16 • jardinsdubandiat@cidil-asso.fr

Produits : Légumes de saison, plants de légumes bio pour amateur

A la ferme : Mercredi et vendredi de 9h à 17h ou sur rendez-vous.



41. Un JARDIN à QUATRE MAINS

Aurélié FARRE

6 chemin du Figuier 16220 Vilhonneur • 06 18 04 34 74

unjardinaquatremains@laposte.net

Produits : Légumes de saison

Marché : Montbron (place des Tilleuls) le samedi de 8h30 à 12h. •

Paniers : AMAP du Panissaud à Soyaux, le mardi de 18h à 19h.



42. SCEA DE CHEZ BORDES

Nicolas GAUDOUT

Chez Bordes 16320 RONSENAC

06 87 68 85 05 • nicolas.gaudout@laposte.net

Produits : Légumes de saison et Produits transformés (soupes, coulis)

A la ferme : tous les jeudis de Juin à Décembre • **Marchés :** Sur le Marché de VILLEBOIS LAVALETTE tous les samedis matin, Marchés de Pays (l'été) RONSENAC / LES ESSARDS / DIGNAC



43. EARL FRANQUETTE

La Rochette 16410 Vouzan

05 45 24 96 20 / 06 87 28 23 17 • eric.truflandiero70@orange.fr

Facebook : lalagalouille

Produits : Noix, cerneaux, huile de noix, farine, noix sablées, noix caramélisées, gâteau aux noix et tartelettes, sablés aux noix, meringues aux noix, terrine aux noix, bière «La Calagouille» aromatisée à l'alcool de noix, vodka aux noix et noix au miel d'acacia.)

A la ferme • Magasin : Aux Papilles Fermières à Ruffec, sur ter-resdesaveurs.com • **Marché :** marché bio de Puymoyen les 1er et 3ème mercredi de chaque mois, au marché Bio de Chassagne les 1ers vendredi de chaque mois à partir d'avril et le marché à Vouzan le 2ème vendredi de chaque mois à partir de mars à octobre.



44. EARL L'ECOFERME de l'AZURÉ

Clarisse MARTEAU

La Chauverie 16320 Ronsenac

06 68 18 01 11 • lachauverie16@orange.fr

Produits : Fromages de chèvre (natures, aromatisés, cendrés), tommes, pavés doux (type « Camembert »), yaourts au lait de chèvre. • Confitures sauvages (mûres, sureau noir).

A la ferme : Mercredi de 10h à 12h et vendredi de 17h à 19h (autres horaires sur RDV). • **Marchés :** Angoulême, extérieur des Halles le samedi de 8h à 12h, Victor Hugo le dimanche de 8h à 12h. Puymoyen le 2^e et 4^e mercredi du mois de 16h à 19h. • **Magasins :** « Coccinelle et Coquelicot » à Angoulême, « La Loco Bio » à Chalais, fromagerie « Sous la Cloche » sous les Halles d'Angoulême, Super-U à Villebois-Lavalette, boucherie Maurice à Mouthiers-sur-Boême, Biocoop l'Épicéa et La Vie Claire / Flory Santé à Soyaux, « La Drôle d'Épicerie », place du Palet, à Angoulême.



45. La FERME ASSAISONNÉE

Charles TRAPATEAU et Noémie CRON

Font Belonne 16310 Mazerolles • 05 45 23 06 57

Produits : Légumes de saison

A la ferme : Samedi de 8h30 à 11h30. • **Paniers :** Mercredi à La Rochefoucauld à 18h.



46. Le JARDIN des ARÔMES

Frédéric DEBOISSY

4 route du moulin -La Petite Brouchie 16320 Gardes-le-Pontaroux

06 38 34 51 45 • le.jardin.des.aromes@orange.fr

Produits : Plantes aromatiques et médicinales : basilic, thym doux, thym citron, verveine, lavande, echninacea, menthes diverses, roses anciennes, baie de goji, hibiscus, physalis, orties, hysope, carvi, coriandre, agastache, bleuet, calendula, Hydrolats etc.

Magasins : « Coccinelle et Coquelicot » à Angoulême, « Papilles Fermières » à Ruffec, « La Ruche qui dit Oui » à Angoulême, Offices du tourisme Sud Charente, So'Bio à Chateaubernard «La drôle d'épicerie» à Angoulême, «La belle verte» à Chateaufort, «Locavor» à Villebois lavalette, « Tatie vrac » à Cognac, « Locavor » à Montmoreau, « La tournée des champs » sur internet, «Le marché de Céline» à Dirac et divers marchés fermiers et foires.



PAYS SUD CHARENTE

47. Pierre BOUSSEAU

Nougerède 16190 Salles-Lavalette
06 62 83 04 95 • pierre.nougerede@orange.fr

Blog : <http://ferme-nougerede.blogspot.com> • Facebook : Fermede-Nougerede

Site : <http://boeufbiocharente-nougerede.fr>

Produits : Viande de bœuf (caissette de 7,5kg)
Viande de veau rosé (caissette de 5kg)

Noix (sacs de 1, 2, 5 ou 10 kg), huile de noix (bouteille de 25 et 50 cl)
Farine de blé T80 - Bocaux (Chili con carne, Bolognaise, Blanquette de veau, Tripoux)

A la ferme : tous les jours pour noix, huile de noix, bocaux, farine.
Pour les viandes : sur commande une fois par mois à la ferme ou en livraison sur le secteur d'Angoulême et sa périphérie, Barbezieux, St-Même-les-Carrières, Montmoreau, Aubeterre. • **Paniers** : AMAP le Jardin du Soleil (Marsac), AMAP Champs Lib' (Barbezieux).



48. La NOUGE

Pierre BOUSSEAU et Jérémie SANTONI
Nougerède - 16190 Salles-Lavalette

06 62 83 04 95 (Pierre) / 07 67 74 65 69 (Jérémie) • contact@lanouge.fr

Facebook : www.facebook.com/LaNouge • Site internet : lanouge.fr

Produits : Producteurs bio de céréales, de houblons et brasseurs • Bière bio, paysanne et de terroir • En bouteilles de 25cl, 75cl, cartons de 6 ou 12 bouteilles, coffrets cadeaux, et fûts de 10l et 25l avec tireuse

Lieux de vente : à la ferme (tous les jours sur rdv ou le vendredi de 10h à 20h), livraisons, magasins fermiers, magasins bio, salons, foires et marchés.



49. Chez TATA CARO

Carole et Pascal BALLU
Chez Chauvaud 16480 Châtignac • 06 63 31 68 33
cheztatacaro@gmail.com

Produits : Bœuf et veau limousin - Porc - Agneau/Mouton - Poulet, canard, oie; • Saucisserie maison (saucisses basques, chipolatas, nature et aux herbes...) • Les pièces de viande sont emballées sous-vide et étiquetées. • Conserverie maison (pâté de campagne, conserves de bœuf piquant...); • Œufs frais de différentes races. Fruits et jus de pommes • Pain.

Vente à la ferme à Châtignac, à Châteauneuf. • **Livraison** possible selon planning à Chalais, Barbezieux, Angoulême...



50. Pierre-Luc et Mélanie DUPERRAY

Chez Médy 16190 Saint-Amant-de-Montmoreau
05 45 21 18 34 / 06 80 34 18 66 (Pierre-Luc) / 06 71 41 75 44 (Mélanie)
• pl.duperray@gmail.com

Produits : Légumes secs, huiles et farines de la SAS Les Fermes de Chassagne (vrac et détail). Céréales pour animaux d'élevage.

Lieux de vente : à la ferme, tous les soirs de 18h à 19h.
• **Magasins de producteurs** « Coccinelle et Coquelicot » à Angoulême, « Miss-terre » à Aubeterre-sur-Dronne.



51. Bénédicte et Jean-Luc BEURTON

Chez Guérinaud 16190 Courgeac • 06 28 68 12 96
beurtonjeanluc@hotmail.fr

Produits : Fruits et légumes de saison

A la ferme : Jeudi de 15h à 17h.
• **Magasin** : « Coccinelle et Coquelicot » à Angoulême.



52. Catherine ALGOURDIN

Le Got 16190 Salles-Lavalette
06 18 31 18 31 • desaire49@hotmail.fr

Produits : Légumes de saison : 25 à 30 variétés différentes

Marché : Salle-Lavalette le vendredi de 9h à 12h30. • **Magasins** : Biocoop l'Epicéa, « Coccinelle et Coquelicot ». • **Paniers** : sur commande.





53. Olivier FAYE

La Tannerie 16210 Yviers • 05 45 98 14 59 • olivier.faye16@orange.fr

Produits : Pain au levain cuit au feu de bois

A la ferme : Jeudi et vendredi jusqu'à 15h. • **Marchés :** Angoulême Victor Hugo le vendredi, samedi et dimanche matin. Marché fermier de Chalais • **Magasin :** Biocoop de Chalais.



54. Ferme de BOUQUINET

Sébastien ISTVANCIN

Bouquinet 16390 Palluau • 06 51 23 53 70 • sistvancin@gmail.com

Produits : Poulets, chapons, œufs, légumes secs, huile de tournesol

A la ferme : Sur rendez-vous. • **Marché :** Angoulême La Bussatte les 2^e et 4^e vendredis du mois de 16h à 19h30, Puymoyen les 2^e et 4^e mercredis de chaque mois de 16h à 19h, selon disponibilités des produits, marché bio à la ferme de Chassagne, 1^{er} vendredi de chaque mois • **Magasin :** « Au Panier Bio » d'Epeluche le lundi à 18h30.



55. Ferme de CHEZ CAILLAUD

Chez Caillaud 16480 St-Laurent-des-Combes

05 45 63 95 87 / 06 37 69 72 52 • chezcaillaud@orange.fr

www.saveurs-sud-charente.com

Produits : Farines de blé, sarrasin, épeautre, légumineuses, grains épeautre • Jus de raisin, Pétillion (jus de raisin gazéifié), jus de pomme, vins • Fruits de saison

A la ferme : Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h sur rendez-vous. • **Marché :** Angoulême Victor Hugo le vendredi, samedi et dimanche de 8h à 12h. • **Magasin :** « La Loco Bio » et « Les Fermiers Gastronomes » à Chalais, « Le Locavore » à Barbezieux, La Vie Claire à Soyaux.



56. Le JARDIN de la TUDE

Benjamin HOVART & Camille BENABENT

Les Eliots 16620 Montboyer

06 49 93 75 38 • benjaminhovart@yahoo.fr

Produits : Légumes et fruits de saison : pommes de terre, carottes, céleris, oignons, courges

Vente directe sur commande, en filets ou au détail.

• **Vente en semi-gros** aux professionnels.



57. LAVIDO' POULET

Pierre VARAILLON

Lavidaud 16190 Nonac • 06 30 18 42 21 / 05 45 24 82 14

• lavidou.pierre@gmail.com

Produits : Poulets et pintades prêts à cuire

A la ferme : sur commande et RDV. • **Magasins :** « La Loco Bio » à Chalais, Biocoop Epicéa à Soyaux, SPAR de Blanzac. • **Marchés :** Puymoyen les 2^e et 4^e mercredis du mois de 16h à 19h, Angoulême La Bussatte les 2^e et 4^e vendredis du mois de 16h à 19h, Champniers les 1^{er} et 3^e mercredis du mois de 16h à 19h. • **Restauration collective et restaurants.** • **Livraison :** sur commande.



58. Jean-Noël LÉGER

Le Maine Blanc 16250 Bessac • 05 45 64 16 97 / 06 98 93 24 45

leger.jn@gmail.com • www.maineblanc-bio.jimdo.com

Produits : Pains au levain naturels cuits au feu de bois, farines, conserves et soupes de légumes, cerises, figues, pommes, noix, jus de pommes. • Légumes secs, farines, huile de tournesol, de caméline et de colza de notre SAS « Les Fermes de Chassagne ».

A la ferme : Vendredi de 16h à 17h et sur rendez-vous.



59. La Ferme Calendula

Le Maine Blanc 16250 Bessac • 06 49 45 83 32 (Camille) / 06 71 44 00 75 (Emmanuelle) • lafermecalendula@gmail.com

Produits : Légumes de saisons, Plantes aromatiques, soupes et bocaux

A la ferme : Boutique à la ferme le vendredi de 16h à 19h / • **Marché :** Marché de Barbezieux-Saint-Hilaire le vendredi matin à partir de Mi Juin • **Magasin :** d'autres point de vente à venir (AMAP et Magasins Bio). *N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.*





60. Gérald LE GRELLE

La Rérie 16390 Pillac • 05 45 24 93 05 / 06 85 69 39 30
 gerald.legrelle@orange.fr • www.bio-poulet.fr

Produits : Poulets, pintades, chapons, rillettes de poulets, céréales pour animaux

A la ferme : Vendredi et samedi, sur commande. • **Paniers :** AMAP Viande Charente, le mercredi (une fois par mois) à Vœuil et Giget de 17h30 à 18h30. AMAP Le Jardin du Soleil à Marsac et AMAP Croq'Bio à Vars (livraison toutes les 6 semaines) • **Livraison :** secteur Angoulême toutes les 6/7 semaines.



61. Simon LUZUY

Le Bourg 16390 Pillac • 06 62 24 70 32
 simon.luzuy@orange.fr • www.bio-poulet.fr

Produits : Poulets entiers et découpés, pintades, chapons

A la ferme : Jeudi de 10h à 20h sur commande. • **Livraison :** secteur Angoulême tous les mercredis (particuliers, restaurants, comités d'entreprise...). Contactez l'éleveur pour connaître les horaires et adresses de livraison.



62. Ferme de la BELLE EAU

Patou DUMONTET
 La Belle Eau 16210 Rioux-Martin • 07 87 42 34 29
 fermedelabelleeau@orange.fr

Produits : Viande agneau (entier 17-21kg ou demi, livré en caisse)

Petites bottes de foin / paille / luzerne. Membre de la SAS « Les Fermes de Chassagne ».

Lieux de vente : sur commande exclusivement. A la ferme ou livraison possible si commande groupée.



Abbaye de Puypéroux (Montmoreau)

Festival
Respire Jazz 7^{ème} édition

Le Jazz Grandeur Nature!

1, 2 & 3 Juillet 2022

Laurent de Wilde
 Bruno Tocanne
 Latin Jazz 5tet
 Léna Aubert

Emile Parisien
 Old School Funky Family
 Louis Plaud

PROGRAMME COMPLET SUR
www.respirejazzfestival.com

Logos at the bottom: MONTMOREAU, C.I.E.S., Nouvelle-Aquitaine, CHARENTE (LE DEPARTEMENT), L'éd. LAURENTE TOUC POUX

L'an passé a vu le retour réussi du festival RESPIRE JAZZ. Pour la 13^{ème} édition, début juillet, l'association Respire Jazz offre à tous un festival renouvelé avec une programmation exceptionnelle. La joie et le plaisir de toute l'équipe du festival de pouvoir proposer de la belle musique à un public toujours en demande nous motive plus que jamais. Le festival RESPIRE JAZZ aura lieu du 1ER au 3 juillet dans le superbe site de la MFR d'Aignes et Puypéroux près de Montmoreau.

Cet événement est labellisé ECOFESTIVAL.



63. Géraldine GRAVELLE

Le Moulin des Terrodes 16300 Challignac • 06 43 71 52 99
moulindesterrodes@gmail.com • www.moulindesterrodes.com

Produits : Production de farine: blé, petit épeautre, maïs, seigle, épeautre, sarrasin, pois chiche. • Production d'huile de tournesol et colza, oeufs, confitures. • Pain, viennoiseries, gâteaux apéritifs, biscuits,...

Visite gratuite du moulin à eau du 16ème siècle (uniquement sur réservation).

A la ferme : du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h
• **Magasins :** «La Drôle d'épicerie» à Angoulême, « Le Marché de Céline» à Dirac, «Le Grand Panier Bio» à Saint-Pierre d'Oléron et d'autres boutiques de producteurs dans la région Nouvelle-Aquitaine (nous consulter).



64. CSC du Barbezilien « Les Jardins du Trèfle »

3 rampe des Mobiles 16300 Barbezieux
05 45 78 05 92 • accueil.csbarbezieux@orange.fr

Produits : Légumes bio de saison

Au centre socio-culturel : Vente sur commande de 9h à 12h 14h 17h •
Vente directe 48 Rue de l'Islet 16300 St Hilaire lundi au vendredi 9h 13h • **Magasins :** Magasins BIO (Sud Charente et Angoulême)



65. La FERME de ROSE

Denis RIGOU
4 CHEMIN DU RIOU DE BADOU- Chez Girard 16210 Rioux-Martin
06 63 79 90 56 • lafermederose@orange.fr

Produits : Noix, huile de noix, châtaignes et marrons

Magasins : « La Loco Bio » à Chalais, magasin de producteurs à Angoulême « Coccinelle et coquelicot ». • **Marchés :** Angoulême Victor-Hugo le mardi, vendredi, samedi et dimanche, étalage collectif « La ferme du marché ».



66. Audrey et Sébastien Marsaudon

16620 Montboyer
06 72 08 62 62 • audrey.marsaudon@laposte.net

Produits : Légumes et fruits de saison
Paniers : AMAP Champs Lib' (Barbezieux le mercredi de 18h à 18h30).



67. La FERME des TEMPLIERS

Antoine et Baptiste
Le Loubeau 16410 Fouquebrune • 06 66 38 84 26 • **Page facebook :** [fermedestempliers16](https://www.facebook.com/fermedestempliers16)

Produits : Viande de porc noir type gascon au détail, salaison, charcuterie, plats cuisinés, légumes, légumes secs, soupes, farine de blé et de sarrasin, pommes de terre, pain au levain cuit au four à bois ainsi que l'agneau au détail.

À la ferme : Vendredi de 9h à 19h • **Magasins :** certains produits sont disponibles dans les Super-U de Villebois-Lavalette, Chateaufort, La Couronne et Montmoreau, aux ETS Merlaud à Verteillac (24) et à la Biocoop l'Epicea.





TRANSFORMATEURS

68. Brasserie LA GOULE

sarl Guy PINARD & Fils
8 rue de l'Eglise 16200 Foussignac
05 45 35 87 57 / 06 75 69 28 62 • contact@guy-pinard.com

Produits: Bière bio charentaise : « La Goule », bière blonde, blanche, ambrée, brune, bière au Cognac, bière de Noël, bière BD Angoulême. • En bouteille 33cl, 75cl, fût 30l avec tireuse pour manifestations. • Jus de raisin, Raisi-Bulle. Vin en bouteille et bagin-box. • Méthode Traditionnelle. Pineau des Charentes. • Cognac (VS, VSOP, XO, millésimés, XO Folle Blanche)

À la ferme : du lundi au vendredi de 9h à 18h. Ventes et visites le week-end et jours fériés sur rendez-vous. • **Magasins :** *Biocoop l'Epicéa* à Soyaux, *Biocoop Cognac*, *So Bio* à Cognac, *L'Eau Vive* à Angoulême, *La Vie Claire* à Angoulême.



69. La COCOTTE GOURMANDE

Fabien RUSCASSIE
Les Grands Aulnais 16250 Cressac-St-Genis
06 76 74 40 85
ruscassie.fabien@orange.fr • www.lacocottegourmande.com

Produits: Plats préparés : lentilles et châtaignes, ratatouille, taboulé... • Soupes : gaspacho, velouté de courgettes au curry... • Préparations apéro : houmous, caviar d'aubergines, confit d'oignons au safran...

A l'atelier : sur rendez-vous. • **Magasins :** *Biocoop Pays de Cognac*, *Coccinelle et Coquelicot*, *Le Marché de Léopold*, *La Belle Fermière*, *Biocoop l'Epicéa* à Soyaux, magasins bio et magasins de producteurs à Bordeaux, Poitiers, Saintes, La Rochelle et Périgueux. • 9 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site www.lebiodici.com

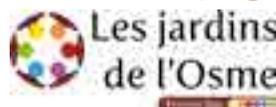


70. Les JARDINS de l'OSME

Baptiste BRIGOT et Marina LONARDI
16240 Longré • 06 68 39 87 75
lesjardinsdelosme@gmail.com • www.lesjardinsdelosme.com

Produits: Plats préparés et soupe

AMAP : Cognac le mercredi de 17h30 à 19h; Gond-Pontouvre le jeudi de 17h30 à 19h • **Paniers :** Angoulême centre le jeudi de 17h30 à 19h. • **Marché :** Ferme de Chassagne (Villefagnan) le 1^{er} vendredi du mois.



NOTRE BIO Rassemble CEUX QUI AIMENT RAMENER LEUR FRAISE.

Si comme nous vous pensez que c'est mieux lorsque les producteurs, les consommateurs et les sociétaires décident ensemble, **bienvenue chez Biocoop.**



Biocoop - SA - 100% bio - 100% français - 100% responsable - 100% engagé - 100% bio - 100% français - 100% responsable - 100% engagé - 100% bio - 100% français - 100% responsable - 100% engagé

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

GROUPEMENT DE PRODUCTEURS

DISTRIBUTEURS

71. Le BIO d'ICI

Siège social : le Bourg 16700 Londigny • 05 45 31 10 72
contact.lebiodici@gmail.com • www.lebiodici.com

Association de 25 producteurs certifiés bio organisés pour la vente directe de proximité dans le Nord-Charente et ses environs. Ils proposent, via le site internet, des produits locaux et vous permettent d'aller retirer votre panier le jeudi soir dans l'un des 98 lieux de dépôt : Ruffec, Bioussac, Champniers, St-Laurent-de-Ceris, Londigny, Suris, Chasseneuil sur Bonniere et Mansle.

Produits: Fruits et légumes de saison, pains, brioches, pâtisseries, fromages, produits laitiers de vache et de chèvre, œufs. Viande de boeuf, veau, agneau, porc et volailles. Produits de la vigne, soupes et plats cuisinés en conserve, légumes secs, huiles, farines, pâtes, miel et produits de la ruche. Plantes aromatiques et médicinales. Bières, kéfirs, kombuchas, champignons, et savons au lait de chèvre.

Vente sur commande par internet sur le site www.lebiodici.com



72. Les FERMES de CHASSAGNE (SAS)

Chassagne 16240 Villefagnan • 05 45 29 57 18
contact@lesfermesdechassagne.fr • www.lesfermesdechassagne.fr

Groupe de 16 producteurs 100% bio organisés collectivement pour la collecte, le tri, la transformation et la commercialisation en commun de légumes secs, huiles et farines, depuis 1985.

Produits: Lentilles vertes, pois cassés, pois chiches, flageolets, haricots blancs, rouges, en 500g, 3kg et 25kg. Farines de céréales (blé, épeautre, engrain, seigle, sarrasin) en 1, 5 et 25kg. Farines de légumineuses. Huiles de tournesol et de cameline (250 ml, 1l et 5l).

Horaires d'ouverture : mardi et vendredi de 9h à 19h.



« Bio depuis 1969 »

73. Biocoop

Coopérative créée en 1986. 2 adresses en Charente :

- Biocoop Pays de Cognac, 141 avenue Victor Hugo - 16100 COGNAC • 05 45 82 14 42 • biocoop.cognac@wanadoo.fr • www.biocoop-cognac.com

- Biocoop L'Epicéa, 278 avenue du Général de Gaulle • 16800 SOYAUX • 05 45 69 10 00 • epicea16@wanadoo.fr • www.biocoop-epicea.com

Produits : Magasins 100% Bio : fruits et légumes locaux et de saison, boucherie, pain/fromage/charcuterie à la coupe, produits écologiques, compléments alimentaires, cosmétique...

Et Biocoop c'est avant tout des choix, des valeurs, une cohérence : commerce équitable Nord-Sud et Nord-Nord, lutte contre le gaspillage alimentaire, priorité au local, respect de la saisonnalité.

Horaires :

Biocoop Pays de Cognac : du lundi au samedi de 8h30 à 19h30.

Biocoop L'Epicéa : du lundi au samedi de 9h à 19h.



74. SO.BIO

Enseigne créée en 2005

Rue Pierre Latécoère, zone le Fief du Toy 16100 Châteaubernard • 05 45 32 32 32 • sobio@sobio.fr

Produits: Fruits et légumes de Charente et Charente-Maritime prioritairement, épicerie, crèmerie, près de 200 produits en vrac, cosmétique certifiée et compléments alimentaires conseillés par notre naturopathe et notre esthéticienne.

Horaires : Du lundi au jeudi 9h30-12h30 et 14h30-19h30. Vendredi et samedi : 9h30-19h30 sans interruption.



75. La LOCO BIO

Épicerie coopérative indépendante biologique

8 avenue de la gare 16210 Chalais • 05 45 78 67 44
lalocobio@gmail.com • www.lalocobio.fr

Produits: Fruits et légumes, produits frais, vins, fromages et spécialités des terroirs

Épicerie, vrac et gros conditionnements

Beauté et santé au naturel. Entretien, animaux, librairie.





Fruits, légumes, aromatiques, noix, soupes et confitures

1. Les Jardins de l'Osme
2. GAEC Leaud
7. Nicolas Wisser
8. Microferme la Loge
10. EIRL Au Pinsonvert
11. Pchez Paulex
12. Josselin Jacquemard
13. Nicolas Bintein
19. Ferme du Riveau
21. Croque ma Carotte
26. Ferme de la Brissonnerie
29. Matard Cultures Modernes
30. Le Jardin Réinventé
31. Les Grands Sables
33. Le Jardin du Soleil
34. Association Régie Urbaine
35. La Ferme du Roi
36. Maïa & Charente
40. CIDIL

41. Un Jardin à Quatre Mains
42. SCEA de Chez Bordes
43. EARL Franquette
45. La Ferme Assaisonnée
46. Le Jardin des Arômes
40. Pierre Bousseau
49. Chez Tata Caro
51. Bénédicte et J-Luc Beurton
52. Catherine Algodrin
55. Ferme de Chez Caillaud
56. Le Jardin de la Tude
59. La ferme Calendula
59. CSC Les jardins du Trèfle
65. La Ferme de Rose
66. Audrey Marsaudon
67. La Ferme des Templiers
69. La Cocotte Gourmande
71. Le Bio d'Ici
73. Biocoop
74. So.Bio
75. La loco Bio



Fromages et autres produits laitiers

17. La Ferme des Courades
38. Au Jard'in des Chèvres
44. Ecoferme de l'Azuré
71. Le Bio d'Ici
73. Biocoop
74. So.Bio
75. La loco Bio



Farines, huiles et légumes secs

1. Les Jardins de l'Osme

3. Jean-Luc Manguy
4. François et Céline Peloquin
6. Florence Thivet
9. Du Grain au Pain
14. La Ferme de Chez Bahuet
27. EARL J'Y Crois
43. EARL Franquette
47. Pierre Bousseau
50. Pierre-L et Mélanie Duperray
54. Ferme de Bouquinet
55. Ferme de Chez Caillaud
58. Jean-Noël Leger
63. Géraldine Gravelle
65. La Ferme de Rose
67. La Ferme des Templiers
71. Le Bio d'Ici
72. Les Fermes de Chassagne
73. Biocoop
74. So.Bio
75. La loco Bio



Pain

4. François et Céline Peloquin
6. Florence Thivet
9. Du Grain au Pain
14. La Ferme de Chez Bahuet
18. L'Arbre à Pains
49. Chez Tata Caro
53. Olivier Faye
58. Jean-Noël Leger
71. Le Bio d'Ici
73. Biocoop
74. So.Bio
75. La loco Bio



Produits de la vigne, Boissons

24. EARL du Peyrat
25. SCEA Brard-Blanchard
27. EARL J'Y Crois
28. David Ramnoux
32. Olivier Seguin
43. EARL Franquette
48. Brasserie La Rouge
55. Ferme de chez Caillaud
68. Brasserie La Goule
71. Le Bio d'Ici
73. Biocoop
74. So.Bio
75. La loco Bio



Viandes, volailles, charcuterie

3. Jean-Luc Manguy
15. Ferme de Chez Four
16. La Ferme du Conté
20. La Salers du Masmayoux

22. EARL Lepreux
23. Ferme écologique de Gorce
37. GAEC La Fontaine
39. Elevage de Garenne
47. Pierre Bousseau
49. Chez Tata Caro
54. Ferme de Bouquinet
57. Lavidó' Poulet
60. Gérald Le Grelle
61. Simon Luzuy
62. Ferme de la Belle Eau
63. Géraldine Gravelle
67. La Ferme des Templiers
71. Le Bio d'Ici
73. Biocoop
74. So.Bio
75. La loco Bio



Plats préparés, pizzas, tartes, crêpes

39. Elevage de Garenne
47. Pierre Bousseau
49. Chez Tata Caro
67. La Ferme des Templiers
69. La Cocotte Gourmande
70. Les Jardins de l'Osme
71. Le Bio d'Ici
73. Biocoop
74. So.Bio
75. La loco Bio



Œufs

19. Ferme du Riveau
30. Le Jardin Réinventé
31. Les Grands Sables
49. Chez Tata Caro
54. Ferme de Bouquinet
63. Géraldine Gravelle
71. Le Bio d'Ici
73. Biocoop
74. So.Bio
75. La loco Bio



Miel

5. Denis Siguier
19. Ferme du Riveau
43. EARL Franquette
71. Le Bio d'Ici
73. Biocoop
74. So.Bio
75. La loco Bio

So.bio

Le supermarché Bio



NATHALIE et JEAN-MARC LAGHAT
Fondateurs de So.bio



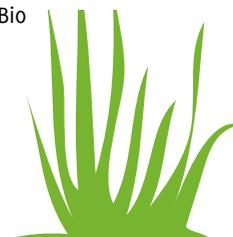
- Vrac : 200 références au détail
- Boucherie traditionnelle bio : élevage français
- Santé - Beauté : une équipe de spécialistes vous conseille
- Marché fruits et légumes frais : livraison quotidienne, origine régionale ou française

So.bio, à vos côtés depuis 2005

Le Fief du Roy • rue Latécoère • Châteaubernard

05 45 32 32 32

www.sobio.fr



Les marchés

100% BIO de Charente

Ville	Lieu	Périodicité	Horaires
ANGOULÊME	La Bussatte	2 ^e et 4 ^e vendredi du mois	16h-19h
CHAMPNIERS		1 ^{er} et 3 ^e mercredi du mois	16h-19h
COGNAC	Place Solençon	1 ^{er} et 3 ^e dimanche du mois	8h30-13h
PUYMOYEN	Place de Genainville	2 ^e et 4 ^e mercredi du mois	16h-19h
BIOUSSAC	Ferme de Nicolas Wisser	Le jeudi	à partir de 17h
VILLEFAGNAN	Ferme de Chassagne	1 ^{er} vendredi de chaque mois d'avril à décembre + 3 ^e vendredi de juillet et d'août	16h-20h
TOUZAC	Ferme de J-P Boulay	Le vendredi	16h-19h

Retrouvez les producteurs bio sur les autres marchés :

Angoulême (Halles extérieur)

Samedi matin

Angoulême (Ma Campagne)

Vendredi matin

Angoulême (Victor Hugo)

Mardi, vendredi, samedi et dimanche matin

Chalais

Lundi matin

Chasseneuil

Samedi matin

Cognac (Marché couvert)

Mardi, vendredi et samedi matin

Cognac (Champ de Foire)

Vendredi matin

Confolens (Place des Halles)

Jeudi 17h-19h

Confolens

1^{er} samedi du mois

La Rochefoucauld

Samedi matin

Mansle

Samedi matin

Montmoreau

Samedi matin

Ruelle

Dimanche matin

Ruffec

Mercredi et samedi matin

Salles-Lavalette

Vendredi matin

Villebois-Lavalette

Samedi matin



• MAB 16 •

Les Acteurs **BIO** de Charente

La Maison de l'Agriculture Biologique de la Charente a pour missions de développer, organiser et promouvoir l'agriculture biologique sur le département de la Charente.

CONTACT

2 rue des Chasseurs - Zone d'Activités - 16400 Puymoyen

Tél. 05 45 63 00 59 • contact@mab16.com

Facebook : MaisonAB16

Guide réalisé avec le soutien financier de :

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT



Ce livret vous est offert par :