

ENSEMBLES

**Unissons-nous pour notre avenir,
soutenons la bio !**

La Bio va bien au-delà de l'agriculture !

On vous explique pourquoi il est si important de la défendre :

- +32 % de biodiversité (+23 % d'espèces),
- +35 % de matière organique dans les sols,
- 50 % d'émissions de gaz à effet de serre en grandes cultures,
- + de nutriments (vitamines, antioxydants, oméga-3, minéraux),
- d'antibiorésistance et de risques de surpoids/obésité (-40 % et -50 %).



**LA FOIRE DES PRODUCTEURS BIO
VOUS REMERCIE DE VOTRE VENUE !**



Avec le soutien

LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest

VILLE DE
BOÉ



Cofinancé par
l'Union européenne



**PREFET
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE**
Liberté
Égalité
Fraternité



AGROBIO 47

7 boulevard Danton

47300 Villeneuve sur lot

05 53 41 75 03

info@agrobio47.fr



FOIRE DES PRODUCTEURS BIO

Viens rencontrer tes paysans !

**DIMANCHE
20 SEPT.**

DE 09H À 18H

**MAISON DE GARONNE
47550 BOÉ**

ENTRÉE GRATUITE



Évènement organisé par



• AGROBIO 47 • • BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

ÉDITO 2026

Bienvenue à la Foire bio des producteurs du Lot-et-Garonne !
Pour cette 21^e édition, nous sommes heureux de vous accueillir à Boé, sur le site de la Maison Garonne, pour une journée de rencontres, de découvertes et de gourmandise !

Cette Foire, c'est avant tout celle de nos paysannes et paysans bio, fiers de partager avec vous leurs produits, leurs histoires et leurs savoir-faire. Des femmes et des hommes passionnés qui font vivre notre territoire et notre patrimoine gastronomique, avec une agriculture respectueuse de la terre et du vivant.

Et cette année, une bonne nouvelle nous réjouit : la consommation de produits bio repart à la hausse ! Un bel encouragement pour celles et ceux qui s'engagent chaque jour et pour tous ceux qui souhaitent une alimentation locale et de qualité.

Les événements récents nous rappellent aussi l'importance de préserver notre environnement. Depuis longtemps, l'agriculture biologique agit concrètement, en prenant soin des sols, de la biodiversité et de nos ressources naturelles.

Alors aujourd'hui, place au plaisir ! Rencontrez, échangez, goûtez, participez aux ateliers et bousculez les idées reçues sur la bio.

Nous vous souhaitons à toutes et tous une Foire bio, conviviale, gourmande et pleine de découverte



AGROBIO 47 vous souhaite
une belle foire *Bio* !



UN RÉSEAU NATIONAL !

Notre ambition ? Agir avec force au plus proche de chez vous !

Agrobio47 est membre de Bio Nouvelle-Aquitaine, Fédération Régionale d'Agriculture Biologique, et de la FNAB, la Fédération Nationale, seul réseau agricole 100% Bio.

Notre réseau agit pour le développement d'une agriculture et d'une alimentation profitable à tous, des producteurs jusqu'aux consommateurs, et qui tient compte des générations futures, en agissant pour la sauvegarde de nos biens communs.

Nous nous engageons à accompagner les producteurs, les collectivités, les entreprises et la communauté citoyenne afin de défendre une Bio équitable et solidaire, comme pilier dans la transition écologique de nos territoires.



Agir ensemble pour développer l'agriculture biologique sur votre territoire

NOTRE MISSION

ACCOMPAGNER

Tous les agriculteurs dans leurs changements de pratiques et les porteurs de projet Bio !

STRUCTURER LES FILIÈRES

Nous œuvrons à la mise en place de filières bio, locales et équitables, assurant ainsi un approvisionnement de qualité pour tous.

IMAGINER L'AGRICULTURE DE DEMAIN

Avec tous les acteurs du terrain

PORTER LA VOIX

Des producteurs Bio et des citoyens en partenariat avec tous les acteurs du terrain

CO-CONSTRUIRE LES POLITIQUES PUBLIQUES

En faveur d'une agriculture et d'une alimentation Bio, locale et de qualité !



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DE LOT-ET-GARONNE

UN ACCOMPAGNEMENT QUOTIDIEN POUR FACILITER VOS DEMARCHES

ACCOMPAGNER ET CONSEILLER L'ENSEMBLE DES AGRICULTEURS ET LES ENTREPRISES AGRICOLES

- Installation, création et transmission de l'entreprise
- Appli juridique, suivi sociétaire et estimation de biens agricoles
- Gestion technique-économique de l'exploitation
- Respect et mise en conformité réglementaire, accompagnement à la déclaration PAC
- Appli aux grandes cultures, maraîchage, arboriculture et agroforesterie
- Accompagnement et gestion de l'identification animale et du suivi réglementaire
- Réalisation du centre de performances bovins et caprins
- Appui technique aux élevages
- Diagnostic et suivi de l'exploitation en difficulté
- Accompagnement aux demandes de subventions et aides face aux aléas climatiques
- Développement de l'agriculture biologique
- Formation, emploi agricole et contrat d'intégration républicaine OFI

NOS ATOUTS AU
SERVICE DES
AGRICULTEURS:

- ✓ UNE EXPERTISE TRANSVERSALE DANS TOUS LES DOMAINES
- ✓ UNE VRAIE PROXIMITÉ
- ✓ UNE CONNAISSANCE PRÉCISE DU TERRAIN
- ✓ UN CONSEIL 100% INDÉPENDANT

ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT DES PROJETS DE TERRITOIRE

- Aménagement de l'espace et préservation du foncier
- Valorisation et commercialisation des produits locaux
- Contribution à la gestion durable de l'eau
- Gestion de la biodiversité et des paysages
- Développement de l'économie circulaire
- Émergence et animation des projets territoriaux
- Contribution au développement forestier

Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne
271 rue de Péchabou - 47000 AGEN
Tél. 05 53 77 83 83
www.ca47.fr



REDEN

CULTIVONS DEMAIN,
ensemble et durablement,
grâce à L'ÉNERGIE SOLAIRE



Des serres polyvalentes pour des cultures diversifiées

Les 3,5 ha de serres de Patrice Malet abritent bien plus que des kiwis. Kiwis verts, jaunes et rouges partagent l'espace avec des avocats, des agrumes, du gingembre et du curcuma, cultivés à titre expérimental. « On voulait essayer autre chose, élargir nos horizons et ne rien regretter », explique le kiwiculteur, toujours prêt à relever de nouveaux défis. Les serres photovoltaïques, en plus de protéger les plantes du vent et

des pluies battantes, contribuent à une gestion plus efficace de l'énergie. Ce choix de construction renforce l'approche écoresponsable de l'exploitation et garantit la qualité des fruits produits.



TÉMOIGNAGE

Patrice MALET

Arboriculteur sous serre agrivoltaïque
de 3.5 ha (40 - France)

« J'ai validé mon projet de serre agrivoltaïque avec REDEN en 2014, et j'y cultive aujourd'hui du kiwi rouge et jaune. Par ailleurs, j'ai le plaisir de continuer à collaborer avec REDEN pour favoriser le développement de nouvelles filières. À titre d'exemple, nous étudions, depuis 2021 et 2022 respectivement, la croissance des avocatiers – dont les rendements, la qualité et le goût des fruits sont très prometteurs – tout comme diverses variétés d'agrumes. En 2023, nous avons aussi planté du litchi. C'est très enrichissant et valorisant d'ainsi participer à l'innovation agricole dans notre région. »



Siège social

2 route des mûres - ZAC des Champs Lescaze - 47310 Roquefort

Agence de Toulouse

Bâtiment D - 8 chemin de la Terrasse
31500 Toulouse

Agence de Montpellier

Immeuble M'OTION - Bâtiment E - 541 Avenue Georges Méliès
34000 Montpellier

Contact

developpement@reden.solar - 05 64 25 20 03 - <https://reden.solar/> -
www.linkedin.com/company/redensolar

LES LABELS FIABLES

Comment reconnaître un produit de l'agriculture biologique ?

Pour une garantie du champ à l'assiette !

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.



EURO FEUILLE

Un cahier des charges encadre les produits labellisés Bio en Europe : 100 % bio, ou 95 % d'ingrédients bio pour les produits transformés, avec un contrôle inopiné annuel.



AB

Il s'emploie en France comme l'Eurofeuille : il ne garantit pas l'origine française, mais certifie qu'un produit conforme au cahier des charges européen est destiné au marché français.



FNAB

En complément du règlement bio, ce label répond à un cahier des charges mettant l'accent sur des enjeux environnementaux et sociaux fondamentaux, peu pris en compte dans d'autres démarches.



BIO COHÉRENCE

Marque privée associative, elle garantit le respect du cahier des charges européen et de règles Bio Cohérence plus strictes que la réglementation en vigueur.



NATURE & PROGRÈS

C'est une marque privée associative, pionnière dans le domaine de l'agrobiologie. Sa mention identifie les produits respectant un cahier des charges plus strict que la réglementation bio européenne.



DEMETER

Marque privée associative, elle identifie les produits conformes au règlement bio européen et au cahier des charges spécifique de la biodynamie.



BIO SUD-OUEST FRANCE

Marque associative privée, elle ajoute à la certification bio la garantie que les matières premières principales et leur transformation proviennent d'Aquitaine et/ou de Midi-Pyrénées.

LABELS TROMPEURS

Comment éviter les faux-semblants du "bio" ?

Ne laissons pas les labels trompeurs brouiller nos choix !

Certains logos et mentions s'inspirent du bio mais n'offrent pas les mêmes garanties. Ils ne respectent pas forcément le cahier des charges officiel et peuvent induire le consommateur en erreur. Apprenez à les identifier pour faire des choix éclairés.



ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES

Ce label ne garantit pas une production biologique ni l'absence d'utilisation de pesticides. Il certifie seulement un taux de résidus < à 0,010 mg/kg dans le produit fini. Les pesticides peuvent donc être employés en culture, exposant toujours sols, eau, air et biodiversité.



AGRICULTURE RAISONNÉE

Ancienne certification française remplacée par le HVE, elle autorisait pesticides et engrais chimiques malgré son image "respectueuse de l'environnement".



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

Label officiel français présenté comme respectueux de l'environnement, il n'interdit pas les pesticides ni les engrais chimiques. Ses critères permettent encore des pratiques agricoles intensives, loin des exigences de l'agriculture biologique.



CULTIVÉ SANS PESTICIDES

Créé par l'Alliance Nature et Saveurs (Prince de Bretagne, Savéol, Solarenn), ce label garantit l'absence de traitements uniquement de la floraison à la récolte. Rien n'assure qu'aucun pesticide n'ait été utilisé avant ou après cette période.

LE SAVIEZ-VOUS ?

les 6 grands principes de l'agriculture biologique.

1 LA PRÉVENTION À L'HONNEUR

L'agriculture biologique repose sur des principes agronomiques privilégiant prévention et autonomie.

2 MOINS IL Y A D'INTRANTS, MIEUX C'EST !

L'usage de produits chimiques de synthèse (traitement, fertilisant...) est interdit, l'AB privilégie ceux d'origine naturelle.

3 NON AUX OGM !

L'agriculture biologique proscrit l'utilisation d'OGM et le clonage.

4 UNE HISTOIRE DE PRÉSERVATION

L'agriculture biologique favorise le bien-être animal, le respect des sols, ainsi que des pratiques d'élevage adaptées aux différentes espèces et aux particularités des territoires.

5 MIEUX VAUT PRÉVENIR QUE GUÉRIR !

L'agriculture biologique favorise toutes les pratiques préventives afin d'assurer une bonne santé des animaux et des végétaux.

6 DES ENJEUX ÉCOLOGIQUES ET ALIMENTAIRES...

L'agriculture biologique participe à la préservation des sols, des ressources naturelles et des écosystèmes en particulier aquatiques.

Œuvrons pour une agriculture durable, solidaire et équitable !

Les chiffres clés de l'agriculture biologique en Nouvelle-Aquitaine et Lot-et-Garonne

8627

C'est le nombre de fermes bio. Soit 13,6% des exploitations de la région.

326 329

C'est le nombre d'hectares cultivés en bio. Soit 8.5% de la surface agricole utile (SAU).

2ÈME

La Nouvelle-Aquitaine maintient sa place de 2ème région bio française.

1019

C'est le nombre de fermes bio en Lot et Garonne. Soit 17.6% des exploitations départementales

3ÈME

Le Lot-et-garonne est le 3ème département bio de Nouvelle-Aquitaine !

Envie de passer en bio ? Contactez nous !

Vous êtes agriculteur, citoyen engagé pour la bio, une entreprise ou une collectivité ?

Rejoignez-nous ! Partageons nos valeurs, unissons nos forces et faisons grandir ensemble l'agriculture biologique sur notre territoire.

UNE JOURNÉE AU CŒUR DU VIVANT !

Rendez-vous, ateliers & découvertes pour tous.

Cette année, la Foire des Producteurs Bio prend une dimension exceptionnelle en s'installant dans un lieu qui l'est tout autant : la Maison de Garonne, à Boé.

Un cadre qui raconte déjà ce qui nous rassemble : un territoire, notre Garonne et un vivant que nous avons tous envie de préserver.

Au programme de cette journée : des animations, conférences et ateliers pour tous les publics : familles, enfants, passionnés ou simples curieux, ainsi que des rencontres en continu sur les stands de nos paysans, artisans et intervenants bio.

Vivez un moment de découverte, de partage et d'émerveillement... et repartez avec l'envie d'agir pour notre avenir commun.



**Quand la bio et le vivant se
donnent rendez-vous au
bord de la Garonne.**



PROGRAMME

9H00

Ouverture de la Foire Bio

On ouvre les portes ! Flânez entre les stands, allez à la rencontre de nos producteurs bio et laissez-vous tenter par les premières animations.

*Les animations de la matinée avec les paysans !**

Comment le miel peut-il être bio ?

Nicolas, apiculteur de "La Borda d'Ambrosi" vous délivre les secrets du miel bio.

Produits écologiques favorisant la démarche zéro déchet

Fil et aiguille en main, Jessica du "Petit Atelier Luthi" vous fait découvrir la couture zéro déchet et ses astuces pour alléger le quotidien.

Eveil des 5 sens autour des plantes aromatiques

Touchez, sentez, goûtez : un atelier tout en sensations autour des plantes aromatiques, à partager en famille proposé par Amélie du "Jardin des Sens".

Phytothérapie - L'usage des plantes

Avec Emeline, herboriste paysanne du "Sens de Sainte Lilith", découvrez comment les plantes peuvent prendre soin de vous au quotidien.

Quizz avec les vigneron·nes et nos brasseurs

Testez vos connaissances face à nos vigneron·nes et à notre brasseur : un quizz plein de surprises, avec des lots à gagner !

Parlons santé & alimentation

Un atelier pour mieux comprendre avec Juliette d'Agrobio47

Conférence sur l'alimentation végétale & biologique

Manger végétal et bio, ça donne quoi concrètement ? Mathias, de chez Biolavie, vous ouvre les portes de son univers.

Sécuriser mon installation en bio

Discussion & témoignage autour du dispositif Tutorat, et présentation du dispositif d'aides de l'Agenais.

11H30

Inauguration !

Ouverture officielle de la foire bio en compagnie de nos partenaires.

12H00

Repas !

Bon Appétit !

Régalez-vous des assiettes bio préparées par nos paysan·ne·s.

*Les animations de l'après-midi avec les paysans !**

Confectionner ses tisanes

De la plante à la tasse : avec Amélie, du "Jardin des Sens", apprenez à sécher et à composer vos propres tisanes.

L'avenir de la viticulture

Avec Thierry de "Château Larchère", échangez sans langue de bois sur l'avenir de la vigne et du vin.

Produits écologiques favorisant la démarche zéro déchet

Deuxième session couture zéro déchet avec Jessica, pour celles et ceux qui ont raté celle du matin.

La Gemmothérapie

Emeline du "Sens de Sainte Lilith, herboriste paysanne, vous fait entrer dans le monde de la gemmothérapie et des bienfaits des bourgeons.

De la toison au tricot

Suivez le fil, de la toison à l'ouvrage : Pascale éleveuse de brebis à la "Ferme de l'Autonne", et Mélissa de "Tricoteuse de Rêve" partagent leur savoir-faire.

Comment le miel peut-il être bio ?

Deuxième session comment le miel peut-il être bio avec Nicolas, pour celles et ceux qui ont raté celle du matin.

Viens préparer tes pickles !

Avec Estelle de La Petite Ferme, mettez la main à la pâte : on prépare ensemble des pickles avec les bons légumes de nos paysans !

Et toute la journée...

Aide Tortillon à retrouver son trésor



Une chasse au trésor pour les enfants, à mener seul ou en famille tout au long de la journée, et surprise à la clé !

Les galets en vadrouille !

10 galets de la Garonne se sont fait la malle en douce ! Rigolos et bien maquillés, si vous les trouvez, vous serez récompensé !

*Retrouvez les horaires de chaque animation directement sur les stands le jour J.

À TABLE !

Une restauration bio, locale, de saison... et pleine de saveurs.

Savourez des repas préparés par nos paysans bio et locaux, avec des ingrédients frais et de saison.

Au menu...

- Pour bien commencer : salades et assiettes à partager, etc
- Plats chauds : burgers variés, grillades, hot-dogs revisités, crêpes, etc.
- Fromages & pains : fromages fermiers et pains au levain.
- Douceurs sucrées : desserts maison, glaces et sorbets.

Des recettes généreuses pour tous les goûts, avec des options végétariennes et végan !

Gourmandises à toute heure !

Pour les petites faims, retrouvez toute la journée crêpes, hot-dogs, la buvette bio et autres gourmandises idéales pour se régaler à tout moment !



MANGER BIO

Est-ce vraiment plus cher ?

En réalité, cela dépend de votre régime alimentaire !

Voici quelques bonnes habitudes pour réduire ses dépenses en alimentation bio :

- Réduire sa consommation de viande,
- Prendre l'habitude de cuisiner,
- Consommer des produits de saison,
- Limiter les coûts intermédiaires grâce au vrac et aux circuits courts
- Savoir reconnaître les labels !

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

LA SANTÉ

Sans pesticides chimiques ni OGM, la bio réduit les risques pour la santé et protège aussi les agriculteurs. Les aliments bio sont plus riches en nutriments et antioxydants.

LES EMPLOIS

Avec 10,1 % des surfaces cultivées, la bio génère 16% de l'emploi agricole en France. Acheter bio, c'est soutenir l'emploi local.

LA PLANÈTE

Sans engrais chimiques ni pesticides, la bio préserve l'eau, la fertilité des sols et la biodiversité, tout en réduisant la consommation d'énergie fossile.

L'ÉCONOMIE

Les circuits courts et la transformation à la ferme valorisent le travail des producteurs et dynamisent le territoire.

À LA RENCONTRE DES EXPOSANTS

Producteurs, artisans & acteurs engagés

Derrière chaque stand, il y a une histoire, des visages, des convictions.

Producteurs, artisans, apiculteurs, boulangers, maraîchers, associations... Tous partagent la même passion pour le vivant et l'envie de transmettre leurs savoir-faire.

En choisissant de les rencontrer, d'acheter leurs produits ou de parler d'eux autour de vous, vous contribuez directement à faire vivre une économie locale, éthique et respectueuse de l'environnement.

Ce répertoire est là pour vous guider : retrouvez leurs coordonnées, contactez-les après la foire, passez les voir sur leurs fermes, dans leurs ateliers ou leurs boutiques.

Chaque geste compte : votre soutien est leur plus belle récompense... et notre meilleur investissement pour l'avenir.



**Rencontrer, goûter, échanger,
et prolonger la foire toute
l'année !**



VERGER

Au Rouge Verger (47)

Jocelyne Gauthier - 06 10 98 51 26
aurougeverger@gmail.com

Chantal Malherbe (47)

Chantal Malherbe - 06 12 28 82 15
mglup@yahoo.fr

Coteau du Pavot (47)

Irène Carrasco - 06 62 49 80 87
rcarrascoirene@gmail.com

Daniel Tapie (47)

Daniel Tapie - 05 53 97 10 06
tapiedaniel@orange.fr

Les Vergers de Singla (47)

Aymeric Rey - 06 35 48 05 86
aymeric.rey@gmail.com

Les Vrilles et La Pruine (47)

Axel Cavaleri - 06 71 63 17 01
cavaleri@fastmail.fr

RESTAURATION BIO

Biolavie (47)

Matthias Bouffies - 07 81 18 48 03
biolavie@ecomail.fr

Ferme de L'Autonne (47)

Pascale Menvielle - 06 31 94 32 46
menvielle.pascale@hotmail.fr

Ferme Lou Cornal (47)

Famille Maubert - 06 66 81 18 88
fermeloucornal@gmail.com

Les Champs du Geai (47)

Alissa & Harmony Bertin - 06 33 03 25 40
contact@leschampsdugeai.fr

M'Happy Crêpes (47)

Marie-Christine Cotterci - 06 22 49 60 47
mhappycrepe@gmail.com

BOULANGERIE

Ferme Bio de Rigoul (47)

Thomas Montagne - 06 43 70 48 83
fermerigoul@mailo.com

POTAGER

Ferme du Chat Paysan (47)

Eric Bordes-Tosolini - 06 30 93 21 15
eric.bordes.tosolini@gmail.com

Emmaüs Le Maquis (47)

Alexis Louli - 06 07 04 56 62
alexis@emmauslemaquis.org

GAEC de La Binette (47)

Amelle CLIN - 06 80 02 32 75
armelleclin@gmail.com

La Ferme de Pascal & Mikaëlle (47)

Mikaëlle BAEY - 06 40 59 90 10
mikabaey@yahoo.fr

La Ferme des Saveurs (47)

Gilles Neyret - 06 41 09 74 56
lafermedessaveurs47@gmail.com

Les Jardins du Mail (47)

Fabien Jacques - 06 38 93 93 61
jardindumail47@gmail.com

Cave & Brasseur

Domaine de Quissat (47)

Agathe & Romaric Hardy - 06 82 06 56 88
contact@domainedequissat.fr

Château Astrelus (33)

Frédérique André - 06 77 10 58 22
astrelus.sas@gmail.com

Château Larchère (24)

Thierry & Murielle Baudry - 06 11 39 49 24
contact@chateaularchere.fr

Vignoble Bucquet (47)

Ludovic Bucquet - 06 52 81 05 69
ludovic.bucquet@gmail.com

Terre des Pierres (47)

Pierre Jessé - 06 87 28 50 99
vignoble@terres-des-pierre.fr

Domaine de Lancement (47)

Sandrine Annibal - 05 53 41 17 02
info@domainelancement.fr

Brasserie Natural (47)

Sébastien & Stéphanie - 05 53 47 75 75
contact@brasserienaturalmystick.fr

ÉPICERIE

La Maison de La Verveine (47)

Muriel & Philippe Viale - 06 62 62 41 39
lamaisondelaverveine@gmail.com

Néohérba (47)

Anna & Gaétan Robert - 06 26 96 73 22
neohérba.bio@gmail.com

Safran-Chir (47)

Samuel Davy - 06 60 75 71 35
safran.chir.pro@gmail.com

Le sens de Sainte Lilith (47)

Emeline Guérineau - 06 37 92 21 83
marjorie2060@hotmail.com

Ferme des 3 soleils (47)

Dédé - 07 88 45 70 02
fermedes3soleils@gmail.com

La Borda d'Ambrosi (33)

Nicolas Bouget - 06 75 91 12 23
nicolas@borda-ambrosi.fr

Ail noir - Ferme St Martial (47)

Hervé Ricard - 07 81 52 90 19
info@circuitscourts47.fr

Jardin des Sens (47)

Amélie Lacombe - 06 88 25 73 83
jardindessens47@outlook.fr

La Cueillette de Beaulieu (47)

Caroline Frank - 06 14 94 99 42
contact@lacueillettebeaulieu.fr

Verveine Framboise & Compagnie (47)

Christian Bouges - 07 72 13 67 86
verveineframboise@laposte.net

Pouty de Gorre (47)

Armel Meunier - 06 71 25 34 88
contact@poutydegorre.fr



FLEURS

Ferme de L'Héritier (47)

Sabine Grossia - 06 31 28 24 18
fermeheritier@gmail.com

Ferme Florale de La Galagère (47)

Aude Pradel - 06 34 32 12 65
fermeflorale@galagere.fr

Ferme Florale du Salabert (47)

Marlène Massouh - 06 17 73 10 54
fermefloraledusalabert@mailo.com

Ferme Bio de Parays (47)

Amélie Pasquier - 06 42 31 07 54
pasquier.amelie@orange.fr

ARTISANS

Savonnerie Saponaire (47)

Géraldine et Fabrice - 05 53 36 46 15
savonnerie@saponaire.com

Soleil de Mai (47)

Delphine Van Hooren - 06 10 63 04 07
savonnerie@soleil-de-mai.fr

Si vous Osiez (47)

Christine Faganello - 06 78 81 05 26
christine.faganello@vannerie-creation.fr

Le Berre Philippe (47)

Philippe Le Berre - 06 61 70 73 28
philippe.le-berre@wanadoo.fr

Association Saranghi A.N (47)

Olivier Tichane - 06 71 78 01 36
saranghi@gmail.com

Le Petit Atelier Luthi (47)

Jessica Luthi - 06 65 92 48 24
jessica.luthi47@gmail.com

L'Atelier D'Eve (47)

Evelyn Carpentier - 07 70 06 19 84
eve.carpentier@outlook.fr

Libre Autonomie Géobiologie (47)

Marie Bia - 06 27 79 70 09
marie.bia44@gmail.com

Tricoteuse de Rêves (47)

Mélissa Gordet - 06 59 52 62 33
tricoteusedereves@gmail.com

L'Hessentielle (40)

Sabrina Sartini - 06 73 59 47 45
contact@lhessentielle.com

Les amis d'Agrobio 47

Agrobio 47

05 53 41 75 03
info@agrobio47.fr

Horizon Vert

05 53 40 10 10
horizonvert@wanadoo.fr

EmmaVie - Trouve mon Galet

emmavie47@orange.fr

CPiE 47

05 53 36 73 34
contact@cpie47.fr

Terre de Liens Aquitaine

06 74 19 84 43
bepere@orange.fr

WWOOF France

Jacques Réjalot
jacques.rejalot@orange.fr

Les marchés de Plein Vent

En direct producteurs

NaturAnimée

Juliette Sirand - 07 85 22 11 48
naturanimée@lilo.org

Roos Johannes

Johannes Roos - 06 52 63 61 25
johannesroos47@gmail.com

SLVSTAGE

Luca Simonetto - 05 54 54 51 37
contact@slvstage.fr

Help&Com

Patrice Couturier - 07 81 89 06 32
helpandcom@gmail.com

CEN - Conservatoire d'espaces naturels Nouvelle-Aquitaine

Olivier Vannucci - 05 53 64 00 51
o.vannucci@cen-na.org

MERCI !

À nos deux partenaires de la chasse au trésor !



Le biau germe



Semences paysannes biologiques

issues de nos fermes en Agriculture Biologique depuis 1981

www.biaugerme.com