



Édition  
2023 - 2024

Les bonnes adresses  
du réseau  
**BIO**  
de Charente



• MAB 16 •  
Les Acteurs **BIO** de Charente



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

# Edito

Voici le guide des bonnes adresses du réseau bio de Charente, édité par la MAB16, Maison de l'Agriculture Biologique de la 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
L'agriculture biologique .....	4
Les chiffres de la bio en Charente.....	5
Consommer bio et local .....	6
Le prix des produits bio .....	6
Les produits bio au fil des saisons.....	7
Les AMAP de Charente .....	8

<b>Carte générale .....</b>	<b>11</b>
-----------------------------	-----------

### LES PRODUCTEURS

Ruffécois .....	12
Charente Limousine .....	16
Ouest-Charente .....	20
Angoumois .....	24
Sud-Charente .....	30
Transformateurs, groupements de producteurs, distributeurs .....	38
Index par production .....	42
Les marchés .....	44

GuiBio de la charente: Juin 2023 - Imprimé par Imprimerie Valantin 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 2023). La MAB 16 ne saurait être tenue 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 m<sup>2</sup> 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 2022 DE L'AGENCE BIO  
ET DONNÉES COLLECTÉES PAR LA MAB 16



**456**  
PRODUCTEURS



**124**  
DISTRIBUTEURS



**349**  
TRANSFORMATEURS



## 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 nouveaux 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 !<sup>2</sup>

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 agricoles d'élevant chaque année à 54 milliards d'euros pour la société !

# LE BIO 100% SOUS CONTRÔLE

Réalisé avec la collaboration de l'INAO



## QUI EST CONTRÔLÉ ?

**+ de 87 000**

entités contrôlées (parmi tous les acteurs du Bio en France).

### Pourquoi ?

Pour commercialiser leurs produits comme étant issus de l'agriculture biologique, agriculteur, producteur, coopérative, transformateur, importateur, exportateur, distributeur, doivent être contrôlés et certifier leur activité.



## COMMENT SE DÉROULE CE CONTRÔLE ?



## PAR QUI SONT-ILS CONTRÔLÉS ?

**10**

organismes certificateurs (OC) agréés et supervisés par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).\*

### 01 L'INSPECTION PHYSIQUE

**1 contrôle obligatoire sur place effectué chaque année :**

visite des parcelles • contrôle physique des produits alimentaires • contrôle du bien-être animal (la sortie des animaux, les mesures de précaution) • audit de l'ensemble de la comptabilité • contrôle des flux.

**10%**

minimum de contrôles supplémentaires en fonction d'une analyse de risque et des contrôles par sondage (entre 20 et 100% en plus, en fonction de l'activité de l'opérateur).

**Au - 10%**

de contrôles surprises.

**+ de 120 000**

contrôles par an (entre 400 et 500 contrôles par jour).



### 03 LE COÛT DU CONTRÔLE BIO

#### Pour l'opérateur

Le coût varie en fonction de la taille de l'opérateur, de ses gammes à certifier...

500 € HT est le prix moyen pour un producteur et il se situe entre 700 et 800€ HT pour un transformateur.



Pour le consommateur

Sur 1€ de produit BIO acheté, le contrôle pèse

**0,5 centime.**

### 02 LES CONTRÔLES ANALYTIQUES

**5%**

Analyse annuelle d'échantillons correspondant au minimum à 5% des opérateurs bio.

Entre 4000 et 5000

échantillons prélevés et analysés chaque année, (soit plus de 5% des opérateurs concernés).\*\*



**90%**

### 05 À L'ISSUE DU CONTRÔLE ?

Dans 9 cas sur 10, la certification officielle est remise à l'opérateur (pour les autres, les sanctions vont du déclassement des produits en conventionnel au retrait de la certification en fonction de la gravité des manquements relevés).

#### L'étiquetage BIO

Il garantit au consommateur la conformité du produit.

### 04 QUE COUVRENT CES FRAIS ?

- Le temps et l'investissement pour les visites (déplacements, matériel, système d'information)
- La collecte et l'analyse des documents
- La traçabilité des résultats de contrôle
- L'obtention d'un label de confiance, garanti par la puissance publique et le strict respect du cahier des charges bio.



Pour nous,  
pour la planète,  
**#BIO RÉFLEXE**

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

  
INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

\*www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/ses-acteurs/les-organismes-certificateurs-en-france - \*\*Source INAO



# Les AMAP bio de Charente

Associations pour le **M**aintien d'une **A**griculture **P**aysanne

## 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.

### 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

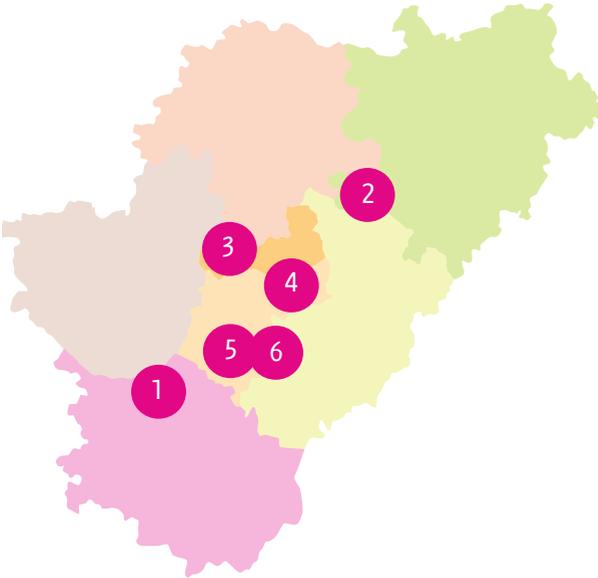
Légumes, fromage

**La Rochefoucauld** • mercredi 18h15-19h

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

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

VOUS ÊTES PRODUCTEUR  
OU CONSOMMATEUR  
INTÉRESSÉ-E POUR FAIRE  
PARTIE D'UNE AMAP ?  
VOICI LA LISTE DES AMAP  
ADHÉRENTES À LA MAB !



### 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'Épicerie**

• mercredi 18h-19h

**Contact producteurs :** Les Grands Sables  
Pierre-André BAUDOUX

pabaudoux1@gmail.com • 06 12 84 22 75

**Contact consommateurs :**

05 45 21 62 34 • amapjardinsusoleil@gmail.com

### 4 AMAP du Panissaud

Légumes, pain, fromage, tisanes,  
champignons, fraises, œufs et  
fromages de chèvre

**Producteurs :** Aurélie FARRE (légumes), Sylvie  
AUVRAY (tisanes), Shan SHANMUGAM (fraises  
et champignons), Michaël VILLAN (œufs) et  
Christophe MOREAU (pain).

**Soyaux (place Lucien Petit)** • 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

### 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

• amap-viande-charente.org

### 6 AMAP des 4 saisons

Légumes et fruits. Ponctuellement œufs

**Vœuil-et-Giget (Halle de Vœuil et Giget face à  
la mairie)** • le jeudi 17h30 18h

**Contact producteurs :** Emmanuelle JARDIN,  
Camille MICHON

06 49 45 83 32 (Camille) • lafermecalendula@gmail.com

https://www.facebook.com/lafermecalendula/

**Contact consommateurs :**

Olivier CHOLLON

05 45 91 15 82 • olivier.chollono233@orange.fr



# CETEF

## 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](mailto:cetef16@orange.fr)

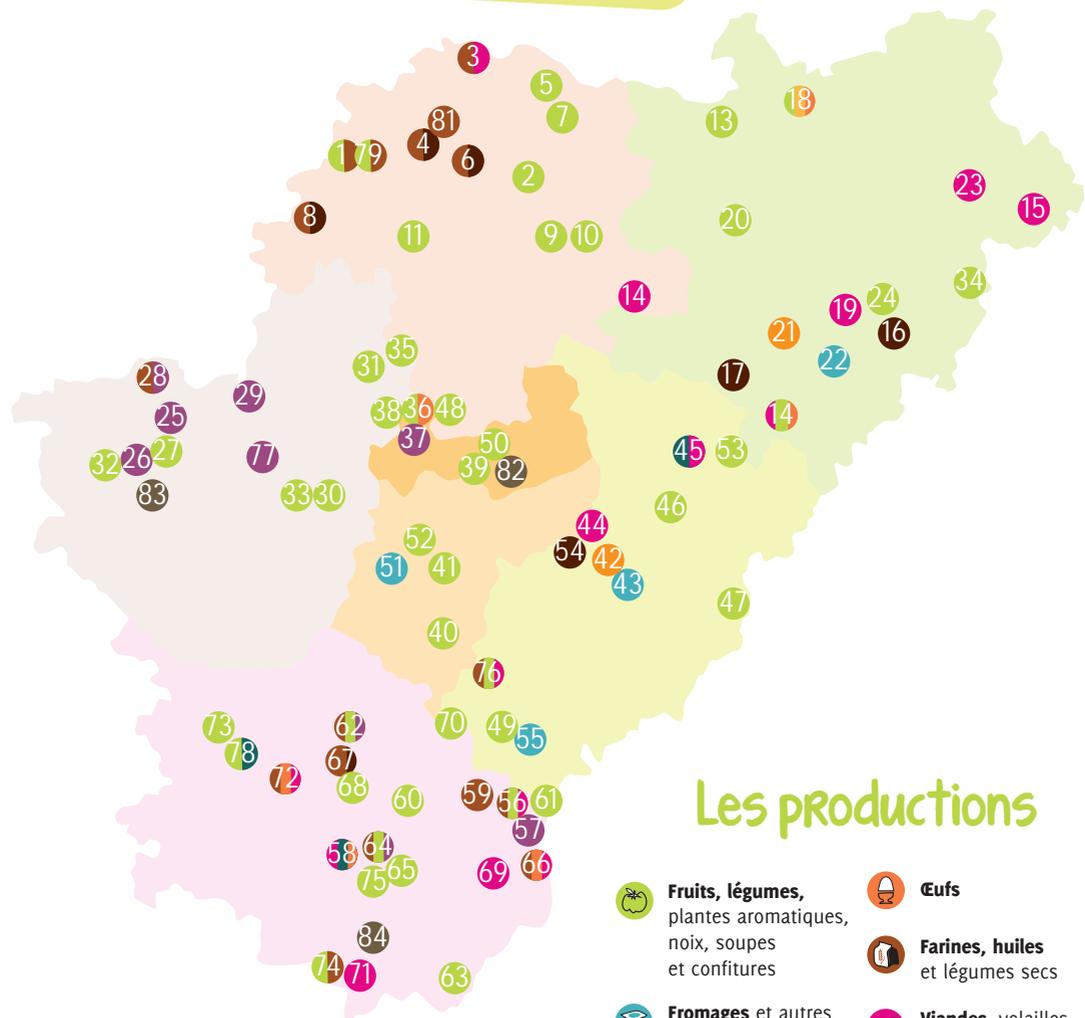
[cetefnouvelle-aquitaine.org](http://cetefnouvelle-aquitaine.org)

**CHARENTE**  
LE DÉPARTEMENT



# Les PRODUCTEURS Bio

# de Charente



## Les productions



**Fruits, légumes,**  
plantes aromatiques,  
noix, soupes  
et confitures



**Œufs**



**Farines, huiles**  
et légumes secs



**Fromages** et autres  
produits laitiers



**Viandes,** volailles,  
charcuterie



**Pain**



**Produits de la  
vigne,** boissons



**Plats cuisinés,**  
pizzas, tartes, crêpes



**Miel**

# PAYS RUFFECOIS

## 1. Les JARDINS de l'OSME

Baptiste BRIGOT et Marina LONARDI

16240 Paizay-Naudouin • 06 68 39 87 75

lesjardinsdelosme@gmail.com • [www.lesjardinsdelosme.com](http://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; La Couronne le mercredi de 17h30 à 19h •

**Paniers :** Angoulême centre le jeudi de 17h30 à 19h; À la ferme le mercredi et le jeudi. • **Marchés :** Ferme de Chassagne (Villefagnan) le 1<sup>er</sup> vendredi du mois.



Les jardins  
de l'Osme

Ferme Bio

## 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

7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)



## 3. Jean-Luc MANGUY

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

**Produits :** Pâtés de campagne, grillons charentais et confits en conserve, Légumes secs, farines, huiles de la SAS Les Fermes de Chassagne

7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://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](http://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, Chef-Boutonne le samedi matin. **Marché bio à la ferme** le 1<sup>er</sup> vendredi de chaque mois d'avril à décembre + le 3<sup>e</sup> vendredi de juillet et d'août à partir de 16h.



#### 5. La MÉTAIRIE des GRANGES

Cédric MASSET (SCEA Masset)

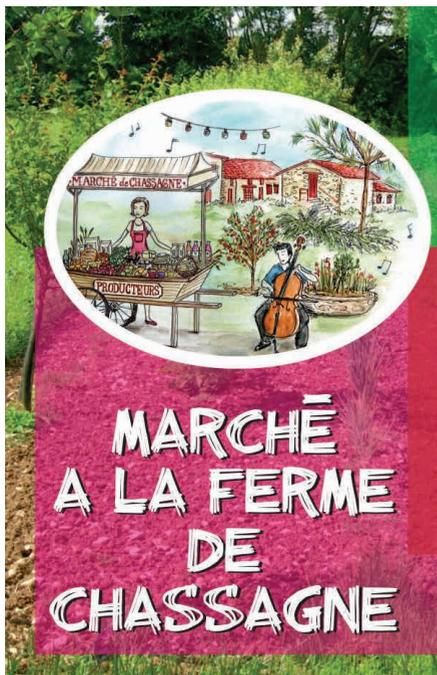
1 bis Le Peux -16700 Taizé Aizie

06 12 29 74 93 (Cédric) / 06 09 79 29 60 (James) • [contact@metairiedesgranges.fr](mailto:contact@metairiedesgranges.fr)

 [metairiedesgranges.fr](http://metairiedesgranges.fr) • [www.metairiedesgranges.fr](http://www.metairiedesgranges.fr)

**Produits :** Producteurs de houblons bio (Cascade, Willamette, Chinook, Mount Hood)

**A la ferme :** tous les jours sur rdv



#### 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 !*

**Renseignements :**  
Céline et François - 06 70 74 16 68  
[www.fermedechassagne.fr](http://www.fermedechassagne.fr)

PAYS RUFFECOIS



## 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. • 7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://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 10h à 12h et de 16h à 20h •

**Marchés :** Ruffec le samedi matin. • 7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)



## 8. Du GRAIN au PAIN

Arnaud PASCAL « Paysan Boulanger »

1 rue du Four 16140 Lupsault • 09 88 01 57 79 • [dugrainaupain16@gmail.com](mailto:dugrainaupain16@gmail.com)  
[www.du-grain-au-pain-16.fr](http://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 :** De septembre à juin : Marché BIO de Puymoyen 2ème et 4ème mercredi de 16h à 18h30 – Toute l'année : Marché Fermier du Tambourinour à Mainxe-Gondeville le vendredi de 14h à 19h. • **Magasin :** « Les Papilles Fermières » à Ruffec du mercredi au samedi.



## 9. Le JARDIN du KIKIWI

Marion LACOURARIE

Chez Valet, 16460 Valence

07 49 04 50 65 • [marion.lac@outlook.fr](mailto:marion.lac@outlook.fr)

 [lejardindukikiwi.marion](https://www.facebook.com/lejardindukikiwi.marion)

**Produits :** Légumes de saison, oeufs

**A la ferme :** Paniers sur commande à retirer le vendredi de 16h à 19h30.



## 10. GAEC Chez PAULEX

Pauline et Alexis JOUZEAU  
Lieu-dit l'Homme, 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



## 11. Josselin JACQUEMARD

16140 Villejeus  
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



PRINTEMPS  
BIO

Pour nous,  
pour la planète,  
#BIO RÉFLEXE

AB

PRINTEMPS  
BIO

22 MAI - 29 JUIN 2023

Des idées de sorties  
à déguster sans modération

DES VISITES DE FERMES ET LIEUX DE VENTES, DES MARCHÉS BIO,  
DES RENCONTRES AVEC DES PRODUCTEURS ET ARTISANS  
LOCAUX ... ET BIEN D'AUTRES !

# PAYS CHARENTE LIMOUSINE

## 12. 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.



## 13. Les JARDINS de SÉMIRAMIS

Claude Gabillaud  
2 Le Tiollet 16350 Benest  
06 03 27 55 89 / 05 45 31 70 07 • lesjardinsdesemiramis@yahoo.com

**Produits :** Légumes de saison

**À la ferme :** Samedi 10h30/12h et le mercredi 17h/18h30. •  
**Marché :** Champagne-Mouton le vendredi matin



## 14. FERME de chez FOUR

Julien CHEMINADE et Virginie GATIN  
Chez Four 16260 La Tache • 06 18 57 22 88 / 07 50 22 06 84  
ferme.chezfour@gmail.com • [www.viande-bio-charente.fr](http://www.viande-bio-charente.fr)

**Produits :** Viande de boeuf en caissettes de 5 ou 10 kg , fruits et légumes de saison

**A la ferme :** Vente de légumes tous les vendredis de 17h30 à 19h30 - Colis de viande sur commande • **Paniers :** Livraison de viande à l'AMAP Croq'Bio de Vars • **Marché :** La Rochefoucauld le samedi matin





## 15. 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).



## 16. FERME des TERRIÈRES



Xavier & Delphine FAUCHARD

Ferme des Terrières 16500 St Maurice des Lions

06 88 07 01 22 / 06 87 40 66 25 • xavier.fauchard@orange.fr

[www.ferme-des-terrieres.fr](http://www.ferme-des-terrieres.fr)

La ferme des Terrières • lafermedesterrieres

Paysan boulanger, cultures de blé, seigle, petit épeautre, sarrasin... moulues et transformées à la ferme.

**Produits :** Pain au levain cuit au feu de bois et divers produits issus de nos céréales.

**A la ferme :** le vendredi de 17h à 19h • **Marchés :** le samedi Confolens et St Junien • **Livraisons:** le mercredi après-midi dans la Vienne (Isle Jourdain/Persac/Abzac), nous contacter. • **Boutiques :** le jeudi (Le P'tit Panier Bio Confolens, Le Comptoir des Lions St Maurice des Lions, Epicerie Manot, Chez Marinette Lesterps)



## 17. 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 et Brioches issus de farines fraîchement moulues, fermentation sur levain et cuisson au feu de bois.

**A la ferme :** mercredis matins de 10h à 12h • **Marchés :** St Yrieix (place des Rochers) samedis matins de 10h à 12h ; Chasseneuil/Bonnieure mercredis matins de 9h30 à 12h • **Epicerie :** Ma'Local à Chasseneuil/Bonnieure samedis matins de 9h30 à 13h00 • 7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)



## 18. FERME du RIVEAU

Valentine DEBIAIS et Marion JASMAIN

Le Riveau 16490 Hiesse • 05 45 89 66 30

[lafermeduriveau@gmail.com](mailto:lafermeduriveau@gmail.com) • La Ferme du Riveau

**Produits :** Soupes et confitures, miel, œufs

7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)





## 19. 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 • 7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)



## 20. 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 18h à 19h30 à partir de juin •

**Magasins :** à «l'Épicerie» (boutique associative de producteurs locaux à Saint Laurent de Cérés) • 7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)



## 21. Etienne CHADOUTEAU

2 Rue des Roses Trémières Lieu-dit Chez Rougier 16460 Mouton

06 31 29 69 64 • etienne.chad@outlook.fr

**Produits :** Oeufs

**A la ferme :** le mercredi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h • 7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)



## 22. FROMAGERIE du BOIS FROMENT

Catherine CHANAVAT et Julien MARTUCCI

Le bois du froment 16450 Saint-Laurent de Cérés

05.45.30.75.83 / 07.67.45.64.86 • leboisfroment@protonmail.com

**Produits :** Fromages de chèvre, yaourts, lait, riz au lait, crème dessert chocolat au lait de chèvre.

**A la ferme :** tous les jours de 17h à 19h • **Marché :** le samedi matin à la Rochefoucauld et Limoges, le dimanche matin à Ruelle sur Touvre • **Magasins :** Biocoop Epicéa (Soyaux), Biocoop Pays de Cognac, Le Marché de Léopold, la Cueillette Fabulette (Soyaux) et chez Céline (Dirac) • 7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)





### 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](http://www.ferme-gorce.com)

**Produits :** Vente directe de viande bovine Bio Nature et progrès sous vide • Charcuterie de boeuf Bio : Saucisson, rilette, 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.



### 24. LESSAC'CRÉS LÉGUMES

GRUEL Thomas  
1 Villemessant 16500 Lessac  
06 38 78 09 54 • [thomas.gruel40@gmail.com](mailto:thomas.gruel40@gmail.com)

**Produits :** Légumes, fruits et petits fruits de saison, épices et champignons

**A la ferme :** nous contacter • **Marché :** Lessac tous les mardis soirs de 16h30 à 19h.



# PAYS OUEST CHARENTE

## 25. Distillerie du PEYRAT

Jean-François, Guillaume & Antoine RAULT  
3 Imp. des Alambics, 16200 Houlette • 05 45 80 86 46 / 06 16 90 82 96  
getintouch@distilleriedupeyrat.com • [www.distilleriedupeyrat.com](http://www.distilleriedupeyrat.com)

**Produits :** Cognacs biologiques - Sélection, VSOP & XO.

**Lieux de vente** sur place, chez les cavistes, sur Internet : [terredesaveurs.com](http://terredesaveurs.com) & [distilleriedupeyrat.com](http://distilleriedupeyrat.com)



**DISTILLERIE  
DU PEYRAT**

## 26. Scea BRARD-BLANCHARD

1 chemin de Routreau 16100 Boutiers-St-Trojan • 05 45 32 19 58  
contact@brard-blanchard.fr • [www.brard-blanchard.fr](http://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 Pays de Cognac* (Cognac) , *Biocoop Epicea* (Soyaux), *La Vie Claire* (Soyaux).



## 27. FERME DE LA BRISSONNERIE

Sébastien BRUAND  
La Brissonnerie 16200 Nercillac  
06 08 83 03 85 • [contact@sebastienbruand.fr](mailto:contact@sebastienbruand.fr)  
[www.fermedelabrissonnerie.fr](http://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.





## 28. 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](http://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, Biocoop l'Epicea, la locobio. dépôt-vente à la ferme de Chassagne à Villefagnan. • 7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)



## 29. David RAMNOUX

3 rue de l'Eglise 16170 Mareuil • 05 45 96 46 94 / 06 61 31 57 84  
[david\\_ramnoux@hotmail.com](mailto:david_ramnoux@hotmail.com) • [www.davidramnoux.com](http://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.



## 30. Gaec PLANTAE & TERRA

Sébastien BOULESTEIX et Emmanuel MEUNIER  
Le Maine Luneau, Les Seaux Blancs 16120 Mosnac-Saint-Simeux  
06 25 48 25 43 (Sébastien), 06 46 30 40 46 (Emmanuel) • [plantae-terra@gmail.com](mailto:plantae-terra@gmail.com)  
📌 PlantaeTerra

**Produits :** Maraîchage diversifiés, légumes anciens et de saison

**A la ferme :** paniers en pré-commande le mardi et jeudi via page Facebook à retirer le mercredi ou vendredi de 17h à 19h, vente à la ferme le mercredi et vendredi de 17h à 19h. • **Marchés :** Saint Cybard, Place Mulac à Angoulême le samedi matin et marché de Ruelle sur Touvre le dimanche matin.





### 31. 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

 M.C.M Matard Cultures Modernes

**Produits :** Légumes de saison et paniers.

Répertorié sur to go too good pour lutter contre le gaspillage

**A la ferme :** vente directe à la ferme les mercredis de 17h à 19h •  
**Marché :** Marché de producteurs du Pays Marché fermier Agritonus,  
Marché sur la place d'Aigre du mois de mai jusqu'à fin novembre de  
8h00 à 12h00 tous les dimanches.



### 32. ESAT Les VAUZELLES, association EIRC

Alexis FONTENEAU & François IMBOURG  
Atelier maraîchage bio  
ESAT Les Vauzelles, association EIRC - 16100 Châteaubernard  
06 22 77 27 64

**Produits :** Légumes de saison

**A la ferme :** nous contacter



### 33. La GÉOFERME

Tibère PELLET  
14 rue des remparts 16120 Saint-simeux  
06 35 13 76 10 • tibere.pellet@hotmail.fr

 geoferme

**Produits :** Légumes et baies de saison Ferme pédagogique, cueillette de légumes bio, Foodtruck. • Cours de « potager » tous les premiers samedis du mois », suivi d'un apéro-tapas/vente directe le midi. Début à 9h. • Foodtruck début juin à fin août et autres soirées tous les vendredis soirs.

**A la ferme :** nous contacter



# PAYS ANGOUMOIS

## 34. LÉGUMES BIO d'ETAGNAC

Sylvian CADARS

3 Village des Combes 16150 Etagnac

06 52 12 72 19 / 05 16 46 03 65 • [legumesbiodetagnac@etik.com](mailto:legumesbiodetagnac@etik.com)

**Produits :** Légumes diversifiés en Agriculture Biologique

**A la ferme :** les vendredi de 17h à 19 h • **Commande en ligne et collecte en dépôt :** [www.lecomptoirdeslions.fr](http://www.lecomptoirdeslions.fr)



## 35. Les JARDINS VIVANTS

Rémy BAUSSANT

8 rue de la Fontaine- 16230 Saint-Groux

06 49 26 33 46 • [lesjardinsvivants16@gmail.com](mailto:lesjardinsvivants16@gmail.com)

LesJardinsVivants

**Produits :** Légumes de saison

**A la ferme :** nous contacter • **Marché :** Marché de Mansle



## 36. Les GRANDS SABLES

Pierre-André BAUDOUX

142 route de Montignac 16570 Marsac • 06 12 84 22 75 •

[pabaudoux1@gmail.com](mailto: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*).





### 37. 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. • 7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)



### 38. 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 shitaké et pleurote.

**A la ferme :** à Marsac du lundi au vendredi par commande •

**Marchés :** Angoulême extérieur des Halles le samedi de 7h à 13h. • 7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)



**OLIVIER SEGUIN**  
VIGNERON BIO



### 39. Association REGIE URBAINE (ARU)

10 rue Louise de Marillac 16000 Angoulême • 05 45 91 05 73  
aru.angouleme@gmail.com • [www.aru-angouleme.fr](http://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, place des Halles à Angoulême le mercredi. • **Magasins :** Marché de Léopold, Biocoop l'Epicea.



### 40. La FERME du ROI

Pierre-Henri PIRON  
17 rue de la Combe au Roi 16440 Mouthiers-sur-Boëme  
06 75 08 91 57  
lafermeduroi@hotmail.fr • [www.lafermeduroi.com](http://www.lafermeduroi.com)

**Produits :** Plants: légumes, aromatiques et médicinaux - Légumes

**A la ferme :** Vente d'avril à fin juin le samedi matin de 9h30 à 12h30.



### 41. CROIX-ROUGE insertion - MAIA et CHARENTE

*Jardin de Cocagne*

7 Impasse du Moulin de L'Escalier 16400 La Couronne  
05 45 68 93 75 • [jardindemaia.cri@croix-rouge.fr](mailto: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



### 42. Le BOSQUET des COCOTTES

Michael VILLAN  
16410 Sers  
0669261371 • [lebosquetdescocottes@hotmail.com](mailto:lebosquetdescocottes@hotmail.com)  
📞 Le bosquet des cocottes 📧 [Le\\_bosquet\\_des\\_cocottes](mailto:Le_bosquet_des_cocottes)

**Produits :** Oeufs

**A la ferme :** Route de chapitre 16410 Sers, le Mercredi 14h30 - 18h.  
• **Marché :** Vouzan tous les 2èmes vendredis du mois • **AMAP :** l'AMAP du Panissaud de Soyaux le mardi 18h-19h. • **Magasins :** Api les supérettes de Marsac, Claix, Sers. • **Livraison :** sur commande.  
*Restauration collective et restaurants*





### 43. Au JARD'IN des CHEVRES



Fanny et Hélène • Jard 16410 Vouzan  
06 73 22 12 40 / 06 86 56 95 67 • [aujardindeschèvres@gmail.com](mailto:aujardindeschèvres@gmail.com)  
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*.



### 44. La FERME de CHEZ MERY



Bruno BOURON  
653 route de Chez Mery 16410 Garat  
06 19 10 49 08 • [lafermedechezmery@yahoo.com](mailto:lafermedechezmery@yahoo.com)  
lafermedechezmery.garat.7

**Produits :** Viande de bœuf

**A la ferme :** nous contacter



### 45. 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](mailto:isabelle.delavallade@gmail.com) • [www.elevage-de-garenne.com](http://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. • 7 lieux de dépôt dans le Nord-Charente en commandant sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)



### 46. Un JARDIN à QUATRE MAINS



Aurélié FARRE  
6 chemin du Figuier 16220 Vilhonneur • 06 18 04 34 74  
[unjardinaquatremains@laposte.net](mailto: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





## 47. CIDIL - Les JARDINS du BANDIAT

Le Bourg 16380 Souffrignac

05 45 23 25 73 / 06 43 56 64 22 • [jardinsdubandiat@cidil-asso.fr](mailto:jardinsdubandiat@cidil-asso.fr)

**Produits :** Légumes de saison, plants de légumes Bio pour amateurs et professionnels.

**Marchés :** Vouzan le 2eme vendredi de 16h à 19h, Feuillade le dernier vendredi de 16h à 19h, Montbron (place de Tilleuls) de vendredi matin de Juin à Octobre • **Magasins :** «La belle fermière» à Ruelle et Ruffec; «Les Papilles fermières» à Ruffec; «Leclerc» à La Rochefoucauld; «Tastet» à Barbezieux et Cognac; «So Bio» à Cognac • **Boutique :** ouverte du lundi au vendredi de 9h à 16h fabrication de de conserves de légumes, confitures, soupes, tartinades.



## 48. Le JARDIN du MESCLUN

Fabienne et Dann Alligand

549 Chemin de l'Evêché 16570 Marsac

06 75 53 39 73( Fabienne) / 07 82 49 84 84 (Dann) • [lejardin-dumesclun@laposte.net](mailto:lejardin-dumesclun@laposte.net)

**Produits :** Légumes de saison

**Boutique :** «Coccinelle et Coquelicot» à Ma Campagne



## 49. Scea de chez BORDES

Nicolas GAUDOUT

Chez Bordes 16320 RONSENAC

06 87 68 85 05 • [nicolas.gaudout@laposte.net](mailto: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



## 50. TERPÈNES QUEEN

8 rue J.Marchais, 16000 Angoulême

07 64 22 41 98 • [terpenesqueen@gmail.com](mailto:terpenesqueen@gmail.com)

[www.terpenesqueen.fr](http://www.terpenesqueen.fr)

**Produits :** Production locale de chanvre à fort taux de CBD à Saint Séverin. Vente en direct d'huiles, d'infusions, de fleurs et de miels.

**En ligne :** <https://www.terpenesqueen.fr/boutique/>



Terpènes Queen



## 51. CHÈVRES de SIREUIL



Marie GUERIN--CHARBONNAUD  
10 route de la Chèvrerie - 16440 Sireuil  
07 77 94 77 81 • chevresdesireuil@outlook.com  
f Chèvres de Sireuil • @ chevresdesireuil

**Produits :** Fromages de chèvre natures, cendrés et aromates en frais, demi-secs, secs et yaourts au lait de chèvre natures.

**A la ferme :** Mercredi de 17h à 19h, vendredi de 17h à 19h et samedi de 10h à 13h. • **Marchés :** Puymoyen le 2ème et 4ème mercredi du mois de 16h à 19h, Cognac les Halles le samedi de 9h à 12h. • **Magasins :** «Naturalia» à Angoulême, «So.Bio» à Cognac, «Épicerie La Belle Verte» à Châteauneuf sur Charente, «Vival» à Sireuil.



## 52. La FERME du PAS



Alexis Blanchet  
Lieu dit Le pas 16440 Nersac  
06 84 33 82 13 • alex1628@live.fr

**Produits :** Légumes et fruits de saisons

**A la ferme :** mardi de 16h30 à 19h et samedi de 10h à 12h • **Marché :** Chateauneuf samedi matin



## 53. 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.



## 54. «LE GOUPIL» - Fournil Paysan - Boulanger



Geoffrey Betouille  
49 route de Torsac 16410 Dirac  
06 24 36 69 63 • geoffrey.betouille@gmail.com

**Produits :** Des pains 100% levain naturel, pétris à la main, réalisés à partir de blés de pays, moulus sur meule de pierre au fournil.

**Au fournil:** mardi, mercredi, vendredi de 7h30 à 19h et samedi de 7h30 à 13h. • **A mon domicile :** sur commande, les mardis et vendredis. Récupération des commandes entre 17h30 et 19h.





## 55. 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 :** Mardi de 17h à 19h, 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<sup>e</sup> mercredi du mois de 16h à 19h. •

**Magasins :** « Coccinelle et Coquelicot » à Angoulême, « Vival » à Dignac, fromagerie « Sous la Cloche » sous les Halles d'Angoulême, « Super-U » et « Le locavor » à Villebois-Lavalette, boucherie Maurice à Mouthiers-sur-Boême, Biocoop l'Epicéa et La Vie Claire / Flory Santé à Soyaux, « La Drôle d'Épicerie », place du Palet, à Angoulême.



## 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](http://www.territoirebioengagé.fr)

# PAYS SUD CHARENTE

## 56. FERME de NOUGERÈDE

Pierre BOUSSEAU

Nougerède 16190 Salles-Lavalette

06 62 83 04 95 • pierre.nougerede@orange.fr

**Blog :** <http://ferme-nougerede.blogspot.com> • [www.boeufbiocharente-nougerede.fr](http://www.boeufbiocharente-nougerede.fr)

 FermedeNougerede

**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).



## 57. 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 • [www.lanouge.fr](http://www.lanouge.fr)

 LaNouge

**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.





## 58. Chez TATA CARO

Carole et Pascal BALLU

Chez Chauvaud 16480 Châtignac • 06 63 31 68 33

cheztatacaro@gmail.com

**Produits :** Veau / taurillon / bœuf-agneau / mouton-canard / oie

• Pain au levain integral - viennoiserie • Fruits- jus de pomme •

Légumes d'été • Presse/embouteillage pro et particulier • Guinguette vendredi soir + concert 2eme samedi du mois • Restauration / traiteur • Pizza, sur commande (vendredi soir)

**Vente à la ferme** mardi/vendredi à partir de 17h30, selon disponibilité. Nous contacter. Vendredi, guinguette à partir de 17h30 • **Livraison:** 16/17/33 selon découpe et tournée, nous contacter.



## 59. 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.



## 60. 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.



## 61. 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.





## 62. Domaine de PUYGRELIER

2 Chemin de Puygrelier 16250 Coteaux du Blanzacais  
06 28 34 31 09 (Denis) • [contact@domainedepuygrelier.fr](mailto:contact@domainedepuygrelier.fr)

• [www.domainedepuygrelier.fr](http://www.domainedepuygrelier.fr)

📌 [domainedepuygrelier](https://www.facebook.com/domainedepuygrelier) • 📷 [domaine\\_de\\_puygrelier](https://www.instagram.com/domaine_de_puygrelier) ou [troabieres](https://www.instagram.com/troabieres)

**Produits :** Producteurs bio de céréales : blé meunier, orge brassicole, pois chiche et des PAM : ortie, consoude, prêles. • Bière Troa bio produite avec nos céréales, proposée en 33cl, 75cl et en fûts avec tireuse. • Extrait fermenté et tisane d'ortie, consoude, prêles destinées à traiter les plantes par des plantes. • Mélange de céréales bio pour l'alimentation animale : poule, pintade, dinde, canard, oie, lapin, mouton, âne, poney...

**Lieux de vente :** Depuis notre site web, à la ferme sur rdv, mais aussi en magasins bio, restaurateurs, salons, marchés.



## 63. La Ferme du MAINE THELOTTES

Damien BEAUVAIS

Les Berthelottes - 16390 Montignac le Coq

06 42 65 47 27 • [ferme.thelottes@gmail.com](mailto:ferme.thelottes@gmail.com)

**Produits :** huiles, fruits de saison, farines, légumes de saison, céréales pour éleveurs. Sur le principe de la biodynamie

**Vente à la ferme :** tous les vendredis par commande SMS ou par Cagette.net • **Marchés :** le samedi à Saint-Séverin, le vendredi à Angoulême. • **En ligne :** avec [cagette.net](http://cagette.net): le samedi à La Maison d'école de Montignac le Coq, le vendredi à la Ferme Thelottes et à la Cagette du Barraka à Angoulême; avec [laruchequiditoui.fr](http://laruchequiditoui.fr): le mardi à Périgeux, le mercredi à Sarliac sur l'Isle, et le samedi à Saint Astier.

• **Livraisons Thelottes:** les vendredis sur le secteur d'Angoulême.



## 64. Ferme de CHEZ CAILLAUD

Chez Caillaud 16480 St-Laurent-des-Combes

05 45 63 95 87 / 06 37 69 72 52 • [chezcaillaud@orange.fr](mailto:chezcaillaud@orange.fr)

[www.saveurs-sud-charente.com](http://www.saveurs-sud-charente.com)

**Produits :** Farines de blé, sarrasin, épeautre, légumineuses, grains épeautre • Jus de raisin, Pétillon (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.





## 65. 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.



## 66. 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 :** Puymoyen les 2<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> mercredis de chaque mois de 16h à 19h, selon disponibilités des produits, marché bio à la ferme de Chassagne, 1<sup>er</sup> vendredi de chaque mois • **Magasin :** « Au Panier Bio » d'Epeluche le lundi à 18h30.



## 67. 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](http://www.maineblanc-bio.jimdo.com)

**Produits :** Pains au levain naturels cuits au feu de bois, farines, conserves et soupes de légumes, cerises, figes, 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.



## 68. La Ferme CALENDULA



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

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

**A la ferme :** Boutique à la ferme le vendredi de 16h à 19h • **Livraisons de paniers :** AMAP des quatre saisons distribution le jeudi de 17h30 à 18h00 à Voeuil et Giget. • Garat (Megarama) le jeudi de 18h30 à 19h00 • Châteauneuf sur charente le jeudi de 19h30 à 20h00.





## 69. Gérald LE GRELLE

La Rérie 16390 Pillac  
06 85 69 39 30 • gerald.legrelle@orange.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.



## 70. Les NOUVEAUX VERGERS du FAURE

Mathieu JOBIT et Fabrice MOITEAUX  
Le Faure, 16250 Chadurie  
06 99 00 58 31 • nouveauxvergers@gmail.com

**Produits :** Champignons et truffes, châtaignes et marrons, prunes  
**Lieux de vente :** nous contacter



## 71. 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 caissette)  
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.



[www.respirejazzfestival.com](http://www.respirejazzfestival.com)

Abbaye de Puypéroux (Montmoreau)



Festival  
**Respire  
Jazz**

14<sup>ème</sup> édition

Le Jazz  
Grandeur  
Nature !

DU **29 Juin** AU **2 Juillet** 2023

Robinson Khoury 5tet l'Orphéon Méléhouatts  
Olga Amelchenko 5tet Christian Escoudé Unit 5  
Matthis Pascaud & Hugh Coltman Flash Pig  
Charlier / Sourisse / Winsberg Azawan Angelo Maria  
Eric Séva & Daniel Zimmermann  
Saima 4tet



**CHARENTE**  
LE DÉPARTEMENT





## 72. Géraldine GRAVELLE

Le Moulin des Terrodes 16300 Challignac • 06 43 71 52 99  
moulindesterrodes@gmail.com • [www.moulindesterrodes.com](http://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).



## 73. Les JARDINS du TRÈFLE - CSC du Barbezilien

3 rampe des Mobiles 16300 Barbezieux  
05 45 78 05 92 92 / 05 16 71 10 02 • [jardins@cscbarbezieux.com](mailto:jardins@cscbarbezieux.com)

**Produits :** Légumes bio de saison

**Au centre socio-culturel :** Vente sur commande de 9h à 12h-14h à 17h • **Vente directe (48 Rue de l'Islet 16300 St Hilaire)** lundi au vendredi 8h30 à 12h30 • **Magasins :** Magasins BIO (Sud Charente et Angoulême)



## 74. 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](mailto: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 ».





## 75. Audrey et Sébastien MARSAUDON



16620 Montboyer  
06 72 08 62 62 • [audrey.marsaudon@laposte.net](mailto:audrey.marsaudon@laposte.net)

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



## 76. La Ferme des TEMPLIERS



Antoine et Baptiste  
Le Loubeau 16410 Fouquebrune • 06 66 38 84 26 •  
f [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, Chateaufeuf, La Couronne et Montmoreau, aux *ETS Merlaud* à Verteillac (24) et à la *Biocoop l'Epicea*.



**FERME  
DES  
TEMPLIERS**

**PORC AU DÉTAIL — SALAISON — CONSERVERIE  
LÉGUMES DE SAISON - POMMES DE TERRE**

9h - 19h tous les vendredis - Le Loubeau 16410 Fouquebrune

f **06 66 38 84 26**




# TRANSFORMATEURS

## 77. 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](mailto: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.



## 78. La COCOTTE GOURMANDE

Fabien RUSCASSIE  
42 Rte de Chalais, 16300 Barbezieux-Saint-Hilaire  
06 76 74 40 85  
[ruscassie.fabien@orange.fr](mailto:ruscassie.fabien@orange.fr) • [www.lacocottegourmande.com](http://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](http://www.lebiodici.com)



## 79. Les JARDINS de l'OSME

Baptiste BRIGOT et Marina LONARDI  
16240 Paizay-Naudouin • 06 68 39 87 75  
[lesjardinsdelosme@gmail.com](mailto:lesjardinsdelosme@gmail.com) • [www.lesjardinsdelosme.com](http://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<sup>er</sup> vendredi du mois.



Les jardins  
de l'Osme

Ferme Bio



# 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](http://www.charentemieuxetre.fr)

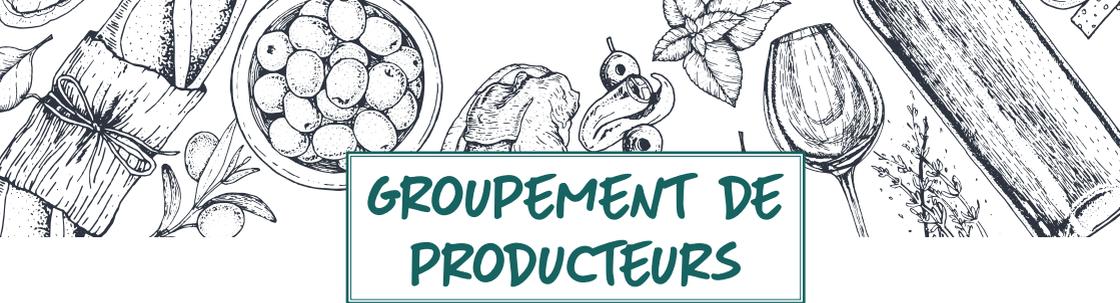
Retrouvez tous les **contacts** des acteurs du Mieux Vivre et du Mieux Être :

- 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](http://www.charentemieuxetre.fr)



# GROUPEMENT DE PRODUCTEURS

## 80. Le BIO d'ICI

**Siège social :** 6 rue de l'ancienne école- 16700 LONDIGNY  
 05 45 31 10 72 • [contact.lebiodici@gmail.com](mailto:contact.lebiodici@gmail.com) • [www.lebiodici.com](http://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 7 lieux de dépôt : Ruffec, Bioussac, Champniers, St-Laurent-de-Ceris, Londigny, Chasseneuil sur Bonnieure 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
- Kéfir, kombuchas, champignons, Spiruline.

**Vente sur commande** par internet sur le site [www.lebiodici.com](http://www.lebiodici.com)



## 81. Les FERMES de CHASSAGNE (SAS)

**Chassagne 16240 Villefagnan • 05 45 29 57 18**  
[contact@lesfermesdechassagne.fr](mailto:contact@lesfermesdechassagne.fr) • [www.lesfermesdechassagne.fr](http://www.lesfermesdechassagne.fr)

Groupeement 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 et noirs, en 500g, 3kg et 25kg.
- Farines de céréales (blé, épeautre, engrain, seigle, sarrasin) en sacs de 1, 5 et 25 kg.
- Farines de légumineuses. Huiles de tournesol et de cameline (250 ml, 1l et 5l).

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



**Les Fermes de Chassagne®**

« Bio depuis 1969 »





## DISTRIBUTEURS

### 82. BIOCOOP L'EPICÉA

*Coopérative créée en 1986.*

278 avenue du Général de Gaulle • 16800 SOYAUX  
05 45 69 10 00 • epicea16@wanadoo.fr • [www.biocoop-epicea.com](http://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 L'Epicéa : du lundi au samedi de 9h à 19h.



### 83. BIOCOOP PAYS de COGNAC

*Coopérative créée en 1986.*

141 avenue Victor Hugo - 16100 COGNAC  
05 45 82 14 42 • [biocoop.cognac@wanadoo.fr](mailto:biocoop.cognac@wanadoo.fr) • [www.biocoop-cognac.com](http://www.biocoop-cognac.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.



### 84. La LOCO BIO

*Épicerie coopérative indépendante biologique*

8 avenue de la gare 16210 Chalais • 05 45 78 67 44  
[lalocobio@gmail.com](mailto:lalocobio@gmail.com) • [www.lalocobio.fr](http://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
5. La Métairie des Granges
7. Nicolas Wisser
9. Le Jardin du Kikiwi
10. Chez Paulex
11. Josselin Jacquemard
12. Nicolas Bintein
13. Les Jardins de Sémiramis
14. Ferme de chez Four
18. Ferme du Riveau
20. Croque ma Carotte
24. Lessac'Crés Légumes
27. Ferme de la Brissonnerie
30. GAEC Plantae à Terra
31. Matarid Cultures Modernes
32. ESAT Les Vauzelles
33. La Géoferme
34. Légumes Bio d'Étagnac
35. Les Jardins Vivants
36. Les Grands Sables
38. Le jardin du Soleil
39. Association Régie Urbaine
40. La Ferme du Roi
41. Maïa à Charente
46. Un Jardin à Quatre Mains
47. CIDIL- Les jardins du Bandiat
48. Le Jardin du Mesclun
49. SCEA de Chez Bordes
50. Terpènes Queen
52. Alexis Blanchet, Ferme du Pas
53. La Ferme Assaisonnée
56. Pierre Bousseau
58. Chez Tata Caro
60. Bénédicte et J-Luc Beurton
61. Catherine Algourdin
62. Domaine de Puygrelier
63. La Ferme du Maine Thelottes
64. Ferme de Chez Caillaud
65. Le Jardin de la Tude
68. La ferme Calendula
70. Les Nouveaux Vergers du Faure
73. CSC Les jardins du Trèfle
74. La Ferme de Rose
75. Audrey Marsaudon
76. La Ferme des Templiers
78. La Cocotte Gourmande
80. Le Bio d'Ici
82. Biocoop Soyaux
83. Biocoop Cognac
84. La loco Bio



## Fromages et autres produits laitiers

22. Fromagerie du Bois Froment

43. Au Jard'in des Chèvres
51. Chèvres de Sireuil
55. Ecoferme de l'Azuré
80. Le Bio d'Ici
82. Biocoop Soyaux
83. Biocoop Cognac
84. 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
8. Du Grain au Pain
28. EARL J'Y Crois
56. Pierre Bousseau
59. Pierre-L et Mélanie Duperray
62. Domaine de Puygrelier
64. Ferme de Chez Caillaud
66. Ferme de Bouquetin
67. Jean-Noël Leger
72. Géraldine Gravelle
74. La Ferme de Rose
76. La Ferme des Templiers
80. Le Bio d'Ici
81. Les Fermes de Chassagne
82. Biocoop Soyaux
83. Biocoop Cognac
84. La loco Bio



## Pain

4. François et Céline Peloquin
6. Florence Thivet
8. Du Grain au Pain
16. Ferme des Terrières
17. L'Arbre à Pains
54. Le Goupil
58. Chez Tata Caro
67. Jean-Noël Leger
80. Le Bio d'Ici
82. Biocoop Soyaux
83. Biocoop Cognac
84. La loco Bio



## Produits de la vigne, Boissons

25. Distillerie du Peyrat
26. SCEA Brard-Blanchard
28. EARL J'Y Crois
29. David Ramnoux
37. Olivier Seguin
57. Brasserie La Nougé
62. Domaine de Puygrelier
64. Ferme de chez Caillaud
77. Brasserie La Goule
80. Le Bio d'Ici
82. Biocoop Soyaux

83. Biocoop Cognac
84. La loco Bio



## Viandes, volailles, charcuterie

3. Jean-Luc Manguy
14. Ferme de Chez Four
15. La Ferme du Conté
19. La Salers du Masmayoux
23. Ferme écologique de Gorce
44. Ferme de Chez Mery
45. Elevage de Garenne
56. Pierre Bousseau
58. Chez Tata Caro
66. Ferme de Bouquetin
69. Gérald Le Grelle
71. Ferme de la Belle Eau
72. Géraldine Gravelle
76. La Ferme des Templiers
80. Le Bio d'Ici
82. Biocoop Soyaux
83. Biocoop Cognac
84. La loco Bio



## Plats préparés, pizzas, tartes, crêpes

45. Elevage de Garenne
56. Pierre Bousseau
58. Chez Tata Caro
76. La Ferme des Templiers
78. La Cocotte Gourmande
79. Les Jardins de l'Osme
80. Le Bio d'Ici
82. Biocoop Soyaux
83. Biocoop Cognac
84. La loco Bio



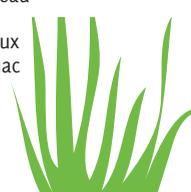
## Oufs

14. Ferme de chez Four
18. Ferme du Riveau
21. Etienne Chadouteau
36. Les Grands Sables
42. Le Bosquet des Cocottes
58. Chez Tata Caro
66. Ferme de Bouquetin
72. Géraldine Gravelle
80. Le Bio d'Ici
82. Biocoop Soyaux
83. Biocoop Cognac
84. La loco Bio



## Miel

18. Ferme du Riveau
80. Le Bio d'Ici
82. Biocoop Soyaux
83. Biocoop Cognac
84. La loco Bio



# POURQUOI PRODUIRE LOIN D'ICI CE QU'ON PEUT PRODUIRE ICI ?

Chez Biocoop, nous priorisons  
la production bio, locale, origine France  
et issue des paysan.ne.s associé.e.s  
de notre coopérative.



biocoop

DU  
BON  
SENS  
ET RIEN  
D'AUTRE

## Bienvenue dans nos magasins Biocoop en Charente

### Biocoop L'Épicéa

278, avenue du Général De Gaulle  
16800 Soyaux  
05.45.69.10.00

### Biocoop Pays de Cognac

137 avenue Victor Hugo 16100 Cognac  
05.45.82.14.42

# Les marchés

## 100% BIO de Charente

Ville	Lieu	Périodicité	Horaires
CHAMPNIERS		1 <sup>er</sup> et 3 <sup>e</sup> mercredi du mois	16h-19h
PUYMOYEN	Place de Genainville	2 <sup>e</sup> et 4 <sup>e</sup> mercredi du mois	16h-18h30/19h
BIOUSSAC	Ferme de Nicolas Wisser	Le jeudi	à partir de 17h
VILLEFAGNAN	Ferme de Chassagne	1 <sup>er</sup> vendredi de chaque mois d'avril à décembre + 3 <sup>e</sup> 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<sup>er</sup> 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](mailto:contact@mab16.com)

Facebook : MaisonAB16

Guide réalisé avec le soutien financier de :



Union Européenne



RÉGION  
**Nouvelle-Aquitaine**

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

Ce livret vous est offert par :