

PRODUCTRICES ET PRODUCTEURS DU PAYS DE LA CHÂTRE

Août 2025



Ce catalogue a été conçu pour visibiliser les productrices et producteurs sur le territoire du Pays de La Châtre. Il est destiné aussi bien aux habitant·es, qu'aux gestionnaires des cantines et acteurs du tourisme. Un code couleur par type de production permet de les repérer plus facilement sur la carte.

Localisation des communes du Pays de La Châtre



Table des matières

Produits maraîchers	page 4
Fruits	page 7
Épicerie	page 8
Viande	page 11
Laitages	page 14
Œufs, volailles	page 17
Bières	page 18
Artisanat	page 19
Produits apicoles	page 19

Pour figurer sur ce catalogue ou
pour toute question, contactez
Irène Burckard
07 63 46 40 03
burckard.adar.bs@gmail.com

Produits maraîchers



1 - Les Jardins de Corlay

- 9 rue des Essards
36230 Montipouret
- Antoine Champagnat
- 06 73 50 36 23
- lesjardinsdecorlay@gmail.com
- <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063744663314>



au marché : jeudi matin, à La Châtre.



au magasin BioLo&Co



Légumes de la ferme.

2 - EARL Le Jardin de l'érable

- 6 l'érable
36400 La Berthenoux
- Maxime Hideux
- 06 70 50 44 14
- lejardindelerable@gmail.com
- <https://www.facebook.com/lejardindelerable>



à la ferme : le mercredi matin de 9h à 12 h,
sur réservation



au marché : vendredi matin à Aigurande,
samedi matin à La Châtre



Légumes de la ferme.

3 - GAEC des Châtaigniers

- 12 marmeron
23360 Méasnes
- Elsa Auvillain-Noblin
- 06 64 27 18 61
- aelsart@orange.fr



à la ferme : toute l'année



au marché : toute l'année



en livraison : toute l'année



Légumes de la ferme, viande ponctuellement.

4 - Le Jardin des Mouligoux

- Les Brandes de Mouligoux
36160 Vigoulant
- Elsa Dorey
- 06 77 22 73 39



à l'AMAP Epipapu (Ste-Sévère-sur-Indre)



Légumes.

5 - Au Bi'O Jardin

-  7 La Brande - 36400 St-Christophe-en-Boucherie
-  Nathalie Carre,
Matthieu Balloche
-  02 18 03 11 75
-  biojardin36@gmail.com
-  <https://www.facebook.com/aubiojardin36>



à la ferme : le vendredi de 14h à 18h30.



au marché : samedi matin, à La Châtre.



Légumes de la ferme et de revente.



6 - La ferme Magnyfestante

-  2 Le Châtaignier Carabin
36400 Le Magny
-  Sarah et Benjamin Dieu
-  06 20 08 28 40
-  lafermemagnyfestante@pm.me
-  <https://www.facebook.com/lafermemagnyfestante>
- <https://www.lafermemagnyfestante.com>



à la ferme : de fin avril à fin décembre, les vendredis (16h-19h) & les samedis (9h-12h).



en ligne : toute l'année, sur commande et réservations, les mercredis & les vendredis.



au magasin BioLo&Co



à l'AMAP Les paniers secoués : récupération les mercredis de 18h à 19h30.



Légumes de la ferme.



Production en maraîchage sur sol vivant.

7 - EARL du Portail

-  20 route du Portail
36400 Montgivray
-  Bertrand Vivier
-  02 54 48 16 44



à la ferme : sur commande le mercredi et le samedi de 9h à 12h - vente en filet et sous vide.



aux boutiques locales : Cagette & Fourchette

Pommes de terre de consommation en chair blanche et chair ferme. En filet 10 et 25 kg.



8 - Le Potager de Nohant

-  Laleuf - 36400 Nohant-Vic
-  Fabienne Mijoin
-  06 87 11 67 05
-  contact@lepotagerdenohant.fr



à la ferme : horaires et périodes variables → les consulter sur le site internet : <http://www.lepotagerdenohant.fr>

Légumes de la ferme,
raisin de table muscat en août.



Travail en traction animale avec des ânes grands noirs du Berry.

9 - Ferme des Magnolets

- 2 Les Magnolets - 36330 Arthon
- Tania Sheflan
- 06 03 94 07 86
- taniasheflan@gmail.com
- <https://www.facebook.com/profile.php?id=100080364677877#>



à la ferme : tous les dimanches 10h - 12h30.



Légumes, petits fruits et plants.

10 - Le Champ des Mêlés

- Les Mêlés
36140 Montchevrier
- Manon Garibal
Pablo Berneau
- 06 08 42 88 81
- lechampdesmeles@orange.fr
- https://www.facebook.com/lechampdesmeles36_140montchevrier
- <https://instagram.com/lechampdesmeles>



à la ferme : vendredi de 17h à 20h et samedi de 10h à 12h.



aux boutiques locales



Légumes et légumes lactofermentés.

Production en maraîchage sur sol vivant.

11 - Evelyne Plique

- Le Grand Chenil - 36230 Sarzay
- Evelyne Plique
- 02 54 31 31 80



au marché : samedi matin, à La Châtre.

Légumes, fruits et transformation en condiments, chutneys, petits légumes au vinaigre, confitures et gelées, pestos...



12 - La ferme du Plessioux

- Saint-Denis-de-Jouhet
- Jérôme Rapicault
- 06 81 78 00 93
- fermeduplessioux@gmail.com
- <https://www.facebook.com/LafermeduPlessioux>



au marché : mercredi matin, à Saint-Denis-de-Jouhet.

Légumes.



Fruits



1 - EARL Darchis

- Le bois de la motte
36140 Crevant
- Julien Darchis
- 06 60 28 23 15
- earldarchis@orange.fr
- La ferme du bas Berry
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100069157503949>



à la ferme : samedi de 8h à 12h.



Confiture de framboises, sirop de framboise, framboise, orange, citron en saison.

2 - La Noisette Berrichonne

- 7 Chaumont
36140 Crevant
- Laurent Bretau
- 06 64 71 79 93
- laurentbretaud2@gmail.com



aux boutiques locales : à Crevant, Pouigny Notre Dame, Sainte-Sévère-sur-Indre à Delbard (La Châtre)



Noisettes décortiquées, en coque, torréfiées.



3 - Myrtilles du Trimoulet

- 3 le Trimoulet
23600 Boussac-Bourg
 - Auriane Remigy
 - 06 73 57 37 76
 - contact@myrtle.fr
- <https://www.facebook.com/MyrtillesduTrimoulet/>
- https://www.instagram.com/myrtilles_du_trimoulet/?hl=fr

<https://www.myrtle.fr>



en ligne : toute l'année :

- de janvier à mi-juin : du lundi au vendredi de 9h à 16h30
- de mi-juin à mi-septembre : du lundi au vendredi de 08h30 à 18h30 et samedi de 08h30 à 12h30
- de mi-septembre à Noël : du lundi au vendredi de 9h à 16h30



Myrtilles fraîches, myrtilles séchées, confiture, sorbet, liqueur, sirop...



4 - Jean-Michel Bos

- La Taille de Sauzans - 36230 Fougerolles
- Jean-Michel Bos



Epicerie



1 - Claire des Prés



- 3 route de la Fontaine - Les Lurets
36230 Fougerolles
- Claire Courreau
- 06 88 60 48 01
- contact@claire-des-pres.com
- <https://www.facebook.com/clairedespres36>

Visite de la ferme l'été.



au marché : samedi matin à La Châtre ; autres marchés ponctuels



aux boutiques locales : BioLo&Co, On passe au vrac, Au goût fermier (Le Poinçonnet), office de tourisme de Châteauroux...

cf son site internet : www.claire-des-pres.com

Produits à base de plantes aromatiques et médicinales.

Tisanes, sirops, produits aromatisés : pâtes, biscuits, jus de pomme, pâtes à tartiner...



2 - Les graines de Louise



- Lieu Dit La Seigneurerie
36400 Vicq-Exemplet
- Sabrina Bodet
- 07 89 64 37 72
- lesgrainesdelouise@gmail.com
- https://www.facebook.com/lesgrainesdelouise/?locale=fr_FR



Dans diverses boutiques partout en France

cf son site internet : <https://lesgrainesdelouise.fr/>

Légumineuses, graines de consommation.



3 - Le chanvre du Berry



- 07 61 47 93 89
- sylvain41g@gmail.com
- <https://www.facebook.com/Le.chanvre.du.berry/>



en ligne :
<https://lechanvreduberry.com/>

Macérats Huileux CBD et CBG, tisanes.

Production selon les principes de la permaculture.

4 - La ferme du Bois de Cosset



- 10 Le Bois de Cosset
36400 Chassignolles
- Aude et Arnaud Labesse
- 06 48 83 65 59
- gaec.du.bois.de.cosset@gmail.com
- https://www.facebook.com/lafermeduboisdecosset?ref=embed_page

à la ferme : vendredi de 17h à 19h

au marché : samedi matin à La Châtre (stand "La fermière berrichonne"), vendredi à Issoudun, samedi matin à Châteauroux et Argenton-sur-Creuse (stand de la Ferme de Poumoué)

aux boutiques locales : BioLo&Co, ...

en ligne : sur le Drive fermier 36 tous les jeudis et via Cagette & Fourchette et sur leur site internet : <https://www.lafermeduboisdecosset.fr/>

Farine, pâtes.



5 - Fleur de Berry



- 1 La Levade
36140 Aigurande
- Heidi et Geert Dhaenens
- 06 74 32 44 99
- Fleurdeberry@orange.fr
- <https://www.facebook.com/people/FLEUR-DE-BERRY/100054488737978/>
- https://www.instagram.com/fleur_de_berry/

à la ferme : samedi de 9h à 12h et en semaine sur rdv.

en ligne : sur le Drive fermier 36 tous les jeudis et via Cagette & Fourchette et sur leur site internet : <https://www.fleurdeberry.fr/>

Farines, pâtes, mélanges pâtissiers.



6 - L'Atelier des Céréales



- 1 rue du château
36230 Lys-Saint-Georges
- Hugo Jouhanneau
- 07 87 53 15 12
- latelierdescereales@orange.fr
- <https://www.facebook.com/profile.php?id=100078052491469>
- <https://www.instagram.com/latelierdescereales/#>

en ligne : <https://latelierdescereales.fr/>

Huiles de colza, tournesol, chanvre et lin, pâtes à tartiner.



7 - Les Tisanes de la Sorgotte

 La Pierre Plaine
36340 Cluis

 Marie France Desbitez
 06 87 20 43 71

Infusions, baumes aux plantes, ...

8 - Farine du Berry

 Le Moulin Neuf
36230 Saint-Denis-de-Jouhet
 Christophe Chaussé
 02 54 30 72 70
<https://farineduberry.jimdofree.com/>



au moulin : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30. → téléphoner avant de venir.



Dans diverses moyennes surfaces et épiceries de l'Indre

Farines.

9 - La ferme de Thierry

 Lieu dit Cuilly
36160 Sainte-Sévère-sur-Indre
 Thierry Cailleux, Philippe Herve
 07 50 02 17 04
 thierry@fermedethierry.fr
 <https://www.facebook.com/lafermedethierry>



à la ferme : vendredi après 16h, sur commande.



au marché : mercredi matin à Ste-Sévère-sur-Indre



en ligne : <https://www.fermedethierry.fr/>

Plantes aromatiques et médicinales sèches et fraîches, légumes, soupe, velouté, sauces, purées, fruits de terroir.



Viande



1 - Les lapins de Lulu



📍 22 Le Rio de la Broue
36160 Poulligny-Notre-Dame



à la ferme

👤 Lucile Francke

📞 06 82 60 12 54

✉️ lucilefrancke@gmail.com

🌐 <https://www.facebook.com/people/Les-Lapins-de-Lulu/61573005398678/>



au marché : samedi matin à La Châtre



à l'AMAP Epipapu (Ste-Sévère-sur-Indre)

Lapin entier.

Tout est sur commande, environ 2 fois/mois.



2 - Philippe Gibeau EI

📍 1A Les Jarriges
36190 Orsennes



à la ferme

👤 Philippe Gibeau

📞 06 80 42 82 12

✉️ philippe.gibeau36@gmail.com

3 points de livraison

Saucisses, merguez, steaks hachés.

3 types de colis (tradition, familial, barbecue) 5/10kg

Pour l'instant 3 vaches (mars, juin, novembre) et 2 veaux/an (avril/ septembre).

3 - Les Escargots du Danjon

📍 3 Les Ebaudons
36 140 Crevant



à la ferme : lundi, mardi, jeudi, vendredi de 8h30 à 16h30 ; sur réservation uniquement pour le mercredi de 14h à 18h

👤 Julien Loriot et Joséphine Lanchais



au marché : samedi matin à La Châtre et à Argenton-sur-Creuse ; vendredi matin à Issoudun et Aigurande

📞 06 58 17 78 79

✉️ escargots.crevant@orange.fr



aux boutiques locales : Au goût fermier (Le Poinçonnet), Epicerie D'Ici (Crevant), Ambiance Traiteur (La Châtre)

Escargots en coquille fourrés, bocaux...

<https://les-escargots-du-danjon.webnode.fr/>

4 - Ferme du Pré Caillet

-  Le Trimoulet
36 190 Saint-Plantaire
-  Gilles et Véronique Patraud
-  06 28 93 16 67
-  patraud.veronique@orange.fr



aux boutiques locales : Au Goût Fermier (Le Poinçonnet)

Poulets, pintades, oies, dindes, chapons, canards gras, en prêt à cuire.



5 - GAEC du RIS

-  6 route du Ris
36 230 Mers-sur-Indre
-  Laurence Labesse et David Deloup
-  02 54 31 12 89
-  david.deloup@orange.fr



à la ferme : sur commande à passer au plus tard le mercredi soir pour les récupérer le vendredi soir après 17h00



au marché : vendredi matin à Issoudun ; samedi matin à La Châtre

Volailles fermières, poulet, pintade, chapon et dinde pour les fêtes.

6 - Domaine de la « Noire » du Bois Doré

-  4 la Preugne
36 400 Briantes
-  Francis Lasne
-  06 47 02 69 06
-  francis-lasne57@gmail.com



à la ferme



au marché : mardi à St-Août ; samedi à Briantes

Poule race "noire du Berry".

7 - La ferme des Ajoncs



-  Les Blins
36 400 Saint-Chartier
-  Sandra et Romuald Dohogne
-  06 76 03 94 34
-  lesblinis@hotmail.com



à la ferme : sur réservation



Colis d'agneaux, osier vivant sec et trié,
accueil à la ferme en gîte.





8 - Ferme du Pré Vert

Les Loges
36 400 Vicq Exemplet

Valérie Kupiecki
02 54 30 03 53
 fermeprevert@orange.fr



à la ferme : le mercredi après-midi et le jeudi toute la journée



au marché : vendredi matin à Châteaumeillant et Saint-Florent-sur-Cher ; samedi matin à La Châtre et Issoudun

Volailles de plein air : poulets, pintades, canards, canettes de barbarie - Poulets de race "Noire du Berry" - Foie gras - conserves - viande d'agneau entier et détail - fin d'année volailles festives : dindes, oies, chapons, poulardes, pintadeaux chaponnés.

9 - GAEC des Bruneau

Le Riau des Effes
36 180 Saint-Août

Adrien et Honorine Bruneau
06 81 27 16 69
 bruno.adrien@bbox.fr

https://www.facebook.com/gaec_desbruneau/?locale=fr_FR



à la ferme : le lundi de 14h à 17h ; les jeudis et vendredis de 9h à 12h et de 14h à 17h et le samedi de 9h à 12h



au marché : le mardi matin à Saint-Août et le vendredi après-midi à Diors

Foie gras de canard, rillette, volailles, colis de viande.



Une fois par an en juin : visite de la ferme, marché, diner spectacle...

10 - La ferme de Ortena

1 Le Chardy
36 190 Orsennes

Annick Piau
06 08 13 50 47
 fermedeortena@gmail.com

https://www.facebook.com/people/Ferme-De-Ortena/pfbid02Ekdo1MtuieKNrJAbLLMdNBXi19jkUoDuigJVdpqNkQtC4NuWS4wuj01FDSPxEWMSI/?locale=fr_FR



à la ferme : sur demande



au marché : vendredi matin à Aigurande, mardi à Crozant ; sur des marchés festifs, en saison (Roussines, Mouhet)



Expéditions possibles



Viandes et conserves de canard et poulet, burger, kebab, hot dog, nuggets. Sorbets au fruits rouges.



Laitages



1 - Pot d'veche



📍 1 le grand méry
23600 Nouzerines

👤 Eric Robin Lamotte

📞 06 32 91 64 22

✉️ potdvache@sfr.fr

🌐 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063451255603>



à la ferme : lundi et mercredi de 9h à 12h et vendredi de 17h à 19h



au marché : samedi matin à La Châtre



à l'AMAP Epipapu (Ste-Sévère-sur-Indre)



au magasin BioLo&Co, à l'épicerie de Sazeray



au Drive de producteurs "je me régale local" à Boussac

Lait cru, fromage blanc, crème crue, yaourt nature et sucré vanille, pave, moelleux, tomme.



2 - Ferme de la Beauce

📍 La Beauce
36400 Nohant-Vic

👤 Jean Aubailly

📞 02 54 31 07 45

✉️ j.aubailly@fromage-de-chevre.net

<http://www.fromage-de-chevre.net/presentation.html>



à la ferme : tous les jours de préférence le matin ou l'après midi entre 16 h 30 et 19 h
Conseil : commander à l'avance



au marché : samedi matin à La Châtre, sur l'étal de la Fermière Berrichonne

Fromage de chèvre fermier au lait cru : pyramides, crottins.



3 - EARL de la Chaume aux Gendres

📍 Lieu-dit La Chaume au Gendre
36230 Buxières-d'Aillac

👤 Yannick Guénin

📞 06 04 14 67 83

✉️ gaec.lcag@free.fr

🌐 <https://www.facebook.com/p/EARL-de-la-Chaume-aux-Gendres-100056994199273/>



à la ferme : le vendredi de 14h à 19h



au marché : samedi matin à Châteauroux



aux magasins bio locaux



Fromage de vache bio et viande en colis.



4 - Ferme-Auberge de Poumoué

-  Poumoué
36400 Le Magny
-  Guillain Jouhanneau
-  02 54 48 22 95
-  lafermedepoum@gmail.com
-  https://www.facebook.com/p/Ferme-Auberge-de-Poumou%C3%A9-100036605718765/?locale=fr_FR



à la ferme : Ouvert toute l'année, samedi soir et dimanche midi. Réservation obligatoire. Groupe nous consulter.



Spécialités à base de fromage de chèvre,
AOP Valençay.



5 - Ferme du Pont

-  4 impasse du Pont
36400 Montgivray
-  Agnès et Daniel Robin
-  02 54 06 05 76
-  earl.ferme.du.pont@orange.fr



à la ferme : vendredi toute la journée, du lundi au samedi de 18h à 19h30. Lait cru à la ferme ; traite de 18h à 19h



au marché : samedi matin à La Châtre à l'étal La Fermière Berrichonne ; vendredi matin à Issoudun



Au Goût Fermier (Le Poinçonnet)

Lait cru, fromages blancs, fromages de vache, œufs.

6 - Francis Chaumette

-  15 Preugneronde
36230 Gournay
-  Francis Chaumette
-  02 54 30 83 10



à la ferme



au marché : le vendredi matin à Aigurande, le jeudi matin à Ardentès, le dimanche matin à Neuvy-Saint-Sépulchre

Bûchettes, crottins, pyramides, fromage blanc.



7 - SCEA de Valasson

-  Valasson
36230 Buxières-d'Aillac
-  Brigitte Petit
-  06 87 12 48 11
-  sceavalasson@orange.fr
-  <https://www.facebook.com/sceavalasson>

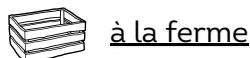


à la ferme

Fromage de chèvre AOP Valençay , bûches cendrées, ronds et autres spécialités fermières.

8 - La chèvrerie des Sept Chemins

-  Les Sept Chemins
36400 La Berthenoux
-  Pascale Descotte
Jacques De Revieve
-  06 60 13 47 58



à la ferme

Fromages fermiers AOP Valençay et tome de chèvre.

9 - Ferme de la Porte

-  La Porte
36400 Saint-Chartier
-  Isabelle Bodard
-  06 84 33 84 66



à la ferme



au marché : le mardi matin à Saint-Août, le samedi matin à La Châtre

Fromages de chèvre et de vache fermiers, lait, crème, fromage blanc et beurre.

10 - Ferme de Lili

-  La Loge
36140 Aigurande
-  Nathalie Pinault
-  07 86 67 62 32
-  pinault.nathalie0583@orange.fr
-  <https://www.facebook.com/lafermedelili36/>



à la ferme : Tous les jours de 10h30 à 18h00



Fromage de chèvre fermier.

11 - La Capristouille

-  Vicq-Exemplet
-  Annick Delvaux
-  https://www.facebook.com/capristouille/?locale=fr_FR



à la ferme : le vendredi de 10h à 12h et de 15h à 19h



Livrasons le samedi matin

Fromage de chèvre fermier.

Œufs, volailles



1 - EARL Darchis

- Le bois de la motte
36140 Crevant
- Julien Darchis
- 06 60 28 23 15
- earldarchis@orange.fr
- <https://www.facebook.com/profile.php?id=100069157503949>



à la ferme : tous les samedis de 8h à 12h.

Œufs, rillettes de poule, poule au pot.

2 - La ferme biologique du Grand Bois



- Le Grand Bois
36400 Chassignolles
- Audrey Berveglieri
- 06 81 54 08 65
- audrey_berveglieri@orange.fr
- <https://www.facebook.com/Lafermebiologiquedugrandsbois/>
- <https://www.fermebiodugrandbois.com/r>



à la ferme : mercredi de 18h à 19h sur rdv



au marché : samedi matin à La Châtre



aux boutiques locales : BioLo&Co, épicerie Le panier de Célestine (Chassignolles)

Palets fermiers « prêts à cuire », poulets à la découpe, œufs frais. Fraises.



3 - L'œuf de Roussette

- 7 Les Chauvins
36340 Maillet
- Dominique Jouhanneau
- 06 76 05 03 41



à la ferme : tous les jours 17h à 18h (de préférence sur rendez-vous) et le samedi 11h à 12h

Œufs.

4 - La ferme aux deux parrains



- La Fontmiau
36120 Jeu-les-Bois
- Aline Lorilloux
- 06 76 05 03 41
- fermeauxdeuxparrains@gmail.com
- <https://www.facebook.com/p/La-ferme-aux-deux-parrains-100064934254967/>



à la ferme : mercredi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h30

Œufs et fromages de chèvres.



Bières



1 - Brasserie au Pif



- 22 Le Rio de la Broue
36160 Pouiligny-Notre-Dame
- Pierre Francke
- 06 37 61 64 71
- brasserieaupif@gmail.com
- <https://www.facebook.com/profile.php?id=61568628167999>



à la ferme : quand il y est → l'appeler avant de venir pour être sûr

Bières artisanales brassées à l'énergie solaire autoproduite.

2 - La Brasserie Verte

- 9 Les Jarriges
36190 Orsennes
- Helen et Stewart Mitchell
- 02 36 90 47 07
- brasserie.verte@gmail.com
- https://www.facebook.com/LaBrasserieVerte/?locale=fr_FR
- <https://labrasserieverte.fr>

Bières artisanales.

3 - Brasserie du Luma

- 36 120 Sassièges-Saint-Germain
- 02 54 01 08 33
- Labrassereduluma@hotmail.com
- https://www.facebook.com/brassereduluma/?locale=fr_FR



au marché : samedi matin à La Châtre



Bières artisanales, fûts.

Artisanat



1 - La Ferme au Doux Mohair

- Le Breuil Mallot
36140 Crozon-sur-Vauvre
- Cécile Rémond
- 06 95 02 98 17
- lafermeaudouxmohair@gmail.com



Boutique à Ste-Sévère-sur-Indre

Chèvres angora élevées pour leur laine.
Tissage et confection de vêtements
(chaussettes, pull, écharpe...).

Produits apicoles



1 - Abeilles du Berry

- 3 rue d'en bas
36160 Sazeray
- Jean-Marc Grison
- 06 08 62 09 43
- abeillesduberry@gmail.com
- <https://www.facebook.com/abeillesduberry/>



à la ferme : sur rendez-vous



au marché : mercredi matin à Ste-Sévère-sur-Indre ; au Kremlin Bicêtre une fois par mois



aux boutiques locales



par envoi de colis



Miel, pollen, propolis, pains d'épices, vinaigre de miel, bonbons et confitures au miel.



2 - Les Ruchers de la Vallée Noire

- Route de La Châtre
36230 Neuvy-St-Sépulcre
- Paul, Charlotte Desnoyers
- 06 63 03 97 75
- pauldes@club.fr
- https://www.facebook.com/LesRuchers delaValléeNoire/?locale=fr_FR



au marché : samedi matin à La Châtre, dimanche matin à Neuvy-St-Sépulcre



aux boutiques locales : BioLo&Co, le Comptoir Briantais, Au goût fermier (Le Poinçonnet), intermarchés d'Aigurande, La Châtre, Argenton-sur-Creuse, Châteauroux...



Miel, propolis, savon, bonbons, pollen.

3 - Les Ruchers du Bas Berry



Les Genestières
36230 Mers-sur-Indre



aux boutiques locales



Thierry Pornet

4 - La belle abeille



36230 Fougerolles



au marché : samedi matin à La Châtre



Christian Ladouche



02 54 06 01 30

5 - Les Z'abeilles Du Bas Berry



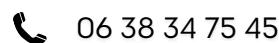
30 Les Brandes
36140 Crevant



au Carrefour Market de La Châtre
à la ferme de Julien Darchis (Crevant)



Yannick Plasson



06 38 34 75 45



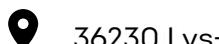
leszabeillesdubasberry@orange.fr



<https://www.facebook.com/p/Les-zabeilles-du-bas-berry-61569460656828/>

Miels, pâte à tartiner miel-noisette, bonbons
au miel et sucettes.

6 - Mélanie Marié



36230 Lys-St-Georges



au marché : samedi matin à Châteauroux



Mélanie Marié



06 47 74 81 13

Miels, pollen, propolis, savon, bonbons au miel.