

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
Epicerie	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 marmaron
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/lechampdesmeles36140montchevrier>

 [instagram.com/lechampdesmeles](https://www.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 Plessieux

 Saint-Denis-de-Jouhet

 Jérôme Rapicault

 06 81 78 00 93

 fermeduplessieux@gmail.com

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



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 Bretaud
-  06 64 71 79 93
-  laurentbretaud2@gmail.com



aux boutiques locales : à Crevant, Pouligny 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@myrtille.fr
-  <https://www.facebook.com/MyrtillesduTrimoulet/>
-  https://www.instagram.com/myrtilles_du_trimoulet/?hl=fr

<https://www.myrtille.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>



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

Visite de la ferme l'été.

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 Seigneurie
36400 Vicq-Exempt

👤 Sabrina Bodet

☎ 07 89 64 37 72

✉ lesgrainesdelouise@gmail.com

📘 [https://www.facebook.com/lesgrainesdelouise/?
locale=fr_FR](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 pâtisseries.



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 Desbizet

☎ 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 Pouligny-Notre-Dame

📦 à la ferme

👤 Lucile Francke

🛒 au marché : samedi matin à La Châtre

☎ 06 82 60 12 54

✉ lucilefrancke@gmail.com

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

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

Lapin entier.
Tout est sur commande, environ 2 fois/mois.



2 - Philippe Gibeau EI

📍 1A Les Jarriges
36190 Orsennes

📦 à la ferme

👤 Philippe Gibeau

3 points de livraison

☎ 06 80 42 82 12

✉ philippe.gibeau36@gmail.com

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 Lorient 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)

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

Escargots en coquille fourrés, bœufs...

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



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

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

8 - Ferme du Pré Vert



 Les Loges
36 400 Vicq Exemptet

 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/gaecdesbruneau/?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, rillettes, volailles, colis de viande.


Une fois par an en juin : visite de la ferme, marché, dîner 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/pfbid02Ekdo1MtuieKNrJAbLLMdNBXi19jkUoDuigJVdpgNkQtC4NuWS4wujo1FDSPxEWMSI/?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 aux fruits rouges.



Laitages



1 - Pot d'vache



📍 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

 Guillaïn 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 Ardenes, 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



à la ferme

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

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-Exemptet

👤 Annick Delvaux

📘 https://www.facebook.com/capristouille/?locale=fr_FR



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



Livraisons 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/Lafermebiologiquedugrandbois/>

<https://www.fermebiologugrandbois.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)

Poulets fermiers « prêts à cuire », poulets à la découpe, oeufs 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.





1 - Brasserie au Pif



 22 Le Rio de la Broue
36160 Pouligny-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 Sassierges-Saint-Germain

 02 54 01 08 33

 Labrasserieduluma@hotmail.com

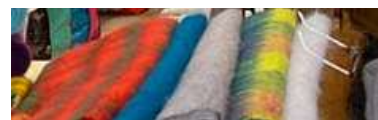
 https://www.facebook.com/brasserieduluma?locale=fr_FR



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/LesRuchersdelaValleeNoire/?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

 Thierry Pornet




aux boutiques locales

4 - La belle abeille

 36230 Fougerolles

 Christian Ladouche

 02 54 06 01 30




au marché : samedi matin à La Châtre

5 - Les Z'abeilles Du Bas Berry

 30 Les Brandes
36140 Crevant

 Yannick Plasson

 06 38 34 75 45

 leszabeillesdubasberry@orange.fr

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



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

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

6 - Mélanie Marié

 36230 Lys-St-Georges

 Mélanie Marié

 06 47 74 81 13



au marché : samedi matin à Châteauroux

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