

La Ti Bio d'Aire

- [Produits locaux](#)



Coup de coeur

La ferme de la Ti' bio d'Aire élève également des animaux, bovins et porcins, dont une race locale aujourd'hui quasiment disparue : le porc de Longué.

Les viandes sont valorisées en circuits courts grâce à un atelier de découpe et de transformation sur place, permettant de savourer une charcuterie paysanne sans sel nitré, ni phosphate !

Les terres cultivées par la Ti' Bio d'Aire, dans la plaine de Richelieu, sont en agriculture biologique depuis plusieurs générations. Elles constituent le socle de la philosophie de la ferme qui vise au maximum l'autonomie.

Les cultures sont organisées toute au long de l'année pour favoriser la fertilité des sols, où aucun engrais, ni produit chimique n'est utilisé. Engrais verts, légumineuses, plantes oléagineuses, céréales, se succèdent au cours de la saison, permettant à Magali et Samuel de proposer à la vente une large gamme de produits bruts et transformés.

Caractéristiques

Toute l'année

vendredi : 16h00 à 19h00 et samedi : 10h00 à 12h30

Nous parlons
Français



Nous suivre
[Site Internet](#)

Contact

Magali Savaton
Samuel Savaton

Adresse

4 le parc de la thibaudière
37120
Courcoué
[06 33 41 15 81](tel:0633411581)
contact@latibiodaire.com
Parc

Entre Tours et Angers, sur plus de 270 000 hectares, le Parc Loire-Anjou-Touraine est avant tout un territoire de confluences. Il s'est construit autour d'un patrimoine naturel, culturel et historique reconnu, prisé par les rois et les grands artistes.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

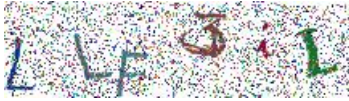
Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.