

Manger **BIO** en Drôme



LES BONNES ADRESSES **BIO**

Vente à la ferme

Magasins de producteurs

Marchés

Accueil à la ferme

2016-2018



- L A
D R Ô
M E -

LE DÉPARTEMENT

● **Agribiodrôme** ●

Les Agriculteurs **BIO** de la Drôme

La Communauté d'agglomération Valence Romans Sud Rhône-Alpes s'engage fortement en faveur du développement agricole à travers une stratégie 2016-2020, consolidée au sein d'une Charte qui réunit près d'une vingtaine de partenaires locaux.

Reposant sur 3 grandes ambitions, cette stratégie fait la part belle à l'enjeu alimentaire de qualité, pour tous.

De nombreuses actions se mettent ainsi en place pour renforcer la production et la consommation de produits bio locaux dont la richesse et la diversité drômoise n'est plus à démontrer.

www.valenceromansagglo.fr



Bienvenue dans la Drôme !

Agribiodrôme est à nouveau fière de vous aider à découvrir ce beau département, riche de son agriculture biologique, qu'est la Drôme.

Voilà 30 ans déjà que notre association défend les agricultrices et agriculteurs, et accompagne l'agriculture biologique dans son développement !

Ce guide va vous permettre de partir à la rencontre de femmes et d'hommes et qui ont fait le choix de replacer l'être humain au cœur de la nature, et face à ses responsabilités environnementales et sociétales. En effet, ils remettent au centre des débats les valeurs humaines, le respect, la solidarité, le bon sens, l'amour de leur travail et de l'environnement.

Ces Drômoises et Drômois, j'en suis certain, seront fières et fiers de vous permettre de déguster leurs produits d'exception et de vous faire partager leur passion, leur métier, leur amour de la terre, leur amour de la vie !

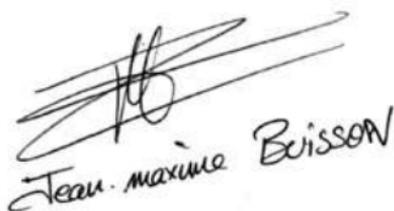
Un amour sain, sans diméthoate, sans glyphosate !

Alors cher gourmet, cher gourmand, n'hésitez pas à éveiller votre curiosité en vous imprégnant des richesses que vous propose ce guide des bonnes adresses bio.

Vous partagez nos convictions, n'hésitez pas à soutenir nos missions et à nous contacter. Grâce à votre soutien, nous avancerons plus vite et plus sereinement pour le développement de l'agriculture biologique, pour la planète et pour les générations futures.

Soutenez l'agriculture biologique, soutenez Agribiodrôme !

Place maintenant à la balade et à la découverte. Bonne promenade bio dans la Drôme !



Jean-Maxime Boisson

Porte-parole d'Agribiodrôme

Agriculteur en mode de production biologique



Vous recherchez ?

Ce qui existe près de vous ? Allez directement au centre du livret (pages 40-41). Vous y trouverez une carte qui localise l'ensemble des contacts présentés.

Un produit précis ? Un index pages 4 à 7 vous indique la production de chacun. Facile de retrouver un produit !

Des coordonnées ? Rendez-vous également sur cet index. Fermes, transformateurs et distributeurs sont classés par ordre alphabétique.

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | Légumes |  | Epicerie et artisanat : produits transformés, pâtes... laine à tricoter, vêtements en laine... |
|  | Fruits, jus, nectars, sirops, confitures, coulis |  | Plants, semences, bulbes |
|  | Noix, amandes, noisettes, huile et vin de noix |  | Cosmétiques |
|  | Viande bovine, charcuterie |  | Vin, bières, Clairette de Die, liqueurs |
|  | Viande caprine, charcuterie |  | Miels, pain d'épices, produits de la ruche |
|  | Viande porcine, charcuterie | | Olives de table, huile, tapenades et autres |
|  | Viande ovine, charcuterie | | Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales : fraîches, tisanes, sirops, huiles essentielles, eaux florales, macérats huileux... |
|  | Volailles, charcuterie |  | |
|  | Escargots, produits dérivés | | Accueil à la ferme : hébergement, visites, événements festifs, stages... |
|  | Produits laitiers, yaourts, desserts lactés |  | |
|  | Fromages | | Fournit la restauration collective (cantine, collège...) |
|  | Œufs | | |
|  | Pains, pains au levain | | |
|  | Céréales, farines, légumineuses | | |

Labels

 **Agriculture bio - Label officiel de qualité** : texte de loi européen, règlement (CE) n°834/2007. www.agencebio.org

 **IGP Petit Epeautre de Haute Provence - Label officiel européen d'origine et de qualité** - Indication Géographique Protégée. Syndicat regroupant une soixantaine d'exploitations et des transformateurs www.petitepeautre.com

 **Nature & Progrès - Marque privée** - Système participatif de garantie regroupant producteurs, transformateurs et consommateurs. Un produit N&P n'est pas obligatoirement certifié AB. www.natureetprogres.org

 **Déméter - Marque privée** - Agriculture biodynamique. Un produit Déméter est d'abord certifié AB. www.demeter.fr

 **Simples - Marque privée** - Syndicat regroupant une centaine de producteurs-cueilleurs de plantes médicinales, aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales. www.syndicat-simples.org

 **Bio Cohérence - Marque privée** - Règlementation plus poussée qu'en AB. Un produit Bio Cohérence est toujours certifié AB. www.biocoherence.fr

Ce livret regroupe les fermes, transformateurs et distributeurs bio du département de la Drôme qui ont souhaité y apparaître. Tous les produits biologiques présentés sont certifiés AB ou en 2^e année de conversion selon le cahier des charges européen en vigueur.

SOMMAIRE

Édito : Manger bio en Drôme...	1
Grille de lecture	2
Index producteurs / produits	4

DRÔME DES COLLINES 10

VERCORS 20

VAL DE DRÔME 24

Carte : Les produits bio près de chez vous	40-41
---	--------------

DIOIS 42

DRÔME PROVENÇALE EST 52

PROVENÇALE OUEST 58

La Drôme, premier département bio de France	64
Les chiffres : l'agriculture bio, toujours plus dynamique	67
Manger bio, c'est aussi respecter le rythme des saisons	68
L'agriculture bio, une agriculture moderne	70
Manger Bio Local, c'est doublement intéressant	72
Du Bio Local à la cantine, c'est possible	74
Bien manger sans dépenser plus c'est possible, on parie	76
Le réseau des agriculteurs bio en France	79
Agribiodrôme, l'association des agriculteurs bio de la Drôme	80



Page	Légumes	Fruits et dérivés	Viande et dérivés	Produits laitiers	Œufs	Pains	Epicerie, autres	Vins, bières, autres	Miel et dérivés	Olives et dérivés	PPAM, HE et dérivés	Accueil
------	---------	-------------------	-------------------	-------------------	------	-------	------------------	----------------------	-----------------	-------------------	---------------------	---------

Fermes en vente directe

27	A Fleur de Terre	18	●									
102	(L')Ame des Simples	50					●				●	●
31	ARNAUD Aymeric	22				●						
1	Arom'antique	12	●				●				●	
71	(Les) Arômes de Genas	35									●	
28	Asinerie des Combes	18					●					
2	Au Pré de Chez Vous	12			●							●
52	Aux Sources de Mirmande	29	●	●			●	●			●	
62	(Les) Balcons de la Drôme	32					●					
89	(EARL de la) Batié	46		●	●							●
81	BEAUME Patrick	44			●							
37	BERARD Patricia et François	26			●							●
124	BERTIN Ghislaine	60	●				●					
70	(Le) Bosquet des Merles	34					●					
109	BOUCHET Mathias	54		●						●		
64	(La) Boutique des Compagnons	33	●	●	●	●	●	●	●		●	
83	BURGER Sandra	44	●	●			●					
40	BURGIN Bernard	27		●							●	
41	Caetera	27	●									
84	Cave Jaillance	45						●				
85	CAVE LONG Pierre	45						●				
53	Cave Raspail	30						●				
148	(SCEA La) Césarde	65		●						●		
4	CHAPOUTIER	12						●				
5	CHAQUET Jean-Noël	13		●								
32	CHARRUAU Magali et Serge	22		●								●
7	CHEVALIER Céline	13					●					
9	Clos Fougères	13		●				●			●	
10	CLOT François	14		●				●				
95	Coexploitation Schmidt-Haun	48		●	●	●						
118	(La) Colline aux Moutons	56			●		●					
127	COMTE Philippe	60	●									
98	Côté Cairn	49						●				
129	DE BUYST Karine	61	●				●				●	
99	Domaine Achard-Vincent	49						●				
11	Domaine Breyton	14		●			●	●				
87	Domaine de Maupas	46		●				●				●



		Page	Légumes	Fruits et dérivés	Viande et dérivés	Produits laitiers	Œufs	Pains	Épicerie, autres	Vins, bières, autres	Miel et dérivés	Olives et dérivés	PPAM, HE et dérivés	Accueil
56	Domaine de Pergaud	30								●				
130	Domaine de Provensol	61	●							●				●
12	Domaine des Entrefaux	14								●				
138	Domaine des Gravennes	62							●	●			●	
139	Domaine des Treilles	63								●		●		●
140	Domaine du Chêne Vert	63	●							●	●	●		
141	Domaine du Jas	63								●				
113	Domaine du Rieu Frais	55								●				●
13	Domaine Habrard	15								●				
114	Domaine La Rosière	55								●				●
58	Domaine Lattard	31								●				
142	Domaine le Garrigon	63								●				
86	(Le) Domaine les Genêts	45								●				
14	Domaine les 4 Vents	15								●				
8	Domaine Rémi Chomel	13	●							●				
110	DUCROS Bernard	54										●	●	
33	ECHANTILLAC Thomas	22							●				●	
143	Farigoule et Cie	64				●								
49	(La) Fée des Champs	29							●				●	
20	(La) Ferme aux Escargots	16							●					
65	(La) Ferme Biotiful	33	●	●										
144	Ferme Brès	64										●		
15	Ferme Cailloux	15	●											
57	Ferme de Coucourdon	31						●						
66	(La) Ferme de Baume Rousse	33	●						●				●	●
119	(La) Ferme de Bérénice et Nico	56			●									
16	Ferme de la Bouretière	16	●	●	●									●
101	(La) Ferme de la Jarjatte	49			●	●								
21	(La) Ferme de la Marquise	17	●											
112	(La) Ferme de Louye	54							●				●	
120	(La) Ferme de Margolive	56				●	●							
90	Ferme de Messagendre	46			●	●								
121	(La) Ferme de Pierre Vieille	56	●						●				●	
117	Ferme de Pommerol	56	●	●					●			●	●	
44	Ferme de Sauzet	28			●								●	
6	(La) Ferme des Collines	13	●						●				●	
115	Ferme des Ferrières	55	●									●		
60	Ferme des Gariots	31	●						●					
111	(La) Ferme des Gretières	54	●						●			●		



		Page	Légumes	Fruits et dérivés	Viande et dérivés	Produits laitiers	Œufs	Pains	Epicerie, autres	Vins, bières, autres	Miel et dérivés	Olives et dérivés	PPAM, HE et dérivés	Accueil
82	(La) Ferme des Lamberts	44	●	●	●				●				●	
17	Ferme des Lilas	16	●	●										
34	(La) Ferme des Roussets	22	●	●				●	●		●			
18	Ferme des Routes	16	●			●		●	●					
93	(La) Ferme des Sagnes	47		●	●	●								
51	Ferme du Bachas	29			●									
67	(La) Ferme du Bouligat	34	●											
122	(La) Ferme du Casage	57			●									●
38	(La) Ferme du Grand Laval	26		●	●		●		●					
54	(La) Ferme du Petit Nid	30			●	●								
68	(La) Ferme du Serre	34			●	●								
145	Ferme du Vialard	64		●								●		
39	(La) Ferme Eurreuse	27			●	●								
126	(GAEC) Ferme la Feïe	60			●	●								
100	Ferme Le Goût des Autres	49			●	●								
61	Ferme les Noyers	32	●	●					●				●	
22	(La) Ferme Perret	17			●	●								●
45	Ferme Rodet	28		●										
43	(La) Ferme Sauvage	27				●								
63	Graine de Cocagne	32	●											
133	GRECO Paul	61		●								●		
48	GRIGORYEV Cécile	28	●											
91	GUERIN Yves	47		●										
19	GUILLON Brice	16	●											
134	ICARD Christian	62	●											
3	Iris et Bulbes de la Garenne	12							●					●
96	(Le) Jardin d'Artémise	48							●				●	
103	(Le) Jardin d'Aurélien	50	●	●										
94	(Le) Jardin Divers	48							●					
23	(Le) Jardin du Ménétrier	17	●	●										
146	Jardin'envie	64	●	●					●					●
24	(Les) Jardins de Cocagne	17	●											
25	(Les) Jardins de la Chabotte	17	●				●		●					
125	(Les) jardins du Papé	60	●						●				●	
69	(La) Jersiaise des Combes	34			●	●								
59	(EARL de) Lierne	31	●				●		●				●	
123	Mab'Bio	57							●				●	
47	(GAEC Le) Marechal	28							●					
135	MARTINEAU Valéry	62	●											



		Page	Légumes	Fruits et dérivés	V viande et dérivés	Produits laitiers	Œufs	Pains	Epicerie, autres	Vins, bières, autres	Miel et dérivés	Olives et dérivés	PPAM, HE et dérivés	Accueil
147	Mas Théo	65								●				●
46	(GAEC du) Panicaud	28			●								●	
104	Pépin'Hier	50							●					
105	Pépinière Biotop	51							●				●	
88	(Le) Pivert	46							●					●
116	REYNIER Alexandre	55			●				●				●	
50	(Les) Riverons	29	●				●		●					
132	(Les) Roustans	61			●		●							
42	(Les) Saveurs de Servin	27			●				●				●	
55	(SARL) SELIA	30	●	●	●									
131	(Les) Sens de nos Vallées	61							●				●	
72	(SCEA) Sérillon	35							●					
92	Solaure	47							●		●		●	
29	Sous le tilleul	18	●						●					
73	T'air de Famille	36	●	●										
137	Terre & Senteurs de la Clarté	62	●	●					●				●	
35	(La) Tosela	23					●		●					
128	Un Goût d'Air Libre	60		●					●				●	●
136	Valyherba	62			●									
97	VARTANIAN Alexis	48	●						●				●	
26	(Les) Vergers du Puits	17	●											

Magasins

74	A Travers Champs	36	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	
75	B2Vin : Bio & Bon	37								●				
106	La Carline	51	●	●	●	●	●	●	●	●			●	
76	Court-Circuit	37	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	
149	Champs Libres	65	●	●	●	●	●	●			●		●	
77	L'Étincelle	38	●	●	●	●	●		●	●	●		●	
107	L'Hibiscus	52							●					
30	Nos Champs	19	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	

Artisans Transformateurs

108	A l'Orée des Pains	52						●						
36	Boulangerie Jaco'Pain	23						●	●					
80	Cash-Bio Markal	40	●	●	●			●	●	●	●			
78	Façon Chocolat	39							●					
79	La Ferme Bio Margerie	39		●										
150	Les Vignerons de Valléon	65								●				

**J'aime la bio
et je soutiens son
développement.**



● **Agribiodrôme** ●

Les Agriculteurs **BIO** de la Drôme

*J'adhère à
Agribiodrôme
› dernière page*



Roti de porc au cidre et pommes

Pour 8 pers.

1 rôti

8 pommes

13 feuilles de sauge

200 ml de cidre brut (ou façon Côté Cuisine avec des produits drômois : 100 ml de crémant de Die + 100 ml de jus de pommes)

300 ml de bouillon

1 c à soupe de sucre

1 c à café de sel

1 gousse d'ail

Frotter la viande avec le sel.

Fendre la gousse d'ail dans le plat.

Saupoudrer de sucre.

Verser le cidre + bouillon dans le plat + feuilles de sauge.

Mettre les pommes entières.

Cuire 30 à 40 mn four à 180°.

Arroser régulièrement le rôti avec le bouillon.

En fin de cuisson, filtrer le bouillon et l'épaissir avec de la maïzena pour obtenir une sauce un peu onctueuse.

Servir avec de la polenta grillée à la poêle.



FERMES EN VENTE DIRECTE

1 – Arom'antique

LAURENT BOURGEOIS

Le Vallon des Senteurs
26750 PARNANS
04 75 45 34 92 – 06 85 44 67 04
aromat26@aol.com

www.plantearomatique.com



Produits • Légumes anciens • Plantes aromatiques en godet, pots et mini-mottes.

Vente • A la ferme du lundi au samedi 9h-12h et de 13h-17h.

2 – Au Pré de Chez Vous

ELODIE PETITBON

1075, route de Roybon
26390 HAUTERIVES
04 75 31 86 78 – 06 81 24 73 33
aupredechezvous@yahoo.fr

www.aupredechezvous.fr



Produits • Viande bovine de Salers • Poulets, pintades et volailles festives à Noël. Entiers ou au détail • Terrines, caillettes, boudin, saucisses.

Vente • Marché bio à la ferme samedi matin 9h-12h • Magasins de producteurs Court Circuit (Chabeuil), La Musette de Valentine (Bourg-lès-Valence) • AMAP Collines Bio (secteur de Romans-sur-Isère).

Autre activité • Fête à la ferme tous les ans le WE du 8 mai.

3 – Iris et Bulbes de la Garenne

BRUNO BOSSAN

La Garenne
Route de Mours
26750 GENISSIEUX
04 75 02 27 84
bubo@aliceadsl.fr

www.irisdelagarenne.fr



Produits • Epices de safran, safran • Bulbes d'iris (de mars à octobre), dahlias (vente de mi-mars à fin mai), hémérocalles (plante vivace, floraison estivale, évoquant la fleur de lys, vente de mars à octobre).

Vente • Commande de bulbes lors des journées portes ouvertes de fin avril à mi-mai; du mercredi au dimanche 14h-19h (jours fériés compris). Foires aux plantes de la région.

Autre activité • Visite des iris lors des portes ouvertes.

4 – M. CHAPOUTIER

18, avenue Docteur-Paul-Durand
6600 TAIN-L'HERMITAGE
04 75 08 28 65
chapoutier@chapoutier.com



Produits • Vins (Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Condrieu, Côte Rôtie, Cornas, Saint-Péray, Châteauneuf-du-Pape).

Vente • Au domaine lundi au vendredi 9h-13h et 14h-19h, dimanche 10h-13h et 14h-18h.

5 – Jean-Noël CHAQUET

Ferme de Bayeux
26750 MONTMIRAL
06 03 01 47 99
jeannoel.chaquet@outlook.fr



Produits • Noix, cerneaux de noix et huile de noix.

Vente • Magasins bio Nature et Santé (Valence), Cash Bio Markal (Valence), Biocoop (Valence et Annonay).

6 – La Ferme des Collines

FRANCE ET NICOLAS CHARVIN
95, montée de la Rochette
Pérourx
26750 CHATILLON-SAINT-JEAN
04 75 71 62 54 – 06 21 81 19 55
nf.charvin@orange.fr
www.lafermedescollines.jimdo.fr
www.bom-cosmetique.com



Produits • Fraises, framboises, abricots, pommes de variétés anciennes et modernes, poires, figues, prunes, noix • Tisanes, sirops de plantes • Baumes, sticks à lèvres, crèmes, huiles de massage et savons à base de macérations de plantes • Confitures et jus de fruits • Huile de noix, confiture de noix, cerneaux.

Vente • A la ferme vendredi après-midi • Magasins de producteurs Nos Champs (L'Ecançière), La Musette de Valentine (Bourg-lès-Valence) • Marché mi-avril à fin janvier mardi 16h-18h30 (Châtillon-Saint-Jean).

7 – Céline CHEVALIER

Route de Saint-Bardoux
26100 ROMANS-SUR-ISERE
06 77 76 98 78
celinechevalier26@gmail.com



Produits • Plants potagers, issus d'anciennes variétés, pour leur goût et la rusticité • Actualités et conseils sur la page Facebook "Les plants de Céline".

Vente • A la ferme du 21 mars à début juin, lundi-mercredi-vendredi-samedi 9h-12h et 14h-18h • Foires aux plantes Drôme.

8 – Domaine Rémi CHOMEL

350, chemin des Figuettes
26600 CROZES-HERMITAGE
04 75 07 79 14 – 06 98 97 62 48
marilyne.remi@laposte.net



Produits • Abricots et nectar • Vins (Crozes-Hermitage rouge et blanc) • Vin de coteaux sur des vignes centenaires. Travail des vignes à la main et au treuil, vins très peu sulfités.

Vente • Sur RDV • Salons.

9 – Clos Fougères

265, route de Fougères
26300 CHATEAUNEUF-SUR-ISERE
04 75 71 80 94 –
info@closfougères.com
www.closfougères.com



Produits • Pommes, poires, nashis, kiwis, kakis, châtaignes, noix, noisettes, amandes • Fruits rouges • Jus, confitures, compotes, fruits au sirop, pâtes de fruits • Lavandin et verveine • Vin blanc, rouge et rosé (IGP Colline Rhodanienne).

Vente • A la ferme de mai à septembre, du lundi au vendredi 9h-12h/14h-19h; le samedi 9h-12h/14h-17h. D'octobre à avril du mercredi au vendredi 9h30-12h/14h-18h30; le samedi 10h-12h.

10 – François CLOT

1, route de la Paire
26730 LA BAUME-D'HOSTUN
04 75 48 45 56 – 06 60 38 45 56
francoisclot@gmail.com



Produits • Noix, huile de noix
• Vin de noix.

Vente • A la ferme sur RDV.

11 – Domaine Breyton

1, chemin des Raisinières
26600 BEAUMONT-MONTEUX
04 75 84 74 98 – 06 07 81 54 83
jacques.breyton@wanadoo.fr
www.domaine-breyton.com



Produits • Fruits d'été en frais
• Confitures, fruits au sirop, coulis,
nectars • Vin AOP Crozes-Hermitage.

Vente • A la ferme sur RDV • Salons
(Albenc, Colmar), Primevère et Vivez
Nature (Lyon) • Magasins de producteurs
Court Circuit (Chabeuil), La Charrette
(Crest), Panier Fermier (Jacques), Le
Mussi (Péage-de-Roussillon).

12 – Domaine des Entrefaux

1050, chemin de Veauves
Quartier de la Beaume
26600 CHANOS-CURSON
04 75 07 33 38
entrefaux@wanadoo.fr



Produits • Vin (Crozes-Hermitage blanc et
rouge, IGP Viognier et Chardonnay).

Vente • Au Domaine du lundi au vendredi
9h-12h et 14h-18h, samedi matin
uniquement sur RDV.

Contactez nos bureaux d'études :
Stéphanie MARCOT, 07.01.25.07.40
Vercors, Drôme des Collines
Nicolas TISSOT, 06.31.58.20.34
Diois, Val de Drôme
Stéphane DECONINCK, 04.75.27.44.33
Drôme-Provençale

Et si votre assainissement ressemblait à ça ?
Assainissement par phytoépuration
sans fosse septique

Aquatiris

Toutes les infos et contact sur www.aquatiris.fr

13 – Domaine Habrard

7, route des Blancs
26600 GERVANS
04 75 03 30 91 – 06 60 61 60 26
laurent@domainehabrard.com
domainehabrard.com
Web série awinelifelife.com



Produits • Vin (AOP Crozes-Hermitage/Hermitage/Saint-Joseph).

Vente • A la ferme sur RDV • Salon des vins dernier WE de février (Tain-l'Hermitage et Vif).

14 – Domaine les 4 Vents

485, route des Berges
26600 MERCUROL
04 75 06 39 15 – 06 14 24 57 14
domaineles4vents@outlook.fr



Produits • Vin Crozes-Hermitage.

Vente • Sur RDV.

15 – Ferme Cailloux

155b, route des Savonettes
26730 EYMEUX
04 75 71 55 28 – 06 28 73 53 87
florianadenot@gmail.com



Produits • Noix et poires.

Vente • Magasins de producteurs Nos Champs (L'Ecancière) et Court Circuit (Chabeuil).



Un Pas de Côte
alimentation et
échanges bio-locaux

Resto-cantine

épicerie, bar-salon de thé, espace enfants
18 rue de la Banque à ROMANS
Tel : 04. 75. 71. 76. 67

www.unpasdecote.fr

Ouvert du lundi au samedi les midis
+ événements particuliers

16 – Ferme de la Bouretière

La Bouretière

26350 SAINT-CHRISTOPHE-ET-LE-LARIS

04 75 45 75 38

labouretiere@gmail.com

www.labouretiere.net

**Produits** • Viande d'agneaux (caissette de 1/2 agneau soit 6-8 kg).**Vente** • A la ferme sur commande.**Autre activité** • Accueil en chambre d'hôtes.**17 – Ferme des Lilas**

Les Lilas – 1618, av. du Vercors

26300 MARCHES

04 75 47 30 28

fermedeslilas26@gmail.com

**Produits** • Melons, pastèques, fraises...
• Légumes de plein champ, de saison.**Vente** • A la ferme sur commande pour courges, carottes, oignons, pommes de terre • Marchés mardi et samedi matin (Crest).**18 – Ferme Des Routes**

235, chemin Saint-Jean

26300 BESAYES

04 75 05 15 63 – 06 26 05 76 37

lafermedesroutes@yahoo.fr

www.la-ferme-des-routes.fr

**Produits** • Légumes de saison • Yaourts et fromage de brebis • Farines et légumes secs • Pain au levain.**Vente** • A la ferme : lundi 17h-19h et samedi 9h-12h • Magasin de producteurs Court Circuit (Chabeuil) • Marché mardi après-midi, 16h-19h (Valence) • AMAP Le Goût Nature (Bourg-lès-Valence), Collines Bio (Romans-sur-Isère).**19 – Brice GUILLON**

113, montée du Gas

26260 SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE

06 76 82 02 03

guillonbrice@gmail.com

**Produits** • Légumes de saison.**Vente** • Marché samedi matin (Tournon) • AMAP mercredi (Saint-Donat).**20 – La Ferme aux Escargots**

Rue de la Thine

26140 ALBON

04 75 03 11 56 – 06 12 71 23 46

lafermeauxescargots@orange.fr

www.lafermeauxescargots.com

**Produits** • Escargots. Escargots transformés en produit surgelé, frais et conserve • Cosmétiques à la bave d'escargot (crème de jour, crème de nuit, crème pour les mains, crème pour peau atopique...).**Vente** • A la ferme du lundi au vendredi 8h-12h et 13h30-16h30.

21 – La Ferme de la Marquise

26350 CREPOL

04 75 45 72 11 – 06 77 49 91 27

brigitte.perrenot@wanadoo.fr



Produits • Légumes de saison.

Vente • A la ferme mercredi soir, pour les fraises tous les matins • AMAP Coluche (Romans), Pêcheurs (Romans).

22 – La Ferme Perret

1245, route des Bois

26600 CHANTEMERLE-LES-BLES

04 75 23 36 07 – 06 89 41 00 29

loubikette@gmx.fr



Produits • Chevreux, charcuterie de chèvre • Fromages de chèvre.

Vente • A la ferme lundi 9h-11h, mercredi 17h-19h, vendredi 9h-11h et 17h-19h.

Autre activité • Spectacle équestre à la ferme mi-septembre.

23 – Le Jardin du Ménétrier

MARTINE ET MICKAËL BRUNET

2670, route de Saint-Sorlin

26330 CHATEAUNEUF-DE-GALAURE

06 08 69 42 12

lejardindumenetrier@gmail.com



Produits • Fraises • Maraîchage diversifié.

Vente • A la ferme : commande à récupérer tous les jours du lundi au vendredi, samedi matin de mai à décembre • Locavor mardi 17h30-19h (Tain-l'Hermitage) • Commande par internet : liste et prix des légumes envoyés par mail tous les dimanches, sur demande.

24 – Les Jardins de Cognac du Nord Drôme

18, quartier Grange-Neuve

26140 ANDANCETTE

04 75 03 37 64

cognac.nord.drome@wanadoo.fr



Produits • Légumes de saison.

Vente • A la ferme vendredi 9h-12h et 13h-18h (en projet le samedi 9h-12h) • Adhésions aux paniers de légumes.

Autre activité • Association à vocation d'insertion.

25 – Les Jardins de la Chabotte

La Déserte

26750 CHATILLON-SAINT-JEAN

04 75 48 64 22

chabotte26@gmail.com



Produits • Paniers de légumes • Œufs • Farine de blé.

Vente • Marché mi-avril à fin janvier mardi 16h-18h30 (Châtillon-Saint-Jean) • Magasin de producteurs Nos Champs (Eymeux).

26 – Les Vergers du Puits

164, rue Fontaine Saint-Laurent

26260 BREN

06 89 10 87 58 – 06 84 75 81 78

les-vergers-du-puits@wanadoo.fr



Produits • Noix, amandes, noisettes, cerise, fraise • Huile de noix, nectar de cerise, jus de raisin, sirop de fraise.

Vente • A la ferme tous les jours en juin juillet 11h-18h; le reste de l'année le mercredi 10h-12h et 14h-18h, les autres jours sur RDV • Marché de producteurs samedi matin (Saint-Donat).

27 – A Fleur de Terre

MIRELA LOMBARDI-FLOREA
350, chemin du Frandonnage
26530 LE GRAND-SERRE
04 69 29 24 20
lombardi.florea@yahoo.fr



Produits • Légumes diversifiés toute l'année.

Vente • Marché à la ferme : Au Pré de Chez Vous, samedi matin 9h-12h (Hauterives) • Marché mardi matin (Hauterives).

28 – Asinerie des Combes

MICHEL REICHERT
26350 SAINT-BONNET-DE-VALCLERIEUX
04 75 45 11 60 – 06 80 17 60 16
reichertlm@gmail.com
www.o-lait-danesse.com



Produits • Savons et cosmétiques bio au lait d'ânesse.

Vente • A la ferme samedi 10h-12h. Pour venir à un autre moment, contactez-nous au 06 80 17 60 16. Magasin : Biocoop (Romans et Saint-Marcellin – 38).

29 – Sous le tilleul

PASCALLE SARAZIN
Les Bruyères
26240 BEAUSEMBLANT
06 75 81 66 90
contact@sousletilleul.fr
www.sousletilleul.fr



Produits • Cerises, pommes, figes, raisins, petits fruits • Sirops, confitures, jus • Vinaigres • Bambous.

Vente • Commande internet association Collinebio (Romans, Bourg-de-Péage, Peyrins et Saint-Donat-sur-l'Herbasse)
www.collines-bio.info

Le spécialiste de la maison passive en paille !

Construction et réalisation de bâtiments performants à très faible impact environnemental

Charpente - Ossature bois - Isolation

BATI NATURE
3040 Route Louis Pasteur
26300 - CHATUZANGE LE GOUBET

04 76 38 66 41
www.bati-nature.fr



MAGASINS

30 – Nos Champs

MAGASIN DE PRODUCTEURS

1520, RN632 – L'Ecancière

6730 EYMEUX

04 75 05 35 92

[magasinnoschamps.wix.com/
producteursbio](http://magasinnoschamps.wix.com/producteursbio)



Produits • Légumes divers et variés, fruits de saison • Pain, pâtes, œufs • Fromages de chèvre, brebis, vache • Produits laitiers frais • Viande de bœuf et de porc • Poissons • Tisanes, jus de fruits, sirops, vin, bière, Clairette • Miel, confitures, compotes • Huiles essentielles.

Vente • Ouvert mercredi, vendredi et samedi 8h30-12h30 et 15h-19h.

CIZERON BIO SA
l'alimentation animale biologique

PARTENAIRE DES EXPLOITATIONS

CIZERON BIO
Le Mazot - 42140 La Gimond
Tél. 04 77 30 42 23 - contact@cizeron-bio.fr

www.cizeron-bio.fr

Association Les Grands Préfets





Muffin épinard et bleu du Vercors

Pour une quinzaine de muffins

200 g de farine

100g de petits flocons d'avoine

2 œufs

1/2 sachet de levure

20 cl de lait

50 g d'huile

250 g d'épinards frais

200 g de bleu du Vercors

Sel, poivre

(on peut ajouter 40 g de noix ou noisettes si on veut)

Huiler les moules à muffins.

Laver et équeuter les épinards et les faire cuire à la vapeur 5 à 10 mn. Bien égoutter après cuisson. Couper le fromage en petits dés.

Dans un saladier, mélanger la farine, les flocons, la levure, le lait, l'huile et les œufs. Rajouter les épinards cuits et émincés, puis le fromage. Bien mélanger et remplir les moules à muffins aux 3/4. Cuire à 180° pendant 25 mn.

Le petit plus : décorer les muffins de quelques graines de sésame ou de pavot avant la cuisson...



FERMES EN VENTE DIRECTE

31 – Aymeric ARNAUD

Les Domarières
26420 SAINT-JULIEN-EN-VERCORS
04 75 45 51 00 – 06 72 76 19 74
ferme.domarieres@gmail.com



Produits • Bleu du Vercors-Sassenage, fromage blanc, tomme de montagne.

Vente • Épiceries et crémeries grenobloises, du plateau du Vercors et de Die.

32 – Magali et Serge CHARRUAU

1325, Chemin des Rimets
26190 SAINT-JEAN-EN-ROYANS
04 75 47 53 91 – 06 72 77 29 03
magali.charruau@laposte.net



Produits • Noix, cerneaux, huile, confitures, crèmes de noix....

Vente • A la ferme • Magasin L'Escale Gourmande (Saint-Nazaire-en-Royans)

Autre activité • Gîte • Cabanes dans les arbres.

33 – Thomas ECHANTILLAC

Léché
26190 ROCHECHINARD
06 46 67 08 36
thomas.echantillac@laposte.net



Produits • Huiles essentielles et hydrolats • Cosmétiques naturels • Produits issus de cueillettes.

Vente • Magasins de producteurs Nos Champs (Eymeux), Court Circuit (Chabeuil) • Boutique collective La Cambriole (Pont-en-Royans), ouvert tous les WE 10h-18h.

34 – La Ferme des Roussets

1860, route du Tram
26190 SAINT-JEAN-EN-ROYANS
04 75 45 96 55 – 06 84 85 65 23
gaecdesroussets@gmail.com
batotopie.moonfruit.com



Produits • Noix, fraises, framboises, pêches de vigne, poires.. • Légumes frais et de saison • Blé, petit épeautre, seigle, sarrasin • Miels • Blé, petit épeautre, seigle, sarrasin • Pains au levain avec la farine faite sur place.

Vente • A la ferme vendredi 17h-19h • Vente de légumes au jardin de mai à octobre mercredi 9h-12h • Marché samedi (Saint-Jean-en-Royans).

35 – La Tosela

CÉCILE RAFFETIN

Château-Loup

26420 VASSIEUX-EN-VERCORS

04 75 47 14 83 – 06 02 33 61 99

ceraf586@orange.fr



Produits • Céréales transformées en farine et pain • Pains au levain • Farines issues de notre production de différentes variétés de blés panifiables.

Vente • A la ferme mercredi et vendredi 17h-19h • Marché jeudi matin (La Chapelle-en-Vercors) • Magasin de producteurs Nos Champs (Eymeux) • AMAP Rataouille (Lans-en-Vercors), Vert de terre (Villard-de-Lans).

ARTISAN TRANSFORMATEUR

36 – Boulangerie Jaco'Pain

MARIELLE VILLENEUVE ET SYLVAIN FAURE

140, rue du Vercors

26190 SAINT-THOMAS-EN-ROYANS

04 75 47 59 82 –

jacopain@wanadoo.fr

www.jacopain.fr



Produits • Boulangerie : Pain au levain, viennoiseries, gâteaux, produits salés • Epicerie.

Vente • Ouvert toute l'année du mardi au samedi 7h-20h • Marchés : samedi matin (place des Clercs à Valence), vendredi 16h-20h (Gare TGV de Valence) • Magasins bio : Biocoop (Romans, Valence, Saint-Marcellin), Botanic (Valence), Nature et Santé, Les Halles de Crussol.

Autre activité • Restauration le midi.

BOULANGERIE
Farines Drômoises sur meule - Levain - feu de bois
Epicerie
JACO'PAIN
BOULANGERIE CAFE RESTO
En bio depuis 1989
Salon de thé
RESTAURANT
Cuisine maison - Produits locaux - Légumes de saison





Tartelette au kiwi

Pour 8 pers.

Pâte à tarte sablée :

250 g farine
125 g beurre
70 g de sucre
1 jaune d'œuf
5 cl d'eau

Crème pâtissière :

1 l de lait
1 gousse de vanille
180 g de sucre
4 jaunes d'œufs
100 g farine

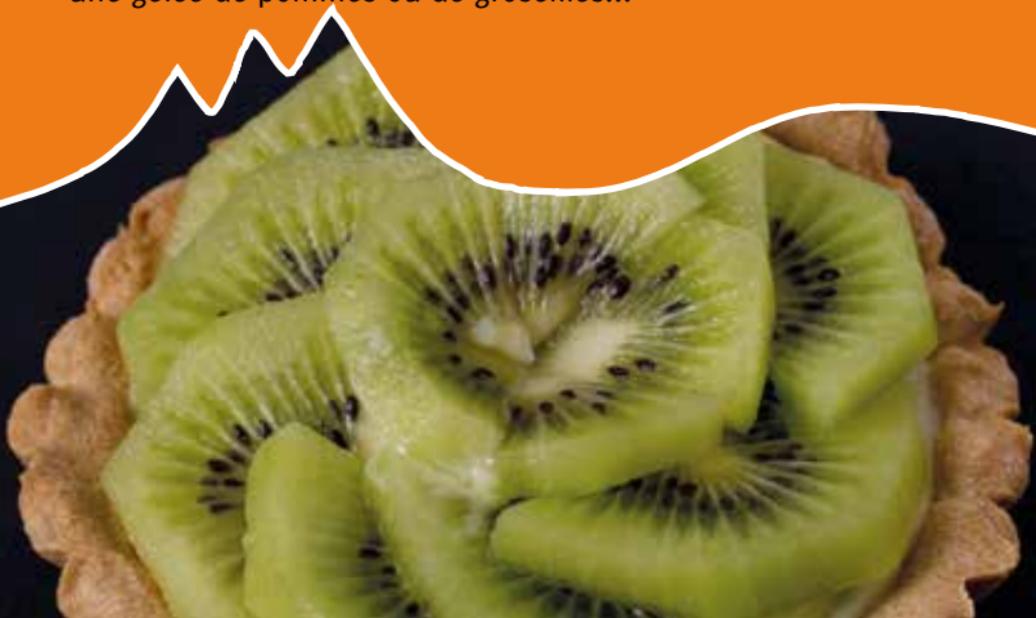
8 kiwis

Pour la pâte : blanchir le jaune avec le sucre et détendre avec un peu d'eau. Mélanger la farine avec le beurre un peu ramolli puis rajouter le mélange jaune + sucre. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte. Etaler et foncer un moule à tarte (ou 8 moules à tartelettes). Cuire à blanc au four à 180° pendant 20 mn. Mettre des billes de cuisson ou des légumes secs sur un papier cuisson sur la pâte pour éviter qu'elle ne gonfle.

Pendant ce temps, préparer la crème pâtissière : Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Stopper après l'ébullition et laisser infuser. Blanchir les jaunes avec le sucre, puis ajouter la farine. Le mélange est lisse et homogène. Détendre le mélange avec la moitié du lait et mélanger sans faire mousser. Verser l'appareil obtenu dans la casserole avec le reste du lait et porter à feu doux sans cesser de remuer. Lorsque la crème est épaissie, arrêter la cuisson.

Découper les kiwis en rondelles. Mettre la crème sur le ou les fonds de tarte puis disposer les rondelles de kiwis.

Le petit plus : passer sur les fruits avec un pinceau trempé dans une gelée de pommes ou de groseilles...






OBJECTIFS POUR 2020

- > 50% de la SAU en AB
- > Réduire 50% des intrants
- > 50% bio & local dans les cantines

Le Val de Drôme est engagé fortement avec 30% de la SAU en bio, grâce à l'engagement des producteurs, des entreprises, des organisations professionnelles agricoles et des consommateurs. Nous soutenons le développement d'une agriculture biologique, nourricière mais aussi créatrice de services en milieu rural.

« Poursuivons nos efforts et protégeons ensemble nos sols, notre eau, notre air et notre santé. »

Jean SERRET, Président - CCVD.

CONTACT
 Perrine Tavernier > ptavernier@val-de-drome.com
 Hugues Vernier > hvernier@val-de-drome.com

FERMES EN VENTE DIRECTE

37 – Patricia et François BERARD **Produits** • Agneaux, poulets, pintades, dindes noires, chapons.

Quartier Saulnier
 26460 BOURDEAUX
 04 75 46 31 30
 patricia.berard553@orange.fr



Vente • A la ferme sur commande
 • Magasin de producteurs Champs Libres (Poët-Laval).

38 – La Ferme du Grand Laval **Produits** • Petits fruits rouges, pêches, pommes, poires, abricots, prunes, figues et kiwis • Agneaux en caissette sur commande • Œufs • Lentilles, pois chiches, haricots secs, pois cassés.

SÉBASTIEN BLACHE
 Quartier le Grand Laval
 26120 MONTELIER
 04 75 58 59 34 – 06 12 94 83 76
 blache.sebastien.ferme@gmail.com



Vente • Magasin de producteurs Court Circuit (Chabeuil), Nos Champs (L'Ecancière), A Travers Champs (Loriol), Aux Sources (Saint-Sauveur-de-Montagut)
 • AMAP Collines Bio (secteur de Romans), Le Panier de Mélusine (Montélier).

39 – La Ferme Eurreuse

AGATHE ET SÉBASTIEN BOST

26400 EURRE

06 68 44 54 89

bost.sebastien@free.fr



Produits • Charcuterie de porcs
• Fromages et yaourts de chèvre.

Vente • A la ferme 17h-19h • Magasins de producteurs A Travers Champs (Loriol), la Charette (Crest) • Magasins bio La Ferme Bio Margerie (Portes-lès-Valence) et Biocoop (Romans).

40 – Bernard BURGIN

Le Clos du Perrier

26460 BOUVIERES

04 75 52 38 59 -

bernardburgin@gmx.ch



Produits • Jus de poire • Plantes aromatiques issues de la cueillette sauvage.

Vente • A la ferme sur RDV.

41 – Caetera

955, chemin des Ramières

26400 VAUNAVEYS-LA-ROCHETTE

04 75 55 91 24 - 06 87 50 68 87

monsterl@free.fr



Produits • Légumes de plein champ.

Vente • Marchés Crest samedi toute l'année, mardi de juillet à février (Crest) • AMAP jeudi (Crest), Radi'sel le mardi (Montoison).

42 – Les Saveurs de Servin

NATHALIE ET FRANCK DARRET

Les Servins

26460 BOURDEAUX

06 34 31 29 45

les.saveurs.de.servin@gmx.fr

www.les-saveurs-de-servin.com



Produits • Agneaux en caissette ou entiers • Rillettes, 5 terrines d'agneau : nature, thym, sauge, romarin, genévrier • Petit épeautre en farine et en grains, lentilles, pois chiches • Lavande Maillette, lavandin Super • Huile essentielle de pin sylvestre.

Vente • A la ferme sur RDV • Magasin de producteurs : Le Local (Rémuzat) • Magasins bio : Les Romarins (Montélimar), L'Épicerie Nouvelle (Crest), Cash Bio Markal (Alixan).

43 – Laurent DESHAYES

LA FERME SAUVAGE

26460 MORNANS

04 75 51 53 88

lafermesauvage@laposte.net



Produits • Fromages de chèvre.

Vente • Marchés Place des Clercs samedi matin (Valence), mardi matin (Chabeuil), mercredi soir (Saoû), jeudi soir (Pont-de-Barret) • Foire des fruits d'hiver à Saoû.

44 – Ferme de Sauzet

ÉLISA OROSCO ET SANDRINE MOLLARD

3530, Chemin de Sauzet
26400 MIRABEL-ET-BLACONS
04 75 40 58 49 – 06 20 53 61 49
fermedesauzet@gmail.comwww.fermedesauzet.fr**Produits** • Agneaux et chevreaux • Huile essentielle de pin sylvestre et genévrier.**Vente** • Sur commande livraison à la ferme ou sur des points de livraison organisés.**45 – Ferme Rodet**Lourier
26160 FELINES-SUR-RIMANDOULE
04 75 53 08 89
e.letexier@hotmail.fr**Produits** • Pommes et produits dérivés.**Vente** • A la ferme lundi, mercredi, jeudi, vendredi (et le week-end à l'automne) de 9h-12h/14h-18h • Foire 3e dimanche de novembre (Saoû) • Magasin de producteurs Brins de Terroir (Vaunaveys) • Épiceries Crest, Montélimar, Grignan...**46 – GAEC du Panicaut**Ferme de Lagier
26400 FRANCILLON-SUR-ROUBION
04 75 76 00 46 – 06 99 36 23 59
lepanicaut@gmail.com
www.lepanicaut.com**Produits** • Agneaux en caissette (uniquement sur commande) • Terrine et rillettes de brebis • Sirops de plantes et gelées de fleurs.**Vente** • A la ferme tous les jours sur RDV.**47 – GAEC Le Marechal**SERGE KRIER
Le Maréchal
26400 SUZE
04 75 76 43 00 – 06 20 03 28 62
sergekrier.suze@orange.fr**Produits** • Huile de tournesol.**Vente** • A la ferme tous les jours sur RDV, sauf le dimanche.**Autre activité** • Elevage de chevaux du Vercors pour le tourisme et les travaux légers.**48 – Cécile GRIGORYEV**Quartier Ramières
26400 PIEGROS-LA-CLASTRE
04 75 57 15 28 – 06 60 05 50 33
c.anciant@orange.fr**Produits** • Légumes diversifiés.**Vente** • Magasin de producteurs Brins de Terroir (Vaunaveys-la-Rochette).

49 – La Fée des Champs

BÉRENGÈRE COLOMB

26400 BEAUFORT-SUR-GERVANNE

04 75 41 13 79 – 06 76 91 63 62

lafaedeschamps26@gmail.com

lafaedeschamps.free.fr



Produits • Sirops et gelées de plantes
• Condiments de légumes, mélange d'aromates • Légumes de conservation
• Petit épeautre.

Vente • A la ferme sur RDV • Magasins de producteurs Court Circuit (Chabeuil), La Ferme du Coin (Pizançon), Fraîcheur paysanne (Montélimar), Le Mussi (Péage-de-Roussillon), Le Panier Fermier (Albon). • Magasins l'Épicerie Nouvelle, GammVert, La Boutique des Délices (Crest); Saveurs du Terroir (Die).

50 – Les Riverons

MATHIAS URBAIN

44, rue Marcel-Pagnol

26120 MONTELIER

04 75 60 91 79 – 06 58 74 22 67



Produits • Œufs • Huile de colza et tournesol • Farine de blé ancien (faible teneur en gluten) • Jus de pomme.

Vente • A la ferme sur RDV.

51 – Ferme du Bachas

PASCAL ET MARIE-JOSEPH MAGAND

Morgand

26460 BOUVIERES

04 75 53 35 80

magandpascal@wanadoo.fr



Produits • Caissette de viande Aubrac, chorizo doux.

Vente • A la ferme toute l'année : magasin de produits fermiers. Magasin de producteurs : Le Local (Rémuzat).

52 – Aux Sources de Mirmande

ARMELLE MICHON

Bagnols, La Colline

26270 MIRMANDE

09 52 25 19 53 – 06 28 33 24 92

info@sourcesdemirmande.fr

www.sourcesdemirmande.fr



Produits • Tous fruits de saison
• Légumes de saison • Œufs • Basilic, persil, menthe, romarin... • Confitures, vinaigres, chutney...

Vente • A la ferme • Magasin de producteurs A Travers Champs (Loriol).



53 – Cave Raspail Jean-Claude & Fils

780, route de Die
26340 SAILLANS
04 75 21 55 99 – 06 80 22 18 91
contact@raspail.com
www.raspail.com



Produits • Clairette de Die AOP, Crémant de Die AOP, Chardonnay IGP.

Vente • Vente au Domaine 7 J/7 : 9h-12h et 14h-18h (18h30 en avril-novembre-décembre et 19h de mai à fin octobre). Fermeture annuelle du 8 au 31 janvier.

54 – La Ferme du Petit Nid

MATHIEU REYNARD
Quartier Nichon
26400 MIRABEL-ET-BLACONS
04 75 40 00 70 – 06 18 53 46 13
mathreynard@orange.fr



Produits • Porcs et charcuterie • Cabris sur commande • Fromages de chèvre.

Vente • A la ferme : horaire de traite (16h30-18h) • Magasins de producteurs Court Circuit (Chabeuil), Nos Champs (L'Ecancière) • Magasins bio L'Etincelle (Crest), L'Or de la Terre (Loriol), Biocoop (Valence)...

55 – SARL SELIA

890, route des Granges
26270 MIRMANDE
06 63 28 53 06
contact@selia.fr



Produits • Kiwis • Agneaux sur commande.

Vente • Sur commande.

56 – Domaine de Pergaud

ERIC TEXIER
Soulier - 26400 ALLEX
04 72 54 45 93
vins@eric-texier.com
www.eric-texier.com



Produits • Vins de l'appellation Brézème en rouge et en blanc. Côtes-du-Rhône de la vallée de l'Ouvèze en Ardèche.

Vente • Au caveau sur RDV.

57 – Ferme de Coucourdon

MICHEL VIGNAT

350, chemin Coucourdon

26120 UPIE

04 75 42 48 27

michel.vignat@laposte.net



Produits • Céréales. Farines de froment, petit épeautre et sarrasin • Pains • Graines de lin.

Vente • A la ferme sur RDV • AMAP Val de Drôme • Magasins bio Epicerie Nouvelle (Crest), Viennoiserie Bio (Crest).

58 – Domaine Lattard

Les Rangs

26400 AUTICHAMP

04 75 25 23 36 – 06 82 20 79 61

denislattard@yahoo.fr

www.domaine-lattard.fr



Produits • Vins de France, en cépage viognier et roussanne (blanc), syrah et gamay (rouges). Vins issus de raisins de l'agrobiologie, vinification sans intrants extérieurs dite "naturelle". Conditionnement en bouteilles et poches sous vide.

Vente • Magasins bio La Carline (Die), L'Epicerie Nouvelle (Crest), Naturel et Bio (Montélimar), Satoriz (Saint-Péray).

59 – EARL de Lierne

Le Petit Lierne

26120 CHATEAUDOUBLE

04 75 59 82 52 – 06 84 52 83 17

michelgrandouiller@petitlierne.fr



Produits • Carottes, pommes de terre, oignons • Œufs • Huile de colza et de tournesol • Huile essentielle de lavande.

Vente • Magasin de producteur Court Circuit (Chabeuil).

60 – Ferme des Gariots

Les Gariots

26120 MONTELIER

04 75 59 63 31 – 06 84 10 66 26

patrick@gery.fr



Produits • Noix • Farines de blé, de blé dur, de seigle, de petit épeautre, de sarrasin • Huile de tournesol et de colza. • Pâtes artisanales : tagliatelles, fusillis et penne • Fourrage de luzerne, céréales et de son de céréales. Huile de lin (non alimentaire).

Vente • A la ferme sur RDV • Magasin de producteurs Court Circuit (Chabeuil), Nos Champs (L'Ecancière), Champs Libres (Le Poët-Laval), A Travers Champs (Loriol).



61 – Ferme les Noyers

Les Fauchers
26460 BEZAUDUN-SUR-BINE
04 75 53 39 46
guyomard_leslie@hotmail.com



Produits • Légumes de saison, fraises, framboises, aromates de saison
• Produits transformés pesto, coulis de tomates, pickles, choucroute.

Vente • Marché en juillet-août dimanche matin (Bézaudun-sur-Bine) • Magasin de producteurs Champs Libres (Le Poët-Laval) • Paniers de légumes déposés au magasin Le Détour (Bourdeaux).

62 – Les Balcons de la Drôme

Le Château – 26340 AUBENASSON
04 75 21 59 48
pascal.abelcoindoz@yahoo.fr



Produits • Fromages de chèvre fermier au lait cru, picodons AOP.

Vente • A la ferme sur RDV • Marchés d'avril à novembre samedi matin (Crest), dimanche matin (Saillans).

63 – Graine de Cocagne

820, chemin de Marquet
26320 SAINT-MARCEL-LES-VALENCE
04 75 25 60 08
gdc@groupel.org



Produits • Plus de 70 variétés de légumes.

Vente • Au jardin le jeudi 16h-19h
• Abonnement aux paniers de légumes bio et solidaires • Marché mercredi matin (Saint-Péray).

64 – La Boutique des Compagnons

Les Compagnons de la Terre
Les Praves

26400 EURRE

04 81 66 04 94 – 06 84 20 61 46

lescompagnonsdelaterre@gmail.com



Produits • Fruits de saison. Compotes, jus, confitures • Légumes diversifiés • Viande : colis de porc et veau; poulets • Œufs • Fromages de vache et de chèvre, yaourts, faisselles, fromages blancs, desserts lactés de vache • Pain • Tisanes, sirops, pestos, macérats huileux de plantes • Miels • Vin, bière, clairette • Autres produits bio.

Vente • A la ferme lundi, mercredi et vendredi 15h-19h.



Boutique des Compagnons

**EURRE
Route d'ALLEX**

**Lundi - Mercredi - Vendredi
de 15h à 19h**

L'ASSOCIATION LES COMPAGNONS DE LA TERRE
EST UN ESPACE TEST AGRICOLE
www.lescompagnonsdelaterre.fr

65 – La Ferme Biotiful

Joël FAURIEL

Les Fières

26270 LORIOI-SUR-DRÔME

04 75 61 64 58

fauriel@gmail.com



www.facebook.com/lafermebiotiful



Produits • Pommes, poires, abricots, pêches, kiwis, cerises • Ails et oignons.

Vente • Magasins de producteurs : A travers champs (Loriol), Au plus Pré (La Laupie) • Marché samedi matin (Valence) • Magasins bio : Satoriz, Croc Nature...

66 – La Ferme de Baume Rousse

Stéphane COZON ET Marion HAAS

1125, montée de Baume Rousse

26400 COBONNE

04 75 25 08 68

lafermedebaumerousse@gmail.com

www.lafermedebaumerousse.net



Produits • Fruits et petits fruits transformés • Huile essentielle de lavande fine population, plantes sèches pour l'infusion et la cuisine, huile au basilic • Odoreillers.

Vente • A la ferme sur RDV.

Autre activité • Pension pour groupe en séminaire sur le lieu.

67 – La Ferme du Bouligat

Le Bouligat, route de Montoison
26120 MONTMEYRAN
04 75 58 30 28
lafermedubouligat@free.fr



Produits • Légumes variés toute l'année (tomates, salades, aubergines, courgettes, pommes de terre, carottes, fenouils, haricots, melons, courges...).

Vente • Marchés mardi 17h-20h (Halle aux producteurs, Valence), samedi matin (Crest) • Livraison à domicile par commande sur www.lepanierpaysan.com

68 – La Ferme du Serre

Le Village, rue du Temple
26460 BOURDEAUX
04 75 53 38 43 - 06 12 64 68 48
lizagasoro@yahoo.fr



Produits • Agneaux de lait en mars-avril sur réservation • Fromages et yaourts au lait de brebis (fromage du 1^{er} février au 15 octobre).

Vente • A la ferme sur RDV • Magasin de producteur Champs Libres (Poët-Laval).

69 – La Jersiaise des Combes

Les Combes
26120 CHATEAUDOUBLE
06 75 43 90 85 - 06 22 87 78 02
gaecjersiaisedescombes@gmail.com
www.lajersiaisedescombes.fr



Produits • Yaourts, lait cru, lait demi-écrémé, lait pasteurisé, desserts lactés, Carré Jersey (fromage) • Viande de taurillons de race jersiaise, steaks hachés. Viande sous vide et en caissette sur commande.

Vente • A la ferme en libre service • Magasin de producteurs Court Circuit (Chabeuil) • AMAP Le Goût Nature (Bourg-lès-Valence).

70 – Le Bosquet des Merles

JEAN-MAXIME BUISSON
Les Junchas
26460 BOURDEAUX
04 75 53 35 25 - 06 21 75 15 21
bosquetdesmerles@sfr.fr



Produits • Œufs.

Vente • Marché de Nyons et les marchés qu'effectue Vincent Delmas (Eléphant bio Salette) • Magasins bio Le grand Panier Bio (Montélimar), Naturel & Bio (Montélimar), Coop bio Préfixe (Dieulefit), Biosphère (Nyons) • Magasin La Vieille Tour (Dieulefit), Pain d'Epi (Les Pilles), Boucherie (Bourdeaux).



71 – Les Arômes de Genas

Quartier Genas
26500 BOURG-LES-VALENCE
04 75 42 16 29
lesaromesdegenas@yahoo.fr



Produits • Plantes fraîches (ciboulette commune, coriandre vietnamienne, mélisse orange, menthe marocaine, thym luisant, basilic grand vert, estragon français, persil plat et frisé, oseille de Belleville, hysope officinale, romarin officinal, sauge officinale, sarriette citron, thym vert, cerfeuil commun, laurier sauce, safran)
• Plantes sèches pour aromates et tisanes • Plantes transformées, sirops, gelées, confitures safranées.

Vente • A la ferme lundi et mercredi 16h30-18h30 ou sur RDV • Marché de producteurs place Saint-Jean, mardi soir 16h-20h (Valence).

72 – SCEA Sérillon

9, rue Odette-Malossane
26000 VALENCE
04 75 55 10 54 – 06 10 02 64 53
claude.serillon2@freesbee.fr



Produit • Luzerne.

Vente • A la ferme sur RDV.

73 – T'air de Famille

VIRGINIE ET YANN HOULETTE

2395, chemin des Archipuits

26270 LORIOL-SUR-DROME

06 28 29 56 25

viyann@sfr.fr



Produits • Cerises, abricots, prunes, poires, pommes, kiwis • Oignon • Jus de fruit, compotes, confitures.

Vente • Magasins de producteurs Champs Libres (Poët-Laval), A Travers Champs (Loriol), La Charette (Crest), Court Circuit (Chabeuil), La Musette de Valentine (Bourg-lès-Valence) • AMAP Crest, Montoisson • Magasins bio Biocoop (Valence), Clara Bio (Saint-Marcel-lès-Valence), La Ferme Bio Margerie (Portes-lès-Valence), La Vie Claire (Romans).

MAGASINS**74 – A travers champs**

MAGASIN DE PRODUCTEURS

70, Chemin de Zil

ZI Les Blaches

26270 LORIOL-SUR-DROME

04 75 55 27 85



[www.facebook.com/
atraverschamps.loriol](http://www.facebook.com/atraverschamps.loriol)



Produits • Fruits de saison, fruits rouges, noix • Confitures, compotes, jus de fruits, sirops de plantes • Légumes de saison • Viande de porc, de bœuf, d'agneau. Volailles. Charcuterie • Œufs • Produits laitiers de vache, chèvre et brebis • Céréales et légumineuses • Plantes à parfum, aromatiques et médicinales • Miel, pain d'épices • Vin, bière, clairette • Pain, farines, pâtes, huiles végétales. Epicerie.

Vente • Ouvert mardi, mercredi, vendredi 9h-13h et 15h-19h, samedi 9h-13h.

**Les paysans bios et
locaux vous accueillent**



Mardi, mercredi, vendredi :

9h00-13h00 et 15h00-19h00

Samedi : 9h00-13h00



ZA Les Blaches

LORIOL (26)

04 75 55 27 85



Le meilleur de nos fermes !

75 – B2Vin Bio & Bon

10, Rue Pierre-Curie
26000 VALENCE
07 62 44 77 55
contact@b2vin-26.bio
www.b2vin-26.bio



Produits • Vins bio et biodynamiques de toute la France.

Vente • Ouvert lundi et jeudi 17h-20h.

76 – Court-Circuit

MAGASIN DE PRODUCTEURS

Quartier les Vaches
Rond-point de la Fusée
26120 CHABEUIL
04 75 78 30 95
contact@courtcircuit.org
www.courtcircuit.org



Produits • Fruits de saison, fruits rouges, noix • Confitures, compotes, jus de fruits, sirops de plantes • Légumes de saison • Viande et charcuterie de porc, de bœuf, de volaille, d'agneau • Volailles et œufs • Produits laitiers de vache, chèvre et brebis • Céréales et légumineuses • Plantes à parfum, aromatiques et médicinales • Miel • Vin, bière, clairette • Pain, farines, pâtes, huiles végétales.

Vente • Ouvert mardi et vendredi 8h30-12h30 et 15h-19h, mercredi et samedi 8h30-12h30.

Autre activité • Restauration : Côté Cuisine vous accueille du mardi au samedi 10h-18h.

Court Circuit

Producteurs locaux & bio



Côté Cuisine
Papilles en voyage

Restaurant - Salon de thé
Du mardi au vendredi
de 10h à 18h
Les samedis de 10h à 15h

04 75 80 57 82

le Magasin
de producteurs

Les mardis et vendredis
8h30 à 12h30 - 15h à 19h
Les mercredis et samedis
de 8h30 à 12h30

04 75 78 30 95

www.courtcircuit.org - Rond point de la Fusée - Chabeuil 26120



77 - L'Étincelle

10, cours de Verdun
26400 CREST
04 75 25 34 38
letincelle.crest@free.fr



Produits • Fruits • Légumes • Viande
• Volailles et œufs • Produits laitiers
• Céréales et légumineuses • Plantes à
parfum, aromatiques et médicinales
• Miel • Vins et alcools • Autres
produits bio.

Vente • Ouvert du lundi au samedi
8h30-13h et 14h-19h.





L'Étincelle

Tout pour vivre Bio

Toute l'alimentation Bio;
(Pains frais, fruits et légumes, viande,
toute l'épicerie, vins, boissons, etc...)

Compléments alimentaires
Produits écologiques
Huiles essentielles
Cosmétiques Bio
Librairie...

Du Lundi au Samedi
08 h 30 à 13 h 00
14 h 00 à 19 h 00

10 cours Verdun,
26400 Crest

Tel: 04.75.25.34.38
www.magasin-bio-crest.fr



ARTISANS TRANSFORMATEURS

78 – Façon Chocolat

32, rue Archinaud - 26400 CREST
04 75 25 01 94
atelier@faconchocolat.fr

www.faconchocolat.fr



Produits • Chocolat artisanal bio.

Vente • Atelier de fabrication, boutique, musée et salon de thé, du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h, samedi 9h-12h et 15h30-18h30 (Crest) • Boutique et salon de thé, du mardi au samedi 10h-12h et 14h30-19h (place du Temple, Valence).

Fabrication de Chocolat noir, bio
sans lécithine, sans vanilline, sans lactose, sans gluten, entièrement façonné à la main
Nouveau ! pour la saison estivale :
boissons et sorbets bio en terrasse.
visite libre du musée, démonstration fabrication, dégustation
du lundi au jeudi 9h/12h - 14h/19h30
vendredi et samedi 9h30/12h30 - 15h30/19h

Façon Chocolat
Chocolaterie de Crest

32 rue Archinaud
26400 Crest
04 75 25 01 94
www.faconchocolat.fr

79 – La Ferme Bio Margerie

335, chemin de l'Olagner
26800 PORTES-LES-VALENCE
04 75 57 49 98
contact@fermebiomargerie.fr



Produits • Pomme et poire • Jus de fruits artisanaux (matière première locale, transformation artisanale dans notre atelier depuis 1979) et purée de fruits. Contenants jus de fruits 25 cl, 1 l, 5 l, 10l.

Vente • Uniquement aux professionnels et associations.



80 – Cash-Bio Markal

Les Soubredieux
795, route de la Correspondance
26300 ALIXAN
04 75 58 89 18
contact@cashbio.fr
www.cashbio.fr



Produits • Épicerie, fruits, légumes, viande, produits frais, boissons, hygiène et cosmétique bio, miels, vins et alcools, produits bébés, pains cuits sur place.

Vente • Ouvert lundi 14h-19h, du mardi au vendredi 9h-19h, samedi 9h-18h30.

Cash Bio

markal

VOTRE SUPERMARCHÉ BIO

Pain cuit sur place tous les jours	Produits locaux et régionaux	Sur tout le magasin, 3 produits identiques achetés = -10 % immédiat à la caisse
---	---	--

LACRA-RN 532 Sortie 5
Les Soubredieux / route de la Correspondance / 26300 ALIXAN
www.cashbio.fr



Pavlova

Pour 8 pers

500 g de fruits de saison (fraises, pommes, kiwi, framboises, myrtilles,...)

Pour la meringue :

4 blancs d'œufs

225 g de sucre

1 c à café de fécule de maïs

2 c à café de vinaigre de vin blanc ou vinaigre de cidre

Pour la chantilly :

45 cl de crème fraîche liquide

50 g de sucre

Fouetter les blancs avec une pincée de sel. Quand la neige est bien ferme, verser la moitié du sucre en fouettant plus lentement. Dès qu'il a disparu, verser le reste d'un coup. Fouetter jusqu'à obtenir une mousse ferme et brillante. Répartir sur la surface le vinaigre et la fécule (tamisée). Mélanger doucement. Étaler sur du papier cuisson soit un grand disque soit 8 petits. Le tour doit être plus haut que le centre. Enfourner pour 1 h à 1 h 30 dans un four chaud à 120°. Laisser refroidir.

Pour la chantilly, verser la crème froide dans un saladier préalablement refroidi au congélateur. Fouetter 5mn pour avoir une mousse ferme.

Ajouter le sucre et fouetter à nouveau 30 s.

Remplir la meringue avec la chantilly puis répartir les fruits découpés.

Conserver au frais jusqu'au moment de servir.





Vers Lyon/Paris ↑

**Drôme
des Collines**

Val de Drôme

**Drôme
Provençale Ouest**

Vers Avignon
Marseille ↓

Source : AgriBioDrôme - Cartographie : G.MARAIS (DSI/SED/Pôle SIG) - Mise à jour le 14/06/2016



LE DÉPARTEMENT



Les produits BiO près de chez vous ou sur votre chemin...





FERMES EN VENTE DIRECTE

81 – Patrick BEAUME

La Jarjatte
26620 LUS-LA-CROIX-HAUTE
04 92 58 55 70 – 06 31 53 24 15
spb26@orange.fr



Produits • Viande bovine de race Limousine, bœuf, génisse, broutard ; caissette de 10 kg, viande conditionnée sous vide.

Vente • A la ferme sur commande.

82 – La Ferme des Lamberts

JEAN-MARIE BOMPARD
380, route des Lamberts
26310 MISCON
04 75 21 58 54 – 06 89 32 54 50
jmb@lafermedeslamberts.fr

www.lafermedeslamberts.fr



Produits • Noix • Agneaux broutards en caissette • Petit épeautre de Haute-Provence (IGP) • Plantes aromatiques et médicinales • Confitures, coulis et sirops de fruits rouges • Huile de noix.

Vente • A la ferme sur RDV • Marchés vendredi matin (Luc-en-Diois), samedi matin (Die) • Magasins bio La Carline (Die) et Satoriz (Valence) • Points de vente locaux.

83 – Sandra BURGER

1bis, rue Joseph-Renaud
26150 DIE
04 75 21 49 10 – 06 95 80 39 29
sand_burg@gmx.at



Produits • Framboises • Tomates, courges, oignons • Fleurs à couper et fleurs comestibles.

Vente • Marchés samedi matin (Die), vendredi matin (Châtillon-en-Diois).

84- Cave Jaillance

Cave Coopérative de Die

CLARISSE ARNAUD • CHRISTOPHE ARNAUD • EMILIE BOITEL •

JEAN-PIERRE BONNET • FRANCIS BOREL • JÉRÔME BOSSAN • MICHEL BREYTON • NATHALIE ET BERNARD BRUN • CHRISTOPHE CORBET • ERIC DAVROUT • PATRICK FRANCESCHI • PIERRE GAUTRONNEAU • CLAIRE JOUGAN • SERGE KRIER • ALEXANDRE LUTIQUE • JÉRÔME MUNOZ • ELISA OROSCO • OLIVIER REY • DAVID ET DANIEL ROLLAND • PHILIPPE SERMOISE • BENJAMIN STAHL • ERIC, LUCAS ET MATHIEU VANONI.

355, avenue de la Clairette
26150 DIE

04 75 22 30 00
info@jaillance.com

www.jaillance.com



Produits • AOC Clairette de Die • AOC Crémant de Die • AOC Châtillon-en-Diois rouge, blanc, rosé • En agriculture bio depuis 1989.

Vente • Ouvert 7 j/7, 9h-12h30 et 14h-18h30 • Référencé chez Métro, La Vie Claire, Markal, Gamm Vert, Naturéo, Relais Vert, Botanic.

85 - CAVE LONG Pierre

Hameau de Viopis

26150 BARSAC

04 75 21 71 09 - 06 21 96 22 93
cave.long.pierre@gmail.com

 www.facebook.com/cavelongpierre



Produits • Clairette de Die Tradition en méthode ancestrale et Clairette de Die Brut en méthode traditionnelle.

Vente • Au caveau tous les jours 9h-19h.

86 - Le Domaine les Genêts

CAVE THIERRY MARCEL

Le Village

26150 PONET-SAINT-AUBAN

06 17 64 80 91
clmarcel@wanadoo.fr

www.domainelesgenets.fr



Produits • AOC Clairette de Die Brut, Tradition, Tradition 100% cépage muscat à petits grains.

Vente • Au caveau le vendredi après-midi en saison, et toute l'année sur RDV. Marchés : mercredi et samedi en été (Die) • Magasin bio : La Carline (Die) • Autres lieux de vente à consulter sur notre site internet.

87 – Domaine de Maupas

JÉRÔME CAYOL

26410 CHATILLON-EN-DIOIS

04 75 21 18 81 – 06 08 57 85 57
domaine-de-maupas@orange.fr

Produits • Huile de noix • Vin AOC Châtillon-en-Diois blanc, rouge, rosé. AOC Clairette de Die.

Vente • Au caveau du 1^{er} juin à mi-septembre, tous les jours 10h30-12h30 et 14h30-19h. Ouverture en mai le week-end et jours fériés. Le reste de l'année, sur RDV.

Autres activités • Visite de la cave sur RDV • L'été, balade en calèche dans le vignoble, le mardi et le vendredi en fin d'après-midi sur RDV • Vente de produits bio et locaux au caveau.

88 – Le Pivert

VINCENT DUCOMET

Serre de Cort

26310 BARNAVE

04 75 21 82 88 – 07 88 82 72 61
ducometav@gmail.com

Produits • Vêtements et objets en pure laine de brebis.

Vente • A la ferme • Marchés de la Laine de la Toison d'Art (dates consultables sur latoisondart.weebly.com) • Foires bio • Boutiques L'Entre-Pôts (Die), Créations du Bochaîne (05 Saint-Julien-Beauchêne).

Autre activité • Stages de dressage de chiens de berger.

89 – EARL de la Batie

26310 MONTLAUR-EN-DIOIS

04 75 21 36 23

earlbatie@gmail.com



Produits • Noix, huile de noix • Viande d'agneau sur commande.

Vente • A la ferme sur RDV • Magasins Gamm Vert et Saveur du Terroir (Die) • Superette (Luc-en-Diois).

Autre activité • Visite du moulin à huile de noix sur RDV.

90 – Ferme de Messagendre

GAEC STAHL

26410 MENGLON

04 75 21 49 32 – 06 81 91 33 63
bstahl2003@yahoo.fr

Produits • Agneaux de lait • Fromages et yaourts au lait de brebis.

Vente • A la ferme de mai à août, du mardi au samedi 17h-19h; en avril et en septembre, le vendredi 16h-18h • Marchés mercredi et samedi (Die) • Magasin de producteurs Brin de Terroir (Vaunavey-la-Rochette).

**91 – Yves GUERIN**

Morières – Route de Châtillon
26310 LUC-EN-DIOIS

04 75 22 21 32

yves.guerino075@orange.fr

Produits • Cassis • Noix.

Vente • A la ferme sur RDV.

**92 – Solaure**

CLAIRE MONTESINOS
ET ETIENNE FOURNIER

La Louine

26310 BARNAVE

04 75 21 84 43

solaure.drome@orange.fr

Produits • Hydrolats, huiles essentielles
• Miel de montagne et lavande
• Cosmétiques.

Vente • Marchés mercredi et samedi
(Die) • Salon Primevère (Lyon) • SCOP La
Carline (Die) • Portes ouvertes et vente
à la ferme le jeudi en été.

**93 – La Ferme des Sagnes**

PAULINE PERDRIX

26310 BEAUMONT-EN-DIOIS

04 75 21 66 05

pauline.perdrix@gmail.com

Produits • Jus de fruits • Cabris en saison
sur commande • Porcs charcutiers sur
commande • Fromages de chèvre.

Vente • A la ferme sur RDV • Marchés
vendredi (Luc-en-Diois), samedi (Die).



94 – Le Jardin Divers

DELPHINE PORON

Les Fourches 26150 DIE

06 62 36 11 50

jardindivers@gmx.fr

**Produits** Plants de légumes.**Vente** • Au jardin sur RDV • Marchés mercredi et samedi matin (Die).**Autre activité** • Buffet de légumes du jardin cuisinés, sur commande.**95 – Coexploitation Schmidt-Haun**

ODA SCHMIDT ET JOCHEN HAUN

Tourettes

26150 VACHERES-EN-QUINT

04 75 21 23 70 – 04 75 21 20 47

– 07 87 03 01 90

hans.joachim.haun@freesbee.fr

**Produits** • Fromages de chèvre, picodons AOP • Viande de broutards en caissettes, cabris élevés sous la mère en avril-mai, sur commande • Noix.**Vente** • A la ferme de Pâques à Noël tous les soirs 18h30-19h30 • Marchés mercredi matin (Die), vendredi matin (Châtillon-en-Diois).**96 – Le Jardin d'Artémise**

SYLVIE TAURINYA

Quartier Ruinel

510, chemin du Pont des Chaînes

26150 DIE

09 50 81 42 53 – 06 51 32 71 02

staurinya@gmail.com

lejardindartemise.fr

**Produits** • Huiles essentielles, eaux florales, huiles florales, crèmes, baumes.**Vente** • A la ferme sur RDV (06 51 32 71 02) • Marchés mercredi et samedi en juillet-août, puis tous les 15 jours d'avril à juin et de septembre à décembre (Die) • Marchés paysans et foires (voir les dates sur le site internet) • Par correspondance.**97 – Alexis VARTANIAN**

Le Village

26150 CHAMALOC

06 25 49 83 94

myriam.alexis@orange.fr

**Produits** • Agneaux en caissette demi ou entiers.**Vente** • Sur commande.

98 – Côté Cairn

VINCENT LEFORT ET SYLVIE HEMBISE

Les Fonts – 26310 BARNAVE
04 75 21 82 59 – 06 77 85 38 52
lefort-hembise@live.fr

CYRILLE COPIER

Montée des Usines – 26150 DIE
06 15 75 09 38
cyrille.copier@wanadoo.fr



Produits • Clairette de Die, Châtillon en Diois Aligoté, Crémant de Die.

Vente • Aux caveaux (Barnave et Die) : 18h-19h30, ou sur RDV • Magasin bio : La Carline (Die).

99 – Domaine Achard-Vincent

Le Village
26150 SAINTE-CROIX
04 75 21 20 73 – 06 77 17 85 19
contact@domaine-achard-
vincent.com

www.domaine-achard-vincent.com



Produits • Clairette de Die • Domaine en bio depuis 1968 (les pionniers de la bio) et en biodynamie depuis 2005.

Vente • Au caveau du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h.

100 – Ferme Le Goût des Autres

Les Avondons
26410 BOULC
04 75 21 34 71 – 06 95 21 95 19
gcouton@hotmail.com



Produits • Viande d'agneau et de brebis (merguez, chorizo, pâté...) • Yaourts et fromages de brebis.

Vente • A la ferme sur RDV • Marché d'avril à octobre, le vendredi matin (Châtillon-en-Diois) • Magasin bio La Carline (Die).

101 – La ferme de la Jarjatte

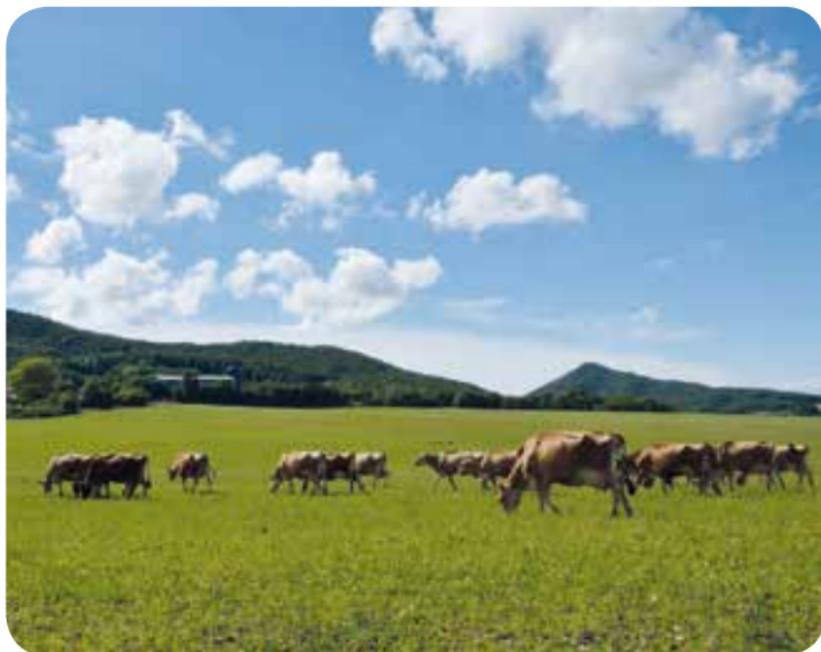
La Jarjatte
26620 LUS-LA-CROIX-HAUTE
04 92 58 19 83
barbara.philippe@aliceadsl.fr



Produits • Colis de 10 kg de bœuf • Fromages affinés et produits frais.

Vente • A la ferme lundi, mercredi, vendredi et samedi ; d'avril à novembre 16h-19h ; de novembre à avril 14h-19h.

Autre activité • Possibilité d'assister à la traite des vaches le soir à partir de 18h environ.



102 – L'Ame des Simples

Les Tourettes
26150 VACHERES-EN-QUINT
04 75 21 87 78 – 06 83 52 04 93
contact@amedessimples.fr
www.amedessimples.fr



Produits • Macérations de bourgeons (gemmothérapie), hydrolats, huiles essentielles, macérations huileuses.

Vente • Portes ouvertes, distillation, ventes, les mercredis juin, juillet et août à partir de 15h30 à la ferme • Par correspondance • Magasin : La Carline (Die) • Salons : Primevère, Marjolaine et Naturisisima.

Autre activité • Stages et conférences • Conseils personnalisés.

103 – Le Jardin d'Aurélien

Le Moulin
26310 MONTLAUR-EN-DIOIS
06 69 93 71 19
aurelh38@hotmail.fr



Produits • Libre cueillette de fruits rouges et légumes de saison • Coulis et confitures.

Vente • Au jardin en juin, juillet, août et septembre : mercredi et vendredi 15h-19h.

104 – Pépin'Hier

200, impasse Chantemerle
26150 DIE
04 75 21 28 91
pepinhier@wanadoo.fr
www.pepinhier.fr



Produits • Variétés anciennes d'arbres fruitiers.

Vente • A la ferme sur RDV • Foires • Par correspondance.

105 – Pépinière Biotop

Hameau de Luzerand

26410 MENGLON

04 75 21 89 77 – 06 70 73 53 62

stephanie@biotop-aromatiques.com



Produits • Plantes aromatiques et médicinales en mini-mottes et racines nues • Lavande de population, lavande clonale et lavandin selon le cahier des charges Plants Sains.

Vente • A la ferme sur commande.

MAGASINS

106 – La Carline

21, rue du Viaduc

26150 DIE

04 75 22 08 11

lacarline26@orange.fr



Produits • Fruits et légumes de saison • Fromages fermiers, **Produits** frais, viande locale • Pain au feu de bois, vin et bière de terroir • Épices séchées en vrac, plantes médicinales et aromatiques • Hygiène et produits d'entretien écologiques • Epicerie coopérative regroupant des producteurs locaux, des consommateurs citoyens et les salariés du magasin.

Vente • Ouvert toute l'année : lundi 15h-19h; du mardi au vendredi 9h-12h30 et 15h-19h; samedi 9h-16h30 • En juin, juillet et août ouverture le samedi 9h30-13h30 et 16h-19h.

la carline
une coopérative CAC pour tous

L'épicerie bio à but non lucratif de Die

Une sélection de produits bio et locaux

Fruits et légumes frais, fromages fermiers, vins de terroir et pain cuit au feu de bois, large gamme d'épicerie bio en vrac, cosmétiques naturels et plantes aromatiques

A découvrir en centre ville de Die
au 21 rue du Viaduc, à deux pas du cinéma et de la médiathèque

Nos horaires d'ouverture : Le lundi de 15h à 19h
Du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h
Le samedi de 9h à 13h30 et de 16h à 19h

Produire, consommer, vivre autrement pour un monde durable et solidaire : Agissez !



107 – L'Hibiscus

13, rue du Viaduc
26150 DIE
04 75 21 00 06



Produits • Epicerie bio • Compléments alimentaires • Cosmétiques bio
• Vêtements et sous-vêtement bio.

Vente • En été 8h30-14h, en hiver 8h30-13h et 14h-19h, fermé le lundi.

ARTISANS TRANSFORMATEURS

108 – A l'Orée des Pains

Le Village
26310 BARNAVE
04 75 22 01 56 – 06 45 85 12 90
alexbo@no-log.org



Produits • Fabrication de pains à partir de farines locales • Pains cuits au feu de bois (pains au levain, au petit épeautre, au seigle, de campagne, aux noix, aux olives...).

Vente • Au fournil mardi et le vendredi 17h-19h • Magasins : La Carline (Die), la Petite Graine (Saillans) • Marchés mercredi et samedi matin (Die).



Lasagnes végétariennes

Pour 6 pers

- 1 kg d'épinards frais
- 1,5 kg de courge (butternut, potimarron, musquée, spaghetti...)
- 1 paquet de lasagnes précuites
- 200 g de brousse de brebis (ou autre fromage frais)
- 50 cl de lait
- 15 g de beurre
- 2 c à soupe de farine
- sel, poivre, muscade

Laver, couper et éplucher la courge si besoin puis faire cuire à la vapeur 15 à 20 mn. Après cuisson réduire en purée et assaisonner (sel, poivre, muscade).

Laver, équeuter et blanchir les épinards dans l'eau bouillante 2mn. Refroidir, égoutter et mélanger à la brousse (sel, poivre).

Faire une béchamel : fondre le beurre, rajouter la farine, remuer sans cesse jusqu'à obtention d'un roux puis rajouter progressivement le lait en fouettant sur feu doux jusqu'à épaississement. Saler, poivrer et muscader.

Dans un plat à gratin, disposer une rangée de pâte à lasagne, recouvrir avec la purée de courge. Disposer une deuxième couche de pâte, couvrir de béchamel puis du mélange aux épinards. Mettre une dernière couche de pâte et couvrir de béchamel et de fromage râpé si vous voulez.

Cuire au four à 190° de 20 à 30 mn.



FERMES EN VENTE DIRECTE

109 – Mathias BOUCHET

L'Aire du Château
26170 MERINDOL-LES-OLIVIERS
04 75 28 72 60 – 06 67 26 42 47
bio.bouchet@gmail.com



Produits • Raisins de table, abricots, cerises • Olives, huile d'olive et tapenade • Confitures d'abricot, cerise et figue. Nectar d'abricot, jus de cerises.

Vente • A la ferme • Magasin de producteur Au Plus Pré (La Laupie).

110 – Bernard DUCROS

Les Nayses
26510 VILLEPERDRIX
04 75 16 34 57 – 06 75 16 34 57
ducros.ber@sfr.fr



Produits • Huile d'olive • Huiles essentielles de lavandin et de lavande (vrai, sauvage et aspic).

Vente • A la ferme sur RDV • Magasins de producteurs La Clef des Champs (Pierrelate et Bagnole-sur-Cèze).

111 – La Ferme des Gretières

CHRISTIAN GELLY
Quartier les Blaches
26170 BEAUVOISIN
04 75 28 17 14 – 06 87 04 60 75
renardelisabeth@gmail.com



Produits • Cerises, abricots • Nectar de cerises et d'abricots • Confiture d'abricots • Olives, huile d'olive, écrasée d'olive (AOC Nyons) • Petit épeautre de Haute-Provence • Farine et pâtes de petit épeautre.

Vente • A la ferme sur RDV • Magasins bio L'Amarante (Buis-les-Baronnies), Nature Avant Tout (Montbrun-les-Bains), La Ronde Paysanne (Tulette), le Panier Paysan (Vaison-la-Romaine).

112 – La Ferme de Louye

CHRISTINE LEVET
Hameau de Pelleret
26560 MEVOUILLON
04 75 28 54 82 – 06 26 27 26 74
fermedelouye@gmail.co



Produits • Blé et IGP Petit épeautre de Haute-Provence, farine, pâtes • Lavande, lavandin, tilleul.

Vente • Marchés d'avril à octobre mercredi matin (Buis-les-Baronnies), samedi matin (Montbrun-les-Bains) • Marchés de producteurs dimanche matin (Nyons), lundi soir (Montbrun-les-Bains).

113 – Domaine du Rieu Frais

JEAN-YVES LIOTAUD
26110 SAINTE-JALLE
04 75 27 31 54
jean-yves.liotaud@orange.fr



Produits • Vins IGP Coteaux des Baronnies.

Vente • Au Domaine tous les jours
9h-12h et 14h-18h. Fermé le dimanche
de début novembre à fin février.

Autres activités • Visite gratuite les mardi
et vendredi à 10h et 16h. Réservation
conseillée pour les groupes
• Oenotourisme week-end "Sous l'Olivier
la Vigne" sur réservation auprès de l'OT
de Nyons.

114 – Domaine la Rosière

EARL SERGE LIOTAUD ET FILS
VALÉRY LIOTAUD
Route de Buis-les-Baronnies
Parc Naturel Régional des
Baronnies Provençales
26110 ROCHEBRUNE
04 75 27 30 36
vliotaud@yahoo.fr
www.domaine-la-rosiere.com



Produits • IGP Coteaux des Baronnies en
biodynamie • Bio'ronnies rouge, rosé,
blanc • Œnologue, propriétaire récoltant
en cave particulière.

Vente • Au domaine sur RDV.

Autre activité • Juillet-août : petite
restauration avec des produits bio et
locaux (salades et tartines, apéros
vignerons).

115 – Ferme des Ferrières

DAVID MORIN
Les Ferrières
26110 MONTAULIEU
04 75 27 24 16 – 06 92 44 82 32
davdooo@free.fr



Produits • Fruits frais en saison cerise,
abricots, prunes • Confitures, gelées,
sirops, nectars • Amandes • Huile
d'olive, pâte d'olive et olive AOP Nyons.

Vente • A la ferme sur RDV • Magasins de
producteurs La Biasse Paysanne (Nyons),
le Jas Bio (Orange) • Marché d'été
vendredi soir (Sainte-Jalle) • Epiceries et
boulangeries locales Pain d'Epi (Les
Pilles), Le Chante Papilles (Nyons).

116 – Alexandre REYNIER

Quartier Douas
26170 SAINT-AUBAN-SUR-
L'OUVEZE
04 75 28 07 79 – 06 99 34 38 70
reynier.alexandre@sfr.fr



Produits • Viande d'agneau sur
commande • Petit épeautre, lentilles,
pois chiche • Huile essentielle de
lavande et lavandin.

Vente • A la ferme.

117 – Ferme de Pommerol

26170 LA ROCHE-SUR-LE-BUIS
04 75 28 07 03



Produits • Olives, huile, tapenade
• Abricots, confitures, nectars • Légumes de saison • Tilleul, truffes noires en bocaux.

Vente • Marchés mercredi et samedi matin (Buis-les-Baronnies).

118 – La Colline aux Moutons

CLAIRE LAPIE ET YANN RUDANT
4, impasse du Rocher
26560 BALLONS
06 26 90 51 64
yann.rudant@laposte.net



Produits • Agneaux d'herbe sur commande d'octobre à décembre • Saucisses et merguez sur demande • Laine Mérinos à tricoter en pelotes, laine en nappe cardée.

Vente • A la ferme sur commande d'octobre à décembre.

119 – La Ferme de Bérénice et Nico

BRÉNICÉ RESNEAU ET NICOLAS MABILLE
Quartier Viarar
26110 ARPAVON
06 99 61 99 70
nicolas-mabille@hotmail.fr



Produits • Agneaux découpés ou entiers pour méchoui • Merguez de brebis.

Vente • A la ferme sur commande • Magasin de producteurs La Biasse Paysanne (Nyons) • AMAP du Pays de Voconces (Vaison-la-Romaine) sur commande.

120 – La Ferme de Margolive

ISABELLE ET CHRISTIAN DOURSIN
Quartier Les Olives
26570 REILHANETTE
04 75 28 84 02
margolive@orange.fr



Produits • Œufs • Fromages de vache, yaourts...

Vente • A la ferme tous les jours • Magasins de producteurs la Biasse Paysanne (Nyons), l'Épicerie Paysanne (Grillon).

121 – La Ferme de Pierre Vieille

LAURENCE MONTLAHUC ET
GUILLAUME MAILLARD
Pierre Vieille
26510 CORNILLAC
04 75 27 41 94
contact.pierreveille@gmail.com
www.pierreveille.com



Produits • Coings, cerises, abricots, prunes, noix • Confiture, jus, nectar • IGP Petit épeautre de Haute-Provence en grains et farine, lentille, pois chiche • Origan, sauge, romarin, lavandin, herbes de Provence, menthes, mélisse, lavande fine sauvage, tilleul.. • Tisanes et condiments, huiles essentielles et eaux florales, sels aromatisés, sirops de plantes.

Vente • A la ferme l'été 17h-19h • Magasins de producteurs Champs Libres (Poët-Laval), Le Local (Rémuzat).



122 – La Ferme du Casage

MARIE-EVE CAUNES

1500 route du Casage

26560 EYGALAYES

04 75 28 41 94 – 06 41 89 19 83

casage@free.fr



Produits • Veaux et vaches de race Aubrac.

Vente • A la ferme • Colis de viande sur commande.

Autre activité • Hébergement de groupe sur réservation.

123 – Mab'Bio

ETIENNE ET DENIS MABILLE

Tofagne

26560 MEVOUILLON

04 75 28 54 18

etienne-mabille@orange.fr



Produits • Farine et graines de petit épeautre de Haute-Provence, lentilles, pois chiches, pois cassés, seigle • Huile essentielle et eau florale de lavande, lavandin, sauge, sarriette.

Vente • A la ferme sur RDV de préférence • Magasin de producteurs Le Panier de nos Vallées (Sisteron).





Tarte à la courge

Pour 6 pers

Pâte Brisée :

200 g farine

100 g beurre

une pincée de sel

un peu d'eau

Appareil :

450 g de courge (potimarron, butternut ou autre)

4 œufs

2 c à soupe de miel

1 c à soupe de fécule de maïs

une pincée de chaque épice : cannelle, muscade, gingembre

Quelques graines de courge.

Laver, éplucher (sauf pour le potimarron) et couper la courge en morceaux. Faire cuire à la vapeur 15 mn.

Mélanger la farine, le beurre le sel et l'eau jusqu'à obtenir une boule de pâte. L'étaler et foncer un moule à tarte.

Mixer tous les ingrédients de l'appareil (courge, œufs, miel, fécule, épices). Verser sur la pâte. Décorer avec les graines de courge.

Enfourner à 180° pour 35 mn.



FERMES EN VENTE DIRECTE

124 – Ghislaine BERTIN

Quartier Fleury
26160 LA TOUCHE
04 75 53 96 61 – 06 37 13 53 83
ghyslaine.bertin@orange.fr



Produits • Légumes de saison, ails, oignons • Tournesol • Huile de tournesol • Piments moulus.

Vente • A la ferme sur RDV • Marché de mai à décembre, jeudi 17h-20h (La Touche). Marché et paniers lundi 18h-20h (Puy-Saint-Martin).

125 – Les jardins du Papé

HERVÉ BRUNEL
Quartier les Bastets
26740 MARSANNE
06 07 60 13 95
rvbrunel26@hotmail.com



Produits • Légumes de saison • Plantes aromatiques. Pots d'herbes de Provence.

Vente • A la ferme lundi et jeudi, fin de journée • Marché de producteurs à la ferme le 3^e jeudi de chaque mois.

126 – GAEC Ferme la Feïe

LAURE ET NICOLAS CHARROIN
Riousset – 255, chemin de Rist
26160 PONT-DE-BARRET
04 75 00 43 37
laurenico26@yahoo.fr



Produits • Agneaux de lait • Fromages et yaourts de brebis.

Vente • A la ferme mercredi 16h-18h • Magasin de Producteurs Au plus Pré (La Laupie) • Marché d'avril à août, jeudi 17h30-20h (Pont-de-Barret).

127 – Philippe COMTE

Quartier de la Riaille
Chemin de Champblanc
26780 CHATEAUNEUF-DU-RHONE
04 75 90 75 50 – 06 98 67 93 84
philippe.comte@bbox.fr



Produits • Poireaux, courges, pommes de terre, asperges, radis, courgettes.

Vente • Magasins de producteurs Champs Libres (Dieulefit), La Clef des Champs (Pierrelatte) • Magasins bio Naturel & bio, Le Grand Panier Bio, Bio Eco Vrac (Montélimar).

128 – Un Goût d'Air Libre

SABINE COUVENT
800 bis, chemin de la ferme
Saint-Pol
26160 LA BEGUDE-DE-MAZENC
04 26 51 77 30
gout.airlibre@yahoo.fr



Produits • Raisins de table • Plantes aromatiques et médicinales • Confit de pétales de roses, eau de rose, sirops.

Vente • A la ferme en août et septembre, vendredi 17h-19h30 ou sur RDV • Magasin de producteur Champs Libres (Dieulefit) • Marché lundi soir, de juin à septembre (Puy-Saint-Martin) • Magasins bio Le Chapeau de Paille (Montélimar) et Préfixe (Dieulefit).

Autre activité • Bar à tisanes et dégustations lors des visites du vendredi soir.

129 – Karine DE BUYST

La Roustagne

26160 LA BEGUDE-DE-MAZENC

04 75 50 17 73 – 06 31 63 34 09

karine.de-buyst@orange.fr



Produits • Légumes diversifiés • Plants de légumes et d'aromatiques.

Vente • Marchés Crest samedi matin et Grignan mardi matin.

130 – Domaine de Provensol

670 Route de Vinsobres

26110 Venterol

04 75 27 97 81 – 06 63 55 88 33

thouroude.provensol@wanadoo.fr

www.domainedeprovensol.fr



Produits • Vin (Côtes-du-Rhône blanc, rosé, rouge) • Jus d'abricot.

Vente • Au domaine toute l'année 10h30-12h et 16h30-18h ou sur RDV.

Autres activités • Visite du vignoble et de la cave • Dégustation commentée sur RDV.

131 – Les Sens de nos Vallées

RENAUD GAMBUS

Quartier Fauroux

26460 CRUPIES

04 75 46 56 40 – 06 12 82 83 77

renaudg26@hotmail.com



Produits • Cueillette, production et transformation de plantes : huiles essentielles, eaux florales et hydrolats, sirops, macérats, tisanes, pétillants, savons...

Vente • A la ferme sur RDV • Marché : vendredi de juin à septembre (Dieulefit) • Magasins bio : l'Étincelle (Crest), Préfixe (Dieulefit), Biosphère (Nyons), Pain d'Épi (Les Pilles), La Ferme du Bachas (Bouvière), Natur'élément (Vaison-la-Romaine) • Foires et salons en Rhône Alpes : Fêtes du Picodon (Saoû et Dieulefit), Foire bio (Nyons), Foire aux fruits d'hiver (Saoû).

132 – Frédéric GONTARD

Quartier Lafarge

26740 LA LAUPIE

04 75 46 11 86 – 06 03 48 85 95

frederic.gontard@gmail.com



Produits • Agneaux • Œufs.

Vente • Magasins de producteurs Au Plus Pré (La Laupie), A Travers Champs (Loriol) • Magasins bio.

133 – Paul GRECO

Les Roustans

26110 CHATEAUNEUF-DE-BORDETTE

04 75 27 10 08 – 06 74 99 55 51

paul.greco@wanadoo.fr



Produits • Confitures de griottes • Huile d'olive et olives (AOC Nyons), olives variété tanche, Toastolive aux olives noires.

Vente • A la ferme sur RDV.

134 – Christian ICARD

70 b, chemin des Radalles
26450 CHAROLS
06 32 92 69 78
icardchristian@gmail.com



Produits • Légumes de saison.

Vente • A la ferme paniers sur commande, lundi 18h-19h • Marchés samedi matin (Montélimar); d'avril à octobre, jeudi 17h30-20h (Pont-de-Barret).

135 – Valéry MARTINEAU

2320, route de la Bégude-de-Mazenc
26160 SAINT-GERVAIS-SUR-ROUBION
06 42 07 31 10
lemaildevalery@gmail.com



Produits • Légumes de saison ails, oignons, échalotes, tomates, courges, pommes de terre, melons, salades, poireaux, carottes... et légumes racines.

Vente • A la ferme paniers sur commande, lundi soir • Magasin de producteurs Champs Libres (Poët-Laval) • Marché jeudi 17h30-20h (Pont-de-Barret).

136 – Vallyherba

VALERIE MEO ET DENIS ARNAUD
615, route de Bonlieu
Quartier les Bourrides
26160 SAINT-GERVAIS-SUR-ROUBION
04 75 53 94 87
valyherba@gmail.com



Produits • Plantes médicinales, eaux florales, huiles essentielles, tisanes, sirops, confitures (rose, thym, camomille...) • Légumes de plein champ.

Vente • Magasin de producteurs : Au Plus Pré (La Laupie) • Marché : jeudi soir (Pont-de-Barret).

137 – Association Terre et Senteurs de la Clarté

980, chemin de l'Ecluze
26770 TAULIGNAN
06 69 93 71 19
tsclarte@gmail.com
www.terre-senteurs-clarte.fr



Produits • Plantes séchées, huiles essentielles, hydrolats • Libre cueillette de fruits rouges et légumes de saison • Coulis et confitures.

Vente • A la boutique du monastère des Dominicaines en été 9h-11h et 15h-17h, en hiver 9h30-11h30 et 15h-17h.

138 – Domaine des Gravennes

2933, route de Baume
26790 SUZE-LA-ROUSSE
04 75 04 84 41 – 06 59 19 08 57
domaine.des.gravennes@wanadoo.fr



Produits • Huile essentielle de lavandin • Vin Côtes-du-Rhône Village rouge AOP.

Vente • Au caveau du lundi au samedi 10h-12h30 et 15h-19h.

139 – Domaine des Treilles

26770 MONTBRISON-SUR-LEZ
04 75 53 51 69 – 06 76 85 14 81
domtreilles@aol.com

www.domainedestreilles.fr



Produits • Huile d'olive.

Vente • A la ferme, tous les jours sur RDV.

Autre activité • Journée portes ouvertes le 1^{er} samedi du mois de décembre.

140 – Domaine du Chêne Vert

Les Blâches
26110 MIRABEL-AUX-BARONNIES
04 75 27 14 07 – 06 70 70 18 27
pierre.trollat@orange.fr

[domaineduchenevert.
pagespro-orange.fr](http://domaineduchenevert.pagespro-orange.fr)



Produits • Huile d'olive, olives AOP Nyons, olives piquées, tapenade • Côtes-du-Rhône villages, Côtes-du-Rhône rouge, rosé, blanc, vin de pays (bouteilles et vrac) • Jus de fruits, confitures d'abricot et de châtaigne, compotes, miel.

Vente • A la ferme toute l'année par correspondance • Salons • Magasins de producteurs La Musette de Valentine (Bourg-les-Valence), Brins de Terroir (Vaunaveys-la-Rochette), Fraîcheur Paysanne (Montélimar).

141 – Domaine du Jas

2935, Route de Beaume-de-Transit
26790 SUZE-LA-ROUSSE
04 75 98 23 20 – 06 79 46 76 26
domainedujas@club-internet.fr

www.domainedujas.eu



Produits • Vins AOC Visan rouge, Côtes-du-Rhône Village rouge, Côtes-du-Rhône rouge, rosé et blanc.

Vente • Au caveau du lundi au samedi 10h-12h30 et 14h-19h. Le dimanche sur RDV • Salon des vignerons indépendants (Paris, Lyon, Lille, Strasbourg, Nice, Reims, Bordeaux).

142 – Domaine le Garrigon

2, route de Saint-Roman-de-Malegarde
26790 TULETTE
04 75 98 01 84 – 06 81 92 16 35
coustongarrigon@wanadoo.fr

www.domainelegarrigon.com



Produits • Rouge Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Village, Visan et IGP Méditerranée • Rosé Côtes-du-Rhône • Blanc Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Village • Jus de raisin • Bag-in-box ou en bouteilles.

Vente • A la ferme du lundi au vendredi 8h30-12h et 14h-18h30, le samedi et le dimanche sur RDV.

143 – Farigoule et Cie

ANNABELLE ET SYLVAIN WURBEL

2590, Route du Plateau
26130 CLANSAYES
06 82 42 86 39
farigoule.et.cie@gmail.com
www.farigoule-et-cie.com

**Produits** • Fromages de chèvre.

Vente • A la ferme vendredi et samedi 17h30-19h • Magasin de producteurs Le Jas Bio (Orange) • AMAP La Tricastine (Saint-Paul-Trois-Châteaux), Le Choux Ravi (Piolenc), Du Pays Voconces (Ouvèze).

144 – Ferme Brès

RÉGINE BRES ET ALAIN KANEKO

Quartier Pied de Vaux
26110 NYONS
06 86 34 86 56
ferme.bres@wanadoo.fr

**Produits** • Olives et huile d'olive AOP Nyons, tapenade.

Vente • A la ferme : du lundi au samedi 16h-19h (sauf jours fériés), ouvert le jeudi matin • Marchés : Valence, Die, Pierrelatte, Dieulefit, Carpentras.

145 – Ferme du Vialard

STÉPHANE FAURE

1510, chemin du Flachet
26110 AUBRES
04 75 26 28 27 – 06 70 04 35 28
michel.faure38@wanadoo.fr

**Produits** • Huile d'olive, olives et crème d'olive (AOP Nyons) • Nectar et confiture d'abricot.

Vente • A la ferme toute l'année sur RDV.

146 – Jardin'envie

Route des Chaux
26500 BOURG-LES-VALENCE
06 79 67 56 71
contact@jardinenvie.org

**Produits** • Poires, pommes... en devenir • Légumes variés exclusivement issus de variétés paysannes • Farines de plusieurs variétés de blés et de sarrasin • Plants et semences paysannes.

Vente • A la ferme mercredi 10h-18h (l'été jusqu'à 20h) et le samedi 9h-13h • Vente par correspondance.

Autre activité • Possibilité de réception sur RDV pour les professionnels.

147 – Mas Théo

Caves Cathédrales
2620, route du Belvédère
26130 SAINT-RESTITUT
04 75 76 04 59
clapier@mas-theo.fr

www.mas-theo.fr



Produits • AOP Grignan-les-Adhémar, rouge, blanc, rosé. Bouteille et Bib.

Vente • Au domaine : lundi 14h-18h, du mardi au samedi 10h-12h; en juillet-août, le dimanche 14h30-18h30.

148 – SCEA La Césarde

Saint-Quenin
26110 CHATEAUNEUF-DE-BORDETTE
04 75 27 10 18 – 06 74 93 34 42
vgaudtourre@orange.fr



Produits • Olives et huile d'olive (tanche et AOP Olives de Nyons) • Abricots et nectar d'abricot.

Vente • A la ferme sur RDV.

MAGASIN

149 – Champs Libres

MAGASIN DE PRODUCTEURS
15b, route de Faïencerie
26160 LE POET-LAVAL



Produits • Fruits de saison, jus de fruits • Légumes de saison • Porcs, agneaus, volailles, bœuf, s charcuterie • Œufs • Fromages et yaourts de brebis, chèvre et vache • Farines, légumes secs, pain, pâtes • Tisanes, huiles essentielles, produits cosmétiques • Escargots (en hiver) • Miel.

Vente • Ouvert mardi et vendredi 9h-12h30 15h30-19h; mercredi et samedi 9h-12h30. Ouverture supplémentaire en juillet et août le mercredi de 15h30-19h.

ARTISANS TRANSFORMATEURS

150 – Les Vignerons de Valléon

SCA CAVE DE SAINT-PANTALÉON-LES-VIGNES
Route de Nyons
26770 SAINT-PANTALEON-LES-VIGNES
04 75 27 00 88
caveau.saintpantaleon@valleon.fr
www.valleon.fr



Produits • 14 vins rouges, rosés et blancs, qui tracent comme un itinéraire œnologique dans le terroir viticole de la Drôme Provençale.

Vente • Au caveau d'avril à septembre 7 j/7, 9h-12h et 14h-18h30. Dimanche et jours fériés 9h30-14h30 et 14h30-8h30. D'octobre à mars, le lundi 14h-18h et du mardi au samedi 9h-12h et 14h-18h • Caveau de Loriol et Caveau de Saint-Gervais-sur-Roubion (Montélimar).



La Drôme, premier département bio de France

→ des aides financières

Le Département de la Drôme soutient l'association Agribiodrôme pour ses actions en faveur de la promotion et du développement de l'agriculture biologique sur le territoire. Il soutient et encourage la filière bio à hauteur de 1 M€ de subvention par an. Le Conseil départemental accompagne aussi les productions de qualité, soutient les filières en crise et appuie la diversification et la transformation des produits. Au total, il consacre 2.5 M€ annuels à l'agriculture.

→ des collégiens bien dans leur assiette

Depuis 2005, le Département de la Drôme invite les collégiens à "Manger Mieux Manger Bio" pour devenir de véritables consommateurs. Tous les collèges publics drômois (dont la restauration est sous la compétence du Département) ont d'ailleurs obtenu la certification Ecocert "En cuisine" qui valorise une restauration +bio, +locale, +saine, +durable.

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT

→ plate-forme expérimentale des techniques biologiques et alternatives (TAB)

Le Département de la Drôme, aux côtés de la Chambre d'agriculture, de la Région Rhône-Alpes et de l'Agence de l'eau, s'engage fortement sur le projet de la Plate-forme expérimentale des techniques biologiques et alternatives (TAB). Unique en France, ce projet est né de la volonté d'adapter les systèmes agricoles à l'évolution de la société et de la réglementation. "TAB" est à Étoile-sur-Rhône sur un espace de 20 hectares, dédié, sur le long terme, à l'expérimentation et à la démonstration multifilières.

→ AGRILocal26.FR fait peau neuve

Convaincu que la commande publique pour l'approvisionnement de la restauration collective peut jouer un rôle essentiel dans la structuration et le renforcement des filières locales, le Département a créé en 2011 une plateforme internet, qui encourage la pratique des circuits courts de proximité.

Véritable innovation, Agrilocal26.fr permet une **mise en relation simple, gratuite et immédiate** entre producteurs locaux et acheteurs publics, sans intermédiaire et dans le respect du code des marchés publics. Porté par le Département de la Drôme, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture, Agrilocal26.fr destiné dans un premier temps aux restaurants scolaires pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux et bio de saison s'est ouvert à d'autres acheteurs : hôpitaux, maisons de retraite, centres de loisirs...

Nouveau!

Depuis janvier 2016, une nouvelle version d'Agrilocal est disponible et permet aux acheteurs publics de lancer de nouveaux types de marchés publics (marchés à bon de commande et accord-cadre). Ces évolutions ont pour objectif de **contractualiser sur la durée** avec des marchés passés pour plusieurs mois à plusieurs années. **Acheteurs et fournisseurs gagnent ainsi en visibilité et en efficacité.**

Contact : 04 75 79 81 46 - agrilocal26@ladrome.fr

→ des événements

- **Salon International de l'Agriculture** à Paris.
- **Tech & Bio**, salon européen des techniques agricoles alternatives bio organisé tous les deux ans.
- **Rencontre Agrilocal26.fr** entre acheteurs et fournisseurs : organisée une fois par an dans un collège de la Drôme.



LES CHIFFRES*

L'agriculture bio, toujours plus dynamique !

Une demande croissante des citoyens français

Le bio fait désormais partie des habitudes des Français. Ils sont de plus en plus nombreux à consommer des produits bio, et ce, de plus en plus régulièrement. 88% des Français ont consommé du bio en 2015. La part des consommateurs réguliers ne cesse d'augmenter (62% en 2015, contre 40% en 2011). En 2015, seulement 12% des Français déclarent ne jamais en consommer (46% en 2003).

Convaincus par le bio, les Français en veulent plus en Restauration Hors Domicile : 87% des parents sont en demande de bio à l'école (contre 68% en 2013) et 59% des restaurants collectifs déclarent proposer des produits bio.

9 Français sur 10 consomment bio, régulièrement ou occasionnellement

La vente directe en nette progression

• **+ 11,5%** c'est l'augmentation de la vente de produits bio **en vente directe entre 2012 et 2014.**

Côté production, l'agriculture biologique progresse

En France, l'agriculture biologique, c'est...

12 000 producteurs et 500 000 ha de plus engagés en bio, entre 2007 et 2012.

- 28 621 fermes, soit **6%** des fermes françaises, soit 1,25 millions d'hectares
- **11%** de la surface agricole bio européenne. La France est le 4^e pays, en surface bio, de l'Union européenne.
- **5%** de la surface agricole française.

Et en Drôme...

• **1^{er} département français** en nombre de producteurs (1 042 producteurs en 2015), dont la moitié pratique la vente directe !

La Drôme, 1^{er} département bio en nombre d'exploitations !

• **3^e département de France en surface**

(18% des surfaces agricoles drômoises – 36 574 ha).

• Des productions agricoles très diversifiées : vins, ovins, caprins, plantes aromatiques et médicinales, fruits, légumes, céréales, etc.

• 64 nouvelles exploitations bio en 2015.

Une dynamique à consolider ! En 2014, la consommation alimentaire bio à domicile est estimée à seulement **2,5%** du marché alimentaire total et **24%** des aliments bio consommés sont encore importés...

*Source : Agence Bio

Manger bio, c'est aussi respe

		janv	fév	mars	avril
FRUITS	abricot				
	cerise				
	fraise				
	kiwi	●	●	●	●
	melon				
	pêche/nectarine				
	poire	●	●		
	pomme	●	●		
	prune				
	raisin				
LÉGUMES	aubergine				
	betterave crue	●	●	●	
	carotte	●	●	●	●
	céleri branche				
	céleri rave	●	●	●	●
	concombre				
	courge (muscade, butternut...)	●	●	●	
	courgette				
	chou brocoli				
	chou lisse (blanc)	●	●	●	
	chou lisse (rouge)	●	●	●	
	chou frisé	●	●	●	●
	chou-fleur				●
	épinard	●	●	●	●
	fenouil				
	haricots verts				
	panais	●	●	●	
	poireau	●	●	●	●
	potimarron	●			
	pomme de terre	●	●	●	●
	pomme de terre nouvelle			●	●
	poivron rouge/vert				
	radis rose			●	●
	radis noir	●	●	●	
	salade et mâche	●	●	●	●
tomate					

acter le rythme des saisons...

	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
		●	●	●				
●	●	●						
●	●	●	●	●				
							●	●
	●	●	●	●				
		●	●	●				
		●	●	●	●	●	●	●
				●	●	●	●	●
			●	●	●	●		
				●	●	●		
				●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●					●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●
						●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●
				●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●							
		●	●	●	●	●		
●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●							
		●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●		

L'AGRICULTURE BIO : UNE

L'agriculture biologique est un mode de production respectueux de l'homme et de l'environnement. Ses fondements éthiques visent des objectifs de durabilité. Ils sont inscrits dans la charte de l'IFOAM (fédération internationale des mouvements de la bio) qui fédère et assiste le mouvement bio dans toute sa diversité en regroupant 750 structures dans 116 pays. Son objectif : l'adoption dans le monde de systèmes qui soient cohérents écologiquement, socialement, et économiquement.

Des pratiques spécifiques pour des objectifs environnementaux

Le respect des écosystèmes naturels est essentiel pour la vie humaine. L'utilisation de produits chimiques de synthèse (engrais, pesticides) et des OGM est interdite en bio. L'agriculture bio a des solutions techniques pour être viable !



- **Favoriser la biodiversité et utiliser le cycle de la vie** en intégrant les êtres vivants dans son mode de production : utiliser les insectes auxiliaires pour protéger les cultures des ravageurs en est un bon exemple. La coccinelle, "ogre à puceron" est ainsi reconnue comme l'un des meilleurs insecticides naturels. Par ailleurs, les sols des cultures bio sont vivants et fertiles, on ne dope pas la plante, mais on nourrit le sol qui devient alors un "garde-manger" pour la plante. La quantité et la diversité d'êtres vivants dans un agroécosystème bio sont le résultat de pratiques spécifiques : épandage de compost, engrais verts, rotations longues...
- **Rechercher la complémentarité** entre les espèces, la diversité dans son système **et la bonne adéquation** de ses cultures et variétés avec le potentiel naturel (sol, climat...). Les animaux sont nourris, au moins en partie, avec des aliments produits dans la région ou sur la ferme. La ferme biologique vise l'autonomie, elle est moins sensible et plus durable.
- **« Mieux vaut prévenir que guérir ! »**
L'agriculteur bio doit être technique, les conduites préventives sont précisément réfléchies pour maîtriser les risques sanitaires, la qualité des produits et les rendements.

AGRICULTURE MODERNE

- **L'agriculture biologique pollue moins la biosphère.**

L'utilisation d'engrais et de pesticides de synthèse en agriculture conventionnelle nécessite en amont un apport énergétique important. Elle est source de pollution lors de la fabrication, du transport et de l'application. Avec la bio, les eaux sont sans résidus de pesticides et contiennent moins de nitrates.

Une démarche avec des objectifs socio-économiques

- Privilégier les rapports de coopération plutôt que de compétition, respecter l'équité entre les différents acteurs des filières.
- Rapprocher le producteur du consommateur par l'information sur les conditions de production et la transparence dans les garanties. Tous les producteurs biologiques (ainsi que les transformateurs) sont soumis aux contrôles d'organismes indépendants.
- Établir des liens directs avec les consommateurs grâce au Bio Local.
- Lutter contre la désertification des campagnes en encourageant le maintien des paysans, la diversité des productions et en favorisant le tissu rural.
- Encourager les entreprises à taille humaine, capables de dégager des revenus décents.

L'agriculture biologique est une source d'innovation technique et organisationnelle sur le plan de la production agricole, de la transformation et de l'organisation économique. Ces avancées en termes de méthodes alternatives bénéficient à l'ensemble du secteur agricole et agroalimentaire.

Elle contribue à la vie et l'aménagement des territoires et elle offre des perspectives concrètes pour recréer ou renforcer les liens entre les agriculteurs et les citoyens.

C'est également un secteur créateur d'emplois relocalisés. Il ne faut pas oublier qu'une ferme bio génère en moyenne plus d'emploi qu'une ferme conventionnelle.

Par toutes ces facettes, l'agriculture bio est un moyen évident de répondre aux enjeux urgents d'un développement plus durable.

BiO comment l'aliment a été produit

L'agriculture bio a un impact positif sur l'environnement où est produit l'aliment

- Elle préserve la ressource en eau
- Elle conserve et accroît la fertilité des sols
- Elle préserve et favorise la biodiversité animale et végétale
- Elle a un impact positif sur les émissions de gaz à effets de serre
- Elle consomme moins d'énergie fossile
- Elle a un bilan environnemental réduit, car l'alimentation des élevages bio se fait majoritairement à l'herbe et avec des céréales produites sur l'exploitation.

L'agriculture bio est une plus-value économique et sociale

- Elle emploie 30% de main d'œuvre en plus
- En privilégiant les circuits courts et la transformation à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables
- Par la qualité et la diversité des produits bio, les exploitations bio participent à l'image d'un terroir et donc à son attractivité touristique
- Le secteur de la transformation bio est lui aussi basé sur un réseau de PME dynamique et créateur d'emplois en milieu rural.

L'agriculture bio est bénéfique pour la santé publique

- Manger bio est bon pour la santé
- Les aliments ne contiennent pas de résidus d'engrais et de pesticides chimiques de synthèse
- Les risques liés aux mycotoxines sont équivalents en bio et en conventionnel, toutefois, les rotations imposées en bio sont une mesure de prévention efficace là où la monoculture intensive augmente les risques
- Les aliments bio offrent une plus grande teneur en matière sèche, antioxydants, vitamine C, polyphénols, magnésium et fer, ainsi qu'en oméga 3 dans le lait bio.

Bio Local, est intéressant !

LOCAL où l'aliment a été produit

**Acheter un aliment issu de l'agriculture bio
produit près de chez soi, c'est l'idéal pour**

- Soutenir l'économie de son territoire, et assurer un débouché aux agriculteurs bio de votre entourage
- Préserver son propre environnement, son cadre de vie, sa région
- Diminuer la pollution, en réduisant le transport, et favorisant les circuits courts
- Choisir de manger des aliments cueillis à pleine maturité et donc plus frais : les aliments bio locaux ont conservé toutes leurs qualités gustatives et nutritionnelles
- Créer un lien humain avec les agriculteurs bio
- Redécouvrir les saveurs, le rythme des saisons en Drôme, les variétés et races endémiques et rustiques.



Bio Local, est de son territoire !

Du bio local à la cantine

Pourquoi ?

Des produits bio locaux dans les assiettes de nos enfants, c'est :

- **Développer l'agriculture bio locale.**
- Rendre les produits de qualité **accessibles au plus grand nombre.**
- Des **impacts d'intérêt général** sur les territoires : développement économique, santé, environnement, éducation, qualité de l'eau, social...

Quelques clés de réussite

- **Associer tous les acteurs** élus, convives, parents d'élèves, personnel, enseignants, agriculteurs, etc.) pour construire un projet global.
- **Repenser le fonctionnement de la cantine** dans son ensemble (menus, recettes, achats, service, etc.).
- **Avancer pas à pas**, de manière progressive, régulière et planifiée.
- **Se renseigner sur la filière bio locale** en contactant Agribiodrôme.
- **Former le personnel** : techniques culinaires bio pour les cuisiniers et commande publique pour les gestionnaires.
- **Sensibiliser les convives.**

3 outils

www.repasbio.org

Site de référence national

Le site de la FNAB dédié à la restauration collective. Vous y trouverez : **conseils**, **ressources**, **actualités**, **arguments**, **newsletter**...

www.restaurationbio.org

Recueil d'expériences nationales

Le budget est souvent le premier frein évoqué par les collectivités. La FNAB et son réseau ont capitalisé un grand nombre de **retours d'expériences sur la maîtrise du budget**. En effet, nombreuses sont les collectivités qui parviennent à introduire des produits bio sans augmenter les coûts.

www.corabio.org

Les outils de votre Région

Naviguez sur l'espace dédié à la restauration collective, vous y trouverez :

- L'**annuaire** des fournisseurs bio en Rhône-Alpes,
- Le **Guide** pratique,
- **Bon Appétit**, la **lettre trimestrielle** d'information.

ntine, c'est possible !



Manger bio local

Rien de plus normal !

The infographic shows a burger and fries with various bio labels pointing to their ingredients:

- Tomate bio** de dédé, l'agriculteur d'à côté
- Graines de sésame** ou de pavot pour changer... issues de l'agriculture bio et du commerce équitable
- salade verte** qui a poussé en plein air et sans produit chimique
- une bonne tranche de steak haché** bio local Issue d'une vraie vache qui vit dans un champ
- pour l'emballage,** pas de jetable : une vraie serviette
- Frites** réalisées avec des bonnes patates bio
- fromage de chèvre** du vrai, pas du en plastique, issu d'une vraie chèvre qui vit dans un champ
- oignon rouge bio** c'est le pote de dédé qui fait pousser !
- pain** réalisé avec de la farine bio locale

Logos: Rhône-Alpes, Agribiodrôme, and a flower logo.

Votre interlocuteur en Drôme :

Agribiodrôme accompagne à la fois collectivités, restaurants collectifs et agriculteurs - 04 75 25 99 75. **N'hésitez pas à nous contacter !**

Bien manger, sans dépenser pl

Le défi Familles à alimentation positive accompagne sur plusieurs mois des foyers regroupés en équipes à **manger plus de produits bio, locaux, frais, de saison, à forte valeur nutritionnelle... mais sans changer son budget alimentaire!** Les éditions précédentes ont prouvé que ça marche...



Au programme

Atelier cuisine, repas partagé, visite d'une ferme bio, échange avec un diététicien nutritionniste... Ambiance conviviale et bienveillante!

Témoignages



« Je souhaite équilibrer mon budget et proposer aux enfants des repas de qualité tout en préservant la planète et en favorisant l'économie de proximité. Je compte sur le défi pour m'aider à y arriver! » **Carole, défi drômois 2016**

« Le quotidien fait qu'on a du mal à modifier nos comportements. Avant j'achetais très peu de bio, et souvent en grande surface, maintenant je prévois m'inscrire aux paniers de légumes de la ferme près de chez moi. » **Hélène, défi drômois 2015**

« Pour moi, le meilleur moment a été le cours de cuisine bio. Ce qui m'a le plus surpris, ça été de découvrir que les fruits et légumes bio (et locaux) ne sont pas forcément plus chers que ceux des grandes surfaces... mais surtout, ils ont bien meilleur goût! Ce défi m'a aussi permis d'ouvrir les yeux sur les produits que j'avais l'habitude d'acheter : très peu de bio, pas très local et pas forcément de saison. Maintenant, beaucoup de mes "produits de base" (lait, œufs, beurre, farine...) sont bio et je prends davantage de fruits bio et/ou locaux. Mes deux enfants vérifient si ce que j'ai cuisiné est bien de saison! Je recommande fortement ce défi, car il permet de faire plus attention à ce que l'on achète : cela m'a permis de privilégier la qualité à la quantité et on jette moins de produits! » **Bénédicte, Défi Lyonnais 2015**

Inscriptions auprès d'Agribiodrôme : mbriand@agribiodrome.fr

www.famillesaalimentationpositive.fr



Plus, c'est possible... On parie ?

Manger bio, c'est plus cher? Stop aux idées reçues!

Produire en bio coûte plus cher ?

Les produits bio sont, en moyenne, de 10 à 20% plus chers que les produits conventionnels, car ce mode de production, majoritairement peu intensif, nécessite plus de main d'œuvre, plus d'espace, et obtient des rendements parfois moindres. Les contrôles qui garantissent l'authenticité du produit bio au consommateur, l'achat de semences bio, l'alimentation bio des animaux, et les apports de matière organique pour fertiliser les sols représentent des postes de charge importants pour les producteurs bio. Les frais de main d'œuvre sont également souvent plus élevés, car en agriculture biologique la prévention et les interventions mécaniques sont la base : surveillance accrue des troupeaux et des cultures, désherbage mécanique, travail du sol... sont indispensables.

Les aliments non bio sont plus coûteux qu'on ne le pense !

Leur prix n'intègre pas certains coûts, supportés par les contribuables :

- pour traiter l'eau, fortement polluée par les nitrates et les pesticides (compter 0,46 à 0,81 €/m³ d'eau pour dépolluer nitrates et pesticides).
- pour financer les subventions massives versées aux agriculteurs pour garantir leur compétitivité sur le marché.
- pour les dépenses de santé liées aux maladies des agriculteurs notamment.

POUR MANGER BIO SANS VOUS RUÏNER, ADOPTEZ LES BONS RÉFLEXES !

LES BONS RÉFLEXES POUR ACHETER MES PRODUITS ALIMENTAIRES

- 1 J'achète des aliments bio produits localement, car manger Bio Local, c'est l'idéal !
- 2 J'achète en circuits courts, privilégiant vente directe et magasins de producteurs.
- 3 J'achète des aliments de saison.
- 4 J'achète des produits bruts et en vrac.
- 5 Je privilégie les produits à fort intérêt nutritionnel, les céréales complètes, les produits non raffinés.
- 6 Je jardine et je pratique la cueillette sauvage.

LES BONS RÉFLEXES POUR PRÉPARER MES REPAS

- 7 Je diversifie mon apport de protéines (apport de protéines végétales en associant par exemple céréales et légumineuses).
- 8 Je lutte contre le gaspillage alimentaire.
- 9 Je mets de la nouveauté dans mes habitudes (légumes oubliés, céréales, oléagineux, algues, graines germées...).
- 10 Je me lance dans le "fait-maison" et limite les plats préparés.

Pour être accompagné, n'hésitez pas à rejoindre
le Défi Familles à alimentation positive !



Le réseau des agriculteurs bio en France

En France et en régions, le développement de l'agriculture biologique s'appuie sur une dynamique de réseau, composé de producteurs, d'acteurs de la bio, d'adhérents et de salariés. Notre réseau accompagne tous les acteurs des filières bio dans leur démarche, informe et sensibilise le grand public à l'agriculture biologique. Ce réseau s'organise de la manière suivante :

Niveau national

La **FNAB**, Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique
www.fnab.org



Niveau régional

La **FRAB**, Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique d'Auvergne - Rhône-Alpes est née en 2016 et remplace la structure Corabio de l'ancienne région Rhône-Alpes.
www.corabio.org



Niveau départemental

Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, ADABio (Savoie, Haute-Savoie, Isère et Ain) ARDAB (Rhône et Loire), et nouvellement : Bio 15, Allier Bio, Haute-Loire Biologique et Bio 63.



Agribiodrôme l'association de

Depuis 30 ans, Agribiodrôme encourage et accompagne le développement de l'agriculture biologique en Drôme.

Au service du monde paysan

- Faciliter l'**autonomie et l'innovation** sur les fermes bio (groupes d'échanges techniques, formations).
- Accompagner les agriculteurs vers l'**installation, la conversion et la transmission** des fermes.
- Organiser les **filières de proximité** (viticulture, apiculture, petits ruminants, grandes cultures, etc.).
- Accompagner le développement des **circuits courts** (magasins de producteurs, marchés bio).
- **Préserver la ressource en eau** (Bio & Eau, un programme de reconquête de la qualité des eaux).
- **Inform**er les producteurs bio (AplusB, L'Actu, La Luciole), les **représ**enter et les **déf**endre (réglementation, aides).

Au service des citoyens

- Accompagner l'augmentation du **bio local en restauration collective** (cf. pages 74-75).
- **Démocratiser l'accès à une alimentation bio** (Familles à alimentation positive - cf. page 77).
- **Sensibiliser** via des animations pédagogiques en milieu scolaire.

Au service des collectivités

- Faire émerger et accompagner les **projets alimentaires territoriaux** (Valence-Romans Agglo, Biovallée, Drôme des Collines, 5^e Pôle).

s agriculteurs bio de la Drôme



● **Agribiodrôme** ●

Les Agriculteurs **BIO** de la Drôme

L'intérêt général avant tout

Une association aux **objectifs ambitieux** qui pense aux générations futures et œuvre pour le respect de l'être humain, la solidarité, le bon sens et la préservation de notre environnement.

Agribiodrôme défend avant tout l'intérêt de toutes et tous, en :

- assurant la santé publique des citoyens,
- protégeant la ressource en eau,
- préservant la biodiversité,
- démocratisant l'accès de la bio,
- développant les circuits courts,
- défendant le développement d'une agriculture biologique équitable et de proximité.

Grâce au soutien de ses adhérents, d'administrateurs engagés, de porte-parole ambitieux et d'une équipe professionnelle et dynamique, elle est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics et des acteurs du développement agricole bio en Drôme.

Les membres du Conseil d'administration 2016 : Josette FOURNIE, Jean-Maxime BUISSON, Jérôme NOYER, Jean-Marie BOMPARD, Jean-Charles JOUVE, David EYMERY, Etienne MABILLE, Jean-Marc ROBIN, Valéry MARTINEAU, Raymond DURAND, Carole ROUX, Hervé BRUNEL et Alain KANEKO.



Agribiodrôme : Écosite du Val de Drôme - 150, avenue de Judée - 26400 Eurre - 04 75 25 99 75
contact@agribiodrome.fr - www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agribiodrome

Réalisation Agribiodrôme, juin 2016. Tirage 6 500 exemplaires sur papier recyclé.
Crédits photos : Clic image (Chabeuil), Agribiodrôme. Recettes : Côté Cuisine (Chabeuil).
Cartographie : Grégoire Marais, Conseil départemental de la Drôme. Maquette et mise en page :
Véronique Pitte (Die). Impression Imprimerie Véziant (Crest). Achievé d'imprimer juin 2016.

Je veux...

- Moins de pesticides dans mon assiette
 - Une agriculture de proximité respectueuse de mon environnement
- Contribuer aux enjeux de santé publique
 - Préserver la qualité de l'eau
- Démocratiser l'accès à une alimentation bio
 - Contribuer au développement d'une bio équitable et solidaire en Drôme
- Soutenir tout un réseau (drômois, régional, national) qui œuvre au quotidien pour la défense de l'agriculture bio

... J'adhère !

Pour faire partie de l'aventure en tant que citoyen-ne, vous pouvez adhérer à 30€ (consomm'acteurs) ou faire un don (à partir de 5€)



Bulletin à retourner à Agribiodrôme avec votre règlement.
Écosite du Val de Drôme - 150, av. de Judée - 26400 Eurre
contact@agribiodrome.fr
04 75 25 99 75



NOM

PRÉNOM

Adresse

CP Ville

Tél Email

Adhésion = 30 €

Don de € (5 € min.)

**Vous croyez en la bio équitable et de proximité ?
Soutenez nos actions !**