Les 27 et 28 avril, nous, agricultrices et agriculteurs de la Drôme, vous ouvrons les portes de nos fermes pour vous faire partager notre métier, nos produits et nos valeurs, tournés vers une agriculture durable, pour le maintien de campagnes vivantes et solidaires. Depuis plus de 25 ans, le CIVAM de la Drôme (Centre D'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural) nous accompagne dans ce projet collectif.

Nous vous expliquerons tout de nos savoir-faire grâce à des visites guidées de qualité et nous vous réserverons parfois le meilleur pour la « faim »!

Alors suivez l'épouvantail, notre sympathique mascotte, qui vous amène sans encombre jusqu'aux fermes ouvertes et accueillantes.

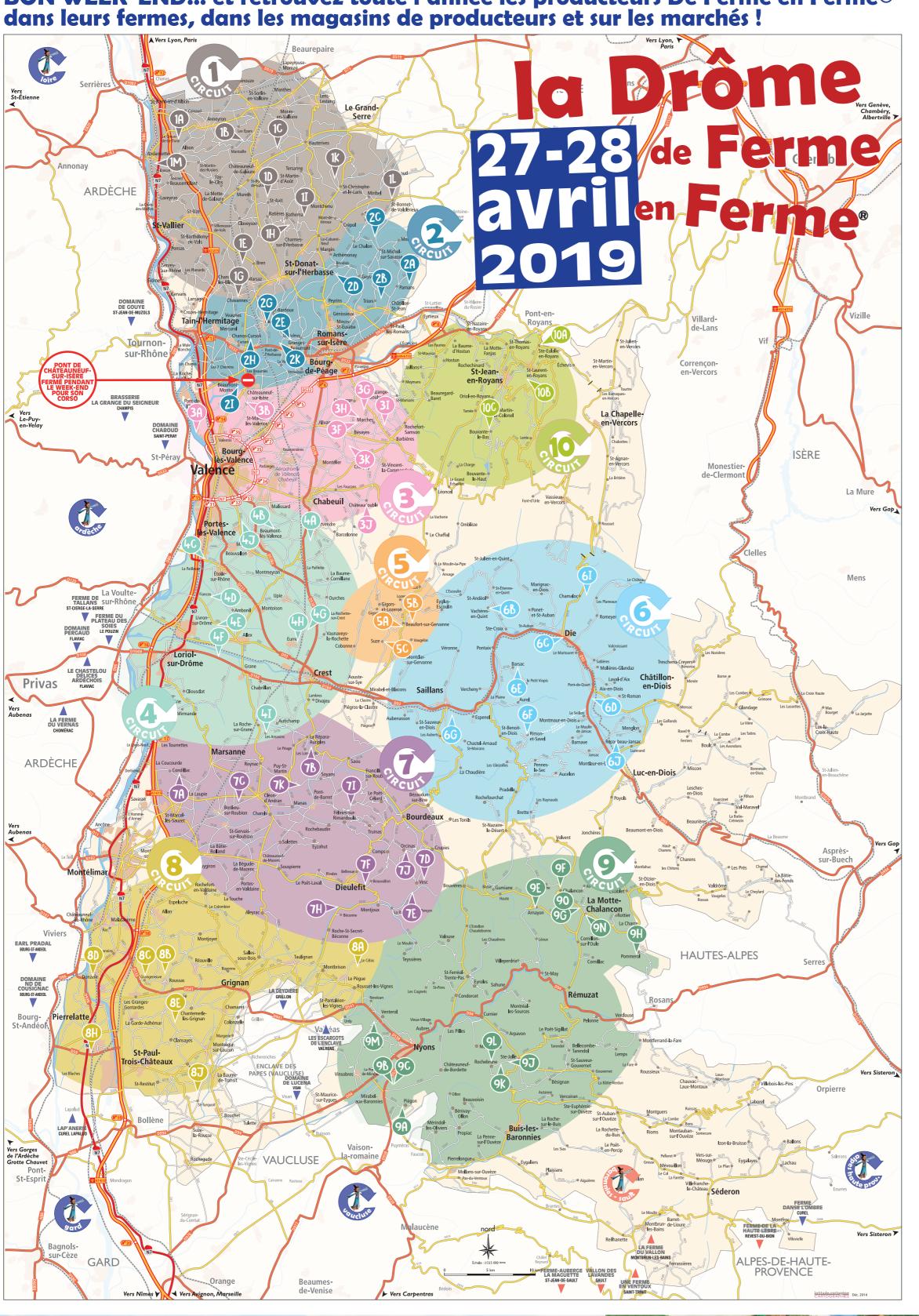


Les prix de vente des produits : un prix juste?

« Pour construire mon prix, je calcule mon coût de revient, j'y ajoute le temps de travail. Parfois on me dit que les produits locaux sont trop chers : je pense que ce sont les produits industriels qui ne sont pas vendus à leur valeur réelle. En plus sur certains légumes, je suis moins cher qu'en supermarché, car le supermarché a plus d'intermédiaires...»

Nos producteurs souhaitent aborder avec vous la notion de prix juste. Ainsi, sur certaines fermes et à travers la décomposition de leur prix de vente, ils vous montreront à quoi sert votre argent et comment ils fixent leurs prix. En décomposant le coût d'un produit, on voit clairement qu'en fonction de nos choix de consommation, on soutient des modèles de production, des systèmes, des humains... proches de chez vous! Consommer devient donc un acte politique citoyen fort!

BON WEEK-END... et retrouvez toute l'année les producteurs De Ferme en Ferme®



Suivez les flèches!



LES CONSEILS DE L'EPOUVANTAIL

- Les enfants sont sous la stricte responsabilité de leurs parents ou des personnes accompagnantes. Ne les laissez pas sans surveillance!
- Pour votre sécurité, ne pénétrez pas dans des zones à rubalise ou des zones fermées au public. Il est également interdit de s'approcher et de monter sur du matériel agricole.
- Il est interdit de toucher ou de donner à manger aux animaux. Vous pourriez leur transmettre des maladies, et véhiculer des germes d'élevage en élevage.
- Si vous avez un **chien** : attention, ils ne sont pas acceptés dans toutes les fermes. Renseignez-vous!
- Il n'y a pas de questions bêtes : alors soyez curieux!
- Privilégiez des chaussures de marche ou des bottes. Emportez un sac isotherme pour conserver les produits frais que vous souhaiterez ramener des fermes.
- Pour vous déplacer, choisissez un mode de transport doux (à pied, à bicyclette, avec des ânes...) ou privilégiez le covoiturage : rendez-vous sur notre site internet www.defermeenferme.com pour proposer ou trouver un covoiturage, ou sur <u>movici.auvergnerhonealpes.fr</u>.
- Tout déplacement en car doit être prévu en amont avec la ferme concernée. En effet, toutes les fermes n'acceptent pas les bus, merci donc de prendre contact directement auprès d'elle(s) ou auprès du CIVAM avant le WE de ferme en ferme.
- Pour mieux en profiter, restez dormir dans les fermes : www.bienvenuealaferme-drome.com www.accueilpaysandrome.com

Attention! Le pont de Châteauneuf-sur-Isère est fermé pendant le week-end pour son Corso.







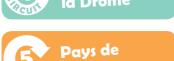




















Retrouvez les fermes Baronnies · Pays de Sault sur www.defermeenferme.com



Continuez De Ferme en Ferme® dans les départements voisins en Ardèche, Loire, Haute-Loire, Ain, Gard, Vaucluse... www.defermeenferme.com



La Fédération Départementale des CIVAM de la Drôme (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural) est une association loi 1901 qui œuvre pour le développement rural depuis les années 50. Elle promeut et coordonne des initiatives pour la valorisation de l'agriculture et du milieu agricole, accompagne et aide les projets innovants pour des campagnes vivantes et solidaires.

17, chemin de Bel-Air - 26120 Malissard - 04 26 42 33 97 - accueil.civam26@gmail.com www.fdcivamdrome.org • www.defermeenferme.com • ff www.facebook.com/civamdrome/

la Drôme de Ferme en Ferme



















A LA FERME AUX ESCARGOTS

B LA CHEVRE DU BANCEL Damien BRUNET Tommes, pâtes pressées, pâte molle, bleu. Découvrez un plateau de fromages de chèvre variés! Démonstration de fabrication fromagère. 1130, route de Bancel 26210 SAINT-SORLIN-EN-VALLOIRE © 06 26 31 13 13 – lachevredubancel@hotmail.fr & GPS: 45.257779, 4.952814

10 GAEC DES BARATONS 😂

Laurent, Éric, Odile et Anaïs ROBERT Du lait au fromage, venez découvrir notre élevage de chèvres et notre savoir-faire en Picodon. Venez voir la traite des chèvres à 17h30. **200, chemin des Baratons 26330 CHÂTEAUNEUF-DE-GALAURE** © 04 75 68 69 66 – 06 77 25 58 24 – gaec-baratons.roberts@ wanadoo.fr **GPS : 45.248648, 4.985614**

1D FERME DES MAUPERTUIS Julien BURLON Elevage de volailles plein air, lapins, huile de tournesol... Recherche d'autonomie alimentaire. 345, impasse des Maupertuis 26330 SAINT-MARTIN-D'AOÛT © 06 85 83 82 87 – 04 75 68 65 30 – julienburlon@hotmail.fr & GPS: 45.2128742, 4.9709702

E MIELLERIE ST-JOSEPH DES COLLINES Emmanuelle et Bruno CAMUS Visite en 8 étapes commentées des fleurs au miel! Ruche vitrée, Pollen, Gelée royale, Propolis. 467, chemin de Couriole 26260

BREN © 04 75 45 25 49 – miellerie.st.joseph@wanadoo.fr – www.miellerie-saint-joseph.com & GPS:45.1376383,4.9400028 16 DOMAINE DES COLLINES 📨

Christine POCHON Vins bio, cuvées sans sulfites, jus de raisin, découvrez la démarche d'une vigneronne passionnée! 85, route de Clérieux 26260 CHAVANNES © 06 70 56 52 05 christine.pochon@orange.fr - vins-domainedescollines.com & GPS: 45.103847. 4.927351

H FERME DU CHAMP DES GRAMES 🧼 Patrick GRAILLAT et Françoise DUCROS 32 ans qu'au Champ des Grâmes les porcs vivent plein air et consomment les céréales. Sandwich. Galette salée : 3€. **1510**, route de Charmes 26260 BATHERNAY @ 04 75 45 60 30 – fducros.pgraillat@orange.fr – champdesgrames.nf.fr GPS : 45.171648, 5.007523

🕕 FERME LES PINS 🔮 Damien REVOL Poussins, pintades, génisses limousines, de notre arrivée à l'assiette, découvrez notre vie. Nectar, asperges, volailles. Pique-nique sur place ou à emporter : 13€. Exposition d'outils et de matériel ancien. 515, route des Pins 26350 MONTCHENU © 04 75 45 63 85 − 06 79 01 13 52 − earllespins@orange.fr 3 GPS : 45.189354, 5.01945

1K) LE P'TIT MOTTIN 📨 Laurent et Lionel MOTTIN Ferme en agriculture biologique respectueuse de la nature, picodon, yaourt... Depuis 1975. Crêpes au lait de chèvre : 2€. **405, chemin des Bartets 26350 SAINT-CHRISTOPHE-ET-LE-LARIS** © 06 07 59 22 49

1 ASINERIE DES COMBES Michel et Laurence REICHERT De la douceur des ânes à la douceur des savons... On vous dira tout! 105, chemin Combe du Rat, 26350 SAINT-BONNET-DE-VALCLERIEUX © 06 80 17 60 16 - contact@o-lait-danesse.com - www.o-lait-danesse.com **GPS**: 45.199436, 5.149589

LA FERME DE BANCEL "LABEL SPIRULINE" Benjamin GAUCHON Venez découvrir une culture peu répandue et un aliment d'exception : la spiruline! 6 bis RN7 Les Blachettes 26140 ANDANCETTE € 06 66 24 81 08 − benjamin. gauchon@gmail.com – www.labelspiruline.fr







2A AROM'ANTIQUE 🔤 😂 Katia et Laurent BOURGEOIS 500 variétés de plantes aromatiques et légumes oubliés. Respect des saisons, culture bio. Dédicace de mes ouvrages dédiés aux plantes aromatiques.

275, chemin de la Ville – Le Vallon des Senteurs 26750 PARNANS © 04 75 45 34 92 – aromatique26@gmail.com – www.plantearomatique.com & GPS: 45.123247, 5.167591

2B) domaine du château vieux 😂 Fabrice ROUSSET Du vin de pays blanc, rosé, rouge et notre AOC Saint-Joseph à découvrir ! Pain à la ferme et dégustation. 210, route des Vignes 26750 TRIORS © 04 75 45 31 65 —

2C) AUX COLLINES AROMATIQUES 🜌 Stéphanie TENCHON La distillation, les plantes aromatiques tant de mystères... Levons les voiles... Rallye Senteurs ou Jardin des vents pour les curieux. 525, route de la Toume 26750 SAINT-MICHEL-SUR-SAVASSE © 04 75 02 75 19 — stephanietenchon@

2D DOMAINE DE SAINT-ANGE 🐸 Stéphanie et Raphaël LADREYT Culture et transformation de tout type de fruits en jus, sirops, purée, liqueurs et cidre... 200, route de Saint-Ange 26380 PEYRINS

© 04 75 05 24 77 - rsdomainedestange@orange.fr 3

2E ETABLISSEMENT CHEVALIER FRERES Jocelyn et Jean-Olivier CHEVALIER Ballade dans les cultures, grand choix de plantes vivaces, collection de sauges arbustives. Nouvel espace de vente. **Zone les Teppes Route de Saint-Bardoux 26100 ROMANS-SUR-ISERE** © 06 70 93 94 83 –

2G EARL DEROUX PLANTS

Gérard, Joëlle et Grégory DEROUX Nos machines vous seront présentées. Fleurs, légumes, aromatiques seront dispo. **785, route de la Plaine 26260 SAINT-BARDOUX** © 04 75 71 51 93 – 06 87 20 12 51 – deroux.plants@wanadoo.fr

2H LES CACTEES DE SAINT-JEAN Pascal BRENIER Pour un jardin économe en eau! Découvrez

le monde merveilleux des cactus et plantes grasses. Ateliers repiquage et autres pour les enfants. **45, chemin de Saint-Jean 26260 CLERIEUX** © 04 75 71 63 89 – contact@cactus26.com – www.cactus26.com **3 GPS : 45.0540297, 4.9458537** 21 DOMAINE BIO BREYTON Z

Christiane et Jacques BREYTON Domaine AB, vins Crozes-Hermitage blanc et rouge, fruits transformés : confitures, jus... Démonstration de tonnellerie. 1, chemin des Raisinières 26600 BEAUMONT-MONTEUX © 04 75 84 74 98 – 06 07 81 54 83 – jacques.breyton@wanadoo.fr – www.domaine-

2K ROSES DE CHARME

Alain VOINCHET Les roses en couleurs et en parfums. Conseils de plantation, de taille et de culture. Route des Sables 26600 GRANGES-LES-BEAUMONT © 06 16 66 52 59 – 04 75 71 60 38 – alain.voinchet GPS: 45.056332, 4.979342





27-28 a Drôme avrill de Ferme 2019en Ferme®

du Matin• Valentinois

Attention! Le pont de Châteauneuf-sur-Isère est fermé pendant le week-end pour son Corso.

3A) 🖼 JARDIN'ENVIE Eric Valérie Philippe Denis Patricia Gary Janko **Véro** Les variétés paysannes pour mieux vous nourrir et découvrir le plaisir des saveurs authentiques. Atelier enfants : constructions à base de graines. Assiette fermière et crêpes : de 2,5€ à 14€. **429, route des Chaux 26500 BOURG-LES-VALENCE** © 06 79 67 56 71 − contact@jardinenvie.com − www.jardinenvie.com **GPS : 44.9689, 4.8755**

3B ALGOA SPIRULINE

Sophie et Jean-Marc ROBIN La spiruline, une culture écologique. Venez goûter cette algue bleue aliment d'exception ! Quartier Fouillouse 26300 CHATEAUNEUF-SUR-ISERE © 06 18 41 48 55 — bienvenue@alogoa-spiruline.fr www.algoa-spiruline.fr GPS: 44.990551, 4.926527

3F REFINE DES ROUTES Raphaël, Thomas, Guillaume et Maxence 1 berger-fromager, 2 maraîchers et 1 paysan-boulanger vous font partager leur passion. Crêpe 2€. Chemin Saint-Jean 26300 BESAYES © 04 75 05 15 63 — lafermedesroutes@yahoo.fr —

3G PAPY VOLAILLES Xavier DIMBERTON Papy Volailles: l'empreinte du goût. Repascomplet:13€.119, chemindes Poiriers—Quartier le Cheylard 26300 MARCHES © 06 87 08 34 81 — papy.volaille@hotmail.fr &

31 O DELICES DE LA BERGERE Mickaël et Françoise SANTUCCI Le safran : épice de la joie! Culture, gastronomie et médecine douce, tout vous sera expliqué. Repas complet : 14€. 661, route des Samsonnes 26300 MARCHES © 06 86 75 72 88 – odelicesdelabergere@orange.fr – odelicesdelabergere.fr 3 GPS : 44.977279, 5.122003

GAEC LA JERSIAISE DES COMBES Marie et Thomas RICHAUD, Thierry GILLOS

A la découverte de la race loroisies de la race la race loroisies de la r A la découverte de la race Jersiaise, des vaches, des veaux en bio. Repas complet : 14€, sandwich : 4€, crêpe : 2€ **Les** Combes 26120 CHATEAUDOUBLE © 06 75 43 90 85 gaeclajersiaisedescombes@gmail.com 3

😘 la ferme des marais 🐸 Steve IMBERT Découvrez la transformation du blé en pâtes sèches artisanales semi-complètes sans œufs, sans colorant et sans conservateur. 285, route des Massouillards Quartier les Marais 26300 CHARPEY © 06 95 82 88 14 − contact@fermedesmarais.com GPS : 44.961488, 5.053094



La Ferme **MAUBOURG Epicerie Paysanne**

PAINS AU LEVAIN Tél. 04 75 61 00 70 1

Plaine de la Drôme

(4A) LES ESCARGOTS DE MONTVENDRE Christel QUAILLET Oh l'escargot! Quelle drôle de petite bête. C'est rigolo ce qu'il a sur la tête. Venez voir les secrets de son élevage. Repas complet : 15€. Assiette escargots ou tapas : 8€. **620**, route de Combe Léorat 26120 MONTVENDRE © 06 80 84 11 11 GPS: 44.8612524, 5.0138683

4B) PEPINIERES ROUX

Bernard et Rémi BRET De la graine aux fruits, venez découvrir le cycle de vie du végétal. Expo matériels pépinière. 120, impasse des Béalets – Route de Beaumont-lès-Valence 26120 MONTVENDRE © 04 75 59 06 03 – 06 22 01 11 93 – adoo.fr – www.pepinieres-roux.com 3

4C) AU PANIER FLEURI – ROSIERISTE Rémi COQUARD Rosiers 260 variétés. Nouveauté : œillets

vivaces parfumés et lavandes. Atelier pour découvrir les différents parfums. 975, route de Montagnier 26800 ETOILE-SUR-RHONE © 04 75 60 66 84 - 06 03 65 00 31 - remi.coquard@laposte.net &

4D) FERME DE L'AUTRUCHE DROMOISE 🐸 GAEC de l'OZON - Pascal et Marie GRUSSENMEYER La savane au cœur d'un élevage en plein air, l'autruche, oiseau préhistorique vous surprendra. Pique-nique sur place : sandwichs saucisse autruche : 4.50€, crêpes à l'œuf d'autruche 2,50€. 1120, Chemin des Bruyères 26250 LIVRON-SUR-DROME © 04 75 62 82 33 – info@ferme-autruche.com – www. ferme-autruche.com – facebook.com/ferme.autruche & GPS:

45 DOMAINE DE LA ROLIERE

Mathieu PIEDADE Partagez notre passion du vin de Brézème. Visite, dégustation, vente de vins et nectar de kiwis. 605, chemin de la Rolière 26250 LIVRON-SUR-DROME © 06 51 12 46 81 – piedade.mathieu@gmail.com –

🕒 🔾 DOMAINE DISTAISE 🚟

Corinne, Joël et Mathieu CHAMBRON Porcs plein air, animaux de ferme, charcuterie, auberge, jus de fruits, confiture, aromatiques. Assiette fermière : 12 €. Sandwich : 5 €. Crêpes : 3 €. Circuit pédagogique et quiz (lot - 2 tirages au sort/j). **4860, route de Loriol 26400 GRANE** Ø 06 15 62 84 17 – 06 80 91 94 28 – contact@distaise.com – www.distaise.com 3 GPS: 44.75564, 4.86768

4G FERME DES AYASSES Vincent DIDIER Venez découvrir mes 130 porcs élevés en plein air, ma charcuterie, mes biscuits secs. Reproduction de ma ferme en Playmobil®. Plateau-repas : 11€. Sandwich : 3€. 1095, route des Ayasses 26400 VAUNAVEYS-LA-ROCHETTE ©

4H) LA FERME EURREUSE 🌌 Agathe et Sébastien BOST Des chèvres, des cochons...
du bio, du vrai... bienvenue à La Ferme Eurreuse. Assiette fermière : 10€. Crêpes : 2,50€. 801, chemin de Bergère 26400
EURRE © 06 68 44 54 89 — contact@ferme-eurreuse.fr www.ferme-eurreuse.fr 3 GPS: 44.76466, 4.99729

LES AMANINS Z Christelle ROUAT Venez découvrir notre centre agroécologique : bergerie, jardins, four à pain et fromages... Goûter, Assiette fermière, sandwich, crêpes, assiette fromagère, cookies : de 2€ à 11€. Les Rouins 26400 LA ROCHESUR-GRANE © 04 75 43 75 05 − info@lesamanins.com − anins.com – www.lesamanins.com GPS:

44.671018, 4.946304 PÂTES FERMIÈRES TERRE DE BLÉ / SAM & PÂTES Samuel et Dominique JACQUET Du champ à l'assiette, découvrez l'agroécologie et nos pâtes fermières traditionnelles. Photo sur moissonneuse, visité guidée, quiz, cadeaux. **16, allée** Perrot 26760 BEAUMONT-LES-VALENCE © 06 45 88 40 45 -- www.facebook.com/earldelimo ♂ GPS: 44.882431. 4.925257

La Charrette

à CREST (26)

04.27.68.92.21

istaise

Certaines

NOUVEAUX HORAIRES Attention, le dimanche 9h-18h

est souvent une journée de grande affluence, alors n'oubliez pas le samedi pour vos visites!

fermes

proposent une

restauration.

Régalez-vous!



5A) FERME RIGAUD Sébastien RIGAUD A pied, à vélo, en moto ou en auto, pour voir ou manger de l'agneau bio venez a la ferme Rigaud! Permis de tracteur à pédales pour les enfants et diverses animations. Champ de Col 26400 BEAUFORT-SUR-GERVANNE © 06 29 17 21 86 - sebastien.rigaud26@gmail.com 3

LA FEE DES CHAMPS 🌌 **Bérengère COLOMB** Savoureuses préparations à base de légumes et plantes aromatiques. Plants de tomates anciennes. Repas complet : 15€ adultes / 11€ enfants - réservation conseillée. Jeu de reconnaissance semences potagères et plantes aromatiques. Les Bérangers 26400 BEAUFORT-SUR-GERVANNE © 04 75 41 13 79 lafeedeschamps26@gmail.com – lafeedeschamps.free.fr

50 DOMAINE PEYLONG Fabien et Christelle LOMBARD Sur trois hectares, deux amoureux de leur terroir élaborent des vins atypiques : l'oublié, l'étourdie... Quartier Les Batailles 26400 SUZE

© 0475764228-flombard@peylong.com-www.peylong.com Frigoulette, CHOCOLATERIE et vente à l'atelier

Court ircuit Le Magasin de producteurs & Côté Cuisine: le restaurant

www.courtcircuit.org - CHABEUIL (26120) -



6B) QUINTET CONDIMENTS BIOLOGIQUES

Véronica MANTEL Dans un village bio : condiments, pistous, crèmes de légumes, pâtés végétaux. Repas complet : 13 \in Le Village 26150 VACHERES-EN-QUINT ${\Bbb C}$ 06 33 75 19 60 - 04 75 21 21 20 - mantelveronica@gmail.com http://lafermeduquintet.canalblog.com 3

60 MIELLERIE L'ABEILLE DU VERCOR Céline MARTIN-JARRAND et Jérôme ALPHONSE Découvrez les abeilles au cœur d'un vieux moulin. Production 100% Vercors, pollen, bonbons, propolis. Ateliers en famille : jeux et bricolage des abeilles. **9, chemin du Pont-Rompu 26150 DIE** © 06 19 72 76 11 – labeilleduvercors@gmail www.labeilleduvercors.fr **3 GPS** : **44.750288**, **5.367554**

6D LA FERME DE CRAPONNE Pascal HUET Bleu persillé, camembert, tomme pressée frottée à la Clairette de Die. Label Bleu-Blanc-Cœur. Tartines chaudes au fromage de chèvres 4 à 6€. Craponne 26150 AIX-EN-DIOIS (SOLAURE-EN-DIOIS) © 06 01 71 34 06 −

GAEC DES ADRETS/CAVE MAILLEFAUD **Jean-Denis et Nicolas MAILLEFAUD** Découvrez Barsac et son terroir, haut lieu de la Clairette. Prix d'Excellence

2019 au CGA Paris. 3, route de Viopis 26150 BARSAC © 04 75 21 71 77 – marcel.maillefaud@orange.fr 3 6F RIMON ET SAVEURS

Gérard, Claire et Loïc LEFRANC Agneaux, lavande, pâtes fermières, légumineuses... Une ferme familiale de moyenne montagne en agriculture biologique. Assiette fermière 8€. Repas complet 14€ sur réservation. **Le Village 26340 RIMON-ET-SAVEL** © 04 75 21 74 91 – 06 47 79 80 50 – contact@rimon-saveurs. fr – www.rimon-saveurs.fr **GPS** : **44.664624**, **5.309229** 6 DOMAINE RASPAIL JEAN-CLAUDE & FILS 🌌 😂

Anouck et Frédéric RASPAIL Clairette et Crémant bio à Saillans. Le haut lieu de l'appellation depuis 4 générations ! 780, route de Die 26340 SAILLANS © 04 75 21 55 99 – contact@raspail.com 📵 DISTILLERIE DES QUATRE VALLEES 🚞 Alain Aubanel Visite riche en découvertes par des

producteurs distillateurs de lavandes. Produits de la ferme. Distillation à l'ancienne de lavande. **302**, **chemin des Garandons 26150 CHAMALOC** © 06 16 66 78 47 - 06 71 15 23 80 -6J) LE MAS D'AMBANE Julie CHEVA Des chèvres colorées pour une multitude de fromages, brebis et cochons pour le plaisir des yeux.
Démonstration du travail du chien de troupeau. Les

Boenes 26310 RECOUBEAU (Jansac) © 06 82 50 28 22 -

lemasdambane@laposte.net GPS: 44,393222, 05,253666

GARAGE Agricole CAUDAL 26150 LAVAL D'AIX

T. 04 75 21 84 11

ladrôme //

le spécialiste du bien-être BIO ENTE DIRECTE 26110- St Maurice / Eygues



... toute l'année pour revenir!

Vallée du Roubion • Pays de Dieulefit

Un week-end pour découvrir

7A SPIRALES DE LUX Nicole et Olivier CHARMONT La spiruline l'algue tropicale qui pousse à Condillac, l'occasion d'une visite exotique. 235 A, chemin de Champ-Coulon 26740 CONDILLAC © 04 75 91 33 96 – 06 30 92 58 21 – charmont.spir@gmail.com – www.spiralesdelux.fr & GPS: 44.630547, 4.836440

7B) FERME LA FREYDIERE Sylvie BOUTARIN et Mathieu DUVERNOIS Notre savoir-faire pour le bonheur de vos papilles. Repas complet : 18€50. Quartier La Freydière 26400 SOYANS © 06 73 75 54 00 – fermelafreydiere@gmail.com – www.fermelafeydiere.fr 3 GPS : 44.656771, 5.0134309

7C SUD SPIRULINE Sébastien COBOS et Brice VINCENT La spiruline, un superaliment! Découvrez ses bienfaits nutritionnels et sa culture. **1830, route de Bonlieu 26450 CLEON-D'ANDRAN ©** 07 82 61 26 28 – contact@sud-spiruline.com – www.sud-spiruline.com 3

TD) FERME DU CLOS DE L'ORME 🔤 😂 Fabienne et Edmond TARDIEU Vaches, cochons, brebis, lapins, énergies propres et démonstration chiens de troupeaux. Plateau-repas complet : 17€. Clos de I'Orme 26220 VESC © 04 75 46 44 92 – 06 33 97 38 75 – fermeduclosdelorme@gmail.com—www.fermeduclosdelorme.fr 3 GPS: 44.52228, 5.151646

LA FERME DE PRACOUTEL Hélène et Hervé BARNIER Picodon AOP, charcuteries caprines dans un terroir préservé de montagne. Assiette fermière : 12€. Quartier Pracoutel 26220 VESC © 04 75 46 48 35 – 06 25 37 47 41 – fermedepracoutel@orange.fr

LES COCHONS DE DIEULEFIT Cécile AUDRAS et Christian BUSSAT 50 cochons de la naissance à l'âge adulte, sous les chênes, pour une qualité supérieure. Assiette fermière : 9€. Animation poterie enfants "La terre et les cochons" de 14h à 18h. **Quartier de la Croix 26220 DIEULEFIT** © 04 75 54 60 14 – 06 83 50 94 20 –

TH DOMAINE DES CAMINOTTES 🬌 Eglantine et Olivier GOURJON Découvrez le travail d'un jeune vigneron. Vins AOP bio, vins sans sulfites, abricot, pêche, miel, lavandin. **455 B, chemin des Fonts 26770 LA ROCHE-SAINT-SECRET** © 04 75 53 51 55 – 06 82 51 63 17 – Olivier.gourjon@wanadoo.fr — www.caminottes.com 3 GPS 44.500317, 5.043372

FERME RODET Erwan LE TEXIER Hmmm!! Des pommes bio! Jus, compotes, pâtisseries... Présentation du matériel et des locaux. Visite du verger à 11 h et 15 h. Vente de gâteaux : 1 à 2€. Lourier (Route du Poët-Célard) 26160 FELINES-SUR-RIMANDOULE © 04 75 53 08 89 − e.letexier@hotmail.fr ♂ GPS : 44.597922,

LE COCHON DRÔMOIS Daniel FERNANDEZ Nos cochons naissent et grandissent dans les bois autour de la ferme. Les Hautes Chapelles 26460 BOURDEAUX © 06 13 02 23 38 - contact@lecochondromois.fr – www.lecochonsdromois.fr & GPS : 44.556213, 5.153001

🚺 LES GENS SERIEUX 🌌 Dorian GREGOIRE, Colin APRUZZESE, Elliot MERZ Venez vite visiter notre armée de porcs plein air AB avant qu'ils n'aient bu toute la bière! 150, chemin Dufond 26400 SOYANS © 06 46 61 17 36 - agri@lesgensserieux.fr GPS : 44.619916, 4.997624



TROUPEOU u commandez en ligne sur TROUPEOU.FF

Grignan • Portes de Provence

8A LA FERME DE CELAS Marion et Raphaël GIRARD A Célas : du bel abricot, du bon agneau, le tout en bio! **Le Célas 26770 LE PEGUE** © 04 75 53 99 87 – girard.le.celas@wanadoo.fr

8 MIELLERIE DES DELICES AU MIEL 🚟 Famille BOMPARD Serge Une passion partagée. Ruche vitrée, miels, nougats, Ecureuil, pains d'épices et autres délices... 345, impasse Pied-de-Bert, Route d'Aiguebelle 26230 ROUSSAS © 04 75 98 57 99 – info@delicesaumiel.com – www.delicesaumiel.com 3

80 DOMAINE DE GRANGENEUVE Henri et Nathalie BOUR La vigne est notre culture, le vin le fruit de notre travail. Venez partager notre passion. Atelier olfactif sensoriel sur les arômes des cépages. Repas complet : 20€. 1200, route des Esplanes 26230 ROUSSAS © 04 75 98 50 22 – domaines.bour@wanadoo.fr – www.domainedegrangeneuve.fr 3

8D VERGERS MORIN Thierry MORIN Amandes, noisettes, griottes deviennent nougats, chocolats, gourmandises à découvrir. 640, chemin du Plan 26290 DONZERE @ 04 75 51 60 76 -

GPS: 44.433562, 4.702575

ROVE

8E L'ESSENTIEL DE LAVANDE 💹 🚞 Odile TASSI Découverte d'une plante aux nombreuses vertus déclinée sous toutes ses formes. Découverte de l'élaboration d'un produit cosmétique. Tartine/Soupe : 7€. 1554, chemin de la Suquée 26130 CLANSAYES © 06 62 86 64 12 -

8H MIELLERIE C. FRANCOIS Christophe FRANCOIS Visitez la ruche à taille humaine et nos laboratoires. Déqustez Miels, Pains d'épices, Nougat. 5, allée la Blachette 26700 PIERRELATTE © 06 72 66 65 20 -

8J) DOMAINE DES GRAVENNES 🜌 Rémi, Luc et Bernadette BAYON DE NOYER Venez partager notre savoir-faire, notre passion du vin et l'esprit du domaine. 2933, route de Baume 26790 SUZE-LA-ROUSSE © 04 75 04 84 41 – contact@domainedesgravennes.com –

domainedesgravennes.com 3





Certifié agriculture biologique pour toute la production

> Restauration proposée durant De Ferme en Ferme®

Fermes collectives, en structure associative, productrices de services en milieu rural : réinsertion, accueil..

> Ferme auberge agréée : minimum 51% de produits cuisinés issus de la ferme

Ferme accessible aux personnes à mobilité réduite

Accueil paysan

🔝 Bienvenue à la ferme



9A) DOMAINE GINIES 📨

Chantal GINIES, Rémi et Julien WEINREICH Côtes du Rhône, huile d'olive AOP NYONS, jus de fruits, une passion pour deux jeunes exploitants. **Le Haut-Lauzon 26110 PIEGON** © 06 73 20 07 36 – 06 37 73 16 62 – chantal.ginies@wanadoo.fr

Nyonsais

9B) DOMAINE DU CHENE VERT 📨 🚞 Pierre et Violaine TROLLAT Domaine familial viticole,

oléicole, en agriculture biologique depuis 1992 (11 générations).
Préparation bouse de corne, visite guidée du domaine en vélo avec assistance électrique le week-end. Quartier les Blâches 26110
MIRABEL-AUX-BARONNIES © 04 75 27 14 07 – 06 70 70 18 27 – pierre.trollat@orange.fr – www.domaineduchenevert.fr & GPS: 44.330909, 5.112398

9G DOMAINE DE LA TAURELLE Corine ROUX et Antoine MARTIN Au pays de l'olive, découvrez la taille de l'olivier, goûtez l'huile bio et les vins du domaine. Quartier les Blâches 26110 MIRABEL-AUX-BARONNIES © 0475 27 12 32 – domaine.lataurelle@wanadoo.fr – domainelataurelle.com GPS: 44.332055, 5.111390

Suzanne et Florian MONGE Fromages de chèvre AOP picodon, jus de fruits, viandes de porc et veau. Traite des chèvres à 17h. Repas complet : 16€. Sandwich : 5 €. La Grande Grange 26470 ARNAYON © 04 75 27 20 47 − 06 89 07 19 29 −

9E) FERME MONGE

🦭 FERME DU BLOUDON 📨 🔮 Carole ROUX De la terre aux plantes, du feu à la vapeur, venez assister à une distillation traditionnelle. Distillation de plantes en continu tout le week-end. Crêpes à la farine de petit épeautre accompagnées d'un verre de jus de fruits maison 3€ La Combe 26470 CHALANCON © 04 75 27 25 67 - 06 04 48 80 20 – carole.roux0404@orange.fr

96 🖸 FERME AUBERGE MROZ/TABLE D'ANGELE 📨 🚞 Angélina et Benjamin MROZ Accueil et ambiance familiale. Animaux bien heureux. Venez nous rencontrer! Repas complet 16€. Crêpe 2€. Ferme de l'Astière 26470 LA MOTTE-CHALANCON © 06 08 04 37 70

90 MIELLERIE DU MOULIN Fréderic BOURGEAUD Découvrez l'apiculture artisanale, de la fabrication de la ruche à l'extraction du miel! Accueil sur la Ferme MROZ (Ferme de l'Astière 26470 LA MOTTE-CHALANCON) tout la weak part 6 0.04 75 27 85 90 96 98 99 91 91

9H) FERME DE POMMEROL 😂 🥪 Joël MORIN Découvrez cochons, vaches aubrac

ânes, élevés en plein air dans le respect du vivant. **26470 POMMEROL** © 06 87 79 14 20 – joel.morin0@orange.fr www.fermedepommerol.com 3 9J DOMAINE DU RIEU FRAIS 🌌

Jean-Yves et Dominique LIOTAUD Le caractère authentique des Baronnies se retrouve dans nos vins bio, sans sulfite ajouté. 120, chemin du Rieu Frais 26110 SAINTE-

JALLE © 04 75 27 31 54 — jean-yves.liotaud@orange.fr-www.domaine-du-rieu-frais.com GPS : 44.345067, 5.281355

9K FERME DE LA FAUCHERE GAEC DES PETITS GRAINS - Rémi BOUDES et **Arnaud ALLAIN** Du grain à la chope. Découvrez le plaisir du goût de la bière. **La Fauchère 26110 SAINTE-JALLE** © 06 75 26 45 27 – petitsgrains@yahoo.fr

91 • FERME AUBERGE DAGOBERT 222 Dagobert et Christine RESNEAU Agneaux et porcs plein air, petit épeautre et charcuteries! Nos produits vous attendent! Repas complet : 18€. Ferme du Moulin 26110 ROCHEBRUNE © 04 75 26 31 39 – fermedagobert@gmail.com

9M DOMAINE DE PROVENSOL

Dominique THOUROUDE Vins médaillés des Côtes du Rhône AB, vinification douce. Visite et dégustation commentée. Assiette fermière : 12€. 670, route de Vinsobres 26110 VENTEROL © 06 63 55 88 33 — dominique@domainedeprovensol.fr —

N LES PETITS POTS PAYSANS Julie DESPUJOLS Des plants potagers, de la traction animale et des petits pots pour bébé... **55 chemin d'Arnayon 26470 LA MOTTE-CHALANCON** © 06 83 85 44 06 –







10A) PAM ALPINES 🜌

Thomas ECHANTILLAC La cueillette de plantes sauvages : herboristerie et distillation moderne. Distillation de plantes le matin. Sorties botaniques découverte. **Avenue du** Vercors 26190 SAINT-EULALIE-EN-ROYANS © 06 46 67 08 36

10b) 🙃 FERME DES ROUSSETS 🌌 Nicolas et Simon Du blé au pain. Visite silo, moulin et

fournil. Venez découvrir nos ânes et leur univers. Découverte des ânes de randonnées de Roy'Anes. **1860, route du Tram 26190 SAINT-JEAN-EN-ROYANS** © 06 70 80 04 41 gaecdesroussets@gmail.com - royanes@orange.
 www.fermedesroussets.org GPS: 45.018326, 5.323284

10C BERGERIE DE LA ROUYE Zacharie BELLE et Elodie MARCHAL Venez découvrir notre bergerie, nos fromages et produit laitier 100% lait de brebis ! Démonstration de chiens de troupeaux à 15h. Traite des Brebis de la Rouye 26190 BOUVANTE-LE-BAS © 06 40 28 07 77



