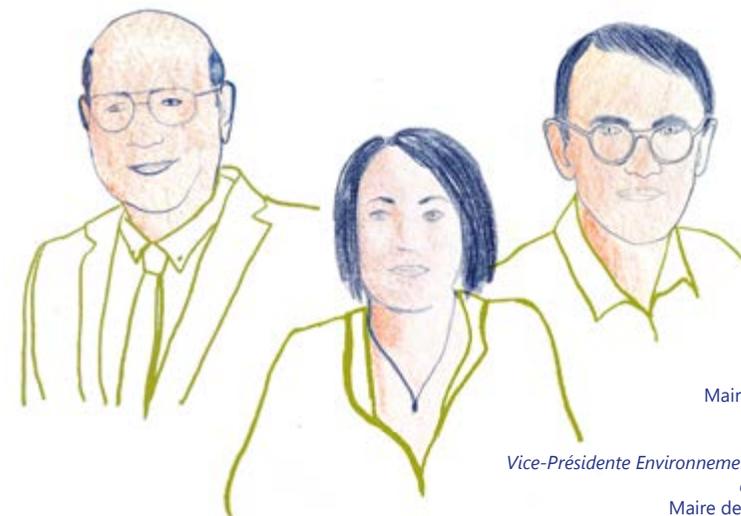


mon guide des producteurs



D'ARDECHE EN HERITAGE





Frédéric Sausset
Président ARCHE Agglo
Maire de Tournon-sur-Rhône

Stéphanie Nouguier
*Vice-Présidente Environnement, transition énergétique
et écologique, agriculture*
Maire de Charmes-sur-l'Herbasse

Pascal Balay
Conseiller délégué à l'agriculture
Maire de Sécheras

- édito -

Nous vous invitons à partager une pause gourmande au cœur de notre territoire...

Saisissons-nous de ce guide de producteurs de façon à découvrir ou redécouvrir la richesse gastronomique et le savoir-faire qui nous entourent.

Prenons le temps tout d'abord de rendre visite à nos producteurs ou de nous promener sur nos marchés pour y trouver des produits frais et locaux au gré des saisons.

Nous y trouverons les ingrédients essentiels et de qualité pour préparer nos repas quotidiens, nos repas partagés en famille ou tout simplement une dégustation entre amis.

Nous voilà enfin en cuisine après avoir glané des bons produits locaux. Miel, fromage de chèvre, asperge, courge, noix, cerise, abricot, ...tout cela accompagné d'un jus de fruits ou d'un vin local.

Maintenant cuisinons, inventons, préparons un plat qui réglera les papilles des grands et des petits.

Enfin, il ne nous restera plus qu'à savourer et surtout à partager tous ces produits locaux et de saison « le temps d'un repas ».

À table !

Bon à savoir

Semer des graines !

À destination des jeunes pousses que sont nos enfants

ARCHE Agglo mène chaque année des campagnes pédagogiques sur le thème de l'environnement dans les écoles maternelles et élémentaires du territoire. Pour l'année scolaire 2022-2023, 152 classes bénéficient d'animations, en classe et sur le terrain.

Âgés de 3 à 11 ans, c'est avec pédagogie que les enfants apprennent et prennent conscience de l'importance de notre environnement : espaces naturels, rivières, énergie et climat, agriculture et alimentation.

Accompagner les familles !

Parce qu'ensemble on va plus loin

ARCHE Agglo organise plusieurs ateliers dans le cadre du défi famille à alimentation positive. L'objectif est d'accompagner les foyers volontaires à consommer plus de produits locaux et bio, tout en maîtrisant le budget.

Ce sont 6 ateliers gratuits qui sont organisés : avec un(e) diéticien(ne), une visite à la ferme, atelier cuisine, etc. Ateliers gratuits sous inscription.

Du potager à l'assiette !

Pour que l'herbe soit aussi verte chez nous qu'ailleurs

Depuis 2017, ARCHE Agglo propose des ateliers «du potager à l'assiette» afin de promouvoir les pratiques de jardinage «zéro phyto» avec Jardin'enVie. 5 à 6 ateliers sont organisés dans l'année et de

préférence dans les jardins des participants; on parle de compost, de haies, de techniques de plantation, et de bien d'autres choses. Les ateliers sont gratuits sur inscription.

POUR PLUS D'INFOS
Service environnement :
0482770763

D'ARDÈCHE EN HERMITAGE

ARCHE
Agglo



un Projet Alimentaire interTerritorial

ARCHE Agglo et la Communauté de communes Rhône Crussol

Quésako ?

Selon le Ministre de l'Agriculture, un Projet Alimentaire Inter-Territorial (P.A.I.T.) a comme objectif de «relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.»

Le P.A.I.T. est un outil rassemblant les acteurs autour des enjeux de l'alimentation en ayant une démarche de terrain, collective et transversale.

Ainsi, initié en 2019 par ARCHE Agglo, le P.A.I.T. illustre la volonté de l'Agglo de répondre à des enjeux environnementaux,

sociétaux, et économiques par le prisme de l'alimentation.

Depuis 2021, ARCHE Agglo s'associe à la communauté de communes Rhône Crussol pour l'élaboration d'un Projet Alimentaire inter-Territorial labellisé «niveau 1-émergent» afin de travailler sur trois grands enjeux :

- l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous,
- l'installation des porteurs de projets en agriculture et la structuration des filières agroalimentaires locales,
- la diversification et le changement des pratiques agricoles pour réduire les risques environnementaux et économiques.

ARCHE Agglo, en quelques chiffres :

plus de **58 000** habitants

41 communes plus d'une **centaine** de producteurs en circuit court et/ou vente directe

750 agriculteurs et agricultrices

20 000 ha cultivés

3 AOC, 1 AOP et plusieurs Indications Géographiques Protégées

Lexique

AOP/AOC

Appellation d'origine protégée/contrôlée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique.



AB (Agriculture Biologique)

L'AB fait partie en France des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Ce mode de production est également encadré par une réglementation européenne depuis 1991 dont les objectifs sont le respect de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal. La réglementation interdit notamment l'usage de produits chimiques de synthèse tels que les pesticides.



HVE (Haute Valeur Environnementale)

ne mention valorisante encadrée par les pouvoirs publics français où il est pris en considération la biodiversité, le non traitement phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.



Nature et Progrès

Attribution contrôlée par l'association éponyme respectant un cahier des charges et une charte mettant en avant des critères

IGP (Indication Géographique Protégée)

Signe européen qui garantit qu'au moins une des étapes de production, transformation ou élaboration du produit soit réalisée dans une aire géographique déterminée. Pour le vin, toutes les étapes doivent être réalisées dans la même aire géographique.



environnementaux, éthiques et sociaux permettant d'inscrire le producteur dans une démarche globale et participative en lien avec les consommateurs.

Marque «Simples»

Créée en 1982. Les producteurs disposant de la marque SIMPLES respectent un cahier des charges très strict en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur.



Biodynamie

L'agriculture biodynamique est une agriculture garantissant la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux hommes. Il s'agit d'une méthode systémique qui reprend des principes de l'agriculture biolo-

gique, mets l'accent sur la fertilité des sols et utilise des préparations naturelles de plantes.

Label Rouge



Signe national distinguant les produits dont les conditions de production ou de fabrication illustrent un niveau de qualité gustative supérieure aux autres produits du même type habituellement commercialisés.

Bienvenue à la ferme



Bienvenue à la ferme est un réseau national d'agriculteurs fédérés par les Chambres d'Agriculture.

Les agriculteurs s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

Ma Région, Ses Terroirs



Ma Région, Ses Terroirs est une marque créée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et les représentants du monde agricole et agroalimentaire afin de garantir la provenance régionale de ce que l'on achète : une production issue d'Auvergne-Rhône-Alpes, cultivée, élevée et transformée par des acteurs régionaux, dans le respect des bonnes pratiques agricoles.

Bleu-Blanc-Coeur



L'association Bleu-Blanc-Coeur regroupe des agriculteurs, des scientifiques, des professionnels de la santé et des consommateurs engagés ensemble pour garantir des aliments de qualité, dans le respect de la nature et accessibles à tous.

Goûtez l'Ardèche



Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » est une association fondée par la Chambre d'Agriculture, la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche. Elle a pour mission de promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois, et également d'aider au développement des entreprises agroalimentaires ardéchoises.

La Noix de Grenoble



L'AOP «Noix de Grenoble» vient certifier la production de cette noix de qualité sur le terroir dauphinois : Isère, Drôme et Savoie.

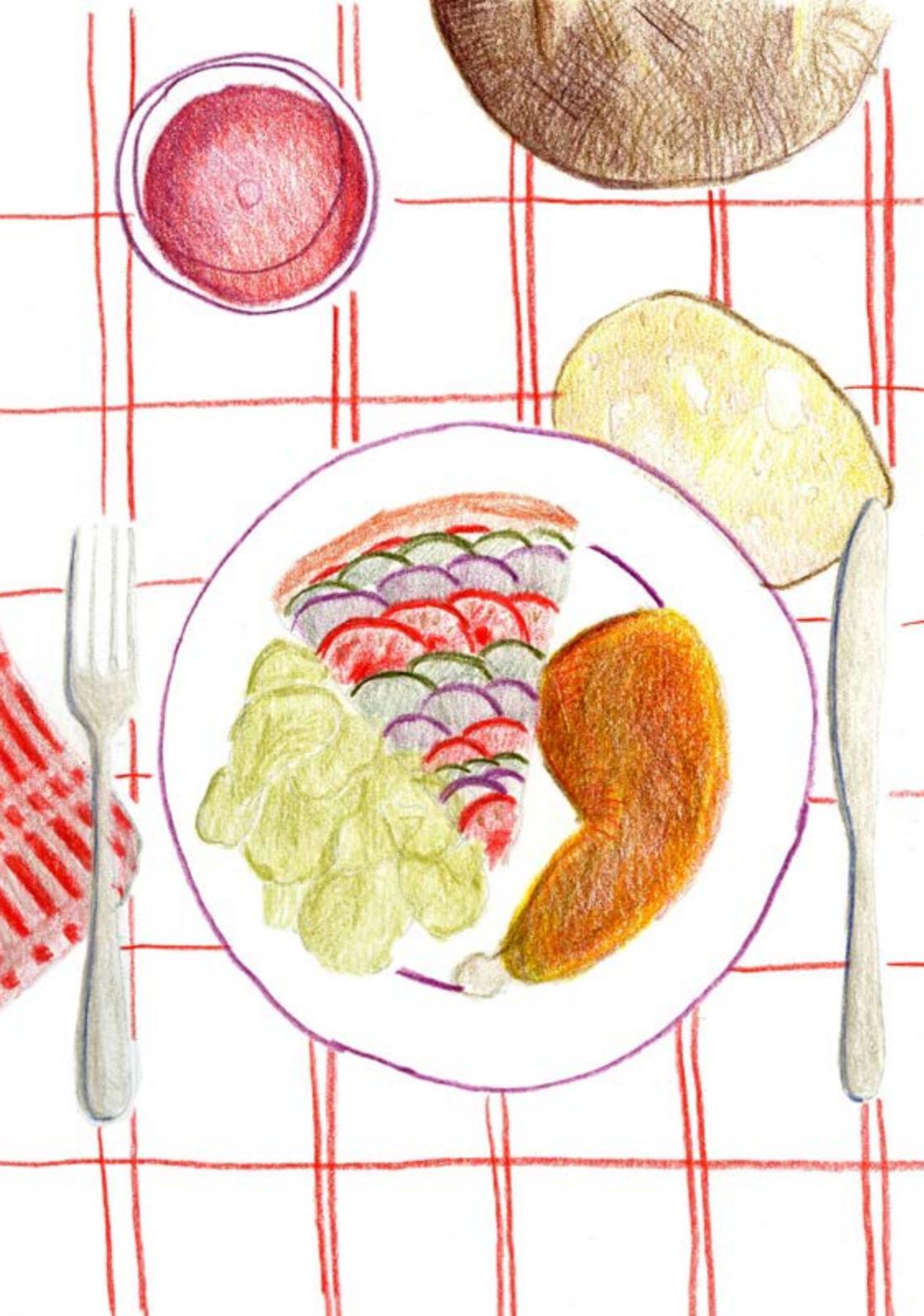


Vergers Écoresponsables garantit des fruits à la fois bons et sains, cultivés en France : récolte à la main, préservation de la biodiversité, préférence aux méthodes biologiques, gestion économe en eau, recyclage des déchets, démarche contrôlée par un organisme externe.

Global Gap



Il s'agit d'une marque déposée. La certification GLOBALG.A.P (G.A.P : good agricultural practice) est une démarche internationale qui établit les bonnes pratiques agricoles. Exemples : lutte et gestion intégrée des cultures et mise en œuvre des principes HACCP. Répondre aux critères de référencement des principaux acheteurs européens de fruits et légumes. Prise en compte la santé et la sécurité des ouvriers agricoles et répondre ainsi aux exigences sociales. Répondre aux préoccupations des consommateurs en matière de sécurité alimentaire et de préservation de l'environnement (préservation de la faune et de la flore et une meilleure utilisation des ressources naturelles).



Sommaire

Faire ses courses

p.8 Carte des points de vente

Les ingrédients

p.13 Plateau Ardéchois

p.35 Vallée du Rhône

p.69 Drôme des Collines

p.82 Coopératives

p.83 Pépiniéristes

Cuisiner selon les saisons

p.84 Calendrier des fruits et légumes de saison

p.86 Les recettes de Cousine Lucienne

faire ses courses



Marchés hebdomadaires

LUNDI

matin

- 1 **Saint-Donat-sur-l'Herbasse**,
Avenue Georges Bert

MARDI

matin

- 2 **Étables**,
Place de la mairie

après-midi

- 3 **Larnage**,
Place de la mairie, de 16h à 18h30

- 4 **Margès**,

Au village, de 16h30 à 19h

MERCREDI

matin

- 5 **Saint-Jean-de-Muzols**,
Place du marché

- 6 **Tournon-sur-Rhône**,
Place Jean Jaurès

- 7 **La Roche-de-Glun**,
Place de la mairie

JEUDI

matin

- 8 **Érôme**,
Espace Azur

soir

- 9 **Beaumont-Monteux**,
Place de la mairie, de 16h30 à 19h30

VENDREDI

matin

- 10 **Vion**,
Place de la mairie

- 11 **Saint-Félicien**,
Centre du village

après-midi

- 13 **Saint-Victor**,
Place de l'église (du 01/04 au 31/12)

- 14 **Colombier-le-Jeune**,
Place des commerces,
de 16h à 19h30

toute la journée

- 12 **Tournon-sur-Rhône**,
"Les îles Féray"

SAMEDI

matin

- 15 **Saint-Jean-de-Muzols**,
Place des droits de l'Homme

- 16 **Tournon-sur-Rhône**,
Centre ville et quai Farconnet
- 17 **Tain-l'Hermitage**,
Place du Taurobole
- 18 **Saint-Donat-sur-l'Herbasse**,
«un brin de marché», Place du 8 mai
1945

DIMANCHE

matin

- 19 **Saint-Félicien**,
Place de l'Hôtel de ville
- 20 **Mercuriol-Veunes**,
Place de la République

Marchés de saison

- 1 **Chanos-Curson**, de 16h à 19h d'avril à
juillet, les mardis
- 2 **Tournon-sur-Rhône**, Place
Saint-Julien, tous les jeudis du 14
juillet au 19 août

Magasins de producteurs

- 2 **Le Local**,
16 Grande Rue
07 410 Saint-Félicien

Magasins avec des produits de producteurs

- 1 **Distri'ferm**,
Chemin l'Oiseau Bleu
07 300 Tournon-sur-Rhône
(cueillette à la ferme)
- 3 **Régale Fermier**,
4450 Route des Dauphins
Charmes-sur-l'Herbasse
- 4 **Chevalier fruits, légumes, vin**
Rond Point de Romans
26600 Chanos-Curson



Tous les produits agricoles naissent d'un paysage et du savoir-faire d'hommes et de femmes passionnés.

les ingrédients

Entre Ardèche et Drôme et au travers de près de 750 fermes, le territoire d'ARCHE Agglo se caractérise par une grande diversité de productions agricoles. Sols, reliefs, climats et savoir-faire ont façonné de multiples terroirs et ont défini différentes formes d'agricultures : élevage sur le plateau, viticulture en coteau, viticulture, arboriculture et maraichage en plaine, et

polyculture-élevage sur les collines. Ainsi, réunie autour du plateau ardéchois, de la Drôme des collines et de la vallée du Rhône, ARCHE Agglo et les élus sont heureux de vous présenter les producteurs et productrices du territoire qui sauront vous régaler du petit-déjeuner au dîner et de l'apéritif au dessert.

Les ingrédients par catégories

- Produits laitiers
- Produits de la ruche
- Vins et autres boissons alcoolisées
- Pains, pâtes, farines, etc

- Fleurs et produits dérivés
- Fruits
- Légumes
- Viandes, oeufs et autres produits carnés

je consomme local !

Nous vous invitons à consulter nos entreprises, apprécier leur savoir-faire, la qualité, le choix et les services de chez nous via la cartographie dynamique «Je consomme local». Vous trouverez des entreprises de proximité : commerces, services, marchés hebdomadaires, artisanats, producteurs...
Pour plus d'information, n'hésitez pas à contacter :

GABINO Antoine
Direction Développement Économique
Management Économie de Proximité et
Attractivité du Territoire
04.82.77.07.62
a.gabino@archeagglo.fr



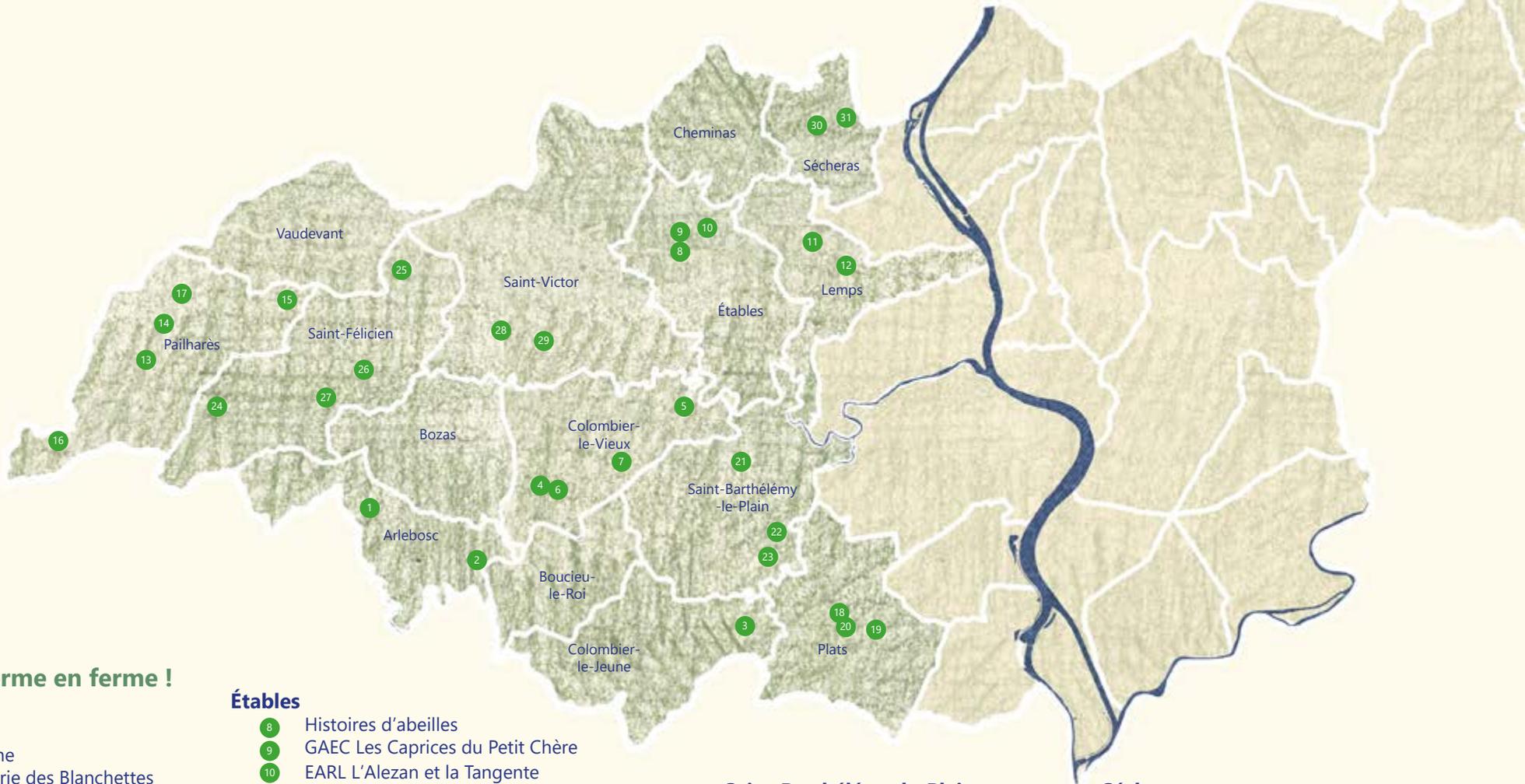


le plateau ardéchois

Un promontoire agricole et forestier

Les petites routes sinueuses du plateau ardéchois nous emmènent de villages en villages, de hameaux en hameaux et de fermes en fermes, en serpentant entre les pâturages, les vergers, les forêts de chênes et les panoramas grandioses. Les rivières du

Doux, du Duzon et de la Daronne viennent sculpter le plateau par des gorges boisées à la ripisylve composée d'ormes et d'érables champêtres, où se côtoient une flore montagnarde et une flore à affinité méditerranéenne.



Picorer de ferme en ferme !

Arlebosc

- 1 Morlanche
- 2 Fromagerie des Blanchettes

Boucieu-le-Roi

Bozas

Cheminas

Colombier-le-Jeune

- 3 Les Légumes de Maninet

Colombier-le-Vieux

- 4 EARL Rousset
- 5 EARL Maisonnas
- 6 GAEC Des Champs Frui'Thé
- 7 SARL La Ferme de Brottes

Étables

- 8 Histoires d'abeilles
- 9 GAEC Les Caprices du Petit Chère
- 10 EARL L'Alezan et la Tangente

Lemps

- 11 GAEC des Garennes
- 12 Ferme de Grandos

Pailharès

- 13 Ferme de Tisseron
- 14 Les ruchers de Baud
- 15 Miellerie des 3 andreaux
- 16 La Ferme de Panacée
- 17 La Ferme des Gauchetières

Plats

- 18 SCEA La Cerise du Plateau
- 19 Graines de Buisson
- 20 SCEA du Potager

Saint-Barthélémy-le-Plain

- 21 SCEA Les Tilleuls
- 22 Le Coq et ses Bêêêles
- 23 Safran and co

Sècheras

- 30 EARL Des Limes
- 31 La Ferme des Marettes

Vaudevant

Saint-Félicien

- 24 Élodie d'Ardèche
- 25 Domaine des Bruyères
- 26 L'Abeille et la Blette
- 27 Les escargots de Saint-Félicien

Saint-Victor

- 28 Duchateau Morgane
- 29 Ferme de Réat

C'est au sein de la maison familiale que nous avons fait le choix de cultiver la vigne et de faire du vin sur les terres des grands-parents de Brice, là où eux mêmes (et leurs aïeux avant eux) en faisaient, il y a plus d'un siècle. Ce projet naît d'une envie partagée de préserver et de faire vivre ce patrimoine local et familial.



1

Morlanche

Banchet Brice et Lavagne Lisa



Morlanche 07 410 Arlebosc
06.84.64.05.31
morlanche@gmail.com

Type de produit
Vins naturels rouges

Points de vente

- à la ferme, le vendredi de 16h à 19h et tous les autres jours sur rendez-vous
- aux marchés, de Saint-Félicien le dimanche matin, et de Lamastre le samedi matin
- aux magasins, Le Local à Saint-Félicien, Cabas de Steph' à Lamastre, Épiceyrieux au Cheylard, et bien d'autres cavistes et épiceries.

Site internet : morlanche.wixsite.com
Facebook et instagram : @Morlanche

Bon à savoir : visite et dégustation à la ferme



2

Fromagerie des Blanchettes

Gay Mélodie



300 Chemin de Bareyron 07 410 Arlebosc
06.70.31.34.88
fromageriedesblanchettes@gmail.com



Type de produit
Fromages et yaourts de chèvres

Points de vente

- à la ferme, du lundi au mardi et du jeudi au vendredi de 17h à 19h
- aux magasins, petites, moyennes et grandes surfaces alentours, épiceries, restaurateurs et primeurs

Site internet : fromagerie-des-blanchettes.fr
Facebook et instagram : La Fromagerie des Blanchettes - lesblanchettesetleskids

Bon à savoir : visites libres pendant les heures d'ouverture du magasin



18

La Ferme de maninet

Bernard Jean-Christophe
et Millet Claire-Noëlle

3

460 Chemin de Maninet
07 270 Colombier-le-Jeune
06.99.13.05.82
jcbaraka@hotmail.fr

Type de produit
Légumes de saison

Points de vente

- à la ferme, le vendredi de 17h à 19h
- au marché, de Valence le samedi matin sur la Place des Clercs



© : toutes les photos suivantes nous ont été transmises par les producteurs



Installée depuis 2015 sur l'exploitation de mon conjoint (GAEC des Lilas), je transforme une partie du lait des chèvres en yaourts et fromages. Et l'été uniquement, je propose de la glace au lait de chèvre.

2

EARL Rousset

Cornu Jean-François

4

700 Route de Veyrand
07 410 Colombier-le-Vieux
04.75.06.73.74
gaec-rousset0384@orange.fr

Type de produit
Fromages de chèvres frais et pâtes pressées :
élevage de chèvres Saanen

Points de vente

- à la ferme, le lundi et le vendredi de 8h30 à 12h
- au marché, de Tournon-sur-Rhône le samedi matin
- aux magasins, à Intermarché à Saint-Jean-de-Muzols et Tain-l'Hermitage, à Netto à Tournon-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage et Saint-Donat-sur-l'Herbasse, à Distri'ferm à Tournon-sur-Rhône, Au petit primeur à Tain-l'Hermitage, Boucherie-épicerie Valla à Colombier-le-Vieux

Facebook : GAEC Rousset



19



5 EARL Maisonnas

Maisonnas Jérôme



2505 Route de Clauzel
07 410 Colombier-le-Vieux
06.84.51.44.76 - 06.82.42.42.90
jerome.maisonnas@hotmail.fr

Type de produit

Fruits, jus de fruits : cerise, abricot, pomme

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous



6 GAEC des Champs fruit'Thé

Thé Adrien et Deschamps Pierre



680 Route de Veyrand
07 410 Colombier-le-Vieux
Pierre : 06.59.76.02.23 - Adrien : 06.71.86.55.43
gaecdeschampsfruithe@gmail.com

Type de produit

Fruits : fraises, framboises, cerises, pêches, abricots, pommes, etc, et jus de fruits

Points de vente

- à la ferme, du lundi au vendredi de 17h à 19h
- aux magasins, Biocoop et la Halle Tournonaise à Tournon-sur-Rhône, Le cabas de Steph' à Lamastre, l'Épicerie verte (épicerie bio itinérante)

Site internet : gaec-des-champs-fruits-the.fr



7 SARL La Ferme de Brottes

Vert Sébastien et Stéphanie

7

10 Chemin de Brottes
07 410 Colombier-le-Vieux
06.72.90.81.39 - 04.75.06.77.70
lafermedebrottes@orange.fr

Type de produit

Charcuterie, viande de porc et de boeuf de la ferme, viande d'agneau et de veau de pays

Points de vente

- à la ferme, le vendredi de 16h à 19h et le dimanche de 9h à 12h
- aux marchés, de Lamastre le mardi matin, et de Valence le mercredi (Place de la Paix) et le samedi (Place des Ormeaux)



8 Histoires d'abeilles

Gagnade Coline et Pauly Céline

8

50 Chemin des Lermuzes
07 300 Étables
histoiresdabeilles@gmail.com

Type de produit

Miel, différentes variétés

Points de vente

- aux magasins, à La Maison Bleue au Cheylard, Au Panier Fermier à Albon, à De Tout un peu à Lalouvesc et à Vival à Vernosc-les-Annonay

Facebook : Histoires d'Abeilles



Installées depuis 2021 dans un vieux corps de ferme anciennement en vache laitière pour y installer nos chèvres et notre fromagerie. Nous produisons sur 24 ha le foin nécessaire à l'alimentation de nos animaux.

9

GAEC les caprices du petit chère

Bruguiet Léa et Massaudet Mylène

385 Route de Chère
07 300 Étables
06.09.55.94.33 - 06.77.27.52.41
fromagerie-petitcheere@hotmail.com



Type de produit

Fromages de chèvres en AOP Picodon, yaourts et autres produits laitiers frais, viande de chevreau

Points de vente

- à la ferme, de mi-mars à mi-décembre, du mercredi au samedi de 16h à 18h
- aux magasins, au Panier Fermier à Albon, à Intermarché de Saint-Jean-de-Muzols, à Distri'ferm, au Service des Gourmands et à la Fromagerie Lambert à Tournon-sur-Rhône, au Coeur de Meule à Saint-Félicien

Site internet : capricesdupetitcheere.fr

Facebook : LesCapricesduPetitChere

Bon à savoir : visite de la ferme (tout public) sur rdv



10

EARL l'Alezan et la Tangente

Bonneton Rémi et Patricia

315 Route de Chère 07 300 Étables
06.30.46.10.03
alezan.bonneton@gmail.com

Type de produit

Vins naturels

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous

Facebook et instagram : alezanbonneton
patriciaetremibonneton

Bon à savoir : visite et dégustation sur rendez-vous



GAEC des Garennes

Maire Julien et Charrier Julien

65 Chemin de la Réserve
07 610 Lemps
04.75.06.83.19 - 06.72.30.40.79
mairecocgj@wanadoo.fr

11

Type de produit

Colis de viandes : génisse et veau bio, porc

Points de vente

- à la ferme, sur commande
- aux magasins, à Distri'ferm, La Halle Tournonaise à Tournon-sur-Rhône, Court Circuit à Chabeuil, Les Trésors de Coralie à Tain-l'Hermitage
- autre, Drive Fermier les lundis à Lemps et Lubac, les vendredis à Saint-Jean-de-Muzols

Site internet : ardeche-viande-bio.com



Ferme de Grandos

Di Girolamo Olivier

20 Chemin du Moulin
07 610 Lemps
04.75.07.91.37 - 06.69.78.62.83
fermedegrandos@digirolo.com

12

Type de produit

Farine et pâtes alimentaires sèches, fromages de chèvres

Points de vente

- à la ferme, le vendredi de 14h à 18h
- aux magasins, à Distri'ferm, La Halle Tournonaise à Tournon-sur-Rhône, Comptoir de la Bio à Tain-l'Hermitage, boucherie Balandraud à Vion, épicerie de Cécile à Saint-Barthélémy-le-Plain, Satoriz à Saint-Péray, Biocoops de Romans, Aubenas et Valence

Site internet : digirolo.com

Bon à savoir : visite de la ferme le vendredi sur rendez-vous





13

Ferme de Tisseron

Villeneuve Antoine et Gontier Magali



Tisseron
07 410 Pailharès
09.54.71.80.66
titoine.pastre@gmail.com

Type de produit

Pains, viande de boeuf et d'agneau, pommes, châtaignes, crème de châtaigne, châtaignes au naturel, farine de châtaigne

Points de vente

- au marché, de Saint-Félicien le dimanche matin
- au magasin, Le Local à Saint-Félicien



14

Les Ruchers de Baud

Grange Élodie



Le Baud
07 410 Pailharès
04.75.09.07.74
elodie-michaud@orange.fr

Type de produit

Miel de montagne, caramel au miel, confitures de fruits récoltés sur la ferme

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- aux marchés et aux foires bio de la région



24

Mieillerie des 3 andreaux

Taton Fabienne

15

2560 Route du Col du Gibet
07 410 Pailharès
06.77.58.02.39
rftaton@wanadoo.fr



Type de produit

Miel et dérivés (confitures, nougats, pâte à tartiner, etc)

Points de vente

- à la ferme, tous les jours de 8h à 12h et de 13h à 19h
- aux marchés, de Saint-Félicien le vendredi matin, de Saint-Romain-d'Ay le vendredi après-midi, marchés nocturnes d'été et marchés de Noël

Facebook : mieilleriedes3andreaux



Installés en 2021, nous travaillons en traction animale nos plantes destinées aux soins et bien-être.

La Ferme de Panacée

Gillon Loïc

16

95 Chemin d'Agrève Est
07 410 Pailharès
06.25.72.94.66
fermedepanacee@gmail.com



Type de produit

Plantes médicinales, huiles essentielles et eaux florales

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- aux magasins, La Halle Tournonnaise à Tournon-sur-Rhône

Site internet : fermedepanacee.fr

Facebook : fermedepanacee

Bon à savoir : gîte et stages, formations et ateliers sur les thématiques de l'agriculture, du bien-être, de la réduction des déchets, de l'art et de l'artisanat et de la consommation responsable dès 2024



25



17

La Ferme des Gauchetières

Rouchier Simon



750 Route de Saint-Félicien 07 410 Pailharès
07.50.38.68.01
07410aunougardechois@gmail.com

Type de produit

Pâtes de fruits, confitures, nectars, chocolats et sirops

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous et à la ferme de Tartavel à Davézieux
- aux marchés, de Saint-Félicien le vendredi et le dimanche, sur les foires et marchés de Noël
- aux magasins, la Biocoop Bionacelle à Annonay, Le Local à Saint-Félicien

Page facebook : aunougardechois

Bon à savoir : visite de la ferme sur rendez-vous



18

SCEA La Cerise du Plateau

Dyrla Marta



105 Chemin de Barbe 07 300 Plats
06.43.27.25.34
martadyrla@gmail.com - dfa.banc@gmail.com

Type de produit

Cerises

Points de vente

- au magasin, à Distri'ferm à Tournon-sur-Rhône



26

Graines de Buisson

Henneman Nicolas et
Hennequin Christelle



25 Chemin de Simondon 07 300 Plats
06.63.09.27.00
grainesdebuisson@gmail.com

19



Type de produit

Plants de légumes. Petits fruits, légumes frais et transformés: ketchup, sirop paysan, confiture, coulis, tartinade, pesto... Plantes aromatiques et médicinales (tisanes, gomasio, sels aux herbes)

Points de vente

- à la ferme, à partir de la 1^{ère} semaine du mois de mai jusqu'à septembre, le mercredi de 16h30 à 19h30, deux samedis après-midi en mai pour la vente de plants de légumes et marché annuel à la ferme (le week-end avant Noël)
- aux magasins, Les Trésors de Coralie à Tain-l'Hermitage, la Halle Tournonnaise Bio à Tournon-sur-Rhône

Facebook et Instagram : grainesdebuisson
graines_de_buisson

Bon à savoir : visite de la ferme sur rendez-vous

En 2019, nous avons décidé de refaire vivre un terrain familial de 2.5 ha afin de proposer des légumes qui ont du goût et des nutriments (semences paysannes) dans le plus grand respect du vivant.

SCEA du Potager

Banc Marielle



105 Chemin de Barbe 07 300 Plats
06.40.7468.18
banc.marielle@orange.fr
dfa.banc@gmail.com

20



Type de produit

Abricots et légumes

Points de vente

- au magasin, Distri'ferm à Tournon-sur-Rhône

Site internet : distriferm-07.fr

Bon à savoir : self-cueillette au magasin Distri'ferm



27



21

SCEA Les Tilleuls

Buffière Didier et Florence



Route de Buffière
07 300 Saint-Barthélémy-le-Plain
06.01.72.62.49
didier.buffiere798@orange.fr

Type de produit

Poulets, pintades et chapons fermiers

Points de vente

- à la ferme, sur commande 1 fois par mois
- aux marchés, de producteurs à Saint-Barthélémy-le-Plain en octobre

Site internet : volailles-ardeche.fr



Reprise de la ferme familiale en 1996

22

LE COQ ET SES BÊÊÊLES

Cellier Virginie et Villot Alexandre



330 Chemin de Côte Plaine
07 300 Saint-Barthélémy-le-Plain
06.12.33.13.73
virginiecellier@sfr.fr



Type de produit

Volailles (entières ou découpées) : poulets, pintades, et pour les fêtes de fin d'année, dindes et chapons. Viande de boeuf

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- au marché, des Îles Féray à Tournon-sur-Rhône le vendredi de 8h30 à 18h

Nous avons repris l'exploitation familiale que nous avons modifié au fil du temps à notre image. Nos valeurs : respecter nos animaux et la nature.

28

Safran and co

Vallon Coralie

23

2030 Chemin de Balayon le Chirurgien
07 300 Saint-Barthélémy-le-Plain
06.26.25.17.32
safranandco@gmail.com



Type de produit

Plantes et produits dérivés, safran (pistil), fleurs

Points de vente

- à la ferme, tous les jours sur rendez-vous

Facebook et Instagram : Safran and co

Bon à savoir : en cours de conversion Agriculture Biologique



Élodie d'Ardèche

Courtial Bernard et Annick

24

1270 Route du Moulinet
07 410 Saint-Félicien
04.75.08.61.03 - 06.42.83.59.68
bernard.courtial@gmail.com



Type de produit

Fruits (cerises, prunes, abricots), confitures (18 goûts différents), nectars de fruits, châtaignes, crèmes de châtaigne, châtaignes stérilisées, champignons des bois

Points de vente

- à la ferme, du lundi au vendredi
- aux marchés, lors de l'Ardéchoise



29



25

Domaine des Bruyères

Robardey Yves



595 Chemin des Bruyères
07 410 Saint-Félicien
06.12.55.68.59
robardey.sylvie@orange.fr



Type de produit
Oeufs et poulets (sur commande)

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- aux marchés, avec L'épicerie verte (épicerie itinérante) sur les marchés de Colombier-le-Vieux, Saint-Félicien et Tain-l'Hermitage

Instagram : domaine des bruyères

Bon à savoir : camping à la ferme



26

L'Abeille et la Blette

Mazel Marine et Chauvin François



135 Impasse du Grand Courin
07 410 Saint-Félicien
06.98.37.92.29
maraichage@labeilleetlablette.fr



Type de produit
Légumes de saison et produits transformés (soupes et coulis), abricots et oeufs



Points de vente

- au magasin, Le Local à Saint-Félicien
- au marché, de Annonay, le mercredi matin

Facebook : L'Abeille et la Blette



30

Les escargots de Saint-Félicien

27

Vergnes Mike



345 Route du Besset
07 410 Saint-Félicien
06.52.37.87.27
escargot07@live.fr

Type de produit
Escargots: en persillade, en petit four, en conserve, etc

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- au marché, de Saint-Félicien
- aux magasins, Distri'ferm à Tournon-sur-Rhône, Au Coeur de Meule et Le Local à Saint-Félicien et bien d'autres points de vente à découvrir sur le site internet

Site internet : escargots07.com

Bon à savoir : visite de la ferme en été



Duchateau Morgane

28

Chemin de la Collange
07 410 Saint-Victor
04.27.42.00.95
duchateau.morgane@neuf.fr



Type de produit
Légumes de saison, confitures et coulis de fruits, jus de tomates

Points de vente

- aux marchés, de Saint-Félicien le vendredi matin, et de Tain-l'Hermitage le samedi matin



31



29

Ferme de Réat

Jullien Léo

1085 Chemin de Réat
07 410 Saint-Victor
06.43.97.33.66
fermedereat@outlook.fr

Type de produit

Lait cru de vache, beurre, faisselle, tomme en salade, fromage blanc, fromage sec

Points de vente

- à la ferme, le jeudi à partir de 18h ou sur rendez-vous
- aux marchés, de Saint-Félicien, le dimanche matin, d'Étables, le mardi matin, de Saint-Victor, le vendredi après-midi, de Saint-Jeure-d'Ay
- au magasin, La Grange à Saint-Péray

Site internet : fermedereat.fr

Bon à savoir : visites tous les lundis de juillet et août avec l'Office de Tourisme



La Ferme des Marettes

Lecocq Joël et Maud

310 Chemin des Bonnets Étienne
07 610 Sécheras
06.82.06.44.51
maud@fermedesmarettes.fr

Type de produit

Légumes de saison et petits fruits

Points de vente

- à la ferme, le mardi de 17h à 19h et le vendredi de 16h30 à 18h30
- au drive des producteurs, à Arras-sur-Rhône, le mardi de 17h à 19h, vente de paniers fermiers sur-mesure en pré-commande (miel, oeufs, fromages, pains, etc)

Site internet : fermedesmarettes.fr

Facebook : [fermedesmarettes](https://www.facebook.com/fermedesmarettes)

Bon à savoir : Ferme pédagogique, ateliers à la ferme et séminaires d'entreprises



Depuis 2019, nous proposons des légumes bios et bons aux habitants du village et accueille des groupes de tous horizons.



30

EARL Des Limes

Balay Pascal

Les Limes
07 610 Sécheras
06.62.58.81.22 - 04.75.06.81.22
p.balay@orange.fr

Type de produit

Fromages de chèvres

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- aux marchés, de Colombier-le-Jeune le vendredi après-midi et de Saint-Félicien le dimanche matin





la vallée du Rhône

Petites villes et grands villages au fil de l'eau et de la Nationale 7

Grande plaine agricole au sud, la vallée du Rhône devient plus étroite au nord où elle est bordée par les coteaux boisés en rive gauche (en Ardèche) et les coteaux viticoles en rive droite (en Drôme). Structurée par les rangées de vergers et de vignes, la vallée du Rhône est aussi marquée par les infrastructures routières

dont la fameuse nationale 7 et la route départementale 86 ponctuées par de petites cabanes de producteurs où, le temps d'une saison, automobilistes et cyclistes profitent des bons produits du territoire. Empruntez les chemins de traverse et venez découvrir les villes et villages où magasins et marchés de producteurs seront ravis de vous accueillir et de vous faire partager leur savoir-faire.

Savourer et s'abreuver de cabanes en domaines et de marchés en magasins de producteurs !

Beaumont-Montoux

- 1 Domaine Breyton
- 2 Domaine Machon Gaylord
- 3 Maison Laurent
- 4 Domaine de Chasselvin
- 5 Domaine les Bruyères

Chanos-Curson

- 6 EARL de la Régence et EARL du Caire
- 7 Domaine des Louis
- 8 Cave Pradelle
- 9 Domaine des Entrefaux
- 10 Domaine Laurent Veyrat
- 11 Domaine Étienne Pochon

Crozes-Hermitage

- 12 Domaine viticole Rémi Chomel

Érôme

- 13 SCEA des Fruitiers
- 14 Domaine Rousset
- 15 Dorel Bernard
- 16 Le Petit Fruitière du Belvédère

Gervans

- 17 Domaine Laurent Fayolle
- 18 Domaine Mucyn
- 19 Laurent Habrard

Glun

Larnage

- 20 Chèvrerie des Méjeans
- 21 EARL Fruits des Collines
- 22 Marmoud Alexandre
- 23 SCEA de l'abricotier

La Roche-de-Glun

- 24 Domaine Emmanuel Darnaud
- 25 Domaine des Granges
- 26 Rochegüe Pascal
- 27 Domaine Betton
- 28 Domaine Marion Chirouze et Phidine Fruits

Mauves

- 29 Domaine Coursodon
- 30 EARL Bernard Gripa

Mercuriol-Veaunes

- 31 Domaine Michelas Saint-Jemms
- 32 Domaine Aléofane
- 33 Domaine des Combat
- 34 EARL Domaine les 4 vents
- 35 Domaine de la Ville Rouge
- 36 Domaine Philippe et Vincent Jaboulet
- 37 Domaine Gilles Robin
- 38 Domaine Melody
- 39 Au Champ des Ânes
- 40 Cave Desmeure - Domaine des Remizières

Pont-de-l'Isère

- 41 Domaine Esprit
- 42 Domaine des 7 chemins
- 43 Domaine Combiar
- 44 EARL Les Vergers des Grives

Saint-Jean-de-Muzols

- 45 Domaine de Gouye
- 46 Domaine Blachon Sébastien
- 47 Domaine Guy Farge
- 48 Seigneur Florent
- 49 Domaine Rouchier

Serves-sur-Rhône

Tain-l'Hermitage

- 50 Domaine Marc Sorrel
- 51 Maison Delas Frères
- 52 Ferraton Père et Fils

Tournon-sur-Rhône

- 53 Les Légumes des Îles Féray
- 54 EARL Lou Cayon - La Ferme des Carnes
- 55 Entre Deux Champs
- 56 GAEC de la Route Panoramique
- 57 La Ferme de l'Arbre
- 58 Michelas Jean-Pierre

Vion

- 59 Jacouton Jean-François
- 60 GAEC La Ferme Bobon



1

Domaine Breyton

Breyton Jacques et Christiane



1 Chemin des Raisinières
26 600 Beaumont-Monteux
04.75.84.74.98 - 06.07.81.54.83 - 06.77.93.11.31
jacques.breyton@wanadoo.fr



Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage, fruits, confitures, jus

Points de vente

- à la ferme, le samedi ou sur rendez-vous la semaine

Site internet : domaine-breyton.com



2

Domaine Gaylord Machon

Machon Gaylord



4 Route des Vignes
26 600 Beaumont-Monteux
06.11.16.41.35
domainegaylordmachon@outlook.com

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage et IGP Collines Rhodaniennes (viognier)

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous

Site internet : domaine-gaylord-machon.com

Bon à savoir : en conversion bio

Maison Laurent

Laurent Didier

3



975 Route des Peupliers
26 600 Beaumont-Monteux
06.15.55.19.70
charlinewoille@yahoo.fr
maison.laurent26@gmail.com

Type de produit

Vins rouges AOC Crozes-Hermitage
Millésime 2021

Points de vente

- au domaine, tous les jours ou sur RDV

Page facebook : [Maison_LAURENT](https://www.facebook.com/Maison_LAURENT)



Domaine de Chasselvin

Chomarat Étienne et Dorotheé

4



10 Chemin des Bosquets
26 600 Beaumont-Monteux
06.88.03.01.37 - 04.75.79.08.63
sceachomarat@wanadoo.fr

Type de produit

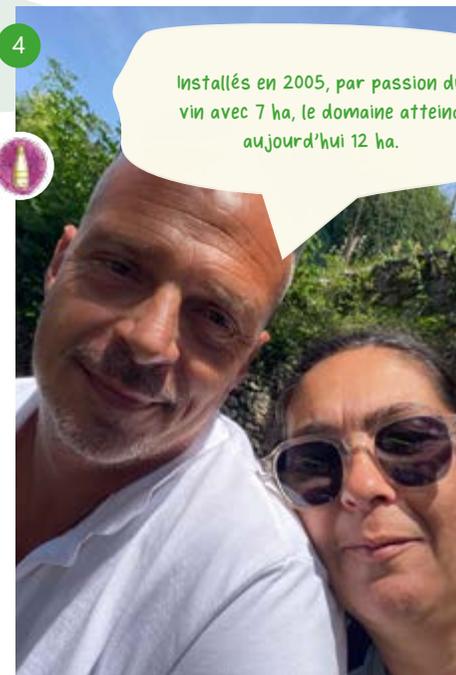
Vins AOC Crozes-Hermitage, rouge et blanc

Points de vente

- à la ferme, du lundi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 18h

Bon à savoir : en conversion bio

Installés en 2005, par passion du vin avec 7 ha, le domaine atteint aujourd'hui 12 ha.





5

Domaine les Bruyères

Reynaud David



12 Chemin du Stade
26 600 Beaumont-Monteux
04.75.84.74.14
contact@domainelesbruyeres.fr

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage, Saint-Joseph et Cornas, IGP Collines Rodaniennes, vins de France, et vins doux

Points de vente

- à la ferme, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h pour les achats et uniquement sur rendez-vous pour les dégustations

Site internet : domainelesbruyeres.fr



6

EARL de la Régence et EARL du Caire

Chevalier Nicolas et Marlène



840 Chemin de l'Allée
26 600 Chanos-Curson
06.80.50.02.23 - 06.87.10.16.15
contact@cave-chevalier.com

Type de produit

Vins

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- au magasin, Chevalier Fruits Légumes Vins à Chanos-Curson au rond-point de Romans

Site internet : cave-chevalier.com



Domaine des Louis

Dreveton Julien

7



580 Chemin Champs Ratiers
26 600 Chanos-Curson
06.34.43.39.20
julien.dreveton@domainedeslouis.fr

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous

Site internet : domainedeslouis.fr
Facebook et instagram : [DomaineDesLouis](#) [domaine_des_louis](#)

Bon à savoir : en conversion bio et dégustation au domaine sur rendez-vous



Cave Pradelle

Pradelle Antoine et Alexandre

8



905 Route de Tain
26 600 Chanos-Curson
04.75.09.79.26
info@cave-domaine-pradelle.com

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage et Saint-Joseph, Vins IGP Viognier

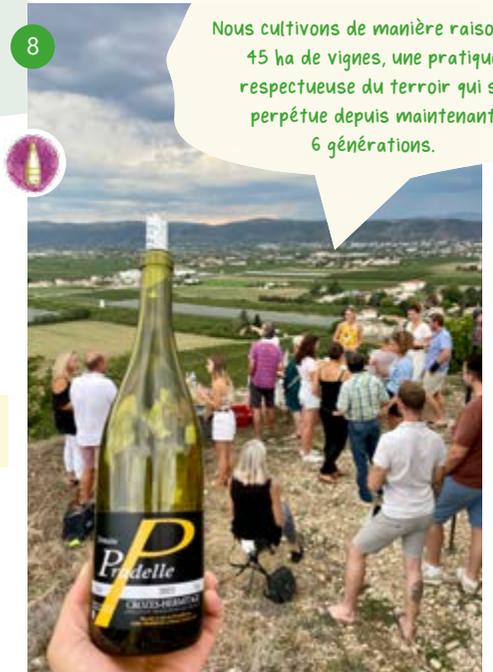
Points de vente

- à la ferme, du mardi au samedi de 9h30 à 18h

Site internet : cave-domaine-pradelle.com
Instagram : [cavepradelle](#)



Nous cultivons de manière raisonnée 45 ha de vignes, une pratique respectueuse du terroir qui se perpétue depuis maintenant 6 générations.





9

Domaine des Entrefaux

Tardy François



1050 Chemin de Veauves
26 600 Chanos-Curson
04.75.07.33.38
entrefaux@wanadoo.fr

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage rouge et blanc, Vins de France Chardonnay et Roussanne

Points de vente

- à la ferme, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi matin sur rendez-vous

Site internet : domainedesentrefaux.com



10

Domaine Laurent Veyrat

Veyrat Laurent



35 Chemin des Saviaux
26 600 Chanos-Curson
06.08.71.12.79
earl.veyrat@gmail.com



Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage rouge et blanc, fruits frais et transformés: abricots et poires, nectars, confitures, compotes

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- aux magasins, l'Épicerie de Cécile à Saint-Barthélemy-le-Plain, Primeur Interfruits à Romans-sur-Isère

Facebook et instagram : laurent veyrat
domaine laurent veyrat

Bon à savoir : visite de cave et dégustation gratuites sur rendez-vous



42

Domaine Étienne Pochon

Pochon Adrien et Étienne

11



80 Chemin des Pierres
26 600 Chanos-Curson
04.75.07.34.60
domainespochon@wanadoo.fr

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage rouge et blanc

Points de vente

- à la ferme, du lundi au vendredi de 13h30 à 18h30 sauf le mercredi
- au magasin, Gamm Vert Val Soleil

Site internet : etienne-pochon.fr

Bon à savoir : visites sur rendez-vous



Domaine viticole Rémi Chomel

Chomel Rémi

12



350 Chemin des Figuettes
26 600 Crozes-Hermitage
06.30.26.82.92 - 04.75.07.79.14
domainechomelremi@gmail.com

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage, Saint-Péray et Cornas

Points de vente

- à la ferme, tous les jours sur rendez-vous

Site internet : domaine-remi-chomel.fr

Bon à savoir : projet de gîte en cours



43



13

SCEA des Fruitiers

Banc Jean-Philippe

745 Route des Fruitiers
26 600 Érôme
07.86.26.75.60
dfa.banc@gmail.com



Type de produit

Cerises, abricots, prunes, vins AOC Crozes-Hermitage

Points de vente

- au magasin, Distri'ferm à Tournon-sur-Rhône, du mardi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h, le vendredi de 9h à 19h et le samedi de 9h à 18h

Site internet : distriferm-07.fr



14

Domaine Rousset

Rousset Stéphane

45 Rue des Impaillots
26 600 Érôme
06.85.75.87.64 - 04.75.03.30.38
domainerousset@orange.fr



Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage rouge et blanc, Saint-Joseph rouge et IGP Collines Rhodaniennes rouge

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous

Site internet : domainerousset.fr

Bon à savoir : visite des vignes et dégustation gratuite sur rendez-vous



Dorel Bernard

15

310 A Chemin le Pré du Faure
26 600 Érôme
06.80.85.20.61 - 04.75.03.32.14
dorelbernard@yahoo.fr



Type de produit

Nectar, confiture et sirop d'abricot

Points de vente

- à la ferme, du lundi au vendredi de 12h30 à 14h ou de 18h à 21h (appeler en amont de préférence)
- aux marchés, d'Érôme le jeudi matin, une à deux fois par mois, marchés de Noël et artisanaux (mise à jour sur le site internet)
- aux magasins, La Treille à Gervans, à Distri'ferm à Tournon-sur-Rhône, Le Meilleur de nos Fruits à Toulaud

Site internet : dorel-bernard.fr

Facebook : BernardDorel



Le Petit Fruitiier du Belvédère

16

Teppa Florent

540 Chemin du Belvédère, Les Planards
26 600 Érôme
06.62.93.61.80
teppa.lepetitfruitier@gmail.com



Type de produit

Fruits frais et transformés: sirop, jus, compotes et confitures

Points de vente

- à la ferme, tous les jours sur rendez-vous
- aux marchés, marchés estivaux

Facebook : Le Petit Fruitiier





17 Domaine Laurent Fayolle

Fayolle Laurent et Céline

9 Rue du Ruisseau
26 600 Gervans
04.75.03.33.74
contact@laurentfayolle.fr

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Péray et IGP Viognier

Points de vente

- à la ferme, de 9h30 à 12h et de 13h30 à 17h du lundi au vendredi et sur rendez-vous le week-end



19 Domaine Laurent Habrard

Habrard Laurent

11 Route des Blancs
26 600 Gervans
06.60.61.60.26 - 09.72.61.98.52
laurent@laurenthabrard.com

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage, Hermitage et Saint-Joseph

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous

Site internet : laurenthabrard.com

Bon à savoir : chambres d'hôtes (loben.fr)



18 Domaine Mucyn

Mucyn Jean-Pierre et Hélène

Rn7-27 Quartier Les Îles
26 600 Gervans
contact@mucyn.com

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage rouge et blanc, Saint-Joseph rouge et blanc et Cornas et IGP Collines Rhodaniennes

Points de vente

- à la ferme, uniquement sur rendez-vous par mail
- aux magasins, La Treille à Gervans, Cave aux cinq sens à Tain-l'Hermitage, Rhône Magnum à Pont-de-l'Isère, Vinobulles à Valence et Guilhaud-Granges, La Ronde des Vins à Valence, Vin sur Vingt à Saint-Donat-sur-l'Herbasse, et bien d'autres cavistes

Site internet : mucyn.com

Instagram : domainemucyn



20 Chèvrerie des Méjeans

Flandin Céline et Élise

2400 Route des Vignes
26 600 Larnage
07.63.12.41.10
celine.flandin26@gmail.com

Type de produit

Fromages de chèvres (sec, demi-sec, frais, aromatisés, etc), bûchettes, coeur cendré, pavé à l'ail, faisselles, yaourts, etc

Points de vente

- à la ferme, le samedi de 10h à 12h ou sur rendez-vous
- aux magasins, à Distri'ferm à Tournon-sur-Rhône, La Treille à Gervans, Comptoir de Ponsas à Ponsas, et bien d'autres points de vente

Facebook : chevreriesdesmejeans

Bon à savoir : visite de la ferme et dégustation sur réservation



Après une reconversion professionnelle, retour sur les terres familiales.

Située à 300m du Rhône, cette ancienne auberge marinière construite vers 1750 permettait aux bateliers de faire une halte pour la nuit pendant que les écuries accueillait plus de 80 chevaux.



21

EARL Fruits des collines

Buit Philippe et Lamotte Thibaut



230 Allée du Peizon 26 600 Larnage
06.11.03.53.16 - 06.74.00.81.40
fruitsdescollines26@gmail.com

Type de produit

Noix, cerneaux de noix, huile de noix, noisettes entières et cassées (en coques et décortiquées)

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- au magasin, Comptoir de campagne à Claveyson

Site internet : fruitsdescollines.fr



22

Marmoud Alexandre



1405 Route des Lacets 26 600 Larnage
04.75.07.22.06
alexandremarmoud@gmail.com

Type de produit

Fromages de chèvre de mars à décembre

Points de vente

- aux marchés, de Tain-l'Hermitage le samedi matin, et de Saint-Uze le dimanche matin

SCEA de l'Abricotier

Banc Jean-Christophe

23



10 Rue de La Croix 26 600 Larnage
06.42.84.96.98
bancjeanchristophe@gmail.com
dfa.banc@gmail.com

Type de produit

Abricots, cerises, prunes, huile d'olive

Points de vente

- au magasin, Distri'ferm à Tournon-sur-Rhône



Domaine Emmanuel Darnaud

Darnaud Emmanuel

24



21 Rue du Stade, lotissement Rémy Sauttet
26 600 La Roche-de-Glun
04.75.84.81.64
domaine@edarnaud.com

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage et Saint-Joseph

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous

Site internet : domainedarnaud.com

Bon à savoir : en conversion bio



Photographe©EPerrin

25

Domaine des Granges

Guerby Pascal et Julien, Martin Daphné



12 Rue des Granges
26 600 La Roche-de-Glun
Pascal: 06.87.39.49.52 - Daphné: 06.76.07.83.07 -
Julien: 06.27.29.72.46
pascal.guerby@orange.fr

Type de produit
Vins

Points de vente
● à la ferme, toute l'année, tous les samedis de 9h à 12h,
sur rendez-vous les autres jours

Facebook : Terresdesgranges

Bon à savoir : visite et dégustation gratuite



26

Rochegüe Pascal

EARL Rochegüe



1120 Route du Dauphiné
26 600 La Roche-de-Glun
04.75.84.62.28
rochegue.pascal@gmail.com



Type de produit
Fruits et légumes de saison

Points de vente
● à la ferme, tous les jours, à deux points de vente: 1565
Chemin Neuf à La Roche-de-Glun, de mai à août, et
au 337 Route Cévenole à Arras-sur-Rhône, de mi-juin
à fin août

Site internet : earl-rochegue-pascal.fr
Page facebook : EARL Rochegüe Pascal



50

Domaine Betton

Betton Christelle

27

245 Chemin des Hauts Saviaux
26 600 La Roche-de-Glun
04.75.84.70.40 - 06.03.02.77.12
domainebetton@gmail.com



Type de produit
Vins AOC Crozes-Hermitage et Hermitage,
fruits d'été

Points de vente
● à la ferme, tous les jours, sur rendez-vous

Site internet : domainebetton.com



Domaine Marion Chirouze et Phidine Fruits

Chirouze Marion

28

445 Chemin des Morilles
26 600 La Roche-de-Glun
06.82.02.69.37
phidinefruits@gmail.com



Type de produit
Vins AOC Crozes-Hermitage (HVE), fruits (pommes en
AB), confitures, compotes, jus et nectars

Points de vente
● à la ferme, sur rendez-vous
● aux magasins, La Musette de Valentine à Bourg-lès-
Valence, Au primeur du Chantre à Valence, Les Filles
du Potager à Bourg-de-Péage, Cave aux cinq sens à
Tain-l'Hermitage

Facebook : phidinefruits

Bon à savoir : visite de la ferme sur rendez-vous



51



29 **Domaine Coursodon**
Coursodon Pierre et Jérôme



1 Place du Marché
07 300 Mauves
04.75.08.18.29
pierre.coursodon@wanadoo.fr

Type de produit
Vins AOC Saint-Joseph

Points de vente
● à la ferme, de préférence sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi sur rendez-vous

Site internet : domaine-coursodon.com
Facebook et instagram : DomaineCoursodon @domaine.coursodon



31 **Domaine Michelas Saint-Jemms**

Michelas Sylvie, Florence, Corine et Sébastien



557 Route de Bellevue
26 600 Mercuroi-Veaunes
04.75.07.86.70
michelas.stjemms@orange.fr

Type de produit
Vins AOC Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph et Cornas, Vins IGP Collines Rhodaniennes

Points de vente
● à la ferme, sur rendez-vous du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Site internet : michelas-st-jemms.fr



©Domaine_MichelasStJems



30 **EARL Bernard Gripa**
Gripa Bernard et Fabrice



5 Avenue Ozier
07 300 Mauves
04.75.08.14.96
gripa@wanadoo.fr

Type de produit
Vins AOC Saint-Joseph et Saint-Péray

Points de vente
● à la ferme, du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30

32 **Domaine Aléofane**
Chave Natacha



745 Avenue du Vercors
26 600 Mercuroi-Veaunes
04.75.07.00.82
natachachave@gmail.com

Type de produit
Vins AOC Crozes-Hermitage, Saint-Joseph et Cornas

Points de vente
● à la ferme, sur rendez-vous
● aux magasins, Compagnie de l'Hermitage et Cave des 5 sens à Tain l'Hermitage, Les Crus d'Sol à St Peray et Rhône Magnum (à Pont de l'Isère et à Bourg les Valence)





33 **Domaine des Combat**
 Combat Sandra, Pierre et Isabelle



580 Route de l'Abricotine
 26 600 Mercuriol-Veaunes
 04.75.06.70.39
 contact@domaine-des-combat.fr

Type de produit
 Vins AOC Crozes-Hermitage

Points de vente
 ● à la ferme, sur rendez-vous

Site internet : domaine-des-combat.fr



35 **Domaine de la Ville Rouge**
 Girard Sébastien et Audrey



355 Route de la Ville Rouge
 26 600 Mercuriol-Veaunes 04.75.07.33.35
 la-ville-rouge@wanadoo.fr

Type de produit
 Vins AOC Crozes-Hermitage, Saint-Joseph et IGP
 Drôme

Points de vente
 ● à la ferme, sur rendez-vous

Site internet : domainedelavilleroche.fr



© EPerrincopieweb



34 **EARL Domaine Les 4 Vents**
 Fourrel Lucie et Cellier Nancy



Quartier Saint-Jaimes, 485 Route des Berges
 26 600 Mercuriol-Veaunes
 04.75.06.39.15 - 06.14.24.57.14
 domaineles4vents@outlook.fr

Type de produit
 Vins AOC Crozes-Hermitage

Points de vente
 ● à la ferme, sur rendez-vous



36 **Domaine Philippe et Vincent Jaboulet**
 Jaboulet Vincent



920 Route de la Négociale
 26 600 Mercuriol-Veaunes
 04.75.07.44.32
 jabouletphilippeetvincent@wanadoo.fr

Type de produit
 Vins AOC Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas et IGP
 Collines Rhodaniennes

Points de vente
 ● à la ferme, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 et jusqu'à 18h en période estivale, sur rendez-vous le samedi

Site internet : jaboulet-philippe-vincent.fr





37

Domaine Gilles Robin

Robin Gilles

55 Chemin des Sarments
Les Chassis Sud
26 600 Mercurool-Veaunes
04.75.08.43.28
domaine@gillesrobin.com

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas, Côtes du Rhône

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- aux magasins, cavistes de Tournon-sur-Rhône

Site internet : gillesrobin.com



38

Domaine Melody

Romak Marlène et Marc

570 Chemin des Limites
26 600 Mercurool-Veaunes
04.75.08.16.51
contact@domainemelody.fr

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Péray et vins de France

Points de vente

- à la ferme, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30, le week-end sur rendez-vous

Site internet : domainemelody.fr

Facebook et instagram : Domaine Melody

Bon à savoir : visite et dégustation, en conversion Agriculture Biologique (certification en cours d'année 2023)



56

Au champ de l'Âne

Delagnes Vincent

10 Impasse des Chardières
26 600 Mercurool-Veaunes 06.48.10.24.84
v.delagnes@live.fr

Type de produit

Légumes de saison, oeufs et produits transformés

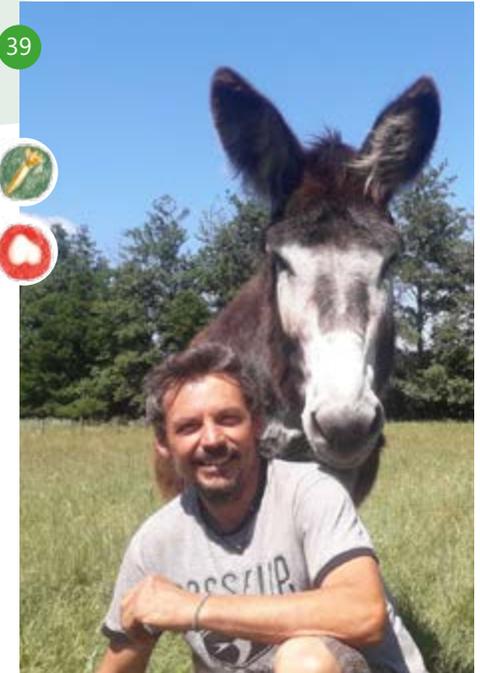
Points de vente

- à la ferme, commande par téléphone
- aux marchés, de Tain-l'Hermitage, le samedi matin, et de Mercurool-Veaunes, le dimanche matin

Facebook : auchampdelane



39



Cave Desmeure - Domaine des Remizières

Desmeure Christophe et Émilie

1459 Avenue du Vercors
26 600 Mercurool-Veaunes
04.75.07.44.28
desmeure.philippe@wanadoo.fr

Type de produit

Vins AOC Hermitage, Crozes-Hermitage et Saint-Joseph

Points de vente

- à la ferme, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30

Site internet : domaineremizieres.com



40



57



41

Domaine Esprit

Esprit Jean



785 Chemin des Blaches 26 600 Pont-de-l'Isère
06.79.72.01.49
contact@domaine-esprit.com

Type de produit

Vins rouge et blancs AOC Crozes-Hermitage

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous

Site internet : domaine-esprit.com

Bon à savoir : visite de la cave et dégustation sur rendez-vous, en cours de conversion en Agriculture Biologique

Domaine Combiér

Combiér Laurent, David et Julien

43

1440 Route de Lyon 26 600 Pont-de-l'Isère
04.75.84.61.56
contact@domaine-combiér.fr

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage et Saint-Joseph

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, et le samedi matin

Site internet : domaine-combiér.com

Bon à savoir : visite de la cave possible



42

Domaine des 7 Chemins

Buffière Jérôme et Rémy



200 Route des 7 Chemins 26 600 Pont-de-l'Isère
04.75.84.75.55 - 06.76.12.39.22
domainebuffiere@hotmail.fr

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous

Site internet : domainedes7chemins.com



EARL Les Vergers des Grives

Desbos Fabrice

44

1315 Route de Lyon 26 600 Pont-de-l'Isère
06.86.68.95.46
contact@lesvergersdesgrives.fr

Type de produit

Fruits et légumes de saison

Points de vente

- à la ferme, d'avril à septembre: du lundi au vendredi de 10h à 12h et 14h à 19h, et le samedi de 10h à 12h, en hiver: du lundi au vendredi de 10h à 12h et 14h à 19h (sauf le mardi et le jeudi), et le samedi de 10h à 12h

Site internet : lesvergersdesgrives.wixsite.com

Facebook : EARL Vergers des Grives





45

Domaine de Gouye

Desbos Philippe



1085 Chemin de Gouye 07 300 Saint-Jean-de-Muzols
06.82.16.41.86 - 06.71.92.17.60
sdesbos@wanadoo.fr

Type de produit
Vins AOC Saint-Joseph

Points de vente
● à la ferme, tous les jours sur rendez-vous

46

Domaine Blachon Sébastien

Blachon Sébastien



16 Chemin de Margirat 07 300 Saint-Jean-de-Muzols
06.51.30.63.18
contact@caveblachon.fr

Type de produit
Vins AOC Saint-Joseph

Points de vente
● à la ferme, tous les jours de l'année sur rendez-vous

Site internet : caveblachon.fr



60

Domaine Guy Farge

Farge Guy et Thomas

47



18 Chemin de la Roue 07 300 Saint-Jean-de-Muzols
04.75.06.58.49
contact@domaineguyfarge.fr

Type de produit
Vins AOC Saint-Joseph, Saint-Péray, Cornas et
Condrieu

Points de vente
● à la ferme, du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et
de 14h à 18h et le samedi sur rendez-vous, prestation
oenotouristique par Mr Luquet Yann (06.22.43.89.81)

Site internet : vigneron-guy-farge-rhone.com

Bon à savoir : prestation œnolotouristique sur
inscription



48

Seignovert Florent

115 Impasse de Chambon
07 300 Saint-Jean-de-Muzols
06.81.46.00.41
flo.seignovert@hotmail.fr



Type de produit
Légumes de saison

Points de vente
● aux marchés, de Saint-Jean-de-Muzols le mercredi et
samedi matin

Facebook : Les Légumes de Florent Seignovert



61



49

Domaine Rouchier

Rouchier Christian et Martine

3685 Route de Saint-Félicien, Lubac
07 300 Saint-Jean-de-Muzols
04.75.06.87.22 - 06.41.36.05.01
domainerouchier@gmail.com

Type de produit

Vins AOC Saint-Joseph, et vin de France

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous

Site internet : domaine-rouchier.e-monsite.com



50

Domaine Marc Sorrel

Sorrel Guillaume

128 Bis Avenue Jean Jaurès
26 600 Tain-l'Hermitage 04.75.07.10.07
contact@domainemarcSORREL.fr

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage et Hermitage

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous uniquement
- aux magasins, cavistes : nous consulter pour avoir le détail

Site internet : domainemarcSORREL.fr

Bon à savoir : visite du domaine et des parcelles, et dégustation gratuite



Domaine créé en 1928 par Felix Sorrel, qui, notaire de métier, ne mettra en bouteille que ce qu'il sait pouvoir vendre. C'est réellement Marc Sorrel qui, en 1982, reprendra le Domaine et sera le premier vigneron de la Famille. En 2019, Guillaume qui le succède avec 4 ha de vignes travaillés de façon traditionnelle.

62

Maison Delas Frères

Delas Frères

40 Avenue Jules Nadi
26 600 Tain-l'Hermitage
04.75.08.60.30
contact@delas.com

Type de produit

Vins AOC Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas, Côte-Rotie et Condrieu

Points de vente

- à la ferme, du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30

Site internet : delas.com



51



©S. Chapuis-Jacques Grange

52

Ferraton Père et Fils

Brisset Damien

7 Quai Arthur Rostaing
26 600 Tain-l'Hermitage
04.75.08.51.93
caveau@ferraton.fr

Type de produit

Vins AOC Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray

Points de vente

- au caveau, du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h

Site internet : ferraton.fr

Facebook et Instagram : Ferraton Père et Fils

Bon à savoir : dégustation et restauration (bistrot: du lundi au vendredi midi, et bar à vin du mercredi et tapas le vendredi soir)



63





53 Les Légumes des Îles Féray
Martin Frédéric et Antoine

 50 Chemin de la Plaine
07 300 Tournon-sur-Rhône
06.13.54.16.65 (Frédéric)
martin.antoine92@gmail.com

Type de produit
Légumes de saison (dont l'oignon de Tournon)

- Points de vente**
- à la ferme, légumes de saison (dont l'oignon de Tournon-sur-Rhône)
 - aux marchés, le vendredi de 8h30 à 18h, avec présence de 6 producteurs partenaires des Îles Féray

Facebook : Les Légumes des Îles Féray



54 EARL Lou Cayon - La Ferme des Carmes
Mottet Sylvain, Duclaux André et Matthieu

 Quartier les Carmes
07 300 Tournon-sur-Rhône
06.33.11.25.63
lou.cayon@orange.fr

Type de produit
Charcuteries (caillettes aux herbes, saucissons) et viande de porc et d'agneau (race ovine Préalpes du Sud)

- Points de vente**
- à la ferme, sur rendez-vous
 - au marché, des Îles Féray le vendredi à Tournon-sur-Rhône
 - au magasin, supermarché Netto de Tournon Sud

Facebook : La-Ferme-des-Carmes

Depuis 1981, élevage de porcs sur paille, dans la tradition paysanne, et plus récemment, en 2020, élevage de brebis sur le site des Carmes.

Entre deux Champs
Caillet Maryne

343 Chemin du Marquis
07 300 Tournon-sur-Rhône
06.78.13.03.90
entredouxchamps@gmail.com

Type de produit
Fruits frais et transformés: confitures, sorbets, sirops, nectars, liqueurs, pâtes de fruits et bières

- Points de vente**
- à la ferme, de mai à juin les jeudis de 16h30 à 18h30 ou sur rendez-vous
 - aux magasins, à Distri'ferm et La Halle Tournonnaise Bio à Tournon-sur-Rhône

Facebook : entredouxchamps



Ferme Raffin
GAEC de la Route Panoramique
Beau Grégory et Valérie

246 Chemin de Raffin
07 300 Tournon-sur-Rhône
04.75.07.49.67
contact@fermederaffin.fr

Type de produit
Fromages de vache et produits laitiers, viande de veau de lait, produits transformés d'abricots bergeron

- Points de vente**
- à la ferme, du lundi au vendredi ou sur rendez-vous
 - aux marchés, de Tournon-sur-Rhône, le samedi matin, des Îles Féray à Tournon-sur-Rhône, le vendredi, de Saint-Péray, le mercredi

Site internet : fermederaffin.fr
Facebook : Ferme de Raffin

Bon à savoir : Visite de groupe sur RDV





57

La Feme de l'Arbre

Lericq Christian et Barrier Colette

340 Chemin de l'Arbre
07 300 Tournon-sur-Rhône
06.37.89.83.83
christian.lericq@gmail.com

Type de produit

Vins AOC Saint-Joseph (rouge et blanc) et Syrah en vin de France

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- aux marchés, des Iles Ferays à Tournon-sur-Rhône, le vendredi: le dernier week-end des mois d'octobre et de novembre et de janvier à mars, tous les vendredis de décembre

Facebook et instagram : La-ferme-de-larbre-Lericq-Christian
La ferme de l'Arbre

Bon à savoir : en cours de conversion AB (certification en cours d'année 2023)

Paysans vigneron et soucieux de l'environnement, nous produisons du vin sur une superficie de 4.5 ha depuis 2016. Un petit rucher est également présent sur la ferme.



58

Michelas Jean-Pierre

310 Chemin du Marquis
07 300 Tournon-sur-Rhône
06.87.48.94.42
jpmichelas@orange.fr

Type de produit

Vins rouge et blanc IGP Collines Rhodaniennes et vins en AOC Saint-Joseph, fruits: cerises et abricots

Points de vente

- à la ferme, pour le vin : toute l'année
- à la cave, pour les fruits : de juin à juillet à Lempis, Quartier Pigneronde, en fin de journée.

Site internet : Domaine La Marquise

Bon à savoir : en cours de conversion AB pour le vin



Domaine Jacouton

Jacouton Jean-François

16 Impasse Banc
07 610 Vion
06.88.75.81.45
jean-francois.jacouton@orange.fr

Type de produit

Vins de pays et vins en AOC Saint-Joseph, fruits : cerises, prunes, abricots et pêches

Points de vente

- à la ferme, pour le vin : toute l'année au caveau sur rendez-vous; pour les fruits : de mi-mai à fin août au bord de la route départementale 86 (point gps : 45.115572, 4.804318), tous les jours.

Site internet : domainejacouton.fr
Facebook et instagram : Domaine Jean-François Jacouton
Jean-François Jacouton

Bon à savoir : dégustation sur rendez-vous



59

GAEC La Ferme Bobon

Roche Yann et Delphine

90 Chemin de Combalieu
07 610 Vion
06.69.54.57.76
ljyann07@gmail.com

Type de produit

Fromages, yaourts, crèmes desserts et glaces au lait de brebis

Points de vente

- à la ferme, sur commande par téléphone
- aux magasins, La Halle Tournonaise Bio, Distriferm' à Tournon-sur-Rhône, Le Comptoir de la Bio à Tain-l'Hermitage, Le Local à Saint-Félicien, l'épicerie de Cécile à Saint-Barthélémy-le-Plain, et bien d'autres magasins à Romans-sur-Isère, Privas, Vienne et dans le Rhône

Site internet : lafermebobon.business.site
Facebook : lafermebobon



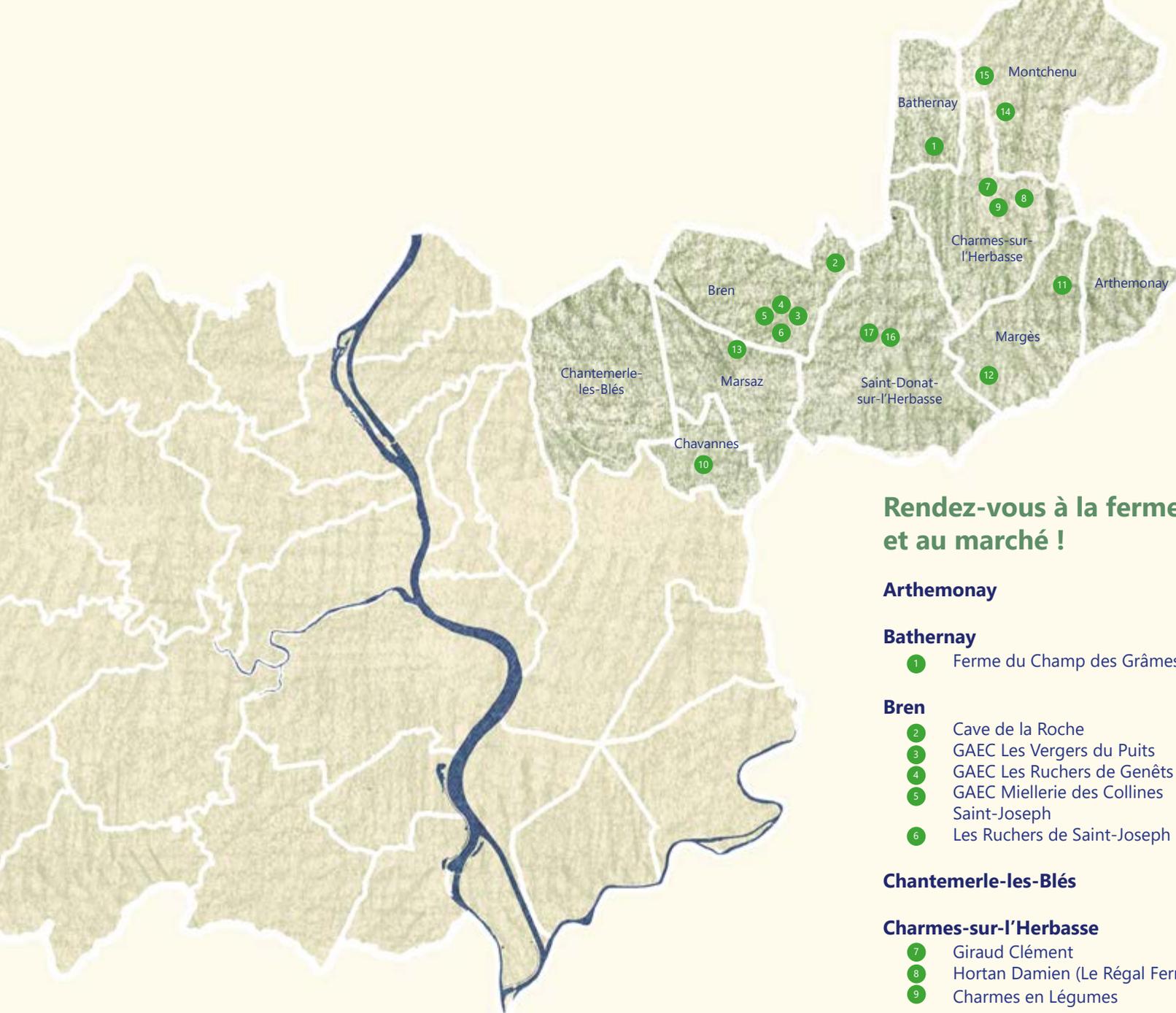


la Drôme des collines

Entre petits monts et vallée

La Drôme des collines offre un paysage agricole vallonné, très en rondeur où vergers, maraîchages, céréales, prairies, quelques vignes se partagent les pentes douces, les plateaux et les fonds plats de la vallée de l'Herbasse, tandis que la forêt

occupe les versants les plus pentues. Au centre d'une couronne de collines, au bord de l'Herbasse, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, petite ville à la campagne, vivante et attirante saura vous offrir de bons produits du terroir grâce à ses deux marchés hebdomadaires.



Rendez-vous à la ferme et au marché !

Arthemonay

Bathernay

- ① Ferme du Champ des Grâmes

Bren

- ② Cave de la Roche
- ③ GAEC Les Vergers du Puits
- ④ GAEC Les Ruchers de Genêts
- ⑤ GAEC Miellerie des Collines Saint-Joseph
- ⑥ Les Ruchers de Saint-Joseph

Chantemerle-les-Blés

Charmes-sur-l'Herbasse

- ⑦ Giraud Clément
- ⑧ Hortan Damien (Le Régal Fermier)
- ⑨ Charmes en Légumes

Chavannes

- ⑩ Domaine des Collines

Margès

- ⑪ EARL Muret
- ⑫ La Fabrique à Bame

Marsaz

- ⑬ Guillon Brice

Montchenu

- ⑭ Ferme les Pins
- ⑮ Tardy Cédric

Saint-Donat-sur-l'Herbasse

- ⑯ EARL Les Ariennes
- ⑰ Ferme Romanat

* © : toutes les photos suivantes nous ont été transmises par les producteurs



1 Ferme du Champ des Grâmes

Graillat Patrick et Ducros Françoise



1510 Route de Charmes
26 260 Bathernay
04.75.45.60.30
fducros.pgraillat@orange.fr

Type de produit

Charcuterie et viande de porc

Points de vente

- à la ferme, le samedi matin ou sur rendez-vous
- au marché, de Saint-Donat-sur-l'Herbasse le samedi matin avec un brin de marché
- aux magasins, au Panier Fermier à Albon

Site internet : champdesgrames.fr

Bon à savoir : gîte à la ferme



2 Cave de la Roche

Thoumelin Roland



1431 Montée de la Garde
26 260 Bren
07.83.87.56.51
roland.thoumelin@hotmail.fr

Type de produit

Vins IGP Collines Rhodaniennes

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous, chez Brice Guillon à Marsaz le vendredi de 16h à 18h
- au marché, de Margès, le mercredi après-midi
- au magasin, Votre Marché au Grand-Serre
- au drive fermier, sur cagette.net via le groupe Circuit Court des Collines à Bren ou le groupe Brin de Levain chez Brice Guillon à Marsaz

Facebook : Cave de la Roche

Bon à savoir : dégustation et visite de la cave



GAEC les Vergers du Puits

Gelus Yves et Anne

3

164 A Rue Fontaine Saint Laurent
26 260 Bren
06.89.10.87.58 - 06.84.75.81.78
les-vergers-du-puits@wanadoo.fr



Type de produit

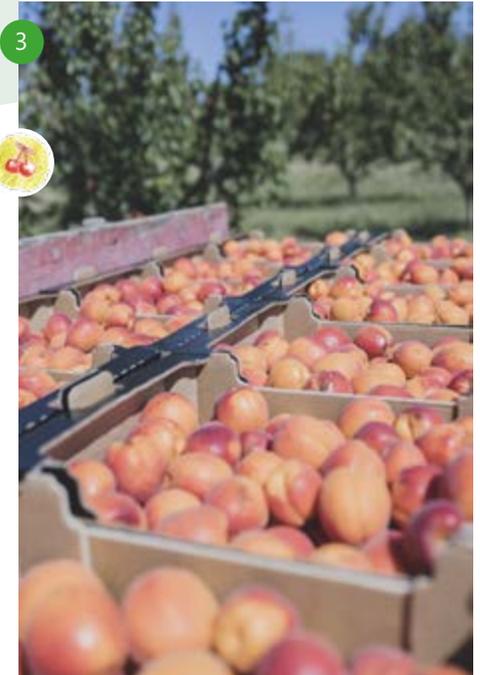
Noix, noisettes et amandes bio, abricots, jus de fruits, huile de noix

Points de vente

- à la ferme, de juin à juillet, tous les jours de 12h à 19h, de août à mai, le mercredi de 14h à 18h ou sur rendez-vous
- aux magasins, Alterconso à Lyon

Site internet : vergersdupuits.fr

Facebook : vergersdupuits



GAEC les Ruchers de Genêts

Vossier Christophe et Antoine

4

94 Impasse de la Fontaine
26 260 Bren
06.28.33.94.02 (Christophe)
- 06.86.03.44.03 (Antoine)
cvossier26@free.fr



Type de produit

Miel

Points de vente

- à la ferme, le soir sur rendez-vous
- au marché, des Iles Ferays à Tournon-sur-Rhône le vendredi de 8h30 à 18h
- aux magasins, le Panier Fermier à Albon, la Musette de Valentine à Bourg-lès-Valence





5

Gaëc Miellerie des collines Saint-Joseph

Camus Bruno et Emmanuelle

467 Chemin de Couriole
26 260 Bren
04.75.45.25.49
miellerie.stjoseph@wanadoo.fr
ou contact@miellerie-des-collines.com

Type de produit
Miel et produits dérivés

Points de vente
● à la ferme, du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30

Site internet : miellerie-des-collines.com

Bon à savoir : visites possibles pour les groupes, uniquement sur rendez-vous



6

Les Ruchers de Saint-Joseph

Dufour Mélanie et Jean

889 Route de Courrin
26 260 Bren
06.72.52.18.14
lesruchersdesaintjoseph@gmail.com

Type de produit
Miel, pollen frais, gelée royale, propolis, nougat et pain d'épices

Points de vente
● à la ferme, sur rendez-vous
● au magasin, Biocoop de Saint-Donat-sur-l'Herbasse
● autre, commande en ligne

Site internet : lesruchersdesaintjoseph.com



Giraud Clément

7

15 Route Saint-Mury
26 260 Charmes-sur-l'Herbasse
06.48.46.68.53
clem.giraud26@gmail.com

Type de produit
Légumes de saison: asperges, petit pois, fèves, carottes, betteraves, oignons, pommes de terre, tomates, aubergines, poivrons, haricots verts et rouges, concombres

Points de vente
● à la ferme, le mercredi de 11h à 17h ou sur rendez-vous après une commande par téléphone



Hortan Damien (Le Régal Fermier)

8

280 Route de Crépol
26 260 Charmes-sur-l'Herbasse
04.75.45.70.87
regalfermier@orange.fr

Type de produit
Fruits et légumes de saison

Points de vente
● au magasin, au Régal Fermier à Charmes-sur-l'Herbasse





9

Charmes en Légumes

Foulhoux Romain et Virginie

90 Chemin du Devey
26 260 Charmes-sur-l'Herbasse
06.83.35.34.53 - 06.71.01.16.99
mayottine07@hotmail.com

Type de produit

Légumes d'hiver : Pomme de terre, carottes, panais, navets, poireaux, patates douce, butternut, potimarrons, courge, épinards, endives, cacahuètes

Points de vente

- à la ferme, du lundi au vendredi de 18h à 19h et le samedi de 10h à 13h
- aux magasins, Biocoop et Gamm Vert

Facebook et instagram : Charmesenlegumes



10

Domaine des collines

Pochon Christine et Mazerat Sébastien

85 Route de Clérieux
26 260 Chavannes
06.70.56.52.05
christine.pochon@orange.fr

Type de produit

Vins IGP Collines Rhodaniennes et jus de raisin

Points de vente

- à la ferme, tous les jours sur rendez-vous
- au marché, de Saint-Donat-sur-l'Herbasse, un brin de marché, le samedi matin

Site internet : vins-domainesdescollines.com



EARL Muret

Muret Julien

510 Impasse des Blaches
26 260 Margès
06.73.03.11.60 - 06.89.91.35.26
earlmuret@gmail.com

Type de produit

Fruits et légumes de saison

Points de vente

- à la ferme, sur commande par mail au earlmuret@gmail.com
- aux marchés, de Romans-sur-Isère, trois fois par semaine
- autre, livraison en point relais sur Romans-sur-Isère et Bourg-de-Péage le jeudi soir et samedi matin

11



La Fabrique à Bame

Prebost Éric

3745 Route de Pangons
26 260 Margès
06.12.86.33.44

Type de produit

Légumes de saison, viande d'agneau en caissette dès le printemps 2023, épices dès l'été 2023

Points de vente

- au marché, de Margès le mardi soir et à Arthemonay de 10h à 12h sur la place de la Mairie

Facebook : La Fabrique à Bame

Bon à savoir : en cours de conversion Agriculture Biologique

12





13

Guillon Brice

Chemin des Sables
26 260 Marsaz
06.76.82.02.03
guillonbrice@gmail.com

Type de produit
Légumes de saison

Points de vente

- à la ferme, sur commande
- autre, livraison de panier le mardi à la MJC de Saint-Donat-sur-l'Herbasse



14

Ferme les Pins

Revol Damien

515 Route les Pins
26 350 Montchenu
04.75.45.63.85 - 06.79.01.13.52
earllespins@orange.fr

Type de produit
Poulets, pintades, chapons, dindes pour les fêtes de fin d'année, nectars d'abricots, confitures, et asperges

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- au marché nocturne, à la ferme, le 1er vendredi d'août

Bon à savoir : camping et gîte à la ferme



Tardy cédric

15

10 Impasse des Serres
26 350 Montchenu
04.75.45.60.08 - 06.89.10.93.14
csgl.tardy@gmail.com

Type de produit
Fruits légumes et produits dérivés : soupes, conserves, coulis, etc

Points de vente

- à la ferme, sur rendez-vous
- aux marchés, de Voiron, de Beaurepaire, de Heyrieux, de Grenoble
- aux magasins, Gamm Vert, Interfruits, Charcuterie Jullien à Saint-Donat-sur-l'Herbasse



EARL Les Ariennes

Faure Alexandre et David

1651 Route des Ariennes
26 260 Saint-Donat-sur-l'Herbasse
06.70.02.60.53
david@lesariennes.fr

Type de produit
Noix en coque et cerneaux, abricots et jus d'abricot

Points de vente

- à la ferme, sur commande par mail ou SMS



16





17

Ferme Romanat

Romanat Fabien et Marie-Laure

400 Chemin des Pins
26 260 Saint-Donat-sur-l'Herbasse
06.69.44.53.30
fabien@directverger.fr

Type de produit

Asperges, abricots, nectar et confiture d'abricot, noix et cerneaux bio, huile vierge de noix bio

Points de vente

- à la ferme, tous les mercredis de 17h30 à 19h et tous les samedis de 10h à 12h30 ou sur rendez-vous
- autres, livraison sur Romans, Valence et leurs alentours

Site internet : directverger.fr

Facebook : [directverger](https://www.facebook.com/directverger)



Chez nous, l'agriculture est une histoire de famille. Depuis 6 générations, nous travaillons la terre à Saint-Donat-sur-l'Herbasse. Depuis tout petit, je suis le témoin du merveilleux métier de Paysan.
Fabien Romanat



les coopératives

Cave de tain



22 Route de Larnage
26 600 Tain-l'Hermitage
04.75.08.20.87
contact@cavedetain.com

Type de produit

Vins en AOC (Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Hermitage, Saint-Péray et Cornas)
Certains vins sont sous le labels AB

Points de vente

- à la cave, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30, le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h

Site internet : cavedetain.fr

Bon à savoir : visite guidée de la cave et dégustation

clairmont



Borja Frédéric et 16 coopérateurs

755 Route des Vignes
26 600 Beaumont-Montoux
04.75.84.61.91
contact@clairmont.fr

Type de produit

Vins AOC Crozes-Hermitage et Saint-Joseph, IGP Collines Rhodaniennes
Certains vins sont sous le labels AB

Points de vente

- à la cave, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Site internet : clairmont.fr

Page instagram : [clairmontcrozeshermitage](https://www.instagram.com/clairmontcrozeshermitage)

Bon à savoir : visite de la cave, ateliers œnologiques et dégustations

Nectar déchois



290 Chemin de Bard
07 410 Pailharès
04.75.06.12.18
contact@nectardechois.fr

Type de produit

Jus et nectars de fruits
Certains produits sont sous le labels AB

Points de vente

- à l'atelier, le 1er samedi de chaque mois de 10h à 12h, vente possible en semaine sur rendez-vous dans les épiceries locales

Site internet : nectardechois.fr

les pépiniéristes

Les Jardins de Sardaillac



Palisse Corinne



145 Chemin de Sardaillac
07 300 Saint-Barthélemy-le-Plain
04.75.07.66.65
jardins.sardaillac@orange.fr

Type de produit

Plants de légumes, d'aromatiques et médicinales, et de fleurs vivaces

Points de vente

- à la pépinière, de mars à juillet et de septembre à octobre : du lundi au vendredi de 14h30 à 19h, sur rendez-vous le samedi

Site internet : les-jardins-de-sardaillac.fr

EARL Roux Daniel

Roux Daniel



2660 Route des Vignes
26 600 Beaumont-Montoux
06.18.11.25.51
earlrouxdaniel@sfr.fr

Type de produit

Plants de légumes, arbres et arbustes, plantes à massif, etc

Points de vente

- à la pépinière, du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h (fermeture annuelle de mi-juillet à mi-septembre)
- aux marchés, de La Roche-de-Glun le mercredi matin et de Tain-l'Hermitage le samedi matin

Site internet : horticulteur-danielroux.fr

Facebook : [pepinierrouxdaniel](https://www.facebook.com/pepinierrouxdaniel)



Cuisiner... selon les saisons

Calendrier des fruits et légumes de saison

JANVIER

Fruits

Kiwi, poire, pomme

Légumes

Betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

FÉVRIER

Fruits

Kiwi, poire, pomme

Légumes

Betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, salsifis, topinambour

MARS

Fruits

Kiwi, poire, pomme

Légumes

Betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, endive, épinard, navet, oignon, panais, poireau, radis

AVRIL

Fruits

Rhubarbe, pomme

Légumes

Asperge, champignon de Paris, cresson, endive, épinard, fenouil, navet, oignon, poireau, radis

MAI

Fruits

Rhubarbe, fraise

Légumes

Artichaut, asperge, champignon de Paris, concombre, courgette, cresson, épinard, laitue, navet, petit pois, radis

JUIN

Fruits

Rhubarbe, abricot, cassis, fraise, framboise, groseille

Légumes

Artichaut, asperge, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, laitue, petit pois, poivron, radis, tomate

JUILLET

Fruits

Abricot, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, myrtille, prune

Légumes

Artichaut, ail, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, laitue, maïs, petit pois, poivron, tomate

AOÛT

Fruits

Abricot, cassis, figue, framboise, groseille, mûre, myrtille, poire, pomme, prune

Légumes

Artichaut, ail, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, laitue, maïs, poivron, tomate

SEPTEMBRE

Fruits

Figue, mûre, myrtille, noisette, noix, poire, pomme, prune, raisin

Légumes

Artichaut, ail, aubergine, blette, brocoli, carotte, champignon de Paris, concombre, courge, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot vert, laitue, maïs, oignon, poireau, poivron, potiron, tomate

OCTOBRE

Fruits

Châtaigne, coing, figue, noisette, noix, poire, pomme, prune, raisin

Légumes

Ail, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou-fleur, chou de Bruxelles, concombre, courge, courgette, cresson, échalote, endive, épinard, haricot vert, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron

NOVEMBRE

Fruits

Châtaigne, kiwi, noisette, noix, poire, pomme

Légumes

Ail, betterave, brocoli, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou-fleur, chou de Bruxelles, courge, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

DÉCEMBRE

Fruits

Kiwi, poire, pomme

Légumes

Ail, betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou-fleur, chou de Bruxelles, courge, cresson, échalote, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour



les recettes de Cousine Lucienne



La crêpe, en toute saison

Une recette d'ardèche découverte

Ingrédients pour 4 personnes

8 belles pommes de terre
ail
persil
huile et beurre
sel et poivre

Préparation de la crêpe

1. Éplucher et rincer les pommes de terre, bien les essuyer.
2. Râper les pommes de terre à l'aide d'une mandoline et égoutter un peu.
3. Saler et poivrer. Ajouter l'ail et le persil haché.

4. Dans une poêle, faire chauffer l'huile et le beurre.

5. Verser une petite couche de la préparation (1,5 cm). Bien tasser, cuire sur feu moyen environ 7 minutes. Retourner la galette et cuire encore 7 minutes.

6. Lorsque la crêpe est dorée, la glisser sur un plat et servir en accompagnement, si vous le souhaitez, d'un poulet rôti ou d'une côte de boeuf avec de la salade.

« Autrefois la crêpe se préparait seulement avec les pommes de terre. Aujourd'hui, chaque famille en Ardèche a sa propre recette, avec ou sans oeuf, en y ajoutant parfois un ou deux oignons, quelques gousses d'ail, du persil haché. »

au printemps

Risotto crémeux aux pointes d'asperges et parmesan

Une recette de 750 g

Ingrédients pour 4 personnes

320 g de riz à risotto
1 botte d'asperges
30 g de parmesan râpé (+ 20g pour la finition du plat)
50 g d'allumettes de lardons fumées
4 cl de vin blanc sec
60 cl de bouillon de légumes
30 g de beurre demi-sel (+10g pour la finition du risotto)
½ oignon

Préparation

1. Laver les asperges, puis les plonger 5min dans de l'eau bouillante et les égoutter en les passant sous l'eau froide pour qu'elles conservent leur couleur verte. Les disposer dans une assiette et les laisser refroidir.
2. Couper ensuite les pointes des asperges, puis les faire sauter dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, saler, poivrer et réserver au chaud.
3. Couper le reste des asperges en petits tronçons et les réserver dans un grand bol.
4. Préparer le bouillon et le réserver au chaud.
5. Éplucher et émincer l'oignon et le faire



revenir sans coloration dans une casserole avec le beurre et un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il devienne transparent.

6. Ajouter les lardons et les faire revenir. Ajouter ensuite le riz, le remuer et le faire cuire environ 1 minute, jusqu'à ce qu'il devienne nacré.
7. Ajouter le vin blanc, le laisser s'évaporer puis, baisser légèrement le feu. Ajouter une louche de bouillon chaud, remuer délicatement le riz et ajouter les petits tronçons d'asperges.
8. Dès la première louche absorbée, en ajouter une seconde. Une louche après l'autre, en remuant délicatement le riz pendant 18 à 20 minutes en tout, selon le type de riz.
9. Dès que le risotto est cuit, ôter la casserole du feu et y ajouter une tranche de beurre demi-sel et le parmesan râpé. Mélanger le risotto, le poivrer et ajouter éventuellement du sel.



Tarte fine aux fraises rôties et au thym

Une recette des Gourmandises d'Isa

Ingrédients

Pour la pâte :
250 g de farine
125 g de beurre, à température ambiante
1 oeuf
1 c. à soupe de sucre vanillé
1/2 c. à café de sel
60 ml d'eau froide

Garniture :
1 kg de fraises, tranchées
1 c. à soupe de fécule de maïs
1 c. à soupe de cassonade
Jus d'un demi citron
1 c. à café de thym frais, effeuillé

1 tasse (250 ml) de confiture de fraises maison, mixée finement

Préparation

1. Dans un robot culinaire muni d'un coupe-pâte, mélanger par à-coups la farine, le beurre et le sel jusqu'à l'obtention d'une chapelure grossière.
2. Ajouter l'oeuf, le sucre vanillé et l'eau. Mélanger jusqu'à ce que la préparation forme une boule. Ajouter de l'eau au besoin.
3. Aplatir la pâte pour former un disque épais, l'envelopper dans une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de l'abaisser.
4. Dans un saladier, mélanger les fraises tranchées avec la fécule de maïs, la cassonade, le jus de citron et le thym. Réserver. Préchauffer le four à 400 F (200 C). Beurrer et fariner un moule à tarte de 11 po (18 cm) de diamètre.
5. Abaisser la pâte uniformément et fonder le moule. Piquer le fond de tarte avec une fourchette. Chemiser de papier parchemin et remplir de haricots secs (ou de billes de cuisson). Cuire au centre du four pendant 15 minutes. Retirer les haricots et le papier.
6. Sortir le fond de tarte puis répartir la préparation aux fraises. Remettre au four pour 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.
7. Chauffer la confiture de fraises mixée puis verser sur la tarte, en l'étalant avec un pinceau au besoin. Laisser complètement refroidir, puis servir.

en été

Tarte tatin aux aubergines

Une recette du Jardin acidulé

Ingrédients

1 pâte brisée
2 aubergines de taille moyenne
1 oignon
2 gousses d'ail
2 c. à café de concentré de tomates
8 tomates séchées (réhydratées dans un bol d'eau)
fromage frais (optionnel)
1 c. à soupe de miel
2 branches de romarin
2 branches de thym
sel, poivre, huile d'olive

Préparation

1. Éplucher l'oignon et l'ail et les couper en dés. Les faire revenir dans de l'huile d'olive avec les branches de romarin et de thym.
2. Ajouter deux tomates séchées coupées en petits morceaux, le concentré de tomates et un grand verre d'eau. Laisser cuire à feu doux, le temps que cela devienne une sorte de sauce.
3. Laver et couper les aubergines en tranches d'environ 1/2 cm. Les faire cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée mais ne soit pas complètement cuites.
4. Répartir le miel dans un moule à tarte. Disposer quelques brins de romarin, le reste des tomates séchées.
5. Disposer les tranches d'aubergines en les faisant se chevaucher.
6. Ajouter le mélange oignons/tomates. Puis les recouvrir de la pâte brisée. Avec la pointe d'un couteau, faire des petites entailles dans la pâte et cuire environ



30 min à 180 degrés.

7. Une fois cuite retourner la tarte sur un plat de service et laisser tiédir (voir complètement refroidir).

Vous pouvez ensuite émietter du fromage frais sur toute la tarte.

Vous avez un surplus de légumes, et vous ne voulez pas les gaspiller, les conserves permettent de pouvoir manger des légumes de saison même hors-saison !

Dans le cadre des ateliers du Potager à l'assiette, ARCHE Agglo, en partenariat avec la Conserverie Mobile et Solidaire, propose des recettes et des astuces pour faire ses conserves soi-même !



Tiramisu à l'abricot, fraîcheur et gourmandise

Une recette de Direct Verger

Ingrédients pour 6 verrines

210 g de mascarpone
50 g de sucre roux
2 oeufs
6 abricots
2 sachets de sucre vanillé
12 speculoos

Préparation

1. Laver et enlever les noyaux des abricots.
2. Couper ces derniers en morceau et sou-poudrer de sucre vanillé. Laisser reposer 15 minutes.
3. Mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre roux.



Les p'tites astuces de
Cousine Lucienne

Ajoutez une fine couche de
coulis d'abricots entre les
abricots et la crème...

4. Ajouter le mascarpone puis les blancs préalablement montés en neige.
5. Dressez une couche d'abricots, de la crème et 4 speculoos mixés par verrines. Réserver au réfrigérateur pendant 3h minimum.

en automne



Les p'tites astuces de
Cousine Lucienne

Pas de crème dans les placards?
remplacez par du yaourt nature
ou du fromage blanc

Tagliatelles à la crème de courge butternut

Une recette de Free the pickles

Ingrédients

1 c. à soupe d'huile d'olive
3 gousses d'ail pressés
2 branches de thym
450 g de courge butternut coupée en morceaux de 2 cm environ
4 à 5 c. à soupe d'eau (à ajuster)
1 pincée de noix de muscade
2 c. à soupe de crème
450 g de tagliatelles ou les pâtes de votre choix

Préparation

1. Commencez par faire chauffer une poêle à feu moyen avec l'huile. Ajoutez-y l'ail pressé et faites revenir 1 ou 2 minutes.



2. Ajoutez le thym, puis la courge butternut coupées en morceaux (plus les morceaux sont gros, et plus la cuisson sera longue). Ajoutez un fond d'eau dans la poêle, et couvrez. Laissez cuire 20-25min en remuant de temps en temps.

3. Faites cuire vos pâtes en suivant les instructions du paquet. Vous pouvez garder un peu d'eau de cuisson et l'ajouter dans la sauce !

4. Une fois que les morceaux de courge sont bien tendres et commencent à se défaire, transférez la préparation dans un mixeur. Ajoutez la muscade et la crème et mixez pour obtenir une belle consistance lisse et crémeuse.

5. Servez avec un peu de parmesan ou simplement avec un peu de levure de bière !



Préparation

Préparation de la pâte :

1. Travailler le beurre mou avec le sucre glace et le sel.
2. Ajouter l'œuf et bien mélanger au fouet.
3. Ajouter la farine et mélanger avec une cuillère en bois puis pétrir à la main pendant quelques minutes.
4. Former une boule et réserver au réfrigérateur durant 1h.
5. Foncer un moule de 26 cm de diamètre avec la pâte.
6. Piquer le fond avec une fourchette puis replacer au réfrigérateur au moins 15 min.
7. Faire cuire pendant 15 min. dans un four préchauffé à 180°C. puis laisser refroidir sur une grille.

Tarte aux noix et au miel

Une recette de la P'tite cuisine de Marie

Ingrédients pour 8 personnes

Pour la pâte:
250 g de farine
125 g de beurre
75 g de sucre glace
1 œuf
1 pincée de sel

Garniture :
230 g de cerneaux de noix
70 g de sucre en poudre
125 g de miel
10 cl de crème liquide

Préparation de la garniture :

1. Préparer un caramel dans une casserole avec le sucre en poudre et 3 cuill. à soupe d'eau.
2. Lorsque le caramel obtient une jolie couleur blonde, ajouter le miel et les noix. Mélanger.
3. Retirer du feu et ajoutez la crème, bien remuer avec une spatule.
4. Remettre sur le feu et laisser cuire 4 à 5 min. à feu doux en remuant sans cesse. Verser la préparation sur le fond de tarte, bien étaler.
5. Laisser ensuite refroidir pendant au moins 1h. Servir nature ou avec une boule de glace à la vanille.

en hiver



Les p'tites astuces de Cousine Lucienne

Faites-vous plaisir avec la garniture, explorez la saison et mélangez sans complexes!



Préparation

Pour la pâte:

1. Disposer la farine en puits, dans un saladier, avec le sel.
2. Verser de l'eau au fur et à mesure et mélanger énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois afin d'obtenir une pâte fluide et épaisse.
3. Ajouter l'œuf et mélanger bien.
4. Laisser la pâte reposer environ 2 heures au frigo, en la recouvrant d'un torchon.
5. Pour la cuisson, sur feu doux, mettre du beurre dans votre poêle.
6. Faire cuire les deux faces pendant environ 1 à 2 min chacune.

Pour le dressage:

1. Appliquer le confit d'oignon sur l'ensemble de la galette.
2. Ajouter la caillette coupée en tranche et le chèvre frais.
3. Replier les bords de la galette et servir chaud accompagnée d'une salade verte.

La galette revisitée

Une recette inspirée du restaurant l'Antre-deux à Saint-Félicien

Ingrédients

Pour la pâte (pour 12 galettes):
330 g de farine de sarrasin
75 cl d'eau
10 g de gros sel
1 œuf
Du beurre

Pour la garniture :
chèvre frais
caillette
confit d'oignon

Accompagnement :
salade verte



Les p'tites astuces de Cousine Lucienne

Poires, abricots ou tout autre fruit de saison, les variantes sont nombreuses et toutes aussi délicieuses!

Crumble aux pommes

Une recette de marmiton

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte à crumble :
225 g de farine
150 g de beurre
120 g de sucre
1,5 pincée de sel

Pour la garniture :
7 à 8 pommes acidulées, de préférence
3 c. à soupe de raisins secs
1,5 sachet de sucre vanillé
15 g de beurre
3 c. à soupe de rhum
cannelle (à votre convenance)

Préparation

1. Faire tremper les raisins dans le rhum que vous pouvez flamber si vous voulez.
2. Couper les pommes pelées en gros cubes. Saupoudrer de sucre vanillé et de cannelle.
3. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le beurre jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
4. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).
5. Beurrer le plat et placer les pommes et les raisins. Emitter la pâte par dessus et enfourner durant 35 min.
6. Lorsque la pâte est dorée, c'est prêt ! Servez le crumble encore tiède avec de la glace à la vanille.

Manger local et de saison

Soutenir les producteurs de mon territoire ! Limiter le déplacement des produits que je consomme ! Respecter les cycles de la nature en mangeant des produits de saison !

Ce guide vous propose des producteurs situés au plus proche de vous et qui vendent en vente directe et/ou en circuit court.

Vous êtes un producteur en circuit de proximité et vous souhaitez figurer dans le guide ?

Contactez-nous pour rejoindre la prochaine édition!

ARCHE Agglo
+33(0)4.26.78.78.78
accueil@archeagglo.fr



Le guide est amené à être modifié,
il sera mis à jours en ligne :
www.archeagglo.fr/guide-producteurs

Imprimé le 22/05/2023 par la direction de la Communication
illustrations réalisées* par Laetitia Debeaux

* Certaines illustrations sont inspirées
des illustratrices Felicita Sala et Hattie Buckwell

