



Vente de produits fermiers
et accueil à la ferme

ÉDITION 2025



DRÔME

bienvenue-a-la-ferme.com



AIDER LA NOUVELLE GÉNÉRATION



À PLANTER LES BASES DE L'AGRICULTURE DE DEMAIN.

Grâce à nos conseillers experts de
l'agriculture, réussissez votre installation.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE MUTUEL SUD RHONE ALPES, Société Coopérative à capital variable, siège social : 12 Place de la Résistance – CS 20067 - 38041 GRENOBLE Cedex 9, agréée en tant qu'établissement de crédit, R.C.S Grenoble n°402.121.958 - Société de Courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 023 476 - Titulaire de la carte professionnelle Transaction, Gestion Immobilière et syndic numéro CPI 3801 2020 000 045 221 délivrée par la CCI de GRENOBLE bénéficiant de Garantie financière et Assurance Responsabilité Civile Professionnelle délivrées par CAMCA 53 rue de la Boétie 75008 PARIS. N° ADEME : FR234329_01CKED. Crédit photo : Getty Images. 03/2025.

Envie

de redécouvrir le bon goût
et les plaisirs simples
de la vie à la ferme ?

NOUS SOMMES PLUS DE 80 AGRICULTEURS BIENVENUE À LA FERME

prêts à vous faire découvrir nos produits
et vous faire vivre des expériences inoubliables.

Notre engagement : vous permettre de manger
chaque jour des produits locaux et de saison.

Et en plus en suivant la petite fleur, vous soutenez
activement l'agriculture de votre département.



Mangez fermier		Page
	18 Au rucher de Marches	14
	45 Domaine des hautes-blâches	26
	10 EARL les cabrettes	11
	19 EARL les pampilles	15
	52 Ferme Dagobert	28
	34 Ferme de l'autruche drômoise	20
	55 Ferme de Pommerol	29
	35 Ferme des ayasses	21
	11 Ferme les pins	11
	61 Ferme Mroz	31
VIANDES		
	21 Foie gras du Vercors	15
	37 GAEC des moulinets	21
	65 GAEC ferme Monge	32
	14 La chèvre à Dorey	12
	26 La cottinette	17
	38 La ferme de Matt & Lili	22
	24 Les escargots de Montvendre	16
	69 Les petits paniers vinsobrais	34
	19 EARL les pampilles	15
	64 GAEC de Brette vieille	32
CRÉMERIE		
	12 GAEC des baratons	11
	65 GAEC ferme Monge	32
	14 La chèvre à Dorey	12
	69 Les petits paniers vinsobrais	34
	2 Arom'antique	8
	16 Asencio arboriculteur & maraîcher	14
	17 Au panier de carabony	14
	4 Champeley Cassie	9
	5 Clos fougères	9
	40 Délices de la terre du roure	24
FRUITS, LÉGUMES, NOIX, TRUFFES		
	44 Domaine de montine	25
	49 Domaine lou pitchot maximenet	27
	9 Domaine Marion Chirouze	10
	54 Ferme de l'ayguemarse	29
	55 Ferme de Pommerol	29
	36 Ferme des combes	21
	56 Ferme des eybrachas	29
	59 Ferme la jouvette	30
	11 Ferme les pins	11
	62 Ferme Philibert	31
	63 Ferme Rambaud	32
	22 Gilfruits	16
	14 La chèvre à Dorey	12
	26 La cottinette	17
	23 La ferme de Marcelle	16
	66 Le mas Sylvia	33
	67 Le potager d'Héloïse	33
	69 Les petits paniers vinsobrais	34
	71 Les vergers de maubec	35
	78 Vergers des brunots	38
BOISSONS ALCOOLISÉES		
	39 Cave Poulet et fils	22
	30 Cavec Monge Granon	19
	5 Clos fougères	9
	41 Domaine Almorice	24
	43 Domaine de grangeneuve	25
	44 Domaine de montine	25
	6 Domaine de saint ange	9
	7 Domaine des Combat	10

**ÉPICERIE**
(Jus, conserves, huiles...)

45	Domaine des hautes-blâches	26
32	Domaine des muttes	19
8	Domaine du château vieux	10
46	Domaine Gabriel Monier	26
47	Domaine Guiton	26
48	Domaine la pellegrine	27
9	Domaine Marion Chirouze	10
33	Domaine Raspail Jean-Claude et fils	20
66	Le mas Sylvia	33
1	Aromabeille	8
16	Asencio arboriculteur & maraîcher	14
3	Asinerie des combes	8
17	Au panier de carabony	14
18	Au rucher de Marches	14
27	Bleudois	18
29	Camping à la ferme de grange neuve	18
28	Camping à la ferme du Claps	18
39	Cave Poulet et fils	22
5	Clos fougères	9
40	Délices de la terre du roure	24
31	Distillerie des 4 vallées	19
42	Domaine de cordis	24
43	Domaine de grangeneuve	25
6	Domaine de saint ange	9
45	Domaine des hautes-blâches	26
8	Domaine du château vieux	10
46	Domaine Gabriel Monier	26
49	Domaine lou pitchot maximenet	27
9	Domaine Marion Chirouze	10
10	EARL les cabrettes	11
19	EARL les pampilles	15
50	Ferme Blanc	27
51	Ferme Brès	28
53	Ferme d'automne	28
20	Ferme de genas	15
34	Ferme de l'autruche drômoise	20
54	Ferme de l'ayguemarse	29
55	Ferme de Pommerol	29
35	Ferme des ayasses	21
36	Ferme des combes	21
57	Ferme du bloudon	30
11	Ferme les pins	11
61	Ferme Mroz	31
62	Ferme Philibert	31
21	Foie gras du Vercors	15
64	GAEC de Brette vieille	32
37	GAEC des moulinets	21
22	Gilfruits	16
14	La chèvre à Dorey	12
26	La cottinette	17
23	La ferme de Marcelle	16
66	Le mas Sylvia	33
69	Les petits paniers vinsobrais	34
71	Les vergers de maubec	35
73	L'O provençale	36
75	Miel du serre paulet	37

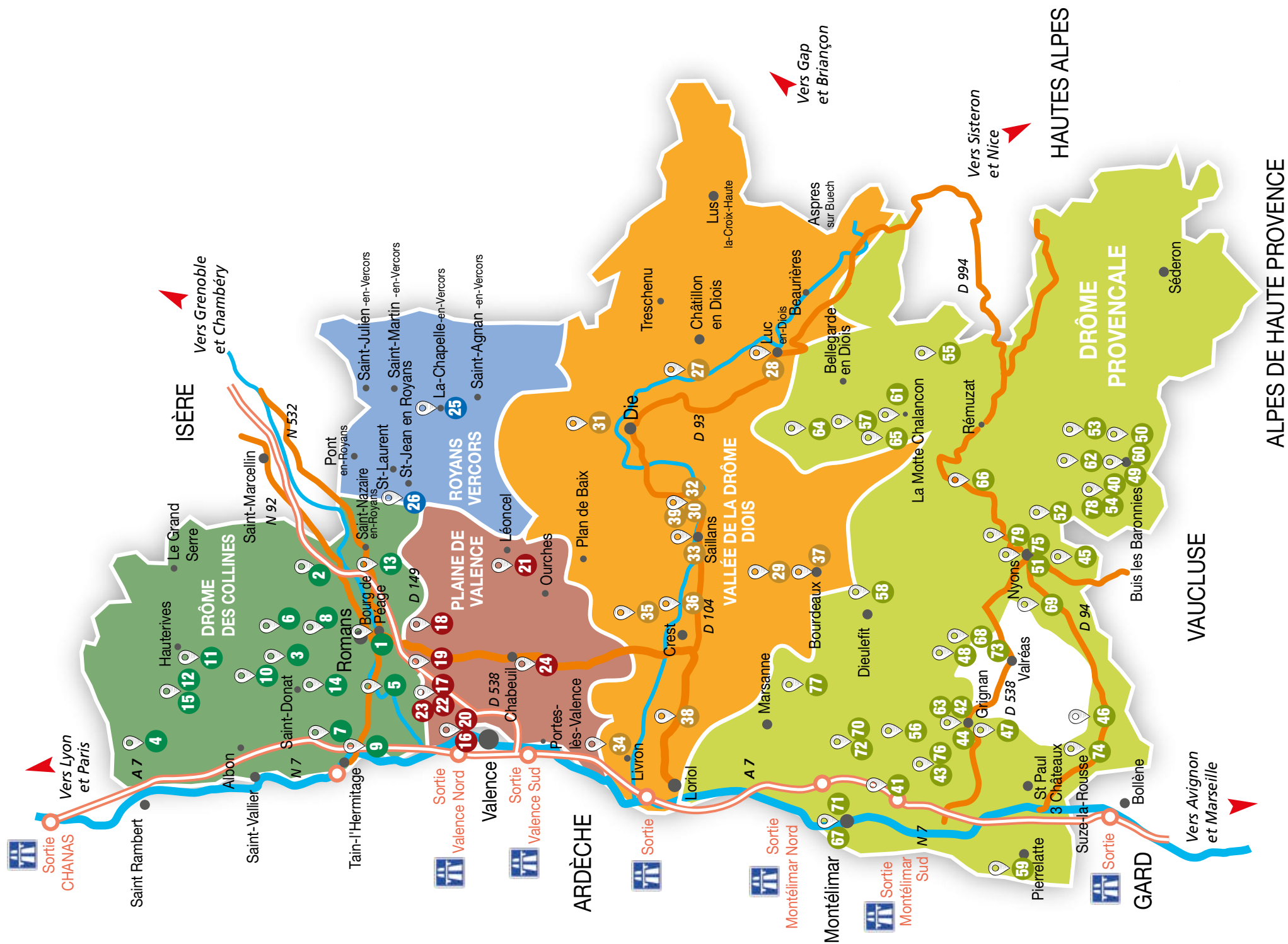
NON ALIMENTAIRE
(huiles essentielles cosmétiques laine...)

Vivez fermier		Page
	42	Domaine de cordis 24
	43	Domaine de grangeneuve 25
	44	Domaine de montine 25
	47	Domaine Guiton 26
	52	Ferme Dagobert 28
	53	Ferme d'automne 28
	54	Ferme de l'ayguemarse 29
	36	Ferme des combes 21
	56	Ferme des eybrachas 29
	61	Ferme Mroz 31
	64	GAEC de Brette vieille 32
	14	La chèvre à Dorey 12
	26	La cottinette 17
	38	La ferme de Matt & Lili 22
	24	Les escargots de Montvendre 16
	72	L'essentiel de lavande 36
	74	Lo rastelié 36
	3	Asinerie des combes 8
	29	Camping à la ferme de grange neuve 18
	28	Camping à la ferme du Claps 18
	30	Cavec Monge Granon 19
	5	Clos fougères 9
	40	Délices de la terre du roure 24
	42	Domaine de cordis 24
	44	Domaine de montine 25
	45	Domaine des hautes-blâches 26
	8	Domaine du château vieux 10
	47	Domaine Guiton 26
	48	Domaine la pellegrine 27
	49	Domaine lou pitchot maximenet 27
	9	Domaine Marion Chirouze 10
	33	Domaine Raspail Jean-Claude et fils 20
	50	Ferme Blanc 27
	51	Ferme Brès 28
	53	Ferme d'automne 28
	20	Ferme de genas 15
	34	Ferme de l'autruche drômoise 20

76	Miellerie des délices au miel	37
15	Miels de la galaure	13
77	Sud spiruline	38
78	Vergers des brunots	38
1	Aromabeille	8
2	Arom'antique	8
3	Asinerie des combes	8
18	Au rucher de Marches	14
27	Bleudois	18
31	Distillerie des 4 vallées	19
48	Domaine la pellegrine	27
50	Ferme Blanc	27
20	Ferme de genas	15
57	Ferme du bloudon	30
25	Ferme pédagogique du Vercors	17
63	Ferme Rambaud	32
21	Foie gras du Vercors	15
64	GAEC de Brette vieille	32
13	Juli'anesse	12
23	La ferme de Marcelle	16
72	L'essentiel de lavande	36
79	5PM - Rémy Margiela	38

**DÉCOUVRIR ET S'AMUSER**

54	Ferme de l'ayguemarse	29
55	Ferme de Pommerol	29
56	Ferme des eybrachas	29
57	Ferme du bloudon	30
60	Ferme la savoillanne	31
11	Ferme les pins	11
21	Foie gras du Vercors	15
64	GAEC de Brette vieille	32
65	GAEC ferme Monge	32
13	Juli'anesse	12
38	La ferme de Matt & Lili	22
68	Les cyprès	33
71	Les vergers de maubec	35
72	L'essentiel de lavande	36
74	Lo rastelié	36
76	Miellerie des délices au miel	37
1	Aromabeille	8
16	Asencio arboriculteur & maraîcher	14
3	Asinerie des combes	8
18	Au rucher de Marches	14
27	Bleudois	18
39	Cave Poulet et fils	22
30	Cavec Monge Granon	19
5	Clos fougères	9
31	Distillerie des 4 vallées	19
41	Domaine Almorice	24
42	Domaine de cordis	24
43	Domaine de grangeneuve	25
44	Domaine de montine	25
7	Domaine des Combat	10
45	Domaine des hautes-blâches	26
32	Domaine des muttes	19
8	Domaine du château vieux	10
46	Domaine Gabriel Monier	26
47	Domaine Guiton	26
33	Domaine Raspail Jean-Claude et fils	20
19	EARL les pampilles	15
50	Ferme Blanc	27
20	Ferme de genas	15
34	Ferme de l'autruche drômoise	20
36	Ferme des combes	21
56	Ferme des eybrachas	29
58	Ferme du clos de l'orme	30
61	Ferme Mroz	31
25	Ferme pédagogique du Vercors	17
63	Ferme Rambaud	32
64	GAEC de Brette vieille	32
12	GAEC des baratons	11
65	GAEC ferme Monge	32
13	Juli'anesse	12
14	La chèvre à Dorey	12
38	La ferme de Matt & Lili	22
69	Les petits paniers vinsobrais	34
71	Les vergers de maubec	35
72	L'essentiel de lavande	36
76	Miellerie des délices au miel	37
15	Miels de la galaure	13
77	Sud spiruline	38
78	Vergers des brunots	38
79	5PM - Rémy Margiela	38





1



2



3



4



5



6

1. AROMABEILLE

Corine LAFROGNE-PEYLE et Vincent PEYLE
1295, allée du Limousin – 26300 BOURG DE PEAGE
06 80 21 82 84
contact@aromabeille.com - www.aromabeille.com
f @ Aromabeille



PRODUITS DE LA FERME : Miels (lavande, du Vercors, printemps, forêt, fenouil), pâte à tartiner miel et noisettes, gelée royale, pollen, propolis, berlingots au miel et plantes (miel, citron, thym, lavande, anis), pain d'épices, nougats, savons miel/lavande, huile essentielle et eau florale de lavande.

FERME DE DÉCOUVERTE ACCUEIL PÉDAGOGIQUE (de septembre à mars) :
Sur RDV pour les groupes à partir de 10 personnes : visite de la miellerie, du jardin dédié aux pollinisateurs et à la biodiversité, animations pédagogiques sur la vie et les produits de la ruche, le métier d'apiculteur-trice, la culture et la distillation des plantes aromatiques et médicinales.

OUVERTURE : Miellerie et boutique : les mercredis de 13h à 19h et sur rdv les autres jours pour les groupes dès 10 personnes (privilégier les sms).

2. AROM'ANTIQUE

Laurent BOURGEOIS
275 chemin la ville - 26750 PARNANS
04 75 45 34 92
aromatique26@gmail.com - www.plantearomatique.com
f plantearomatique



PRODUITS DE LA FERME : Nous produisons une grande collection de menthes, de thym, d'origans, de sarriettes, de sauges, de ciboulettes, d'armoises, de mélisses, de légumes anciens, en respectant le cycle naturel des plantes pour une reprise bien meilleure dans les jardins. Retrouvez nos plantes sur notre site internet.

OUVERTURE :
Du 1^{er} mars au 30 octobre :
lundi au samedi 9h-12h et 13h-17h.
Du 1^{er} novembre au 28 février :
lundi au vendredi 9h-12h et 13h-17h.
Fermé les dimanches et jours fériés.

3. ASINERIE DES COMBES - Ô LAIT D'ÂNESSE

Laurence et Michel REICHERT
105 chemin Combe du Rat - 26350 VALHERBASSE
06 80 17 60 16
contact@o-lait-danesse.com - www.o-lait-danesse.com
f Ô lait d'anesse - Asinerie des Combes



PRODUITS DE LA FERME : Éleveurs et producteurs de lait d'ânesse, nous fabriquons des savons et cosmétiques bio avec le lait de nos ânesses. Nous proposons également différents produits issus de nos vergers : jus de fruits, confitures, noix et huile de noix selon les saisons.

FERME DE DÉCOUVERTE, PÉDAGOGIQUE, ACCUEIL CAMPING CAR :
Sur rdv : visites découvertes à destination des groupes de tous âges ; animations pédagogiques dans le cadre scolaire ; accompagnements en médiation animale. Tous les premiers samedis du mois à 14h et 15h30 : visites guidées à destination des particuliers (réservation en ligne).

OUVERTURE : Vente à la ferme tous les mercredis de 17h à 19h. Autres horaires possibles sur rdv. Week-end portes ouvertes De ferme en ferme® 26 et 27 avril 2025.

4. CHAMPELEY CASSIE

Cassie CHAMPELEY
26140 ANNEYRON
lafermedecassie@gmail.com
f @ lafermedecassie



PRODUITS DE LA FERME : Retrouvez nos délicieux fruits issus de l'agriculture biologique au marché de producteurs de Lyon place Carnot mais également dans différents magasins de producteurs lyonnais. Productrice de kiwi, cerise, raisin de table le tout dans l'esprit de la biodynamie. Le foin que je produis sert à nourrir nos moutons d'Ouessant qui sont toute l'année sous nos plants de vigne pour manger l'herbe. Les terres sont travaillées avec un cheval.

OUVERTURE :
Vente exclusivement le mercredi après-midi place Carnot à Lyon.

5. CLOS FOUGÈRES, LA FACE CACHÉE DU FRUIT

Méline VALLA ROCH et son équipe
265 Route de Fougères (Quartier Les Fougères) - 26300 CHÂTEAUNEUF SUR ISÈRE
04 75 71 80 94
info@closfougères.com - www.closfougères.com
f ClosFougèresLaFaceCacheeDuFruit



PRODUITS DE LA FERME : Fruits et dérivés, vins, légumes. Savourez nos 25 espèces de fruits dont nos variétés rares et/ou anciennes, nos jus, confitures... Dégustez nos vins IGP blancs, rouges et rosés dont notre cuvée issue d'un ancien cépage : le Chatus. Découvrez notre gamme de légumes de plein champ et aromatiques. Libre cueillette de fruits et légumes possible !

FERME DE DÉCOUVERTE, PÉDAGOGIQUE, SALLES, GÎTE À LA FERME, ACCUEIL CAMPING CAR :
Accueil des groupes d'enfants, étudiants et adultes. Visites de la ferme pour individuels ou petits groupes. Anniversaires d'enfants à la ferme. Ateliers thématiques pour enfants durant les vacances scolaires. Location de 6 gîtes et de 2 salles.

OUVERTURE :
Toute l'année - cf. www.closfougères.com

6. DOMAINE DE SAINT ANGE

Stéphanie et Raphaël LADREY
Quartier Morteveille - 200 route de St ange - 26380 PEYRINS
04 75 05 24 77
rdomainedestange@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME : Culture du cassis, groseille, fraise, pomme et atelier de transformation de tous types de fruits en jus de fruits, sirops, confitures, liqueurs, eaux de vie, vinaigres. Retrouvez le goût et la saveur des fruits.

ACCUEIL CAMPING-CAR : Sur la RD 538 entre Peyrins et Margès, prendre direction St Ange. Faire 200 m, panneau Bienvenue à la Ferme.

OUVERTURE : Toute l'année sur rendez-vous.



7



8



9



10



11



12

7. DOMAINE DES COMBAT

Sandra & Pierre COMBAT
580 route de l'Abricotine - 26600 MERCUROL-VEAUNES
04 75 06 70 39
contact@domaine-des-combat.fr - www.domaine-des-combat.fr
f DomainedesCombat

PRODUITS DE LA FERME : Ce domaine viticole a vu le jour en 2017 au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage, Venez découvrir le caractère affirmé de notre terroir au travers de notre cuvée de vin blanc et nos cuvées de vin rouge.

OUVERTURE :
Nous sommes disponibles sur RDV pour visiter et déguster au domaine.

8. DOMAINE DU CHÂTEAU VIEUX

Fabrice ROUSSET
210 route des Vignes - 26750 TRIORS
04 75 45 31 65 ou 06 13 23 46 66
info@domainechateauvieux.fr - www.domainechateauvieux.fr



PRODUITS DE LA FERME : Culture de la vigne en respectant l'environnement, aucun insecticide, désherbant chimique... Vins de pays de la Drôme, blanc moelleux, demi-sec et sec, rosé fruité. Rouge cépage syrah, cuvée prestige vieilles vignes de 60 ans et AOP St Joseph rouge. L'objectif n'est pas de produire des vins en quantité, mais de qualité. Domaine en Haute Valeur Environnementale.

ACCUEIL CAMPING-CAR : Venez découvrir notre domaine entre Genissieux et Chatillon-Saint-Jean. Traverser le village de Triors, 1^{er} chemin à droite après le village à la bouteille.

OUVERTURE : du 1er mai au 23 août et du 1er décembre au 31 décembre : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 19h. Du 9 septembre au 30 novembre et du 15 janvier au 30 avril : mercredi et jeudi de 14h à 18h30 et vendredi et samedi de 9h à 12h et 14h à 18h30 ou sur RDV.

9. DOMAINE MARION CHIROUZE

Famille Chirouze
350 chemin des Morilles - 26600 LA ROCHE DE GLUN
06 80 42 35 29
earl.de-marty@akeonet.com



PRODUITS DE LA FERME : Dans la vallée du Rhône, notre domaine produit du vin AOC Crozes Hermitage BIO (blanc, rouge), des fruits d'été (abricots et pêches) et des produits fermiers (nectars, jus, confitures et purées) élaborés uniquement avec les fruits de la ferme.

ACCUEIL CAMPING-CAR : Au milieu des vignes et à deux pas de la ViaRhôna, le domaine familial vous propose une aire de stationnement de camping-car reposante et facile d'accès. Capacité : 6 camping-cars. Ouverture dès le mois d'avril.

OUVERTURE : Toute l'année sur rdv. Visites pour les groupes : toute l'année (sauf dimanches et jours fériés) sur rdv.

10. EARL LES CABRETTES

Rémy ESTAVIL
Les Cornets - 400 route des Blaches - 26240 LA MOTTE DE GALAURE
06 81 35 35 77
remy.estavil@gmail.com
f EARL les Cabrettes



PRODUITS DE LA FERME : Notre élevage de porcs, brebis et boeufs highland se situe en Drôme des Collines. Nous cultivons leur alimentations sous la forme de méteil, blé, herbe sur pied, fourrages et intercultures. Vous pourrez vous procurer nos produits sous la forme de caissettes ou au détail. Chaque morceau est conditionné sous vide et étiqueté. Nous vous proposons également de la charcuterie de porc, de mouton et de boeuf ainsi que des produits transformés tel que merguez et godiveaux.

OUVERTURE :
Magasin à la ferme tous les mercredis soir de 16h30 à 18h. Présents sur les marchés : jeudi matin à St Vallier, samedi matin à St Donat, le 1er dimanche de chaque mois à La Motte de Galaure.

11. FERME LES PINS

Damien REVOL
515 route des Pins - 26350 MONTCHENU
06 79 01 13 52 / 04 75 45 63 85
earlespins@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME : Asperges, abricots, nectar et confiture d'abricot. Volailles (poulets et pintades) élevées en plein air. Elles sont nourries avec les céréales produites sur la ferme. Pour Noël volailles festives : chapons, poulardes, dindes.

CAMPING & GÎTE À LA FERME : Sur un terrain en terrasse, dans un lieu calme avec une belle vue sur les collines, venez passer des vacances sur notre camping. Dans la cour de la ferme : gîte indépendant pour 6 personnes. 3 ch à l'étage, 2 WC, 2 salles de bain, cuisine et salon. Cour fermée.

OUVERTURE : Produits : toute l'année, téléphoner avant de venir. Camping : de Pâques à la Toussaint, Gîte toute l'année. Marché à la ferme le 1er août, De ferme en ferme® le 26 et 27 avril, et la foire aux volailles festives à St Donat le 21 décembre 2025.

12. GAEC DES BARATONS

Eric, Odile et Anaïs ROBERT
200 chemin des Baratons - 26330 CHATEAUNEUF DE GALAURE
04 75 68 69 66
contact@gaec-baratons.fr - www.gaec-baratons.fr
f gaecdesbaratons / @ gaec_des_baratons

PRODUITS DE LA FERME : Venez découvrir au cœur de la Drôme des Collines, notre élevage de chèvres et notre fabrication de fromages dont l'AOP Picodon (fromage du terroir), des bûches, des fromages frais, demi-secs, secs, des bouchons apéritifs, ... Tous les goûts sont représentés ! RDV le 18/07/2025 de 16h à 20h pour notre marché à la ferme.

FERME DÉCOUVERTE :
Sur rendez-vous :
• visite de la ferme
• possibilité de voir la traite du soir

OUVERTURE : De Mars à fin Octobre : du lundi au samedi de 9h à 11h30 et de 15h à 18h. Période hivernale (Novembre à Février) : horaire en fonction des chèvres, du lait et des fromages ! Contactez nous !



13



14



15



13. JULIÂNESSE

Julie ROZERON
1235 chemin des Ravets - 26300 ROCHEFORT SAMSON
06 16 60 06 88
julianesse26@gmail.com - www.julianesse.com
f Jul'ânesse Julie Rozeron @julianesse_



PRODUITS DE LA FERME : Éleveuse d'ânes et savonnière, découvrez mon métier ainsi que ma gamme de cosmétiques au lait d'ânesse. Nous fabriquons savons, shampoings, baumes, déodorants, masques de visage, crème de visage avec 50% de lait d'ânesse. Découvrez tous les bienfaits de ce lait si réputé ! Vous pouvez aussi réaliser des stages de savonnerie, durant 3h, découvrez l'élevage d'ânes, la production de lait d'ânesse et repartez avec VOTRE savon de 500g au lait d'ânesse ! Rdv sur julianesse.com

FERME DÉCOUVERTE, HÉBERGEMENT INSOLITE :

Accueil du public, sans rdv, visites de la ferme et de la savonnerie commentées, les mercredis et vendredi des vacances scolaires (14h-18h) ou les mercredis, jeudis et vendredis de juillet/août 10h-12h et 14h-18h. En été, nous proposons aussi des animations ludiques et des balades à dos d'âne. Hébergement insolite en roulotte avec vue sur le soleil couchant et la vallée du Rhône, faites une escapade dans une vie de bohème au pied du Vercors au rythme de la nature. Réservation sur julianesse.com

OUVERTURE : Ouverture de boutique de septembre à juin : tous les mercredis et vendredis de 14h à 18h et durant les visites. Visite de la ferme : toutes les vacances scolaires, les mercredis et vendredis de 14h à 18h en en juillet/août les mercredis, jeudis et vendredis de 10h-12h et 14h-18h. Congés : Janvier, 1^{re} quinzaine de juin et 2^e semaine des vacances de la Toussaint.

14. LA CHÈVRE À DOREY

Bernard, Cathy et Christian DOREY
470 B route de la plaine - 26260 SAINT-BARDOUX
06 26 49 35 76 - 06 68 65 54 75
cdorey@wanadoo.fr - www.bienvenue-a-la-ferme.com
f lachevreadorey

PRODUITS DE LA FERME : Producteurs en Drôme des collines depuis 3 générations, nous nourrissons nos chèvres avec nos fourrages et céréales produites en agriculture raisonnée. Nous vous proposons nos fromages de chèvre de la faisselle aux plus affinés, notre charcuterie de viande caprine, notre nectar d'abricot issu de nos vergers. Notre production est vendue uniquement en circuits courts.

FERME AUBERGE, FERME DÉCOUVERTE & PÉDAGOGIQUE : Venez découvrir la vie de notre ferme et nos fromages de chèvre, visites de groupe, scolaires et familles sur rdv (de sept à fin juin). Venez déguster une cuisine traditionnelle avec les produits de la ferme et locaux, et déguster la spécialité «chevreau». Sur réservation uniquement. Tél : 06 26 49 35 76.

OUVERTURE : Fromagerie : lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9 h à 12 h

15. MIELS DE LA GALAURE

Jacques BERTHOLET QUINTANA
4 rue des chênes - 26330 CHATEAUNEUF DE GALAURE
06 78 08 50 01
apimary.lerucher@gmail.com - www.mielsdelagalaure.com
f miels de la Galaure

PRODUITS DE LA FERME : Nos abeilles butinent essentiellement en Drôme Nord et nous avons la chance de récolter des miels
- monofloraux : acacia, châtaignier, lavande,
- et multi-floraux : fleurs de printemps, fleurs d'été. Nous récoltons également un miel de lavande en Drôme Provençale. Du pain d'épices est également à la vente dans notre boutique, fabrication artisanale sans conservateur. Nous vous proposons différents parfums : nature, écorces oranges confites, figues, noix et pépites chocolat. (en vente uniquement les mois de l'hiver)

FERME DÉCOUVERTE :

Visite de la miellerie tous les jeudis des mois de juillet et août. Cette année 2 dates supplémentaires : le mercredi 6 août et mercredi 13 août, après-midi. Présentation de notre métier d'apiculteur-trice, du monde fascinant des abeilles, démonstration de l'extraction du miel du moment, dégustation de nos différents miels.

OUVERTURE : boutique à la miellerie : mercredi et samedi de 9h à 12 h, vendredi de 16 h à 18 h ou sur rendez-vous. Présent sur le marché d'Hauterives le mardi matin.



Redécouvrez le goût et le plaisir des bons produits de saison dans les magasins à la ferme de nos producteurs

Nous sommes près de 100 agriculteurs Bienvenue à la ferme dans la Drôme, prêts à vous faire profiter de nos produits et de la passion de notre métier.
www.bienvenue-a-la-ferme.com/drome





16



17



18



19



20



21

16. ASENIO ARBORICULTEUR ET MARAÎCHER

Juan Carlos ASENIO
2249 route de Fouillouse - Quartier le Milieu Est - 26500 BOURG LES VALENCE
06 23 49 43 79
asencioarboriculteur@gmail.com
f asencioarboriculteur asencio.arboriculteur



PRODUITS DE LA FERME : Printemps : cerise, fraise, abricot, pêche, nectarine, asperge, Pomme de Terre nouvelle, petits-pois, haricot, légumes ratatouille, ... Automne-hiver : pomme, poire, kiwi, pomme de terre de consommation, choux (brocolis, fleur, romanesco, frisé), poireau, carotte, rave, navet, salade, mâche, fenouil, épinard, potimarron, courge, jus et nectar.

FERME DÉCOUVERTE : Exploitation à taille humaine, spécialisée dans l'arboriculture et qui se diversifie dans le maraîchage. Pratique une agriculture écologique et durable sans glyphosate. Applique des techniques et méthodes alternatives issues de l'agriculture biologique. Certifié HVE.

OUVERTURE : Toute l'année les vendredis de 16h à 19h, samedis de 9h à 12h. Tous les 2^e vendredis du mois, grand marché de producteurs à partir de 16 heures. Marchés de avril à décembre. Fermé du 10 août au 15 septembre et pendant les fêtes de fin d'année.

17. AU PANIER DE CARABONY

Famille ROYANNEZ
225 Chemin de Carabony - 26320 SAINT MARCEL LÈS VALENCE
04 75 85 71 22 ou 06 86 90 57 37
aupanierdecabony@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : Arboriculteurs reconvertis dans le maraîchage depuis plus de 25 ans, nous travaillons en agriculture raisonnée et en lutte intégrée dans nos serres. Dans notre boutique, nous vendons : fruits et légumes de saison au détail, jus de fruits, confitures et plats préparés à partir des produits issus de l'exploitation. Nous avons également mis en place un drive (paniers préparés sur commande).

OUVERTURE : Lundi 14h30-18h, mardi 9h-12h/14h30-18h, du mercredi au vendredi 9h-12h/14h-18h30, samedi 9h-12h. Marché à la ferme le deuxième week-end d'octobre. Vente sur le marché de Vinay (38) le lundi matin.

18. AU RUCHER DE MARCHES - LA PETITE FERME DE MAOLIGA

Isabelle ROUX
561 chemin des Bourbourées - 26300 MARCHES
06 75 71 81 42
aurucherdemarches@free.fr
f aurucherdemarches



PRODUITS DE LA FERME : miels bio, pain d'épices, pâte à tartiner, bonbons au miel, noix au miel, savons, baumes et baumes à lèvres. Porc et agneaux élevés en plein air en agriculture biologique. Vente en caissette, terrines, sous vide.

FERME PÉDAGOGIQUE : Petite ferme familiale où l'on découvre les animaux, apprend leur alimentation, pratique les soins. Stages « petit paysan » lors des vacances scolaires, visite à la ferme et anniversaire à partir de mars. Atelier culinaire, artistique, cosmétique sur le thème de l'apiculture pendant les vacances scolaires. Sur réservation.

OUVERTURE : Miellerie : tous les mardis de 17h à 19h30 (sauf jours fériés). Sur rdv le reste de l'année/ Ferme pédagogique : Stage, goûter, ateliers, anniversaire sur réservation. Planning sur Facebook.

19. EARL LES PAMPILLES

Lionel MOSSIERE et Florence COUREAU
750 A chemin des Biroulis - 26300 ALIXAN
06 66 75 98 96 ou 06 98 56 95 26
earllespampilles@gmail.com - www.earllespampilles.com
f earl les pampilles



PRODUITS DE LA FERME : Nos chèvres sont nées et élevées sur notre ferme à Alixan, en Agriculture Biologique. Dans notre boutique vous trouverez notre production de fromages de chèvre à différents affinages, faisselle, fromage blanc battu, pâte molle. Mais aussi des produits carnés, terrines et rillettes de chèvres, saucissons*, merguez* et godiveaux* et de la revente de produits locaux (*produits saisonniers).

FERME DÉCOUVERTE : Découverte de la traite pendant les vacances estivales et dégustation de fromages, durée 2h.

OUVERTURE : Magasin à la ferme ouvert de février à novembre, du mercredi au samedi matin de 8h30 à 11h30. Fermé les jours fériés et une semaine en Août. Marché de producteur à la ferme en été.

20. FERME DE GENAS

Sylviane FOUREL, Sylvie TOLA et Bastien MARION
181 route de Genas - 26500 BOURG LES VALENCE
Gîtes : 06 85 34 10 95 - gitesdegenas@gmail.com - www.gitesdegenas.fr - f Gîtes de Genas
Kananom : 06 13 38 01 08 - lesaromesdegenas@yahoo.fr - www.kanaromcbd.fr - f Les arômes de Genas



PRODUITS DE LA FERME : Plantes aromatiques et médicinales, chanvre à actif (CBD). Transformation des plantes en sirops, infusions, hydrolats, aromates et cosmétiques naturels. Ateliers adultes et enfants autour des plantes. Accueil de groupe.

FERME DÉCOUVERTE, GÎTES À LA FERME : Découverte de la culture des plantes médicinales et du chanvre à actif (CBD). Visite du manoir du XV^e siècle et de sa chapelle, suivi d'une dégustation des produits fermiers. Ateliers autour des plantes. Sur RDV. 3 Gîtes, 3 épis : 4 pers (gîte du Tilleul), 4/8 pers (gîte du Platane) et 2 pers (gîte du Manoir). Location de salles : séminaires, ateliers, ... Événements réguliers sur la ferme.

OUVERTURE : Magasin à la ferme ouvert le mardi, mercredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le vendredi de 9h à 12h.

21. FOIE GRAS DU VERCORS

Yoann BONNARDEL
380 rue des Charignons - 26120 PEYRUS
06 81 07 56 24 - foiegrasduvercors@gmail.com - www.foiegrasduvercors.fr
f Foie gras du Vercors



PRODUITS DE LA FERME : Nous allons chercher nos canetons à 1 jour de vie puis réalisons l'élevage, la transformation et la vente à la ferme. Les canards sortent quotidiennement dans leurs parcs ombragés. Nous produisons du foie gras, de la viande crue (magrets, aiguillettes, cuisses), des plats cuisinés (cassoulet, parmentier, canard au petit épeautre), confits de canard (cuisses, manchons, gésiers), fritons, rillettes et autres recettes. Vous trouverez également dans notre magasin à la ferme d'autres produits locaux comme bières, miels par exemple.

ACCUEIL CAMPING-CAR : Nous avons à cœur de vous accueillir au sein de notre ferme, de vous parler de notre activité, de nos produits, et mettons à disposition des emplacements dédiés.

OUVERTURE : Magasin à la ferme ouvert toute l'année les vendredis et samedis de 9h à 18h et sur rendez-vous. Du 20 novembre au 31 décembre : consulter le site internet. Pour plus d'informations, nous contacter par téléphone.



22



23



24



25



26



22. GILFRUITS - VALETTE

Gilles VALETTE
44 rue du Vivarais-26320 ST MARCEL LES VALENCE
06 80 45 77 44 ou 06 21 09 19 52
scea.valette@wanadoo.fr
www.gilfruits.fr

PRODUITS DE LA FERME : Venez découvrir à la ferme nos fruits de qualité à maturité. Nous cultivons avec passion depuis 5 générations à partir de mai : cerises, abricots, pêches, prunes, figues, etc. Vous pourrez aussi déguster des fruits atypiques tels que grenades à pépins mous, aronia... et autres surprises ! Miels, jus de fruits et confitures.

OUVERTURE :
En saison, de mai à septembre 7 jours / 7 de 8h à 19h – Hors saison, fermé les dimanche et mardi.
Nous participons à la Foire gourmande de St Marcel les Valence chaque année en mai, différentes foires à Guilherand-Granges, dont le salon des Orgues de Barbaries. A bientôt !

23. LA FERME DE MARCELLE - SAS VALLA

Franca, Jean Michel, Frédéric et Antoine VALLA
610 chemin des Blancs - 26320 ST MARCEL LES VALENCE
04 75 61 12 66
vallafruits@gmail.com - www.lafermedemarcelle.fr
f @lafermedemarcelle i @lacabanesoyons



PRODUITS DE LA FERME : Vous pouvez trouver à la ferme de Marcelle une production très variée de fruits et de légumes de saison : fraises, abricots, pêches, nectarines, cerises, choux, panais, tomates, carottes, épinards, blettes, pommes de terre nouvelles et bien d'autres encore. Mais aussi toute une gamme de produits transformés comme des confitures, jus de fruits, gaspacho, coulis de tomate, huile essentielle de lavandin...directement issus de notre production. De plus, toute l'exploitation est certifiée HVE et sa production de châtaignes et lavandin est certifiée agriculture biologique.

OUVERTURE : Magasin à la ferme, mardi et vendredi de 9h à 12h et 14h30 à 18h30. Samedi 9h à 12h.
«La Cabane de Soyons», 1690 route de Lyon (D86) : lundi au vendredi 8h30 à 12h30 et 15h à 18h30. Samedi non stop 8h30 à 18h30.
Présence sur les marchés : Valence, lundi : place Danton, mercredi : place de la Paix, samedi : place des Clercs.
Stands estivaux de la mi-mai à la mi-septembre : Soyons : route de Lyon D86 (face au magasin la Cabane).

24. LES ESCARGOTS DE MONTVENDRE

Christel QUAILLET
620 route de Combe Léorat - 26120 MONTVENDRE
06 80 84 11 11
escargot.quaillet@hotmail.fr
www.escargotdemontvendre.com

PRODUITS DE LA FERME : Ferme héliicole au pied des premiers contreforts du Vercors où j'éleve depuis 20 ans des escargots le plus naturellement qui soit. Reproduction, élevage et transformation à la ferme.
Escargots cuisinés en verrines stérilisées et surgelés.

OUVERTURE : Vente à la ferme sur rendez-vous.

TRAITEUR FERMIER : Sous forme de buffet ou servi à l'assiette, je vous propose un choix de plats à base de légumes, escargots et nombreux produits de producteurs fermiers locaux : autruche, porc plein air, agneau bio, charolais. Servi chaud ou froid. Devis sur simple demande, réalisation à partir de 30 personnes.

25. FERME PÉDAGOGIQUE DU VERCORS - MOHAIR DU VERCORS

Marie BONDT
3740 route de Vassieux-en-Vercors - Hameau les Croix
26420 LA CHAPELLE-EN-VERCORS
06 64 29 08 80
fpduvercors@gmail.com - www.fermepedagogiqueduvercors.com
f Ferme pédagogique du vercors



PRODUITS DE LA FERME : Vente de produits en laine mohair de la ferme (chaussettes, bonnets, écharpes,...).

FERME PÉDAGOGIQUE : Visite au contact des animaux de la ferme. Chèvres angoras, basse-cour, ânes, chiens de traîneaux...

OUVERTURE : Toute l'année sur réservation au 06 64 29 08 80.

26. LA COTTINETTE

Valérie et Bruno COTTIN
240 chemin de Grand'Grange - 26190 ROCHECHINARD
06 81 57 70 02 ou 04 75 48 51 19
valerie.bruno.cottin@orange.fr
f La Cottinette

PRODUITS DE LA FERME : Viande de veau en caissette, jus de pomme, noix et huile de noix.

FERME AUBERGE : A table au rythme des saisons, légumes du potager et fruits du verger se marient à la viande bovine. Menu unique servi au plat. Uniquement sur réservation. Capacité 50 couverts. Accès : à la mairie de Rochechinard, suivre la direction du musée sur la D209.

OUVERTURE : Uniquement sur réservation. Fermeture du 1er octobre au 15 novembre.



27



28



29



30



31



32

27. BLEUDIOIS

Grégory ARMAND
365 rue du serre Laval - 26150 MONTMAUR EN DIOIS
06 86 21 77 16
bleudios@orange.fr - www.associationbleudios.com
f Association Bleudios



PRODUITS DE LA FERME : Notre huile essentielle de lavande et lavandin en bio depuis 1992. Avec notre précieuse huile essentielle de lavande bio nous élaborons des savons, cosmétiques, eau de toilette, bougie, eau de lavande, sachet lavandin et bien sûr du miel de lavande. Nous faisons aussi de l'huile de noix bio et des cerneaux.

FERME DÉCOUVERTE : Venez découvrir l'une des dernières distilleries de lavande bio ancestrale de France. Nous vous proposons une visite gratuite pour vous dévoiler tous les secrets de la distillation ancestrale. Nous vous ferons découvrir la différence entre la lavande et le lavandin.

OUVERTURE : Ouvert toute l'année sur rendez-vous. Du 10 juillet au 25 août nous sommes ouverts tous les jours de 10 h à 19 h.

28. CAMPING À LA FERME DU CLAPS

Betty et Damien MATHIEU
Ferme du Claps - 26310 LUC EN DIOIS
04 75 21 36 50
camping-a-la-ferme-du-claps@orange.fr - http://pagesperso-orange.fr/camping.claps/

PRODUITS DE LA FERME : Nous produisons des noix et élevons des brebis pour la viande. Les cultures céréalières et fourragères sont réservées à l'alimentation de nos brebis.

CAMPING À LA FERME : Nous vous proposons de camper sur un terrain plat et mi-ombragé équipé de blocs sanitaires (2 douches, 2 WC, 2 bacs linge, 2 bacs vaisselle). Dans un cadre naturel proche du saut de la rivière « Drôme », et du site du Claps.

OUVERTURE : Ouvert du 1er mai au 30 septembre.

29. CAMPING À LA FERME DE GRANGE NEUVE

Sarah BERTRAND
200 chemin de la Tour - 26460 MORNANS
07 82 67 74 17
info@campingmornans.com - www.campingmornans.com

PRODUITS DE LA FERME : Nous vous proposons à la vente du miel de notre exploitation : 8 € le pot de 500 g.

CAMPING À LA FERME : Nous serons heureux de vous accueillir sur notre terrain de camping de 25 emplacements en pleine nature à 3 km de Bourdeaux. Sur un hectare de terrain à l'ombre des chênes et à proximité de la ferme familiale où nous avons un élevage de chèvres laitières, de vaches allaitantes et quelques ruches. Vous pourrez profiter de la nature, du calme et de la vue sur les montagnes et le village.

OUVERTURE : Ouvert du 1er avril au 31 octobre. Tarifs par nuit tout compris (emplacement, véhicule et taxe de séjour) : adulte 8 €, enfant 5 €, électricité 4 € et animaux gratuits. Réservation gratuite via notre site internet, par e-mail ou par téléphone.

30. CAVE MONGE GRANON

GAEC de Saint Pierre
3700 avenue de la Clairette - 26340 VERCHENY
04 75 21 74 93
contact@clairette-mongegranon.com - www.clairette-mongegranon.com
f CaveMongeGranon



PRODUITS DE LA FERME : Vignerons depuis 4 générations, la Cave Monge Granon met tout son savoir-faire depuis 1985, pour vous offrir ses plus belles bulles et vous invite à découvrir sa gamme de vin Clairette de Die, Crémant de Die et AOC Châtillon en Diois à Vercheny, au cœur de la vallée du Rhône et du pays de la Clairette.

CAMPING ET GÎTES À LA FERME : Venez découvrir notre belle vallée de la Drôme. Camping à la ferme : sur un terrain ombragé appartenant à la cave, en bordure de la rivière Drôme, notre aire naturelle vous propose 25 emplacements avec électricité. Gîtes ruraux : dans le village de Vercheny à 500 m de la cave, nous vous accueillons dans 2 gîtes entièrement rénovés pour 4 et 5 personnes pour un moment paisible, sportif ou oenotouristique. Animaux admis. Terrasse privative.

OUVERTURE : Caveau de dégustation : 7 jours sur 7 de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Aire naturelle de Camping : du 1er mai au 15 septembre. Gîtes ruraux : toute l'année.

31. DISTILLERIE DES QUATRE VALLÉES

Alain et Cécile AUBANEL, Maxime MEJEAN
302 chemin des Garandons - 26150 CHAMALOC
04 75 22 20 14
contact@lavandes.fr - www.lavandes.fr
f distilleriedes4vallees i distillerie.des.4.vallees



PRODUITS DE LA FERME : Plongez dans l'univers de la lavande et laissez-vous séduire par nos huiles essentielles, eaux florales, fleurs et bouquets de lavande et lavandin. Découvrez également nos cosmétiques naturels, nos créations parfumées et nos gourmandises artisanales à la lavande : confitures, gelées, sirops, vinaigres, pâtes et biscuits.

FERME DÉCOUVERTE, ACCUEIL CAMPING-CAR : Au pied du Vercors, vivez une expérience sensorielle et immersive au cœur de notre exploitation familiale. À travers une visite guidée où nous vous dévoilerons les secrets de la distillation et l'histoire de nos alambics anciens. Initiez-vous aux savoir-faire traditionnels avec nos ateliers pratiques, explorez les bienfaits des huiles essentielles ou partez en randonnée estivale au milieu des champs de lavande en fleurs. Un espace dédié est aménagé pour les camping-caristes souhaitant faire une halte au sein d'un cadre naturel et parfumé.

OUVERTURE : Ouvert tous les jours de l'année. Réservations possibles sur notre site internet : www.reservation.lavandes.fr

32. DOMAINE DES MUTTES

Claire PELISSIER et Stéphane PASCAL
111, chemin des Muttes - 26340 AUREL
06 08 52 77 95 ou 04 75 21 71 81
contact@domainedesmuttes.fr - www.domainedesmuttes.fr
f domainedesmuttes



PRODUITS DE LA FERME : Au Domaine des Muttes nous produisons de la Clairette de Die AOC et du Crémant de Die AOC. Ces vins bio effervescents sont élaborés avec passion dans nos chais et proviennent de vignes travaillées dans le respect de l'environnement.

FERME DÉCOUVERTE : Visite de cave et dégustation gratuite des vins sur RDV. Journée portes ouvertes le 14 juillet 2025.

OUVERTURE : Lundi, mardi, jeudi vendredi de 9h à 17h. Week-end et jours fériés sur RDV. Il est préférable de s'assurer de notre présence par téléphone (salons, livraisons, ...).



33. DOMAINE RASPAIL JEAN CLAUDE & FILS

Anouck et Frédéric RASPAIL
780 route de Die - 26340 SAILLANS
04 75 21 55 99 ou 06 80 22 18.91
contact@raspail.com - www.raspail.com
f clairette.raspail.jeanclau



PRODUITS DE LA FERME : Découvrez un domaine familial en Bio depuis plus de 25 ans, artisans vignerons en Clairette et Crémant de Die, vins rouges, blancs et rosés élaborés selon des méthodes traditionnelles et un savoir-faire transmis de père en fils. Diverses activités sont proposées pour les solos, groupes et les familles (visite des caves, visite des vignes en gyropode).

GÎTE À LA FERME, ACCUEIL CAMPING-CAR :
 Gîte exposé plein sud, attenant à notre Domaine Viticole en Agriculture Bio, à 100 m de la rivière « Drôme » (baignade, canoë) à 5 min à pied du village. Séjour/coin cuisine (BZ), 1 chambre, salle de bain, wc ind. Parking. 1 aire d'accueil camping cars, 6 emplacements, dans un cadre rêvé au calme, proche rivière et au milieu des vignes.

OUVERTURE : 7 jrs / 7 de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Fermeture annuelle en janvier. Fermé week-end de février et les deux premiers week-end de mars. Vente par internet.

34. FERME DE L'AUTRUCHE DRÔMOISE

GAEC DE L'OZON - Marie & Pascal GRUSSENMEYER
1120 Chemin des Bruyères - 26250 LIVRON SUR DRÔME
06 01 74 73 14
info@ferme-autruche.com - www.ferme-autruche.com
f ferme.autruche



PRODUITS DE LA FERME : La Ferme de l'Autruche Drômoise est un élevage atypique et reposant, qui vous invite à la flânerie. Nos autruches naissent à la ferme de mai à octobre. Toute l'année, nous vous proposons viande fraîche et charcuterie d'autruche. Mais aussi des oeufs, des plumes et du cuir d'autruche ; des kiwis frais de novembre à février et du nectar de kiwi, de notre verger.

GÎTE À LA FERME, ACCUEIL CAMPING-CAR :
 Hébergement insolite dans nos roulottes-gîtes, au plus près des autruches. A la nuit ou en séjour, 2 roulottes de 4 personnes équipées d'une cuisine, salle de bains ; accès à une piscine privative sécurisée pour mieux vous détendre. 2 aires d'accueil camping-cars, tout près des autruches ou au bord de la rivière « l'Ozon », accessible aux gros gabarits.

OUVERTURE : Entre Valence et Montélimar, accès autoroute à 15 km. Accueil et boutique du mardi au samedi 16h à 19h et samedi 10h à 12h. Gîtes ouverts toute l'année, réservation via le site internet.

35. FERME DES AYASSES

Vincent DIDIER
1095 route des Ayasses - 26400 VAUNAVEYS LA ROCHETTE
06 88 32 36 52
ferme-ayasses@orange.fr - www.fermelesayasses.com
f Ferme Des Ayasses i ferme_des_ayasses

PRODUITS DE LA FERME : Agriculteurs depuis 7 générations, nous élevons des porcs de race Duroc pour avoir une viande plus rouge et plus ferme. Les porcs sont engraisés pendant plus de 11 mois (220kg), ce qui fait la qualité de la viande. Ils sont nourris avec les céréales cultivées sur la ferme, et sont transformés à la ferme. La charcuterie traditionnelle est sans conservateur, avec seulement du sel et du poivre. Nos produits : grillades, godiveaux, saucisses, saucisson, rôti séché, chorizo, pâtés, caillettes, plats cuisinés.

OUVERTURE :
 Vente en magasin de producteurs : Panier des Ayasses (Crest), Brin de Terroir (Vaunaveys la Rochette), Fraicheur Paysanne (Montélimar). Visite libre possible grâce à des panneaux d'information.

36. FERME DES COMBES

Régis et Corinne PINET
1600 route des Combes - 26400 PIEGROS-LA CLASTRE
06 27 63 17 03
fermedescombes@orange.fr - fermedescombes.com
f ferme des combes

PRODUITS DE LA FERME : Le magasin de producteurs des Combes réunit les productions de la ferme, maraîchage, fruits et légumes, huile de tournesol, quinoa, huile essentielle de lavande, et celles de fermes voisines et amies. Il privilégie le vrac et la consignes des contenants.

FERME AUBERGE, FERME PÉDAGOGIQUE, ACCUEIL CAMPING-CAR :
 Ferme au pied du synclinal nord, à 1000 m de la rivière Drôme. Calme et sérénité assurés. Balade dans nos forêts, à la rencontre de la faune et la flore.

OUVERTURE : Ferme auberge sur réservation : jeudi midi & soir, vendredi midi, samedi soir, dimanche midi. Magasin : mercredi et vendredi de 16h à 19h (été 20h). Ferme pédagogique : sur réservation

37. GAEC DES MOULINETS

Fabienne et Philippe JOUVE
280 chemin du Gap des Tortelles - 26460 BOURDEAUX
06 10 63 67 59
philfab@wanadoo.fr



PRODUITS DE LA FERME : Ferme biologique de vaches allaitantes, de race limousine. Les veaux sont élevés sous la mère. Nous commercialisons la viande fraîche de génisse et de veau labellisée veau Rosé des Montagnes de la Drôme en caissette d'un minimum de 5kg : viande découpée prête à cuire ou à congeler. Nous avons aussi une gamme de produits surgelés : steaks hachés, viande hachée, côtes de boeuf, rosbifs, filets, faux-filets, abats (langue, rogons, foie, cœur, joue, gras double) au détail. À partir du mois de juin vente de pain bio.

OUVERTURE :
 Toute l'année sur commande, livraison possible ou à la ferme.



38



39



38. LA FERME DE MATT & LILI

Mathieu et Alisson CHAMBRON
4860 Route de Loriol - 26400 GRANE
06 24 72 81 59 - 06 22 97 71 39
mat.chambron@wanadoo.fr
f fermedemattlili



PRODUITS DE LA FERME : Eleveur de cochon en plein air, laboratoire de découpe et transformation à la ferme, produits frais, charcuterie, salaisons, traiteur. Boutique à la ferme regroupant 40 producteurs ouvert 7j/7.

FERME DÉCOUVERTE, TRAITEUR FERMIER, ACCUEIL CAMPING-CAR, CAMPING À LA FERME :

Traiteur fermier : spécialité du cuissot de porc cuit au four à bois pendant 6h. visite libre des parcs aux cochons. Visites commentées sur rdv minimum 10 pers à 6.50 €/pers ou visite + dégustation 10 €/pers. Camping à la ferme et accueil camping-car.

OUVERTURE : 7 jours / 7.

1^{er} mai au 31 octobre : 9h à 13h/15h à 19h30 et le dimanche 9h à 13h/17h à 19h30.

1^{er} novembre au 30 avril 9h à 13h/15h à 19h et dimanche 17h à 19h.

Présent au marché : Valence place St-Jean le mardi de 16h à 19h, Grâne le dimanche 8h-12h.

39. POULET & FILS

Emmanuel POULET
785 avenue de la Clairette - RD93 - 26340 VERCHENY
04 75 21 72 80
cave_alain_poulet@yahoo.fr - www.poulet-et-fils.com
f cavepouletetfils @ pouletetfils



PRODUITS DE LA FERME : La famille Poulet vous accueille toute l'année au caveau pour des dégustations de vins tranquilles : AOP Châtillon-en-Diois & Côteaux de Die, mais aussi des vins effervescents : AOP Crémant de Die, Clairette de Die et pétillant naturel rosé. Venez également découvrir leur huile de noix et jus de raisin, ainsi que de nombreux produits locaux. Visite de la Cave sur rendez-vous. Nous parlons anglais et allemand.

ACCUEIL CAMPING-CAR : Accueil gratuit. En bordure de la RD 93 entre Pontaix et Vercheny. Adhérent aux réseaux France Passion, Vignobles et Découvertes et Valence en gastronomie.

OUVERTURE : Juin - Juillet - Août : tous les jours de 8h à 17h30.

Le reste de l'année du lundi au vendredi de 8h à 17h30. Le week-end sur rendez-vous.



**Faites-vous plaisir avec
un coffret gourmand
100% local, 100% fermier**

**Composez votre propre panier gourmand avec
les produits des producteurs Bienvenue à la
ferme en Drôme**

Particulier, association, CSE ou chef d'entreprise,
contactez-nous pour en savoir plus.

Renseignements : 06 25 63 58 80



40



41



42



43



44



40. DÉLICES DE LA TERRE DU ROURE

Pierre-Henri ETIENNE et Manon DEVILLE
235 Chemin de Milmandre - 26170 BEAUVOISIN
06 72 79 49 99

terredurore@gmail.com / pierrehenri.etienne@yahoo.fr - www.terre-du-roure.com
f laterredurore



PRODUITS DE LA FERME : Entre tilleuls, oliviers et abricotiers, nous produisons depuis 7 générations au rythme des saisons : « Les Délices de la Terre du Roure ». Venez découvrir nos produits : olives et huile d'olive en AOC Nyons, tapenades et confits d'olives, cerises, abricots, reine-claude, amandes, vignes bio, grenades bio, jus et nectars de fruits, confitures et miel, épeautre et farine de petit épeautre bio.

GÎTE À LA FERME : Gîte de 2 à 4 personnes situé sur l'exploitation au cœur de nos cerisiers. Il offre une vue imprenable sur le Parc Naturel Régional des Baronnies et le Mont Ventoux. A deux pas de la montagne Baume Noire et du col de Milmandre, il ravira les amoureux d'activités sportives : randonnées, VTT, parapente, escalade... Situé à 6 min du Buis-les-Baronnies, vous y découvrirez, les marchés régionaux, de nombreux sentiers balisés et de nombreux commerces. Réservation au 06 75 79 07 87.

OUVERTURE : Magasin sur l'exploitation, ouvert toute l'année sur appel.

A l'entrée de Buis, prendre la route en direction de Propiac, puis l'embranchement du village de Beauvoisin. Au hameau des Jonchiers, prendre à droite direction les brunots.

41. DOMAINE ALMORIC

David CONTENSUZAS
3 route de Montélimar - 26780 ALLAN
06 60 51 44 59
david.c@domainealmoric.com - www.domainealmoric.com
f domainealmoric



PRODUITS DE LA FERME : Domaine familial, en appellation Grignan les Adhémar, là où le mistral exprime sa puissance et le soleil distille son ardeur. Nous élaborons nos vins traditionnellement, nous aurons le plaisir de vous les présenter et vous faire déguster, des flacons aux noms évocateurs : « un dimanche entre amis »...

OUVERTURE : Vente au caveau tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h à 19h sauf le dimanche et jours fériés.

42. DOMAINE DE CORDIS

Carole et Didier CHABERT
700 route de Chantemerle - 26230 GRIGNAN
04 75 52 70 31
truffedecordis99@gmail.com - www.domainedecordis.com
f domainedecordis @ domainedecordis



PRODUITS DE LA FERME : Didier et Carole vous accueillent pour passer un séjour unique et inoubliable dans une bâtisse classée au label du Patrimoine, entourée de 30 hectares Bios d'un terroir totalement dévoué à la truffe. Vente de truffes fraîches (Décembre à fin Février) et de chênes truffiers mycorhizés, certifiés bios par Véritas. Produits truffés uniques, (sans arômes ajoutés, naturels ou chimiques), en vente toute l'année. Visioconférence en Trufficulture sur réservation.

PETITE RESTAURATION, FERME DÉCOUVERTE EN TRUFFICULTURE, GÎTE RURAL (10 CHAMBRES JUSQU'À 20 PERS) : Accueil de groupe (à partir de 6 pers) de décembre à fin février pour un pack découverte de la trufficulture : taille, cavage avec nos chiens Springer-Spaniels, les principes de cultures et différentes techniques de travail pour entretenir une truffière moderne et productive. Accueil dégustation sur réservation uniquement.

OUVERTURE : Boutique du domaine ouverte tous les WE en saison (décembre à fin février) : 10h-12h et 15h-18h ou sur réservation.

43. DOMAINE DE GRANGENEUVE

Famille BOUR
1200 Route des Esplanes - Domaine de Grangeneuve - 26230 ROUSSAS
04 75 98 50 22
oh.bour@orange.fr - www.domainedegrangeneuve.fr
f grangeneuve @ domainede_grangeneuve



PRODUITS DE LA FERME : Sur la route de Grignan, au cœur de la Drôme Provençale, la famille Bour vous accueille pour partager sa passion, le métier de vigneron, dont le crédo est la quête insatiable de la qualité. Pionnière de l'AOC Grignan Les Adhémar, elle vous fera découvrir sa gamme de vins, élégants et très équilibrés, fruités et intenses à la fois... Une belle expression d'un Rhône ensoleillé.

ATELIERS ŒNOLOGIQUES, PETITE RESTAURATION, ACCUEIL CAMPING-CAR : Emplacement entre les chênes truffiers et les vignes. Sur réservation, vous pouvez également découvrir le vin autrement. Balade dans le vignoble à pieds ou à vélo, visite des chais, demi journées Truffes et Vins en hiver, les apéros patio de l'été, diners truffes d'été, atelier assemblage, dégustation sur barriques, ateliers d'accords mets et vins (chocolats ou fromages), concert de l'été, Vignoble en scène, portes ouvertes en décembre. L'ensemble de notre offre se retrouve sur notre site internet. Contactez nous pour plus d'informations.

OUVERTURE : Saison estivale : lundi au vendredi de 9h à 12h30 et 14h à 19h. Le weekend et jours fériés de 10h à 12h30 et 14h30 à 19h. **Novembre à mi-mars :** lundi au vendredi de 10h à 13h et 14h à 18h. Le weekend et jours fériés de 10h à 12h30 et 14h30 à 18h. Ouvert 363 jours sur 365. Fermeture le 25 décembre et le 1er janvier.

44. DOMAINE DE MONTINE

Famille MONTEILLET
Hameau de la Grande Tuilière - 26230 GRIGNAN
04 75 46 54 21
contact@domainedemontine.fr - www.domaine-de-montine.com
f domaine.de.montine



PRODUITS DE LA FERME : Le domaine de Montine vous accueille toute l'année chaleureusement dans un lieu authentique et apaisant de la Drôme provençale. Cette famille passionnée depuis quatre générations vous propose une dégustation de leur large gamme de vins blancs, rosés et rouges. Vente de truffes fraîches de décembre à février.

FERME DÉCOUVERTE, GÎTES À LA FERME, HÔTEL, LOCATION DE SALLE, ACCUEIL CAMPING-CAR : Possibilité de visiter la cave du domaine et ainsi découvrir l'univers passionnant du vin et autres activités insolites ! Tour en calèche ou journée à vélo électrique pour une véritable évasion en Drôme provençale. En hiver nous vous dévoilons les secrets du cavage avec notre chien dressé et au flair affûté.

OUVERTURE : Ouvert tous les jours, week-ends et jours fériés de 9h-12h et 14h-19h.



45. DOMAINE DES HAUTES BLACHES

Thibaut TROLLAT
2641 chemin des Oliviers - 26110 MIRABEL AUX BARONNIES
06 49 28 06 79 / 06 70 70 18 27
thibaut.trollat@orange.fr - www.hautes-blaches.fr



PRODUITS DE LA FERME : Bio et Biodynamie, au cœur du Parc Régional des Baronnies Provençales, notre domaine a conservé une authenticité, une tradition, un savoir-faire riche de 12 générations. Savourez notre huile et nos olives AOP Nyons (en saumure, piquées et au naturel), notre tapenade, nos huiles végétales. Dégustez nos Côtes du Rhône Village Nyons et Suze la Rousse, notre cuvée pur syrah, nos Côtes du Rhône rouge rosé blanc et nos vins élevés en fût, notre crème de marron et miel.

GÎTES À LA FERME, ACCUEIL CAMPING-CAR : 3 gîtes labellisés Clévacances 3 clés, ayant obtenu la marque Valeur Parc naturel régional des Baronnies Provençales, 2 à 8 places, idéal, aussi bien pour l'accueil d'un couple de retraités que les familles et amis, au cœur d'oliviers centenaires et du vignoble. A 4km de Nyons, 15 km de Vaison la Romaine. Adossés à l'intérieur d'une cour de ferme datant du 16^e siècle. Location de vélo avec assistance électrique.

OUVERTURE : Découvrez notre nouvel espace caveau ouvert toute l'année (7jrs/7 en période estivale). Gîtes ouverts toute l'année. Sur rendez-vous dimanche hors période estivale.

46. DOMAINE GABRIEL MONIER

Cyril MONIER
Lieu dit « Monier » - 955 chemin de Visan - 26790 TULETTE
06 12 10 31 46
domainegabrielmonier@orange.fr - www.domaine-gabriel-monier.com
f domainegabrielmonier i domainegabrielmonier



PRODUITS DE LA FERME : En agriculture biologique vins blanc, rouge, rosé, effervescent. Côtes du Rhône, Village Suze la Rousse, IGP méditerranée Jus de grenade et de raisin, huile d'olive.

FERME DÉCOUVERTE : Caveau de dégustation dans un mas provençal, au milieu des vignes et des animaux de la ferme. Visite de la cave.

OUVERTURE : Ouvert toute l'année de 10h à 19h (sauf 25 décembre et 1er janvier, fermé la dernière semaine de janvier).

47. DOMAINE GUITON

Jean Luc GUITON
84 Route de Grignan - 26230 CHAMARET
04 75 46 54 12 ou 06 66 29 20 83
jean-luc.guiton@orange.fr - www.domaine-guiton.com
f DomaineGuiton

PRODUITS DE LA FERME : À 3 mn de Grignan, Jean Luc et son épouse vous accueillent au Caveau. Nous vous ferons découvrir nos vins AOC Grignan-les-adhémar. Retrouvez également nos asperges, truffes et huiles essentielles de lavandin. Espace de vente à l'intérieur du caveau, où vous pouvez retrouver en plus les produits d'autres producteurs.

FERME AUBERGE : À l'auberge, dégustez toute l'année les menus de saison. Menus truffes et visites de truffières sur réservation de novembre à mars. Visitez le château de Grignan, partez à la découverte du Mont Ventoux, des dentelles de Montmirail.

OUVERTURE : Vente au caveau toute l'année 7j/7. Ferme Auberge sur réservation - accueil de groupe à partir de 10 personnes.

48. DOMAINE LA PELLEGRINE

Familles GOURJON / HERBERT
557 chemin du Lavoir - 26770 MONTBRISON SUR LEZ
06 61 58 31 76 ou 04 75 53 57 21
dompellegrine@aol.fr - www.domaine-pellegrine.fr



PRODUITS DE LA FERME : Paysans dans l'âme et amoureux de la nature, nous serons heureux de vous faire découvrir et déguster notre production de vins, rouge et rosé (AOC Côtes du Rhône) issus d'une agriculture écologique et durable. Nous vous proposerons également notre essence de lavandin.

GÎTE À LA FERME, ACCUEIL CAMPING-CAR : Pour ceux qui souhaitent se ressourcer à la campagne, parmi les chênes verts, dans les senteurs de la lavande, du thym, des genêts, de la fleur de raisin, bercé par le chant des cigales, nous vous proposons 3 gîtes (classés 3 étoiles) avec piscine chauffée, couverte en mi-saison et une aire de camping-car.

OUVERTURE : 7 jours /7 toute l'année - Dégustation gratuite - Visite de cave sur rendez-vous. Marché à la ferme : le 1^{er} dimanche de décembre.

49. DOMAINE LOU PITCHOT MAXIMENET

Benoît et Jean-Pierre CORREARD
2640 Chemin du Col d'Os - Le Brusquet - 26170 BUIS LES BARONNIES
06 74 77 24 21
jpcorreard@orange.fr - www.lou-pitchot-maximenet.fr
f loupitchotmaximenet



PRODUITS DE LA FERME : Ferme familiale depuis 4 générations, notre exploitation est située à 3km de Buis-les-Baronnies. Venez découvrir et déguster nos produits en vente à la ferme : olives, huile d'olive, tapenade, confit d'olive, nectar d'abricot, miel, cerises et abricots en saison.

GÎTES ET CHAMBRES D'HÔTES À LA FERME, ACCUEIL CAMPING-CAR : Au cœur du Parc Naturel Régional des Baronnies, venez séjourner dans nos gîtes et chambres d'hôtes ou stationner votre camping-car sur notre aire d'accueil. Vous pourrez profiter d'une vue panoramique sur le Saint Julien et le Mont Ventoux. Vous découvrirez un coin de paradis pour les activités sportives de plein air : cyclotourisme, VTT, escalade, parapente et circuits balisés pour les randonnées.

OUVERTURE : Ouvert toute l'année.

50. FERME BLANC

Serge BLANC
149 chemin de Banne - 26170 LA ROCHE SUR LE BUIS
04 75 28 10 17
lafermeblanc26@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME : Producteur et distillateur d'huile essentielle de lavande, lavandin, sarriette ainsi que de fleurs et bouquets de lavande et lavandin, en AB. Producteur d'olives et d'huile d'olive de variété Tanche.

GÎTE À LA FERME, ACCUEIL CAMPING-CAR, FERME DÉCOUVERTE : Dans notre petit hameau perdu dans les montagnes de la Drôme calme et ensoleillé, venez séjourner dans notre adorable petit chalet, nid douillet pour les amoureux de nature. Vous pourrez également stationner facilement votre camping-car sur notre aire d'accueil en pleine nature avec vue sur notre rafraîchissant petit lac. Juillet et août vous pourrez découvrir, sur rendez-vous, la distillation des plantes aromatiques au sein de notre distillerie.

OUVERTURE : Vente des produits de la ferme tous les jours sur rdv.



51



52



53



54



55



56

51. FERME BRES

Régine et Alain, Krisna et Boris KANEKO
1295 chemin de Pied de Vaux - 26110 NYONS
06 86 34 86 56 ou 06 43 42 61 18
ferme.bres@wanadoo.fr - www.fermebres.fr



PRODUITS DE LA FERME : Nous cultivons oliviers et vignes depuis maintenant 7 générations, nous travaillons dans le respect de l'environnement et du produit. Olives noires AOP Nyons Bio, olives vertes variété tanche, huile d'olive AOP Nyons Bio, tapenade, olivade, affinade et douceur d'olive. Vin Côtes du Rhône village St Maurice Bio.

GÎTES ET CAMPING À LA FERME :

Notre gîte 2 personnes offre une vue panoramique sur la vallée. Petit «paradis» en Drôme Provençale, notre camping est ombragé et calme. 6 emplacements avec branchement électrique - accès wifi gratuit - salle de repos à disposition, ainsi que petits réfrigérateurs - animaux acceptés.

OUVERTURE : Espace de vente du mardi au samedi. Été : de 16h à 19h. Hiver : de 15h à 18h. Présent sur les marchés de Dieulefit, Pierrelatte, Carpentras, Die et Valence. Camping ouvert du 01/04 au 31/10.

52. FERME DAGOBERT

Dagobert RESNEAU
26110 ROCHEBRUNE
06 09 89 31 49
fermedagobert@gmail.com - www.fermedagobert.fr
f Ferme-auberge-dagobert



PRODUITS DE LA FERME : Viandes d'agneau et de porc plein air, au détail ou en colis. Saucisses, charcuteries, caillettes, pâtés, jambon cru... : des produits naturels, sans sel nitré, fabriqués par nos soins. Une céréale antique : le Petit Epeautre de Haute-Provence, à la vente en grains ou transformé à la ferme en pâtes sèches. Vente en ligne.

TRAITEUR, FERME AUBERGE : Découvrez une cuisine authentique, fine et savoureuse préparée par Dagobert, paysan et cuisinier de métier, au cœur d'une magnifique vallée. Venez déguster nos agneaux et cochons, notre Petit Epeautre de Haute-Provence et nos légumes en saison. Service traiteur et méchoui à domicile.

OUVERTURE : Sur commande et réservation. Vente directe à la ferme (livraison locale possible), marché de Sainte Jalle le vendredi soir de mi-juin à mi-septembre.

53. FERME D'AUTAMNE

Marinette BAGNOL
28 chemin d'Autanne - 26170 VERCOIRAN
04 75 28 01 71 ou 06 89 29 22 65
bagnol.marcel@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME : Olives noires de Nyons, huile d'olive de Nyons, tapenade, confitures.

GÎTES À LA FERME, CHAMBRE D'HÔTES :

Vous pouvez séjourner en pleine nature au calme au cœur du Parc Régional des Baronnies Provençales, lieu idéal pour sportifs (via ferrata, escalade, cyclisme, VTT, randonnées, équitation, ...). 1 gîte de 4 personnes dans la vallée de l'Ouvèze. Chambre d'hôtes avec table d'hôtes sur réservation.

OUVERTURE : Toute l'année sur réservation.

54. FERME DE L'AYGUEMARSE

Simone, Florian CHARRASSE
418 Chemin de Mollière - 26170 BENIVAY-OLLON
Marchés et produits : 06 78 01 94 25 / Gîte et chambres d'hôtes : 06 81 17 54 14
ayguemarse@gmail.com - www.ayguemarse.com
f La Ferme de l'Ayguemarse



PRODUITS DE LA FERME : Ferme familiale depuis 4 générations, dans une commune au cœur des Baronnies en Drôme Provençale, à proximité du Ventoux. On y cultive en production principale l'abricot, la cerise en culture raisonnée et l'olive, la vigne, le tilleul, le citre (gigérine) en bio. Olives de Nyons AOP, tapenade, affinade, chutney, fruits frais (en saison), nectar, tilleul.

GÎTE À LA FERME, CHAMBRES D'HÔTES :

Pour 5 nuits minimum en chambre avec possibilité 3 fois par semaine de se joindre à la table d'hôtes, ou un séjour en gîte, Simone et Daniel vous accueillent dans leur ferme où vous pourrez apprécier les paysages et une cuisine familiale, aux produits de la ferme et du terroir, aux senteurs de Provence.

OUVERTURE : Chambre d'hôtes : du 1^{er} mai au 30 septembre.
Gîtes : toute l'année.

55. FERME DE POMMEROL

Joël et son fils Florian MORIN
120 chemin de la Ferme de Pommerol - 26470 POMMEROL
04 75 27 25 63 ou 06 87 79 14 20
pommerol.camping@wanadoo.fr - www.fermedepommerol.com



PRODUITS DE LA FERME : Venez découvrir la vie rurale, vaches aubrac et soins aux ânes et cochons élevés avec passion dans le respect du vivant. Vente de noix, huile de noix, jus de fruits, pâte de porc. Vente en caissette de viande fraîche de porc et bœuf sur commande (sauf l'été).

CAMPING À LA FERME : Venez vous ressourcer dans un cadre unique et reposant « les gorges de pommerol », situé dans le Parc naturel régional des Baronnies Provençales, en Drôme provençale. Un accueil familial et convivial pour des vacances réussies au cœur d'une prairie vallonnée et ombragée. 5€/adulte - 3€/enfants - 5€/emplacement 3€/voiture - 3€/électricité - 3€/animal. Animaux non acceptés en juillet/août.

OUVERTURE : Toute l'année sur rendez-vous 06 87 79 14 20.

56. FERME DES EYBRACHAS

Virginie FÉRAUD
745 Chemin des Eybrassas - 26230 REAUVILLE
06 86 91 88 99
contact@truffe-noire-drome.com - www.truffe-noire-drome.com
f fermeleseybrachas

PETITE RESTAURATION : Journées découverte de la truffe noire : visite, cavage et casse-croûte de la Rabassière. Nouveau : découvrez la truffe autrement, entrez dans l'échappée game de la Confrérie du Diamant noir de Derzas. Sur réservation de décembre à début mars.

CHAMBRES D'HÔTES : Située à quelques minutes de Grignan, entre chênes et lavandes, notre ferme propose 2 chambres d'hôtes climatisées et un accès à la piscine chauffée avec vue. Chambres d'hôtes ouvertes toute l'année.

OUVERTURE : Petite restauration : sur réservation de décembre à mars.
Chambres d'hôtes : ouvertes toute l'année.



57



58



59



60



61



62

57. FERME DU BLOUDON

Carole ROUX
La Combe - 26470 CHALANCON
06 04 48 80 20
carole.roux0404@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME : Au cœur d'une nature préservée, notre activité est principalement axée autour des plantes aromatiques et médicinales. Découvrir la distillation, partager des petits moments de bien être, tout cela vous attend chez nous...

GÎTES À LA FERME : Dans une ambiance médiévale, Carole et Manu vous proposent un gîte 6 personnes : cuisine et salle à manger avec cheminée, 3 chambres avec salle d'eau et sanitaires privatifs, 2 terrasses.

OUVERTURE : Marchés à Saillans le dimanche matin, en été : La Motte Chalancon le lundi matin, Bourdeaux le jeudi matin.

58. FERME DU CLOS DE L'ORME

Edmond et Pierre-Antoine TARDIEU
Le Clos de L'orme - 26220 VESC
06 71 04 20 79
fermeduclosdelorme@gmail.com - www.fermeduclosdelorme.fr
f fermeduclosdelorme



FERME DÉCOUVERTE, FERME PÉDAGOGIQUE : Visites de découverte ou pédagogiques favorisant le contact direct avec les animaux (volailles, brebis, chèvres, bovins, lapins), tout public et tous niveaux, incluant le public en situation de handicap. Visites de groupes ou familles, sur réservation uniquement.

OUVERTURE : Toute l'année, tous les jours sur réservation uniquement. Tarifs : nous consulter.

59. FERME LA JOUVETTE

Jean-Christophe SILHOL
400, Chemin de la Jouvette - 26700 PIERRELATTE
07 81 43 37 51
silhol@ikmail.com
f Ferme la Jouvette @fermelajouvette



PRODUITS DE LA FERME : Producteur depuis 1981. Production de légumes de saison plein champ. Partenariat avec différents producteurs locaux de fruits. Mini marché hebdomadaire sur place faisant participer différents artisans (boulangerie, crêpes et galettes bretonnes, œufs de poule et de caille, biscuits de voyage, bières artisanales et boucherie/charcuterie en saison estivale ...)

OUVERTURE : Saison hivernale : mardi au vendredi 9h-12h et 14h-18h30, le samedi 9h-12h. Fermé le samedi après-midi, dimanche et lundi. Saison estivale : lundi au samedi 8h30-12h et 14h-19h. Fermé le dimanche.

60. FERME LA SAVOILLANNE

Marcel BONIFACY
1670 la Savoillanne - 26170 BUIS LES BARONNIES
06 72 01 90 87
marcelbonifacy@outlook.fr

CAMPING À LA FERME : Camping de 25 places sur 1 ha, situé en campagne proche de la ferme et à 2 km de Buis dans un site calme et ombragé. Piscine. Ambiance familiale, randonnées à pied ou à vélo dans la forêt. Les nombreux animaux de la ferme feront la joie des petits et des grands. 25 emplacements avec douches chaudes, WC et piscine. 8,50 €/adulte et 6 €/enfant. 5 €/branchement électrique. Mobil-home : 500€/semaine

OUVERTURE : Du 1^{er} mai au 15 septembre 2025.

61. FERME MROZ

Angéline, Benjamin et Olivia MROZ
1360 route des Bayles - 26470 LA MOTTE CHALANCON
06 08 04 37 70
angelina.mroz@wanadoo.fr - www.fermemroz.com



PRODUITS DE LA FERME : Ferme familiale, nous élevons des vaches Limousines et des cochons en plein air et en agriculture biologique. Vente à la boucherie à la ferme le 1^{er} samedi matin du mois. Visite de la ferme chaque dernier week-end du mois d'avril avec repas à la ferme.

TRAITEUR : Traiteur paysan, nous vous proposons une offre traiteur issue des produits de notre exploitation. Pour vos événements, consultez-nous, nous étudierons ensemble vos demandes.

OUVERTURE : Boucherie à la ferme le 1^{er} samedi matin du mois de 9h à 12h. Portes ouvertes de la ferme le dernier week-end d'avril avec repas et vente des produits de l'exploitation. Traiteur Paysan toute l'année sur demande.

62. FERME PHILIBERT

Alexandre PHILIBERT
494 chemin de la jaume - 26110 SAINT SAUVEUR GOUVERNET
06 99 75 85 67
philibertalex@hotmail.fr - www.fermephilibert.fr
f Ferme Philibert



PRODUITS DE LA FERME : Exploitation familiale de père en fils depuis 1945. Production très diversifiée en bio pour certaines cultures ou bien raisonnée et en conversion dans d'autres : miel local lavande et printemps, nougat blanc, jus et nectars de fruits, olives et huiles d'olives AOP Nyons, petit-épeautre et pâtes tagliatelles bio, fruits de saison : cerises, abricots, pêches nectarines, prunes, pommes, poires, fraises et légumes de saison : tomates, aubergines, oignons rouges et jaunes, courges, butternuts, potimarrons.

OUVERTURE : Point de vente à la ferme, ouvert uniquement sur rendez-vous au 06 99 75 85 67. Retrouvez-nous sur le marché de producteurs de Sainte Jalle, tous les vendredis soir, à partir de 19h, en période estivale uniquement.



63



64



65



66



67



68

63. FERME RAMBAUD

Virginie et Laurent RAMBAUD

380 chemin de Bessas - 26230 GRIGNAN

06 80 42 70 38

fermerambaud26@gmail.com - https://fermerambaud.wixsite.com/my-site

f Ferme Rambaud

PRODUITS DE LA FERME : Agriculteurs à Grignan en Drôme Provençale depuis le 19^e siècle, la famille Rambaud vous propose sa production en vente directe à la ferme, huiles essentielles de lavande et lavandin, vins, confitures, miel de lavande, légumes et fruits de saison, truffes.

ACCUEIL CAMPING CAR : A proximité de la D541, nous accueillons jusqu'à 6 camping-cars sur un emplacement calme, avec la vue sur le château de Grignan.

OUVERTURE : De mai à septembre 9h30-12h30 et 15h-18h30. Dimanche 9h30-12h30. D'octobre à avril mardi et mercredi 9h-12h, jeudi vendredi et samedi 9h-12h et 15h30-18h. Fermé les mardi et dimanche.

64. GAEC DE BRETTE VIEILLE

Céline et Julien BRES, Sylvain CUOQ

49 impasse du Fenassou - Les Raynauds - 26340 BRETTE

06 07 34 89 23

gaec.brettevieille@gmail.com

f GaecdeBretteVieille



PRODUITS DE LA FERME : Fromages de chèvre, charcuteries et plats cuisinés à base de viande de chèvre ou cabri, huile de noix, noix, cosmétiques au lait de chèvre (savon, gel douche, shampoing, lait pour le corps, crème mains, visage, savon liquide), huile essentielle de lavande et lavandin, viande de cabri sur commande. Venez découvrir nos différentes races de chèvre.

GÎTE, GOÛTER À LA FERME :

1 gîte à proximité de la ferme. 5 à 8 personnes, classé 3 étoiles. Sur réservation : venez profiter d'un goûter caprin (charcuterie, fromage, lait) avec visite de la chèvrerie sur demande. Tarifs : 6 €/adulte – 4 €/enfant jusqu'à 16 ans. Visite de la chèvrerie sur rendez-vous.

OUVERTURE : de 17h à 18h30 ou sur rendez-vous. Découverte de la traite sur rendez-vous. Marché à la ferme mardi 12/08/2025 de 16h à 20h

65. GAEC FERME MONGE

Florian et Suzanne MONGE, Manon MORIN

1574 route de Valence - La Grande Grange - 26470 ARNAYON

Suzanne : 06 89 07 19 29 - Florian : 06 73 10 43 37 - Manon : 06 77 96 19 72

ferme.monge.arnayon@gmail.com - www.ferme-monge-46.webself.net

f fermemonge

PRODUITS DE LA FERME : Venez découvrir une ferme de montagne spécialisée dans l'élevage caprin. Florian et Manon s'occupent des chèvres, cochons, veaux et vaches Aubrac, tandis que Suzanne transforme le lait en fromage. Fromages de chèvre à tous les stades (faisselle, frais et secs, Picodon AOP). Viandes de porc et de veau, terrines de porc et de chèvre. Jus de fruits, noix, cerneaux et huile de noix.

GÎTE À LA FERME : Situé dans le Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales, à 40 km de Nyons, venez séjourner dans notre gîte de 2 personnes, en pleine nature à proximité des animaux de la ferme. Toutes les activités de plein air se trouvent à proximité (baignade, randonnée, via ferrata, ...). Terrasse privative avec mobilier de jardin. Stationnement devant l'entrée du gîte. Les draps, les serviettes de toilette, sont inclus. Réservation à la semaine, ou minimum 2 nuits. Les animaux ne sont pas admis. Ouvert toute l'année.

OUVERTURE : Tous les jours, visite gratuite de la chèvrerie sur RDV. Marchés : lundi à La Motte Chalancon, mardi à Vaison, vendredi à Visan.

66. LE MAS SYLVIA

Sylvia TESTE

640 A chemin le Beau - 26110 CURNIER

04 75 26 66 87

contact@le-mas-sylvia.fr - www.le-mas-sylvia.fr

f Le Mas Sylvia sylvia.teste Domaine Le Mas Sylvia



PRODUITS DE LA FERME : Oenologue et vigneronne, Sylvia a créé sa cave et produit des vins issus d'un terroir d'exception. Blancs, rosés et rouges sont issus de la vinification de cépages pour certains communs à la vallée du Rhône et pour d'autres différents comme le chardonnay... Abricots des baronnies, confitures, nectars.

FERME DÉCOUVERTE : Sylvia et ses proches vous accueillent au cœur des Baronnies en Drôme Provençale, pour vous faire découvrir et partager lors d'une visite au domaine la passion du vin autour d'une dégustation des cuvées du terroir. Vous pourrez également déguster les autres produits de la ferme à base d'olive ou d'abricot.

OUVERTURE : Toute l'année, du lundi au samedi. De septembre à juin : 10h - 12h et 14h - 18h. Juillet et août : 10h - 12h et 15h - 19h.

67. LE POTAGER D'HÉLOÏSE

Joseph PIALLAT

Chemin de Marignan - 26200 MONTEILIMAR

06 79 93 92 15

commandeheloise@yahoo.com

f lepotagerdheloise

PRODUITS DE LA FERME : Fruits et légumes produits principalement sur l'exploitation. (abricot, pêche, ail, oignon, échalote, pomme de terre, courgette, courge, tomate, aubergine...). Également des produits des producteurs locaux : charcuterie, volaille, jus de fruits et confitures.

OUVERTURE : Information par téléphone au 06 79 93 92 15 ou sur la page Facebook dans la rubrique Intro.

68. LES CYPRÉS

Josiane ROUSSIN

190 route de Fond de Barral - 26770 SAINT PANTALEON LES VIGNES

06 81 53 78 03

pierre.roussin0842@orange.fr - www.lescypres-camping.com

f lescypres



GÎTE & CAMPING À LA FERME : Au cœur de la Drôme Provençale, venez séjourner dans un petit hameau tranquille au milieu des vignes, soit dans le gîte 2/4 personnes climatisé, ou au camping 6 emplacements, douches chaudes, wc, lavabos et espace de jeux.

OUVERTURE : Gîte ouvert toute l'année. Camping ouvert d'avril à octobre.



69



70



71



69. LES PETITS PANIERS VINSOBRAS EARL LA DELILLE

Amandine et Nicolas DAURIER
4 rue des chênes - 26110 VINSOBRES
06 58 62 80 37
autrand.amandine@laposte.net
f lespetitspaniersvinsobrais

PRODUITS DE LA FERME : Légumes de saison sans traitement, fromages de chèvre, lait de chèvre, glaces et yaourts. Viande caprine sur commande, saucisse, merguez et colis.

FERME DÉCOUVERTE :
Sur Rdv : visite de la ferme avec découverte de la traite des chèvres et des différents produits fermier notamment les légumes cultivés naturellement. Possibilité de déguster sur place nos fromages et nos glaces.

OUVERTURE : Sur rdv pour les visites le mercredi et dimanche de 14h à 17h commande et livraison des produits le jeudi sur Vinsobres, Saint-Maurice, Tulette, Sainte-Cécile, Orange, Valréas, Nyons et Vaison-la-Romaine. Livraison le mardi sur Grillon, Grignan, Valauris et Montélimar.

70. LES RUCHERS DE LA VALDAINE

Clélia LEPOUTRE & Yann SCHIELKE
12 route de salettes - 26160 SOUSPIERRE
06 83 93 46 76
gaeclesruchersdelavaldaïne@gmail.com
f GAEC les ruchers de la Valdaine



PRODUITS DE LA FERME : Apiculteurs en agriculture biologique, nous transhumons nos ruches dans la région et parfois au-delà pour produire des miels spécifiques et de qualité au gré des floraisons : romarin, acacia, printemps, fleurs sauvages de montagne, sapin, châtaignier et le miel de lavande que nous produisons très localement. Nous vous proposons aussi du pollen, de la propolis, du miel en rayon et de la cire.

OUVERTURE :
Notre magasin à la ferme est ouvert tous les jours. Nous sommes également présents sur les marchés, Dieulefit le vendredi, Crest le samedi et Beauvallon le dimanche.

71. LES VERGERS DE MAUBEC

Nelly VALENTINI
Chemin de Bondonneaux - 26200 MONTELMAR
04 75 01 47 90 - 06 50 67 46 05
lesvergersdemaubec@orange.fr - www.lesvergersdemaubec.fr
f lesvergersdemaubec - @ lesvergersdemaubec
f Gîte «Casa Grande» - @ gite_casa_grande



PRODUITS DE LA FERME : Fraises, cerises, abricots, pêches, nectarines, grenades, framboises, miel et légumes d'été frais et cueillis à maturité. Dégustez également nos excellents nectars de pêches, nectarines, abricots et de cerises et d'autres produits dérivés comme le jus de grenade, les coulis, confitures, veloutés etc. Toute notre exploitation est menée en agriculture biologique.

GÎTE À LA FERME, FERME PEDAGOGIQUE, LOCATION DE SALLE :
Gîte rural « LA CASA GRANDE » d'une capacité de 15 personnes pour des séjours en famille ou entre amis. Centre de formation certifié QUALIOP pour ses actions diverses en arboriculture et viticulture, étude du sol, gestion de l'eau... Location de salle de réunion de 100 m².

OUVERTURE : Point de vente : rue Candy à Montélimar à côté du Carrefour Market, route de Dieulefit. D'Avril à Septembre. Du lundi au samedi de 8h30 à 19h et le dimanche de 8h30 à 12h. Formation : consulter notre site web. Gîte : ouvert toute l'année, pour réserver nous contacter au 06 45 30 68 13. Location salle de réunion : de mi-Septembre à mi-Juin.

Ecogites - Animaux
Bien-être - Accueil vélo
Insolites - City break
A la ferme - Prestige

**OUI
AUX BONNES
ADRESSES**
sans mauvaise surprise

Dîtes OUI à toutes vos envies
Tous nos hébergements sont visités, agréés et contrôlés. Avec Gîtes de France, dites OUI à la qualité vérifiée !

www.gites-de-france-drome.com

**GÎTES DE FRANCE
Drôme**



72



73



74



75



76



72. L'ESSENTIEL DE LAVANDE

Marie-Hélène et Eric PLATEL

270 allée de Fontchaude - 26160 LA BEGUDE DE MAZENC

06 62 86 64 12 - 04 26 79 00 70

domaine@essentiel-de-lavande.com - www.essentiel-de-lavande.com

f essentiel.lavande i lessentieldelavande



PRODUITS DE LA FERME : Huiles essentielles bio de lavande et de lavandin en spray, roll-on et goutte à goutte, infusions bio. Gamme de cosmétiques bio à base de miel de lavande et d'huiles essentielles bio du domaine.

FERME DE DÉCOUVERTE, FERME PÉDAGOGIQUE : L'Essentiel de Lavande vous ouvre ses portes et vous amène à la redécouverte de la plante la plus emblématique de la Drôme Provençale. Massage au milieu des champs, atelier de fabrication de cosmétiques, pique-nique chic au milieu des champs, visite découverte de la lavande, boutique sur place.

OUVERTURE : du domaine et de la boutique toute l'année de 10h à 18h du lundi au samedi et tous les jours de juin à août. Visite découverte avec démonstration de distillation : sur réservation et tous les jours de juin à août à 11h et 16h (5 €/pers. dès 5 ans / 45 min.). Ateliers et massages sur RDV. Pique-niques tous les jours en été et sur réservation dès le mois de mai.

73. L'O PROVENÇALE, LA FERME AUX OLIVIERS

Gildas GIELLY

RD 541, Route de Nyons - 26770 SAINT-PANTALEON-LES-VIGNES

06 87 57 40 48

info@loprovencale.fr - www.lafermeauxoliviers.fr

f La ferme aux oliviers

PRODUITS DE LA FERME : L'O Provençale associe la culture de l'olivier, de la lavande et le plaisir de la décoration de jardin. Gildas produit de l'huile d'olive vierge extra pressée dans son moulin et huile d'olive truffée, olives de Nyons AOP, huile essentielle de lavande, truffes et miel. Venez admirer ses deux oliviers de 1 500 ans !

ACCUEIL CAMPING-CAR : 4 emplacements camping-cars au milieu des oliviers.

OUVERTURE : Point de vente à la ferme ouvert du 1er mai à fin septembre, 10h00-19h00. Du 1^{er} octobre à fin avril : produits sur commande. Présent sur le marché de Richerenches du 2ème week-end de novembre au 2ème week-end de mars. Visite sur demande. Accueil camping-cars de 10h à 17h.

74. LO RASTELIÉ

Jean Marc PREMIER

211 Chemin des Grandes Granges - 26790 SUZE LA ROUSSE

04 75 04 81 70 ou 06 84 78 57 02

jmdereste@aol.com - www.lo-rastelie.com

f Lo Rastelie

GÎTE À LA FERME, CHAMBRES D'HÔTES : Mas au milieu des vignes, entre les villages provençaux de Suze la Rousse et Rochegude, accueil chaleureux avec 5 chambres et 5 gîtes pour passer un séjour à la campagne, selon vos souhaits relaxant, actif ou à la découverte de cette belle région. Accueil chaleureux.

OUVERTURE : Gîtes et chambres d'hôtes, toute l'année. Table d'hôte sur réservation.

75. MIEL DU SERRE PAULET

Magali et Patrice CARTAGENA

223 Chemin du Canal - 26110 NYONS

06 77 76 94 23

mieluserrepaullet@gmail.com - www.mieluserrepaullet.com



PRODUITS DE LA FERME : Apiculteurs depuis plus de 20 ans, nous avons à cœur de produire du miel de qualité. Il est récolté, extrait à froid et mis en pot par nos soins. Avec près d'une dizaine de variétés de miel, nos ruchers parcourent la région. Situés en majorité en Drôme Provençale près de Nyons et Aubres, nous transhumons nos ruches dans la vallée de Sainte-Jalle pour la production de miel de lavande, IGP Label Rouge ainsi que notre miel de Provence. Notre miel de tilleul est double médaillé d'or, produit dans les Baronnies, fait honneur à notre artisanat régional. Quant à notre miel de châtaignier, il est produit en Ardèche.

FERME DÉCOUVERTE, ACCUEIL CAMPING-CAR : Visite de la miellerie et découverte du métier d'apiculteur-trice, sur RDV.

OUVERTURE : Miellerie : Du lundi au vendredi de 9h à 18h (merci de prendre contact avant).

76. MIELLERIE DES DÉLICES AU MIEL

Mélanie et Florian BOMPARD

345 impasse Pied de Bert - Route ND d'Aiguebelle - 26230 ROUSSAS

04 75 98 57 99

info@delicesaumiel.com - www.delicesaumiel.com

f Délices Au Miel i @delicesaumiel26



PRODUITS DE LA FERME : Miels (lavande, châtaignier, acacia, garrigues, romarin... récoltés grâce à notre travail de transhumance), nougats noir et blanc, pains d'épices, bonbons au miel, pâtes à tartiner au miel, glaces fermières au miel (en été) et d'autres délices de notre production à découvrir dans notre boutique. Sans oublier notre huile essentielle de lavandin.

FERME DÉCOUVERTE, GÎTES À LA FERME ACCUEIL CAMPING-CAR : Visite de la miellerie toute l'année ; apprendre en s'amusant : reconnaître une abeille, la respecter, son cycle de vie, ses différents métiers... atelier des 5 sens, ruche vitrée panoramique (salle accessible à tout âge). Gîtes : 2 personnes. Calme et repos seront au rendez-vous de votre séjour à la miellerie.

OUVERTURE : Toute l'année, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche. Visites libres gratuites. Visites guidées et ateliers famille à partir de 5€ par personne (sur réservation uniquement via notre site). Groupe à partir de 8 personnes.



77



78



79

77. SUD SPIRULINE

Brice VINCENT et Sébastien COBOS
1830 route de Bonlieu - 26450 CLEON D'ANDRAN
07 82 61 26 28
contact@sud-spiruline.com - www.sud-spiruline.com
f sudspiruline



PRODUITS DE LA FERME : Spiruline BIO en paillettes et en comprimés en différents conditionnements : 100g, 200g, 500g et 1 kg. Produite exclusivement à la ferme, 100 % spiruline, rien n'est ajouté ni soustrait. Sud Spiruline propose également son désormais célèbre Nougat de Montélimar à la spiruline : une gourmandise originale !

FERME DÉCOUVERTE : Toute l'année, visite de la ferme sans RDV les mercredis (14h - 18h) et samedis (9h - 12h30), sur RDV téléphonique le reste du temps.

OUVERTURE : De mi-avril à fin octobre : ouverture tous les jours sauf le dimanche. De fin octobre à mi-avril : mercredi (14h-18h) samedi (9h-12h30) ou sur RDV téléphonique en dehors des ces créneaux horaires.

78. VERGERS DES BRUNOTS

Bruno BLAIN
1024 chemin de milmandre - 26170 BEAUVOISIN
06 76 98 05 39
vergersdesbrunots@gmail.com - https://vergersdesbrunots.com
f Vergers des Brunots

PRODUITS DE LA FERME : Huile d'olive de Nyons AOP médaille d'or 2023 au concours général agricole. Écrasé d'olive nature et fleur de thym. Olive AOP en sachet sous vide médaille d'argent au concours des consommateurs, olive AOP dénoyautée. Confiture cerise, prune, abricot bio. Jus d'abricot bio, jus de grenade bio, jus de pomme-coing. Fruits frais de saison.

FERME DÉCOUVERTE : Visite du moulin à huile toute l'année sur rendez-vous

OUVERTURE : Boutique et visite du moulin sur rendez-vous

79. 5PM - RÉMY MARGIELA

Rémy MARGIELA
22 rue du portail - 26110 LES PILLES
06 37 42 07 33
remy-margiela@orange.fr - www.5pm-plantesetfleursdeprovence.com
f 5pm26



PRODUITS DE LA FERME : Huiles essentielles, eaux florales, hydrolats, fleurs et plantes sèches et fraîches bio. Fruits et huile d'olive bio.

FERME DÉCOUVERTE, PÉDAGOGIQUE : Accueil sur la ferme aux Tuilières - 26110 Les Pilles Animations de deux ateliers pédagogiques, autour de la découverte des plantes et fleurs et de la biodiversité en Baronnies et autour de la distillation et de la production des huiles essentielles de Provence. Sentir, toucher, goûter.

OUVERTURE : Boutique dans le village ouverte sur rdv toute l'année.

MARCHÉS ET ÉVÉNEMENTS À LA FERME 2025

Retrouvez les producteurs en direct sur leur exploitation.
Venez découvrir, goûter et vous procurer leurs produits.

COMMUNE	DATE	PRODUCTEUR
PARNANS	Vendredi 21 et samedi 22 mars : Porte Ouverte de 9h à 18h	Arom'antique 04 75 45 34 92 aromatique26@gmail.com
ROCHFORT SAMSON	Samedi 22 mars : Portes ouvertes printanières 10h-12h et 14h-18h. Samedi 26 et dimanche 27 avril : De Ferme en Ferme® 10h-18h Samedi 18 et dimanche 19 octobre : 1,2,3 Fermes ouvertes 14h-18h le samedi et 10h-12h et 14h-18h le dimanche Samedi 22 et dimanche 23 novembre : Marché de Noël à la ferme 14-18h le samedi et 10h-12h et 14h-18h le dimanche	Juli'ânesse 06 16 60 06 88 julianesse26@gmail.com
BOURG LES VALENCE	D'avril à juillet et d'octobre à décembre : marché à la ferme 1 fois par mois	Asencio Arboriculteur & Maraîcher 06 23 49 43 79 asencioarboriculteur@gmail.com
BOURG LES VALENCE	Samedi 5 et dimanche 6 avril : Journées Européennes des Métiers d'Art Samedi 26 et dimanche 27 avril : De Ferme en Ferme® Du jeudi 1er mai au dimanche 4 mai : la ferme accueille le festival VICE ET VERSA Samedi 7 et dimanche 8 juin : Evènement «L'Asie s'invite au Manoir» Pendant l'été : Concert à la ferme Samedi 20 et dimanche 21 septembre : Portes ouvertes pour les Journées du patrimoine Dimanche 26 octobre : Halloween au Manoir Décembre : Noël au Manoir	Gîtes de Genas - Kanarom 06 13 38 01 08 www.lesaromesdegenas@yahoo.fr
TRIORS	Samedi 26 avril : Porte Ouverte de 9h à 19h	Domaine du château vieux 06 13 23 46 66 info@domainechateauvieux.fr
LIVRON SUR DRÔME	Samedi 26 et dimanche 27 avril : De ferme en ferme® de 9h à 18h	Ferme de l'Autruche Drômoise GAEC de l'Ozon - 06 01 74 73 14 info@ferme-autruche.com
VALHERBASSE	Samedi 26 et dimanche 27 avril : De ferme en ferme® de 9h à 18h	Asinerie des Combes 06 50 87 54 74 contact@o-lait-danessse.com
GRANE	Samedi 26 et dimanche 27 avril : De Ferme en Ferme®	la ferme de Matt & Lili 06 22 97 71 39 mat.chambron@wanadoo.fr
BOURG DE PÉAGE	mercredi 30 avril : Initiation à l'apiculture de 9h à 12h (sur réservation : 5 personnes maximum - à partir de 12 ans) Samedi 18 octobre et dimanche 19 octobre : 1,2,3 Fermes ouvertes samedi de 14h à 19h et le dimanche de 10h à 18h Mercredi 3 décembre : Marché de Noël de 10h à 19h	Aromabeille 06 80 21 82 84 contact@aromabeille.com

COMMUNE	DATE	PRODUCTEUR
ALLAN	Mai et décembre 2025 : Portes ouvertes	Domaine Almorice 06 60 51 44 59 david.c@domainealmorice.com
LES PILLES	Fêtes des plantes et fleurs : samedi 24 mai de 14h à 18h - spécial rose samedi 12 juillet de 16h à 19h - spécial immortelle et lavande samedi 9 août de 16h à 19h - spécial fleurs	5PM - Rémy Margiela 06 37 42 07 33 5pm26@orange.fr
LA MOTTE CHALANCON	De juin à septembre, 1 fois par mois : Journée à la ferme avec repas à l'étable et animation (contes, soirée aux étoiles, musicien...)	Ferme Mroz 06 08 04 37 70 angelina.mroz@wanadoo.fr
PIÉGROS- LA CLASTRE	lundi 9 juin : Vide greniers de 8h à 18h	EARL Pinet - Ferme des combes 06 27 63 17 03 fermedescombes@orange.fr
ROUSSAS	Pendant l'été : Concert à la ferme Mi octobre : Le Fascinant Weekend Premier weekend de décembre : Portes Ouvertes	Domaine de Grangeneuve 04 75 98 50 22 oh.bour@orange.fr
CURNIER	Vendredi 11 juillet et vendredi 8 août : Soirées au domaine Samedi 13 et dimanche 14 décembre : Marché de Noël	EARL le Mas Sylvia 06 71 66 47 62 contact@le-mas-sylvia.fr
AUREL	Lundi 14 juillet : Porte Ouverte de 10h à 18h	Domaine des muttes 04 75 21 71 81 contact@domainedesmuttes.fr
VERCHENY	Mi-juillet : «Bulles éphémères» (musique, food truck, vernissage)	EARL Cave Poulet et fils 04 75 21 72 80 cave_alain_poulet@yahoo.fr
CHATEAUNEUF DE GALAURE	Vendredi 18 juillet : Marché à la ferme de 16h à 20h	GAEC des Baraton 06 80 83 44 01 contact@gaec-baratons.fr
SAINT SAUVEUR GOUVERNENT	Jeudi 24 juillet : Marché à la ferme de 17h à 21h	Ferme Philibert 06 99 75 85 67 philibertalex@hotmail.fr
MONTBRISON SUR LEZ	2 ^e quinzaine de juillet : Marché de producteurs Dimanche 7 décembre : Marché de producteurs	Domaine la Pellegrine 06 61 58 31 76 dompellegrine@aol.fr
ROUSSAS	Mercredi 30 juillet et mercredi 27 août : soirées concert Décembre : Marché de Noël	EARL Délices au miel 06 87 11 59 29 info@delicesaumiel.com
MONTCHENU	Vendredi 1er août : Marché à la ferme de 16h à 20h	Ferme les pins 06 79 01 13 52 fermelespins@gmail.com
VINSOBRES	Dimanche 10 août : Marché à la ferme de 9h30 à 18h	Les petits paniers vinsobrais 06 58 62 80 37 autrand.amandine@laposte.net
BRETTE	Mardi 12 août : Marché à la ferme de 16h à 20h	Gaec de Brette Vieille 06 07 34 89 23 gaec.brettevieille@gmail.com
BEAUVOISIN	Fin d'été : Porte Ouverte	GAEC des brunots 06 76 98 05 39 vergersdesbrunots@gmail.com

COMMUNE	DATE	PRODUCTEUR
SAINT JEAN DE GALAURE	Samedi 13 septembre : Marché à la ferme et Porte Ouverte à 16h	EARL les cabrettes 06 81 35 35 77 earlescabrettes@gmail.com
CHAMALOC	Samedi 20 septembre : Porte Ouverte de 9h à 19h	Distillerie des 4 vallées 04 75 22 20 14 distilleriedes4vallees@orange.fr
ALIXAN	A partir du mois de Mai : Petit déjeuner à la ferme le samedi matin 1 fois par mois Pendant les vacances d'été : Visite à la ferme les mercredis après midi Fin Août : Marché de producteurs	EARL les pampilles 06 66 75 98 96 earlespampilles@gmail.com
SAINT MARCEL LÈS VALENCE	Samedi 11 octobre : Marché à la ferme de 9h à 12h et de 14h30 à 18h	Au panier de carabony 04 75 85 71 22 aupanierdecabony@gmail.com
MARCHES	Samedi 18 et dimanche 19 octobre : Porte Ouverte de 14h à 18h le samedi et de 10h à 18h le dimanche	Au rucher de Marches - La petite ferme de Maoliga 06 75 71 81 42 aurucherdemarches@free.fr
MERCUROL- VEAUNES	Samedi 15 novembre de 10h à 18h et dimanche 16 novembre de 10h à 16h : Porte Ouverte	Domaine des Combat 04 75 06 70 39 contact@domaine-des-combat.fr
GRIGNAN	1er week end de décembre : Soirée à thème, portes ouvertes	Domaine de Montine 04 75 46 54 21 contact@domainedemontine.fr
MONTELIMAR	Mi-décembre : Marché de Noël	Les Vergers de Maubec 06 50 67 46 05 lesvergersdemaubec@orange.fr





Pour quelques jours ou quelques heures, venez profiter des plaisirs de la vie à la ferme

Découvrir la traite des vaches, caresser les animaux, se régaler autour des meilleurs produits de nos terroirs... Prêts pour une expérience inoubliable en notre compagnie ?
www.bienvenue-a-la-ferme.com/drome



Construisons une agriculture durable et saine en vallée du Rhône

Pour accompagner les agriculteurs de la vallée du Rhône dans leur nécessaire adaptation au monde de demain, CNR s'engage à soutenir et à promouvoir un modèle innovant d'agriculture qui assure performance économique et respect de l'environnement.

Pour CNR, accompagner la transition agroécologique de l'agriculture, c'est protéger la ressource en eau et son cycle, les sols, la biodiversité au service d'une de qualité ancrée dans son territoire.

cnr.tm.fr

L'énergie est notre avenir, économisons-la

CNR

Graphisme 03-2025 - Photographie © Camille Morenc

Toujours à vos côtés



Notre unique intérêt, c'est vous.

Groupama est là pour vous protéger à chaque moment de votre vie. Que ce soit pour assurer votre maison, votre véhicule, votre santé ou votre avenir, nous vous accompagnons avec des solutions adaptées à vos besoins.

Parce que la confiance et la proximité sont au cœur de notre engagement, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir des services accessibles, réactifs et innovants.

 **Groupama**
Toujours là pour moi

Groupama Méditerranée, Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 24 Parc du Golf - BP 10359 - 13799 Aix-en-Provence Cedex 3 - 379 834 906 RCS Aix-en-Provence - Emetteur de Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Agence Marcel - Février 2025

**Pour vivre et manger
fermier, vous êtes les
bienvenus dans la Drôme**

Une question ?

Contactez votre chambre
d'agriculture départementale

BIENVENUE A LA FERME

145 avenue Georges Brassens
CS 30418 - 26504 Bourg-lès-Valence Cedex
04 75 82 40 00
bienvenuea-la-ferme@drome.chambagri.fr

Retrouvez nous sur :

bienvenue-a-la-ferme.com



**CE GUIDE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE AVEC
LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DES PRODUCTEURS ET DE NOS PARTENAIRES :**



LE DÉPARTEMENT