



# Où trouver nos produits?

Ce présent « guide » a pour but de référencer les lieux de vente des produits fermiers commercialisés en circuit court et en vente directe. Il vous permet de situer les différents secteurs de la Drôme dessinés à main « levée » et d'y repérer les éleveurs Drômois qui nous ont communiqué ces données. Bien entendu tous les éleveurs ne sont pas répertoriés et cette présentation est vouée à évoluer...

Vous y trouverez les adresses de magasins de producteurs, vous pourrez vous rendre sur les marchés drômois, vous pourrez également vous rendre sur certaines fermes pour y rencontrer les éleveurs et vous faire conter quelques belles histoires...

En pratique :

Recherchez le **secteur géographique** qui vous intéresse et identifiez le code couleur : Drôme des collines (vert), Vallée de la Drôme-Diois (bleu), Drôme provençale (jaune)...

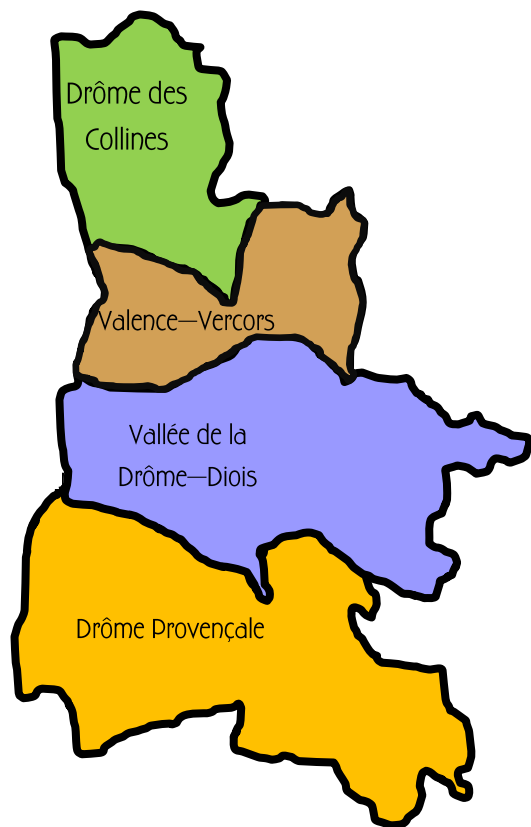
Repérez **les numéros** des lieux de vente et retrouvez les informations pratiques les concernant (adresses, numéros de téléphone...)

Référez vous au **code couleur** pour trouver les produits recherchés :

Cadre à fond coloré : producteur de **viande transformée** et de fromages

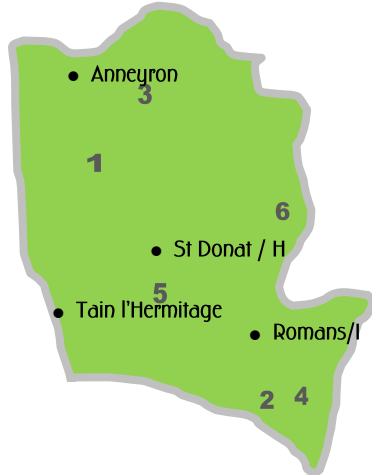


Cadre à fond blanc : producteur de fromages uniquement



Bonne promenade et bonne dégustation !

# Drôme des Collines I



**Damien BRUNET**

**La Chèvre de Bancel**

**SAINT SORLIN EN VALOIRE**

Produits : pots de faisselle 1kg - lactiques, frais, mi secs, crémeux, secs, bleus - cœurs cendrés (lactique) - Apérichèvres - galets du Bancel (présure, pâte molle) - la Béeéline (pâte pressée à croute lavée).

La gamme de charcuterie et plats cuisinés :

- Saucisson de chèvre
- Pâté de chèvre (verrine de 180g)
- Rillette de chèvre (verrine de 180g)
- Chevreau en gelée (verrine de 180g)
- Sauté de chevreau aux olives (verrine de 900g)

Lieux de vente : à la ferme (La Chèvre du Bancel - 1130 route de Bancel - 26 210 Saint Sorlin en Valloire) du lundi au samedi de 16h à 18h30.

Tel : 06 26 31 13 13

Sur le marché le mardi matin à Sonnay (38150), le vendredi matin à Vion (07610), le dimanche matin à Beausemblant (26240).

3

**Françoise et Christophe BERLAND**

**Chèvrerie de Bruthias**

**LA MOTTE DE GALAURE**

Produits : fromages de chèvres.

Terrines de viande de chèvre uniquement en magasin de producteur.

Lieux de vente : magasin de producteur Le Panier Fermier à Albon (Le Creux de la Thine 26140). Ouvert le mardi de 14h30 à 18h30 (19h du 1er avril au 30 septembre), du mercredi au dimanche de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

Tel : 04 75 03 07 21

1

**Marie Paule DEPORTE**

**ROCHEFORT SAMSOM**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, buchettes, cendrés, rochefortine (ciboulette, ail), foujou, les géantes (400 gr), pâtes pressées.

Lieux de vente : à la ferme à Rochefort-Samson (26300) à partir de 18h30, heure de la traite.

Tel : 06 50 67 57 21

4

**Pascal et Véronique BONNARDEL**

**MARCHES**

Produits : fromages de chèvre frais et secs.

Lieux de vente : sur les marchés de Romans sur Isère (26100) du dimanche matin.

2

**Christian et Cathy DOREY**

**GAEC de la Ferme Fleurie**

**ST BARDOUX**

Produits: fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, saucissons, terrines, chorizos ainsi que des merguez sur commande au 06 68 65 54 75.

Lieux de vente : sur le marché (fromages, merguez et chorizos) le lundi de 8h30 à 12h30 à Saint Donat-sur-l'Herbasse (26260), le jeudi de 8h30 à 12h30 à Bourg de péage (26300) (face à la boulangerie Pascalis), le vendredi de 17h30 à 18h30 à Pont-de-l'Isère (26600) au marché de gros de fruits et légumes au centre ville.

A la ferme, le samedi de 9h30 à 12h. Les autres jours, téléphoner.

Magasin de producteurs et vente à la ferme : La Ferme du coin à Pizançon (26300) rond point de l'entrée de l'auto-route : fromages uniquement - La ferme Maubourg avenue de Romans face au Pathé à Valence (26000) : fromages, saucissons et terrines.

Tel : 06 68 65 54 75 / 06 26 49 35 76 / 04 75 71 54 75

5

**Pascal et Isabelle GILIBERT**

**La Chèvre de Blandine**

**MONTMIRAL**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, bleus, pâtes pressées.: Buchettes cendrées, tommes fumées, tommes en feuille de vigne (pour Noël), frais en salade à la noix, Foujou, plateaux d'assortiments pour vos repas Saucisson, Chorizo, Merguez (surtout en été), Terrine et Rillette de chèvre, "Tremblette" de cabris,

Lieux de vente : à la ferme le vendredi de 17h à 19h30 - le samedi matin jusqu'à 12h et sur commande.

Dans la région Romane : Boucheries : VICAT, BREYTON, DESCOURS, BANCEL

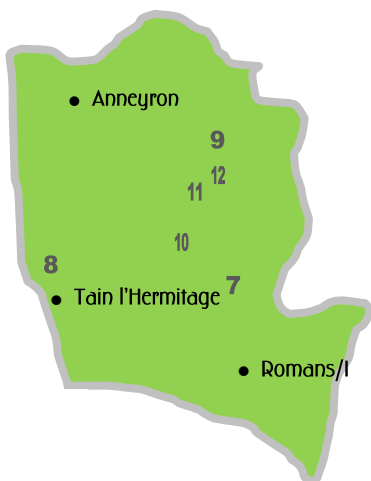
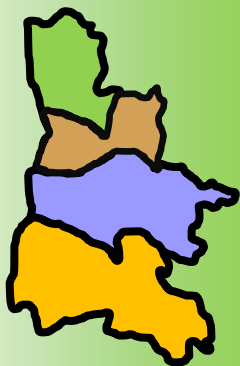
Sur les marchés de Noël dans la région Romane. En magasin de producteurs (uniquement les bleus et pâtes pressées) à la Ferme Du Coin (Pizançon) à Chatuzange-le-Goubet (26300)

Magasins : Inter fruits (giratoire 5 à Romans), Provence Hall (Romans et St Marcellin) Vercors lait (St Paul les Romans)

Tel : 04 75 71 05 73

6





Emmanuel GRENIER

## GENISSIEUX

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, Picodon.

Lieux de vente : à la ferme à Génissieux (26750) du lundi au samedi de 8h à 12h.

Tel : 04 75 02 13 37

7

Laurent MOTTIN

## La Ferme Gourmande

### SAINT CHRISTOPHE ET LE LARIS

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, pâtes pressées, bleus, yaourts.

Lieux de vente : à la ferme à Saint-Christophe-et-le-Laris (26350) du lundi au samedi de 9h à 12h.

Sur le marché le lundi à Saint-Donat-sur-l'Herbasse (26260), le mardi à Hauterives (26390), le vendredi à Roman-sur-Isère (26100) au cours Pierre Didier, le samedi à Bourg de Péage (26300) au quartier les Tordières.

9

Alexandre MARMOUD

## LARNAGE

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné.

Lieux de vente : sur le marché le samedi matin à Tain-l'Hermitage (26600) et le dimanche matin à Saint-Uze (26240).

8

Patrice PELISSIER

## CREPOL

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, fromages blancs, mi bleu, séchons, tomes (non pressée).

Lieux de vente : sur le marché le mercredi matin à Villard-de-Lans (38250), le vendredi matin à Givors (69700), le vendredi après midi à Loire-sur-Rhône (69700), le samedi matin à Vienne (38200) et le samedi matin à Irigny (69540).

11

Annie et Joël MURET

## MARGES

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné.

Lieux de vente : sur les marchés de Romans-sur-Isère (26100) : le jeudi matin au centre des Méannes, le vendredi matin place Maurice Faure, le samedi matin au quartier de la Monnaie et le dimanche place Maurice Faure.

10

Brigitte DERRENOT

## La Ferme de la Marquise

### CREPOL

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, bleus, pâtes pressées, yaourts, caillés doux, foujoux.

Lieux de vente : à la ferme de la Marquise, 620 route de la Vieille Eglise, Crépol (26350), du lundi au dimanche, de février à novembre.

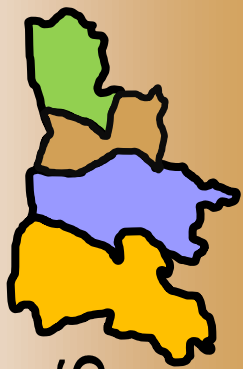
Sur le marché de Saint Donat le samedi matin. Aux AMAP : maison de quartier Coluche et maison de quartier St Nicolas à Romans sur Isère (26100), MJC Jean Moulin à Bourg les Valence (26500).

Tel: 04 75 45 72 11

12







# Valence - Vercors Royans



## 1 Sonia et Thierry CHOVIN MONTVENDRE

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné (spécialité : fromage cendré).

Lieux de vente : à la ferme à Montvendre (26120) du lundi au samedi de 8h30 à 11h et de 17h à 18h. Sur le marché le mardi matin à Chabeuil (26120) et le jeudi matin à Portes-lès-valences (26800).

Tel: 06 80 07 44 32

## 2 Florence COUREAU et Lionel MOSSIERE EARL Les Pampilles ALIXAN

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, fromages blancs battus, bouchons apéro, fromages aromatisés.

Saucissons de viande de chèvre

Lieux de vente : A la ferme - 750 A chemin des Biroulis Alixan (26300) - du lundi au samedi, de 9 heures à midi, de février à novembre.

Sur le marché le 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> samedi du mois à Peyrus (26120)

Tel: 04 75 45.33.41 ou 06.66.75.98.96

[earllespampilles.blogspot.fr](http://earllespampilles.blogspot.fr)

## 1 Paule BALAYN

Capri B

### CHABEUIL

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, grosses tomes au poivre ou cendrées, fromages aromatisés à tartiner, 2 sortes de pâte pressée), Terrines caprines et chevreaux élevés sous la mère en mars-avril.

Lieux de vente : sur le marché le mardi matin à Chabeuil (26120) , le jeudi matin à Valence (26000) place Bonzon, le samedi matin à Saint-Marcel-lès-Valence (26320). Au camping du Grand Lierne à Chabeuil (26120) le jeudi soir en juillet et août.

## 4 Olivier HUTTER

Ferme du Pescher

### OMBLEZE

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, Picodon, pâtes pressées.

Lieux de vente : à la ferme à Omblèze (26400) tous les jours de pâques à novembre. En magasin de producteurs "Au plus Près" à La Laupie (26740).

Tel: 04 75 42 93 18

## 5 Yves LAFFONT

### LA CHAPELLE EN VERCORS

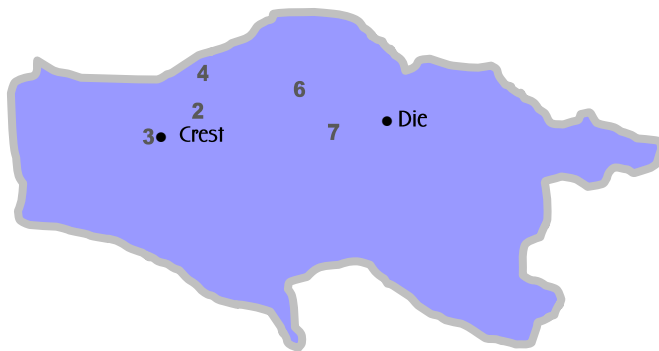
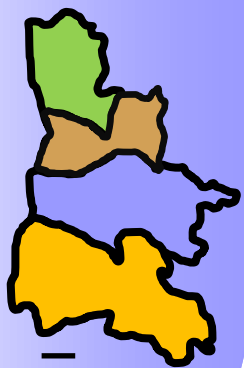
Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, pyramides (natures et cendrées), briques, aromatisés, fromages blancs battus.

Lieux de vente : à la ferme à la Chapelle en Vercors (26420) de 9h à 12h et de 17h à 19h.

Tel : 04 75 48 18 99







**2**  
Cécile et Thierry VALLET

Ferme St Pancrace

**SUZE/CREST**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, cendrés, aux épices (paprika, curry, poivre, saveur jardin, échalotes), foujou, fromages à tartiner, tomes pressées.

Charcuterie Caprine.

Lieux de vente : à la ferme à Suze sur Crest (26400) du lundi au dimanche de 9h à 12h et de 18h à 19h.

Tel : 07 60 17 26 27

Sur le marché de Crest (26400) le samedi matin.

Sur les plateformes Agricourt et Agrilocal.

**7**  
Françoise et Pascal JEAN

**BARSAC**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, Picodon.

Lieux de vente : sur les marchés du mardi et samedi matin à Crest (26400) et le dimanche matin à Saillans (26340).

**3**  
Fernand L'HOTE

**CREST**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné.

Lieux de vente : à la ferme, quartier Costadon à Crest (26400).

Tel : 04 75 40 62 06

**4**  
Sylvie HARINCK

**GIGORS LOZERON**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné.

Lieux de vente : sur les marchés du mercredi matin à Beaufort-sur-Gervanne (26400) et le samedi matin à Crest (26400).

**6**  
Oda SCHMIDT

et Jochen HAUN

**VACHERE EN QUINT**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, Picodon.

Charcuterie de chèvre, viande de chevreaux.

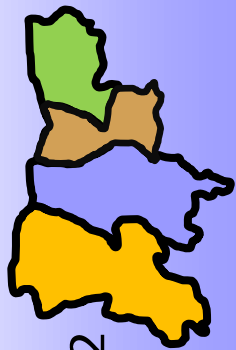
Lieux de vente : fromages et chevreaux à la ferme, les Tourettes, Vachère en Quint (26150), de 18h à 20h de fin mars à novembre/décembre.

Tel : 04 75 21 23 70

Sur les marchés le mercredi matin à Die (26410), le vendredi matin à Chatillon-en-Diois (26410) de fin mars à novembre/décembre.

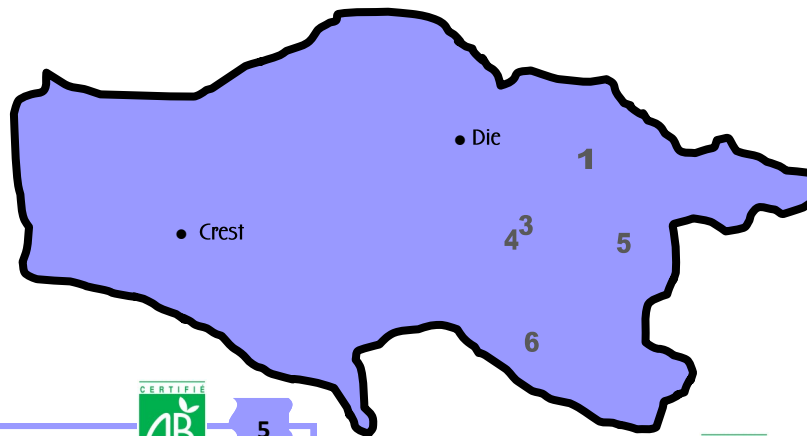






Diois 2

Vallée de Drôme



1 Michel ORAND

Ferme du Cabricou

TRESCHEU-CREYERS

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, aromatisés ail et ciboulette.

Lieux de vente : à la ferme, au hameau des Nonnières à Treschenu-Creyers (26410).

1

5 Delphine et Bruno LAMBERTI

Ferme d'Almaltheia

BOULC

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, yaourts.

Viande de porc (non bio), farine bio, noix bio.

Lieux de vente :

Sur les marchés de Grenoble (38000) : le vendredi matin sur le marché de l'Estacade et le samedi matin sur marché du quartier Saint André.



5

3 Julie CHEVA

Le Mas d'Ambane

RECOUBEAU JANSAC

Produits : fromages de chèvre, Picodon, faisselles, yaourts, lait cru, tome et chèvrichon (fromage de type Reblochon).

Lieux de vente : sur les marchés du mercredi et samedi à Die (26150).



3

4 Thierry DUPRAZ

EARL Capribouq

RECOUBEAU JANSAC

Produits : fromages de chèvre lactique, faisselle, fromages frais, demi secs, secs et bleus picodon AOP terrines caprines natures, au crémant, rillettes de chèvre, cabriette (terrine de chèvre et épinard) chevrotine chevreau et thym, saucisses et chorizos, chevreau sur commande en caissette et possibilité d'expédition

Lieux de vente : à la ferme, quartier Piegros à Recoubeau-Jansac (26310). Toute l'année.

Tel: 06 71 89 28 23



4

6 Pauline Perdrix

Ferme des Sagnes

BEAUMONT EN DIOIS

Produits: Fromages lactiques de chèvres de la faisselle aux fromages affinés, fromages pré-égouttés, fromages aromatisés sur demande

Chevreaux sous la mère certifiés bio en caissette

Porcs charcutiers pleins air

Lieux de ventes : fromages de Mars à novembre sur les marchés de Luc les vendredis matins et Die les samedis matins, et à la ferme du 15 février au 30 Novembre sur commande. Vente des chevreaux (mars à Juin) et porcs (Novembre/Décembre) sur commande.

Tel 04 75 21 66 05

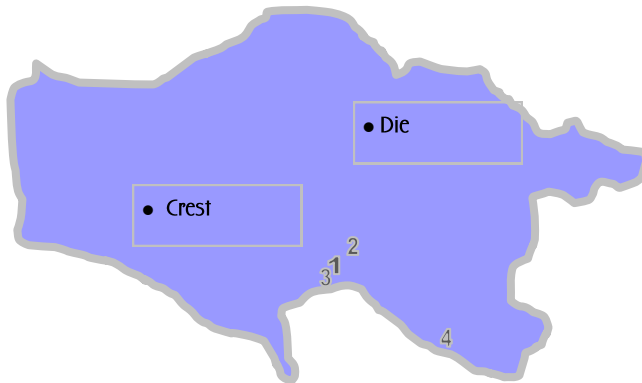
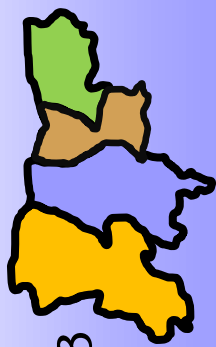
mail : fermedessagnes@gmail.com



6







**Nathalie GINET-WELKER et Hervé REYNAUD**

3

**Ferme des Villards**

**BRETTE**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, fromages de brebis en pâte pressée de type raclette.

Charcuterie en viande de brebis et de chèvres.

Lieux de vente : à la ferme du lundi au dimanche à partir de 16h30. Tel : 06 85 15 88 26

En magasin de producteurs la Musette de Valentine à Bourg -les-Valence (26500).



4

**INGHILLERI Delphine**

**Ferme du Bial de Rosas**

**SAINT DIZIER EN DIOIS**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné.

Viande de chevreau en caissette + terrines à base de chevreau et de chèvre en BIO.

Pâtés, rillettes, chorizos.

Lieux de vente : à la ferme tous les jours de 9h à 12h et à partir de 14h. Tel : 04 75 21 02 25

Sur le marché de la Motte-Chalançon (26470).

En AMAP sur Marseille (13012) : AMAP de l'Olivier (Carine MARTIN - amaplolivier@gmail.com) et AMAP de Caillols (amapdescaillols@gmail.com) .

1

**Eliane, Céline, Julien BRES**

**GAEC de Bretteville**

**BRETTE**

Produits : Fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, fromages aromatisés, formats brique.

Huile de noix, confitures.

Charcuteries caprines. Plats cuisinés à base de viande de chèvre et de Chevreaux

Savons au lait de chèvre

Lieux de vente : à la ferme, quartier les Raynauds, Brette (26340).

Tel : 06 07 34 89 23

Sur le marché le vendredi matin à Saint Nazaire le Désert (26340) en juillet et août.



2

**Déter VAN DEN BOOM**

**PENNES LE SEC**

Produits : Fromages en conversion AB (label en janvier 2017) : lactiques faisselles, frais nature ou aux épices, demi secs et secs (doux), tommes de montagnes.

Charcuterie : terrines de chèvre nature ou aux herbes de Provence et ponctuellement saucissons et chorizos de chèvres.

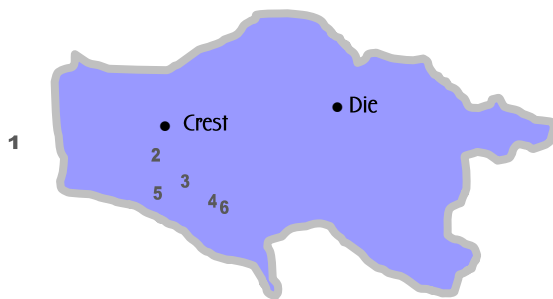
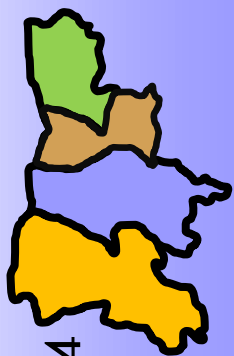
Confiture de lait de chèvre vanille, cannelle, muscade ou café.

Lieux de vente : à la ferme, La Grange, à Pennes le Sec (26340), tous les jours le matin et de 18h à 19h.

Tel : 06 61 20 46 40







1

**Emilie BRUGIERE**  
**SAINT BAUZILLE (07)**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, yaourts, tomes.  
Lieux de vente : sur le marché le samedi matin à Valence (26000) place des clercs devant la cathédrale.  
A la ferme, Grand Val, à Saint Bauzille (07210), le matin sauf mercredi et samedi.  
Au magasin de producteurs Champs Libres à Poët-



2

**Frédéric et Pierre BOUTARIN**  
**GAEC des Bantoux**  
**LA REPARA**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné (frais, écoulés, crémeux, demi secs...), Picodon.  
Lieux de vente : sur le marché le vendredi matin à La Voulte-sur-Rhône (07800) et le samedi matin à Montélimar (26200).

3

**Amandine DUC et Benjamin COURBIS**  
**MORNANS**

Produits : fromages de chèvres de la faisselle au fromage affiné (demi secs, secs, crémeux, bleus...), Picodon.  
Charcuterie caprine.  
Lieux de vente : à la ferme, quartier Sadoux, à Mornans (26460).  
Tel : 06 19 42 37 90  
Sur les marchés : le jeudi matin à Bourdeaux (26400), le vendredi matin à Carpentras (84200), le samedi de novembre à mars sur le marché aux truffes de Richerenches (84600).



4

**Inès DE RANCOURT et Daniel GILLES**  
**La Chèvre qui Saourit**  
**SAOU**

Produits et lieux de vente : voir sur le site internet dans la rubrique la vie à la ferme <http://www.chevrequisaourit.com/pages/viealaferme.html>



6

**Laurent DESHAYES**  
**La Ferme Sauvage**  
**MORNANS**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné (sec, méthode Dieulefit...)  
Lieux de vente : à la ferme à Mornans (26460) sur rendez vous uniquement. Tel : 04 75 51 53 88.  
Sur le marché le samedi matin à Valence (26000) place des Clercs, le mardi matin à Chabeuil (26120), le mercredi soir de 18h à 19h30 à Saoû (26400) et le jeudi de 18h à 19h30 à Pont-de-Barret (26160).



5

**Ahmed KOUBAA**  
**SOYANS**

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné.  
Lieux de vente : sur le marché le samedi matin à Crest (26400) et le samedi matin à Saoû (26400).





# Drôme Provençale



## 1 Jessica BOMPARD Didier ALAIZE EARL La Cabraire SALETTES

Produits : transformation de viande de chèvre (rillettes, terrines natures, terrines au genièvre).  
Lieux de vente : à la ferme, La Cabraire à Salette (26160)  
Tel : 06 76 99 36 95  
En magasin : Le Petit jardinier (fruits, légumes, produits de terroir) à La Bégude de Mazenc (26160).

## 2 Dominique et Elisabeth GERFAND EARL Fonteron LA GARDE ADHEMAR

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, briquettes, tommes grises, pâtes pressées non cuites, Picodon, fromages aromatisés, cendrés...et d'autres spécialités  
Lieux de vente :  
Les fromages : à la ferme, quartier Fonteron à la Garde Adhémar (26700) du mardi au samedi de 9h à 12h et de 16h à 19h de février à novembre.  
Fermé dimanche—lundi et jours fériés  
Tel : 04 75 04 44 25

## 3 Joël FAURE CHATEAUNEUF du RHÔNE

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, Picodon.  
Lieux de vente : à la ferme, route de Saint Paul, le Pertuis à Châteauneuf du Rhône (26780).  
Tel : 06 16 29 58 63  
Sur les marchés le samedi matin rue Sainte Croix et le jeudi matin place Saint James à Montélimar (26200).

## 4 Alain RAYMOND Marie-Jo VERJAT GAEC des Caprines du Pays de Grignan GRIGNAN

Produits : fromages de chèvre fermiers au lait cru, à différents stades d'affinage (frais, sec, demi-frais, demi-secs, crémeux...)  
Lieux de vente : à la ferme, 50 route des Marsanches, Grignan (26230), du lundi au samedi de 9h à 12h  
Sur les marchés : le mardi à Saint Paul-Trois-Châteaux (26130), le jeudi à l'Isle-sur-la-Sorgue (84800), le samedi à Sainte-Cécile-les-Vignes (84290).  
Vente du 15/03 au 31/12  
Tel : 06 78 17 98 71

## 5 Alain GOTTI ALEYRAC

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné.  
Lieux de vente : à la ferme à Aleyrac (26770) de 17h à 18h.  
Sur le marché le lundi matin à Tulette (26790) et le vendredi matin à Taulignan (26770).  
Tel : 04 75 46 21 75

## 6 Rémi et Cécile GORGE MONTFROC

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné.  
Lieux de vente : sur le marché le samedi matin à Aix en Provence (13100).

## 7 M-Hélène et Hugo SOURIAU EARL des FAVIERS AUBRES

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, Picodon.  
Lieux de vente : à la ferme à Aubres (26110) du lundi au dimanche de 9h à 11h30. Tel : 06 30 60 99 13  
Sur le marché le jeudi matin à Nyons (26110) et le samedi matin à Aubres (26110).

## 8 Cécile et Marc VIDAL EARL Le Theron LA ROCHE/BUIS

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, pâtes pressées au lait de chèvres du Rove.  
Lieux de vente : sur le marché le mercredi et le samedi matin d'avril à octobre à Buis-les-Baronnies (26170).

## 9 Fatima FAHIM et J-Luc FAURE Ferme du Coucou ARPAVON

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné - Abricot Cerise Lavande.  
Lieux de vente : sur le marché le vendredi matin à Sahune (26510) et sur le marché de producteurs le lundi soir de 17h 19h Les Pilles de mi-mai à mi-novembre  
Tel: 06 32 39 60 49

