

26

Où Trouver et Acheter?
La Viande Caprine
en
Auvergne-Rhône-Alpes

La Viande Caprine dans la Drôme chez les producteurs

LA CHEVRE DU BANCEL

Damien BRUNET

1130 route de Bancel

26210 SAINT SORLIN EN VALOIRE 06 26 31 13 13

A la ferme : du lundi au samedi de 16h-18h30.

Marchés : le mardi matin à Sonnay (38), le dimanche matin à Beausemblant

GAEC DE LA FERME FLEURIE



Christian, Bernard et Cathy DOREY

470 B route de la Plaine

26260 ST BARDOUX 06 68 65 54 75 / 06 26 49 35 76 / 04 75 71 54 75

Marchés : le lundi de 8h30-12h30 à Saint Donat-sur-l'Herbasse, le jeudi de 9h-12h30 à Bourg de péage, (face à la boulangerie Pascalis), le vendredi de 17h30-18h30 à Pont-de-l'Isère, au marché de gros de fruits et légumes au centre ville.

A la ferme : 9h-12h.

Magasin de producteurs : La Ferme du coin à Pizançon, Rond Point de l'entrée de l'autoroute : fromages uniquement - La ferme Maubourg avenue de Romans face au Pathé à Valence - Super U Romans

CAPRI B

Paule BALAYN

26120 CHABEUIL 06 78 67 61 11 / 06 28 60 02 11

Marchés : le mardi matin à Chabeuil, le jeudi matin à Valence place Bonzon, le samedi matin à Saint-Marcel-lès-Valence.

Camping : du Grand Lierne à Chabeuil le jeudi soir en juillet et août.

La Viande Caprine dans la Drôme chez les producteurs

LA CHEVRE DE BLANDINE

Pascal, Isabelle et Benoit GILIBERT

26750 MONTMIRAL 04 75 71 05 73

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

Marchés de Noël dans la région Romaneise.

Magasin de producteurs (uniquement les bleus et pâtes pressées) à la Ferme Du Coin (Pizançon) à Chatuzange-le-Goubet

Magasins : Inter fruits (giratoire 5 à Romans), Provence Hall (Romans et St Marcellin) Vercors lait (St Paul les Romans), Les filles du Potager (Bourg de Péage)

ODA SCHMIDT & JOCHEN HAUN

Les Tourettes

26 150 VACHERE EN QUINT 04 75 21 23 70

A la ferme : de 18h-20h de fin mars à novembre/décembre.

Marchés : le mercredi matin à Die, le vendredi matin à Chatillon-en-Diois de fin mars à novembre/décembre.

Magasin : la Carline à Die



LA FERME D'ALMALTHIA

Delphine et Bruno LAMBERTI

663 route de la Combe

26410 BOULC 04 75 21 11 77

Marchés de Grenoble, le vendredi matin sur le marché de l'Estacade et le samedi matin sur marché de la place St Anré.



La Viande Caprine dans la Drôme chez les producteurs

FERME DES SAGNES

Pauline PERDRIX

26310 BEAUMONT EN DIOIS 04 75 21 66 05

Marchés : de Luc les vendredis matins et Die les samedis matins

A la ferme : du 15 février au 30 Novembre sur commande.

Magasin : «Le Silo», situé 85 avenue de la Résistance à Die



LE MAS D'AMBANE

Julie CHEVA

Les Boënes

26310 RECOUBEAU JANSAC 06 82 50 28 22

Marchés du mercredi et samedi à Die



EARL CAPRIBOUQ'

Jocelyne et Thierry DUPRAZ

Pied Gros

26310 RECOUBEAU JANSAC 06 71 89 28 23

A la ferme : toute l'année



LA FERME DU BIAL DE ROSAS

Delphine INGHILLERI

26310 SAINT DIZIER EN DIOIS 04 75 21 02 25

A la ferme : tous les jours de 9h-12h et à partir de 14h

Marché : **lundi** de la Motte-Chalançon

AMAP : sur Marseille (13) : AMAP de l'Olivier (Carine MARTIN - amaplolivier@gmail.com) et AMAP de Caillols (amapdescaillols@gmail.com) et les Biocoop de Marseille



La Viande Caprine dans la Drôme chez les producteurs

LA FERME DU GRAND GOULET

Sylvie et Yves LAFFONT

*La jarjatte 26420 LA CHAPELLE EN VERCORS 06 24 08 69 26
les chevreaux sur commande*

A la ferme : ouvert de début décembre à mi septembre de 9h-12h
16h-19h fermé le mercredi et le dimanche de 9h-12h

GAEC DE BRETTE VIEILLE

Eliane, Céline, Julien BRES

Les Reynauds 26340 BRETTE 06 07 34 89 23

Lieux de vente : à la ferme Toute l'année

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

*Tournée: le mardi St Benoît en Diois Vercheny Saillans Crest
<https://www.monpanierdromois.fr>*



GAEC CHEZ AMANDINE

Amandine DUC et Benjamin COURBIS

Quartier Sadoux 26460 MORNANS 06 19 42 37 90

A la ferme : à Mornans

Marché : le jeudi matin à Bourdeaux, le vendredi matin à Carpentras (84)

La Viande Caprine dans la Drôme chez les producteurs

LA CHEVRE QUI SAOÛRIT

Inès DE RANCOURT et Daniel GILLES

180 route de Crest
26400 SAOU 06 11 60 58 68



A la ferme tous les jours (sauf le mercredi) de 17h30 à 19h

Marché: Le samedi matin à Saoû

GAEC DE LA CABRAIRE

Jessica BOMPARD Didier ALAIZE

1235A route de Souspierre
26160 SALETTES 06 76 99 36 95

A la ferme : tous les matins 9h-12h

Magasin de producteurs : Fraicheur Paysanne à Montélimar et Pose Paysanne,

Magasin : Proxi à Charols

EARL LE THERON

Cécile et Marc VIDAL

Le Theron
26170 LA ROCHE/BUIS

Marché : le mercredi et le samedi matin d'avril à octobre à Buis-les-Baronnies

EARL DES QUATRE TREFLES

Christèle et Thierry Pion

74 Chemin de Charlot
26120 LA BAUME CORNILLANE 06 95 94 05 46 pion.christele@neuf.fr

Magasins de producteurs : La Charrette à Crest et Au Gré des Saisons à Montmeyran

A la ferme : 18h-20h les mardis et mercredis d'Avril à septembre.

Pour les ventes de chevreaux en sous vide frais*

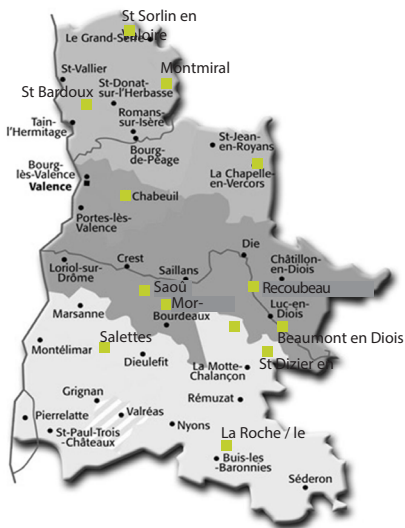
*sur commande d'Octobre à fin Décembre pour retrait des colis sur la ferme entre mi Avril et mi Juin



Pour plus de renseignements
Contactez nous au 04.75.76.78.75
contact@scaprin26.com
www.scaprin26.com

C'est une production saisonnière.

Pensez à contacter les éleveurs



26

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

CAPRIN
AURA

- LA
D R Ô
M E -





© Fanny Jorda-Huguez

Chevreau à la Crème

Réhydrater les morilles, puis les faire revenir dans une cocotte pendant 5 minutes avec le beurre, saler et poivrer.

Couper les morceaux de viande en gros cubes, les verser dans la cocotte, faire colorer la viande puis débarrasser (viande et morilles).

Déglacer la cocotte avec le bouillon.

Porter à ébullition et ajouter la viande, les champignons de Paris, les échalotes et les carottes émincées, le sel et le poivre.

Laisser frémir à feu doux pendant 30 minutes. Réaliser un beurre manié avec le beurre et la farine.

Sortir les morceaux de viande du liquide de cuisson et passer le reste au chinois.

Ajouter la crème et lier la sauce avec le beurre manié, remettre la viande et les morilles, rectifier l'assaisonnement et laisser cuire 10 minutes.

Ajouter la muscade râpée et le jus de citron avant de servir.

Crozes Blanc ou Saint Joseph

Temps : 1 h 15
Difficulté : difficile
Pour 4 personnes

800 g d'épaule, gigot ou échine de Chevreau
2 Echalotes
2 dl de Bouillon
25 g de Morilles déshydratées
100 g de Crème fraîche
100 g de Carottes
100 g de Champignons de Paris
15 g de Gros sel
2 pinçets de Poivre blanc moulu
20 g de Farine
20 g de Beurre
Le jus d'un demi-citron
Muscade râpée

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



© Fanny Jorda-Huguez

Chevreau au Miel et au Gingembre

Faire revenir la viande dans une cocotte avec un peu de matière grasse.

Ajouter les oignons dès qu'elle commence à colorer.

Retirer la viande de la cocotte lorsqu'elle est bien dorée, puis verser le miel.

Faire légèrement caraméliser celui-ci, puis remettre la viande.

Laisser mijoter à couvert pendant 30 minutes en retournant le rôti à mi-cuisson pour donner une couleur bien dorée et un aspect brillant.

Servir avec quelques fèves et quelques croûtons de pain d'épices passés au four.

Temps : 45 min
Difficulté : moyenne
Pour 6 personnes

1 gigot de Chevreau léger
1 gros Oignon
ou 12 petits Oignons nouveaux
100 g de Miel
100 g de Gingembre confit
50 g de Beurre
Sel et Poivre

Côte du Rhône Blanc ou Viognier

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes