

La Drôme, terre d'accueil, terre de tradition, terre de saveurs et les éleveurs caprins vous invitent à découvrir une partie de leurs richesses au travers des produits issus de la chèvre : fromages (fromages de chèvres fermiers au lait cru, buches cendrées, tomes, faisselles et yaourts...) mais également produits issus de la viande de chèvre (terrines natures ou au genièvre, rillettes, saucissons, chevreaux élevés sous la mère...). Autant de produits rappelant la diversité des paysages Drômois et des savoirs faire de ses habitants.

Un zoom sur la viande de chèvre : agneaux, chevreaux et œufs ont longtemps été associés aux fêtes de Pâques, période où l'on célèbre le retour du printemps et le renouveau, période des mises bas où les éleveurs s'affairent à accueillir les nouveaux nés. Si la consommation de la viande de chèvres et de chevreaux a été quelque peu délaissée dans nos régions, elle n'en reste pas moins une viande fort appréciée dans de nombreux pays où l'élevage caprin est principalement orienté vers la production de viande. Les éleveurs Drômois ont décidé de remettre dans nos assiettes ce précieux aliment afin de nous permettre de re-découvrir son goût fin et sa chair tendre et afin de nous faire bénéficier de ces qualités gustatives et organoleptiques. C'est une viande fine et délicate que l'on mettra en valeur par une cuisson lente et des aromates. C'est aussi une viande qui s'accommode très bien en charcuterie qui met particulièrement bien en valeur son goût et son caractère.

Venez déguster la viande de chèvre et de chevreaux, venez vous laisser surprendre !!!

Ce présent « guide » a pour but de référencer les lieux de vente des produits fermiers commercialisés en circuits courts 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 ses 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 :

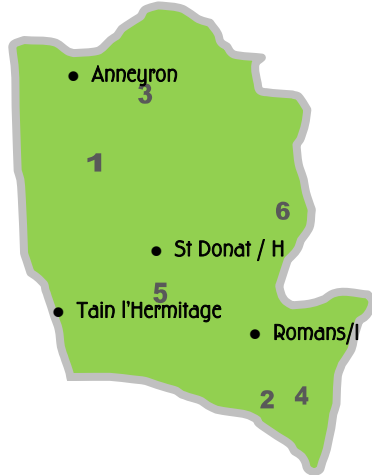
Recherchez le **secteur géographique** qui vous intéresse et identifier le code couleur : Drôme des collines, Vallée de la Drôme, Diois, Drome provençale...

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 : en blanc, uniquement les produits fromagers, en couleur les produits fromagers et les produits issus de la viande caprine.

Bonne promenade et bonne dégustation !

Drôme des Collines



Damien BRUNET

La Chèvre de Bancel

Saint Sorlin en Valloire

Produits : Pot de faisselle 1kg - lactique, frais, mi secs, crémeux, secs, bleus - Cœur cendré (lactique) - Apérichèvres- Galet 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 : A 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

Marchés : Sonnay (38150) mardi matin, Vion (07610) vendredi matin, Beausemblant (26240) dimanche matin

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

Pascal et Vénique BONNADEL

MARCHES

Produits : fromages frais et secs

Lieux de vente : Marchés de Romans sur Isère (26100) du vendredi et du dimanche matin

Tel: 04 75 47 21 84

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

Vente à 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'autoroute : 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

Marie Paule DEPORTE

ROCHEFORT SANSOM

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, Benoit et Isabelle GILIBERT

La Chèvre de Blandine

MONTMIRAL

Produits : Fromages de la faisselle au fromage sec à différents affinages, buchettes cendrées, Tomme Fumée, Pâte Pressée et plateaux d'assortiments 3 formats

Saucisson de chèvre, chorizo, merguez l'été, terrine et rillette. Viande de chevreau sur commande dès décembre.

A la ferme le vendredi de 16h à 19h30 - le samedi matin jusqu'à 12h et sur commande

Sur le marché de Noël dans la région Romane

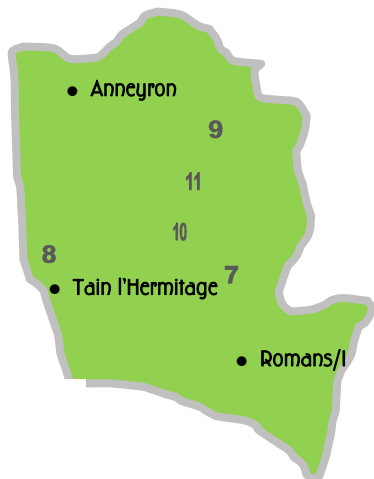
Nombreux petits magasins sur la région romane, cf sur le site <https://www.lachevrettedeblandine.com>

Tel : 04 75 71 05 73

6



Drôme des Collines 2



Emmanuel GRENIER

GENISSIEUX

Produits : fromages en AOP de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages

Lieux de vente : A la ferme à Génissieux (26750) du lundi au samedi de 8h à 12h **Tel: 04 75 02 13 37**

7

Alexandre MARMOUD

LARNAGE

Produits : fromages de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages

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

8

Annie et Joël MURET

MARGES

Produits : fromages de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages

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

Patrice DELISSIER

CREPOL

Produits : fromages de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages, fromages blancs, mi bleu, séchons, tome pas pressées

Lieux de vente : Marchés : mercredi matin à Villard-de-Lans (38250), vendredi matin à Givros (69700), vendredi après midi à Loire-sur-Rhône (69700), samedi matin à Vienne (38200), samedi matin à Irigny (69540)

11

Laurent et Lionel MOTTIN

Le P'tit Mottin

SAINT CHRISTOPHE LE LARIS

Produits : fromages de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages, pâtes pressées, bleus, yaourts

Lieux de vente : A la ferme à St Christophe et le Laris mercredi et jeudi matin 8h/11h30 ou sur RDV/Commande les autres jours

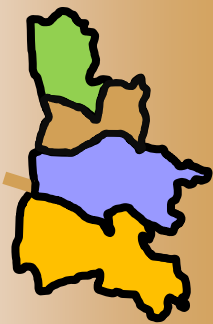
Sur les marchés : le lundi à Saint-Donat-sur-l'Herbasse (26260), le mardi à Hauterives (26390), le samedi à Bourg de Péage (26300) au quartier les Tordières

Magasin de producteur: Colline Bio 23 rue du Dr Eynard Bourg de Péage

Tel: Laurent 06 77 52 33 39 Lionel 06 07 59 22 49

9





1

Paule BALAYN

Capri B

CHABEUIL

Produits : faisselles, tomes de différents affinages, grosses tomes au poivre ou cendrées, 2 sortes de pâte pressée, Tome à l'ail des Ours
Chevreaux élevés sous la mère en mars-avril.

Lieux de vente : Marché de Chabeuil (26120) le mardi matin, marché de Valence (26000) place Bonzon le jeudi matin et de Saint-Marcel-lès-Valence (26320)

Marchés des soirs d'été à Chabeuil mi-juillet et début août. de 19h à 23h.

livraisons et drive via site internet: <https://www.coco-et-lili.fr/aulochallesfermier>

2

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 (à vérifier) Sur le marché de Chabeuil (26120) le mardi matin et le marché de Portes-lès-valences (26800) le jeudi matin.

Tel: 06 80 07 44 32

5

Sylvie et Yves LAFFONT

Ferme des Grands Goulets

LA CHAPELLE EN VERCORS

Produits : fromages de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages, pyramide (nature et cendrée), brique, aromatisés, fromage blanc battu

Chevreau sur commande

Lieux de vente : à la ferme à la Chapelle en Vercors

3

Florence COUREAU et Lionel MOSSIERE

EARL Les Pampilles

ALIXAN

Produits : Fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, cendrés, fromages blancs battus, bouchons apéro, fromages aromatisés, pâte molle et pâte pressée
Terrines caprines, rillettes, saucissons

Lieux de vente : A la ferme - 750 A chemin des Biroulis 26300 Alixan - du lundi au samedi, de 8h30 à 11h30, de février à novembre.

Sur le marché de producteurs d'Alixan le vendredi soir

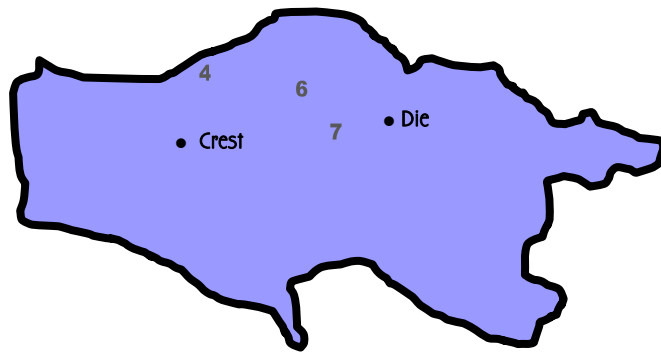
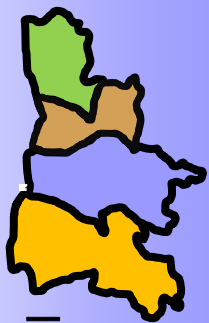
Magasin Amap, ruche et Locavor de Romans, Ruche de Valence.

Tel: 06 66 75 98 96

<http://www.biroulis.fr/index.htm>

conversion





6

Oda SCHMIDT et Jochen HAUN

VACHERES EN QUINT

Produits : fromages en AOP et certifiés Bio Nature et Progrès de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages

Lieux de vente : Fromage et chevreau: A la ferme de 18h30 à 19h30 de fin mars à novembre/décembre
Sur les marchés le mercredi matin à Die, le vendredi matin à Chatillon-en-Diois de fin mars à novembre/décembre



4

Sylvie HARINCK

GIGORS LOZERON

Produits : fromages de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages

Lieux de vente : Sur les marchés du mercredi matin à Beaufort-sur-Gervanne et le samedi matin à Crest

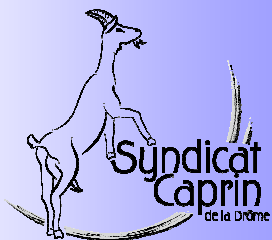
7

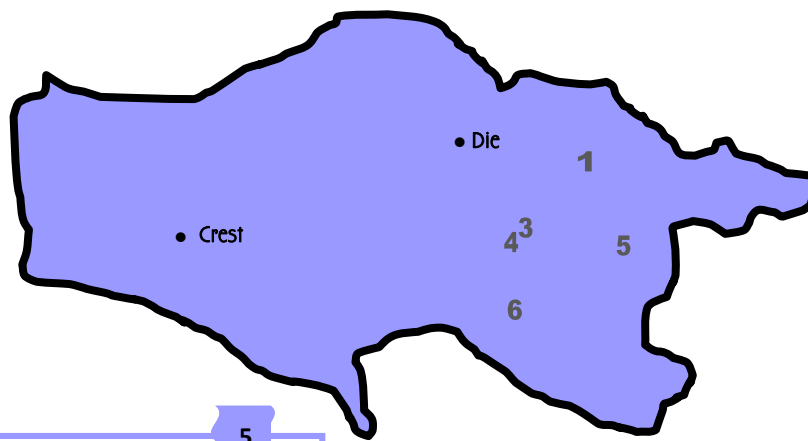
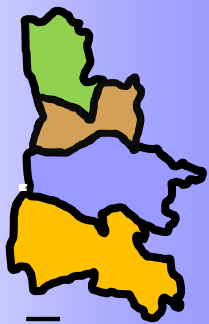
Françoise et Pascal JEAN

BARSAC

Produits : fromages en AOP de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages

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






1

Michel ORAND
Ferme du Cabricou
TRESCHENU-CREYERS
 Produits : fromages de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages, aromatisés ail et ciboulette
 Lieux de vente : à la ferme
 Tel : 04 75 21 10 93




5

Delphine et Bruno LAMBERTI
Ferme d'Almathéas
BOULC
 Produits : fromages en BIO de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages, yaourts
 Viande de porc, farine bio, noix bio
 Lieux de vente :
 Sur les marchés de Grenoble: le vendredi matin le marché de l'Estacade et le samedi matin au marché du quartier Saint André




3

Julie CHEVA
Le Mas d'Ambane
RECOUBEAU JANSAC
 Produits : fromages de chèvres, picodons AOP, faisselles, yaourts, lait cru, tome et chèvrechon (fromage de type Reblochon)
 Lieux de vente : marchés du mercredi et samedi à Die (26150)




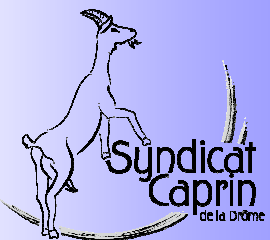
4

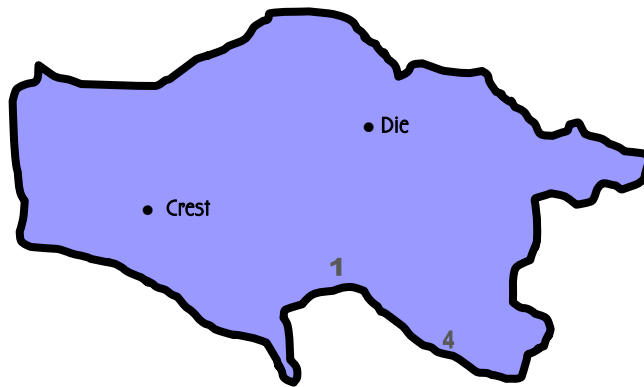
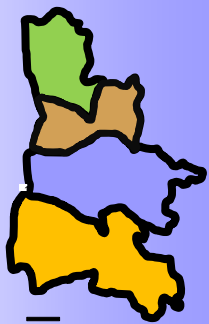
Thierry DUPRAZ
EARL Capribouc
RECOUBEAU JANSAC
 Produits : Picodon AOP de différents affinages
 Terrines caprines, saucisses, chorizos
 Lieux de vente : à la ferme
 Tel: 06 71 89 28 23



6

Pauline PERDRIX
Ferme des Sagnes
BEAUMONT EN DIOIS
 Produits : fromages lactiques de la faisselle aux fromages affinés, pré égouttés, fromages aromatisés sur demande
 Chevreaux sous la mère certifiés bio en caissette
 Porcs charcutiers en plein air
 Lieux de vente :
 Fromages de mars à novembre sur le marché de Luc les vendredi matin et à Die les samedis matins
 A la ferme de février à novembre sur commande
 Point de vente direct collectif "Le Silo" 85 av. de la Résistance, 26150 Die
 Tel: 04 75 21 66 05



INGHILLERI Delphine

Ferme du Bial de Rosas

SAINT DIZIER EN DIOIS

Produits : fromages en Bio de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages
viande de chevreau en caissette + terrine à base de chevreau et de chèvre en Bio
Pâté, rillettes chorrito

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

Sur le marché de la Motte-Chalançon

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

4

Eliane, Céline, Julien BRES

GAEC de Bretteville

BRETTE

Produits : fromages lactiques, faisselle, fromage blanc, fromages de différents affinages, aromatisés de différents formats.

Huile de noix,

Charcuterie et plats cuisinés à la viande de chèvre ou cabri.

Cosmétiques (savons, gel douche, shampoing, crème visage, ...) au lait de chèvre et à l'huile essentielle de lavande

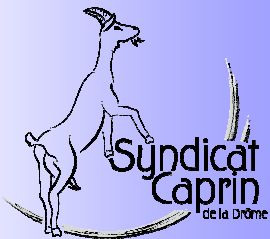
A la ferme

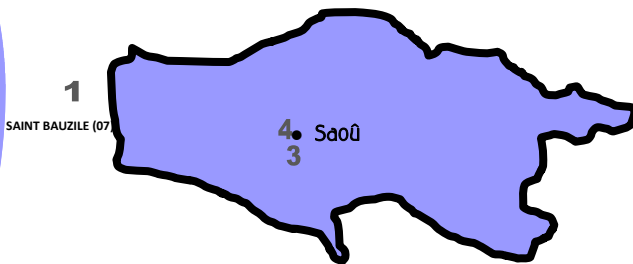
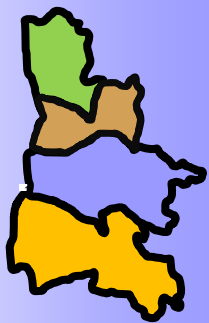
Marché de Saint Nazaire le Désert en juillet et août le vendredi.

Livraisons à domicile secteur Die et Crest

06 07 34 89 23.

1





Emilie BRUGIERE

SAINT BAUZILLE (07)

Produits : fromages de chèvres de différents affinages, faisselles, yaourts, tomes

Lieux de vente : Marché de Valence le samedi matin place des clercs devant la cathédrale, A la ferme le matin sauf mercredi & samedi

Au magasin de producteurs Champs Libres à Poët-Laval 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

Tel : 04 75 03 07 21



Amandine DUC et Benjamin COURBIS

MORNANS

Produits : fromages de chèvres Picodons AOP de la faisselle au Picodon affiné en passant par les différents stades (½ sec, sec, crémeux, bleus...)

Charcuterie caprine

Lieux de vente : A la ferme

Tel: 06 19 42 37 90

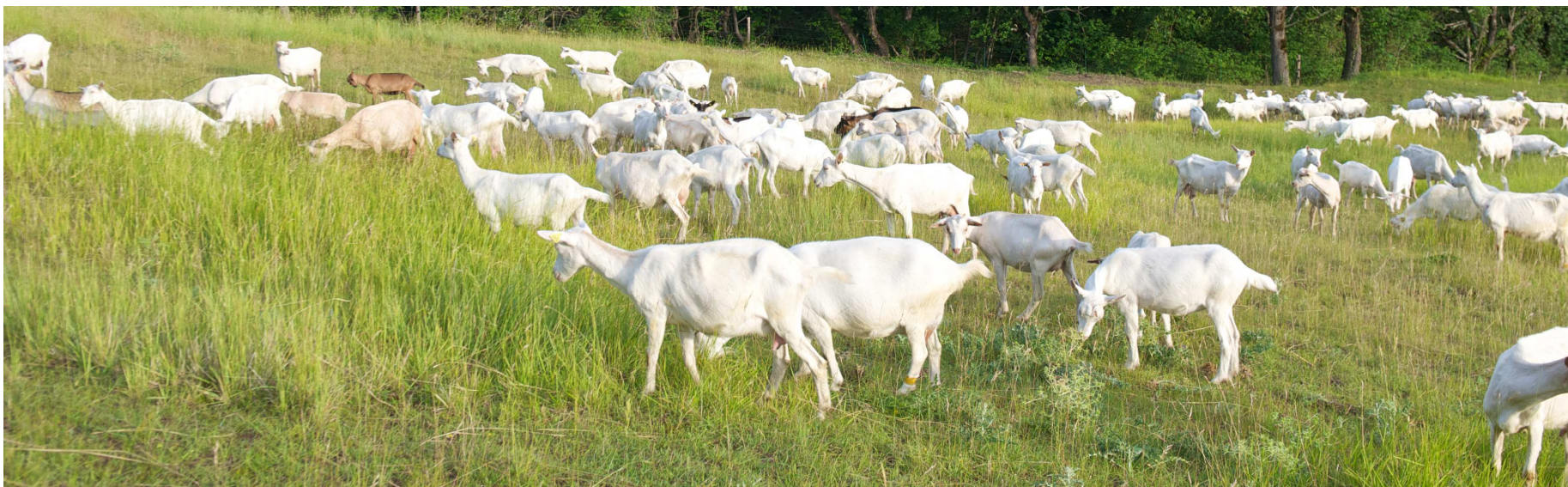
Sur les marchés : jeudi matin à Bourdeaux , le vendredi matin à Carpentras le samedi de novembre à mars sur le marché aux truffes de Richerenches

Ines 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.chevrequisaurit.com/pages/viealaferme.html>





Jessica BOMPARD Didier ALAIZE
EARL La Cabraire
SALETTES

Produits : transformation de viande de chèvre (rillette, terrine nature, terrine au genièvre)

Lieux de vente :Magasin Proxi à Charols (26450) Le Petit jardinier (fruits, légumes, produits de terroir) La Bégude de Mazenc (26160)A la ferme : La Cabraire 26160 Salette (26160)

Tel: 06 76 99 36 95

Dominique et Elisabeth GERFAND
EARL Fonteron
LA GARDE ADHEMAR

Produits : fromages en AOP de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages, fromages aromatisés, cendrés

Viande de chevreau en caissette correspond à un ½ chevreau d'une douzaine de kg découpé et mis sous vide (voir conditions)

Lieux de vente : Les fromages : à la ferme du mardi au samedi de 9h à 12 et de 16h à 19h de février à novembre La viande : uniquement sur réservation. Appeler à partir de septembre et jusqu'à mi février

Tel: 04 75 04 44 25

Alain GOTTI
ALEYRAC

Produits : fromages de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages

Lieux de vente : A 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

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

Produits : fromages de chèvre fermiers au lait cru, à différents stades d'affinage, du plus frais au plus sec, en passant par les demi-frais, demi-secs, crémeux...

Lieux de vente : à la ferme les lundis, vendredis et samedis de 9h à 12h et le vendredi de 16h à 19h (Les caprines, 50 route des Marsanches - 26 230 Grignan),

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)

Tel: 06 78 17 98 71.

Joël FAURE
CHATEAUNEUF du RHÔNE

Produits : Fromages en AOP de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages selon la période

Lieux de vente : A la ferme **06 16 29 58 63**

Marchés de Montélimar : samedi matin rue Sainte Croix et jeudi matin place Saint James

Annabelle et Sylvain WURBEL
Farigoule et Cie
CLANSAYES

Élevage pastoral de chèvres du Rove

Produits : Fromages lactique frais, affinés, secs, frais aux herbes, épices et fleurs, cendrés, faisselles, Tartinades, Brousse, Confiture de lait
Viande de cabris élevés 3 mois sous la mère

Lieux de vente :

A la ferme, les vendredis et samedis, de 17h30 à 19h d'avril à fin octobre

l'AMAP la Tricastine à St Paul 3 Châteaux,A

l'amap'tite Vigne à Sainte Cécile les Vignes,A la ruche qui dit oui St Paul 3 Châteaux A Alternative Paysanne à OrangeA Alternative Paysanne à Orange

06 82 42 86 39

www.farigoule-et-cie.com

<https://www.facebook.com/farigouleetcie/>





Fatima FAHIM

Ferme du Coucou

ARPAVON

Produits : Fromages en AB de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages - Abricot Cerise Lavande

Lieux de vente : Au marché de Sahune (26510) le vendredi matin - Au marché de producteurs Les Pilles (26110) le lundi soir de 17h 19h

5



M-Hélène et Hugo SOURIAU

EARL des FAVIERS

AUBRES

Produits : fromages en AOP de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages

Lieux de vente : A la ferme à Aubres (26110) du lundi au dimanche de 9h à 11h30 en appelant au **06 30 60 99 13**

Aux marchés de Nyons (26110) le jeudi matin et de Aubres (26110) le samedi matin

2

Cécile et Marc VIDAL

EARL Le Theron

LA ROCHE/BUIS

Produits : fromages de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages, pâte pressée avec des chèvres du Rove

Lieux de vente : marchés de Buis-les-Baronnies (26170) les mercredi et samedi matin d'avril à octobre

6

Cécile GORGE PANDARD

MONTFROC

Produits : fromages en Bio de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages

Lieux de vente : "Marché d'Aix en Provence

7

