

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 :

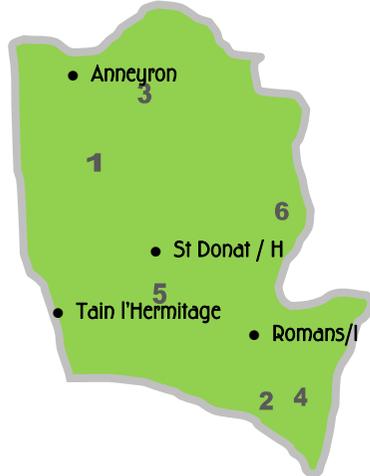
Recherchez le **secteur géographique** qui vous intéresse et identifier le code couleur : Drôme des collines, Vallée de la Drôme, Diois, Drome provençale...

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

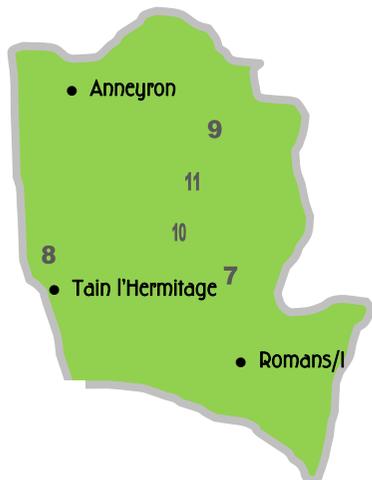
**Nombreux petits magasins sur la région romane, cf sur le site <https://www.lachevrettedeblandine.com>**

**Tel : 04 75 71 05 73**

6



# Drôme des Collines 2



7

## 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**

8

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)

10

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

9

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**

11

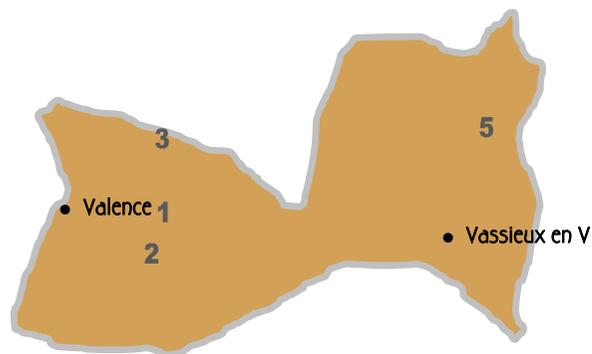
Patrice DELISSIER

### 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)





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

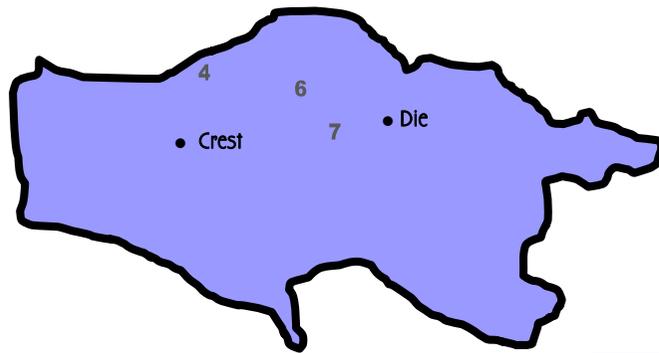
**Magasin** Amap, ruche et Locavor de Romans, Ruche de Valence.

**Tel:** 06 66 75 98 96

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

conversion





**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

4

**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

6



**Françoise et Pascal JEAN**

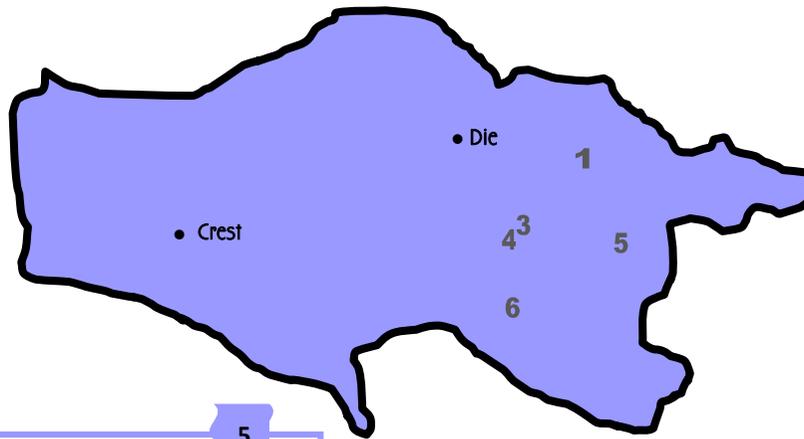
**BARSAC**

**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)

7





**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**

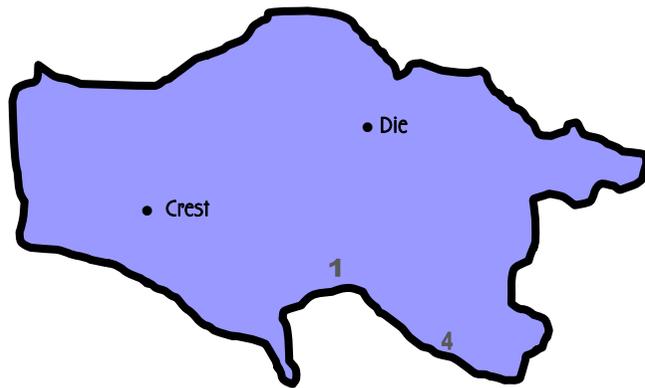
**Thierry DUPRAZ**  
**EARL Capribouc**  
**RECOUBEAU JANSAC**  
 Produits : Picodon AOP de différents affinages  
 Terrines caprines, saucisses, chorizos  
 Lieux de vente : à la ferme  
 Tel: 06 71 89 28 23



**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



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, shampooing, 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

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 chorizo

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

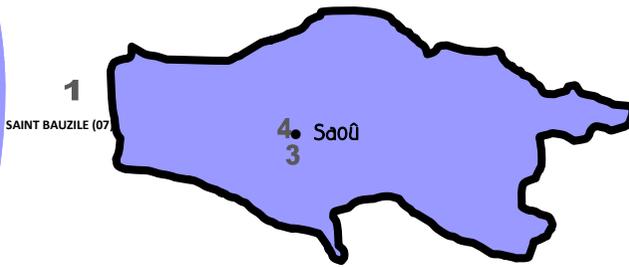
Sur le marché de la Motte-Chalançon

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

(amapdescaillols@gmail.com)

4





## 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 1/2 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](http://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

