



La Drôme, et l'Ardèche sont des terres d'accueil, terres de tradition, terres 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 caprine (viandes, terrines natures ou aromatisées, rillettes, saucissons, plats cuisinés.....).

Autant de produits rappelant la diversité des paysages de ces deux départements et des savoirs faire de ses habitants.

Si la consommation de la viande caprine 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 ont décidé de remettre dans nos assiettes ce précieux aliment afin de nous permettre de redécouvrir 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 et vous laisser surprendre par ces produits !!!

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 des 2 départements et d'y repérer les éleveurs qui nous ont communiqué leurs 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 :

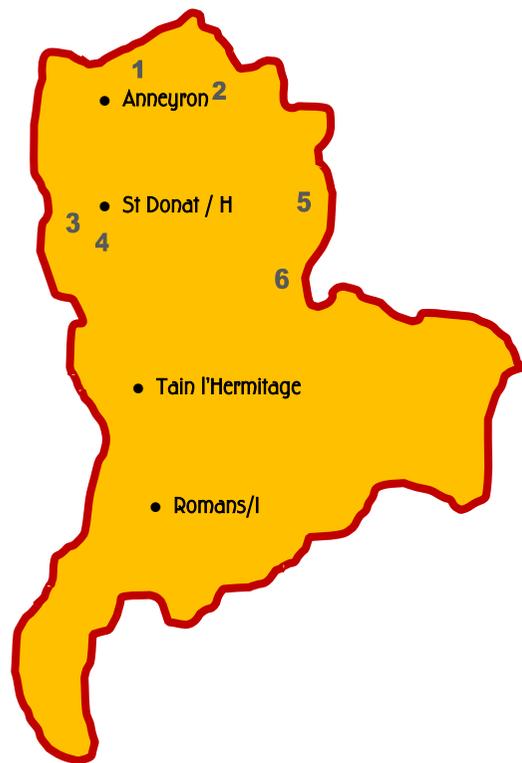
Recherchez le **secteur géographique** qui vous intéresse et identifiez le code couleur

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 !





**Alexandre MARMOUD
LARNAGE**

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

Marchés: le samedi matin à Tain-l'Hermitage (26600) et le dimanche matin à Saint-Uze (26240)

Tel: 06 47 38 80 94

3

Damien BRUNET

**La Chèvre du Bancel
1130 route du Bancel**

SAINT SORLIN EN VALLOIRE

Produits : Pot de faisselle 500g 1kg - Lactiques- Cœur cendré (lactique) - Galet du Bancel (présure, pâte molle) - La Béeéline (pâte pressée à croute lavée) - Barbe Bleue (pâte persillée) - Garousse (pâte pressée tendre)- Chancel (pâte pressée parfumée) - Yaourt - Saucisson, Chorizo de chèvre - Pâté de chèvre (verrine de 180g) - Viande de chevreau au détail (d'avril à juin)

A la ferme: du lundi au vendredi de 16h à 18h30 – samedi 10 à 12h

Marchés: Sonnay (38150) mardi matin, Moissieu sur Dolon (38270) jeudi après midi-Saint Rambert d'Albon (26140) vendredi matin-Beausemblant (26240) dimanche matin

Tel: 06 26 31 13 13

1

**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,) :- jeudi de 9h 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

A la ferme: tous les jours sauf le jeudi et le dimanche de 9h00 à 12h

Magasin de producteurs 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 – Rendez vous Gourmand: à Chanos Curson casiers 24h/24

4

**Laurent et Sébastien MOTTIN
Le Petit Mottin**

SAINT CHRISTOPHE LE LARRIS

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

A la ferme: du lundi au samedi de 9h à 12h

Sur les marchés : 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

2

**Pascal, Benoit et Isabelle GILIBERT
La Chèvre de Blandine**

MONTMIRAL

Produits: Fromages de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages, bleu, pâte pressée Saucisson et terrine de chèvres

Viande de chevreau de décembre à janvier

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

Sur le marché de Noël dans la région Romanaise -

Magasin de producteurs: Horizon Fermier Eplefpa de Romans-sur-Isère

Tel : 04 75 71 05 73

5

**Christophe et Guillaume Baracand
Châtillon st jean**

Produits: Picodon AOP et ses dérivés, Camem'bêêr, P'tit Barac, faisselles et fromages blancs - Viande de chevreau en colis sur commande

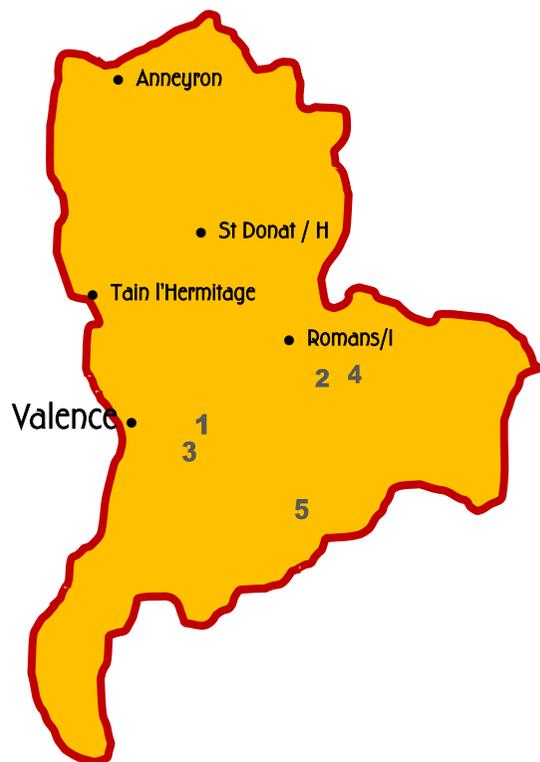
A la ferme: les samedi 9h-12h

Tel : 06 72 29 61 70

www.ferme-baracand.fr

6





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.

Marché: 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.

Tel: 06 78 67 61 11

3
Sonia et Thierry CHOVIN

380 Route des Mûres
MONTVENDRE

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

A la ferme: à Montvendre (26120) du lundi au samedi de 8h30 à 11h et de 17h à 18h (à vérifier)

Marché/ de Chabeuil (26120) le mardi matin

Tel: 06 80 07 44 32

2
Pascal et Véronique BONNARDEL

MARCHES

Produits : fromages lactiques frais, affinés et secs

Marchés: Romans sur Isère (26100) le vendredi et le dimanche matin

Tel: 04 75 47 21 84

4
Marie Paule REVOL

Chèvrerie Fromagerie

1215 Route de 24 heures cyclistes

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-Sansom (26300) à partir de 18h30, heure de la traite.

5
Christèle et Thierry PION

Earl des Quatre Trèfles

LA BAUME CORNILLANE

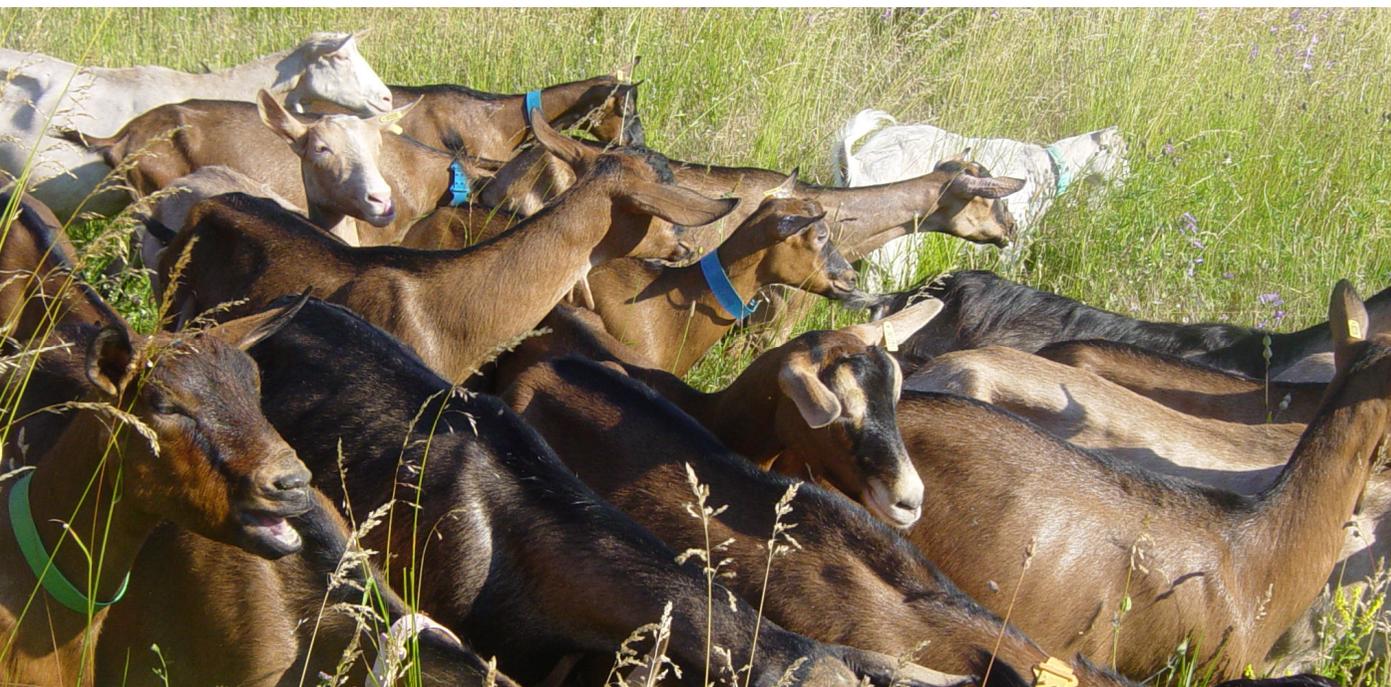
Produits: terrines caprines dont Terrine raisin-amandes (Médaille de Bronze Dieulefit 2021) Ragout chèvre et pois chiches (Médaille d'Or Moras en Valoire 2022), savons au lait de chèvre... - Chevreaux sur commande (réserver en Janvier) en Mars-Avril-Mai.

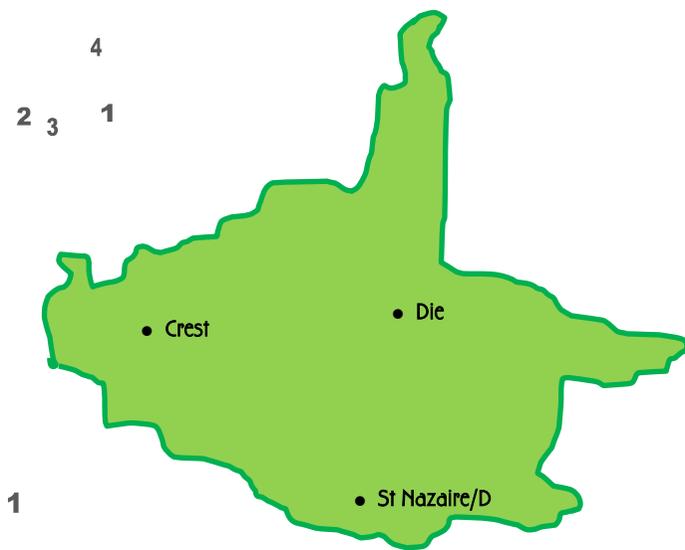
Lieux de vente : magasin La Charrette à Crest (26)

A la ferme de 17h à 19h30 de Mars à Octobre

Tel: 06.95.94.05.46

qtrefles26.wixsite.com





1

Michel ORAND
Ferme du Cabricou
TRESCHEU-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



2

GAEC Ferme des Grands Goulets
555 Chemin des Poudreaux la Jarjatte
LA CHAPELLE EN VERCORS

Produits: Divers fromages de chèvre

A la ferme: Lundi, mardi et samedi 9h-12h./17h-19h
 Vendredi et dimanche 9h00-12h00
 Fermé le Mercredi et jeudi.

Marché: de la chapelle en Vercors le jeudi matin

Tel : 06 24 08 69 26

3

Françoise, Pascal, Pierre JEAN
GAEC de la Pitoline
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)




4

Thierry et Joceline DUPRAZ
EARL Capribouq
491 chemin de Diegros
RECOUBEAU JANSAC

Produits : Picodon AOP de différents affinages
 Terrines caprines, saucisses, chorizos

Lieux de vente : à la ferme

Tel: 06 71 89 28 23




5

Julie CHEVA Tristan GRUART
GAEC Gruart
Le Mas d'Ambane
RECOUBEAU JANSAC

Produits : fromages de chèvres, picodons AOP, faisselles, yaourts, lait cru, tome et chèvrechon

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




6

Pauline PERDRIX
Ferme des Sagnes
BEAUMONT EN DIOIS

Produits : fromages lactique 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 du février au novembre sur commande
 Point de vente direct collectif "Le Silo" à Die

Tel: 04 75 21 66 05
fermedessagnes@gmail.com




7

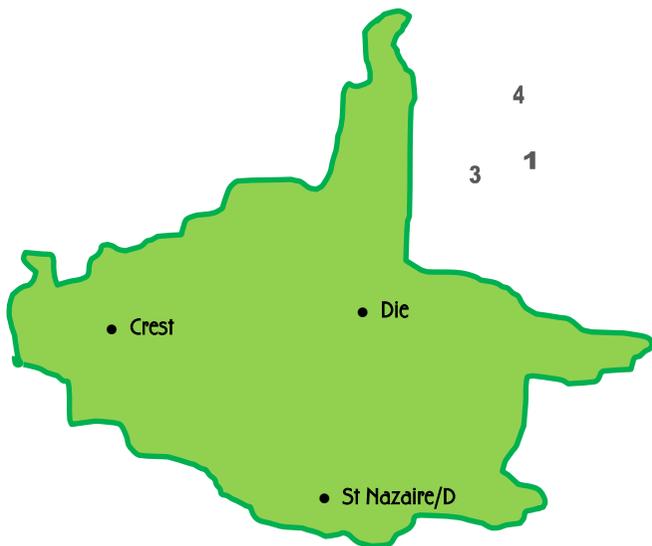
Delphine et Bruno LAMBERTI
Ferme d'Almalthéa
BOULC

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





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.chevrequisaourit.com/pages/>



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

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

Tel: 06 19 42 37 90



Céline, Julien BRES et Syvain CUOQ

GAEC de Bretteville

BRETTE

Produits : Fromages en AOP de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages, aromatisés, formats brique
Huile de noix, confitures

Charcuteries Caprines

Lieux de vente : A la ferme **06 07 34 89 23** Marchés de Saint Nazaire le Désert en juillet et aout le vendredi matin

Hervé REYNAUD

Ferme des Villards

BRETTE

Produits : Fromages de chèvre en lactique (de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages) - Fromages de brebis en pâte pressée de type raclette

Charcuterie en viande de brebis et de chèvres

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

En magasin de producteurs la Musette de Valentine à Bourg -les-Valence

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

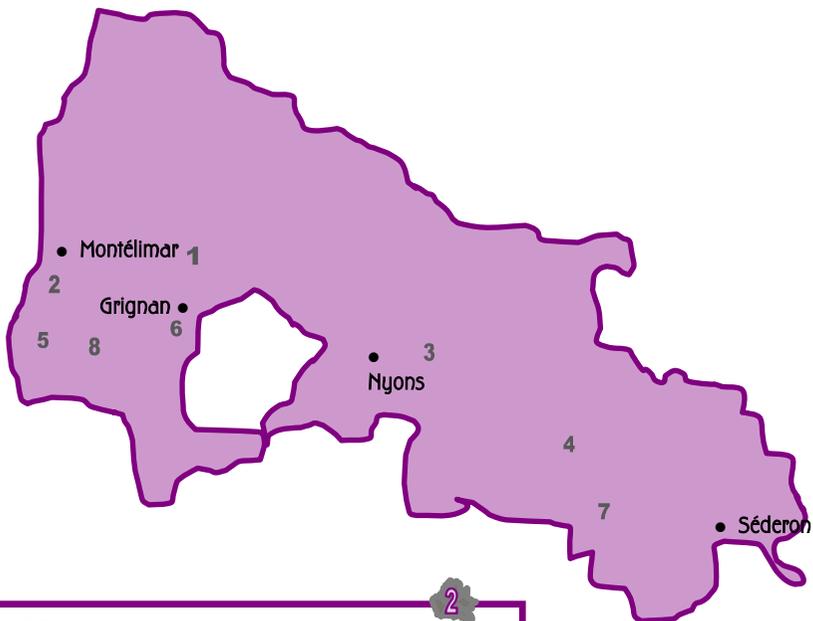
Pâté, rillettes chorrito

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)





Jessica BOMPARD Didier ALAIZE

GAEC de La Cabraire

SALETTES

Produits : AOP Picodon, du fromage frais à affinés, frais aromatisés, tomme, fromage blanc, yaourt. Viande de chèvre en charcuterie, chorizo, saucisson, terrines et rilette. Sur commande, colis de chevreau, entier ou demi, de fin Mars à Juin. Huile essentielle de Lavandin

Lieux de vente : A la ferme: Tous les matins, du lundi au vendredi, de 9h à 12h

Petites épiceries locale, magasin de producteurs « Fraicheur Paysanne » à Montélimar-Marché le mardi matin à la Bégude de Mazenc

Magasin Proxi à Charols (26450) Le Petit jardinier (fruits, légumes, produits de terroir) La Bégude de Mazenc (26160)



Florian 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



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



Rachel et Angelo PINNA

La Chevrete du Cabanon

50 route des Marsanches

GRIGNAN

Produits : Fromages de chèvre fermiers au lait cru, faisselle, frais, demi frais, crémeux, demi-sec et sec mais aussi une gamme de cendré et différents aromates du caille doux et de la tomme pressé et aussi du savon au lait de chèvre.

Lieux de vente : à la ferme du lundi au samedi matin de 9h à 12h ainsi que les jours fériés

Sur les marchés: mardi à Saint Paul trois châteaux 26130 le jeudi à l'île sur la sorgue 84800 et le samedi à Saint Cécile les vignes 84290

Tel: 06 50 00 71 35

Dominique et Elisabeth GERFAND

EARL Fonteron

LA GARDE ADHEMAR

Produits : Fromages de chèvre fermiers au lait cru ; de la faisselle au fromage sec en passant par différents affinage, fromages aromatisés, cendrés.

Lieu de vente : Magasin à la ferme du mercredi au samedi 9h-12h et 16h-19h de fin février à fin novembre.

Tel: 04 75 04 44 25

fromagerie.gerfand@orange.fr

Annabelle WURBEL

La Farigoule

CLANSAYES

Chèvres du Rove

Produits : fromages de chèvre de la faisselle au fromage affiné, fromages aromatisés, yaourts, brousses—Cabris sous la mère découpés sous vide ou en vrac sur commande à partir de février pour une livraison en mai en appelant au 06 82 42 86 39.

Lieux de vente : En magasin de producteurs Le Jas Bio Route de Sérignan, Orange (84100). En AMAP à Saint Paul Trois-Châteaux (26130), à Piolenc (84420), à Vaison la Romaine (84110)

Tel : 04 90 66 89 19



Fatima FAHIM et Jean-Luc FAURE

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



Cécile et Marc VIDAL

EARL Le Theron

LA ROCHE/BUIS

Chèvres du Rove

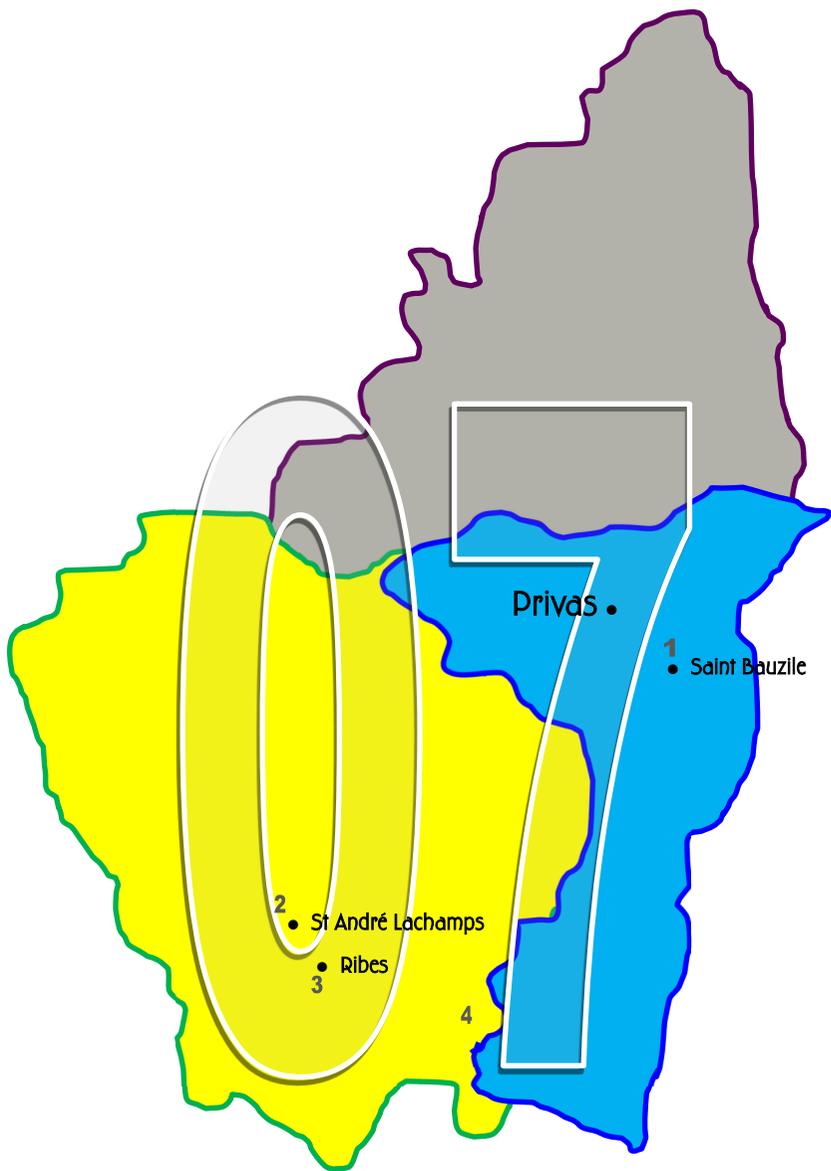
Produits : fromages de la faisselle au fromage sec en passant par les différents affinages, pâte pressée

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

Viande de chevreau ½ ou entier et découpé uniquement sur réservation

Tel: 06.67.81.71.94





Emilie BRUGIERE et Franz BRECKER-

FELD

SAINT BAUZILE (07)

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

Lieux de vente :

A la ferme le matin mercredi & dimanche

Au magasin de producteurs Champs Libres à Poët-Laval et Au plus près La Laupie

Tel : 04 75 29 69 50

1



Olivier MOYERSON

Ferme Peytot -Charrus

07230 ST-ANDRE-LACHAMP

Produits : fromages Picodon AOP

Lieux de vente : Fromagerie Peytot

Place Mairie, 07230 Planzolles le matin 7h30 à 12h30

toute l'année Fermeture le dimanche

<http://peytot.com/>

Tel : 06 15 54 67 43

2



Denis DUMAIN, Laurent et Sylvain BALMELLE

ELEVAGE DU SERRE

07 RIBES

Produits : Faisselles, fromages frais, crémeux, 1/2 secs, picodons AOP, lingots ardéchois, pyramides cendrées, tommes lactiques et pressées, camembiques, apéri'chevre ...

En viande : rillettes de chèvre et viande fraîche de chevreaux de mars à mai.

Lieux de vente : à la ferme tous les matins de 9h à 11h et en été du lundi au jeudi de 18h à 19h

Vendredi soir marché de Ribes 17h à

Tel : 06 20 86 22 28

3



Mathilde LARZILLIERE

Ferme du Neck

07 SCEAUTES

Produits :

En viande :

Lieux de vente :

Tel : 06 33 35 44 65

4

Adeline BERNARD

GAEC Les Mange-Broussailles

07 LAGORCE

Produits : Fromages de chèvre du Rove et de Brebis. Yaourt de Brebis, Terrines de chèvre

Lieux de vente : à la ferme

Du lundi au vendredi 9h à 12h30

Tel : 06 31 29 23 71

Léa BRUGUIER et Mylène MASSAUDET

GAEC Le Caprices du Petit Chère

07 ETABLES

Produits :

En viande :

Lieux de vente :

Tel : 06 77 27 52 41—06 09 55 94 33

