

Samedi 25 et dimanche 26 avril 2026

73 fermes ouvrent leurs portes près de chez vous ! 9h-18h



Pour la 34^e année consécutive, le CIVAM de la Drôme organise de Ferme en Ferme®. Pendant 2 jours, des femmes et des hommes passionnés par leur métier vous accueillent chez eux et vous invitent à découvrir leurs savoir-faire au contact du vivant et de leurs produits. Des portes-ouvertes pour mieux se connaître et échanger sur l'agriculture durable et notre alimentation. www.defermeenferme.com

CIRCUITS 1 & 2 Drôme des Collines

CIRCUIT 3 Monts du Matin Valentinois

CIRCUIT 4 Plaine de la Drôme

CIRCUIT 5 Pays de la Gervanne

CIRCUIT 6 Diois Roanne

CIRCUIT 7 Vallée du Roubion Pays de Dieulefit

CIRCUIT 8 Grignan Portes de Provence

CIRCUIT 9 Nyonsais

DE FERME n°
EN FERME

Pour arriver chez nous,
suivez les flèches depuis
les grands axes.

Animations spéciales alimentation

Circuits courts, idées recette, initiatives locales pour rendre l'alimentation accessible, venez découvrir des exemples concrets pour une alimentation saine, locale et durable !

Sur les fermes participantes, découvrez l'alimentation en t'amusant avec le livret pédagogique spécialement conçu pour toi !

CIRCUITS 1-2 16 producteurs de la Drôme des Collines vous proposent leur menu spécial composé de produits de leurs fermes.

1D Et si on mangeait 100% local ? Venez échanger sur l'alimentation de proximité, produits bruts et circuits courts, samedi 10h-18h. En partenariat avec la Communauté de communes Porte de Drôm'Ardèche.

1K Samedi 14h-18h, à travers une animation conviviale et une dégustation, venez découvrir des produits fermiers Toqués du local sublimés par une professionnelle de l'alimentation durable.

CIRCUIT 4 **CIRCUIT 8** Les fermes de la Plaine de la Drôme et de Grignan Portes de Provence ont imaginé des recettes simples et gourmandes, réalisées à partir de leurs propres produits fermiers. À travers elles, nous souhaitons vous montrer qu'une alimentation locale, de saison et de qualité peut être à la fois savoureuse et accessible. De la ferme à l'assiette il n'y a qu'un pas !

5A Dimanche, présentation des paniers solidaires avec le Secours catholique de Crest.

7M **7N** Venez (re)découvrir la Sécurité Sociale de l'Alimentation ! Avec l'initiative de Dieulefit et alentours qui tiendra un stand. + d'infos sur le projet et sa caisse expérimentale : notre-caisse-alim.org

9R Samedi 12h-14h, le PNR des Baronnies sera sur la ferme pour présenter son Projet Alimentaire de Territoire.

2N **3T** **5C** **7C** **8M** **8N** Ces fermes vous proposent des animations spéciales alimentation.

la Drôme de Ferme en Ferme®

LES CONSEILS DE L'ÉPOUVANTAIL

Soyez prudents

- Les enfants sont sous la stricte responsabilité de leurs parents ou des accompagnants. Ne les laissez pas sans surveillance.
- Attention : les chiens ne sont pas acceptés dans toutes les fermes (infos au dos : chiens interdits ou tenus en laisse).
- Ne pénétrez pas dans des zones fermées au public. Il est interdit de s'approcher ou de monter sur du matériel agricole.

Se déplacer de Ferme en Ferme®

- Pour vous déplacer, choisissez un mode de transport doux ou privilégiez le covoiturage. <https://movici.auvergnernhonealpes.fr/>
- Tout déplacement en bus doit être prévu en amont avec la ferme concernée car certaines d'entre elles ne peuvent pas les accepter. Prenez contact directement avec les agriculteurs ou auprès du CIVAM 26.



LOIRE ARDÈCHE
GARD VAUCLUSE
ALPES DE HAUTE PROVENCE
HAUTES ALPES
De Ferme en Ferme®
c'est aussi dans les départements voisins !
Retrouvez les fermes participantes
sur www.defermeenferme.com



Bon week-end et retrouvez toute l'année les producteurs De Ferme en Ferme® dans leurs fermes, les magasins de producteurs et sur les marchés !

CIRCUITS 1 & 2

Drôme des Collines

1A LA FERME AUX ESCARGOTS
Patrice LAMBERT
De la reproduction à l'assiette, venez découvrir notre héliculture bio et ses cosmétiques ! Assiette d'escargots : 12€. **967 rue de la Thine, Le Creux de la Thine 26140 ALBON** 06 12 71 23 46 – patrice@lafermeauxescargots.com www.lafermeauxescargots.com

1B LA CHÈVRE DU BANCEL
Damien BRUNET
Découvrez la passion des chèvres à travers notre élevage, nos fromages et notre charcuterie. Restauration rapide fermière. **1130 route de Bancel 26210 SAINT-SORLIN-EN-VALLOIRE** 06 26 31 13 13 – lachevredubancel@hotmail.fr

1D FERME DES MAUPERTUIS
Julien BURLON
Volailles plein air et lapins nourris avec les céréales de la ferme. Vente directe prêts à cuire. Le samedi avec la Communauté de Communes Porte de DrômArdeche : animation « Et si on mangeait 100% local » ? **345 impasse Maupertuis 26330 SAINT-MARTIN-D'AOUT** 06 85 83 82 87 – 04 75 68 65 30 – julienburlon@hotmail.fr

1E MIELLERIE DES COLLINES (ST-JOSEPH)
Emmanuelle et Bruno CAMUS
De l'abeille au pot de miel, visite guidée : ruche vitrée, miels, pollen, gelée royale, propolis. Repas complet : 15€. **467 chemin de Couriole 26260 BREN** – 04 75 45 25 49 contact@miellerie-des-collines.com – www.mielieriedes-collines.com

1G DOMAINE DES COLLINES
Sébastien MAZERAT
Venez découvrir nos vins et jus de raisin en agriculture biologique. **85 route de Clérieux 26260 CHAVANNES** – 06 62 49 35 67 sebastien@vins-domainedescollines.com – vins-domainedescollines.com

1I FERME LES PINS
Damien REVOL
Poussins, pintades, poules pondeuses, œufs, génisses, asperges, de notre arrivée à l'assiette, découvrez notre vie. Exposition de chevaux. Repas froid sur place ou à emporter : 17,50€. Réserv. conseillée. Crêpes : 2,50€. **515 route des Pins 26350 MONTCHENU** – 04 75 45 63 85 06 79 01 13 52 – earllespins@orange.fr

1K LE P'TIT MOTTIN
Laurent et Sébastien MOTTIN, Yoann DUPIERROT
Venez voir nos chèvres, cabris, cochons et goûter nos produits, yaourts... 100 ans de la ferme, expo photo d'hier à aujourd'hui. Trai... à 17h. Le samedi de 14h à 18h, animation conviviale et dégustation pour découvrir les produits fermiers. **405 chemin des Bats 26350 SAINT-CHRISTOPHE-ET-LE-LARIS** – 06 77 52 33 39 – 06 72 85 50 95 lafermegourmande@gmail.com

1L ASINERIE DES COMBES
Michel et Laurence REICHERT
Ânesses, ânon, savons et cosmétiques, moutons, Choupette, jus de fruits et noix. Venez voir ! **105 chemin Combe du Rat 26350 VALHERBASSE** 06 80 17 60 16 – contact@o-lait-danesse.com – www.o-lait-danesse.com

1P LA MAUVAISE HERBE
Sophie CATTEY
Venez découvrir cette véritable petite ferme pédagogique avec sa belle production végétale. **402 chemin de Bonjean 38940 MONTFALCON** – 06 31 66 60 89 lamauvaisherbe@gresille.org – lamauvaisherbedescollines.fr

1Q CARACOLESCIE
Ariane SERRES
Ferme aux milliers de bêtes à cornes, un monde mystérieux & ses délices (produits surgelés). Assiette chaude d'escargots avec une boisson : 12€. **955 route de la Pillonnière 26530 LE GRAND-SERRE** – 06 03 77 78 82 arianeserres@laposte.net – www.caracolescie.com

1R NOUVEAU FERME PLUMES ET PIS
Amélie ORLANDO
Joyeuse Coloc dans les Chambarans entre, chèvres, poules, vache, patou, la biodiversité et moi. La biodiversité autour de la ferme. **1201 route de Montrigaud 38940 MONTFALCON** – 06 08 64 95 08 orlando.amelie@hotmail.fr – www.facebook.com/fermeplumesetpis

1S NOUVEAU FLEUR'ELLES
Leslie SEYVE
Du jardin au séchoir, découvrez la culture de plantes médicinales pour le bien-être des fermes. **Chemin du Donger 38840 SAINT-BONNET-DE-CHAVAGNE** 06 67 46 71 38 – 06 94 94 93 68 – fleurelles38@gmail.com www.fleurelles.fr

2B DOMAINE DU CHÂTEAU VIEUX
Fabrice ROUSSET
Dégustation de nos Vins de Pays et AOC Saint-Joseph. Cuisson du pain au feu de bois. **210 route des Vignes 26750 TRIORS** – 04 75 45 31 65 06 13 23 46 66 – info@domainechateauvieux.fr www.domainechateauvieux.fr

2I DOMAINE BIO BREYTON
Christiane et Jacques BREYTON
Domaine viticole et arboricole en AB depuis 2000. Vins AOP Crozes-Hermitage et vin de pays. Démonstration de tonnellerie. **1 chemin des Raisinières 26600 BEAUMONT-MONTEUX** 06 77 93 11 31 – 06 07 81 54 83 – jacques.breyton@wanadoo.fr www.domaine-breyton.com

2M GRIGNOTE
Nathalie BLACHON
Noix de Grenoble, OPAs noisettes, huiles, cerneaux et amandons, pâte à tartiner, apéritifs. Animations autour de la noix, atelier création d'animaux en coquille. Plancher casse-croûte : 12€. **3675 route de Pernans, quartier Saladi 26750 MONTMIRAL** 06 61 16 62 61 – noix@grignote.com – www.grignote.com

2N PARENTHÈSE GRAINE DE COGNAC
Grain de Cognac
Vente de légumes et de plants bio et animations autour de la nature et de l'alimentation. Menu végété et bio à tarif différencié (de 5€ à 9€). Réserv. conseillée. **225 chemin du Grenouillet 26380 PEYRINS** – 04 75 25 60 08 graindecognac@parenthese.org – www.parenthese.org

CIRCUIT 3

Monts du Matin - Valentinois

3C CLOS FOUGÈRES
Mélusine VALLA ROCH et son équipe
25 fruits cultivés, vins, gâteaux, salades, visites... Soyez curieux, découvrez notre domaine ! **265 route de Fougères 26300 CHÂTEAUNEUF-SUR-ISÈRE** 04 75 71 80 94 – info@clostofougeres.com – www.clostofougeres.com

3F DOMAINE TERRES D'ÉMOTIONS
Sylvia et Dominique PIPIT
Découvrez le fonctionnement d'une ferme-auberge : agneaux, porcs, caillies, vin & jus de fruits ! Démonstration de tonte de moutons tout le week-end. Repas complet chaud : 19€. Sandwich : 6,50€. Plancher charcuterie : 18€. **620 chemin des Plantas 26300 BOURG-DE-PÉAGE** 04 75 05 33 15 – 06 76 70 82 87 – terresdemotions26@orange.fr www.terresdemotions.com

3G PAPY VOLAILLES
Xavier DIMBERTON
Un élevage en toute simplicité ! Repas complet : 15€. Réserv. conseillée. **119 chemin des Poiriers, quartier le Cheylard 26300 MARCHES** 06 87 08 34 81 – papy.volaillie@hotmail.fr

3K LA FERME DES MARAIS
Steve IMBERT
Nos pâtés fermières semi-complètes sans œuf, farine de blé ancien, huile de tournesol, moutarde. Expo vieux tracteurs. Cuisson de pain au four à bois. Assiette de pâtes avec sauce (+boisson) : 6€. Réserv. conseillée. **285 route des Massouillards, quartier Les Marais 26300 CHARPEY** – 06 95 82 88 14 – contact@fermedesmarais.com www.fermedesmarais.com

3M JULI'ANESSE SENSATIONS ÉQUESTRES
Julie ROZERON
Venez caresser les ânon et découvrir la fabrication du savon. Jeu-concours pour découvrir les noms des ânon et expo. **1235 chemin des Ravets 26300 ROCHEFORT-SAMSON** 06 16 60 06 88 – julianesse26@gmail.com – www.julianesse.com

3N LA PETITE FERME DE MAOLICA
Isabelle et Olivia ROUX
Visite de la ferme pédagogique ainsi que ses élevages d'abeilles, brebis et porcs plein air. Assiette fermière : 13€. Réserv. conseillée. Crêpe : 3€. **589 chemin des Roseaux 26300 MARCHES** – 06 75 71 81 42 aurucherdemarches@free.fr – www.facebook.com/aurucherdemarches

3O NOIX & CIE / TERRES DES MATRAS
Marie-Lise et Sabine MATRAS
Découvrez la noix, la lavande et toutes nos gourmandises issues de notre exploitation familiale. Brebis sous les noyers. Création de sachets de lavande. Plateau repas fermier chaud : 15€. Réserv. conseillée. Barquette de frites : 3,50€. **Impasse des Matras, Meymans 26300 BEAUREGARD-BARET** 06 17 78 21 67 – 06 10 04 42 68 – ml.matras@noix-et-compagnie.com – www.noix-et-compagnie.com

3R L'INSTANT MIEL
David POURRET
Tout au long du week-end, visite et animation gratuites. Découverte d'une ruche vivante. **70 chemin de Vouloux 26300 CHATEAUNEUF-SUR-ISÈRE** 06 21 02 51 28 – david.pourret@free.fr – www.l-instant-miel-chateauneuf.fr

3T AROMABEILLE
Corine LAFROGNE
Ruche pédagogique, miels, pollen, propolis et dérivés (nougats, berlingots), lavande. Atelier participatif sur le rôle des pollinisateurs dans notre alimentation et jeu des labels. **1295 allée du Limousin 26300 BOURG-DE-PÉAGE** – 06 80 21 82 84 corine.lafrogne@orange.fr – aromabeille.com

3U NOUVEAU DOMAINE DE FLORES
Ismaël FLORES AGUILAR et son équipe
Quand l'élevage rencontre la cuisine, l'histoire d'un chef-éleveur. Fajitas au porc cuit au feu de bois : de 13,50€ à 15€. Réserv. conseillée. Crêpes : 2,50 à 3€. **95 route de Peillot 26300 BARBIÈRES** – 04 75 47 47 25 06 19 30 20 50 – domainedeflores@gmail.com – Facebook Domaine de Flores

CIRCUIT 5

Pays de la Gervanne

5A FERME RIGAUD
Clémentine et Sébastien RIGAUD
Venez à la découverte de notre ferme. Poules pondeuses, ovins viande, ferme pédagogique... Permis de tracteur à pédales... Dimanche, présentation des paniers solidaires avec le Secours catholique de Crest. Formules omelette ou salade de lentilles : 14€. Réserv. conseillée. Crêpes au Pois Chiches : 2,50€. **45 route de Suze, Champ de Col 26400 BEAUFORT/GERVANNE** 06 29 17 21 86 – 06 52 04 89 92 – fermerigaud@gmail.com www.ferme-rigaud.com

5C DOMAINE PEYLONG
Fabien et Christelle LOMBARD
Tranquille ou pétillant, découvrez nos vins de caractère : oûblé, sage, inattendu... Les vins et les sauces ! N'hésitez pas à demander les fiches recettes. **Quartier Les Bataillies 26400 SUZE** – 06 14 73 17 11 – 06 02 50 83 64 contact@peylong.com – www.peylong.com

5D FERME DE SAINT-PANCRACE
Juliette CHADWICK
Venez à la rencontre de mes jolies chèvres et dégustez de bons fromages ! **Les Davins 458 montée de Serre 26400 SUZE** – 07 60 17 26 27 fermesaintpancrace@gmail.com

5E ROSA CAMINA
Noémie BALZ
Bienvenue : rencontrer, sentir, toucher, goûter les plantes aromatiques, médicinales et à parfums. Découverte sensorielle des plantes, loto des odeurs. **Chemin les Granjons 26400 ESCOULIN** – 06 20 07 60 95 noemie.balz@hotmail.fr – www.rosacamina.fr

25-26
avril
2026

la Drôme
de Ferme en Ferme®

Notre alimentation au cœur des fermes

CIRCUIT 4

Plaine de la Drôme

4D FERME DE L'AUTRUCHE DRÔMOISE
GAEC de l'OZON Pascal et Marie GRUSSENMEYER
Un havre de paix, un oiseau extraordinaire qui vous surprendra. Sandwich saucisse d'autruche : 6€. Crêpe à l'œuf d'autruche : 3,50€. **1120 chemin des Bruyères 26250 LIVRON-SUR-DRÔME** 04 75 62 82 33 – 06 01 74 73 14 – info@ferme-autruche.com www.ferme-autruche.com

4E DOMAINE DE LA ROLIÈRE
Famille MARCHAL
Découvrez la production de brézème, du raisin jusqu'à la dégustation. Enfants bienvenus. **605 chemin de la Rolière 26250 LIVRON-SUR-DRÔME** 06 61 97 33 88 – contact@chateau-la-roliere.com www.chateau-la-roliere.com

4F LA FERME DE MATT&LILI
Mathieu et Alisson CHAMBRON
Découvrez nos cochons nés et élevés en plein air. Nos viandes, salaisons, jus de fruits... Circuit pédagogique et quiz. Plancher charcuterie : 10€. Sandwich : 6€. Hot-pig : 4€. Crêpe : 3€. **4860 route de Lorial 26400 GRANE** – 06 22 97 71 39 mat.chambbron@wanadoo.fr

4G FERME DES AYASSES
Vincent DIDIER
Venez découvrir l'élevage de porcs plein air, ma charcuterie, mes biscuits et frites surgelées. Repas complet : 14 €. Sandwich : 4€. **1095 route des Ayasses 26400 VAUVAEYS-LA-ROCHETTE** 06 88 32 36 52 – ferme-ayasses@orange.fr – fermelesayasses.com

4H LA FERME EURREUSE
Agathe et Sébastien BOST
Chèvres=fromages. Cochons=charcuteries. Ferme=Eurreuse. Assiette fermière : 12€. Crêpes sucrées : de 3€ à 3,50€. **801 chemin de Bergère 26400 EURRE** – 06 15 27 07 14 contact@ferme-eurreuse.fr – www.ferme-eurreuse.fr

4J TERRE DE BLÉ / SAM & PÂTES
Samuel et Dominique JACQUET
Du champ à l'assiette, découvrez l'agroécologie et nos pâtes fermières traditionnelles. Ferme en Lego®, photo sur bâteau. Pasta bowl (sauce avec/sans viande) : 7€. Crêpes : 3€. Les deux à 9€. **14 allée Perrot 26760 BEAUMONT-LES-VALENCE** – 06 45 88 40 45 samuel.delimo@outlook.com – patatesfermieres.wixsite.com/accueil – www.facebook.com/terredebile

4M LA FERME DE SOULIER
Thomas RAILLON et Laïlé BLACHE
Venez découvrir notre élevage de volailles plein air. Poulets, pintades et poules pondeuses. Repas : adulte 15€ / enfant 10€. Barquette ailes de poulet : 5€. Crêpes : 2,50€. **340 chemin de la Libération 26400 ALLEX** – 06 43 72 49 97 06 17 29 17 00 – lafermedesoulier@gmail.com

4O SPIRALES DE LUX
Julien TAMIGNEAUX
Ferme pionnière de spiruline paysanne de Drôme provençale, depuis 2012. Un producteur, Julien. **2350 chemin de Champ-Coulon 26740 CONDILLAC** 09 49 27 57 26 – spiralesdelux@gmail.com – www.spiralesdelux.fr

4P EARL ROUX / LE MOULIN D'AUBIN
Aurélien ROUX et Manuel FAURE
Venez déguster nos pâtes et huiles et voir nos poules, ânes et lapins. **521 route des Lacs 26800 PORTES-LÈS-VALENCE** 06 07 14 72 55 – earlroux26@gmail.com – le-moulin-d-aubin-ferme-roux.jimdosite.com

4R VIGNOBLE AMIRA
Déphine & Jonathan AMIRA
Domaine viticole et trufficole : vins d'exception en Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Péray. Tartines apéro au beurre truffé : 10€/assiette. **500 chemin des limites 26400 ALLEX** – 06 20 48 57 60 vignobleamira@gmail.com – www.vignobleamira.fr

4S NOUVEAU WOPAYA PLANTES
Marithé GUARDIOLA
Ferme insolite : serre douce entourée d'une mare, jardin forêt, aromates et fruits rouges. **28 route des Granges 26120 LA BAUME-CORNILLANE** 06 15 39 10 59 – marithe@wopaya.fr – www.wopaya.fr

CIRCUIT 7

Vallée du Roubion

Pays de Dieuleft

7C SUD SPIRULINE
Sébastien COBOS et Brice VINCENT
La spiruline bio, un super-aliment ! Découvrez sa culture, ses bienfaits et ses déclinaisons ! Découvrir la spiruline à travers de saines et diététiques dégustations. **1830 route de Bonlieu 26450 CLEON-D'ANDRAN** – 07 82 61 26 28 contact@sud-spiruline.com – www.sud-spiruline.com

7L L'ESSENTIEL DE LAVANDE
Éric PLATEL
Découverte de la culture et de la transformation d'une plante qui a bercé notre enfance. Dégustation lavande, test olfactif, distillation. Menu sandwich chaud : 15€. Réserv. conseillée. **270 allée de Fontchaude 26160 LA BÉGUDE-DE-MAZENC** 04 26 79 00 70 – domaine@essentiel-de-lavande.com www.essentiel-de-lavande.com

7M G DU POT
Vasco BOSSIO et Eva CHELEPINE
À G du Pot, nous cultivons des légumes et les transformons en conserves ! Animation sur la Sécurité Sociale de l'Alimentation, avec Notre caisse aim' de Dieuleft et alentours. Soupe, tartine (sucrée ou salée) et boisson : 10€. **985 route de Puy-Saint-Martin 26160 MANAS** – 06 45 09 70 03 07 82 49 34 74 – eva@gdupot.fr – www.gdupot.com

7N GAEC LE CHEVRISTAN
Marielle GEOFFROY et Thomas BRYSELBOUT
Au pied de la montagne Saint-Maurice, nos chèvres, leurs picodons et leurs glaces vous attendent ! Animation sur la Sécurité Sociale de l'Alimentation, avec Notre caisse aim' de Dieuleft et alentours. **2545 route D538 26220 COMPS** – 06 25 43 45 19 lechevrستان@gmail.com – www.lechevrستان.fr

CIRCUIT 6

Diois - Roanne

6B QUINTET CONDIMENTS BIOLOGIQUES
Véronica MANTE
Condiments biologiques : chutneys, vinaigres, pâtes végétales, soupes, pistous, sals, sauces. Repas complet : 19€. Réserv. conseillée. **Le Village 26150 VACHERES-EN-QUINT** – 06 33 75 19 60 04 75 21 21 20 – mantelveronica@gmail.com – http://lafermeduquintet.canalblog.com

6E DOMAINE MAILLEFAUD
Jean-Denis MAILLEFAUD
Venez découvrir la Clairette "autrement" mais pas seulement ! Effervescents et tranquilles ! **6 route de Viopis 26150 BARSAC** – 06 74 31 54 01 marcel.maillefaud@orange.fr

6G DOMAINE RASPAIL
JEAN-CLAUDE & FILS
Anouck et Frédéric RASPAIL
Clairette, crémant, chardonnay, syrah, passion familiale depuis 4 générations, bio depuis 30 ans ! **780 route de Die 26340 SAILLANS** – 04 75 21 55 99 contact@raspail.com – www.raspail.com

6J LE MAS D'AMBANE
Julie et Tristan GUART
Fromages de chèvre et de brebis, il y en aura pour tous les goûts ! Démonstration du travail de chevre tout le jour. Repas complet : 19€. Réserv. conseillée. Crêpes salées et sucrées : de 2€ à 5€. **510 impasse du Vieux-Chêne 26310 RECOUBEAU-JANSAC** 06 82 50 28 22 – 06 83 51 38 45 – lemasdambane@gmail.com

6K AUX COCHONS D'AUSSON
Steeve et Clémence MARCE
Venez découvrir notre ferme familiale en élevage porcs plein air et transformation charcutière. Jeux à l'effigie des cochons. Repas complet : 20 €. Réserv. obligatoire. **Quartier d'Ausson 26150 DIE** – 06 71 48 15 30 – 06 47 26 44 04 steve.marce@gmail.com – www.facebook.com/Aux-cochons-d-Ausson

6L DOMAINE DE L'UBAC
Nicolas SINOIR
Bulles, blancs et rouge : du cep au verre, un tour en vignes face au Glandasse ! **Pont-Neuf 26150 DIE** – 06 70 34 13 58 – nicolas.sinoir@gmail.com

6M LA FERME DES FOURNIERS
Sébastien MICHEL
Découverte de la noix entrée à la noix dans l'assiette. Animaux également au rendez-vous ! **314 route de Poyols 26310 LUC-EN-DIOIS** – 06 71 10 12 52 michel.sebastien@live.fr – lafermedesfourniers.fr

6N FERME MICHAËL GRIMAUD
Dégustez nos terrines de brebis, notre huile de noix, et découvrez la vie de notre ferme. Avec de la chance, venez donner le biberon aux agneaux ! **155 chemin du Gap 26340 VERCHENY** – 06 62 46 46 04 michael.grimaud0506@gmail.com

6O LA FERME DE LA TOURNELLE
Audrey et Yann TRUCHEAUD
À 5 min de Die, fromages, chèvres et bonne humeur vous attendent à la ferme ! Les enfants, moulez votre fromage, ramenez-le chez vous ! Analyses de notre lait et de nos fromages de chèvre pour mieux comprendre ce que vous mangez ! Assiette fermière et crêpes, tarifs selon choix. **300 chemin de la Tournelle 26150 CHAMALOD** – 06 79 82 05 37 06 30 91 33 60 – lafermedelatournelle@gmail.com

6P NOUVEAU DOMAINE MANUEL PINEAU
Un sourire des Alpes sous le ciel de Provence : la cave sera la clé ! **93 chemin des Prés 26140 SAINT-ROMAN** – 06 33 96 94 80 manuelpineau@mailo.com – mpvigneron.wordpress.com

CIRCUIT 8

Grignan - Portes de Provence

8A LA FERME DE CÉLAS
Marion et Raphaël GIRARD
Les agneaux et abricots de Célas ne sont pas un mythe : venez les rencontrer ! Casse-croûte du berger : 5€. Réserv. conseillée. **2261 route de Célas 26770 LE PÈGUE** – 06 81 36 34 18 ferme.le.celas@gmail.com

8B MIELLERIE DES DÉLICES AU MIEL
Famille BOMPARD Serge
Venez bourdonner de plaisir ! Admirez notre ruche panoramique et savourez nos délices au miel ! Butinée de joie avec nos ateliers bougies pour enfants. **345 impasse Pied-de-Bert, route d'Aiguebelle 26230 ROUSSAS** – 04 75 98 57 99 – info@delicesaumiel.com www.delicesaumiel.com

8J DOMAINE DES GRAVENNES
Rémi, Lucet et Bernadette BAYON DE NOYER
L'équipe du domaine vous fait partager sa passion ! Vigne, cave, vitiforestier. Fabrication d'unchoir à oiseaux pour les enfants. Déjeuner paysan : 16€/adulte, 8€/12 ans. Réserv. conseillée. **2933 route de Baume 26790 SUZE-LA-ROUSSE** – 04 75 04 84 41 contact@domainesdesgravennes.com – domainesdesgravennes.com

8M LA FERME DE BELLE TERRE
Alexandre et Maïté GREYFIE DE BELLECOMBE
Bienvenue à Belle Terre, ferme maraîchère/fruitière, céréalière et boulangerie. Ici tout est bio. Samedi matin, stand de la LPO pour expliquer la chaîne alimentaire vertueuse entre champ et haies. Crêpes sucrées de 3 à 3,50€.