

Découvrez LES ENTREPRISES BIO DE LA DRÔME



Avec 32% des terres agricoles en agriculture biologique, la Drôme est un territoire de choix pour les 300 entreprises bio qui développent des produits de qualité, en privilégiant l'approvisionnement local lorsque cela est possible. C'est toute une filière d'excellence que vous pouvez découvrir lors de votre séjour.

Cette brochure regroupe les entreprises engagées dans le développement des filières bio et locales et qui vous ouvrent leurs portes afin de vous faire déguster leurs produits, visiter leur lieu de production et/ou leur boutique.

Bonnes visites !

Rendez-vous sur le site de La DrômeTourisme en cliquant ici



On se follow ?

@lacommunautebio

Entreprises avec boutique

Entreprises avec boutique organisant des visites

Venez rencontrer des personnes passionnées !

INFOS & HORAIRES

Venez RENCONTRER DES PERSONNES PASSIONNÉES !

Biscuiterie de Provence



Située en Drôme Provençale, la Biscuiterie de Provence consacre tout son savoir-faire à l'élaboration et la fabrication de biscuits, gâteaux mais aussi confiseries provençales et chocolats. Subtils mélanges aux saveurs méditerranéennes, les gourmandises de la biscuiterie témoignent des richesses de notre terroir : farines drômoises, olives de Nyons AOP, ail IGP de la Drôme, pralines de Valence... Envie de découvrir le métier de biscuitier, confiseur & chocolatier ? Plongez dans l'univers de la Fabrique en visitant le Musée & Parcours découverte ! Entre histoire, vues sur les ateliers, activités ludiques et dégustation, venez passer un agréable moment en famille et terminez par un passage dans la halle gourmande et salon de thé de 300m².

Les horaires de la boutique
Du lundi au samedi, de 10h à 18h
(et d'avril à fin septembre 10h à 19h)

Où ?
La Fabrique
26110 St-Maurice-sur-Eygues

Contact 04 75 26 02 98
contact@biscuiteriedeprovence.com

Site www.biscuiterie-de-provence.com
@biscuiteriedeprovence

Brasserie artisanale de la Pleine Lune



La brasserie de la Pleine Lune brasse des bières artisanales depuis 2011 à Chabeuil. Plusieurs gammes de bières sont proposées : elles sont toutes brassées et conditionnées dans la brasserie. Venez découvrir les bières éphémères et également la limonade.

Les horaires de la boutique
Ouvert du lundi au samedi, horaires détaillés sur le site internet

Où ?
10 rue Gustave Eiffel,
ZAE de la Grue
26120 Chabeuil

Contact 04 75 85 47 19

+ Visites sur réservation toute l'année

Site www.brasserie-pleinelune.fr
@brasserie_pleine_lune

Cave Noisel



La Cave Noisel développe une gamme originale de produits dérivés aux noix de Grenoble. Elle est située au cœur de la zone AOC «noix de Grenoble» et veille à l'intégration de personnes handicapées physiques. Venez découvrir leurs produits.

Les horaires de la boutique
à St-Jean-en-Royans : du lundi au vendredi de 8h à 17h
à St-Nazaire-en-Royans, 4 route de romans : du mardi au samedi de 11h30 à 18h30

Où ?
ZI les Dodoux
210 route de l'artisanat
26190 St-Jean-en-Royans

Contact 04 75 48 55 35
cavenoisel@lmdes.fr

+ Visites sur réservation

Site www.cave-noisel.com
/Cavenoisel

Côté Cairn

côté cairn

Côté Cairn est un groupement de 5 viticulteurs du pays de Die, travaillant en biodynamie dans une démarche collective et solidaire. La Clairette de Die, le Crémant de Die et les vins qu'ils produisent sont résolument des vins à l'accent montagne ! La Clairette de Die Tradition allie fraîcheur et puissance aromatique. Venez la découvrir.

Les horaires de la boutique
Caveau de Die : tous les jours de 17h30 à 19h (appeler avant)
Caveau de Barnave : tous les jours sur rendez-vous

Où ?
Au bout du village,
521 rue de Beaumonde
26310 Barnave

Contact
06 77 85 38 52, Vincent
06 20 52 12 50, Hembise

Site www.cote-cairn.com
@cotecairn

Distillerie Spirit&Sens



Philippe et Muriel vous accueillent dans leur boutique à la ferme pour vous proposer les produits de la distillerie Spirit&Sens : des boissons alcoolisées (spiritueux à base de plantes locales), des cosmétiques (baumes et parfums 100% bio) et d'autres produits de la ferme. Fabrication 100% artisanale en Drôme Provençale.

Les horaires de la boutique
Visites et boutique sur rendez-vous

Où ?
73 Chemin de la Faisanderie
26230 Valaurie

Contact 04 27 58 01 23
distillerie@spiritsens.fr

Site www.spiritsens.fr
@distilleriespiritsens

Domaine La Fille des Vignes



Petite propriété familiale, le Domaine La Fille des Vignes est implanté dans le sud de la Drôme. Passionné de viticulture depuis trois générations, le Domaine a décidé de créer un vin biologique produit en quantité limitée. Ainsi, l'ensemble des étapes de production est maîtrisée, de la terre jusqu'à la bouteille, tout en respectant l'environnement.

Les horaires de la boutique
Dégustation et vente au domaine
du Lundi au Samedi
de 10h à 13h et de 17h à 20h
d'Avril à Septembre, puis sur rendez-vous en dehors de ces horaires.

Où ?
151 chemin de Puyméras,
Plaine de Rouvière
26110 Piégon

Contact 06 50 61 28 10
domainelafilledesvignes@gmail.com

Site www.domainelafilledesvignes.com
/domainelafilledesvignes

Eissensa



Sensorialité – Éco-responsabilité – Bien-être : ce sont les trois piliers sur lesquels repose Eissensa.

C'est pourquoi la marque propose des cosmétiques naturels et biologiques au maximum, vegan exclusivement, aux parfums uniques 100% d'origine naturelle, enrichis en actifs beauté d'origine végétale et aux textures sensorielles.

Les horaires de la boutique
Lundi au jeudi
de 9h à 12h et de 14h à 17h30
Vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 16h

Où ?
11 rue de la charrette bleue
26110 Nyons

Contact
bonjour@eissensa.com

Site www.eissensa.com
@eissensa_cosmetiques

INFOS & HORAIRES

Domaine Raspail



Vignerons indépendants depuis 4 générations, le Domaine a été fondé en 1942. Le vignoble s'étend sur une superficie de 15 hectares à Saillans dans la Drôme.

Le Domaine a fait le choix de l'Agriculture Biologique depuis plus de 25 ans dans un souci de préservation des sols et de l'environnement. Ils produisent les effervescents AOP Clairette et Crémant de Die ainsi que des vins tranquilles en cépage Chardonnay et Syrah en IGP Drôme. Ils vous attendent pour partager leur passion en visitant la cave et en dégustant leurs vins !

Les horaires de la boutique

Le caveau est ouvert 7j/7 (excepté les week-end de février et les 2 premiers week-end de mars)

- De 9 h à 19 h sans interruption en été (du 14 juillet au 31 août)
- De 9 h à 12 h 00 puis de 14 h à 18 h 30 le reste de l'année
- Fermeture à 18 h en hiver (janvier, février et mars)
- Fermeture annuelle du 5 au 31 Janvier

Où ?

Domaine RASPAIL
Jean-Claude & Fils,
780 route de Die
26340 Saillans

Contact 04 75 21 55 99
contact@raspail.com

+ Visites des caves
toute l'année sur rdv
en juillet, à 11h00 les mercredis
en août, sans rendez-vous

Site www.raspail.com

@domaineraspail

L'Essentiel de Lavande

Domaine producteur de lavande et de lavandin et créateur de produits cosmétiques bio. Odile vous ouvre ses portes lors de visites, ateliers et expériences uniques toute l'année au cœur des lavandes. Le domaine L'Essentiel de Lavande propose de nombreux rendez-vous tout au long de la saison pour s'immerger dans la culture de la lavande et du lavandin. Au programme : visites guidées « de la culture à l'huile essentielle de lavande », ateliers de fabrication de cosmétiques, massages au milieu des champs, pique-niques chics, boutique sur place.

Les horaires de la boutique

Ouvert tous les jours de 10h à 18h
Le dimanche sur rendez-vous

+ Visites guidées tous
les jours à 11h et 16h
en Juillet et Août

Où ?

270 allée de Fontchaude
26160 La Bégude-de-Mazenc

Contact 04 26 79 00 70

Site www.essentiel-de-lavande.com

/lessentieldelavande

Le Fabuleux Jardin

Boutique de produits locaux bio autour des principes de la biodynamie, de l'agroforesterie et de l'agriculture consciente.

Les horaires de la boutique

Ouvert toute l'année :

mardi de 9h à 12h30 et de 16h à 18h30
jeudi de 9h à 12h30

vendredi de 9h à 12h30 et de 16h à 18h30
samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30

Pendant la saison estivale :
mercredi et dimanche matin.

Où ?

65 rue Émile Loubet
26160 La Bégude-de-Mazenc

Contact
lefabuleuxjardin26@gmail.com

Site www.lefabuleuxjardin.com

Façon Chocolat



Façon Chocolat est un salon de thé, atelier/boutique de fabrication artisanale de chocolats et sorbets bio. L'entreprise travaille avec la fève d'origine, la plus fine, en provenance d'Amérique centrale. L'atelier est ouvert sur la boutique pour voir la fabrication.

Les horaires de la boutique

Du lundi au samedi de 9h à 12h
et de 14h (15h certains jours) à
18h30 (19h en été)

Où ?

33 rue Archinard 26400 Crest
Contact 04 75 25 01 94
atelier@faconchocolat.fr

+ Visites
sur réservation

Site www.faconchocolat.fr

@faconchocolat

Frigoulette



Chocolat entièrement artisanal bio et équitable. Pur beurre de cacao, pur origine São Tomé. Lorsque l'on vient à l'atelier et qu'il est en production on voit les chocolatiers au travail. Nous vous parlerons du métier de la culture des cacaoyers et du commerce du chocolat. En rayon vous trouverez des chocolats originaux et gourmands.

Les horaires de la boutique

Du lundi au vendredi : 9h à 12h
et de 14h à 18h
Le samedi de 10h à 12h30
et de 13h30 à 18h

Où ?

9 chemin des Bérangers
26400 Beaufort-sur-Gervanne

Contact 04 75 43 09 75

+ Visites
sur réservation

Site www.chocolats-frigoulette.fr

@chocolateriefrigoulette

Gaïia Savonnerie Artisanale



Gaïia produit artisanalement des savons saponifiés à froid avec des huiles et des beurres végétaux bio. Les savons sont doux car riches en surgras et en glycérine végétales. Leur production est économique et écologique. Ils seront heureux de vous faire découvrir leur savoir faire et les bienfaits des savons à froid et baumes naturels certifiés bio.

Les horaires de la boutique

Lundi au vendredi de 9h30 à 17h30
Samedi : de 9h30 à 12h30

Où ?

17 rue des Tilleuls
26120 Montélier

Contact 09 51 14 61 55
questions@gaïia.fr

Site www.gaïia-shop.com

@gaïia

ladrôme laboratoire



Découvrez le monde des plantes aromatiques et médicinales avec nos produits bio dédiés à la santé naturelle : aromathérapie, phytothérapie, élixirs floraux, propolis... Durant votre visite, vous pourrez également voyager avec notre orgue aux senteurs et profiter des précieux conseils de nos conseillères !

Les horaires de la boutique

Retrouvez tous nos horaires mis
à jour directement sur notre site
ladrome.bio

Où ?

270, chemin de la Tuilière
26340 Saillans

Contact 04 75 22 30 60

+ Visites
sur réservation

Site www.ladrome.bio

@ladrome.bio

Maison Laget



Artisan Expert des plantes depuis 1946. C'est une histoire de passion pour les produits naturels, authentiques et uniques, née de l'amour de la terre et du savoir des Hommes. Ce sont des secrets de beauté et de bien-être transmis de génération en génération, à découvrir ou redécouvrir. "La Maison Laget, c'est le savoir faire ancestral provençal au service de votre bien-être"

Les horaires de la boutique

Du mardi au samedi
de 10h à 12h30 et de 14h à 19h
En période de vacances : ouvert
tous les jours, sauf le dimanche

Où ?

Place aux herbes
26170 Buis-les-Baronnies

Contact 04 28 52 00 00
info@maisonlaget.fr

+ Visites
sur réservation

Site www.maisonlaget.fr

@maisonlaget

INFOS & HORAIRES

Markal



C'est au cœur de la Drôme, département pilote pour le développement de l'agriculture bio, que Markal est devenu un acteur majeur dans le monde des céréales bio. Pionnier du bio depuis 1936, MARKAL sélectionne, assemble, fabrique et conditionne les produits des meilleurs terroirs. Nous prôtons une alimentation saine et équilibrée grâce à notre savoir-faire, notre engagement et notre volonté à développer des filières au plus près des producteurs. Nous œuvrons pour une bio solidaire, éthique et écologique. Cash Bio Markal est le magasin d'usine/supermarché bio, situé à Alixan sur une superficie de 600m². Vous trouverez un large choix de produits d'épicerie, fruits et légumes, produits frais ou encore boissons et cosmétiques.

Les horaires de la boutique

Du lundi au vendredi de 9h à 19h
Le samedi de 9h à 18h30

Où ?

795 Route de la Correspondance
Les Soubredieux - 26300 Alixan

Contact 04 75 58 89 18
contact@cashbio.fr

Site www.markal.fr

@markal_bio



Mes délices briochés



Fabrication artisanale de Pogne et autres brioches régionales. Nos matières premières sont d'origine France avec notamment une farine et des œufs de plein air de provenance locale. La fabrication est sans additifs, sans colorants artificiels et sans conservateurs. Ils cherchent à faire du très bon avec du bon !

Les horaires de la boutique

Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30
Fermé le samedi et dimanche

Où ?

6 rue Nicolas Appert
26100 Romans-sur-Isère

Contact 09 87 71 38 35

Site www.mesdelicesbrioches.fr

/mesdelicesbrioches



Saint Jean



Saint Jean c'est perpétuer l'Art de la pâte fraîche à la française : 85 ans de savoir-faire dans la Drôme qui est une terre de gastronomie et le berceau de la raviole. Chez Saint Jean, l'exigence est au cœur des recettes, tout comme les matières premières : ingrédients issus en majorité de producteurs français ou régionaux et en circuit court. Venez découvrir l'intégralité des produits dans la boutique (ravioles, quenelles, pâtes fraîches, plats cuisinés).

Les horaires de la boutique

Du lundi au samedi de 9h à 19h

Où ?

44 Avenue des Allobroges
26100 Romans-sur-Isère

Contact 04 75 05 83 80
contact@saint-jean.fr

Site www.saint-jean.fr

@saintjean26



Solarôme

Solarôme propose des huiles essentielles et hydrolats issus de la distillation dans leur propre alambic de 1945, à partir de plantes issues de leurs exploitations ! Ils créent également des cosmétiques avec une partie de leur production et matières premières comme ingrédients. Vous trouverez ainsi des savons saponifiés à froid et bientôt de nouveaux produits comme des shampoings solides. La diversité des plantes qu'ils cultivent permet de satisfaire une pléiade de sensibilités olfactives (lavande fine, menthe poivrée, romarin, thym, sauge, pin sylvestre...)

Les horaires de la boutique

Appeler avant de venir
Stand en extérieur aux beaux jours
pour vente et distillation en direct
Boutique à venir

Où ?

315 route de Villeperdrix 26510
Villeperdrix

Contact 06 71 18 58 88
solaromeprovence@gmail.com

Site www.solarome.fr

@solarome_



Sud Spiruline



Brice et Sébastien, spiruliniers (producteurs de spiruline BIO) vous accueillent dans leur ferme algicole, située à Cléon d'Andran en Drôme Provençale. C'est un charmant petit village à 15 minutes de Montélimar. Leurs serres se dressent au milieu d'un champ de lavande Bio, en plein milieu de la campagne, sur des terres travaillées depuis 5 générations par la famille de Brice. La spiruline se développe sous des serres protégées, dans des bassins peu profonds, dont l'eau est issue d'une nappe phréatique profonde qu'ils prélèvent au puits de la ferme. La récolte est faite pendant la belle saison et la production est BIO sans additifs ni conservateurs.

Les horaires de la boutique

Boutique : Du lundi au samedi,
de 9h à 12h et de 14h à 18h
Visites : Sans RDV le mercredi
de 14h à 18h et samedi de 9h à 12h,
et sur RDV les autres jours

Où ?

1830 Route de Bonlieu
26450 Cléon d'Andran

Contact 07 82 61 26 28
contact@sud-spiruline.com

Site www.sud-spiruline.com

/sudspiruline



Tisanes le Dauphin



Au cœur de la Drôme Provençale, la passion des plantes bio est une histoire de famille depuis trois générations. Le Dauphin, fort de son savoir-faire de tisanier, propose plusieurs gammes d'infusions. L'entreprise a lié des partenariats avec les producteurs locaux pour accentuer l'identité régionale de ses tisanes.

Les horaires de la boutique

Accès à l'entreprise réservé
aux personnes qui souhaitent
récupérer leur commande click
and collect, de 9h à 16h.

Où ?

279 Za de la Palun
26170 Buis Les Baronnies

Contact 04 75 28 01 08
boutique@tisane-ledauphin.com

Site www.tisane-ledauphin.fr

@tisanesledauphin



Le saviez-vous ?

Le label bio garantit qu'un produit a été fabriqué avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

En consommant bio, on protège l'environnement, le climat, sa santé et on favorise la biodiversité, le bien-être animal et l'emploi !

Ensemble, adoptons le #BioRéflexe

Pour nous,
pour la planète,
#BIO RÉFLEXE



Entreprises à retrouver DANS LES POINTS DE VENTE LOCAUX PENDANT VOS VACANCES, & TOUT AU LONG DE L'ANNÉE !

Jethica

JETHICA est une conserverie ultra locale qui cuisine 100% de ses légumes récoltés à moins de 100 km. Sur chaque bocal ou sur jethica.fr, vous retrouvez le maraîcher qui a récolté les légumes. Etes-vous surpris d'apprendre que 100% de leur huile d'olive vient de Nyons? Ils travaillent dans une démarche équitable du maraîcher jusqu'au client final. Leur vocation est de rendre accessible le plaisir de bien manger de façon locale, saine et durable.



Site : www.jethica.fr
Insta : @jethicabio

Komi épices

KOMI, ce sont des mélanges d'épices 100 % bio et naturels, dédiés à une cuisine plus simple et plus ludique. Les produits, élaborés à Valence, permettent à tous les ménages français de cuisiner en moins de 30 minutes, du lundi au dimanche !

KOMI

Site : www.komi-epices.com
Insta : @komi.epices

Le Pas des Mieux

Le Pas des Mieux fabrique des desserts végétaux lacto-fermentés à base de fruits régionaux et de riz de Camargue. Sans lactose et sans gluten, il est un allié de votre bien-être. Bio, local et zéro déchet car en pots en verre récupérés.

le
PAS
des
MIEUX

Site : www.lepasdesmieux.fr
Fb : @lepasdesmieux

Papilles sauvages

Les Papilles Sauvages cueillent des plantes et fruits sauvages en Drôme, ou s'approvisionnent auprès de petits producteurs locaux. Ils les transforment en pestos, confitures et sirops dans leur atelier à Crest. Ail des ours, cynorhodon, figes et autres merveilles de la nature à déguster en pots toute l'année. Des recettes simples, saines et secrètes. Aucun additif, juste le goût puissant du produit brut. Local, bio et artisanal !



Site : www.papillesauvages.com

Happy Hours en Biovallée

HAPPY HOURS en BIOVALLÉE est une entreprise artisanale et familiale. Leur cœur de métier est la torréfaction de fruits secs et la création d'encas gourmands. Les produits sont 100% bio, de qualité, sains (peu de sucre, peu de sel, pas de gras), sans aucun additif et innovants. Ils sont proposés principalement en vrac dans un souci d'éco-responsabilité. Leurs valeurs résolument éthiques, la sélection rigoureuse de leurs matières premières et leur savoir-faire artisanal confèrent aux savoureuses recettes ce petit supplément d'âme et ce goût inimitable : UN DÉLICE POUR VOS PAPILLES ! Avec une vraie signature gustative, vos pauses gourmandes ou apéritives seront joyeusement épicées !

Happy
Hours
en Biovallée

Site : www.happyhoursenbiovallee.com
Fb : @happyhoursenbiovallee



Carte éditée par l'association Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes avec le soutien financier du Département de la Drôme



Association Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes
1 rue Marc Seguin - BP 16208
26958 Valence Cedex 9
04 75 55 80 11 - www.cluster-bio.com
Mail : contact@cluster-bio.com
Photographies : Adobe Stock
Maquette et illustrations : ©Studio Dynamis
www.studiodynamis.com - 2023



TENTEZ DE GAGNER
un panier de produits bio !

Donnez-nous votre avis et participez
au jeu concours.*



Scannez
ici !

* Jeu valable jusqu'au 30/09/2023
Règlement disponible sur www.cluster-bio.com

Nous vous souhaitons de belles découvertes
et à bientôt dans la Drôme !