

Découvrez LES ENTREPRISES BIO DE LA DRÔME



Avec 35% 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 ?
@bioauvergnerhonealpes

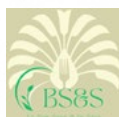
- Entreprises avec boutique
- Entreprises avec boutique organisant des visites
- Entreprises à retrouver dans les points de vente locaux

Venez
RENCONTRER DES PERSONNES
PASSIONNÉES !
Infos et horaires au dos

Venez RENCONTRER DES PERSONNES PASSIONNÉES !



Auberge des voyageurs



Le Bon Sens & la Sève, c'est quoi ?

Après 18 ans dans la restauration végétarienne et bio, l'auberge change de cap.

Nous sommes artisans-transformateurs à Montmiral, petit village de la Drôme des Collines à proximité de Saint Antoine l'abbaye. Éric est cuisinier et Sandrine au service.

En 2017, nous avons initié la transformation de notre carte, qui compte aujourd'hui plus de 75% de produits BIO, frais et locaux, pour une cuisine 100% végétale. Nous avons obtenu la labellisation La Clef Verte qui démontre qu'il est possible d'associer notre démarche entrepreneuriale et avec des modes de consommation répondant aux enjeux actuels.

Notre savoir-faire et notre expérience culinaire nous ont amenés à créer des produits 100% végétal de haute qualité gustative, car le GOÛT c'est aussi important pour la santé mentale !

Nos approvisionnements sont au maximum local.

Les horaires de la boutique

Du mardi au Dimanche
de 9h à 15h

Où ?

188 rue des 2 clochers,
26750 Montmiral

Contact 04 75 02 29 27
aubdesvoyageurs@bbox.fr

Site www.restaurant-montmiral.com

@aubergedesvoyageurs26



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 Après l'orage



La Brasserie Après l'Orage est une microbrasserie située à Die (26150). Nos bières sont 100 % biologique avec des matières premières essentiellement locales (orge de la Drôme malté en Ardèche et houblons du Diois). Nous brassons avec des cuves de 10 hectolitres et notre équipe est constituée de 3 associés : Nina, Maxime et Martin. Nous réemployons nos bouteilles et nous utilisons de l'énergie renouvelable (panneaux photovoltaïques) à plus de 70% pour faire fonctionner notre brasserie. Enfin, nous vendons 80% de notre production de bières dans un rayon de 50 km autour de la brasserie.

Les horaires de la boutique

Du lundi au vendredi
de 9h à 17h

Où ?

795 chemin de Chandillon
26150 Die

Contact 06 64 68 78 01, Nina
06 89 77 06 28, Maxime
brasserieapreslorage@gmail.com

Site www.apreslorage.fr

/brasserieapreslorage



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 ?

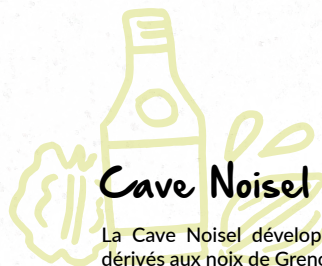
10 rue Gustave Eiffel,
ZAE de la Grue
26120 Chabeuil

+ Visites sur réservation
toute l'année

Contact 04 75 85 47 19

Site www.brasserie-pleinelune.fr

@brasserie_pleine_lune



Cave Noisel



La Cave Noisel développe une gamme originale de 100 produits dérivés aux noix de Grenoble. (Gamme sucrée, salée, solide et liquide) Elle est située au cœur de la Zone AOC « Noix de Grenoble » et veille à l'intégration des personnes handicapées physiques. Venez découvrir les produits en réservant une visite gratuite avec dégustation et présentation des machines de transformation : Moulin à huile en meule de pierre de 1780.

Les horaires de la boutique

du lundi au vendredi de 8h à 17h
Week-end sur réservation

Où ?

Zi les Dodoux
210 rue de l'artisanat
26190 St-Jean-en-Royans

+ Visites
sur réservation

Contact 04 75 48 55 35
cavenoisel@lmds.fr

Site www.cave-noisel.com

/Cavenoisel

INFOS & HORAIRES

Chocolats Frigoulette



La chocolaterie Frigoulette, installée au pied du Vercors, travaille des créations chocolatées : sans lactose, sans crème, sans lecithine, sans œuf et respectueuses de la santé des gourmands. Nos artisans chocolatiers sélectionnent soigneusement les meilleurs ingrédients, alliant chocolat de première qualité, traçabilité et associations de saveurs uniques.

Nous privilégions une production et des partenaires respectueux de l'environnement, avec le label Bio & Equitable & Végan.

Chaque chocolat que nous créons est le fruit d'une attention minutieuse aux détails et d'une passion inébranlable pour la qualité.

À découvrir pour une pause gourmande ou une dégustation !

Les horaires de la boutique

Visite & dégustation : du lundi au samedi, de 10h à 18h

Atelier de cuisine autour du Chocolat : sur réservation

Visite de groupe : sur réservation

Où ?

9 chemin des Bérangers
26400 Beaufort-sur-Gervanne

Contact 04 75 43 09 75

+ Visites sur réservation

Site www.chocolats-frigoulette.fr

@chocolateriefrigoulette

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

+ Visites sur réservation

Site www.cote-cairn.com

@cotecairn

Domaine Raspail JC & Fils



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 et août tous les mercredis à 11h sans rendez-vous

Site www.raspail.com

@domaineraspailjc

Façon Chocolat



Façon Chocolat, chocolaterie bio de Crest, est un atelier de fabrication artisanale de chocolats, pralines, biscuits et sorbets bio.

Tous nos produits sont fabriqués manuellement avec passion. Nous travaillons sans lécitine, sans produit laitier, sans gluten, et sans produit animal. Nous allons chercher la fève d'origine, la plus fine ! en Amérique latine, pour élaborer nos recettes de chocolats, et nous privilégions les produits locaux pour toutes les associations avec le chocolat (fruits, frais ou secs, huiles essentielles et même ail noir). Notre offre est très riche, de la traditionnelle tablette au plus bel assortiment festif, en passant par la délicieuse pâte à tartiner.

L'atelier est ouvert sur la boutique ce qui offre la découverte de la fabrication à nos visiteurs, et à la belle saison la boutique devient aussi salon de thé pour des dégustations de boissons bio, chaudes ou froides, de sorbets, de biscuits faits maison et bien sûr de chocolats.

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

ladrôme laboratoire



Découvrez le monde des plantes médicinales avec nos produits bio dédiés au bien-être et à la beauté. Huiles essentielles et végétales, propolis. Venez mettre vos sens en éveil et profiter des astuces et conseils personnalisés de nos conseillers.

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

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 Soubredioux - 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



Sud Spiruline



Brice et Sébastien, spiruliniers (producteurs de spiruline BIO) vous accueillent dans leur ferme algacole, 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
infusion@tisane-ledauphin.com

Site www.tisane-ledauphin.com

@tisaneledauphin



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 !



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.papillessauvages.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'écoresponsabilité. 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 !

Site www.happyhoursenbiovallee.com
@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 - 2024



TENTEZ DE GAGNER
un panier de produits bio !

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

Scannez
ici !



* Jeu valable jusqu'au 30/09/2024
Règlement disponible sur www.cluster-bio.com

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

