

Découvrez LES ENTREPRISES BIO DE LA DRÔME

Avec 26% 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. Ces entreprises engagées vous ouvrent leurs portes afin de vous faire déguster leurs produits, visiter leurs lieux de production et leurs boutiques.

LE GRAND-SERRE

ST-VALLIER



ROMANS



VALENCE



VASSIEUX-EN-VERCORS

COMBOVIN



DIE



LORIOI



CREST



MARSANNE

LUC-EN-DIOIS

MONTÉLIMAR

DIEULEFIT

GRIGNAN



NYONS

BUIS-LES-BARRONIES

SEDERON

Entreprises avec boutique organisant des visites

Entreprises avec boutique

Venez rencontrer des personnes passionnées !

Venez

RENCONTRER DES PERSONNES PASSIONNÉES !

Aix & Terra

Aix & terra, la Manufacture en Provence, crée et fabrique des recettes apéritives d'exceptions « Made in Provence ». Nous sélectionnons pour nos recettes les fruits, légumes et truffes, directement auprès des agriculteurs et coopératives, en Provence, de la Drôme à Menton. Aix & terra c'est aussi une Table-Épicerie où nous proposons une carte gourmande, ensoleillée élaborée avec nos recettes manufacturées et avec de bons produits de saisons.

[Clic](#)

www.aixetterra.com

aix&terra
La Table - Épicerie

Les horaires de la boutique

Du lundi au mercredi de 9h à 18h
et du jeudi au samedi de 9h à 21h30

Où ?

N7- 70 chemin du mouillon
26270 Saulce-sur-Rhône

Contact

04 58 17 67 21
epicerie.saulce@aixetterra.com

+ Visites
sur réservation

Biscuiterie de Provence

Située en Drôme Provençale, la Biscuiterie de Provence consacre tout son savoir-faire à l'élaboration et la fabrication de biscuits et gâteaux. Subtils mélanges aux saveurs méridionales, les gourmandises salées ou sucrées de la biscuiterie témoignent des richesses du terroir drômois. Venez découvrir cet univers, les coulisses des ateliers, les 300m² de boutique avec des offres exclusives, des produits locaux, un espace salon de thé et bien plus encore...

[Clic](#)

www.biscuiterie-de-provence.com

**BISCUITERIE
de PROVENCE**
Une tradition de famille
depuis 1838

Les horaires de la boutique

Janvier et février

du lundi au vendredi de 10h à 18h

Mars, octobre, novembre, décembre

du lundi au samedi de 10h à 18h

D'avril à fin septembre

du lundi au samedi de 10h à 19h

Où ?

ZA les grands prés,
26110 St-Maurice-sur-Eygues

Contact

04 75 26 02 98

+ Visites
à partir de mars 2021

Bôm Cosmétique

Bôm Cosmétique, c'est une cosmétique artisanale, bio, issue de plantes locales pour un grand respect de votre peau. Découvrez les baumes, sticks, crèmes, savons et huiles avec les fleurs de la ferme.

[Clic](#)

www.bom-cosmetique.com



Les horaires de la boutique

Vendredi après-midi toute
l'année et sur rendez-vous

Où ?

95 montée de la rochette peroux
26750 Châtillon-Saint-Jean

Contact

06 83 47 78 41

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.

[Clic](#)

www.brasserie-pleinelune.fr



Les horaires de la boutique

Du lundi au jeudi de 14h à 20h
Le vendredi de 10h à 20h (non stop)
Le samedi de 10h à 13h
et de 14h à 18h

Où ?

10 rue Gustave Eiffel, ZAE de
la Grue - 26120 Chabeuil

Contact

04 75 85 47 19

CashBio 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. Situé à Saint-Marcel-lès-Valence, sur une superficie de plus de 12 000 m², Markal fabrique des produits alimentaires à base de céréales et de riz, fournit des matières premières et des ingrédients pour l'industrie bio, conditionne et distribue des produits alimentaires. Cash-Bio markal est le magasin d'usine / supermarché bio.

[Clic](#)

www.cashbio.fr

markal
les produits Bio

Les horaires de la boutique

Lundi de 14h à 19h
Du mardi au vendredi de 09h à 19h
Le samedi de 09h à 18h30

Où ?

795 Route de la Correspondance - Les Soubredieux
26300 Alixan

Contact

04 75 58 89 18
contact@cashbio.fr

+ Visites
sur réservation

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 handicapés physiques. Venez découvrir nos produits.

[Clic](#)

cave-noisel.com



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

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.

[Clic](#)

www.cote-cairn.com

côté cairn

Les horaires de la boutique

Caveau de Die : tous les jours de
17h30 à 19h
Et le samedi de 10h30 à 12h30 et
de 18h à 19h30
Caveau de Barnave, 521 rue
Beaumonde : tous les jours de
17h30 à 19h30

Où ?

8 montée des usines
26150 Die

Contact :

07 57 45 89 66

+ Visites
sur réservation

Venez

RENCONTRER DES PERSONNES

PASSIONNÉES !

Façon Chocolat

Façon Chocolat est un atelier/boutique de fabrication artisanale de chocolats et sorbets bio. Nous travaillons avec la fève d'origine, la plus fine, en provenance d'Amérique centrale. L'atelier est ouvert sur la boutique pour nous voir travailler.»



www.faconchocolat.fr

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

Frigoulette

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



www.chocolats-frigoulette.fr

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

ladrôme laboratoire

Découvrez le monde des plantes aromatiques et médicinales avec nos produits bio dédiés au bien-être et à la beauté : huiles essentielles et végétales, propolis, extraits de plantes fraîches, élixirs floraux... Durant votre visite, vous pourrez également voyager avec notre orgue aux arômes et profiter des précieux conseils aroma de notre conseillère !



www.ladrome.bio

Les horaires de la boutique

Toute l'année : du lundi au vendredi
de 13h30 à 17h00
Du 1er juin au 31 août :
Du lundi au vendredi de 10h00 à
12h30 et de 13h30 à 17h00
Fermé les week-end et jours fériés

Où ?

270, chemin de la Tuilière
26340 Saillans

Contact

04 75 22 30 60

+ Visites
sur réservation

Lamazuna

Lamazuna est depuis 2010 la référence zéro déchet de la salle de bain. Une marque de cosmétiques d'origine naturelle, végane, à objectif zéro déchet et de fabrication française. L'objectif de Lamazuna est de proposer des alternatives aux flacons plastiques avec une gamme de produits solides tels que les shampoings solides, dentifrices solides, et nettoyants visage solides ainsi que des produits durables pour éviter les objets à usage unique.



www.lamazuna.com

Les horaires de la boutique

Tous mardis de 16h à 18h

Où ?

60 rue des entrepreneurs
26300 Marches

Contact

04 75 73 16 89

+ Visites
sur réservation

Le Père craquant

Depuis 1924, au coeur de la Drôme Provençale dans le village de Saillans, on fabrique depuis la nuit des temps les craquants. Créées par le pâtissier Jean Eynard en amour de sa région, c'est aujourd'hui Daphné qui conserve secrètement les recettes d'antan et enrichit la gamme d'assemblages audacieux en sélectionnant le meilleur de la Provence.



www.pere-craquant.com

Les horaires de la boutique

Du lundi au jeudi de 8h30 à 16h
Du 27 juillet au 15 août :
du lundi au samedi de 14h à 16h.

Où ?

936, route Royale
26340 Saillans

Contact

04 75 21 52 44

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. Nous avons dans notre ADN la fabrication sans additifs, sans colorants artificiels et sans conservateurs. Nous cherchons à faire du très bon avec du bon !



www.mesdelicesbrioches.fr

Les horaires de la boutique

Du lundi au vendredi de 8h30 à
18h45
Le samedi de 9h à 13h

Où ?

6 rue Nicolas Appert
26100 Romans-sur-Isère

Contact

09 87 71 38 35

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 de nos produits dans notre boutique (ravioles, quenelles, pâtes fraîches, plats cuisinés).



www.saint-jean.fr

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

Sole Mio

SOLE MIO est une entreprise familiale depuis 1980, spécialisée dans la fabrication traditionnelle de pizzas cuites au feu de bois puis surgelées. Francesco, Maître Artisan, forme sa centaine de salariés à façonner à la main nos pizzas comme ils aimeraient les déguster : une pâte croustillante et légère, une garniture riche et bien répartie pour le plaisir des yeux et des papilles ! L'entreprise produit une gamme de pizzas conventionnelles et biologiques.



www.solemio.fr

Les horaires de la boutique

Du lundi au vendredi
de 8h à 11h30 et de 14h à 17h30

Où ?

20 avenue du Guimand
26120 Malissard

Contact

04 75 85 47 74

+ Visites
sur réservation

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



Clic ↗

bioengrain.business.site

Bioengrain

Bioengrain est une entreprise de tri et décorticage de petit épeautre biologique située dans le sud-est de la Drôme à Montguers, au cœur de la zone de production de petit épeautre de Haute Provence IGP.



Clic ↗

www.bulle-verte.bio

Bulle Verte

En Drôme Provençale depuis 1988, Bulle Verte fabrique et commercialise une gamme complète et large de produits d'entretien naturels et écologiques, performants et faciles à utiliser.



Clic ↗

www.lafabricsansgluten.com

La Fabric Sans Gluten

La Fabric Sans Gluten fabrique des tartes à base de légumes frais de saison, agrémentés d'arômes, épices ou marinades. La pâte brisée est à la farine de riz, de sarrasin avec de l'huile d'olive. Le tout facile à emporter et à réchauffer !



Clic ↗

www.papilessauvages.com

Papilles sauvages

Mathieu et Nicolas cueillent les fruits, légumes et plantes et les transforment en confitures et pesto, dans le respect de leur environnement.



Rue Mouffetard

Clic ↗

www.ruemouffetard.fr

Rue Mouffetard

Rue Mouffetard fabrique des noeuds papillons, chaussettes et accessoires de mode bio. Nous utilisons exclusivement des fibres naturelles, majoritairement certifiées Oeko-Tex / Bio ou GOTS. Tous nos accessoires sont fabriqués à la main dans nos ateliers. La fabrication et l'assemblage s'effectuent au nord de la Drôme. Portez un noeud papillon, des chaussettes ou des bretelles Rue Mouffetard, vous ne passerez pas inaperçu !



Clic ↗

www.tisane-ledauphin.fr

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.