



**A TABLE C'EST
LOCAL**
LE CARNET
DE PRODUCTEURS
& PRODUCTRICES
EN CIRCUITS - COURTS !

ÉDITO

L'agriculture tient une place essentielle dans la vie de la Communauté de Communes Dieulefit Bourdeaux et depuis de nombreuses années, la CCDB a mis en place une politique de soutien aux agriculteurs du territoire.

En 2021, la CCDB a décidé d'aller plus loin en s'engageant dans un Projet Alimentaire Territorial : la souveraineté alimentaire est désormais un problème national auquel il faut apporter des réponses locales.

Il s'agit aujourd'hui d'accompagner les producteurs dans la nécessaire adaptation au changement climatique, en les aidant à faire évoluer leurs pratiques agricoles. Ceci passe par la recherche d'une plus grande biodiversité, d'un travail sur la vitalité des sols, d'un retour de haies et d'arbres dans les terres travaillées, ...

La restauration collective a un rôle déterminant à jouer pour structurer des circuits d'approvisionnement locaux : la CCDB accompagne la restauration collective, afin de l'aider à répondre aux objectifs de la Loi Egalim en améliorant son approvisionnement en produits locaux et bio.

Dans les 10 ans qui viennent, la moitié des agricultrices et agriculteurs actuellement en activité vont prendre leur retraite. La transmission des exploitations et l'accueil de candidats à l'installation font partie des priorités de la CCDB qui a mis en place un dispositif d'information et d'échanges, en mobilisant tous les partenaires institutionnels et associatifs intervenant dans ce domaine, le Comité Local Installation Transmission.

Enfin, la CCDB soutient depuis longtemps le développement des circuits courts. En effet, cette forme de distribution (vente à la ferme, magasins de producteurs, AMAP, marchés de proximité, ...) contribue à une meilleure maîtrise des prix des produits alimentaires, tout en permettant une plus juste rémunération des producteurs.

Le présent carnet des productrices et producteurs de la Communauté de Communes travaillant en circuit court a précisément pour objectif de mieux faire connaître la qualité et la variété de ce qui est proposé par les agriculteurs du territoire et en même temps de renforcer les liens entre producteurs et consommateurs, qu'ils soient particuliers, restaurateurs, hébergeurs, commerçants, ...

Ce carnet, réalisé en version numérique, est téléchargeable sur le site internet de la CCDB. Le choix du support permettra une mise à jour régulière.

Nous formulons le souhait que ce document vous incite à découvrir toutes les richesses gustatives de notre beau territoire !

Fabienne SIMIAN
Présidente de la CCDB

Alain JEUNE
Vice-Président à l'Agriculture de la CCDB

POUR INFORMATION

La liste des producteurs et productrices qui vous sont présentés dans ce carnet n'est pas exhaustive, vous y retrouverez uniquement celles et ceux qui produisent des denrées alimentaires commercialisées en circuits-courts, et qui ont accepté d'être référencés.



Depuis Juin 2021, la Communauté de Communes Dieulefit Bourdeaux met en oeuvre un Projet Alimentaire Territorial (PAT)

QU'EST CE QU'UN PAT ?

UN OUTIL POUR RELOCALISER L'ALIMENTATION PAR :

- L'installation d'agriculteurs;
- La transmission d'entreprises agricoles;
- L'adaptation des pratiques agricoles au changement climatique;
- La structuration des circuits courts alimentaires pour les habitants;
- L'approvisionnement en produits locaux pour la restauration collective, commerciale et les commerces alimentaires...

UN ENGAGEMENT COLLECTIF AU SERVICE DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Il pose la première pierre d'un engagement collectif de tous les acteurs de l'alimentation du territoire (agriculteurs, élus, habitants, associations, restaurateurs, écoles, commerçants, grande distribution...) à travailler ensemble.

Retrouvez les actions du PAT sur le site internet de la CCDB :

<https://www.ccdb26.fr/intercommunalite/projets/projet-alimentaire-territorial/>

LISTE DES PRODUCTEURS & PRODUCTRICES PAR PRODUCTIONS



LEGUMES ET FRUITS

- 10 **Domaine des Caminottes** / ROCHE SAINT SECRET BECONNE /
- 11 **Domaine du Chardon Bleu** / ROCHE SAINT SECRET BECONNE /
- 11 **Domaine du Serre des Vignes** / ROCHE SAINT SECRET BECONNE /
- 14 **EARL La Ferme du Serre** / ORCINAS /
- 14 **EARL La Grenouille** / LA BEGUDE DE MAZENC /
- 16 **Ferme des Perrins** / PONT DE BARRET /
- 19 **Ferme les Noyers** / BEZAUDUN SUR BINE /
- 28 **Karine de BUYST** / LA BEGUDE DE MAZENC /
- 32 **La Ferme Paturel** / BOUVIERES /
- 39 **Ludovic GIRARD** / LA BEGUDE DE MAZENC /
- 41 **Mathieu YON** / DIEULEFIT /
- 42 **Thomas DEL CESTA** / BOURDEAUX /
- 43 **Un Goût d'Air Libre** / LA BEGUDE DE MAZENC /



FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

- 9 **Anne-Laure VAUTRIN** / ALEYRAC /
- 15 **Ferme de Pracoutel** / VESC /
- 15 **Ferme de Rimandoule** / TRUINAS /
- 21 **GAEC des Bardouines** / BOUVIERES /
- 23 **GAEC Ferme la Feïe** / PONT DE BARRET /
- 24 **GAEC La Ferme des Cros** / ORCINAS /
- 26 **GAEC Le Chevrstan** / COMPS /
- 30 **La Ferme des Petites Rigoles** / BOUVIERES /
- 32 **La Ferme Simond** / VESC /
- 37 **Les Délices de la Cabraire** / SALETTES /



VIANDES ET CHARCUTERIES

- 14 EARL La Ferme du Serre / ORCINAS /
- 44 Ferme Candy / VESC /
- 15 Ferme de Rimandoule / TRUINAS /
- 18 Ferme du Clos de l'Orme / VESC /
- 19 Ferme du Paty / BOURDEAUX /
- 20 Ferme Spittel Mathon / VESC /
- 20 GAEC de Saulnier / BOURDEAUX /
- 21 GAEC des Moulinets / CRUPIES /
- 27 GAEC Loïc DURIF / CRUPIES /
- 27 GAEC Zingaran / TRUINAS /
- 36 GAEC Le Plateau de Truinas / TRUINAS /
- 34 L'Agneau de la Vialle / CRUPIES /
- 30 La Ferme du Bachas / BOUVIERES /
- 32 La Ferme Paturel / BOUVIERES /
- 37 Les Délices de la Cabraire / SALETTES /

- 41 Manon IMBERT / VESC /
- 42 Nathalie DUFOUR / CRUPIES /
- 24 Paul GUIBERT / COMPS /



VOLAILLES ET OEUFS

- 9 Bio Bosquet des Merles / BOURDEAUX /
- 28 Il Fait Bio Chez Sandra / SALETTES /
- 29 La Ferme de Dieulefit / DIEULEFIT /
- 30 La Ferme des Petites Rigoles / BOUVIERES /
- 33 La Poule d'Escampette / LA BEGUDE DE MAZENC /



PAINS ET FARINES

- 16 Ferme des Blés Barbus / TRUINAS /
- 21 GAEC des Moulinets / CRUPIES /
- 34 Le Fournil des Terres Oubliées / EYZAHUT /
- 12 Les Graines de Ben / BOURDEAUX /



CEREALES ET LEGUMINEUSES

- 12 **Les Graines de Ben** / BOURDEAUX /
- 41 **Manon IMBERT** / VESC /



MIEL

- 20 **Ferme Spittel Mathon** / VESC /
- 23 **GAEC Famille Vigne** / BOUVIERES /
- 25 **GAEC Les Ruchers de la Valdaine** / SOUSPIERRE /
- 36 **Le Miel des Aures** / ROCHE SAINT SECRET BECONNE /
- 37 **Le Rucher d'Antan** / COMPS /
- 38 **Les Sens des 3 Becs** / CRUPIES /



PLANTES AROMATIQUES ET MEDICINALES

- 10 **David TRESSERE** / BOURDEAUX /
- 18 **Ferme du Faucon** / BOUVIERES /
- 29 **La Ferme Chaugo** / PONT DE BARRET /
- 38 **Les Sens de nos Vallées** / CRUPIES /



CONFITURES ET COMPOTES

- 14 **EARL La Ferme du Serre** / ORCINAS /
- 33 **La Poule d'Escampette** / LA BEGUDE DE MAZENC /



HUILE D'OLIVES

- 12 **Domaine les Gimiers** / ROCHE SAINT SECRET BECONNE /



VIN

- 10** **Domaine des Caminottes**
/ ROCHE SAINT SECRET BECONNE /
- 11** **Domaine du Chardon Bleu**
/ ROCHE SAINT SECRET BECONNE /
- 11** **Domaine du Serre des Vignes**
/ ROCHE SAINT SECRET BECONNE /



JUS DE FRUITS ET SIROPS

- 10** **Domaine des Caminottes**
/ ROCHE SAINT SECRET BECONNE /
- 11** **Domaine du Chardon Bleu**
/ ROCHE SAINT SECRET BECONNE /
- 11** **Domaine du Serre des Vignes**
/ ROCHE SAINT SECRET BECONNE /
- 33** **La Poule d'Escampette**
/ LA BEGUDE DE MAZENC /
- 38** **Les Sens de Nos Vallées** / CRUPIES /



BIERES

- 33** **La Vieille Mule** / LE POET LAVAL /



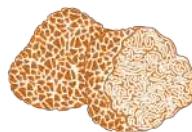
NOIX

- 10** **David TRESSERE** / BOURDEAUX /



ESCARGOTS

- 39** **L'Escargot de Bezaudun** / BEZAUDUN SUR BINE /



TRUFFES

- 43** **Truffières Les Lucs** / PONT DE BARRET /



**LES PRODUCTEURS &
PRODUCTRICES DU
TERRITOIRE**

Anne-Laure
VAUTRIN



ALEYRAC



PRODUITS

Fromages de chèvre fermiers au lait cru
Crème brûlée nature et chocolat



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- A la ferme **sur RDV**
- Marché de Taulignan (Vendredi matin)



CONTACT

07 82 47 15 10



Bio
Bosquet
des Merles



Jean-Maxime BUISSON
BOURDEAUX



PRODUITS

Oeufs



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Panier Sympa à Bourdeaux
- Epicerie à Saoû



CONTACT

06 21 75 15 21
biobosquet@sfr.fr





**David
TRESSERE**



BOURDEAUX



PRODUITS

Noix, huile de noix, tilleul en sachet, sirop de tilleul



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Sur commande (Livraison)
- BioPréfixe (Dieulefit)



CONTACT

06 25 84 88 38

tressere.david@gmail.com



**Domaine
des
Caminottes**



Olivier GOURJON

455 Chemin des Fonts - ROCHE SAINT SECRET BECONNE



PRODUITS

Vin, abricots, pêches, jus, huile essentielle de lavandin



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Au domaine, du Lundi au Samedi
De Septembre à Juin : L au V : 14h-19h / S : 9h-12h & 14h-19h
Juillet - Août : L au S : 9h-12h & 14h-19h
- Champs libres (Le Poët Laval)
- BioPréfixe (Dieulefit)
- Le Préau (Roche Saint Secret Beconne)



CONTACT

04 75 53 51 55 / domaine@caminottes.com

www.caminottes.com



Domaine du Chardon Bleu



Emmanuel CHAUVIN & Aurélia SPITAELS

140 route de Nyons - ROCHE SAINT SECRET BECONNE



PRODUITS

Vin, abricots, jus, huile essentielle de lavandin/lavande



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Au domaine du Lundi au Samedi :
10h-12h & 13h30-18h30 (19h en été)
- Champs Libres (Le Poët Laval)
- Marché de Dieulefit



CONTACT

Caveau : 06 02 06 68 59

caveau@domaine-chardonbleu.fr

www.domaineduchardonbleu.fr



Domaine du Serre des Vignes



Jérôme et Vincent ROUX

455 Chemin des Fonts - ROCHE SAINT SECRET BECONNE



PRODUITS

Vin, abricots, pêches, jus, huile essentielle de lavandin



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Au domaine, du Lundi au Samedi
D'avril à septembre : 10h-13h & 14h-18h
D'octobre à Mars : 10h-12h & 14h-18h
- Gamm Vert (Dieulefit)
- Utile (La Bégude de Mazenc)
- La Patafiolle (Pont de Barret)



CONTACT

09 65 27 30 87 / sasjvroux@serredesvignes.com

www.serredesvignes.com



Domaine les Gimiers



Stéphane & Jennifer DURAND

2895 chemin du Pègue
ROCHE SAINT SECRET BECONNE



PRODUITS

Huile d'olive, olives, pâte d'olive,
huile essentielle de lavande et thym thujanol



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Au domaine **sur RDV**
- Dépôt vente au Domaine du Chardon Bleu
- Champs Libres (Le Poët Laval)



CONTACT

06 51 37 76 24 / 06 52 94 97 19
www.lesgimiers.fr



EARL du Grand Villard Les Graines de Ben



Benjamin TRON

625 Chemin du Grand Villard - BOURDEAUX



PRODUITS

Petit épeautre (grain & farine), pois chiches (grain, grillés,
farine), sarrasin (grain), soja, farine de blé, lentilles (graine),
huile de cameline



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- A la ferme sur **Commande**
- Panier Sympa & Boucherie Sympa (Bourdeaux),
Au Convivial (Bouvières), Epicerie le Préau (Roche St Secret),
Epicerie de Saoû, le Petit Potager (Charols),
Association Arborescence (Dieulefit)



CONTACT

06 10 18 54 06 / earlgdvillard@yahoo.fr

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE

Par Cédric Gauthier

Chef cuisinier du
Collège Ernest Chalamel
Dieulefit

Ingrédients pour 4 personnes

- 250g de Petit Épeautre Bio
IGP de Haute Provence
- 25cl de crème liquide
- 60g de parmesan rapé
- 80g de carottes en rondelles
- 1 gros 1/2 oignons émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- Sel
- Poivre



Faire tremper l'épeautre la veille.

Rincer l'épeautre.

Mettre l'épeautre dans 2 fois son volume d'eau, ajouter les carottes, l'oignon et l'ail.

Faire cuire à feu doux pendant 50 minutes environ, assaisonner en fin de cuisson.

Faire chauffer la crème, la verser sur l'épeautre et ajouter le parmesan.



EARL La Ferme du Serre



Sandrine LIZAGA-SORO

1910 route du col de vesc - ORCINAS



PRODUITS

Caissette de viande bovine Galloway, fraises, légumes, confitures et conserves de légumes



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Viande sur **commande** (Livraison possible)
- A la ferme
- Marché de Vesc (Dimanche matin, Printemps/Eté)



CONTACT

06 12 64 68 48 / 04 75 53 38 43
lizagasoro@yahoo.fr



EARL La Grenouille



Clélia CHATEAUX et Vincent DELMAS SALETTES



PRODUITS

Légumes, fruits, viande d'agneau (caissette, couscous...)



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Marché de Dieulefit (Mardi et Vendredi matin)
- Au Plus Pré (La Laupie)



CONTACT

06 07 69 36 25 / 06 78 67 95 96
fermelagrenouille@protonmail.com



Ferme de Pracoutel



Hélène et Hervé BARNIER

Quartier Pracoutel - VESC



PRODUITS

Fromages de chèvre fermiers au lait cru, Picodons AOP, Yaourts...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

Production de Mi-Mars à Décembre :

- A la ferme : Tous les jours de 9h à 12h (Visite possible)
- Bio Préfixe (Dieulefit) / Super U (Dieulefit) / Epicerie de Saoû / Utile (La Bégude de Mazenc) / Le Préau (Roche St Secret)
- Livraison (Sur demande)



CONTACT

04 75 46 48 35 / 06 25 37 47 41
fermedepracoutel@orange.fr



Ferme de Rimandoule



Aurélien et Gaëtan GIRY

TRUINAS



PRODUITS

Fromages de chèvre fermiers au lait cru, Picodons AOP, Viande d'agneau



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- A la Ferme (**Appeler avant**)
- Sur commande (livraison possible)
- En ligne (avec livraison)
- Utile (La Bégude de Mazenc)
- Le Petit Potager (Charols)



CONTACT

06 61 58 63 11 / rimandoule@aliceadsl.fr
www.fermederimandoule.com



Ferme des Blés Barbus



Joseph KRICHEL

310 Chemin de Barnavon - TRUINAS



PRODUITS

Pains au levain cuits au four à bois, Pain Brioché, Fougasses, Farines...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Au fournil : **Le Lundi et Jeudi**
(Réservation avant 16h le dimanche et mercredi)
- Livraison possible
- Bio Préfixe (Dieulefit) : Le Lundi et jeudi après-midi
- Au Plus Pré (La Laupie)



CONTACT

06 63 16 75 85



Ferme des Perrins



Ludivine ROUSSIN

PONT DE BARRET



PRODUITS

Raisins de table et Fraises



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Sur commande
- BioPréfixe (Dieulefit)
- Magasin de Producteurs : Pico-Mouto (Puy St Martin)



CONTACT

06 31 47 50 56
ludivineroussin@netc.fr

HIVER



Janvier

LEGUMES

Betterave, carotte, céleri,
chou, chou de Bruxelles,
chou-fleur, courge, cresson,
endive, épinard, mâche, navet,
oignon, panais, poireau, potiron,
salsifis, topinambour, épinard,
pomme de terre

FRUITS

Citron, clémentine, kaki, kiwi,
mandarine, orange, poire, pomme



Février

LEGUMES

Betterave, carotte, céleri,
chou, chou de Bruxelles,
chou-fleur, cresson, endive,
épinard, mâche, navet, oignon,
panais, poireau, salsifis,
topinambour, pomme de terre

FRUITS

Citron, clémentine, kiwi, poire
mandarine, orange, pomme
pamplemousse

Mars

LEGUMES

Betterave, carotte, céleri,
chou, chou de Bruxelles,
chou-fleur, cresson, endive,
épinard, navet, oignon, panais,
poireau, radis, asperge,
blette, pomme de terre

FRUITS

Kiwi, orange, poire, pomme,
pamplemousse, citron



Ferme du Clos de l'Orme



Fabienne, Edmond et Pierre-Antoine TARDIEU

130 chemin du Clos de L'Orme - VESC



PRODUITS

Viande d'agneau et veau en caissette



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Vente à la ferme : **Sur commande**
- Accueil à la ferme : **Sur réservation**



CONTACT

06 71 04 20 79 / fermeduclosdelorme@gmail.com

www.fermeduclosdelorme.fr



Ferme du Faucon



Nathalie PAGE

1761 Route de St Nazaire le Désert - BOUVIERES



PRODUITS

Gamme diversifiée autour du Chanvre : Tisane, Macérat Huileux, gâteaux...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

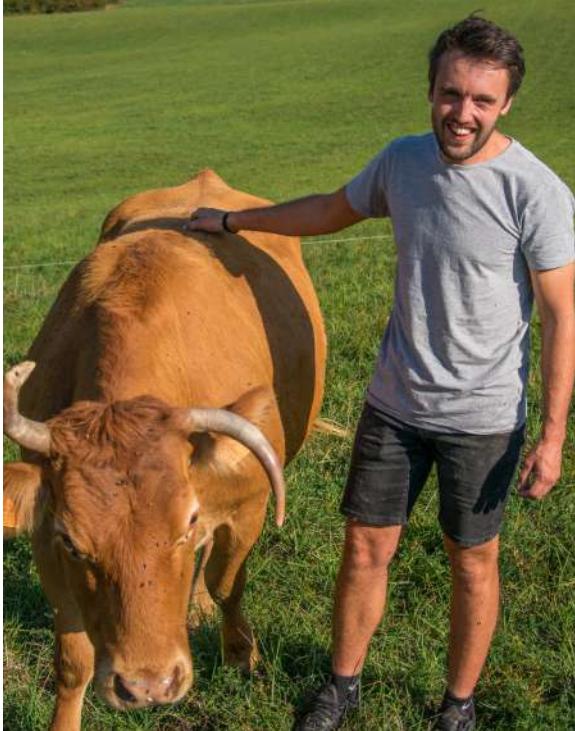
- A la ferme : **Appeler avant** (Lundi au Samedi de 10h à 18h)
- Marché producteurs de Bouvières : Mardi soir (Fin juin à fin Août)
- Marché de Dieulefit : Vendredi matin



CONTACT

04 75 53 39 33 / 06 13 75 23 11 / chanvreladromoise@gmail.com

www.fleurdechanvre-bio-ladromoise.fr



Ferme du Paty



Arnaud JULLIAN

350 Le Paty - BOURDEAUX



PRODUITS

Viande de Veau rosé (Colis de 5kg)



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Sur réservation (Téléphone de préférence)
Colis livrés ou récupérés directement à la ferme



CONTACT

06 22 94 40 66

arnaudjullian@orange.fr



Ferme les Noyers



Leslie GUYOMARD & Michael CARDEW

BEZAUDUN SUR BINE



PRODUITS

Légumes, petits fruits, plantes aromatiques, conserves



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Panier sur commande : Dépôt à Bourdeaux
- Panier Sympa (Bourdeaux)
- Champs Libres (Le Poët Laval)



CONTACT

07 82 81 58 12

guyomard_leslie@hotmail.com



Ferme Spittel Mathon



Rémy MATHON
VESC



PRODUITS

Viande et charcuterie bovine, miel



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Troupeou (Mornans) :
Au magasin ou sur commande ou directement en ligne
(Livraison possible)



CONTACT

04 75 46 99 61
contact@troupeou.fr
www.troupeou.fr



GAEC de Saulnier



Léo et Patricia BERARD
BOURDEAUX



PRODUITS

Viande d'agneau en caissette



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- **Sur commande** à la ferme



CONTACT

06 46 03 27 67
gaecdesaulnier@gmail.com



GAEC des Bardouines



Eric, Ladislette et Aurélien BRUN

Les Bardouines, Chaudebonne - BOUVIERES



PRODUITS

Fromages de chèvre fermiers au lait cru,
Picodons AOP



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- **Sur rendez-vous** à la ferme
- Marché producteurs de Bouvières : Mardi soir (Fin juin à fin Août)



CONTACT

06 20 90 03 66

ladislette.brun@laposte.net



GAEC des Moulinets



Fabienne, Philippe et Anthony JOUVE

1165 Route de Bourdeaux - CRUPIES



PRODUITS

Colis de veau rosé, génisse en 5, 10 et 20 kg, frais ou sous vide, colis de steaks hachés surgelés
Pains, farine, viennoiseries, sablés...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- **Sur commande** : A la ferme ou en livraison



CONTACT

Pour la viande :

04 75 53 37 09 / 06 10 63 67 59
gaecdesmoulinets@orange.fr

Pour le pain, Anthony :

06 29 26 58 07 / gaecdesmoulinets@orange.fr

CARBONNADE DE PORC,

POMME DE TERRE COUPÉE À LA SUÉDOISE,
FROMAGE CAILLÉ AU PERSIL

Par le Restaurant
du P'tit Roubion
Bordeaux



Ingrédients pour 6 personnes

- 900g de Sauté de Porc
- 600g de carottes
- 300g d'oignons
- 0,75cl de bières
- 50g de moutarde
- 50g de pain d'épices ou pain rassis avec de la cannelle
- 6 belles pommes de terre
- Sel, Poivre, Huile d'olive

Fromage Caillé

- 50 cl de Lait
- 5 cl de Vinaigre
- Sel et Persil (à votre goût)

Faire revenir vos morceaux de viande dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient joliment colorés, puis réservez les.

Déglacer les sucs avec de la bière, remettre la viande dans votre cocotte, mouiller à hauteur avec de l'eau.

Couper grossièrement les carottes, oignons, pain d'épices et ajoutez-les à votre cocotte.

Rajouter la moutarde et laisser mijoter 2h30 - 3h.

Laver, brosser les pommes de terre et les entailler sans les couper, tous les 2 ou 3 millimètres (Astuce : placer la pomme de terre entre deux baguettes chinoises ainsi le couteau s'arrêtera sur les baguettes au moment des entailles sans pour autant couper la pomme de terre).

Déposer les pommes de terre dans un plat à four.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les pommes de terre avec le mélange d'huile, le sel et à l'aide d'un couteau, écarter un peu les lamelles pour y faire pénétrer un peu d'huile.

Cuire au four à 180°C de 25 à 35 minutes dépend de la taille de vos pommes de terre.

Porter lentement le lait à ébullition dans une casserole, dès qu'il boue, retirer du feu, verser le vinaigre, le sel et remuer quelques secondes. On voit immédiatement se former le caillé, blanc et opaque, qui se sépare du petit lait, jaune pâle et limpide.

Ajouter le persil ciselé, remuer et laisser cailler au moins 5 minutes.

Filter le caillé à travers un linge en coton plié en quatre, le presser légèrement pour extraire le petit lait et former une boule de fromage.

Effriter ce "fromage" sur vos pomme de terre.



GAEC Famille VIGNE



Amélie et Alexandre VIGNE BOUVIERES



PRODUITS

Miels : Châtaignier, lavande, toutes fleurs, tilleul, maquis, garrigues, fleurs sauvages...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- A la miellerie **sur rendez-vous**
- Marché de Bourdeaux : Jeudi matin
- Marché de Dieulefit : Vendredi matin
- Marché producteurs de Bouvières : Mardi soir (Fin juin à fin Août)
- Epicerie/restaurant Au Conviviale (Bouvières)



CONTACT

06 75 30 04 95 / miel.famillevigne@orange.fr



GAEC Ferme la Feïe



Laure et Nicolas CHARROIN Riousset, 255 Chemin de Rist - PONT DE BARRET



PRODUITS

Fromages de brebis fermiers au lait cru (carrés frais, secs, faisselle...), brousse, bleu, tomme pressée, type reblochon, yaourts, crème au chocolat...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

Production de Décembre à fin Juillet :

- A la ferme : Le Mercredi de 16h à 18h
- Marché producteurs à Pont de Barret : Jeudi soir (Avril à Août)
- Au Plus Pré (La Laupie)



CONTACT

07 53 91 12 98
laurenico26@yahoo.fr



GAEC La Bergerie du Roubion



Paul GUIBERT
COMPS



PRODUITS

Viande d'agneau en colis



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- **Sur commande** (Par téléphone)



CONTACT

06 62 95 41 01 / guibertpaul@laposte.net



GAEC La Ferme des Cros



Frédéric et Kathy NOYER
ORCINAS



PRODUITS

Fromages de chèvres et brebis fermiers au lait cru,
Picodons AOP, yaourts, oeufs...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Marché de Bourdeaux : Jeudi matin (Toute l'année)
- Panier Sympa (Bourdeaux)
- Epicerie & Co (La Bâtie Rolland)



CONTACT

06 12 15 44 64 (Kathy) / 06 23 73 26 63 (Frédéric)
katnoy@orange.fr



GAEC Le Chevristan



Marielle GEOFFROY et Thomas BRYSELBOUT
Le Collet, 2545 route D 538 - COMPS



PRODUITS

Fromages de chèvre fermiers au lait cru, Picodons AOP, fromage blanc, glaces...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

Production de Mars à mi-Novembre :

- A la ferme : Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi de 9h à 11h
Mercredi, Samedi, Dimanche de 11h à 12h
- Marché de Dieulefit : Vendredi matin
- Biopréfixe (Dieulefit) / Fournil des comètes (Le Poët Laval) /
Combo Epicerie Cuisine (Le Poët Laval) / Petit Casino (Bourdeaux) /
Au Fondue Caquelon (Dieulefit)



CONTACT

07 81 89 80 77 / www.lechevristan.fr



GAEC Les Ruchers de la Valdaine



Clélia LEPOUTRE et Yann SCHIELKE
12 route de Salettes - SOUSPIERRE



PRODUITS

Miels : Châtaigner, lavande, sapin, acacia, printemps, montagne...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- A la miellerie (**Appeler avant**)
- Marché de Dieulefit : Vendredi matin



CONTACT

06 83 93 46 76 / 06 40 14 85 19
gaeclsruchersdelavaldaine@gmail.com

PRINTEMPS



Avril

LEGUMES

Asperge, ail, betterave, blette
cresson, endive, navet, radis
épinard, fenouil, oignon, salade,
poireau, carotte, céleri, pomme
de terre, échalotte

FRUITS

Citron, Pamplemousse, rhubarbe,
pomme

Mai

LEGUMES

Artichaut, asperge navet,
concombre, carotte, courgette,
cresson, épinard, petit pois,
radis, salade, radis, fève
betterave, pois gourmand

FRUITS

Fraise, cerise, framboise,
rhubarbe

Juin

LEGUMES

Artichaut, asperge, aubergine,
blette, concombre, courgette,
fenouil, haricot vert, petit pois,
poivron, radis, tomate, salade,
ail, poivron, épinard, tomate,
pois gourmand

FRUITS

Abricot, cassis, cerise, fraise,
framboise, groseille, pastèque
melon, pêche, rhubarbe



GAEC Loïc DURIF



Loïc DURIF CRUPIES



PRODUITS

Caissettes de Veau (5 ou 10kg), caissettes de boeuf (10kg), steaks hachés...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Sur commande : Livraison sous forme de point relais



CONTACT

06 95 38 18 31
gaeicloicdurif@gmail.com



GAEC Zingaran



Anna KRICHEL et Clovis JULLIAN TRUINAS



PRODUITS

Viande d'agneau, veau rosé et chevreau en caissette, au détail (frais et sous vide)...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Sur commande
(Livraison possible ou retrait à Champs Libres)
- Champs Libres (Le Poët Laval)



CONTACT

06 95 30 23 28 / zingaran26@gmail.com
<https://catalogue.accueil-paysan.com/fr/catalog/structure/67/>



Il Fait Bio Chez Sandra



Sandra et Lilian VADON

1105 Chemin de Benavin - SALETTES



PRODUITS

Oeufs, poulets, poules, pintades, conserves...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- A la ferme (**Appeler avant**)
- Sur commande
- Marché de la Bégude de Mazenc : Mardi matin
- Champs Libres (Le Poët Laval) / BioPréfixe (Dieulefit) / Au Plus Pré (La Laupie)



CONTACT

07 86 85 39 99 / 04 75 00 54 92

l.vadon@hotmail.fr / www.ilfaitbiochezsandra.fr



Karine de BUYST



Karine de BUYST et Rémy VALEIX

2760 Route de Montélimar - LA BEGUDE DE MAZENC



PRODUITS

Légumes diversifiés, fraises, plants maraichers et d'aromatiques...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Panier à la ferme (**Sur commande**) : Tous les Mardis après-midi



CONTACT

06 31 63 34 09 / karine.de-buyst@orange.fr



La Ferme Chaugo



Frédéric CHAUSSY PONT DE BARRET



PRODUITS

Kombucha, eau de rose



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Champs Libres (Le Poët Laval)
- BioPréfixe (Dieulefit)
- Marché producteurs à Pont de Barret :
Jeudi soir (Avril à Août)



CONTACT

06 50 01 74 71
lafermechaugo@gmail.com



La Ferme de Dieulefit



Hélène et Cédric VILLAREALLE 29 Chemin des Lienards - DIEULEFIT



PRODUITS

Oeufs



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Vente à la ferme (Libre accès)
- **Sur Rendez-Vous** : Visite de la ferme pédagogique



CONTACT

06 95 20 02 19
cedetvh@gmail.com



La Ferme des Petites Rigoles



Sandra GOVIN et François POSTEL
BOUVIERES



PRODUITS

Oeufs et fromages de chèvre fermiers au lait cru



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- A la ferme (**Sur Rendez-vous**)
- Marché de Bourdeaux : Jeudi matin
- Marché producteurs de Bouvières : Mardi soir
(Fin juin à fin Août)



CONTACT

06 23 35 17 49 / 06 28 23 15 44



La Ferme du Bachas



Romain MAGAND

1554 Route de Nyons, Le Bachas - BOUVIERES



PRODUITS

**Viande bovine Aubrac, au détail et en caissette
terrines, saucisson et chorizo de boeuf,
mijotés de boeuf, oeufs...**



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Sur commande
- Au magasin de la ferme : Tous les jours
- Marché producteurs de Bouvières : Mardi soir
(Fin juin à fin Août)



CONTACT

06 59 91 87 48 / 07 83 84 82 06
rom.magand@hotmail.fr / alice.tipeu@hotmail.fr

MAYONNAISE VEGETALE

À BASE DE LÉGUMINEUSES

Par Marion Bérenguer

Cheffe cuisinière de
l'école de Montjoux La Paillette

Ingrédients

- 100g de pois chiches drômois
cuits au préalable (35g à sec)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1 bonne pincée de sel
- Poivre



La veille, faire tremper les pois chiches.

Le lendemain procéder à leur cuisson et une fois bien cuites, les rincer et laisser refroidir.

Mixez tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender.

Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Réservez au frais jusqu'à utilisation.

Vous pouvez y ajouter les herbes fraîches de votre choix (persil, ciboulette, coriandre) ou bien des épices (cumin, curcuma, piment d'Espelette), ou encore y ajouter une gousse d'ail pour réaliser un aioli.

Vous pouvez remplacer les pois chiches par des haricots blancs, rouges, ou tout autres légumineuses à condition qu'elles soient bien cuites.

Vous pouvez aussi utiliser des légumineuses en bocaux achetées en magasin de producteur.

Cette recette est idéale pour les personnes sensibles (enfants en bas âges, femmes enceintes, personnes âgées) ou les régimes végétaliens.



La Ferme Paturel



Damian PATUREL BOUVIERES



PRODUITS

Légumes diversifiés, plants maraichers et d'aromatiques, viande de porc en colis (frais ou sous vide), en carcasse ou 1/2 carcasse...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Vente à la ferme : **Sur commande** (Par téléphone)
- Marché de Bourdeaux : Jeudi matin
- Marché producteurs de Bouvières : Mardi soir (Fin juin à fin Août)



CONTACT

06 19 57 61 84 / damian.paturel@live.fr
www.ferme-paturel.fr



La Ferme Simond



Florent SIMOND Col d'Espreaux - VESC



PRODUITS

Fromages de chèvre fermiers au lait cru, Picodons AOP...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- A la ferme : Du Lundi au Samedi de 9h à 12h (Toute l'année)
- Panier Sympa (Bourdeaux)
- Epicerie de Saoû



CONTACT

06 52 46 75 81
florent.simond@gmail.com



La Poule D'Escampette



Mélanie SPATOLA et Nicolas LACROIX
LA BEGUDE DE MAZENC



PRODUITS

Oeufs, jus et nectars de fruits, sirops, confitures, compotes, eau florale...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Champs Libres (Dieulefit)
- Marché de Dieulefit : Vendredi matin
- Marché Estival de la Vieille Mule : Mercredi à 18h (Fin juin à fin Août)



CONTACT

06 18 15 28 05 / 09 51 34 31 01
lapouledescampette@free.fr



La Vieille Mule



Grégory VILMAIN

Quartier Labry, 25 A Chemin des Ramières- LE POET LAVAL



PRODUITS

Bières (Production de leur propre houblon)



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- A la brasserie : Du Mardi au Samedi
De mai à août : 10h-19h30
De septembre à avril : 10h-18h30
- Champs Libres (Le Poët Laval)
- Bio Préfixe / Utile / Super U / Gamm Vert / Le Préau / Coggi Market / Tous en Vrac...



CONTACT

04 69 26 11 62 / lavieillemule@gmail.com
www.lavieillemule.com



L'Agneau de la Vialle



Thomas DURIF

175 chemin de la Vialle - CRUPIES



PRODUITS

Viande d'agneau en caissette, merguez, bocaux (bolognaise...)



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Sur commande : A la ferme ou en livraison
- Super U (Dieulefit)



CONTACT

07 84 80 49 69

thomaspingret@orange.fr



Le Fournil des Terres Oubliées



Denis PELOURSON

Quartier Baume Rouge- EYZAHUT



PRODUITS

Pains et huile de tournesol



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Le Mercredi (**Réservation avant le mardi**), au fournil ou en livraison à Eyzahut et dans les villages voisins
- Au P'tit Potager (Charols)



CONTACT

06 88 30 42 51

tefournildesterresoubliees@gmail.com

ETE



Juillet

LEGUMES

Ail, artichaut, aubergine, blette, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, maïs, petit pois, poivron, radis, tomate, salade

FRUITS

Abricot, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, melon, prune, groseille, myrtille, nectarine, pastèque, pêche

Août

LEGUMES

Ail, artichaut, aubergine, blette, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, maïs, poivron, tomate, salade

FRUITS

Abricot, cassis, figue, mûre, framboise, melon, mirabelle, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, poire, pomme, prune

Septembre

LEGUMES

Artichaut, aubergine, blette, brocoli, carotte, courge, chou-fleur, concombre, épinard, courgette, cresson, fenouil, haricot vert, oignon, poireau, poivron, potiron, tomate, salade

FRUITS

Figue, melon, mirabelle, mûre, myrtille, noisette, noix, pêche, pastèque, poire, pomme, prune, raisin

Le Miel des Aures



Quentin NEVEUX
ROCHE SAINT SECRET BECONNE



PRODUITS

Miels : Lavande, pays, montagne, maquis...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Sur rendez-vous
- Le Préau (Roche Saint Secret Beconne)
- Chocolaterie Atelier Jean-Da (Dieulefit)



CONTACT

06 43 40 52 53



GAEC Le Plateau de Truinass



Angélique JULLIAN et Gaël PORTIER
TRUINAS



PRODUITS

Viandes, charcuteries de porc et de bovin au détail



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Champs Libres (Le Poët Laval)



CONTACT

07 88 37 72 21
angelique.jullian.26@gmail.com





Le Rucher d'Antan



Luc ROSSETTI

495 Chemin de l'Eglise - COMPS



PRODUITS

Miels : Châtaignier, lavande, forêt, cerisier, pissenlit, miellat...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Sur rendez-vous toute l'année
- Au Musée Ruches du Monde :
De Juillet à Août, du Mardi au dimanche de 14h30 à 19h



CONTACT

06 51 41 30 61 / lucrossetti@yahoo.fr
www.ruches-du-monde.com



Les Délices de la Cabraire



Didier et Jessica ALAIZE

1235 A Route de Souspierre - SALETTES



PRODUITS

Fromages de chèvre et de brebis fermiers au lait cru,
Picodons AOP, yaourts, tomme...
Viande de chevreau



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

Production de Mars à Décembre :

- A la ferme : Du Lundi au Vendredi de 9h à 12h
- Marché de la Bégude de Mazenc : Mardi matin



CONTACT

06 76 99 36 95 / contact@lacabraire.fr



Les Sens de nos Vallées



Renaud GAMBUS CRUPIES



PRODUITS

Tisanes, sirops, huiles essentielles, hydrolats, cosmétiques...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- A la ferme sur rendez-vous
- Marché de Dieulefit : Vendredi matin
- BioPréfixe (Dieulefit) / Champs Libres (Le Poët Laval) / La Ferme du Bachas (Bouvières) / Bellhioré & co (Bourdeaux) / Foires locales



CONTACT

06 12 82 83 77 / renaudg26@hotmail.com
www.lessensdenosvallees.com



Les Sens des 3 Becs

Tom JARDON CRUPIES



PRODUITS

Miels et autres produits de la ruche, amandes, huiles essentielles de lavandin (Bio), lavande (Bio) et thym (Bio)



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Sur Rendez-vous



CONTACT

06 66 56 04 19





L'Escargot de Bézaudun



Fanny RODET

Les Tuiles, 252 route des Tonils - BEZAUDUN SUR BINE



PRODUITS

Escargots : Bocaux de chairs court-bouillonnées, tartinades, surgelés au beurre persillé en coquilles, mini bouchées, chaussons...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- A la ferme **sur rendez-vous**
- Sur commande
- Marché de Bourdeaux : Jeudi matin
- Panier Sympa (Bourdeaux)



CONTACT

06 23 16 08 37 / fannyrodet@hotmail.fr



Ludovic GIRARD



LA BEGUDE DE MAZENC



PRODUITS

Légumes diversifiés, fraises...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Champs Libres (Le Poët Laval)



CONTACT

06 66 78 62 46
latinoludo@hotmail.com

SABLÉS AU THYM, CAVIAR D'AUBERGINE ET POIVONS À L'HUILE

Par **Caroline Blondeau,**
de Cuisinière de Nature
Montjoux - La Paillette



Ingédients pour 4 personnes

Sablés (emporte pièce de 12cm)

- 130g de farine
- 60g de parmesan
- 100g de beurre mou
- 1 jaune d'oeufs
- 1 c à c de Thym
- 1 c à c de graines de Pavot
- 1 pincée de fleur de sel
- Copeaux de parmesan,
- 4 tomates cerises et feuilles de basilic
(pour la présentation)

Caviar d'Aubergine Poivrons à l'huile

- 1 Aubergine
- 2 poivrons rouges
- 1 ou 2 cébettes
- 1 gousse d'ail
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive, sel, poivre
- 2 c à s d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation des sablés :

Mélanger la farine, le parmesan, le thym et les graines de pavot, incorporer le beurre en plusieurs fois et le jaune d'œuf (Bien mélanger du bout des doigts).

Rassembler la pâte en boule, filmer au contact et mettre au frais pendant 1h.

Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur environ et avec un emporte pièce rond découper la pâte.

Placer les sablés sur une feuille de papier cuisson et cuire 12 mn à 180°C dans un four préchauffé.

Laisser refroidir sur une grille.

Préparation du caviar d'aubergine et des poivrons à l'huile :

Sur une plaque allant au four déposer poivrons (coupés en deux et épépinés) et aubergine sans les éplucher, juste rincés.

Cuire 30 mn à 200°C et laisser refroidir l'aubergine.

Mettre les poivrons chauds dans une boîte hermétique, laisser tiédir et retirer ensuite la peau.

Couper les poivrons en lanières et placez les dans une boîte avec les aromates et l'huile d'olive puis mettre au frais.

Éplucher l'aubergine et mixer avec l'ail, la cébette, l'huile d'olive, le sel & poivre et mettre dans une boîte hermétique jusqu'à utilisation.

Procéder au montage :

Placer un sablé dans l'assiette, avec une cuillère, ajouter le caviar d'aubergine, déposer quelques lanières de poivron rouge, et terminer par des copeaux de parmesan, une tomate cerise et une feuille ou deux de basilic.



**Manon
IMBERT**



VESC

 **PRODUITS**

Viande de veau rosé en caissette, pâtes de petit épeautre, farine de petit épeautre, petit épeautre en grain, huile essentielle de lavandin, savon ...

 **VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE**

- Sur réservation
- Livraison en point de retrait
- Marché de Vesc le dimanche matin (printemps / été)

 **CONTACT**

07 62 33 01 84
m.imbert26@gmail.com



**Mathieu
YON**



DIEULEFIT

 **PRODUITS**

Légumes diversifiés et plants maraîchers...

 **VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE**

- BioPréfixe (Dieulefit)

 **CONTACT**

04 69 26 64 54
iciyon.mathieu@gmail.com

A woman with short dark hair, wearing a black t-shirt, is smiling and hugging a large white dog. Two other dogs, one white and one tan, are standing next to her in a grassy field with mountains in the background.

Nathalie DUFOUR



CRUPIES



PRODUITS

Caissette de viande d'agneau (1/2 ou entier)



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Sur commande



CONTACT

06 95 94 30 55

A man with a beard and glasses, wearing a blue t-shirt, blue jeans, and a pink cap, is kneeling in a field. He is surrounded by wooden crates filled with green plants. In the background, there are green hills and a cloudy sky.

Thomas DEL CESTA



BOURDEAUX



PRODUITS

Légumes diversifiés, plants maraîchers et conserves...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Marché de Bourdeaux : Jeudi matin

- Marché de Saoû : Samedi matin



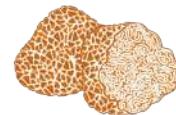
CONTACT

06 25 91 04 87

delcesta.thomas@gmail.com



Truffières les Lucs



Jacky ORGEAS
PONT DE BARRET



PRODUITS

Truffes



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Vente et cueillette à la ferme (**sur réservation**)



CONTACT

06 87 16 86 16
domaineleslucs@gmail.com
www.truffiere-les-lucs.fr



Un Goût D'Air Libre



Sabine COUVENT
LA BEGUDE DE MAZENC



PRODUITS

Raisin de table, hydrolats (principalement eau de roses)...



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Champs libres



CONTACT

07 66 82 24 72

Ferme Candy



Morgane CADARIO
VESC



PRODUITS

Viande et charcuterie bovine



VENTE SUR LA CCDB ET A PROXIMITE

- Troupeou (Mornans) :
Au magasin ou sur commande ou directement en ligne
(Livraison possible)



CONTACT

04 75 46 99 61
contact@troupeou.fr
www.troupeou.fr



AUTOMNE



Octobre

LEGUMES

Betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou, chou de Bruxelles, courge, chou-fleur, concombre, courgette, navet, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, haricot, mâche, vert, oignon, panais, poireau, potiron, salade

FRUITS

Châtaigne, coing, figue, kaki, noisette, noix, poire, pomme, raisin

Novembre

LEGUMES

Betterave, brocoli, carotte, céleri, chou, courge, cresson, chou de Bruxelles, échalote, chou-fleur, endive, épinard, fenouil, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

FRUITS

Châtaigne, citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, noisette, poire, pomme

Décembre

LEGUMES

Betterave, carotte, céleri, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, échalote, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

FRUITS

Citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme



A TABLE C'EST LOCAL



COMMUNAUTE DE COMMUNES DIEULEFIT BOURDEAUX

Pour plus d'informations, contactez :

Kévin BAZILE

06 30 41 95 25 / k.bazile@ccdb26.fr

8 Rue Garde de Dieu 26220 Dieulefit

www.ccdb26.fr

Publication de la CCDB - Mars 2024

Directrice de publication : Fabienne Simian

Graphisme & Mise en page : CCDB - Service Agriculture, Forêt, Gestion de l'Espace

Crédits photos & images : © Anna Puig Rosado / © Marion Gallo / © Kévin Bazile /

Certaines images sont issues de : Freepik.com

