

3
oct.

ANIMATION DANS LA RUE SUR LA BIO LOCALE PAR AGRIBIODRÔME ET LE CLUSTER BIO

Fontaine monumentale, 15 Bd Bancel - 26000 **Valence**

ANIMATION
DÉGUSTATION

9H à 12H : À l'occasion de la journée européenne de la bio, Agribiodrôme et le Cluster Bio s'associent pour parler d'agriculture biologique ! Quiz, dégustation, ressources sur le sujet...le stand invite les passant-es à échanger autour de l'alimentation bio et locale dans un moment ludique et convivial.

Accès libre et gratuit
07 79 55 76 52 - mmerle@agribiodrome.fr - www.agribiodrome.fr

3
oct.

PORTES-OUVERTES À LA PÉPINIÈRE L'ARBORÉE, PRODUCTRICE DE VARIÉTÉS ANCIENNES D'ARBRES FRUITIERS

Route de la rivière - 26470 **La Motte-Chalancon**

VISITE
ANIMATION

10H à 17H : Visitez la pépinière et découvrez l'art de greffer les arbres fruitiers, ainsi que tous les trésors oubliés de notre patrimoine fruitier !

Accès libre, visite en continu
Alice Mora - 07 66 56 82 65 - contact@pepinierelarboree.fr - www.pepinierelarboree.fr

3
oct.

DÉCOUVERTE FESTIVE ET GOURMANDE DE LA FERME COMMUNE

716 route des Mathieux - 07210 **Saint-Symphorien sous Chomérac**

VISITE
DÉGUSTATION
REPAS

16H30 à 22H : Venez découvrir nos brebis et les produits issus de leur lait au travers d'une visite de la ferme, de dégustations de produits et d'un apéritif festif ! Nous, Guillaume et Ségolène, produisons des fromages et yaourts au lait de brebis en agriculture biologique depuis 2020 avec 70 mères à Saint-Symphorien-sous-Chomérac.

Réservation obligatoire par mail pour les visites, accès libre à l'apéritif avec prix libre
lafermecomune@protonmail.com - @Lafermecomune [Facebook]

3, 10
et 18
oct.

VISITE D'UNE FERME VIGNERONNE AVEC LE DOMAINE DE LORIENT

Domaine de Lorient - 07130 **Saint-Peray**

VISITE
DÉGUSTATION

10H à 17H : Visite d'une ferme vigneronne et dégustation de vins.

Sur réservation par mail ou téléphone
Laure Colombo - 06 12 97 00 84 - laure@domainelorient.fr - www.domainelorient.com

7, 14
et 21
oct.

MARCHÉ À TROIS PRIX ET ATELIER GRATUIT PAR LE MOULIN URBAIN

FABRICO - 7 rue Belle Image - 26000 **Valence**

MARCHÉ
ATELIER

16H à 19H : Tous les mercredis c'est Marché, au Moulin Urbain ! un marché de producteurs locaux à 3 prix avec fruits, légumes, oeufs et pain bio (Ferme Parenthèse), miel (Beecyclette), confitures et petits fruits (Amande&Mat)... un atelier gratuit différent chaque semaine, des surplus et des produits glanés par l'Accueillette à prix libre, une buvette locale.

Accès libre et gratuit
06 18 34 78 06 - contact@lemoulinurbain.fr - www.lemoulinurbain.fr

10
oct.

PORTES OUVERTES ET DÉGUSTATION PAR LE DOMAINE OZIL

270 Chemin de Bourret - 07150 **Lagorce**

VISITE
DÉGUSTATION

10H à 14H : Deux vignerons vous parleront de leur métier, leur activité. Une dégustation de vins sera proposée à l'issue de la visite.

Accès libre et gratuit, réservation par mail
ozil.frangins@gmail.com - www.domaineozil.com

LE SAVIEZ-VOUS ?
Manger bio et local, c'est la garantie d'une nourriture saine à un juste prix, d'un environnement préservé, d'une relation directe avec les producteurs et d'un réel soutien à l'économie locale.

14
oct.

VISITE LÉGUMES ET BIODIVERSITÉ À LA FERME DU ROUGEQUEUE, AVEC LA PARTICIPATION DE LA LPO

1385 route de Perouiller - 26300 **Chateauneuf-Sur-Isere**

VISITE
MARCHÉ

15H30 à 19H : à 15h30 : visite de la biodiversité sur la ferme (avec la LPO), à 16h30 : découverte des productions de la ferme de 16h30 à 19h : marché sur la ferme.

Accès libre
Marianne Parel - 07 69 05 65 52 - fermedurougequeue@gmail.com - www.fermedurougequeue.fr

19
oct.

CINÉ-DÉBAT AUTOUR D'UN DOCUMENTAIRE, DANS LE CADRE DU FESTIVAL ALIMENTERRE

Cinéma l'Eden 2 Quai Berangier de la Blache - 26400 **Crest**

ANIMATION

20H30 à 22H30 : Dans le cadre du festival AlimenTERRE, Agribiodrôme organise un ciné-débat autour du documentaire sur la restauration durable «Ebullition. Un changement qui commence à bouillir». La séance sera suivi d'un échange en salle, avec différents témoignages.

Tarifs du cinéma (plein tarif : 8,50€ / étudiants : 6,80€ / - de 10 ans : 5,50€)
07 44 47 34 27 - LLegrandois@agribiodrome.fr - www.agribiodrome.fr

21
oct.

A LA DÉCOUVERTE D'UNE FERME PAYSANNE ET BIOLOGIQUE PAR L'ASSOCIATION PARENTHÈSE/GRAÎNE DE COGACNE

820 chemin de Marquet - 26320 **Saint-Marcel-Les-Valence**

VISITE
ANIMATION
DÉGUSTATION
ATELIER

9H à 13H : Visites de la ferme et découverte de ses activités avec départ toutes les heures (1ère visite à 9h et dernière visite à 12h) puis ateliers au fil de l'eau : Atelier boutures
Atelier conservation de légumes : pickles ou lacto
Petit marché (pain, biscuits, produits transformés à base des légumes du jardin)

Accès libre, prix libre pour soutenir le projet et participer à la journée, réservation conseillée par mail ou téléphone
07 67 07 53 51 - animation@parenthese.org - @grainedecogacne [Facebook]

RETROUVEZ TOUS LES PRODUITS BIO ET LOCAUX EN VENTE AUTOUR DE CHEZ VOUS SUR

Retrouvez notre carte « Où manger bio dans la Drôme ? », un nouvel outil destiné à tous les habitant-es et visiteur-euses souhaitant consommer des produits biologiques et locaux sur le territoire drômois. Pensée comme un guide simple et accessible, elle recense : les ventes à la ferme ; les artisan-es producteur-ices proposant des produits biologiques ; les magasins de producteur-ices ; les épiceries et magasins spécialisés en produits bio.

Retrouvez plus de
fermes bio et magasins
dans sa version en ligne !

**DU 26 SEPTEMBRE
AU 25 OCTOBRE 2026**

VIVEZ, GOUTEZ ET PARTAGEZ
AVEC LES FERMES BIO,
PRÈS DE CHEZ VOUS !

DRÔME ET ARDÈCHE

POURQUOI MANGER BIO ET LOCAL ?

Manger bio, c'est faire le choix d'une alimentation de qualité qui garantit des produits sans pesticides, engrais chimiques de synthèse ni OGM.

Manger local, c'est réduire le nombre d'intermédiaires, diminuer les transports polluants et contribuer activement à la vitalité économique de nos territoires.

Consommer des produits biologiques, locaux et de saison, c'est l'idéal :

- pour notre **santé** et celle de nos agricultrices et agriculteurs
- pour le **climat**, en préservant la ressource en eau, les paysages, la biodiversité locale et la vitalité des sols
- pour une agriculture **juste et rémunératrice** valorisant l'emploi dans nos territoires
- pour se faire **plaisir** à table



AGRIBIODRÔME
Le réseau de
l'agriculture
biologique

150, avenue de Judée
26400 EURRE
mmerle@agribiodrome.fr
04 75 25 99 75

www.agribiodrome.fr

DES ANIMATIONS DANS LES FERMES, LES MAGASINS ET AU MARCHÉ !

La plupart des animations proposées sont gratuites et ouvertes à tous et à toutes, sauf indications contraires.



3, 8
et 10
sept.

VISITE DE JARDITERRE

255 chemin des Lapins - 07130 Saint-Peray

9H à 12H : L'animation consiste en une visite du verger avec reconnaissance des différents arbres fruitiers et des différentes plantes sauvages et cultivées. Observation des mares et des ruches. Présentation du mode de culture des différents petits fruits rouges. Participation à un chantier (désherbage, palissage, bouturage, etc...) possibilité de repartir avec son plant de fruit rouge.

Accès libre, réservation conseillée, prix libre, tarif indicatif : 5€ pour 3h de visite
Salomé Dibi - 06 23 50 31 22 - marcetsalome@gmail.com - www.jarditerre.fr

26
et 27
sept.

DÉCOUVERTE DE LA FERME CÉRÉALIÈRE ET SON MOULIN L'EARL LES HAUTS D'ESPELUCHE

700 chemin des Comdamines - 26780 Espeluche

10H à 18H : Reconnaissance des graines, démonstration du moulin, présentation de matériel spécifique. Petite restauration proposée sur place.

Repas sur réservation par téléphone

Rémy Durand - 06 08 86 71 18 - remy.chasse26@gmail.com



ANIMATION
VISITE
DÉGUSTATION
ATELIER



DÉGUSTATION
VISITE
REPAS

26
sept.

STAND DE CUISINE BIO LOCALE AU SEIN DE LA FÊTE DE L'ALIMENTATION DE LIVRON !

Centre Social Martin Luther King - Sq. Martin Luther King
26250 Livron-sur-Drôme

14H à 17H : Chaque année, le centre social de Livron organise la Fête de l'alimentation, une journée festive pour découvrir des projets autour de l'alimentation, mettre la main à la pâte en s'amusant et se régaler à la dégustation ! Agribiodrôme y tient un stand de cuisine tout au long de l'après-midi, autour de recettes simples et gourmandes utilisant des produits bio locaux..

Accès libre et gratuit 07 44 47 34 27 - LLegrandois@agribiodrome.fr - www.agribiodrome.fr



ANIMATION
ATELIER

26
sept.
3 et 10
oct.

DÉGUSTATION DANS LES VIGNES AVEC LE DOMAINE ROUCHIER

3685 route de saint félicien - 07300 Saint-Jean-de-Muzols

14H30 à 16H30 : Visite et dégustations dans les vignes.

Tarif : 15€/personne (gratuit pour les enfants), réservation par mail

Christian Rouchier - 06 41 36 05 01 - domainerouchier@gmail.com - www.domaine-rouchier.e-monsite.com



VISITE
DÉGUSTATION

30
sept.

MARCHÉ À TROIS PRIX ET ATELIER : LA LACTO-FERMENTATION, UNE MÉTHODE DE CONSERVATION SIMPLE POUR NOS LÉGUMES ! PAR LE MOULIN URBAIN

FABRICO - 7 rue Belle Image - 26000 Valence

16H à 19H : Tous les mercredis c'est Marché, au Moulin Urbain ! un marché de producteurs locaux à 3 prix avec fruits, légumes, oeufs et pain bio (Ferme Parenthèse), miel (Beecyclette), confitures et petits fruits (Amande&Mat)... un atelier gratuit différent chaque semaine. Le 30 septembre : La lacto-fermentation, une méthode de conservation simple pour nos légumes ! des surplus et des produits glanés par l'Accueille à prix libre une buvette locale.

Accès libre et gratuit

06 18 34 78 06 - contact@lemoulinurbain.fr - www.lemoulinurbain.fr



MARCHÉ

1
et 20
oct.

UNE APPROCHE DE LA GEMMOTHÉRAPIE À TRAVERS LES BOURGEONS DE L'IMMUNITÉ ET DE LA SPHÈRE RESPIRATOIRE PAR BOURGEONS & SO

Le mas des Bourgeons, 665 chemin le reblandard - 26160 Manas

18H à 20H : Une façon simple et agréable d'appréhender la gemmothérapie (médecine des bourgeons) à travers le regard d'une productrice d'extraits de bourgeons et la préparation d'une formule sur mesure, adaptée à chacun en vue de l'hiver et ses affections courantes.

Tarif : 15€, sur réservation par mail ou téléphone

06 64 75 92 86 - contact@bourgeons-and-so.com - www.bourgeons-and-so.com



VISITE

3
oct.

LA GRANDE RATATOUILLE PAR L'A-BIO DE TOM ET ADEL

EURL Adelante, Chemin de Chamille

26130 Saint Paul Trois Châteaux

10H à 15H : Visite de la Serre : Découvrez notre serre et apprenez-en plus sur nos pratiques culturales. Conférence-Débat : RATATOUILLE d'idée : «Le Bio, la Bienveillance et le Vivant : Une Réponse au Réchauffement Climatique ?» Participez à une discussion enrichissante sur l'impact de l'agriculture biologique et de la préservation de notre planète. Atelier Découverte : RATATOUILLE d'Activité pour les enfants sur l'agriculture bio sous serre, permettant une approche ludique et éducative (semis et reconnaissances de nos amis insectes). Repas : Ratatouille, préparée avec des ingrédients bios frais et locaux. RATATOUILLE de Son : Profitez d'un petit concert pour agrémenter votre repas et votre journée. Rejoignez-nous pour une journée dédiée à la nature, à l'éducation paysanne et à la convivialité !

Réservation obligatoire en ligne, prix libre, tarif indicatif : 7,5€, gratuit pour les -12 ans

contact@tometadel.fr - www.tometadel.fr/event-details/la-grande-ratatouille



ANIMATION
VISITE
REPAS
ATELIER

LA 20ÈME ÉDITION DE "MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL".

Les productrices et producteurs bio, artisans et artisanes bio, magasins spécialisés et organismes de restauration en Auvergne-Rhône-Alpes vous invitent à un **festival d'animations du 26 septembre au 25 octobre 2026**.

Rejoignez-nous pour un **moment convivial** en compagnie de vos voisins producteurs et découvrez **tous les bienfaits des produits issus de l'agriculture biologique**.



RETROUVEZ LE PROGRAMME DES ANIMATIONS
EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES SUR :

WWW.BIOETLOCAL.ORG

dans la rubrique événements



[WWW.FACEBOOK.COM/FRABURABIO/](https://www.facebook.com/frabaurabio/)
[WWW.INSTAGRAM.COM/FRAB.AURA/](https://www.instagram.com/frab.aura/)



AVEC LE SOUTIEN DE

