



BIODIVERSITÉ

à la ferme

17 juin 2023

PROGRAMME

Partez à la découverte des richesses de la biodiversité des fermes drômoises



12 FERMES VOUS OUVRENT LEURS PORTES



VISITES PÉDAGOGIQUES

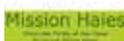


RENCONTRES CONVIVIALES

Gratuit en accès libre et ouvert à tous



CHAMBRE D'AGRICULTURE DRÔME



Agir pour la biodiversité



EARL des Cabrettes à Saint-Jean-de-Galaure

Élevage ovin | Porcin | Bovin | Diversité de cultures

Rémy ESTAVIL
400 route des blaches, lieu-dit les Conets,
26240 Saint-Jean-de-Galaure
Ouverture de la ferme de 14h à 16h

Aromabeille à Bourg-de-Péage

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales et miel

Corine LAFROGNE
1295 Allée du Limousin 26300 Bourg-de-Péage
Ouverture de la ferme de 14h à 16h

Lycée agricole Le Valentin à Bourg-lès-Valence

Élevage bovin et arboriculture

Guillaume FICHEPOIL
Lycée agricole Le Valentin
Avenue de Lyon 26500 Bourg-lès-Valence
Ouverture de la ferme de 10h à 12h30

Ferme expérimentale à Étoile-sur-Rhône

Expérimentations et développement de l'apiculture

Marion GUINEMER
2485, route des Pécolets
Quartier Marcellas
26800 Étoile-sur-Rhône
Ouverture de la ferme de 10h à 12h

GAEC La Cavale à Montoisson

Maraîchage

Collectif de 5 agriculteur.trice.s
Les Vallons, route d'Allex,
26800 Montoisson
Ouverture de la ferme de 10h à 12h

Les vergers de Maubec à Montélimar

Arboriculture

Jean-Luc VALENTINI
Chemin des Bondonneaux 26200 Montélimar
Ouverture de la ferme à 10h et à 14h

GAEC Les Vergers du puits à Bren

Arboriculture diversifiée

Anne et Yves GELUS
164 Fontaine Saint-Laurent 26260 BREN
Ouverture de la ferme de 16h à 18h

GAEC MORÉON à Beauregard-Baret

Élevage bovin viande (label rouge) | Céréales

Philippe MORÉON
645 A route de tête d'homme
26 300 Beauregard-Baret
Ouverture de la ferme à 10h et à 14h

La Ferme de la Cîme du Mas à La Chapelle-en-Vercors

Élevage bovin lait, AOP

Anne et Sébastien REVOL
85 chemin des Villardes - La Cîme du Mas
26420 La Chapelle-en-Vercors
Ouverture de la ferme à 10h et à 15h

Domaine Peylong à Suze

Viticulture

Christelle et Fabien Lombard
Chemin de Peylong
26400 Suze
Ouverture de la ferme à 8h30 et à 11h30

Un goût d'air libre à La Bégude-de-Mazenc

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales

Sabine COUVENT
800 B Chem. de la Ferme Saint-Pol
26160 La Bégude-de-Mazenc
Ouverture de la ferme de 9h30 à 11h

Domaine ROZEL à Valaurie

Viticulture

Matthieu et Bastien ROZEL
202 Route de Montélimar 26230 VALAURIE
Ouverture de la Ferme à 9h30 et à 14h30





Édito



Jean-Philippe BRECHET,
élu biodiversité de la Chambre
d'agriculture de la Drôme

La Chambre d'agriculture de la Drôme est heureuse de lancer "La biodiversité à la ferme", événement co-construit avec ses partenaires sur l'importance de la biodiversité en agriculture.

12 fermes vous ouvrent leurs portes sur l'ensemble du territoire drômois. Venez découvrir leurs richesses et leur implication dans la mise en place de techniques agricoles favorisant les espèces et les écosystèmes. Prendre soin de notre environnement contribue à une alimentation plus saine.

Venez rencontrer les agricultrices et agriculteurs de la Drôme pour cette journée placée sous le signe de la convivialité, de la découverte et des échanges.



EARL DES CABRETTES À SAINT-JEAN-DE-GALAURE

Élevage ovin | Porcin | Bovin | Diversité de cultures



Rémy ESTAVIL - EARL DES CABRETTES

400 route des blaches, lieu-dit les Cornets,
26240 Saint-Jean-de-Galaure

Ouverture de la ferme de 14h à 16h

Téléphone : 06 81 35 35 77

Mail : earllescabrettes@gmail.com

Site web : <https://vu.fr/tpBo>

Site de vente : <https://www.cagette.net/>

PRÉSENTATION

Rémy Estavil aura le plaisir de vous présenter ses bêtes, son atelier de production de farine et ses aménagements agroécologiques.

Pour les petits comme pour les grands, venez vous amuser avec les brebis et déguster les produits de la ferme. De 16h à 17h : visite des vaches Highlands qui entretiennent le bord des cours d'eau et démonstration de chiens de troupeau.

PRODUITS DE LA FERME

Blé et petit épeautre en farine, poids chiche, courge, pomme de terres et lentilles.

Porc, agneau et bœuf : viande fraîche et charcuterie.

LES +

🌿 Découverte d'une race rustique : la vache Highland

🌿 Une agriculture soucieuse de l'environnement : agroforesterie haies, rotation des cultures sur 16 ans, pâturage des intercultures, diminution de la consommation en eau.



AROMABELLE À BOURG-DE-PÉAGE

Apiculture | Plantes à parfum, aromatiques et médicinales | Verger



Corine LAFROGNE

1295 Allée du Limousin

26300 Bourg-de-Péage

Ouverture de la ferme de 14h à 16h

Mail : corine.lafrogne@orange.fr

Site web : <https://aromabeille.com/>

PRÉSENTATION

Installée depuis l'été 2021 en apiculture et en culture bio de Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales, cette ferme repose sur la synergie des écosystèmes. La nature a inspiré le choix d'associer des plantes mellifères et des abeilles dans un bel échange de ressources et de pollinisation. Le choix des productions est guidé par la volonté d'associer les bienfaits des produits de la ruche (miel, gelée royale, pollen, propolis, cire) à ceux des plantes aromatiques et médicinales.

Venez découvrir les étapes de production du miel et les aménagements agroécologiques de l'exploitation. 4 ateliers pédagogiques ponctueront votre visite, une séquence de dégustation ainsi qu'une animation sur les plantes messicoles (plantes compagnes des cultures).

PRODUITS DE LA FERME

Miel, gelée royale, berlingots au miel.

Plantes, huiles essentielles, eaux florales.

LE +

🌿 Les huiles essentielles et le miel sont directement fabriqués à la ferme.

LE LYCÉE LE VALENTIN À BOURG-LÈS-VALENCE

Bovin | Arboriculture | Viticulture



Guillaume FICHEPOIL

Lycée agricole Le Valentin

Avenue de Lyon 26500 Bourg-lès-Valence

Ouverture de la ferme de 10h30 à 12h30

Lieu de rendez-vous : Magasin de producteurs «La Musette de Valentine»

Téléphone : 06 85 81 68 99

Mail : guillaume.fichepoil@educagri.fr

PRÉSENTATION

Ferme pédagogique 100 % en AB, de 65 ha de surface agricole utile située en ville et orientée vers la vente directe. Cette ferme est un véritable lieu de formation, d'innovation et d'expérimentation.

Venez découvrir les aménagements agroécologiques de la ferme et rendre visite au troupeau.

PRODUITS DE LA FERME

Fruits, lait cru, vin, jus de pomme.

LE +

🌿 Une approche paysagère de l'exploitation avec une ferme au plein coeur de la ville.



FERME EXPÉRIMENTALE À ÉTOILE-SUR-RHÔNE

Grandes cultures | Arboriculture | Apiculture



Marion GUINEMER

2485, route des Pécolets
Quartier Marcellas 26800 Étoile-sur-Rhône

Ouverture de la ferme de 10h à 12h

Téléphone : 06 24 00 46 59

Mail : marion.guinemer@ada-aura.org

PRÉSENTATION

La ferme expérimentale est un site unique qui héberge plusieurs organismes techniques et de développement agricole afin d'assurer le lien entre la recherche et l'agriculture. Créée en 1986, la ferme compte plus de 120 ha sur lesquels des expérimentations sont menées. Le but est de répondre aux enjeux environnementaux et d'innover pour l'agriculture de demain.

L'association de développement de l'apiculture en AURA est basée sur la ferme expérimentale. Elle œuvre au développement de l'apiculture sur la région et met en place des programmes d'actions complets en combinant expérimentations et tests pour produire des données, des conseils et des partages d'expérience pour aider les apiculteurs à progresser dans leurs activités.

Rendez vous sur le site à 10h pour découvrir le métier d'apiculteur, la vie de la colonie d'abeilles domestiques et déguster du miel (durée du parcours découverte: 1h30)

LES +

🌿 L'activité apicole dans la diversité des productions végétales de la plaine de Valence.

GAEC LA CAVALE À MONTOISON

Polyculture | Élevage | Maraîchage



Collectif de 5 agriculteur.trice.s

Les Vallons, route d'Alex,
26800 Montoison

Ouverture de la ferme de 10h à 12h

Téléphone : 06 10 80 64 09

Mail : gaeclacavale@gmail.com

Site web : page facebook - <https://www.facebook.com/GAEClaCavale/>

PRÉSENTATION

Le GAEC La Cavale est une ferme de polyculture élevage en agriculture biologique, où l'ensemble du vivant préserve un écosystème, qui nourrit, habille, éveille, en donnant la joie de faire ensemble.

L'équipe de La Cavale aura plaisir à vous présenter sa ferme et ses aménagements agroécologiques : nichoirs, mares, plantation de haies, etc.

PRODUITS DE LA FERME

Légumes

LE +

🌿 Ferme traditionnelle composée de 5 agriculteurs.



LES VERGERS DE MAUBEC À MONTÉLIMAR

Arboriculture fruitière | Légumes d'été | Miel



Jean-Luc VALENTINI

Chemin des Bondonneaux 26200 Montelimar

Ouverture de la ferme à 10h et à 14h

Téléphone : 04 75 01 47 90

Mail : lesvergersdemaubec@orange.fr

Site web : <http://www.lesvergersdemaubec.fr/>

PRÉSENTATION

Les Vergers de Maubec est une exploitation fruitière de 22 ha située sur le plateau de Bondonneaux, ceinture verte de Montélimar et patrimoine de l'ancienne abbaye de Maubec. Elle revendique une agriculture durable basée sur le respect de l'homme et de l'environnement, c'est à dire des produits frais cueillis à maturité avec plus de goût, une agriculture respectueuse de l'écosystème avec des interventions raisonnées suivant le concept d'agriculture durable, une gestion de l'eau, une fertilisation réfléchie et adaptée après étude du sol et analyse de ses besoins. L'exploitation est certifiée Agriculture Biologique sur une grande partie des productions et Haute Valeur Environnementale.

Venez découvrir la démarche environnementale et sociale de l'exploitation et déguster ses produits. Jean-Luc Valentini sera heureux de vous présenter les nombreux aménagements en faveur de la biodiversité que dispose son exploitation.

PRODUITS DE LA FERME

Fruits, légumes d'été, produits transformés : nectar et jus de fruits, confitures, compotées, fruits au sirop, caviar d'aubergine, ratatouille, miel.

LE +

 Respect et valorisation de la vie sauvage et du paysage.

GAEC LES VERGERS DU PUIITS À BREN

Arboriculture diversifiée | Viticulture



Anne et Yves GELUS

164 Fontaine Saint-Laurent

26260 BREN

Ouverture de la ferme de 16h à 18h

Téléphone : 06 89 10 87 58

Mail : les-vergers-du-puits@wanadoo.fr

Site web : <https://vergersdupuits.fr/>

PRÉSENTATION

Anne et Yves Gélus sont associés en Drôme des collines, sur la commune de Bren. Ils cultivent ensemble des arbres fruitiers en agriculture biologique sur 30 ha. Leurs principales productions sont la noix et l'abricot et, depuis quelques années, la ferme se diversifie avec de nouvelles productions : amande, noisette, raisin ou encore grenade ... une belle façon de ne pas mettre tous les œufs dans le même panier ! Depuis peu, un petit cheptel de poule vient donner un coup de main (et de bec !) pour l'entretien et la fertilisation des vergers.

Passionnés par leur métier, Anne et Yves seront heureux de vous faire découvrir leurs parcelles où diversité des cultures et aménagements naturels s'entremêlent.

PRODUITS DE LA FERME

Fruits et vins.

LES +

 Vergers diversifiés avec des cultures peu communes, poules sous les vergers, nichoirs en démonstration.



GAEC MORÉON À BEAUREGARD-BARET

Élevage bovin viande (label rouge) | Céréales



Philippe MORÉON

645 A route de tête d'homme

26300 Beauregard-Baret

Ouverture de la ferme à 10h et à 14h

Téléphone : 04 75 48 83 59

Mail : philippe.moreon@orange.fr

PRÉSENTATION

Le Gaec est composé de 2 associés et comporte 40 vaches allaitantes et leurs suites (environ 120 bovins) sur 150 ha dont 110 ha en herbe.

La production de viande est essentiellement centrée sur les femelles qui sont valorisées via les marques Charolais Label rouge et Génisses Casino.

L'exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale depuis avril 2022 et est également engagée avec Valence Romans Agglo dans un PSE «Maintien des pratiques culturelles et entretien des haies».

L'exploitation va acquérir le Label Haie dans les trois années à venir.

Visite du troupeau de la ferme, présentation du programme de préservation des orchidées et jeu de piste seront au programme !

Vous pourrez même déguster et acheter de l'huile de noix.

LES +

- 🌿 Maintien de haies et pelouses sèches à orchidées
- 🌿 Viande Label rouge

LA FERME DE LA CÎME DU MAS À LA CHAPELLE-EN-VERCORS

Élevage bovin lait | AOP Bleu du Vercors-Sassenage



Anne et Sébastien REVOL

85 chemin des Villardes - La Cîme du Mas

26420 La Chapelle-en-Vercors

Ouverture de la ferme à 10h et à 15h

Téléphone : 06 75 84 76 67 | 04 75 48 98 91

Mail : revolsebastien@orange.fr

Site web : <https://fermes-du-vercors.com/ferme-cime-du-mas>

PRÉSENTATION

A la ferme de la Cîme du Mas, Anne et Sébastien REVOL élèvent une vingtaine de vaches, essentiellement de la race « Villard de Lans », la race locale du Vercors. Ils transforment toute leur production en fromages au lait cru (dont Bleu du Vercors-Sassenage AOP) qui sont vendus sur le territoire. L'alimentation du troupeau repose sur les prairies naturelles de la ferme. En 2022, ils ont été lauréats du concours local des « prairies fleuries » qui a reconnu la richesse floristique de leurs prairies et la qualité de leurs pratiques.

Balade commentée à la rencontre des vaches Villardes, découverte de la diversité floristique, démonstration de fabrication fromagère et dégustations sont au programme !

PRODUITS DE LA FERME

Fromages fermiers dont le Bleu du Vercors Sassenage AOP

LES +

- 🌿 Atelier de fabrication à la ferme, fabrication au lait cru et AOP
- 🌿 Race de vaches anciennes et à très petit effectif
- 🌿 Prairies naturelles et richesse floristique



DOMAINE PEYLONG À SUZE

Viticulture



Christelle et Fabien LOMBARD

Chemin de Peylong

26400 Suze

Ouverture de la ferme à 8h30 et à 11h30

Téléphone : 06 14 73 17 11 | 06 02 50 83 64

Mail : fablombard@hotmail.com

Site web : <https://www.peylong.com>

PRÉSENTATION

Situé au cœur de la vallée de la Gervanne sur la commune de Suze dans la Drôme, dans l'aire d'appellation Clairette de Die, le Domaine Peylong s'étend sur 5 ha et appartient à la Famille LOMBARD depuis 1868. **Il s'agit de vins bio de caractères proches de la Vallée du Rhône - AOC Clairette de Die - Coteaux de Die - VDP de la Drôme.**

Le vignoble est cultivé en agriculture biologique certifié par Certipaq (FR-BIO-09) depuis 2009. La Vallée de la Gervanne située en zone Natura 2000 est riche de biodiversité. Sur le domaine Peylong, ayant fait partie du projet « Clairette et biodiversité », des nichoirs à mésanges et chauves-souris ont été installés sur 100 % des parcelles.

PRODUITS DE LA FERME

Vin et miel

LES +

- 🍷 Circuit autour du domaine, observation des oiseaux et découverte des orchidées
- 🍷 20 ruches
- 🍷 Collation offerte à l'arrivée des visites
- 🍷 Dégustation possible à la cave

UN GOÛT D'AIR LIBRE À LA BÉGUDE-DE-MAZENC

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales



Sabine COUVENT

800 B Chem. de la Ferme Saint-Pol

26160 La Béguide-de-Mazenc

Ouverture de la ferme de 9h30 à 11h

Téléphone : 04 26 51 77 30 | 07 66 82 24 72

Mail : info@hirondelleauxchamps.fr

Site web : <https://vu.fr/xnTd>

PRÉSENTATION

Un goût d'air libre est une ferme agroécologique de 8ha située sur la commune de La Béguide-de-Mazenc. La ferme met en œuvre des cultures diversifiées, conduites en bio, transformées sur place, et valorisées en circuits court. La biodiversité, la sobriété et l'autonomie énergétique, et le respect de l'environnement (eau, sols, êtres vivants...) sont au cœur des pratiques. La ferme est adossée à l'association L'hirondelle aux champs, qui œuvre pour la préservation et la restauration de la biodiversité agricole avec des agriculteurs locaux, et édite une gazette sur cette thématique.

Sabine Couvent vous accueille pour vous présenter sa ferme et les aménagements et pratiques en faveur de la biodiversité. Un temps convivial avec dégustation de produits vous sera proposé.

PRODUITS DE LA FERME

Plantes médicinales et aromatiques sèches et transformées (sirops, eau de rose, savons..).

LE +

- 🍷 La ferme se distingue par une démarche environnementale très poussée et globale.



DOMAINE ROZEL À VALAURIE
Viticulture



Matthieu et Bastien ROZEL
202 Route de Montélimar
26230 VALAURIE
Ouverture de la ferme à 9h30 et à 14h30

Mail : matthieu@domainerozel.fr
Site web : <https://domainerozel.fr>

PRÉSENTATION

Domaine viticole bio en polyculture, au cœur de la Drôme provençale. Mise en place de pratiques d'agroforesterie depuis 2014 : insertion d'arbres entre les parcelles, création de mares, restauration d'une lande à genévriers, plantations de haies, « fabrication » de compost et implantation de couverts végétaux en inter-rangs de vigne. Vente directe et œnotourisme.

La famille Rozel vous propose un circuit de visite alliant présentation du vignoble, découverte des pratiques agronomiques et environnementales mises en place et dégustation des vins du domaine.

PRODUITS DE LA FERME

Vin

LES +

-  Vigneron indépendant
-  Exploitation située en partie sur un site Natura 2000 (Sables du Tricastin)

A series of horizontal dotted lines for taking notes, spanning the right side of the page.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DRÔME**



Chambre d'agriculture de la Drôme

Du lundi au vendredi | 8h15 à 12h15 | 13h15 à 17h

145, avenue Georges Brassens - CS 30418 26504 Bourg-lès-Valence cedex
04 75 82 40 00 | accueil@drome.chambagri.fr

www.drome.chambres-agriculture.fr

