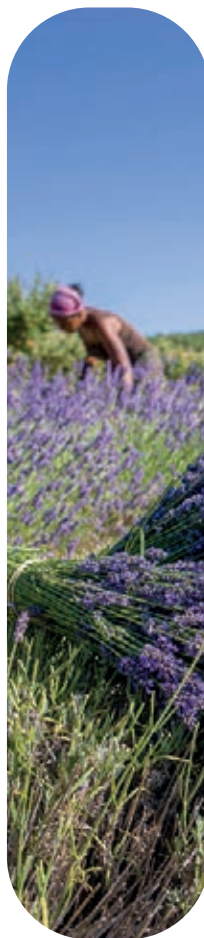
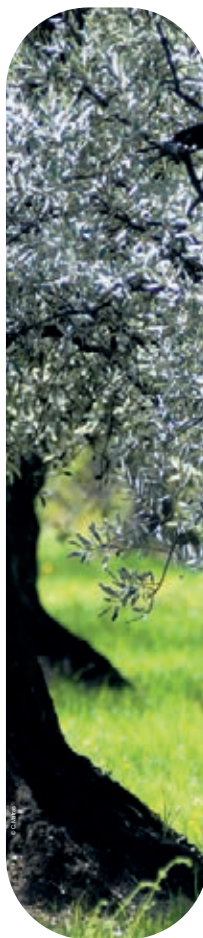


Ensemble, cultivons un avenir durable

DOSSIER DE PRESSE

SALON DE L'AGRICULTURE 2026



ladrome.fr



LE DÉPARTEMENT

HALL 7.3
ALLÉE L - STAND 117



Suivez l'actualité de la Drôme en direct du Salon de l'Agriculture sur nos réseaux sociaux.

ladrome.fr    

Sommaire

SIGNES DE QUALITÉ

Un territoire bien né P.4 - 5

PARTENAIRE AU QUOTIDIEN DES AGRICULTEURS

Un Département partenaire au quotidien des agriculteurs P.6 - 7

CLUB DRÔMOIS DE L'ALIMENTATION P.8 -9

BIENVENUE À LA FERME

Un réseau engagé au cœur des territoires P.10 - 11

RENCONTRES

A découvrir sur le stand Drôme P.12 - 20

ALIMENTATION DANS LES COLLÈGES

Dans la Drôme, le grand repas du quotidien des collégiens P.22 - 23

UN DÉPARTEMENT PIONNIER EN BIO

La Drôme département pionnier en bio P.24 - 25

CANDIDATURE AU PATRIMOINE DE L'UNESCO

Le département soutient la démarche de labellisation à l'UNESCO. . . . P.26 - 27



Un territoire bien né



Avec 19 AOP, 18 IGP et de nombreux Label Rouge, la Drôme se distingue par la richesse de ses productions sous signes officiels de qualité. Près de 90 entreprises agroalimentaires et 37 % des exploitations agricoles (hors bio) sont engagées dans ces démarches exigeantes, véritables leviers de rayonnement économique, touristique et gastronomique.

Depuis 2017, le Département de la Drôme soutient activement les filières sous signes de qualité autour de trois axes :

Soutien financier
aux projets des Organismes de défense et de gestion (ODG).

Animation et accompagnement
du réseau des ODG

Promotion et communication
autour des SIQO

Les signes officiels de qualité (SIQO) c'est :

- Un cahier des charges strict
- Des contrôles indépendants
- Un logo officiel identifiable

Ils garantissent aux consommateurs comme aux producteurs :

- Le terroir et la typicité (AOP)
- L'origine et la réputation (IGP)
- Une qualité supérieure (Label Rouge)

Les AOP et IGP sont reconnues et protégées au niveau européen. Les produits peuvent également être certifiés en agriculture biologique, dans le cadre d'une double certification.



IGP – Indication Géographique Protégée

L'IGP identifie un produit lié à un territoire dont il tire sa réputation et son identité, grâce à des facteurs naturels et des savoir-faire reconnus. Au moins une étape (production ou transformation) doit avoir lieu dans l'aire géographique définie.

Les IGP drômoises

Abricot des Baronnie, Ail de la Drôme, Miel de Provence, Nougat de Montélimar, Ravioles du Dauphiné, Thym de Provence, Farine de petit épeautre de Haute-Provence, Petit épeautre de Haute-Provence, Agneau de Sisteron, Volailles de la Drôme, Pintadeau de la Drôme, Saint-Marcellin

Vins IGP

Collines Rhodaniennes, Comtés Rhodaniens, Coteaux des Baronnie, Drôme, Méditerranée, Eau-de-vie et Marc des Côtes-du-Rhône.



AOP – Appellation d'Origine Protégée

L'AOP repose sur la notion de terroir : un territoire, des conditions naturelles et des savoir-faire qui confèrent au produit son caractère unique. Toutes les étapes de production, transformation et élaboration sont réalisées dans une même aire géographique.

Les AOP drômoises

Banon, Bleu du Vercors-Sassenage, Picodon, Huile d'olive et olives noires de Nyons, Huile d'olive de Provence, Huile essentielle de lavande de Haute-Provence, Noix de Grenoble, Châtaigne d'Ardèche.

SIGNE DE QUALITÉ

Vins AOP

Châtillon-en-Diois, Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die, Crozes-Hermitage, Hermitage, Vinsobres, Grignan-les-Adhémar, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et villages (Puyméras, Rochegude, Rousset-lès-Vignes, Sainte-Cécile, Suze-la-Rousse, Nyons, Saint-Maurice, Saint-Pantaléon-les-Vignes).

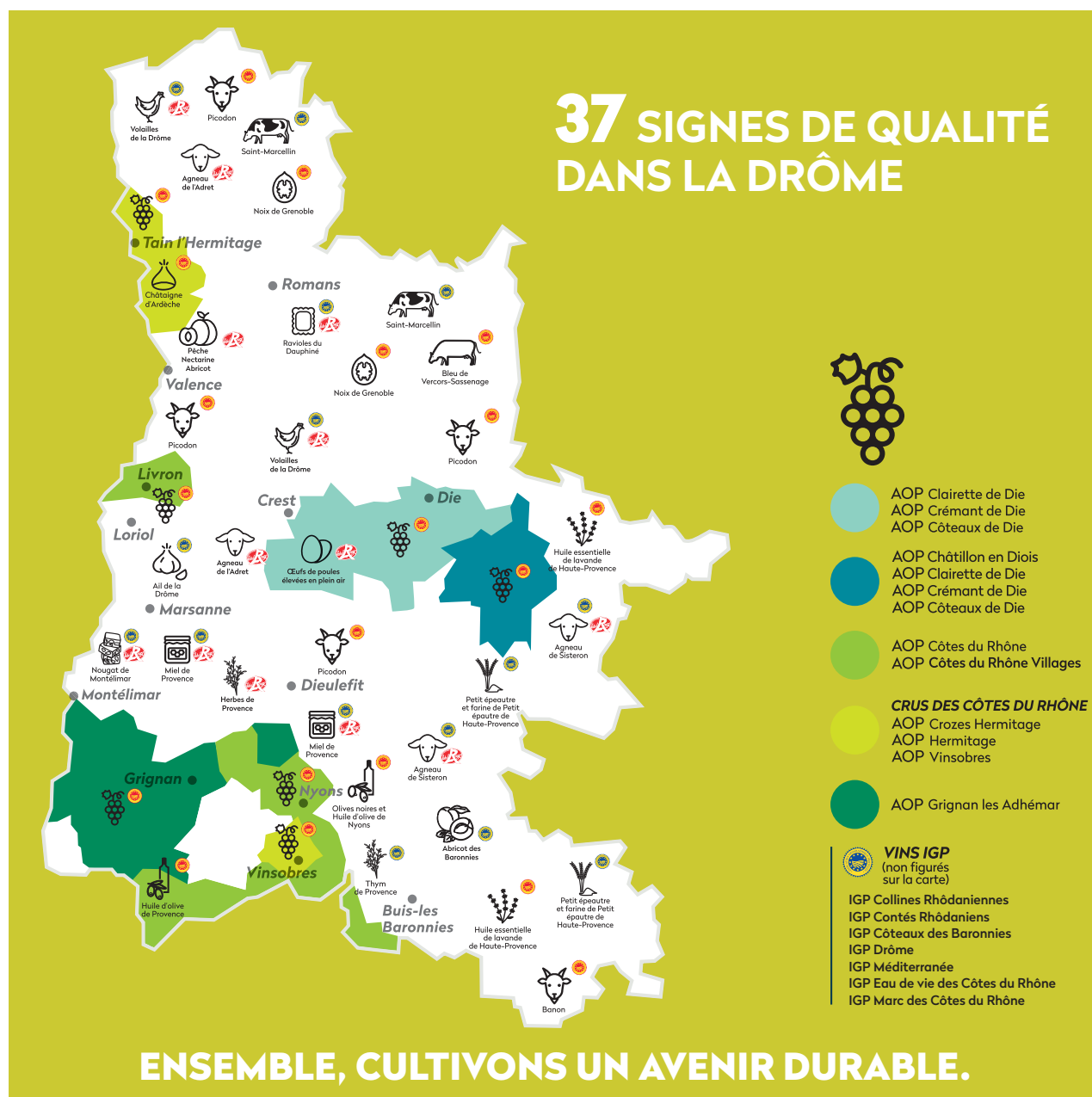


Label Rouge

Le Label Rouge atteste qu'un produit présente une qualité supérieure par rapport aux produits courants de même nature, tant sur le plan gustatif que sur les conditions de production.

Principaux Label Rouge en Drôme

Agneau – Agneau de l'Adret, Volailles fermières, Œufs de poules élevées en plein air, Ravioles, Herbes de Provence, Miel de lavande et de lavandin, Miel toutes fleurs, Nougat, Pêche et nectarine, Abricot.



Un Département partenaire au quotidien des agriculteurs



Alors que les exploitations agricoles et les entreprises de l'agroalimentaire font face à des enjeux économiques, sanitaires et environnementaux majeurs, le Département se mobilise à leurs côtés. La collectivité permet aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail et aux Drômois d'accéder à une alimentation locale, saine et de qualité.

Aider à investir

Le Département souhaite développer une agriculture de proximité et de qualité, créatrice de valeur ajoutée pour via un soutien financier aux investissements. Ces aides directes portent notamment sur les bâtiments (création, modernisation, extension de bâtiment d'élevage), l'investissement dans des outils de transformation ou de commercialisation à la ferme ou en collectif pour développer les circuits-courts, mais aussi le matériel pour les CUMA* ou le soutien des organismes de défense et de gestion des signes de qualité.

La valorisation des productions sous signe de qualité et le développement de l'agritourisme, avec une nouvelle aide aux investissements immobiliers pour les exploitants qui souhaitent accueillir du public font également partie des outils mis en place pour permettre aux agriculteurs de tirer un revenu décent de leur travail.



Améliorer le cadre de vie

L'amélioration du cadre de travail est un enjeu pour le renouvellement des générations et le maintien des exploitations. En tant qu'acteur des solidarités, le Département a mis en place un accompagnement spécifique des agriculteurs bénéficiaires du RSA. Il agit également pour l'amélioration des conditions de travail et la qualité de vie des agriculteurs à travers le financement du service de remplacement. Dans le domaine de la santé animale des exploitations d'élevage, le Département prend en charge des coûts liés à la prophylaxie et finance des actions de coordination de programmes de veille sanitaire et de lutte collective dans les élevages. Côté alimentation, dans le cadre de la stratégie « Manger drômois, manger mieux », et en partenariat avec la Chambre d'agriculture, un Club drômois de l'alimentation a été créé. Objectif : faciliter les relations commerciales entre les acteurs de l'alimentation (production, transformation, logistique, vente).

Accompagner la transition

Contribuer à la préservation de l'environnement et des ressources est une condition nécessaire au développement de l'agriculture drômoise. Le Département est fortement engagé pour une gestion raisonnée de la ressource en eau. La collectivité agit avec un soutien à l'investissement dans des projets d'irrigation visant une économie d'eau et un accompagnement des agriculteurs dans l'évolution de leurs pratiques grâce au financement d'un poste sur cette thématique au sein de la Chambre d'agriculture. Il contribue également au financement de mesures de protection des filières végétales face aux aléas climatiques (ex : filets anti-grêle), à la préservation du foncier ou au développement de l'agriculture biologique (exemplarité dans les collèges, soutien aux structures de la filière et aux événements de promotion de l'agriculture bio).



Protection des troupeaux contre la prédation lupine : une mobilisation collective renouvelée

Alors que les attaques et les dégâts provoqués par le loup sur les troupeaux ne faiblissent pas, bien au contraire, le Département poursuit sa démarche active associant les huit Départements alpins pour la défense du pastoralisme.

Cette action vient de se traduire par une nouvelle interpellation collective du gouvernement.

Les Départements alpins considèrent notamment, comme l'ensemble des acteurs des filières pastorales et d'élevage, qu'il est inconcevable que le déclassement de l'espèce lupine intervenu l'année dernière ne se soit pas encore traduit concrètement par un allègement des réglementations et par l'abandon de méthodes dépassées conduisant à une surprotection de l'espèce lupine.

Ils insistent ainsi pour que le taux de prélèvement des loups soit augmenté de manière significative dès 2026 afin de réduire la pression exercée sur les troupeaux.

Ce positionnement résolu en défense du pastoralisme s'appuie sur les statistiques les plus récentes qui confirment l'inadaptation du mode de gestion actuel de la menace lupine, illustrée par l'intensité croissante de la pression exercée par le loup : les dégâts causés aux troupeaux ont augmenté de plus de 20 % en 2025 pour la seule Drôme !

Club drômois de l'alimentation



Le Département de la Drôme et les chambres consulaires sont à l'initiative du Club Drômois de l'Alimentation.

L'un des axes de la stratégie « Manger drômois, manger mieux », est la structuration de l'approvisionnement de proximité pour permettre aux Drômois de consommer des produits locaux. Dès 2021, le Département a porté une étude sur l'approvisionnement local, qui a mis en évidence un besoin de structuration et de lien de ce secteur, tant au niveau de la recherche de producteurs par les grandes et moyennes surfaces, les grossistes, la restauration commerciale et collective, les industriels que de débouchés pour les

producteurs, transformateurs artisans et industriels et les coopératives. Cette association dont l'objectif est la mise en relation des professionnels de l'alimentation de proximité afin de développer des relations commerciales vertueuses réunit le Département, les consulaires, les EPCI et les opérateurs économiques.

L'offre de service du club comprend notamment le partage de listes de contacts et l'organisation d'événements et de groupes de travail thématiques pour les adhérents. La structure propose aussi une offre de services sur mesure, avec des tarifs à la prestation, pour la transmission d'une liste de contact qualifiée, la mise en relation entre producteurs et fournisseurs ou le développement de filières locales. En 2025, le

Club drômois de l'alimentation a continué de se structurer, notamment avec l'organisation de rendez-vous professionnels des Pros de l'Alimentation locale autour de sujets transversaux tels que : les études consommateurs, la valorisation des invendus alimentaires, les emballages alimentaires durables et le juste prix des produits alimentaires drômois. On continue également d'accompagner les collectivités du territoire sur des projets de relocalisation filières en partenariat avec les consulaires et d'autres experts locaux comme le Cluster Bio, Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, Agribiodrôme, Agricourt ou encore le syndicat.



L'association qui met en relation les professionnels de l'alimentation de proximité

NOS VALEURS



LE PARTAGE
pour permettre et encourager la transmission d'informations, de connaissances, de retours d'expériences et de compétences entre les membres du Club.



LA COOPÉRATION
pour travailler ensemble, mutualiser les moyens et trouver des solutions communes pour atteindre les objectifs du Club.



LA CONVIVIALITÉ
pour décroisonner et stimuler les échanges et pratiques entre confrères, entre les maillons des filières alimentaires, et entre acteurs publics et privés.

Le club en bref

43

adhérents



1

adhésion annuelle définie
en fonction du chiffre d'affaires des entreprises

820

mise en relation potentielles
Organisations adhérentes réparties en 6 collèges

Des événements pros, des mises en relation sur mesure, des outils de communication
site internet, réseaux sociaux, newsletters...

RENDEZ-VOUS 2026

Quatre rendez-vous professionnels au fil des saisons pour explorer une thématique

1. Comprendre les dynamiques locales : qui produit ? qui achète ? quelles tendances sur les territoires ?
2. Organiser la logistique et les débouchés : mutualiser, livrer, connecter.

3. Répondre à la demande : produits, volumes, prix, conditions de contractualisation.
4. Structurer une offre lisible et attractive : visibilité, narration, points de vente.

+ d'info sur le Club drômois de l'alimentation
clubdromoisdelalimentation.org

Un réseau engagé au cœur des territoires

Bienvenue à la ferme propose une expérience d'accueil unique, au plus près des fermes et des territoires français. Le réseau a pour vocation de créer et d'entretenir un lien direct entre les producteurs et le grand public, en valorisant les produits issus de la ferme – en vente directe ou en circuit court – ainsi que les activités d'agritourisme. Il contribue ainsi à faire découvrir la richesse des terroirs et des savoir-faire agricoles.

Pour les agriculteurs adhérents, Bienvenue à la ferme est avant tout un réseau solidaire, fondé sur des valeurs fortes et partagées : l'accueil, la proximité, le partage, l'authenticité, la diversité et la durabilité. Autant de principes qui guident les relations entre producteurs et visiteurs, et qui font la singularité de la marque.

Créé en 1988 par les Chambres d'agriculture, le réseau Bienvenue à la ferme :



- **Accompagne les agriculteurs** dans leurs activités de transformation, de vente directe ou en circuit court de produits fermiers, ainsi que dans leurs projets d'accueil à la ferme et d'agritourisme ;

- **s'appuie sur un réseau de conseillers régionaux et départementaux** Bienvenue à la ferme, chargés de l'agrément des exploitations selon des cahiers des charges exigeants, mais aussi de l'accompagnement à l'installation, du conseil à la diversification des activités et de la promotion locale de la marque ;
- **est coordonné au niveau national par Chambres d'agriculture France**, notamment pour la communication nationale et les services proposés aux adhérents.

La charte éthique « Bienvenue à la ferme »

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité et à offrir à leurs visiteurs un accueil personnalisé et professionnel, dans un environnement soigné. Ils se positionnent également comme ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable, profondément ancrée dans les territoires.

Une exigence de qualité

Le réseau s'inscrit dans une démarche exigeante et constante de qualité : des produits fermiers authentiques, un accueil chaleureux, un cadre agréable et un service professionnel, pour garantir une expérience agréable et sereine aux visiteurs.

Une rencontre authentique et passionnée

Fiers de leurs métiers et de leurs productions, les agriculteurs partagent leur passion et ouvrent les portes de leurs fermes. Ils proposent une découverte transparente de leurs pratiques agricoles, favorisant l'échange et la compréhension du monde agricole.

Au service du patrimoine et des territoires

Ambassadeurs d'une agriculture durable, les agriculteurs Bienvenue à la ferme participent à la préservation d'un patrimoine commun. Leurs exploitations s'inscrivent le plus souvent dans des cadres authentiques, riches d'histoire, de traditions rurales et de savoir-faire, au cœur d'environnements naturels préservés.



BIENVENUE A LA FERME



À découvrir sur le stand Drôme



Cave Jaillance

La Cave Jaillance est l'un des acteurs majeurs de la viticulture effervescente française et l'ambassadrice emblématique de la Clairette de Die. Implantée à Die, au cœur de la Drôme, la cave coopérative fédère aujourd'hui plusieurs centaines de viticulteurs engagés dans la valorisation d'un terroir d'exception, entre Vercors et vallée de la Drôme. Forte d'un savoir-faire transmis depuis des générations, Jaillance s'est imposée comme la référence incontournable de la Clairette de Die AOC, vin effervescent élaboré selon la méthode ancestrale. Elle développe également une gamme diversifiée de vins effervescents, répondant aux

nouvelles attentes des consommateurs, tout en respectant son identité et ses racines territoriales. Engagée dans une démarche responsable, Jaillance œuvre pour une viticulture durable, la préservation des paysages et la transmission des savoirs. Acteur économique structurant du Diois, la cave contribue activement au dynamisme local et au rayonnement de la Drôme bien au-delà de ses frontières. À travers ses cuvées, ses expériences œnotouristiques et son ouverture au public, la Cave Jaillance incarne une viticulture vivante, collective et tournée vers l'avenir.

Dimanche 22 – Lundi 23

Caves Carod

Les Caves Carod sont une maison viticole emblématique de la Vallée de la Drôme et du Diois. Installées sur des coteaux escarpés baignés de soleil, elles cultivent environ 45 hectares de vignes sur des sols marneux et argilo-calcaires qui confèrent aux vins un caractère unique avec la volonté de produire des vins effervescents selon la méthode ancestrale, notamment des cuvées de Clairette de Die et Crémant de Die, qui allient finesse, fraîcheur et richesse aromatique. Engagées

dans une démarche écoresponsable, les Caves Carod sont certifiées en agriculture biologique et labellisées Haute Valeur Environnementale (HVE), reflet d'un engagement fort pour la préservation des paysages, de la biodiversité et de la qualité des vins. Lieu de découverte et de partage, elles proposent visites, dégustations et accueil de groupes, invitant amateurs comme professionnels à plonger dans l'univers passionnant des vins du Diois.

Samedi 21

Domaine Gabriel Monnier

Le Domaine Gabriel Monier, situé à Tulette en Drôme Provençale, incarne l'esprit d'une viticulture engagée, profondément ancrée dans le respect de la nature et des traditions familiales. Depuis plus de trois générations, cette exploitation familiale cultive ses 30 hectares de vignes en agriculture biologique.

Des Côtes-du-Rhône aux Côtes-du-Rhône Villages Suze-la-Rousse, en passant par des IGP Méditerranée et des créations originales, la gamme

du Domaine Gabriel Monier allie élégance, fruité et authenticité. Au-delà de la viticulture, le domaine propose une expérience œnotouristique conviviale : visites du chai, dégustations au caveau dans un mas provençal et découverte des produits fermiers (jus de grenade, huile d'olive) invitent à vivre le terroir en immersion.

Mardi 24 – Mercredi 25

Domaine des 7 chemins

Le Domaine des 7 Chemins est à Pont-de-l'Isère, au cœur de l'appellation prestigieuse Crozes-Hermitage dans la Vallée du Rhône. Fier d'une histoire qui remonte aux années 1920, ce domaine familial a été fondé par Louis Betton et perpétué depuis quatre générations par la famille Buffière, aujourd'hui aux commandes avec Rémy et Jérôme — garants d'un héritage viticole ancré dans le terroir local. Sur 20 hectares de vignoble, le Domaine des 7 Chemins cultive la Syrah pour les rouges et la Marsanne pour les blancs, sur des sols riches en alluvions

fluvio-glaciaires et anciennes terrasses de galets roulés du Rhône, à la rencontre d'un climat unique qui façonne la typicité de ses vins. Chaque année, près de 60 000 bouteilles sont produites et élevées pendant une année en barrique. Le domaine allie tradition et respect de l'environnement, pratiquant une viticulture raisonnée pour valoriser pleinement ses crus. Ses cuvées – rouges comme blanches – reflètent l'authenticité du terroir et l'engagement d'une équipe passionnée.

Jeudi 26

ODG Vinsobres

Niché en Drôme provençale, face au Mont Ventoux, le Cru Vinsobres s'étend autour d'un village perché, entre coteaux, terrasses et paysages boisés. Ici, l'altitude et la rencontre du Mistral et du Pontias, les deux vents régionaux, apportent une fraîcheur naturelle qui signe l'identité des vins : des rouges profonds, équilibrés, élégants, où la puissance ne

va jamais sans finesse. Portée par des vignerons engagés et un esprit collectif fort, l'appellation qui fête ses 20 ans cette année affirme une personnalité à part dans la Vallée du Rhône méridionale ; sincère, exigeante et résolument contemporaine. L'insolite a désormais un nom : Vinsobres.

Vendredi 27 – Samedi 28 – Dimanche 1^{er}



RENCONTRES



Cave Noisel

Cave Noisel est bien plus qu'un producteur de délices à base de noix : c'est une entreprise humaine, enracinée au cœur du Royans, à Saint-Jean-en-Royans, où le goût du terroir rencontre une véritable aventure sociale. Fondée en 1991, elle s'est imposée comme un acteur incontournable des produits authentiques autour de la noix de Grenoble AOP, développant aujourd'hui plus d'une centaine de spécialités artisanales allant des huiles et vins de noix aux créations sucrées et salées. Cave Noisel inscrit son activité dans une démarche de développement durable et d'insertion professionnelle : une équipe de

travailleurs en situation de handicap contribue à toutes les étapes de fabrication, du pressage de l'huile au conditionnement des produits. La cave se distingue par sa capacité à valoriser un terroir d'exception tout en alliant qualité, respect des traditions et responsabilité sociétale. Certifiée en agriculture biologique pour une quinzaine de références, l'entreprise veille à promouvoir une consommation saine et responsable. Lieu vivant du goût, Cave Noisel accueille visiteurs et gourmets autour de visites guidées gratuites, dégustations et découvertes culturelles.

Samedi 21 – Dimanche 22 – Lundi 23

Chocolats la Frigoulette

Artisan chocolatier depuis 18 ans, Chocolats Frigoulette façonne des créations haut de gamme à partir d'une fève d'exception, issue exclusivement de l'île de São Tomé-et-Principe, reconnue parmi les meilleures au monde.

Certifiés Bio et Équitables, les chocolats sont élaborés selon une philosophie exigeante : un chocolat pur et intense, sans lactose, sans crème, sans huile de palme, majoritairement sans gluten, végétarien et à faible teneur en sucre, pour une dégustation authentique et surprenante.

Nichée au cœur du Parc naturel régional du Vercors, à Beaufort-sur-Gervanne, la chocolaterie artisanale donne naissance à une large gamme de gourmandises « fait main », de la production à l'emballage : tablettes, praliné noisette, papillotes sans lactose, Malakoff, orangettes, gingembre

confit ou encore fèves de cacao déclinées en versions torréfiées, caramélisées ou chocolatées.

Chaque création est le fruit d'un savoir-faire minutieux et d'une passion intacte pour la qualité. Contrôlée trois fois par an par Ecocert via Biopartenaires, la démarche de Chocolats Frigoulette s'inscrit pleinement dans une vision éthique, durable et profondément ancrée dans son terroir.

Plus qu'un atelier, c'est un véritable théâtre sensoriel qui s'ouvre aux visiteurs : dégustations, visites guidées et ateliers pédagogiques invitent à découvrir un univers chocolaté singulier, où l'excellence artisanale rencontre l'engagement et la créativité.

Mardi 24 – Mercredi 25 – Jeudi 26

Syndicat des Fabricants de nougat de Montélimar

Le Nougat de Montélimar est l'une des confiseries les plus emblématiques de France, symbole gourmand du patrimoine sucré de la Drôme provençale. Cette spécialité artisanale est élaborée à partir d'un mélange traditionnel de miels, d'amandes soigneusement sélectionnées, de pistaches, de blancs d'œufs montés en neige et de vanille naturelle, cuits lentement pour donner au nougat sa texture caractéristique, tendre ou plus ferme selon les recettes. Sa renommée, installée depuis le XVIII^e siècle, faisant du nougat un incontournable des fêtes, des dégustations et des cadeaux gourmands. Le Syndicat des Fabricants de Nougat de Montélimar est l'organisme professionnel

qui fédère les nougatiers de la région pour défendre, structurer et valoriser la filière. Il a mené à bien une démarche collective ambitieuse : la reconnaissance officielle du label Indication Géographique Protégée (IGP) "Nougat de Montélimar" protégeant ainsi le nom et les traditions associées à cette confiserie exceptionnelle. Le Syndicat travaille également à la promotion de ce savoir-faire régional, au soutien des fabricants locaux et à la valorisation économique et culturelle du nougat, véritable ambassadeur de l'art de vivre méditerranéen.

Vendredi 27 – Samedi 28 – Dimanche 1^{er} mars

Asinerie des Combes

Située entre la Drôme et l'Isère, l'Asinerie des Combes est une petite entreprise familiale spécialisée dans l'élevage d'ânes pour la production de lait d'ânesse. Ce lait est ensuite utilisé dans la fabrication artisanale de savons et de cosmétiques biologiques.

Dans une démarche de diversification et de valorisation du terroir, l'exploitation propose également divers produits issus des vergers, tels que des jus de fruits, des confitures ou encore des noix.

Sensible à la préservation de l'environnement, la ferme œuvre activement au développement de la biodiversité en favorisant l'installation de la nature sauvage sur ses terres.

Animée par l'envie de partager cette passion, l'Asinerie organise des visites découvertes et des animations pédagogiques accessibles à tous.

Samedi 21 – Dimanche 22

Distillerie des 4 vallées

La Distillerie des 4 Vallées est une exploitation familiale située à Chamaloc aux portes du Parc naturel régional du Vercors. La famille Aubanel y produit et distille la lavande depuis quatre générations. L'exploitation travaille principalement la lavande fine et le lavandin, cultivés dans les reliefs drômois. Les parcelles se trouvent dans un environnement de montagne, au contact de zones où la lavande pousse naturellement. La distillerie assure l'ensemble de la chaîne : culture, récolte, distillation et mise sur le marché des productions.

En complément de la lavande, la distillerie valorise également d'autres plantes aromatiques locales selon les saisons et les récoltes. Ancrée dans son territoire, la Distillerie des 4 Vallées s'inscrit dans une dynamique agricole et artisanale du Diois : production locale, transformation sur place, et valorisation de la filière lavandicole de la Drôme.

Lundi 23 – Mardi 24



RENCONTRES



Aromabeille

Apiculteurs depuis 2017, les fondateurs ont progressivement fait de leur passion un métier. Corine est apicultrice professionnelle et agricultrice biologique depuis 2021, accompagnée par Vincent à partir de 2023. Le projet associe l'élevage d'abeilles à la culture de plantes aromatiques et médicinales, en s'inspirant des équilibres naturels entre flore et pollinisateurs. Les parcelles sont en conversion biologique, sans pesticides, avec un travail du sol

exclusivement mécanique et manuel. La biodiversité est au cœur de la démarche, avec plus de 1200 arbres et arbustes mellifères plantés. Implantés uniquement en Drôme, les ruchers sédentaires permettent de produire une large diversité de miels, extraits et mis en pot crus. Des partenariats avec des artisans locaux complètent cette production de qualité.

Mercredi 25 – Jeudi 26

Ferme du Bloudon

Située à 840 mètres d'altitude, entre les montagnes du Diois et la Drôme provençale, la ferme s'inscrit dans un environnement naturel préservé. Carole et Emmanuel y cultivent un art de vivre fondé sur le respect de la nature et le partage. Dans une atmosphère familiale, Carole se consacre à la cueillette et à la culture biologique des plantes, tandis qu'Emmanuel met à profit son savoir-faire technique en distillation et en taille de pierre.

Les productions de la ferme sont principalement tournées vers les huiles essentielles et les eaux florales issues de plantes endémiques : lavande, thym, romarin, sauge, carotte sauvage ou pin. La gamme s'enrichit également de petit épeautre, proposé en grain et en farine, ainsi que de fruits de saison transformés en jus, confitures et sirops.

Vendredi 27

5PM

Depuis plus de 15 ans au cœur des Baronnies provençales, 5pm – Plantes et Fleurs de Provence incarne une agriculture vivante, durable et profondément enracinée dans le respect de la nature et du vivant. Installée aux Pilles (Drôme), cette ferme familiale biologique cultive, distille et valorise une grande diversité de plantes à parfums, aromatiques et médicinales, ainsi que des fleurs emblématiques comme la lavande, la rose centifolia, le thym ou encore la verveine odorante. À travers une culture attentive et respectueuse des cycles naturels, 5pm développe une production labellisée AB et s'attache à transformer l'ensemble

de ses récoltes en huiles essentielles, eaux florales, hydrolats et plantes sèches, sans additif ni conservateur. Au-delà de la production, 5pm souhaite partager ce savoir-faire unique : la ferme accueille des stagiaires, propose des ateliers de découverte des plantes et de distillation, et a même conçu un jardin pédagogique en accès libre dédié aux plantes aromatiques et médicinales. Présent sur les marchés locaux, salons régionaux et plateformes numériques, 5pm reflète une vision contemporaine de l'agriculture paysanne : durable, ouverte, pédagogique et riche de sens.

Samedi 28 – Dimanche 1er mars

Sam et Pâte

Implantée depuis plus de dix générations, cette exploitation agricole familiale cultive la terre avec exigence et respect sur 80 hectares. Elle produit diverses grandes cultures, dont le blé dur, transformé directement à la ferme en pâtes alimentaires commercialisées localement.

Ce projet de diversification soutient l'installation d'un jeune agriculteur et assure la transmission de l'exploitation. Le blé est cultivé en agriculture

raisonnée, sans labour depuis plus de 25 ans, afin de préserver la vie des sols. Les rotations culturales et les couverts végétaux garantissent des terres vivantes. Après la moisson, le blé est moulu à la meule de pierre et séché lentement, pour offrir des pâtes authentiques, savoureuses et respectueuses de l'environnement.

Samedi 21 – Dimanche 22 – Lundi 23 – Mardi 24

Ferme Intégrale

La Ferme Intégrale est une entreprise innovante et engagée, implantée à La Baume-d'Hostun, qui réinvente l'agriculture durable grâce à l'aquaponie à grande échelle. Fondée en 2019, cette structure pionnière répond aux défis alimentaires contemporains en développant un modèle de production écologique, local et résilient, capable de fournir des aliments sains en circuit court directement aux territoires environnants. L'aquaponie, fondement de son approche, est un système symbiotique qui allie élevage de poissons et culture de légumes et plantes aromatiques dans un écosystème complémentaire : les déchets des poissons deviennent nutriments pour les plantes, et l'eau purifiée par les cultures retourne aux bassins piscicoles. Cette méthode innovante permet une production respectueuse de l'environnement, sans pesticides ni antibiotiques, et économise plus de

90 % d'eau par rapport aux systèmes traditionnels. La Ferme Intégrale propose aujourd'hui une offre diversifiée de produits : poissons (notamment sandre), légumes frais et plantes aromatiques, tous cultivés localement et disponibles à la vente directe à la ferme ou via la boutique en ligne. Au-delà de la production, l'entreprise invite le public à découvrir son modèle lors de visites guidées pédagogiques, qui plongent les visiteurs au cœur de ce modèle agricole du futur, combinant écologie, technologie et sensibilisation à une alimentation responsable. La Ferme Intégrale incarne ainsi une réponse concrète aux enjeux alimentaires et environnementaux, en proposant une agriculture innovante, locale et durable, profondément ancrée dans les valeurs du territoire drômois.

Samedi 21 – Dimanche 22 – Lundi 23 – Mardi 24



RENCONTRES



Syndicat du picodon

Le Syndicat du Picodon AOP est l'organisme professionnel qui porte et protège l'un des fromages de chèvre les plus emblématiques du sud-est de la France : le Picodon AOP. Créé en 1975, il rassemble producteurs de lait, fromagers et affineurs engagés dans la défense d'un savoir-faire ancestral et d'un produit profondément ancré dans les terroirs de la Drôme, de l'Ardèche, ainsi que de zones limitrophes du Gard et du Vaucluse. Élaboré exclusivement à partir de lait cru de chèvre, le Picodon AOP se distingue par son petit format et son caractère affirmé, reflet de son environnement naturel et des pratiques artisanales qui le façonnent. Jeune, il dévoile une pâte souple et des notes lactées délicates ; plus affiné, il révèle une texture plus sèche

et une palette aromatique intense, aux accents caprins et végétaux. Chaque fromage est unique, influencé par les saisons, l'alimentation des chèvres et le savoir-faire du producteur. L'Appellation d'Origine Protégée garantit le respect d'un cahier des charges exigeant : alimentation majoritairement locale des troupeaux, fabrication majoritairement artisanale, moulage manuel et affinage maîtrisé. Au-delà de la qualité du produit, le Syndicat du Picodon AOP œuvre pour la préservation des exploitations à taille humaine, la valorisation des paysages et la transmission d'un patrimoine fromager vivant.

Mercredi 25 - Jeudi 26

Bleu du Vercors-Sassenage

Le Bleu du Vercors-Sassenage AOP est un fromage de caractère profondément ancré dans le Parc Naturel Régional du Vercors, au cœur des massifs de la Drôme et de l'Isère. Fromage à pâte persillée élaboré à partir de lait de vache (Montbéliarde, Abondance et race locale Villarde), il se distingue par sa texture mi-molle fondante, sa pâte ivoire marbrée de bleu et son goût doux et subtilement noisette, aux délicates notes de sous-bois. La reconnaissance de ce fromage remonte à 1998, avec l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), suivie de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) en 2001, garantissant l'origine géographique, le respect du savoir-faire ancestral et des pratiques d'élevage et de transformation strictes. Au service

de cette filière, le Syndicat Interprofessionnel du Bleu du Vercors-Sassenage fédère les acteurs locaux — producteurs de lait, fromagers et affineurs — pour structurer, promouvoir et défendre l'AOP. Créé dans les années 1990 pour revitaliser la production traditionnelle, il contribue à la préservation des races locales, de pratiques agricoles respectueuses du territoire et à la valorisation collective des produits auprès du public, des distributeurs et des marchés gastronomiques. Symbole d'un terroir vivant et d'un patrimoine paysan fort, le Bleu du Vercors-Sassenage AOP illustre la richesse d'une gastronomie de montagne qui allie tradition, qualité et authenticité

Vendredi 27 – Samedi 28 – Dimanche 1^{er} Mars

La Raviole Française

La Raviole Française est née de la rencontre de deux maisons emblématiques du sud de la France, unies par un même amour du goût, du terroir et du partage. En Drôme, Ravioles Mère Maury et Aix&Terra ont choisi de conjuguer leurs savoir-faire pour faire rayonner une spécialité régionale iconique : la raviole. Fondée en 1885, Ravioles Mère Maury est une figure majeure du patrimoine culinaire drômois. Élaborées selon la tradition, ses ravioles associent une pâte fine à une farce onctueuse de fromages et de persil. Reconnues par des labels exigeants comme l'IGP et le Label Rouge, elles incarnent l'excellence artisanale et l'identité gastronomique locale. De son côté, Aix&Terra porte haut les saveurs de la Drôme Provençale. Maison gastronomique engagée, elle valorise les produits du terroir

méditerranéen à travers une manufacture de recettes gourmandes, souvent bio, sans colorants ni conservateurs. À Saulce-sur-Rhône, ses Tables-Épiceries prolongent cette démarche dans des lieux vivants, conviviaux et accessibles, où la cuisine de saison rime avec authenticité. De cette alliance est née La Raviole Française : un projet gourmand et ambitieux qui décline l'univers de la raviole à travers sauces, gratins, bouillons et expériences culinaires, sur place, à emporter ou à partager. Ensemble, ces artisans portent un rêve commun : faire voyager la raviole, symbole d'un art de vivre à la française, en France et bien au-delà de ses frontières, dans des lieux chaleureux dédiés au plaisir et à la convivialité.

Samedi 21 – Dimanche 22 – Lundi 23

Mes Délices Briochés

Mes Délices Briochés est une maison artisanale de boulangerie-pâtisserie enracinée dans la Drôme des Collines, à Romans-sur-Isère et Chatuzange-le-Goubet, qui porte haut les valeurs de l'authenticité, de la tradition et du goût. Née de la rencontre entre deux passionnés — Vincent, boulanger chevronné, et Luc, pâtissier expert — l'entreprise a pour ambition de redonner toute leur noblesse aux gourmandises briochées régionales, avec un savoir-faire artisanal respectueux des recettes d'antan. Au cœur de son offre se trouvent des spécialités locales emblématiques : pognes de Romans, Saint-Genix, suisses de Valence, nanterres, mouna et brioches drômoises — toutes élaborées sans additifs, sans

colorants, ni conservateurs, afin de préserver des saveurs naturelles et généreuses. Plus de 60 % des matières premières proviennent de producteurs locaux, garantissant la qualité et l'origine des ingrédients utilisés dans chaque création. Soucieuse de répondre aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui, l'entreprise développe également une gamme certifiée biologique, où la tradition rencontre l'exigence d'une production respectueuse de l'environnement. Artisan du goût et du terroir, Mes Délices Briochés illustre avec gourmandise l'excellence d'une tradition briochère vivante au cœur de la Drôme.

Samedi 21 – Dimanche 22 – Lundi 23 – Mardi 24



RENCONTRES



Syndicat de la truffe noire

Symbole d'excellence et de savoir-faire, la truffe noire de la Drôme incarne toute la richesse d'un terroir d'exception. Appréciée des gastronomes du monde entier, la *Tuber melanosporum* s'épanouit ici grâce à une alliance rare entre sols calcaires, climat favorable et passion des femmes et des hommes qui la cultivent. De l'arbre à l'assiette, la truffe noire est le fruit d'un travail patient, exigeant, transmis de génération en génération, et profondément ancré dans l'identité drômoise. Au cœur de cette filière emblématique, le Syndicat des Trufficulteurs de la Drôme joue un rôle essentiel. Il rassemble

producteurs, passionnés et acteurs engagés autour d'un objectif commun : préserver, promouvoir et développer la trufficulture drômoise dans le respect de la qualité et de l'authenticité. À travers ses actions, ses marchés, ses formations et ses temps de rencontre, le syndicat fait rayonner la truffe noire bien au-delà des frontières du département. Il défend une trufficulture durable, exigeante et collective, au service d'un produit d'exception qui fait la fierté de la Drôme et continue d'écrire son histoire, saison après saison.

Mardi 24 – Mercredi 25 – Jeudi 26

Syndicat du Petit Épeautre de Haute-Provence

Le Petit Épeautre de Haute Provence IGP est une céréale ancienne d'exception, cultivée depuis plus de 9 000 ans sur les terres ensoleillées de la Haute-Provence, aux confins des départements de la Drôme, des Alpes-de-Haute-Provence, des Hautes-Alpes et du Vaucluse. Cette céréale rustique, se distingue par sa composition nutritionnelle riche en fibres, minéraux et protéines de qualité, ainsi que par son goût subtil qui se prête à une grande variété de préparations culinaires — du grain entier aux pains, gâteaux et pâtes à base de farine. Protégé par une Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2009 pour le grain et 2010 pour la farine, le Petit Épeautre de Haute Provence bénéficie d'un cahier des charges strict qui garantit une culture

extensive, sans pesticides, des semences locales non hybridées et une production respectueuse de l'environnement et du terroir. Les producteurs de cette filière singulière sont réunis au sein du Syndicat du Petit Épeautre de Haute Provence IGP, créé en 2010. Cette association collective regroupe producteurs, décortiqueurs, meuniers, stockeurs et conditionneurs qui, conjointement, défendent et promeuvent la céréale et ses produits dérivés, structurent la commercialisation, et valorisent la filière. Ancrée dans un patrimoine agricole millénaire, cette filière incarne l'alliance d'un savoir-faire traditionnel et d'une agriculture durable.

Vendredi 27 – Samedi 28 – Dimanche 1^{er} Mars

DRÔME
C'EST MA NATURE



PARTAGEONS **L'ENVIE DE DRÔME**



Télécharger
notre
magazine

DROME-CESTMANATURE.COM

Dans la Drôme, le grand repas du quotidien des collégiens



Avec 52 % de bio et 24,6 % de local en moyenne dans les 31 restaurants scolaires dont il a la charge, le Département est exemplaire dans la mise en œuvre de loi Egalim. En plus de l'accompagnement du Département, ces résultats sont le fruit de la création d'une culture commune autour de l'alimentation.

La loi Egalim^(*) a imposé des objectifs ambitieux en matière d'approvisionnement de la restauration collective. Pionnière sur le développement de l'agriculture biologique et les questions d'alimentation, la Drôme n'a pas attendu cette loi pour s'engager en faveur de la qualité de la restauration dans ses collèges.

Cet engagement se traduit par :

L'augmentation des produits bio et sous signe de qualité dans les menus (voir encadré).

- Des actions pour réduire les gaspillages alimentaires (la mise en place de self participatif dans 27 collèges publics a permis de réduire le gaspillage de 160 g par assiettes en moyenne à environ 30 g).
- La formation continue des cuisiniers sur ces thématiques pour développer les menus « faits maison ».
- L'organisation d'événements autour de l'alimentation dans les collèges (Grand repas, semaine du goût, actions éducatives...).

Le Département souhaite aller au-delà des mesures de la loi avec une **meilleure prise en compte des produits**

sous signes de qualité dans l'élaboration des menus et 30 % de produits locaux d'ici 2028.

Fort de cette réussite, le Département accompagne plus largement les acteurs de la restauration collective en Drôme, notamment les établissements de santé et du médico-social avec l'association Agribiodrôme. Entre 2019, 24 structures ayant bénéficié d'un diagnostic et accompagnées (communes, Ehpad, hôpital, institutions), soit plus de 10 000 repas par jour.

() : depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi Egalim impose à la restauration collective publique de servir au moins 50 % de produits de qualité (AOP, IGP, label rouge...) et durables dont 20 % de bio minimum et, depuis le 1^{er} janvier 2024, 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons.*

Avec le Département des repas au collège 100 % FRANÇAIS



Alors que les débats autour de l'accord Mercosur interrogent la capacité de la France à protéger son agriculture et sa souveraineté alimentaire, le Département de la Drôme mène des actions concrètes sur son territoire. À travers la restauration scolaire, la collectivité démontre qu'une autre voie est possible, fondée sur la qualité des repas, la proximité des approvisionnements et le soutien aux filières agricoles françaises.

Le Président du Département de la Drôme, Véronique Pugeat, Vice-Présidente en charge des collèges et Agnès Jaubert conseillère départementale déléguée aux politiques agricoles et alimentaires - ont annoncé vouloir aller encore plus loin, avec l'objectif d'atteindre 100 % de produits français dans les cantines des collèges Drômois dès la rentrée 2026 sans hausse du prix des repas autre que l'évolution de l'indice des prix.



Franck Soullignac, président du Département de la Drôme l'affirme : « *Quand des accords commerciaux internationaux fragilisent nos agriculteurs, notre responsabilité, en tant que collectivité, est d'agir là où nous le pouvons. Dans la Drôme, nous faisons un choix politique, économique et territorial assumé : celui de la souveraineté alimentaire et du soutien aux filières drômoises et françaises. Je ne veux pas être le témoin passif de la désagricolisation de la France et de mon Département. Consommer français ne coûte pas plus cher. Dans la Drôme, nous transformons la restauration scolaire en moteur de notre agriculture* ».

Au travers de ses choix engagés, la Drôme illustre la mise en œuvre opérationnelle de sa stratégie agricole, articulée autour du soutien aux revenus agricoles, de l'amélioration des conditions de travail, de l'accompagnement des transitions et de la valorisation des filières du territoire.



Bio et local des chiffres en hausse dans les collèges drômois

Grâce à l'investissement des équipes des cuisines des collèges et à l'accompagnement du Département, en 2025 les collèges drômois ont servi en moyenne 52 % de produits bio (48 % en 2023), 60,5 % de produits durables et de qualité et 24,6 % de produits locaux (21 % en 2023) selon la définition d'Ecocert : une denrée entièrement produite, transformée et commercialisée au sein de l'ancienne région Rhône-Alpes et des départements limitrophes. Sans la part des surgelés (principalement issus de l'industrie agro-alimentaire), le local atteint 32 %.

En comparaison, au niveau national le bio représentait seulement 16 % des achats des collèges en 2024, et les produits de qualité et durables selon la loi Egalim seulement 27 %.

100 % des collèges publics drômois, soit 31 établissements, sont certifiés par le label « En cuisine » d'Ecocert. En 2024, la Drôme a obtenu un prix d'excellence Ecocert (au moins 80 % de produits bio) pour le collège de Saint-Vallier et six autres collèges dépassent les 60 % de bio.

Agrilocal une initiative qui a séduit le pays!



Agrilocal26.fr est une plateforme permettant une mise en relation directe des acheteurs publics (restaurations collectives) et des producteurs locaux créée par le Département de la Drôme en partenariat avec la Chambre d'agriculture pour favoriser les circuits courts. Répondant aux attentes des territoires et des professionnels, cette initiative est aujourd'hui déclinée par 37 autres départements en France. Dans la Drôme, Agrilocal génère aujourd'hui près de **370 000 €** d'achats alimentaires chaque année (fruits, légumes, produits laitiers...), avec 80 % de ces commandes en produits bio. Elle permet aussi au Département de la Drôme de poursuivre la sensibilisation des consommateurs et des équipes de restauration à la consommation de produits locaux et bio.

La Drôme département pionnier en bio



La Drôme est un département pionnier dans le développement de l'agriculture biologique. Grâce à sa première place historique dans le palmarès des départements bio de France et son engagement en faveur de l'agriculture bio.

Le territoire peut compter sur un terroir généreux et des agriculteurs passionnés. Grâce à la qualité du terroir, des savoir-faire et la variété de ses productions agricoles, la Drôme est surnommée « la petite France ».

Avec 1737 agriculteurs labellisés ou en conversion fin 2024, la Drôme est le département qui compte le plus d'exploitations bio de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Alors que le secteur a connu une crise ces dernières années, les marchés semblent reprendre depuis 2025. Dans la Drôme, plus du tiers de la surface agricole utile est labellisée Agriculture biologique. Une grande partie des installations agricoles en Drôme se font en Agriculture Bio, maintenant la dynamique de ces filières sur le territoire.

En tant que collectivité de proximité, et dans le cadre de sa

stratégie « Agricole par nature », le Conseil départemental accompagne le développement de ce mode de production vertueux pour l'environnement, avec des aides dans différents domaines :

- Des aides à l'investissement (bonification ou priorisation des exploitations bios dans les règlements départementaux : transformation/vente directe, bâtiments d'élevage, pastoralisme, plan ovin, Cuma, irrigation, protection contre les aléas climatiques ou sanitaires).
- Des actions de promotion pour mettre en avant les atouts de la Drôme en matière de développement des filières bio et encourager les événements destinés à faire connaître l'excellence du territoire. Parmi ces actions de promotion, le Salon international Tech&Bio, qui se tient dans la Drôme

tous les deux ans, attire de nombreux professionnels du monde agricole (agriculteurs, techniciens et conseillers agricoles, chercheurs, étudiants, entreprises)

autour de conférences et de démonstrations de matériels. Côté aval, la Drôme accueille également le salon Bio'N'Days qui rassemble de nombreuses entreprises de la transformation et de la distribution bio pour échanger sur les tendances du marché et les innovations actuelles. Ce salon Bio N'Days aura lieu le 4 juin cette année 2026. Le bio est également mis en avant par le Département sur des événements à destination du grand public comme le festival Valence en Gastronomie.

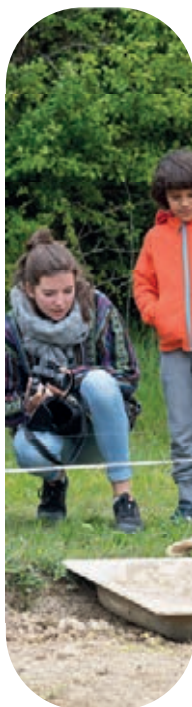
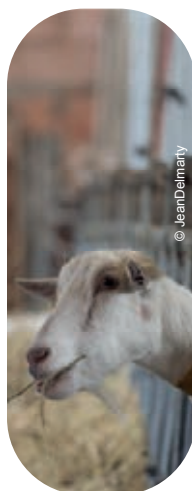
- Des actions autour de l'alimentation pour maintenir l'exemplarité dans la restauration collective des collèges avec notamment la labellisation Ecocert « En cuisine » et le développement de la plateforme Agrilocal26, et accompagner les autres acteurs, notamment privés.



Une action éducative à destination des collégiens

Le Département propose une action éducative auprès des collégiens pour les sensibiliser à la production agricole, et notamment à la bio depuis 2014.

Cette action est réalisée par Agribiodrôme et le Civam* et se déroule en deux temps : une intervention en classe pour apporter des notions théoriques suivies d'une journée de visite de deux fermes. Les fermes et les interventions s'adaptent à l'objectif pédagogique du professeur. Une dizaine de classes de tous niveaux bénéficient de cette action chaque année.



© Chambre d'agriculture de la Drôme et Agence Valcom

Acteur de la recherche

Le Département favorise l'évolution des modes de production vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement. En partenariat avec la Chambre de l'agriculture, il permet la conduite d'essais sur deux fermes expérimentales grâce à la mise à disposition de foncier agricole : la plateforme des Techniques Alternatives et Biologiques à Étoile-sur-Rhône et la ferme expérimentale de Mévouillon, située en zone de montagne sèche.

* Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

Le département soutient la démarche de labellisation à l'UNESCO



Lavande

Les producteurs et les acteurs de la filière lavande sont engagés dans une démarche de labellisation des « paysages olfactifs et poétiques de lavandes » au patrimoine mondial de l'Humanité de l'Unesco. Le Département de la Drôme soutient cette initiative depuis son lancement en juillet 2022. Berceau de la production de la lavande et de lavandin, le sud-est de la France représente plus de 87 % des superficies nationales, grâce à trois départements : la Drôme, les Alpes-de-Haute-Provence et le Vaucluse.

En Drôme, avec environ 500 producteurs sur 5 000 ha et 30 distillateurs, la production de lavande et de lavandin sont des atouts importants pour l'agriculture et le développement des montagnes sèches.

Côtes-du-Rhône

De Rhône en vignes :
la candidature d'un territoire
fluvial et viticole exceptionnel, de
Vienne à Valence, au patrimoine
mondial de l'UNESCO

La vallée du Rhône comprise
entre le pays viennois et le
Valentinois réunit des territoires
marqués par la géographie
fluviale et une forte empreinte
viticole.

Au long de ces quelque 80 km de
rivages se succèdent des terroirs
et des paysages qui accueillent
huit appellations reconnues des
Côtes-du-Rhône septentrionales.

Du Côte-Rotie au Saint-Péray, en
passant par le Crozes-Hermitage
et l'Hermitage drômois, se
succèdent des vignobles
prestigieux qui contribuent
fortement à l'identité et à
l'activité de ce territoire.

Afin de le valoriser au mieux
a émergée la candidature à
l'UNESCO portée par différents
acteurs publics et privés réunis
en association constituée au
printemps 2025.

Compte tenu des enjeux majeurs
liés à ce projet, en termes de
rayonnement et d'attractivité,
le Département de la Drôme
a décidé d'accompagner la
démarche et de la soutenir
concrètement en lui accordant à
l'automne 2025 une subvention
dédiée.

CANDIDATURE
AU PATRIMOINE MONDIAL DE
L'UNESCO

© G. Matras

Contact presse

Département de la Drôme

Fanny Beghein
fbeghein@ladrome.fr

06 83 98 94 47



ladrome.fr



LE DÉPARTEMENT

