

CATALOGUE DES PRODUCTEURS & TRANSFORMATEURS

pouvant approvisionner la restauration collective
et les restaurants du Champsaur-Valgaudemar



EDITION 2025

Edito

Portant une démarche de valorisation des produits locaux depuis plus de 20 ans, la Communauté de communes Champsaur-Valgaudemar s'engage aux côtés des agriculteurs, transformateurs et cuisiniers locaux pour une alimentation saine et durable à travers un Projet alimentaire territorial ambitieux.

Notre territoire agricole est riche de produits de qualité mais il est encore difficile d'identifier leurs points de vente et d'en faciliter leur accès. Conscients de cette réalité, nous avons souhaité réaliser ce catalogue pour référencer les producteurs et transformateurs pouvant servir la restauration locale.

A destination des acteurs de la restauration, collective et commerciale, cette première édition n'est pas encore exhaustive mais nous espérons qu'elle vous permettra de vous approvisionner plus facilement en produits de qualité et locaux....

... et que dans chaque assiette, de 1 à 99 ans, chacun puisse savourer et déguster le territoire !

BOREL Fabrice

Président de la Communauté de communes
Champsaur-Valgaudemar

SARRAZIN Bruno

Vice président au Développement économique,
Tourisme et Agriculture

Sommaire

1	Introduction	04
2	Quelques conseils pour établir des partenariats durables avec les producteurs	05
	· Facteurs de réussite pour l'approvisionnement local de la restauration	
	· Participer à une démarche collective : le Projet alimentaire territorial	
3	La loi EGALIM, qu'est-ce que c'est ?	07
4	Les labels EGALIM : les reconnaître et les comprendre	08
	· Les Signes officiels de qualité (SIQO)	
	· Mentions valorisantes ou autres mentions	
5	Index récapitulatif et tableaux des producteurs et transformateurs présentés	10
	Par filière :	
	· Légumes	12
	· Fruits et produits transformés à base de fruits	14
	· Produits laitiers	15
	· Viandes	17
	· Oeufs	19
	· Pains, farines, céréales et légumes secs	20
	· Autres : miel, huile, tisanes, aromates, ...	22
6	Organiser la logistique : zoom sur Échanges paysan	24
7	Ressources pour aller plus loin et s'outiller / références	25



1 Introduction

Ce catalogue est à destination des cuisiniers et gestionnaires de la restauration collective et de la restauration commerciale du Champsaur-Valgaudemar.

Il a vocation à faire connaître les producteurs et productrices qui livrent ou souhaitent développer la livraison de leurs produits vers la restauration hors domicile.

Il a été réalisé dans le cadre du Projet alimentaire territorial du Champsaur-Valgaudemar, porté par la Communauté de communes et cofinancé par la Direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt de Provence-Alpes-Côte d'Azur (DRAAF paca).

Apparaît sur ce document les seuls producteurs ayant bien voulu répondre à nos sollicitations qu'ils soit en agriculture conventionnelle ou biologique. Cette enquête a été menée durant l'automne 2024 par Agribio 05 et relayée par la Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes puis une relance a été faite au printemps par la Communauté de communes. Une nouvelle édition permettra à d'autres fournisseurs qui le souhaitent d'intégrer le catalogue.



Ce que vous y trouverez :

- ◆ une petite présentation de chaque producteur
- ◆ son contact
- ◆ sa gamme de produits proposée
- ◆ ses labellisations
- ◆ son mode de livraison
- ◆ ses possibilités d'approvisionnement

RESTAURATION COLLECTIVE
Restauration publique et privée, scolaire, universitaire, crèches, ehpad, centres de vacances,



La loi EGALIM cherche à favoriser une alimentation plus saine, durable et accessible à tous. En restauration collective, elle impose entre-autre au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% en bio.

- > Dans ce catalogue, vous pourrez rapidement repérer les signes de qualité grâce aux logos
- > Vous trouverez également des informations précises sur ces signes distinctifs

RESTAURATION COMMERCIALE
Restaurants privés, snacks, traditionnels ou gastronomiques



Vous êtes de plus en plus nombreux à souhaiter introduire des aliments de qualité et locaux et vous avez besoin d'identifier les producteurs et de simplifier vos approvisionnements.

- > Dans ce catalogue, vous pourrez retrouver différents producteurs du territoire par filière agricole
- > Vous noterez également leurs différents modes de livraison et points d'approvisionnement

Cet annuaire n'est pas exhaustif et nous souhaitons l'étoffer en le mettant à jour

>> Si intéressé.e : allez en page 26

2 Quelques conseils pour établir des partenariats durables entre producteurs et restaurateurs

Facteurs de réussite pour l'approvisionnement local de la restauration hors domicile

S'engager sur des volumes pour un véritable **changement d'échelle**.

Une condition de la réussite de ces partenariats reste l'engagement sur des volumes **conséquents et réguliers**

Se connaître et comprendre les besoins, le fonctionnement et les contraintes de chacun, en cuisine comme chez les producteurs locaux (en participant par exemple aux **visites de fermes** et rencontres organisées dans le cadre du PAT du Champsaur-Valgaudemar)

S'inscrire dans le temps long : ces démarches ne se font pas du jour au lendemain. Elles peuvent nécessiter de revoir **les menus**, l'**organisation en cuisine** (par ex. pour travailler plus de produits bruts), de mettre en place des actions d'**éducation alimentaire** auprès des convives, des **actions de communication** auprès de ses clients ou de formation du personnel...

Simplifier et s'épauler : ces partenariats ont du sens mais peuvent prendre du temps (administrativement, en terme de logistique, etc.). Il est important de pouvoir assurer une certaine **flexibilité, s'organiser collectivement, s'entraider** dans la **mise en lien**, l'identification des **formalités administratives** nécessaires, etc.

Planifier : la planification permet aux producteurs d'**anticiper les volumes** demandés par la restauration collective, de semer en conséquence et d'**être assurés des débouchés pour ces volumes**. Pour le restaurant, cela permet d'**être assuré qu'une partie de la production lui est réservée**. C'est essentiel notamment sur les légumes (pour permettre le développement de cette production sur le territoire via l'installation ou la diversification), et pour la viande (pour prendre en compte l'équilibre matière)

Parallèlement, pour les producteurs, elles nécessitent aussi de se familiariser avec les contraintes de la restauration

2 Quelques conseils pour établir des partenariats durables entre producteurs et restaurateurs

Participer à une démarche collective en vous rapprochant des acteurs qui travaillent dans le cadre des projets alimentaires territoriaux

AGRIBIO Hautes-Alpes

Porte des actions dans le cadre du PAT en faveur de la restauration collective, l'approvisionnement et l'accompagnement des cantines.

Association qui œuvre au développement de l'AB en direction du monde agricole, des élus, du grand public et des restaurants collectifs

Coline BOURRU

Agribio 05

06 21 05 35 17

filieres.locales05@bio-provence.org



Communauté de communes Champsaur Valgaudemar

Porte le Projet alimentaire territorial Champsaur-Valgaudemar

Animation entre les acteurs de la chaîne agro-alimentaire locale

Développement et coordination d'actions locales

Alexandra SAPIN

06 64 13 34 71

a.sapin@champsaur-valgaudemar.fr



Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes

Accompagne les collectivités et établissements porteurs d'un PAT

Propose et porte des actions pour le développement de l'agriculture et des produits locaux

Marlène EYMOND

06 80 56 46 59

marlene.eymond@hautes-alpes.chambagri.fr



Agence départementale de développement économique et touristique des Hautes-Alpes

Porte le Projet alimentaire territorial départemental

Animation des réseaux d'acteurs départementaux

Développement et coordination, d'actions d'envergure départementale

Sylvain BUMAT

04 92 53 00 64

sylvain.bumat@hautes-alpes.net

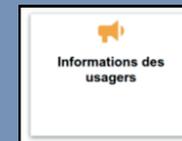
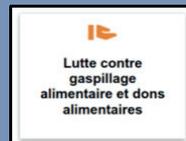
3 La Loi EGALIM, qu'est-ce que c'est ?

Issue des États généraux de l'alimentation et promulguée en 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, aussi appelée loi EGALIM, vise plusieurs objectifs :

- ↳ Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur
- ↳ Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production
- ↳ Renforcer le bien-être animal
- ↳ Favoriser une alimentation saine et durable pour tous
- ↳ Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire



Cette loi, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective :



Ces mesures s'appliquent désormais à tous les **restaurants collectifs**, y compris les **restaurants en entreprises privées**



Au 1er janvier 2024 : **60 %** de produits durables (dont bio) pour la **famille viandes et poissons** (100 % pour la restauration d'État)



Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique dans les établissements scolaires et universitaires et accueillant des enfants de moins de 6 ans (application en 2025 ou pour les collectivités de moins de 2000 habitants en 2028)



Et pour les **centres de vacances** ? Depuis le 1er janvier 2024, la loi EGALIM s'applique à **tous les établissements proposant de la restauration collective** (soit un service de restauration servant un public captif). Même lorsqu'un centre est géré par une structure privée (association, entreprise, organisme de tourisme), il doit respecter les obligations de la loi EGALIM s'il propose un service de restauration collective à ses pensionnaires.

Les Signes Officiels d'identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) sont des logos reconnus par les pouvoirs publics et contrôlés par des organismes indépendants agréés par l'Etat. Ils apportent au consommateur une garantie que les produits alimentaires qu'il achète respectent un cahier des charges défini. En fonction des labels, les critères portent sur les savoir-faire locaux, les procédés et méthodes de fabrication, le respect de l'environnement, le bien-être animal, l'origine des produits...

LOGO	SIGNE	GARANTIES
<p>AB : label facultatif Eurofeuille : label obligatoire</p> 	<p>AB Agriculture Biologique</p>	<p>L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. L'usage des produits chimiques de synthèses et des OGM est interdit, tout comme la culture et l'élevage hors sol. C'est un label public encadré par un cahier des charges européen. Un organisme certificateur contrôle le respect de ces règles au moins une fois par an. Pour obtenir la labellisation AB, les terres doivent passer par une période de conversion (de 2 à 3 ans). Après une année de conversion, les produits végétaux peuvent être étiquetés "en conversion vers l'AB", ces derniers rentrent dans le décompte pour la loi EGALIM.</p>
	<p>AOP Appellation d'origine protégée</p>	<p>L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne. <i>Exemples locaux : Banon, Huile d'Olive de Provence...</i></p>
	<p>IGP Indication Géographique protégée</p>	<p>L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. <i>Exemples locaux : Petit Epeautre de Haute-Provence, Pommes des Alpes de Haute Durance, Miel de Provence, Vins Hautes-Alpes...</i></p>
	<p>STG Spécialité traditionnelle garantie</p>	<p>La Spécialité traditionnelle garantie (STG) correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition, sans toutefois que celui-ci ne présente nécessairement de lien avec son origine géographique. <i>Exemples locaux : Lait de foin...</i></p>
	<p>LR Label Rouge</p>	<p>Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés. <i>Exemples locaux : Agneau de Ssiteyron, Herbes de Provence...</i></p>

4 Les produits durables et de qualité selon EGALIM : les mentions valorisantes et autres mentions

En plus des SIQO, la loi EGALIM reconnaît comme produits durables et de qualité d'autres mentions valorisantes, labels ou équivalences, ayant des critères d'origine des produits, de protection de l'environnement ou de rémunération juste des producteurs...

LOGO	MENTION SUR PRODUIT	PRECISIONS
<i>Pas de logo commun</i>	"Fermier" "Produit de la ferme" "Produit à la ferme"	Ces mentions valorisent les produits qui ont été fabriqués sur le lieu de la ferme mais ne sont pas définies de manière générale. Seuls les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production sont considérés comme durables et de qualité, et donc comptabilisables. Il s'agit des œufs fermiers, des fromages fermiers (y compris fromage blanc), volailles de chair fermières (SIQO ou petite échelle en local), la viande de gros bovin de boucherie et de porc fermier (Label Rouge)
	HVE Haute valeur environnementale	C'est un dispositif public porté par les Ministères de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire et de la transition écologique et solidaire, basé sur 4 domaines sur lesquels les agriculteur et agricultrices sont évalués : la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de l'irrigation. Cette certification n'interdit pas l'utilisation de produits chimiques de synthèse. Les produits issus d'exploitations bénéficiant a minima de la certification environnementale de niveau 2 entrent dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité jusqu'au 31 décembre 2026.
 	Régions Ultrapériphériques de l'Europe	Il s'agit ici des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapériphériques de l'Union Européenne (ex : Guyane, Guadeloupe, Réunion, ...)
 Exemples de labels :	Ecolabel Pêche Durable	Label garantissant que l'activité de pêche n'impacte pas de manière significative l'environnement et l'écosystème. Par ailleurs, il garantit des conditions de travail satisfaisantes sur les navires et un niveau élevé de fraîcheur du produit.
 	Commerce équitable	Labels garantissant des prix rémunérateurs pour les producteurs, un engagement commercial pluriannuel, l'autonomie des producteurs, la transparence et la traçabilité des filières et la valorisation des modes de production respectueux de l'environnement.
Produits performants en matière d'environnement et d'approvisionnements directs ou produits acquis selon les modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales		À ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologies officielles afin d'effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous réserve qu'elles respectent les conditions de recours à une telle évaluation fixée par le code de la commande publique.

NOM	COMMUNE	Légumes	Fruits	Produits laitiers	Viandes	Ceufs	Pain, Farine, Céréales, légumes secs	Autres : miel, huile, tisanes, aromates
EARL des Sonnailles	Ancelle				AB (ovin)		AB	
EARL les Soldanelles	Ancelle	AB	AB			AB		AB
La Ferme de Sauron	Ancelle				Esprit Parc (bovin)			
Charolais Dallas	Aubessagne	AB			AB (bovin)		AB	
GAEC Le Champs des Ollivier	Aubessagne				HVE (Volaille)			
GAEC de Bidoye	Aubessagne				HVE HAN			
SAS La Fromagerie Ebrard	Chabottes			AB (vache, brebis, chèvre)				
Tourtons du Champsaur	Chabottes	AB (sur une gamme)						
SAS La Fromagerie du Champsaur	La Fare en Champsaur			AB / HVE (vache)				
Céüselles	La Freissinouse							AB
GAEC Mont'potager	La Motte en Champsaur	AB						
Domaine Saint André	La Saulce		AB					
Laiterie Col Bayard	Laye			AB / AOP (vache, brebis, chèvre)				
GAEC de l'empereur	Le Glaizil				IGP Label rouge			
EARL Fruits Bio des Hautes-Alpes	Monétier-Allemont		AB					
GAEC des Petits Marchous	Orcières			AB (chèvre)	AB (ovin)			

INDEX des producteurs référencés (suite)

NOM	COMMUNE	Légumes	Fruits	Produits laitiers	Viandes	Œufs	Pain, Farine, Céréales, légumes secs	Autres : miel, huile, tisanes, aromates
La Ferme Tout là Ô	Orcières			AB (chèvre)		AB		
Tourtons Pierrot	Saint Bonnet en Champsaur	sans label						
Légumii' Cimes	Saint Bonnet en Champsaur	AB						
Ecrins de Fruits	Saint Bonnet en Champsaur		AB					
Ferme le Gâ / Fromagerie du Pré Lacombe	Saint Bonnet en Champsaur			AB / STG Lait de foin (vache)				
GAEC Banc du Peyron	Saint Bonnet en Champsaur						AB	
GAEC du Veyre	Saint Bonnet en Champsaur				AB (bovin, porc), ovin			
GAEC Ferme des Bichoux	Saint Bonnet en Champsaur				HVE (porc, ovin)			
La Ferme Château Robert	Saint Bonnet en Champsaur			Fermier (brebis)				
Ferme de Baffol	Saint Julien en Champsaur						AB	AB
Miellerie de l'Oseraie	Saint Julien en Champsaur							en conversion bio
La Ferme du Drac	Saint Laurent du Cros	AB						
Lafont Jérôme	Saint Laurent du Cros	sans label						
Boulangerie DUMAS	Saint Maurice en Valgaudemar						sans label	
La Fée des Délices	Saint Michel de Chaillol							AB
GAEC du Caïre	Saint Michel de Chaillol				AB (ovin)		AB	

LÉGUMES



TYPE	NOM DE LA FERME	PRÉSENTATION "Paroles des producteurs et productrices"	CONTACTS		GAMME	LABELS			LIVRAISON Calendrier & Logistique	AUTRES MODES D'APPROVISIONNEMENT
			ADRESSE & SITE WEB	TEL & MAIL		BIO EGALIM OK	Autres EGALIM OK	NON EGALIM		
PRODUCTEURS	GAEC MONT' POTAGER <i>Eric et Karine JOUBERT</i>	<i>"Ferme maraîchère sur petite surface conduite en Agriculture biologique. Production d'avril à fin novembre de légumes de saison"</i>	25 route de Molines LA MOTTE-EN-CHAMPSAUR	06 14 39 57 47 montpotager@gmail.com	➔ Légumes de garde essentiellement : courges, oignons, poireaux, choux, carottes				🚚 Livraison : le mercredi et au cas par cas en fonction des volumes et de la distance 📍 Périmètre : entre Chauffayer et Pont du Fossé	<input checked="" type="checkbox"/> Marché : le lundi à Saint Bonnet (de mi-avril à fin novembre) <input checked="" type="checkbox"/> Vente à la ferme : le mercredi de 17h à 19h (de mi mai à fin novembre) <input checked="" type="checkbox"/> Magasins : Biocoop La Juncha, épiceries de Chauffayer et St Firmin.
	LA FERME DU DRAC <i>Eddy MEYER</i>	<i>"Je me suis installé seul en entreprise individuelle en 2016 en bovin viande et pommes de terre. L'ensemble des produits est vendu en circuit court en vente directe. En 2021 c'est logiquement que j'ai passé mon exploitation en Agriculture Biologique afin de mieux valoriser mon mode de production durable. Je cherche aujourd'hui à continuer ma diversification sur d'autres produits et d'autres débouchés afin de pérenniser au mieux mon exploitation et de ne pas dépendre d'une seule production ou d'un seul débouché pour faire face au mieux aux aléas climatiques, aux crises sanitaires et aux enjeux de demain"</i>	Le Cros SAINT-LAURENT-DU-CROS	06 79 21 91 76 eddmeyer05@gmail.com	➔ Pommes de terre ➔ Légumes de garde Possibilité de développement selon débouchés (carottes, oignons, butternuts...)				Pas encore défini >> le contacter directement	<input checked="" type="checkbox"/> A la ferme sur réservation
	LEGUMI' CIMES <i>Maud DECANIS</i>	<i>"Installation au printemps 2025, à Pisançon, culture de légumes racines et conservation en bio. Petite surface donc petite production en première année qui devrait augmenter avec le temps"</i>	Installation en cours à SAINT-BONNET-EN-CHAMPSAUR	06 43 76 40 37 maudmetenier@hotmail.fr	➔ Légumes de saison Betteraves, choux, poireaux, courges, oignons, herbes aromatiques, etc...				Non défini encore (en direct de préférence) 📍 Périmètre de livraison : rayon de 30 min autour de la ferme (entre Saint Bonnet et Pont du Fossé)	En prévision : <input checked="" type="checkbox"/> Marché : le lundi à Saint Bonnet l'été <input checked="" type="checkbox"/> Point de vente : à Saint Laurent du Cros
	Jérôme LAFONT	<i>"Producteur de pommes de terre et de légumes de saison. Il est important que nos enfants mangent des choses saines et du terroir dans nos cantines, et que les touristes aient des produits de qualité dans leurs assiettes quand ils vont au restaurant. C'est pourquoi je suis prêt à travailler avec les professionnels de la restauration"</i>	270 chemin des Jardins de Bonne SAINT-LAURENT-DU-CROS	06 86 72 91 77 jerome.lafont05@yahoo.fr	➔ Pommes de terre, courges, poireaux, carottes				🚚 Livraison : à la demande en fonction de la quantité et de la distance à parcourir	<input checked="" type="checkbox"/> A la ferme <input checked="" type="checkbox"/> Marchés de producteurs de pays

LÉGUMES

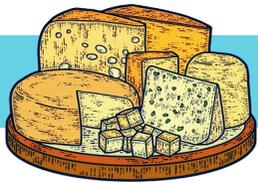


TYPE	NOM DE LA FERME	PRÉSENTATION "Paroles des producteurs et productrices"	CONTACTS		GAMME	LABELS			LIVRAISON Calendrier & Logistique	AUTRES MODES D'APPROVISIONNEMENT
			ADRESSE & SITE WEB	TEL & MAIL		BIO EGALIM OK	Autres EGALIM OK	NON EGALIM		
PRODUCTEURS	CHAROLAIS DALLAS <i>Nadège, Gwenwed, Damien et Christian GALLAND</i>	"Ferme diversifiée en élevage bovin, céréales et maraîchage, en agriculture biologique et en conversion sur les animaux"	Les 4 chemins Chauffayer AUBESSAGNE www.charolaisdallas.fr	06 67 05 63 50 gaecharolaisdallas@gmail.com	↻ Pommes de terre ↻ Légumes de saison ↻ Chips Autres productions : ⇒ Viandes ⇒ Pains, farines, légumineuses	 en conversion sur la viande	 	🚚 Livraison : à la demande autour de la ferme	<input checked="" type="checkbox"/> A la ferme <input checked="" type="checkbox"/> Point de vente fermier : La Brouette gourmande à Aubessagne <input checked="" type="checkbox"/> Magasins : Maison de Pays à Saint-Firmin, Epicerie du Valgo à La Chapelle-en-Valgaudemar	
	EARL LES SOLDANELLES <i>Maud et Régis MEHU</i>	"Maraîchage, œufs et petits fruits en agriculture biologique, en mettant en œuvre le plus possible des pratiques culturales sur sol vivant, permaculturelles et régénératives. Nous vendons nos produits en frais ainsi qu'en transformé afin de les valoriser et de limiter les pertes"	3180 route de Lachaud les Matherons ANCELLE www.les-soldanelles-ancelle.fr	06 27 18 41 11 earl.lessoldanelles@orange.fr	↻ Pommes de terre ↻ Légumes de saison Autres productions : ⇒ Fruits ⇒ Œufs ⇒ Divers, aromates	 sur les produits frais		En cours de réorganisation 🚚 Livraison : autour de la ferme (Ancelle)	<input checked="" type="checkbox"/> A la Ferme : jeudi et samedi de 17h à 19h, <input checked="" type="checkbox"/> Épicerie locale Ancelle <input checked="" type="checkbox"/> Marché le dimanche matin Ancelle <input checked="" type="checkbox"/> Marché des producteurs de pays vacances scolaire hiver et été.	
ARTISANS	LES TOURTONS DE PIERROT <i>Emmanuel BOCQUET et Pierre GONSOLIN</i>	"Fabrication artisanale et vente depuis 1984 à St bonnet. Nous faisons que des produits frais. Tourtons pomme de terre en salé et tourtons aux pruneaux en sucré"	2B, rue St Eusèbe SAINT-BONNET-EN-CHAMPSAUR	06 68 00 60 26 manuchaillol@gmail.com	↻ Tourtons salés et sucrés			🚚 Livraison : possible selon la demande. 📍 Périmètre : rayon de 15 km autour de St Bonnet	<input checked="" type="checkbox"/> A l'atelier <input checked="" type="checkbox"/> Sur les marchés (St-Bonnet, Pont-du-Fossé, etc.)	
	TOURTONS DU CHAMPSAUR <i>Bertrand et François- Xavier RANVIER</i>	"Fabriquant de spécialités artisanales locales"	Le Tomas, 05260 CHABOTTES www.tourtons.com	04 92 50 46 07 info@tourtons.com	↻ Tourtons salés et sucrés ↻ Autres spécialités Ravioles du Champsaur Gratins d'oreilles d'ânes Gratins de ravioles Beignets Alpins Pommes Dauphines	 1 gamme Tourtons pomme de terre AB		🚚 Livraison : en direct via transporteur ou Via grossistes 📍 Périmètre : tout le Champsaur-Valgaudemar	<input checked="" type="checkbox"/> Maison de Pays à St-Firmin <input checked="" type="checkbox"/> Autres magasins : Biocoop, épiceries, autres établissements du territoire... <input checked="" type="checkbox"/> AMAP, groupement d'achats <input checked="" type="checkbox"/> Petite et grande surfaces au rayon produits locaux	

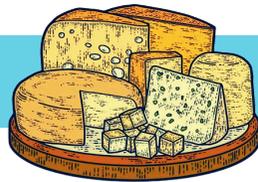
FRUITS



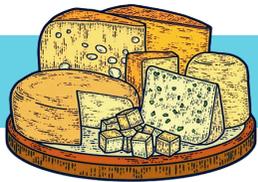
TYPE	NOM DE LA FERME	PRÉSENTATION "Paroles des producteurs et productrices"	CONTACTS		GAMME	LABELS			LIVRAISON Calendrier & Logistique	AUTRES MODES D'APPROVISIONNEMENT
			ADRESSE & SITE WEB	TEL & MAIL		BIO EGALIM OK	Autres EGALIM OK	NON EGALIM		
PRODUCTEURS CHAMPSAUR-VALGAUDEMAR	EARL LES SOLDANELLES Maud et Régis MEHU	<i>"Maraîchage, œufs et petits fruits en agriculture biologique, en mettant en œuvre le plus possible des pratiques culturales sur sol vivant, permaculturelles et régénératives. Nous vendons nos produits en frais ainsi qu'en transformé afin de les valoriser et de limiter les pertes"</i>	3180 route de Lachaud, les Matherons ANCELLE www.les-soldanelles-ancelle.fr	06 27 18 41 11 earl.lesoldanelles@orange.fr	↪ Petits fruits : Framboises, fraises, groseilles, cassis Autres productions : ↪ Légumes ↪ Œufs ↪ Divers, aromates	 sur les produits frais		<i>En cours de réorganisation</i> 🚚 Livraison : autour de la ferme (Ancelle)	<input checked="" type="checkbox"/> A la Ferme : jeudi et samedi de 17h à 19h, <input checked="" type="checkbox"/> Épicerie locale Ancelle <input checked="" type="checkbox"/> Marché le dimanche matin Ancelle <input checked="" type="checkbox"/> Marché des producteurs de pays vacances scolaire hiver et été.	
	ECRINS DE FRUITS Antoine SPINA	<i>"Production de petits fruits en agriculture biologique depuis la première plantation en 2020. Toute la production est certifiée en AB et labellisée par la marque Esprit Parc National"</i>	8 route de Pelisse SAINT-BONNET-EN-CHAMPSAUR	06 88 39 88 98 antoinespina.ecrinsdefruits.05@gmail.com	↪ Fraises (juin pour l'instant) ↪ Framboises (juillet-septembre) ↪ Mûres (août) + vente <u>en frais ou pulpe congelée</u> à la demande			🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : dans le Champsaur	<input checked="" type="checkbox"/> A la ferme => sur demande préalable <input checked="" type="checkbox"/> Marchés : de St Bonnet le lundi de juin à septembre et jeudi (vacances d'été) et de Pont du Fossé lors des pics de production <input checked="" type="checkbox"/> Biocoop la Juncha <input checked="" type="checkbox"/> Autocueillette de framboises le samedi lors des pics de production.	
PRODUCTEURS HAUTES-ALPES	EARL FRUITS BIO HAUTES ALPES Camille ROLLAND	<i>"Notre ferme arboricole est située à Monétier-Allemont dans les Hautes-Alpes. Dans le respect de l'environnement et des terres familiales, nous cultivons différentes variétés de cerises, d'amandes, de coings et de pommes. La qualité et le goût de nos fruits résultent d'un savoir-faire perpétué depuis quatre générations dans un terroir d'exception entre Provence et Alpes"</i>	11 le Forest MONÉTIER-ALLEMONT	06 73 49 95 77 rolland.rob05@gmail.com	↪ Pommes, Coings ↪ Jus de pomme ↪ Compote			🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : Champsaur-Valgaudemar Possibilité de commande via Echanges Paysans	<input checked="" type="checkbox"/> A la ferme <input checked="" type="checkbox"/> Marchés : marché Bio de Gap le vendredi après-midi <input checked="" type="checkbox"/> Magasins de producteurs	
	DOMAINE SAINT ANDRÉ Philippe BILOCCQ	<i>"Pommes, Poires et Vignes en Bio depuis 30 ans"</i>	Domaine Saint André - Gandières LA SAULCE	06 64 31 54 35 philippebilocq@hotmail.fr	↪ Pommes et poires (septembre à mars) ↪ Purées de fruits ↪ Jus, pétillant de pommes ↪ Confitures et gelées			🚚 Livraison : possible avec commande une semaine avant 📍 Périmètre : tout le Champsaur-Valgaudemar	<input checked="" type="checkbox"/> A la ferme <input checked="" type="checkbox"/> Marchés : marché Bio de Gap le vendredi après-midi <input checked="" type="checkbox"/> Biocoop (Juncha et Grenier Gap)	



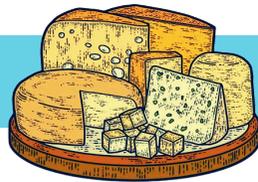
PRODUITS LAITIERS



TYPO	NOM DE LA FERME	PRÉSENTATION "Paroles des producteurs et productrices"	CONTACTS		GAMME	LABELS			LIVRAISON Calendrier & Logistique	AUTRES MODES D'APPROVISIONNEMENT	AGRÈMENTS
			ADRESSE & SITE WEB	TEL & MAIL		BIO EGALIM OK	Autres EGALIM OK	NON EGALIM			
PRODUCTEURS	FERME LE GÂ - FROMAGERIE DU PRÉ LA COMBE <i>Johan, Bastien et François ALLOSIA et Marion RANGUIS</i>	<i>"Le GAEC Le Gâ a fait le choix d'une méthode d'élevage le plus proche possible des cycles de la nature. Soucieux de l'environnement, nous avons choisi l'agriculture biologique et notre élevage de 40 vaches laitières profite de l'herbe des pâturage, et en hiver, du foin récolté sur l'exploitation (STG Lait de foin)"</i>	400 chemin du Ga SAINT-BONNET-EN-CHAMPSAUR	06 79 70 44 71 06 87 62 98 74 06 84 57 13 48 06 71 39 44 92 fermelega05@gmail.com	↻ Fromages au lait de vache : <ul style="list-style-type: none"> • Tomme • Raclette • etc. ↻ Fromage blanc, faisselle	  			🚚 Livraison : à la demande ⇨ Possibilité de commande via Echanges Paysans	<input checked="" type="checkbox"/> A la fromagerie <input checked="" type="checkbox"/> Marchés : marché hebdomadaire, marché de producteur, <input checked="" type="checkbox"/> Magasins : de producteur, bio, épicerie <input checked="" type="checkbox"/> Distributeur automatique	
	LA FERME CHÂTEAU ROBERT <i>Jean-Damien MARTIN</i>	<i>"Installés depuis 2022 nous avons une ferme en ovins lait avec transformation sur place. Nous transformons la totalité de notre lait en divers fromages et desserts lactés au lait de brebis. Nous avons une centaine de mères qui pâturent tout autour de la ferme d'avril à novembre. Nous avons peu d'hectares donc nous privilégions le pâturage et faisons entrer du foin. Nous commercialisons en circuits-courts et en vente directe car le contact avec nos clients est important pour nous"</i>	3924 Route de la Motte, Château Robert SAINT-BONNET-EN-CHAMPSAUR https://www.lafermechateau Robert.fr/	06 79 53 99 37 lafermechateau Robert@gmail.com	Produits au lait de brebis : <ul style="list-style-type: none"> • Petits frais nature ou épicés • Grand lactique affiné • Tartinade Ail et Fines Herbes • Fromage Blanc • Yaourt Nature • Douceur Vanille • Douceur chocolat • Tomme nature 	 			🚚 Livraison : à la demande en fonction des quantités demandées 📍 Périmètre : tout le Champsaur-Valgaudemar	<input checked="" type="checkbox"/> A la ferme (de 16h à 19h) <input checked="" type="checkbox"/> Marché : le lundi matin à St-Bonnet, le vendredi matin à Pont du Fossé, le mardi après-midi pendant l'été à Pont du Fossé (Marché de producteurs) <input checked="" type="checkbox"/> Magasins : Proxi de St Bonnet, hôtel Le Connetable à St Bonnet, Bienvenue à la ferme à Briançon	DOAS (Dérogration à l'obligation d'agrément sanitaire)
	GAEC DES PETITS MARCHOUS <i>Théo et Chloé BERTRAND- PELLISSON</i>	<i>"Ferme familiale en agriculture biologique au hameau des Marches à Orcières, nous élevons un troupeau de brebis pour la viande d'agneau et un troupeau mixte chèvres et brebis pour le lait et la transformation laitière. Dépendants en céréales et autres matières énergétiques, nous basons notre production sur le pastoralisme en faisant pâturer au moins 6 mois de l'année nos troupeaux et sur l'affouragement produit sur la ferme lors de l'hivernage. Notre élevage extensif reflète donc la qualité des espaces naturels de notre région"</i>	170 rue du Barquier, Hameau Les Marches ORCIÈRES Facebook GAEC des Petits Marchous	06 58 33 34 26 gaecdespetitsmarchous@gmail.com	↻ Produits au lait de chèvre et de brebis : <i>Disponible de janvier à octobre</i> <ul style="list-style-type: none"> • Fromages au lait cru • Yaourts (en développement) • Crèmes dessert (en développement) Autres productions : ⇨ Viandes				🚚 Livraison : entre Saint Bonnet et Orcières (en développement)	<input checked="" type="checkbox"/> À la ferme <i>En développement :</i> <input checked="" type="checkbox"/> Marché : de Pont du fossé les vendredis matins <input checked="" type="checkbox"/> Magasin de La Ferme Tout Là Ô , à Orcières <input checked="" type="checkbox"/> Biocoop La Juncha pour les produits laitiers	
	LA FERME TOUT LÀ Ô <i>Pauline CHEVILLOT et Jean-Baptiste REFALO</i>	<i>"100% AB. Ferme en production lait de chèvre (vendu cru à laiterie locale), Œufs bio plein air avec agrément CEO. Vente en circuits courts (dont restauration collective en petite partie) Agritourisme et ferme pédagogique"</i>	Les Marches ORCIÈRES	06 09 93 32 65 lafermetoutla o@gmail.com	↻ Fromages de chèvre : <ul style="list-style-type: none"> • Faits à façons dans le Champsaur • Fromages pasteurisés Autres productions : ⇨ Œufs				🚚 Livraison : hebdomadaire 📍 Périmètre : Champsaur	<input checked="" type="checkbox"/> Biocoop <input checked="" type="checkbox"/> Magasin à la ferme <input checked="" type="checkbox"/> Epiceries locales	

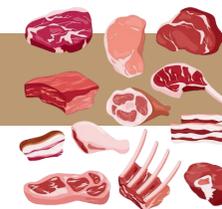


PRODUITS LAITIERS



TYPE	NOM DE LA FERME	PRÉSENTATION "Paroles des producteurs et productrices"	CONTACTS		GAMME	LABELS			LIVRAISON Calendrier & Logistique	AUTRES MODES D'APPROVISIONNEMENT	AGREMENTS
			ADRESSE & SITE WEB	TEL & MAIL		BIO EGALIM OK	Autres EGALIM OK	NON EGALIM			
FROMAGERIES	LA FROMAGERIE DU CHAMPSAUR Mikaël BOREL, Pascal ALLEMAND, Famille GIRAUD, Famille MOTTE- NICOLET	<p>"La Fromagerie du Champsaur transforme le lait de vache de 4 fermes associées situées dans un rayon de moins de 15 km. Ces 4 fermes sont labellisées HVE, et l'une d'entre elle est également en bio"</p>	1 route de Gap, Les Barraques LA FARE-EN-CHAMPSAUR	04 92 57 86 91 lafromagerieduchampsaur@orange.fr	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Fromage frais ➔ Fromages : <ul style="list-style-type: none"> • Tomme • Bleu • Raclette • etc. 	 Sur pâte pressée cuite	 Démarche de reconnaissance AOP Tomme du Champsaur et Bleu du		<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Pas de livraison Produits disponibles sur place (réserver à l'avance de préférence) ⇒ Possibilité de commande via Echanges Paysans 	<input checked="" type="checkbox"/> A la fromagerie <input checked="" type="checkbox"/> Magasin bio <input checked="" type="checkbox"/> Épicerie	
	SARL FROMAGERIE EBRARD Jonathan et Emmanuel EBRARD	<p>"Depuis 130 ans, la Fromagerie Ebrard fabrique artisanalement ses fromages au lait de vache, de chèvre et de brebis de la vallée du Champsaur. Puis, dans les années 2000, la production de yaourts et de flans vient élargir la gamme des produits. Aujourd'hui, deux frères travaillent dans l'entreprise et développent ensemble une grande variété de produits, tels que les yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, les flans, les fromages à pâte molle, à pâte pressée, à pâte cuite, à pâte persillée, les fromages à raclette, les fromages aux deux et trois laits mélangés, les fromages à croûte lavée ou frottée au génépi, à la fleur de mélèze... Ils travaillent avec des producteurs locaux de lait de vache, chèvre et brebis situés à moins de 30 km du lieu de production"</p>	Route d'Orcières CHABOTTES www.fromagerie-ebnard.com	04 92 22 39 76 administratif @fromagerie-ebnard.com	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Produits laitiers vache, brebis, chèvre ➔ Yaourts bio et conventionnel à l'unité en 100 g et 125 g ou en seau de 5 kg ➔ Fromages à la coupe ou à la pièce 	 uniquement sur les yaourts			<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : tout le Champsaur-Valgaudemar Via Echanges Paysans ou Pomona 	<input checked="" type="checkbox"/> A la boutique à Chabottes <input checked="" type="checkbox"/> Points de ventes : - épiceries - supérettes - grande et moyenne distribution	
	LAITERIE COL BAYARD Justine BERTRAND et Stéphane ANDRE	<p>"Au cœur de l'authentique vallée du Champsaur, sur l'historique route Napoléon, la Laiterie du Col Bayard fabrique des fromages depuis 4 générations. Depuis 1935, elle perpétue la fabrication traditionnelle de fromages de montagne et de produits frais à partir de lait de vache, chèvre et brebis"</p>	4, le village LAYE www.laitere-col-bayard.com/production www.facebook.com/p/Laiterie-Du-Col-Bayard-Production-100064892315983	04 92 50 15 23 06 87 45 64 51 commande @fromagerie-col-bayard.fr	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Lait UHT ➔ Produits laitiers vache, brebis, chèvre ➔ Fromage blanc nature et à la confiture ➔ Beurre, crème fraîche, ➔ Yaourts nature et aromatisé, crème dessert, flans ➔ Fromages du Buëch et du Champsaur... <ul style="list-style-type: none"> • Banon AOP • Bleu du Queyras • Tomme du Champasur 	 sur les pâtes pressées cuite de vache, la raclette de vache (truffe, ail)	 BANON		<p><u>Livraisons :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tournée du Champsaur (Ancelle, St Léger, Pont du Fossé, St Bonnet, La Fare) le mardi matin toute l'année et le vendredi matin en saison (déc. - fév. et juil. - août) : commande avant 10h la veille de la livraison • Tournée du Haut Champsaur (Orcières et Orcières Merlette) : uniquement en haute saison (déc.-fév. et juil.-août) le vendredi matin : commande avant 10h la veille de la livraison • Tournée du Valgaudemar via le transporteur STEF : commande A pour C 	<input checked="" type="checkbox"/> Epiceries et GMS du Champsaur <input checked="" type="checkbox"/> Site laiterie du Col Bayard (Conteneur froid) possibilité de récupérer directement sur le site : commande A pour B <input checked="" type="checkbox"/> Grossistes	

VIANDES

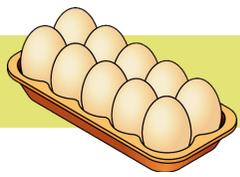


TYPO	NOM DE LA FERME	PRÉSENTATION "Paroles des producteurs et productrices"	CONTACTS		GAMME	LABELS & MENTIONS			LIVRAISON Calendrier & Logistique	AUTRES MODES D'APPROVISIONNEMENT	AGREMENTS
			ADRESSE & SITE WEB	TEL & MAIL		BIO EGALIM OK	Autres EGALIM OK	NON EGALIM			
PRODUCTEURS CHAMPSAUR-VALGAUDEMAR	GAEC DU VEYRE <i>Sanislas MOTTE</i>	"Gaec familial, ayant deux sites d'exploitation et qui nous permet un élevage extensif de nos bovins, notre exploitation est certifiée agriculture biologique"	1077 route des Alliberts SAINT-BONNET-EN-CHAMPSAUR	06 58 27 35 07 stan105@hotmail.fr	Viandes conditionnées sous-vide (disponibles toute l'année) : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Porc ➤ Boeuf ➤ Agneau 	 Sur le bœuf et le porc			<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : rayon de 50 km autour de St-Bonnet <p>Tournée hebdomadaire dans le Dévoluy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> À la ferme <input checked="" type="checkbox"/> Marchés locaux 	Transformation issue d'ateliers agréés
	CHAROLAIS DALLAS <i>Nadège, Gwenwed, Damien et Christian GALLAND</i>	"Ferme diversifiée en élevage bovin, céréales et maraîchage, en agriculture biologique et en conversion sur les animaux"	Les 4 chemins Chauffayer AUBESSAGNE www.charolaisdallas.fr	06 67 05 63 50 gaeccharolaisdallas@gmail.com	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Viande bovine <p>Disponible toute l'année sur commande (délai 15 jours min)</p> <p>Autres productions : ⇒ Légumes ⇒ Légumineuses, farines</p>	 en conversion sur les animaux	 		<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : à la demande autour de la ferme 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> À la ferme (distributeur) <input checked="" type="checkbox"/> Maison de pays de St Firmin <input checked="" type="checkbox"/> Magasins : - "La Brouette Gourmande" à Aubessagne - "A Corps Paysans" à Corps 	DOAS (Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire)
	LA FERME DE SAURON <i>Laure MARCELLIN</i>	"Élevage de 70 mères de race Charolaise, sur les hauteurs d'Ancelle. Tous nos animaux naissent sur l'exploitation, ils se nourrissent d'herbe fraîche du printemps à l'automne sur les parcours et alpages, puis en période hivernale, de foin et céréales cultivés et récoltés par nos soins"	Sauron ANCELLE	06 73 88 00 62 lalouk@hotmail.fr	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Boeuf <p>Disponible tous les 2 mois :</p> <ul style="list-style-type: none"> • saucisses, merguez • Viande hachée • Bourguignon <p>Disponibles toute l'année :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terrines en bocaux 				<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : rayon de 30 km depuis Ancelle 	<input checked="" type="checkbox"/> À la ferme	Transformation issue d'ateliers agréés
	GAEC DE BIDOYE <i>Marlène & Laurent MOYNIER</i>	"Élevage de montagne de bovin de race Charolaise, respectueux des animaux, des Hommes et du territoire. Vente directe de viande de grande qualité goûteuse et tendre"	Le Villardon AUBESSAGNE https://facebook.com/gaecdebidoye	06 84 10 93 36 marlenemoynier@gmail.com	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Viande bovine • Colis • Steaks hachés frais <p>➤ Saucisses et merguez pur bœuf</p> <p>➤ Abats et autres</p>		 		<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : à définir selon les commandes 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Maison de Pays à St-Firmin <input checked="" type="checkbox"/> Site Internet (sur commande à retirer à la ferme) 	non renseigné
	GAEC DE L'EMPEREUR <i>Denis SERVEL et Magali SERVEL-CHEVALLIER</i>	"Nous sommes une exploitation agricole de montagne en polyculture élevage. Notre atelier principal de production est l'ovine viande. Il est composé d'environ 400 brebis mourerous. Nous élevons nos agneaux avec le cahier des charges du label rouge agneaux de Sisteron. Nous avons un petit atelier de bovins allaitant qui correspond à une vingtaine de vaches Aubrac et un atelier de poules pondeuses. L'ensemble de nos produits sont labellisés Hautes-Alpes naturellement"	449 rue du Serre Pouillardencq LE GLAIZIL www.gaecdelempeur.com	06 75 75 14 71 06 87 38 02 57 mag05.chev@gmail.com	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Agneau • En colis agneau ou demi agneau pas de détail découpe et sous vide (mars à septembre principalement) ➤ Veau • En colis (pas toute l'année) <p>Nota : Œufs en vente directe aux particuliers car pas de centre d'emballage</p>	   pour l'agneau de Sisteron			<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : Bassin Gapençais et Champsaur-Valgaudemar 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> À la ferme (magasin) <input checked="" type="checkbox"/> Maison de Pays à St-Firmin 	non renseigné

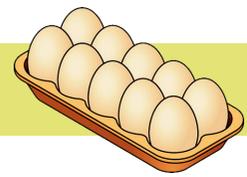
VIANDES



TYPE	NOM DE LA FERME	PRÉSENTATION "Paroles des producteurs et productrices"	CONTACTS		GAMME	LABELS & MENTIONS			LIVRAISON Calendrier & Logistique	AUTRES MODS D'APPROVISIONNEMENT	AGREMENTS
			ADRESSE & SITE WEB	TEL & MAIL		BIO EGALIM OK	Autres EGALIM OK	NON EGALIM			
PRODUCTEURS CHAMPSAUR-VALGAUDEMAR	GAEC FERME DES BICHOUX <i>Sue-Ellen et Gilles AMAR</i>	"Élevage ovins et porcins en plein air, la totalité de notre production est transformée à la Ferme"	47 chemin du Maréchal Catinat SAINT-BONNET-EN-CHAMPSAUR	06 60 04 39 55 famillyamar@gmail.com	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Agneau ➔ Porc viande fraîche ➔ Charcuteries cuites et crues 				<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : rayon de 30 minutes depuis Saint-Bonnet 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ À la Ferme ☑ Marchés : de St Bonnet lundi matin, Pont du fossé le vendredi matin ☑ Casier distributeurs automatiques D'Paysans à Chabottes 24H/24 ☑ Magasins : - Fromagerie Ebrard - Magasin Gayral Reynier Pont du fossé 	DOAS (Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire)
	GAEC LE CHAMP DES OLLIVIER <i>Nathalie et Cindy OLLIVIER</i>	"Exploitation agricole en élevage de brebis viande et de volaille de chairs et de ponte. Atelier de vente directe pour la commercialisation des volaille et œufs. Vente d'agneaux en coopérative sous le signe de label rouge Agneau de Sisteron"	39 chemin des laux - Le Villardon AUBESSAGNE	06 71 35 52 45 lechampdesollivier@gmail.com	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Volailles de chair : (entières ou découpées et mises sous vide) • Poulets • Pintades <p>Disponible toute l'année</p>				<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : en projet de développement (jours de livraison à définir) 📍 Périmètre : Champsaur-Valgaudemar 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ À la ferme (boutique) ☑ Magasins de producteurs sur Gap 	
	GAEC DES PETITS MARCHOUS <i>Théo et Chloé BERTRAND-PELLISSON</i>	"Ferme familiale en agriculture biologique au hameau des Marches à Orcières, nous élevons un troupeau de brebis pour la viande d'agneau et un troupeau mixte chèvres et brebis pour le lait et la transformation laitière. Dépendants en céréales et autres matières énergétiques, nous basons notre production sur le pastoralisme en faisant pâturer au moins 6 mois de l'année nos troupeaux et sur l'affouragement produit sur la ferme lors de l'hivernage. Notre élevage extensif reflète donc la qualité des espaces naturels de notre région"	170 rue du Barquier, Hameau Les Marches ORCIÈRES Facebook GAEC des Petits Marchous	06 58 33 34 26 gaecdespetitsmarchous@gmail.com	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Agneaux : Septembre -> Tardons Noël, fin d'hiver -> en carcasse ou emballé sous vide, entier ou demi (sur commande) ➔ Charcuterie de brebis (variable de janvier à octobre) <p>Autres productions : ⇒ Produits laitiers</p>				<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : en développement 📍 Périmètre : entre Saint Bonnet et Orcières 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ À la ferme (magasin) <p>En développement : ☑ Marché de Pont du fossé (vendredis matins)</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ Magasin : • Biocoop La Juncha (pour les produits laitiers) • Magasin de la ferme "Tout là Ô" à Orcières 	
	EARL DES SONNAILLES <i>Luc PELLISSIER</i>	"Ferme en polyculture élevage avec transformation ovine depuis 2008 en Agriculture Biologique. Production de lentilles vertes de pois chiche"	73 chemin du verger ANCELLE www.lafermedessonnaillles.fr	06 07 96 74 53 lafermedessonnaillles@gmail.com	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Viande d'agneau en carcasses et détails <p>Autres productions : ⇒ Légumineuses</p>				<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : à la demande et tournées existantes 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ À la ferme 	DOAS (Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire)
	GAEC DU CAÏRE	"Ferme familiale qui élève des moutons en utilisant les alpages alentour pour produire des agneaux Label rouge de Sisteron. Viande 100% locale et bio. Vente de terrines, saucisson, chorizo et de viande au détail"	Chaillolet SAINT-MICHEL-DE-CHAILLOL	06 88 75 92 68 06 19 02 23 14	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Viande d'agneau <p>Autres productions : ⇒ Farines, légumineuses</p>				<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : 30 km autour de Chaillolet <p>Possibilité de livraison en colis "fresh"</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☑ À la ferme au détail ou sur commande ☑ Marché : de Chaillolet en juillet et août et vacances de février 	non renseigné

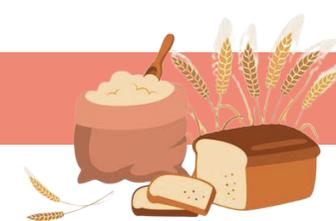


OEUFS



TYPO	NOM DE LA FERME	PRÉSENTATION "Paroles des producteurs et productrices"	CONTACTS		GAMME	LABELS			LIVRAISON Calendrier & Logistique	AUTRES MODES D'APPROVISIONNEMENT	AGREMENTS
			ADRESSE & SITE WEB	TEL & MAIL		BIO EGALIM OK	Autres EGALIM OK	NON EGALIM			
PRODUCTEURS CHAMPSAUR-VALGAUDEMAR	LA FERME TOUT LÀ Ô <i>Pauline CHEVILLOT et Jean-Baptiste REFALO</i>	<p>"100% AB. Ferme en production lait de chèvre (vendu cru à laiterie locale), Œufs bio plein air avec agrément CEO.</p> <p>Vente en circuits courts (dont restauration collective en petite partie)</p> <p>Agritourisme et ferme pédagogique"</p>	Les Marches ORCIERES	06 09 93 32 65 lafermetoutlao@gmail.com	↻ Œufs Autres productions : ⇒ Produits laitiers				🚚 Livraison : hebdomadaire dans le Champsaur	<input checked="" type="checkbox"/> Biocoop <input checked="" type="checkbox"/> Magasin à la ferme <input checked="" type="checkbox"/> Epiceries locales	
	EARL LES SOLDANELLES <i>Maud et Régis MEHU</i>	<p>"Maraîchage, œufs et petits fruits en agriculture biologique, en mettant en œuvre le plus possible des pratiques culturales sur sol vivant, permaculturelles et régénératives. Nous vendons nos produits en frais ainsi qu'en transformé a fin de les valoriser et de limiter les pertes"</p>	3180 route de Lachaud, les Matherons ANCELLE www.les-soldanelles- ancelle.fr	06 27 18 41 11 earl.lesoldanelles@orange.fr	↻ Œufs Autres productions : ⇒ Légumes ⇒ Fruits ⇒ Divers, herbes et aromatiques	 <i>sur les produits frais</i>			En cours de réorganisation 🚚 Livraison : autour de la ferme (Ancelle)	<input checked="" type="checkbox"/> A la Ferme : jeudi et samedi de 17h a 19h, <input checked="" type="checkbox"/> Épicerie locale Ancelle <input checked="" type="checkbox"/> Marché le dimanche matin Ancelle <input checked="" type="checkbox"/> Marché des producteurs de pays (vacances scolaire hiver et été)	non renseigné

PAINS, CÉRÉALES ET LEGUMINEUSES



TYPO	NOM DE LA FERME	PRÉSENTATION "Paroles des producteurs et productrices"	CONTACTS		GAMME	LABELS			LIVRAISON Calendrier & Logistique	AUTRES MODES D'APPROVISIONNEMENT
			ADRESSE & SITE WEB	TEL & MAIL		BIO EGALIM OK	Autres EGALIM OK	NON EGALIM		
PRODUCTEURS CHAMPSAUR-VALGAUDEMAR	GAEC BANC DU PEYRON <i>Emilie et Yannick REYNAUD</i>	<i>"Nous sommes producteurs de farine de blé tendre 100% local. Nous avons des chèvres laitières dont nous vendons le lait à la fromagerie Ebrad, et des vaches allaitantes"</i>	68, rue des Fontaines, Village de Charbillac SAINT-BONNET-EN-CHAMSAUR	06.43.61.43.01 06.72.95.12.52 emilie.festa@wanadoo.fr	↻ Farine de blé tendre • T65 • T80 <i>Disponible toute l'année en sac de 1 kg, 5 kg ou 25 kg</i>				🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : Champsaur-Valgaudemar	<input checked="" type="checkbox"/> A la ferme <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative Drac Lait <input checked="" type="checkbox"/> Magasins locaux : • Épicerie • Fromagerie Ebrad
	FERME DE BAFFOL <i>Julien Jérôme et Frédéric ESCALLIER</i>	<i>"En Agriculture Biologique, paysans, meuniers, boulangers avec un moulin à meule de pierre. Pains cuits au feu de bois. Éleveurs de vaches Aubrac"</i>	2 route des Granges - Chantaussel SAINT-JULIEN-EN-CHAMSAUR https://fermedebaffol.fr	06 61 03 13 07 contact@fermedebaffol.fr	↻ Pain : • Pains de campagne 1kg ↻ Légumineuses : • Petit épeautre, lentilles, pois chiches, quinoa ↻ Farines <i>Conditionnement à la demande (en général 10 ou 20 ou 25 kg)</i> • Blé, Seigle, Petit épeautre <i>Autres productions :</i> ⇒ Divers				🚚 Livraison : sur commande 📍 Périmètre : dans un rayon de 15-20 minutes	<input checked="" type="checkbox"/> A la ferme : mardi, jeudi et dimanche (11h-12h et 14h-16h) <input checked="" type="checkbox"/> Marchés : Pont du Fossé le vendredi matin et Saint Bonnet le lundi matin <input checked="" type="checkbox"/> Biocoop la Juncha
	EARL DES SONNAILLES <i>Luc PELLISSIER</i>	<i>"Ferme en polyculture élevage avec transformation ovine depuis 2008 en Agriculture Biologique . Production de lentilles vertes de pois chiche"</i>	73 chemin du verger ANCELLE lafermedessonailles.fr	06 07 96 74 53 Lafermedessonailles@gmail.com	↻ Légumineuses • Lentilles verte • Pois chiche <i>Autres productions :</i> ⇒ viande s				🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : tournées existantes	<input checked="" type="checkbox"/> À la ferme
	CHAROLAIS DALLAS <i>Nadège, Gwenwed, Damien et Christian GALLAND</i>	<i>"Ferme diversifiée en élevage bovin, céréales et maraîchage, en agriculture biologique et en conversion sur les animaux"</i>	Les 4 chemins Chauffayer AUBESSAGNE www.charolaisdallas.fr	06 67 05 63 50 gaeccharolaisdallas@gmail.com	↻ Petit épeautre ↻ Farines : • Blé T65 • Petit epeautre T90 • Seigle T110 <i>Autres productions :</i> ⇒ viande s ⇒ Légumes	 en conversion sur la viande 			🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : autour de la ferme	<input checked="" type="checkbox"/> À la ferme (distributeur) <input checked="" type="checkbox"/> Maison de pays de St Firmin <input checked="" type="checkbox"/> Magasins : • "La Brouette Gourmande" à Aubessagne • "A Corps Paysans" à Corps

PAINS, CÉRÉALES ET LEGUMINEUSES



TYPO	NOM DE LA FERME	PRÉSENTATION "Paroles des producteurs et productrices"	CONTACTS		GAMME	LABELS			LIVRAISON Calendrier & Logistique	AUTRES MODES D'APPROVISIONNEMENT
			ADRESSE & SITE WEB	TEL & MAIL		BIO EGALIM OK	Autres EGALIM OK	NON EGALIM		
PRODUCTEUR CV	GAEC DU CAÏRE	"Ferme familiale qui élève des moutons en utilisant les alpages alentour pour produire des agneaux Label rouge de Sisteron. Viande 100% locale et bio. Vente de terrines, saucisson, chorizo et de viande au détail"	Chaillolet ST-MICHEL-DE-CHAILLOL	06 88 75 92 68 06 19 02 23 14	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Farines : <ul style="list-style-type: none"> • Blé • Petit épeautre ➔ Petit épeautre mondé ➔ Pâtes et crozets (à la farine de blé et de petit épeautre) Autres productions : >> Viande 				<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : possible 📍 Périmètre : 30 Km autour de Chaillolet Possibilité de livraison en colis "fresh" 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> À la ferme au détail ou sur commande <input checked="" type="checkbox"/> Marché : de Chaillolet en juillet et août et vacances de février
ARTISAN CV	BOULANGERIE DUMAS Maxime DUMAS	"Boulangerie pâtisserie artisanale, fabrication de pain de tradition, pain au levain, fabrication de la tarte du Valgaudemar"	12 rue du four Hameau du Roux SAINT-MAURICE EN VALGAUDEMAR	04 92 55 23 69 boulangerieduvalgo@gmail.com	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Pains <ul style="list-style-type: none"> • Pains • Pains au levain naturel ➔ Tartes et boulangeries <ul style="list-style-type: none"> • Tarte du Valgaudemar • Tarte du Champsaur • Brioches 				<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : tout le Champsaur-Valgaudemar 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Magasin à St Firmin, et boulangerie "associé" à Ancelle <input checked="" type="checkbox"/> Maison de Pays à St-Firmin <input checked="" type="checkbox"/> Dans d'autres magasins de vente (Biocoop, épiceries, autres établissements du territoire...)



DIVERS, miel, confitures, plantes et préparations



TYPO	NOM DE LA FERME	PRÉSENTATION "Paroles des producteurs et productrices"	CONTACTS		GAMME	LABELS			LIVRAISON Calendrier & Logistique	AUTRES MODES D'APPROVISIONNEMENT
			ADRESSE & SITE WEB	TEL & MAIL		BIO EGALIM OK	Autres EGALIM OK	NON EGALIM		
PRODUCTEURS CHAMPSAUR-VALGAUDEMAR	MIELLERIE DE L'OSERAIE <i>Stéphanie CARTERON et Ruben BERTOLO</i>	<i>"Apiculteurs récoltants et osiéristes installés dans les montagnes du Champsaur, nous élevons des abeilles et faisons pousser des paniers. Observation, attention et respect du vivant sont au cœur de notre travail. Nous suivons 200 ruches sur différentes miellées allant des miels rares comme le miel de Haute Montagne, de Pissenlit ou de Lavande Fine, en passant par des miels plus classiques comme le Châtaignier, Lavande ou les Alpes du Sud"</i>	797 route des Granges - Chantassuel SAINT-JULIEN-EN-CHAMPSAUR www.miellerie-oseraie.fr	06 81 87 53 77 contact@miellerie-oseraie.fr	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Miel : <ul style="list-style-type: none"> • Haute Montagne • Lavande • Châtaignier • Alpes du Sud Conditionnement : 1 kg / 500 g / 250 g / 125 g / 50 g ou seau sur demande 	 En conversion pour 2025			<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : 📍 Périmètre : Champsaur-Valgaudemar 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Marché : Lundi matin à St Bonnet ☑ Points de vente : <ul style="list-style-type: none"> - Distillerie du Champsaur - Fromagerie Ebrard
	EARL LES SOLDANELLES <i>Maud et Régis MEHU</i>	<i>"Maraîchage, œufs et petits fruits en agriculture biologique, en mettant en œuvre le plus possible des pratiques culturales sur sol vivant, permaculturelles et régénératives. Nous vendons nos produits en frais ainsi qu'en transformé afin de les valoriser et de limiter les pertes"</i>	3180 route de Lachaud, les Matherons ANCELLE www.les-soldanelles-ancelle.fr	06 27 18 41 11 earl.les-soldanelles@orange.fr	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Aromates : <ul style="list-style-type: none"> • Persil, basilic, menthe, sarriette, mélisse, origan... ➔ Préparations salées, pestos ➔ Infusions, nectars, sirops 	 Sur les produits frais			<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : en cours de réorganisation 📍 Périmètre : autour d'Ancele 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ A la Ferme : jeudi et samedi de 17h à 19h, ☑ Épicerie locale Ancele ☑ Marché le dimanche matin Ancele ☑ Marché des producteurs de pays lors des vacances scolaire hiver et été
	LA FÉE DES DÉLICES <i>Jihanne BENCHECHIDA</i>	<i>"Je suis installée dans le Champsaur à St-Michel-de-Chaillol, dans les Hautes Alpes, aux portes du Parc National des Ecrins. Depuis maintenant une dizaine d'années, je cueille, cultive et transforme des plantes aromatiques et médicinales. Je suis labellisée en agriculture biologique. J'ai été formée en 2014 au CFPPA de Nyons. J'ai démarré mon activité dans la foulée. Local, Ethique, Engagé. Je fais également un maximum les cueillettes en vélo afin de minimiser l'impact carbone, mais aussi parce que c'est un plaisir ! Pour les emballages, je suis dans une logique « zéro déchets » : tout est réutilisable, recyclable ou compostable. Par ailleurs, dans la vie de manière générale, je suis passionnée de nature et de montagne. Je cherche donc à avoir le mode de vie le plus cohérent possible avec les idées que je défends"</i>	133 chemin du Bruscl Serre SAINT MICHEL DE CHAILLOL http://lafaedesdelices.fr/	06 98 42 92 15 contact@lafaedesdelices.fr	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Tisanes ➔ Aromates 				<ul style="list-style-type: none"> 🚚 Livraison : à la demande 📍 Périmètre : tout le Champsaur-Valgaudemar 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Maison de Pays à St-Firmin ☑ Magasins : Biocoop La Juncha, A l'atelier à St Bonnet



DIVERS, miel, confitures, plantes et préparations



TYPO	NOM DE LA FERME	PRÉSENTATION "Paroles des producteurs et productrices"	CONTACTS		GAMME	LABELS			LIVRAISON Calendrier & Logistique	AUTRES MODES D'APPROVISIONNEMENT
			ADRESSE & SITE WEB	TEL & MAIL		BIO EGALIM OK	Autres EGALIM OK	NON EGALIM		
CHAMPSAUR-VALGAUDEMAR	FERME DE BAFFOL <i>Julien Jérôme et Frédéric ESCALLIER</i>	<i>"En Agriculture Biologique, paysans, meuniers, boulangers avec un moulin à meule de pierre. Pains cuits au feu de bois. Éleveurs de vaches Aubrac"</i>	2 route des Granges - Chantausse SAINT-JULIEN-EN - CHAMPSAUR https://fermedebaffol.fr	06 61 03 13 07 contact@fermedebaffol.fr	<p>➔ Huiles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de lin, de caméline, de chanvre <p>Autres productions :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Céréales, légumineuses... 				<p>🚚 Livraison : sur commande</p> <p>📍 Périmètre : dans un rayon de 15-20 minutes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> A la ferme : mardi, jeudi et dimanche (11h-12h et 14h-16h) <input checked="" type="checkbox"/> Marchés : Pont du Fossé le vendredi matin et Saint Bonnet le lundi matin <input checked="" type="checkbox"/> Biocoop la Juncha
HAUTES-ALPES	CÉÛSELLES <i>Marie TARTARAT et Jeanne BERNARDON</i>	<i>"Nous cultivons des plantes aromatiques et fleurs comestibles à destination des métiers de bouche (restaurants, pâtisseries, food-trucks, conserveries...).</i> <i>En conversion bio sous le label Ecocert, nos plantes sont cultivées et récoltées artisanalement, sans intrants et dans le respect de la biodiversité (tests de culture en biodynamie).</i> <i>Notre activité ayant pour objectif de proposer des aromates locaux, en frais à la belle saison puis en plantes sèches pour la période hivernale"</i>	Quartier Les Richiers LA FREISSINOUSE ceuselless.wordpress.com	06 77 41 66 80 marie.tartarat@orange.fr	<p>➔ Plantes aromatiques et fleurs comestibles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Persil, Aneth, Ciboulette • Menthes, Basilic... <p><i>Fraîches en bouquet ou séchées en sachets kraft alimentaires</i></p>				<p>🚚 Livraison : à la demande</p> <p>⇒ <i>livraisons en porte à porte pour les produits frais</i></p> <p>📍 Périmètre : 2h aller/retour depuis La Freissinouse et selon un minimum de commande.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Vente directe à la ferme <input checked="" type="checkbox"/> Marchés de producteurs dans les villages alentours (<i>pour les produits transformés types sirops, tisanes...</i>) <input checked="" type="checkbox"/> Magasins dans le bassin Gapençais

6 Organiser la logistique : exemple de l'initiative "Échanges paysans"

La plupart des agriculteurs et agricultrices du territoire ont la possibilité de livrer leurs produits, dans un périmètre variable en fonction des contraintes de chacun et des tournées de livraison existantes ou en développement.

>> **Les conditions de livraison sont précisées pour chaque producteur, même si c'est souvent au cas par cas.**



C'est quoi ?
Un service commercial en circuit court des productions agricoles de nos vallées : produits laitiers, fruits, légumes, viande, et autres richesses du territoire

échanges paysans
HAUTES-ALPES

Pourquoi ?
Participer à la valorisation locale des productions de l'agriculture des Hautes-Alpes
Contribuer aux enjeux d'emploi, d'environnement, de santé

Nos engagements
Des produits issus de l'agriculture locale
La mise en avant des productions AB
Une rémunération juste des producteurs
La valorisation des savoir faire
La coopération entre acteurs du territoire

à table, partageons nos valeurs

Sur quels marchés ?
La restauration collective et professionnelle : cantines, établissements de santé, hébergements touristiques. Dans les Hautes-Alpes, l'Ubaye et à l'échelle régionale de Provence - Alpes - Côte d'Azur.

Certains producteurs se sont organisés collectivement pour fournir la restauration hors domicile. Ils sont alors réunis au sein de la SCIC Échanges Paysans qui leur permet de faciliter la commercialisation et la logistique. **Cette plateforme commerciale de distribution de produits agricoles en circuit court à destination des professionnels de la restauration collective et commerciale dans les Hautes-Alpes a été créée en 2012.**

Elle est gérée par 44 sociétaires (producteurs et acteurs du territoire impliqués dans le développement local et la transition agroécologique du territoire), et propose les productions d'**une soixantaine de fournisseurs des Alpes du Sud** (dont une quinzaine du Champsaur-Valgaudemar).

Leur catalogue propose une **gamme complète de produits locaux** (fruits, légumes, yaourts, fromages, viande, légumineuses...), labellisés en bio, ou d'autres label Égalim (HVE, STG Lait de foin, produits fermiers...).

Contact : contact@echanges-paysans.fr

09 72 44 76 99

du lundi au vendredi de 8h à 16h30

Plus d'infos : www.echanges-paysans.fr

Vidéo de présentation :

www.youtube.com/watch?v=d1aZ5IM-jew

échanges paysans
HAUTES-ALPES

Références & ressources

Les mesures de la loi EGAlim, complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective

✦ https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/2208_Mesures-LoiEgalim_BRO_V3.pdf

Découverte d'une cinquantaine de producteurs locaux

✦ <https://www.champsaur-valgaudemar.com/a-voir-a-faire/marches-et-produits-locaux/producteurs/>

Ma Cantine

✦ <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

✦ **Zoom Champsaur-Valgaudemar** : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/statistiques-regionales/?year=2024^oion=93&department=05&epcis=200068096>

Dispositif "Lait et fruits à l'école"

✦ <https://agriculture.gouv.fr/le-programme-lait-et-fruits-a-lecole>

Recettes végétariennes pour la restauration collective

✦ <https://agriculture.gouv.fr/experimentation-du-menu-vegetarien-en-restauration-scolaire-des-recettes-pour-accompagner-les>

Guide des substitutions des plastiques et du réemploi en restauration collective

✦ <https://agriculture.gouv.fr/substitution-des-plastiques-en-restauration-collective-publication-dun-nouveau-guide>

Étude de l'Ademe sur les freins et leviers pour une restauration collective durable (2021-22)

✦ <https://librairie.ademe.fr/societe-et-politiques-publiques/4556-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.html#>

Le petit guide de la transition des cantines durable (certification ecocert en cuisine)

✦ <https://labelbiocantine.com/wp-content/uploads/2025/02/PETIT-GUIDE-DE-LA-TRANSITION-DES-CANTINES-DURABLES-Ecocert-En-Cuisine.pdf>

Observatoire des chefs engagés cuisinons plus bio (étude 2023-2024 agence bio)

✦ <https://cuisinonsplusbio.fr/wp-content/uploads/2024/07/Programme-Cuisinons-Plus-Bio-X-Manger-du-Sens-Etude-2024.pdf>

Localim : la boîte à outils des acheteurs publics de restauration collective

✦ <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

POUR ALLER
PLUS LOIN!



ENSEMBLE, AMÉLIORONS CETTE 1ERE ÉDITION !

Cette version est une première !

Les fournisseurs présentés dans ce catalogue ont choisi de répondre à une enquête via un formulaire, diffusée par Agribio 05, la Communauté de communes Champsaur-Valgaudemar et la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes.

Nous envisageons une édition plus étoffée et mise à jour pour 2026...

Si vous souhaitez figurer dedans, vous n'avez qu'à remplir le formulaire ou contacter la Communauté de communes.

2 conditions : être en capacité de fournir/livrer vos productions dans le Champsaur-Valgaudemar (tout ou partie) et produire dans les Hautes-Alpes.

N'hésitez pas à en parler autour de vous !

POUR REMPLIR LE FORMULAIRE :
Cliquez sur l'icone "formulaire"
ou flashez le QRcode
ou appelez-nous



 **CHAMPSAUR
VALGAUDEMAR**
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
04 92 50 00 20
06 64 13 34 71

CATALOGUE DES PRODUCTEURS POUVANT APPROVISIONNER LA RESTAURATION HORS-DOMICILE EN CHAMPSAUR-VALGAUDEMAR

Co-réalisé par Agribio 05 et la Communauté de communes du Champsaur-Valgaudemar, en partenariat avec le Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes

Financé dans le cadre du Projet alimentaire territorial Champsaur-Valgaudemar

Juillet 2025

A destination des **cuisiniers professionnels** (restauration collective et restaurants)
du Champsaur-Valgaudemar.

Vous trouverez référencés ici, **32 producteurs et artisans** pouvant fournir des
produits locaux dans le Champsaur-Valgaudemar.

*Légumes, fruits, produits laitiers, viandes, œufs, céréales et légumineuses et bien
d'autres gourmandises locales n'attendent que vous pour être proposées dans
toutes les assiettes !*

