

le guide Bio de l' Hérault

Édition 2021 / 2022



bio
34



Légende Pictogrammes

Légumes	Jus de fruits Nectars Sirops	Fleurs	Châtaignes
Fruits	Confitures Gelées	Paniers	Plantes aromatiques & médicinales
Vins Alcools	Miel Produits de la ruche	Gîtes Chambres d'hôtes Tourisme rural	Plants
Pain	Olives & Huile d'olive	Restauration, plats préparés	Bière
Fromages	Lait Yaourts	Œufs	Champignons
Poisson	Farine Céréales Légumineuses	Vêtements	Glaces
Cosmétiques	Viande	Laine	Crème dessert Biscuit

Sommaire

- Édito4-5
- La Bio dans l'Hérault / Le CIVAM Bio 346
- Les Rendez-vous Bio 347
- Le réseau Bio Occitanie8-11
- La Bio et ses garanties12-13
- La conversion à l'agriculture bio14-15
- La spiruline, bio ou pas bio ? 16-17
- La Bio et les commerces18
- Les producteurs20-74
- Les artisans, transformateurs.....76-81
- Les commerces et restaurants82-94
- Carte et listing de tous les acteurs bio.....48-52



Légende Labels et marques

Producteur en période de conversion La période de conversion est différente suivant la production.	Sud de France est l'identifiant des produits viticoles et agroalimentaires de la région. www.suddefrance.fr
Bienvenue à la ferme www.bienvenue-a-la-ferme.com	La marque Parc Naturel Régional du Haut Languedoc contribue au développement du territoire, à un environnement préservé et valorisé et à une dimension humaine. www.parc-haut-languedoc.fr
Accueil Paysan www.accueil-paysan.com	Racines Hérault Accueil à la ferme de scolaires et public adulte. www.accueilpedagogiquealaferme.fr/34/
L'Oenotour de l'Hérault oenotour.herault.fr	CAB : démarche pour la valorisation des vins en conversion vers l'agriculture biologique. Logo créé et géré par Sudvinbio. sudvinbio.com

Édito

L'avenir

Le bio n'est plus un sujet de polémique et confidentiel. C'est une ambition de plus en plus partagée. En atteste le positionnement de l'Hérault, troisième Département français avec plus de 33 200 ha qui sont consacrés à l'agriculture biologique. C'est plus de 1200 exploitations (un nombre qui a presque doublé en 5 ans) et près de 20% de la surface agricole utile du territoire, soit environ 20% de mieux qu'en 2018. Ce faisant, l'Hérault et ses agriculteurs se sont positionnés comme des leaders de cette ambition.

La crise sanitaire a rendu encore plus immédiate la nécessité d'assurer un accès à une alimentation saine et équilibrée. Dans cette période, le Département et les professionnels de l'agriculture biologique travaillent à faciliter cet accès (via notamment Agrilocal, une plateforme de mise en relation).

L'ambition de la qualité s'étend jusqu'à l'œnotourisme mis en place en Hérault, près de 100 caveaux à travers le Département, ambassadeurs de l'œnotourisme, se sont fédérés pour faire rayonner notre territoire. Parmi eux, le nombre de labellisés AB ne cesse de croître. Le respect de l'environnement, des saisons, des productions locales et des consommateurs est au cœur des enjeux agricoles. Il permet de développer l'emploi, la confiance et de progresser dans l'harmonie entre l'homme et la nature.

Le Président du Conseil départemental,



L'agriculture biologique a connu un développement sans précédent ces dernières années. La prise en compte des enjeux environnementaux par les consommateurs, les dérives d'une agriculture industrielle ont poussé de nombreux agriculteurs à la conversion attirés par des prix plus rémunérateurs mais aussi par la volonté de retrouver la confiance des consommateurs.

Le passage à l'AB, malgré les difficultés techniques leur permet de retrouver la fierté et la noblesse d'un métier chargé de fournir une alimentation de qualité à la société.

En 2019, l'Hérault est passé du 4^e au 3^e département français en nombre d'exploitations engagées en bio et la surface agricole utile en mode de production biologique de 18% continue de progresser (14.5% en 2018 et contre 8.5% au niveau national).

Ce changement d'échelle de la bio ne doit pas se faire sans une remise en cause des schémas traditionnels de distribution. Pour les circuits longs, le développement des rapports équitables à tous les niveaux de la filière (collecte, transformation, distribution) permettra le maintien et la conversion d'exploitations.

Le rôle du CIVAM Bio 34 depuis de nombreuses années est de favoriser la prise de conscience des consommateurs sur les bienfaits environnementaux et du bénéfice pour leur santé d'une alimentation exempte de produits phytosanitaires de synthèse. L'autre mission de notre association est de recréer le lien entre producteur et consommateur, de promouvoir les nouveaux modes de distribution : AMAP, paniers, marchés, magasins de producteurs et spécialisés correspondant aux désirs d'approvisionnement local de la société.

Une autre mission très importante est l'appui technique et administratif aux producteurs ainsi qu'aux collectivités désireuses de développer l'AB sur leurs territoires et leurs restaurations. Aussi c'est avec plaisir que nous vous invitons à découvrir les trésors de l'agriculture biologique de l'Hérault dans cette nouvelle version du célèbre guide bio édité avec le fidèle soutien du Conseil Départemental.

**Jean-Luc MALICORNE, Président du CIVAM Bio 34
et Basile DEQUIEDT, Vice Président**



La Bio dans l'Hérault

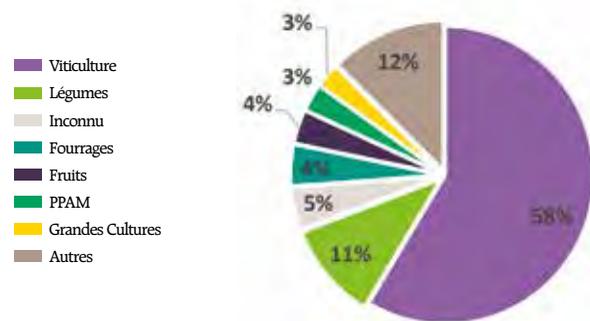
L'Hérault est le 3^{ème} département français en nombre d'exploitations avec 1211 exploitations notifiées à l'Agence Bio (chiffres 2019).

La surface des terres cultivées en agriculture biologique représente 33 257 ha soit 18 % de la Surface Agricole Utile du département, contre 8,5 % au niveau national. Les productions animales biologiques sont aussi bien présentes dans l'Hérault : poules pondeuses, brebis, chèvres, mais aussi bovins, porcins, abeilles et poissons. L'Hérault compte 494 opérateurs aval engagés en bio, essentiellement transformateurs et distributeurs



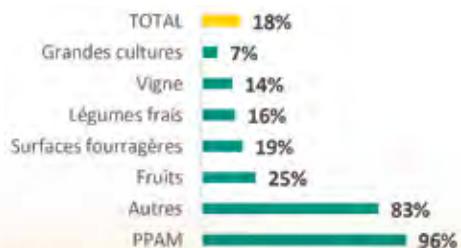
Répartition des exploitations par activité dominante

Pour l'ensemble des fermes du département



Part de la bio dans l'agriculture départementale

Part des surfaces produites en bio par production



Part des cheptels conduits en bio par filière (données 2017)



Le CIVAM* Bio 34

Le CIVAM Bio de l'Hérault est une association Loi 1901, créée en 1986 par des agriculteurs bio, dans laquelle l'ensemble des productions agricoles locales sont représentées. Aujourd'hui, il compte environ 250 adhérents : agriculteurs, porteurs de projets, entreprises et consommateurs.

• Objectifs :

- Accompagner le développement de la production biologique.
- Participer à l'organisation des filières.
- Promouvoir les produits biologiques.

• Missions :

- **Accompagner la conversion et l'installation en agriculture biologique**
point accueil conversion, formations, interventions, journées techniques.
- **Fédérer et accompagner le développement des agriculteurs bio**
newsletters, veille de prix, fiches et guides techniques, suivi des programmes de soutien.

- Valoriser la démarche agriculture biologique organisation de l'Estivale de la Bio, d'une fête départementale de la Bio annuelle, participation et/ou appui à différentes manifestations (Marchés, Vincœurs et Saveurs...), réalisation et mise à disposition gratuite de supports de communication.

- Sensibiliser et accompagner les agriculteurs au développement durable

diffusion d'informations, réalisation de formations, de diagnostics, de plaquettes.

- Accompagner des projets de territoires dans l'Hérault pour un développement local de l'agriculture biologique

information et sensibilisation des élus, appui aux projets locaux, réalisation de diagnostics et études.

* Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural



Les Rendez-vous Bio 34

Le CIVAM Bio 34 organise et participe à de nombreux événements, en 2021 :

- > 15 août, 24^e édition de l'Estivale de la Bio
 - > 12 septembre, 10^e édition de « l'Hérault fête la bio »
 - > Les rendez-vous Vincœurs et Saveurs tout au long de l'année
 - > « Printemps Bio », en mai/juin
 - et « Manger Bio et Local c'est l'idéal »
- toute l'année avec un temps fort en septembre

Retrouvez l'agenda complet sur

www.bio34.com

Occitanie, la 1^{re} région Bio de France !

En 2019, l'Occitanie conserve sa position de région leader de la bio !
Source : Agence Bio

NOMBRE DE FERMES 10 663 exploitations engagées en Bio
+13.4% de fermes par rapport à 2016
23% des exploitations bio françaises
+1260 en 1 an

SURFACES 503 000 ha engagées en Bio
+ 13% de surface par rapport à 2018
16% de la SAU est engagée en Bio
(moyenne nationale : 8,5%)

ENTREPRISES DE L'AVAL 2 811 entreprises engagées en Bio
+ 11% d'entreprises par rapport à 2016
Il s'agit d'entreprises de transformation, distribution, de gros, restaurants, artisans et détaillants.
Répartition : 1 882 préparateurs, 889 distributeurs, 40 importateurs

ÉVOLUTION DES SURFACES ET DES OPÉRATEURS



IBO Ces chiffres sont collectés et publiés par l'Observatoire régional de l'Agriculture Biologique, piloté par InterBio Occitanie, l'association interprofessionnelle Bio régionale.

Plus d'infos sur interbio-occitanie.com

PRODUCTIONS

Toutes les productions sont représentées en Occitanie !



Ces produits sont transformés en région !



Le Réseau BIO OCCITANIE

BIO OCCITANIE est la fédération régionale des associations d'agriculteurs et d'agriculture biologique.

Elle fait partie du réseau national (FNAB), qui est le seul organisme professionnel agricole spécialisé en AB. L'ensemble des adhérents partagent des valeurs : "l'agriculture biologique : plus qu'un label, le projet d'une société humaniste et solidaire" (retrouvez l'intégralité de la charte sur fnab.org)



BIO OCCITANIE fédère les Groupements départementaux d'Agriculture Biologique (GAB) d'Occitanie.

Nos missions

- Appui technique :** formations, rencontres terrains, expérimentations, documentations...
- Communication auprès du grand public :** foires bio, guides bio, fermes ouvertes, conférences...
- Développement de filières locales et éthiques :** introduction des produits bio des paysans locaux en restauration collective...
- Représentation auprès des pouvoirs publics**

Nos Valeurs

Bio Occitanie œuvre pour le développement d'une Agriculture Biologique :



- ▶ **ÉCOLOGIQUE** : respect de la Biosphère (sols, biodiversité...), Bien-être animal, Economie d'énergie / d'eau...
- ▶ **SOCIALE** : Solidarité, transparence et équité entre les acteurs, du producteur au consommateur
- ▶ **ECONOMIQUE** : durable, productive, rémunératrice, emplois en milieu rural, dynamique de territoire



Nos Sites Web

- ▶ bio-occitanie.org
- ▶ [facebook.com/BioOccitanie](https://www.facebook.com/BioOccitanie)
- ▶ bioetlocal.org
- ▶ fnab.org
- ▶ produire-bio.fr
- ▶ terreaubio-occitanie.fr
- ▶ territoiresbio.fr



Baromètre Bio

Chaque année l'Agence Bio publie les résultats d'une enquête d'opinion menée auprès des Français*. Voici une sélection des résultats des enquêtes menées en 2020 :



* : échantillon interrogé de 2000 Français âgés de 18 ans et plus, échantillon représentatif de la population nationale d'après la méthode des quotas

LES FRANÇAIS CONSOMMATEURS DE BIO



ENVIE DE PROXIMITÉ & ATTENTES HORS DOMICILE



La Bio et ses garanties

• Agriculture Biologique

L'agriculture biologique constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage de pesticides de synthèse, d'engrais chimiques, d'OGM et limite l'emploi d'intrants.

• Principes de bases

- Entretenir le sol par l'apport de matières organiques car c'est un organisme vivant où l'activité microbienne est nécessaire à l'équilibre des plantes.
- Refuser les techniques artificielles et les manipulations «contre nature» tels que les organismes génétiquement modifiés (OGM).
- Favoriser la diversité par l'alternance des cultures et par l'utilisation de races locales ou de variétés rustiques.
- Respecter les animaux d'élevage en leur offrant des conditions de vie décentes et en les alimentant selon leur régime naturel.

• Des valeurs et des convictions

En effet, cultiver bio implique un engagement humain au quotidien :

- Les rendements peuvent être moindres car on ne peut pas intensifier les cultures ni forcer les animaux. Les lois de la nature s'imposent donc au gré des rythmes biologiques et des saisons.
- La main d'œuvre nécessaire est plus importante. Par exemple, les mauvaises herbes sont détruites par un arrachage mécanique ou manuel. Le sens du travail de la terre est ainsi redécouvert tout en créant de nouveaux emplois.
- Les pertes peuvent être importantes car les traitements curatifs sont peu nombreux. La connaissance et l'observation constante du fonctionnement des plantes et des animaux sont donc nécessaires pour mieux «les comprendre».

• En résumé

Un produit bio est ainsi un produit

- Cultivé sans produits chimiques de synthèse.
- Dont les méthodes d'élevage ou de culture sont clairement énoncées dans un règlement de production européen par souci de transparence.
- Qui fait l'objet de multiples contrôles par des orga-

nismes certificateurs indépendants pour le respect des engagements.

• Les garanties

Les règles de base de la production biologique sont communes à l'ensemble des pays de l'Union Européenne. Il existe aussi des mentions dites privées qui vont au-delà du cahier des charges européen. Chacune a décliné une marque et un logo correspondant.

• Les deux labels officiels



Le logo Européen

Adopté depuis le 31/03/2010, l'Eurofeuille a pour but d'aider les consommateurs à repérer les produits biologiques. Ce logo assure le respect du règlement de l'Union européenne sur l'agriculture biologique. Il est aujourd'hui obligatoire (sauf produits importés) et à proximité du logo doivent figurer le lieu de production des matières premières agricoles (« UE », « non UE ») ainsi que le numéro de code de l'organisme certificateur.



Le logo AB français

Née en 1985, la marque AB, propriété du Ministère de l'Agriculture, assurait un respect du cahier des charges bio français. Suite à la mise place de la nouvelle réglementation européenne, le logo AB est devenu facultatif. Cependant, il apparaît encore actuellement sur de nombreux produits, car il reste un point de repère pour 89% des Français consommant du bio (source : Agence BIO).

• Les principales mentions privées



Nature et Progrès

www.natureetprogres.org

L'association Nature & Progrès, créée en 1964, a la particularité de regrouper producteurs et consommateurs.

En 1986, elle obtient l'homologation par les pouvoirs publics du premier cahier des charges privé dans le monde. Nature & Progrès attribue sa mention à la fois à partir de cahiers des charges techniques mais également en fonction d'une charte qui prend en compte les aspects environnementaux, sociaux et économiques.

La Bio et ses garanties

Les cahiers des charges techniques se différencient de la bio officielle par des exigences supplémentaires (maintien du lien au sol, mixité non autorisée, limitation de la taille des élevages...).



Demeter

www.bio-dynamie.org

Cette marque internationale déposée depuis 1932 regroupe des agriculteurs qui travaillent selon les principes de la bio-dynamie. Leurs méthodes de culture sont basées sur l'utilisation des calendriers lunaires et sur l'emploi de préparations qui stimulent l'énergie des plantes et celle du sol. Les producteurs doivent être certifiés en agriculture biologique pour adhérer à Demeter.



Bio Cohérence

www.biocoherence.fr

Cette marque récente (2010) demande un engagement des producteurs, transformateurs et distributeurs adhérents à respecter, en plus du règlement bio européen, des règles complémentaires (non mixité des fermes, liste de procédés de transformation qui ne dénaturent pas le produit, étiquetage local, lien au sol...). Elle inclut aussi la notion de dynamique de progrès, avec des autodiagnostic sur les exploitations et un suivi de leur évolution.



Charte de vinification FNIVAB

www.fnivab.org

La FNIVAB représente au niveau national la filière des Vins de l'Agriculture Biologique. Elle comporte un collège producteurs et un collège négociants. La FNIVAB a mis en place «La Charte des Vins Bio de l'Agriculture Biologique».

Les produits bio : une démarche rigoureuse et spécifiquement contrôlée

Pour commercialiser leurs produits comme étant issus de l'agriculture biologique, agriculteurs et entreprises de collecte, de transformation et de distribution doivent **obligatoirement faire contrôler et certifier leur activité par un organisme accrédité et agréé** par les pouvoirs publics, pour sa compétence, son indépendance et son impartialité.

En outre, ils doivent **notifier leur activité** auprès de l'Agence BIO.

Des contrôles approfondis et inopinés (pouvant aller jusqu'à 4 ou 5 par an pour certains opérateurs) sont réalisés par les organismes certificateurs. Ils portent sur l'ensemble du système de production (parcelles de terre, troupeaux, pratiques de culture et d'élevage, lieux de stockage, transformation, étiquetage, comptabilité matière, conformité des recettes et produits correspondants, garanties données par les fournisseurs...). Ils s'ajoutent à ceux effectués de façon générale par les autorités françaises sur l'ensemble des produits agricoles et alimentaires.

Des prélèvements pour analyses sont effectués par sondage afin de vérifier la non utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).

Au regard des résultats obtenus, un certificat est délivré pour les produits jugés conformes à la réglementation européenne et française en vigueur.

L'étiquetage est la traduction concrète de cette certification. Il permet au consommateur ou au destinataire de s'assurer de la conformité du produit.

Source : Agence Bio

La conversion à l'agriculture biologique

Pour être certifiés en agriculture biologique, les terres ou les élevages conventionnels doivent passer par une **période de conversion**. Durant ce délai, le producteur applique les règles du cahier des charges bio, mais ses produits et récoltes ne peuvent pas encore être commercialisés en tant que produits bio. Cela peut être une période délicate pour l'agriculteur, techniquement et

économiquement. Pour entamer la conversion, l'agriculteur doit s'engager auprès d'un organisme certificateur qui contrôlera ensuite sa production et il doit se notifier auprès de l'Agence BIO. La conversion peut se faire sur la totalité d'une exploitation ou sur une seule production (sous certaines conditions définies dans le cahier des charges).

Vin biologique

Depuis le 1^{er} août 2012, date d'application du nouveau règlement concernant la vinification, on peut parler de vin biologique.

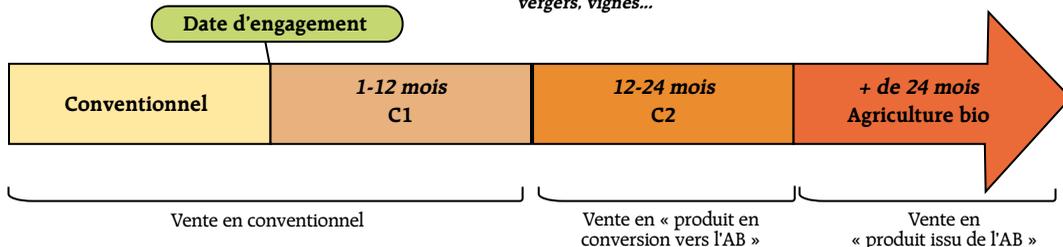
Les règles concernent la liste d'additifs et la limitation des pratiques œnologiques.

La principale différence avec les vins traditionnels porte sur les teneurs en sulfites autorisées.

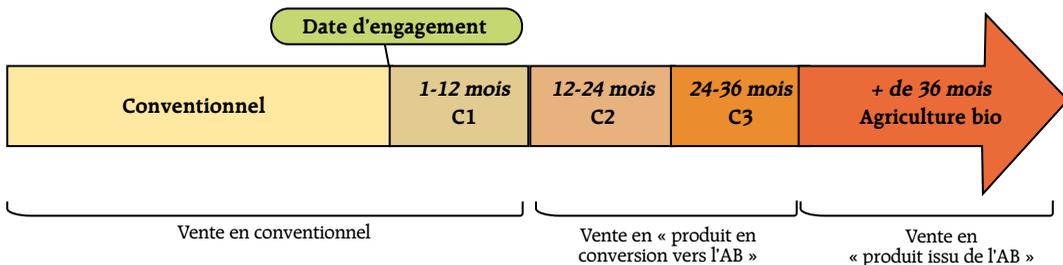
>> Pour les productions végétales :

• Cultures annuelles :

La période de conversion réglementaire est de deux ans (C1 et C2) pour les cultures annuelles : prairies, céréales, légumes... Elle est de trois ans (C1, C2 et C3) pour les cultures pérennes : vergers, vignes...



• Cultures pérennes :



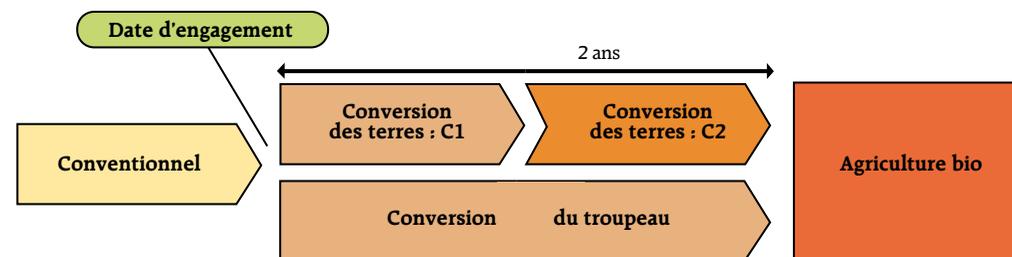
Cas particulier des parcelles non traitées :

La durée de conversion peut être réduite sur des parcelles dans lesquelles il n'y a pas eu d'intervention chimique depuis 3 années consécutives (friches, jachère, verger à l'abandon, prairie naturelle, parcours, bois...). La demande doit être faite avant le retournement complet de la parcelle à l'organisme certificateur qui validera ou non la demande, après vérification sur le terrain (examen visuel, analyses...) et d'un point de vue administratif (comptabilité, déclaration PAC...).

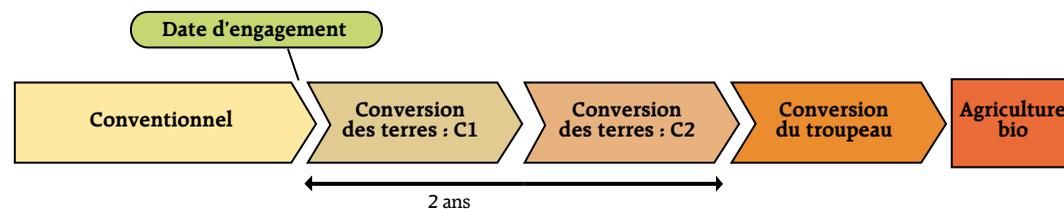
>> Pour les productions animales :

En fonction de sa situation, l'éleveur peut choisir entre la conversion simultanée (conversion des terres et du troupeau en même temps sur deux ans) ou la conversion non simultanée (conversion des terres en deux ans puis conversion du troupeau).

• Conversion simultanée :



• Conversion non-simultanée :



> Pour la conversion du troupeau en conversion non-simultanée, la durée varie selon l'espèce à convertir : 12 mois pour les équidés et bovins allaitants, 6 mois pour les ovins, caprins, porcs et animaux destinés à la production laitière, 10 semaines pour les volailles de chair et 6 semaines pour les volailles pondeuses.

La spiruline, bio ou pas bio ?

texte rédigé par la Fédération des Spiruliniers de France

Vous avez remarqué que la spiruline de votre producteur.rice français.e n'a pas de logo "bio"? Pourtant vous êtes convaincu, à juste titre, par le fait qu'il ou elle cultive la spiruline que vous consommez sans pesticide et de la manière la plus écologique et qualitative possible ? Alors pourquoi votre producteur.rice local.e n'est-il/elle pas certifié.e ?

La culture de spiruline, toujours presque "bio"

Pour commencer soyons clairs : la culture de la spiruline ne nécessite aucun pesticide, herbicide, OGM ou autre produit toxique. Elle est donc par essence déjà très proche de la "bio". Les producteurs.rices de la FSF ont toujours eu à cœur de faire évoluer leurs pratiques afin qu'elles soient le plus éco-responsables possible.

L'eau dans laquelle pousse la spiruline est une eau douce, enrichie en sels minéraux. La plupart des intrants utilisés par les producteur.rice.s français.es dans leurs bassins sont compatibles avec l'Agriculture Biologique, tous sauf un : l'azote.

L'azote utilisé par la plupart des productrices et producteurs français est de l'azote synthétique, c'est-à-dire ayant été créé par une réaction chimique provoquée par l'homme. C'est le plus souvent de l'urée produite en France, donc synthétique mais locale.

Elle n'est pas utilisable en bio car elle est fabriquée artificiellement par l'homme.

Ce produit a le grand avantage d'être pur et de ne laisser aucune trace, puisqu'il est entièrement consommé par la spiruline et transformé en protéines. L'azote utilisé actuellement n'est donc pas "bio", mais il permet de produire de la spiruline d'excellente qualité, exempte de toute contamination bactériologique ou autre, et qui économise au maximum les ressources en eau.

La "bio" dans l'histoire de la Fédération des Spiruliniers de France

La Fédération a été créée en 2009 dans le but de mettre en œuvre un cahier des charges de culture de spiruline bio en France. Depuis, elle n'a cessé d'entreprendre recherches et démarches (au niveau français et européen) dans ce sens.

En 2017, l'Europe classe la spiruline dans les "algues marines" et la soumet ainsi au Règlement RCE 889/2008. Or la spiruline n'est ni une algue, ni un organisme marin, mais bien une cyanobactérie d'eau douce. Ce classement, non adapté à la spiruline, ne permet l'utilisation que d'engrais d'origine végétale ou minérale, qui ne sont pas directement assimilables par la spiruline. Or, il n'existe pas d'intrant azoté d'origine végétale compatible avec la culture biologique de spiruline qui ait fait ses preuves.

La FSF poursuit donc ses recherches pour trouver des intrants azotés, compatibles à la fois avec le cahier des charges européen, la culture écologique de la spiruline telle que nous la pratiquons en France et les exigences de qualité et de sécurité sanitaire de la Fédération.

Mais alors quelle spiruline choisir ?

La spiruline produite en France, par les petit.e.s producteur.rice.s de la Fédération est une spiruline de grande qualité nutritionnelle et gustative et cultivée de manière éco-responsable en consommant peu de ressources naturelles. Elle se rapproche en tous points de la conception que l'on se fait d'un aliment produit "en Agriculture Biologique".

Alors que les spirulines que l'on trouve en pharmacie ou en magasin bio, estampillées d'un label bio, sont en général des spirulines d'importation (le règlement européen permet l'importation de spirulines produites hors Europe, le plus souvent en Chine ou en Inde, grâce à ce que l'on appelle des "régimes d'équivalences").

La qualité et la traçabilité de ces spirulines d'importation laissent souvent à désirer (voir notre article sur la saisine de l'ANSES).

Nous vous conseillons donc vivement de vous adresser à votre producteur local pour consommer une spiruline de qualité, saine, respectueuse de l'environnement et de votre santé.

Plus d'infos sur le site : www.spiruliniersdefrance.fr

Le Conseil d'Administration du CIVAM Bio 34 a pris la décision de ne pas proposer aux producteurs de spiruline de figurer dans le guide bio du fait qu'ils n'aient pas de certification bio. Cette page a vocation à informer le consommateur et mettre en valeur des démarches de progrès.

La Bio et les commerces

Les activités de préparation et de distribution de produits biologiques, au même titre que la production, sont selon certaines conditions soumises à contrôle et certification.

• Détaillants :

Tous les commerces de détail qui vendent des produits bio doivent **déclarer leur activité auprès de l'Agence BIO*** puis remplir un formulaire, appelé **formulaire de notification**. La seule exception concerne les commerces qui ne vendent que des produits pré-emballés.

L'obligation de contrôle s'applique aux magasins qui vendent des produits biologiques en vrac dont le montant d'achat dépasse 10 000 € HT par an. Sont concernés par cette mesure : les fruits frais, les fruits secs, les légumes, les pains, les pâtisseries, les chocolats, les céréales, les oléagineux, les viandes, les fromages, les œufs, les plats cuisinés, les plantes séchées, les épices...

Il est à noter qu'une **activité de préparation** (ré-étiquetage, reconditionnement, tranchage hors vue du consommateur, cuisson de produits, fabrication de plats traiteurs...) réalisée au sein du magasin ou sur les marchés et salons doit être contrôlée. Pour ces activités, le statut est celui de transformateur, et non de détaillant.

** groupement d'intérêt public en charge du développement et de la promotion de l'agriculture biologique*

Cas des points de vente collectifs (PVC) : autrement appelés magasins de producteurs, c'est un magasin où des producteurs agricoles vendent les produits de leurs fermes en direct aux consommateurs.

Les magasins de producteurs sont mixtes ou 100% bio en fonction des producteurs qui les composent. Dans ce guide seuls les magasins avec 100% des producteurs bio ont le logo bio.

• Restaurants :

Depuis le 1^{er} octobre 2012, tous les restaurants proposant des produits bio sont appelés à se mettre en conformité avec le cahier des charges national pour la restauration commerciale bio. Celui-ci précise les modalités de mise en œuvre en tenant compte du niveau d'introduction dans les assiettes. Depuis le 1^{er} janvier 2020, à côté des catégories existantes « Plat » et « Menu », une certification « Quantité produits » basée sur le pourcentage d'ingrédients biologiques achetés (en valeur) est créée. Cette certification se décline en trois catégories selon le pourcentage de produits bio achetés en valeur : de 50% à 75%, de 75% à 95%, au moins 95%.

Dans le guide :

Le logo  apparaît pour les détaillants et restaurants qui se font contrôler par un organisme certificateur.

Sommaire des adresses bio dans l'Hérault :



Producteurs : page 20



Artisans, transformateurs : page 76



Commerces : page 82



Carte : pages 50-51



Tous les acteurs bio : pages 48, 49, 52



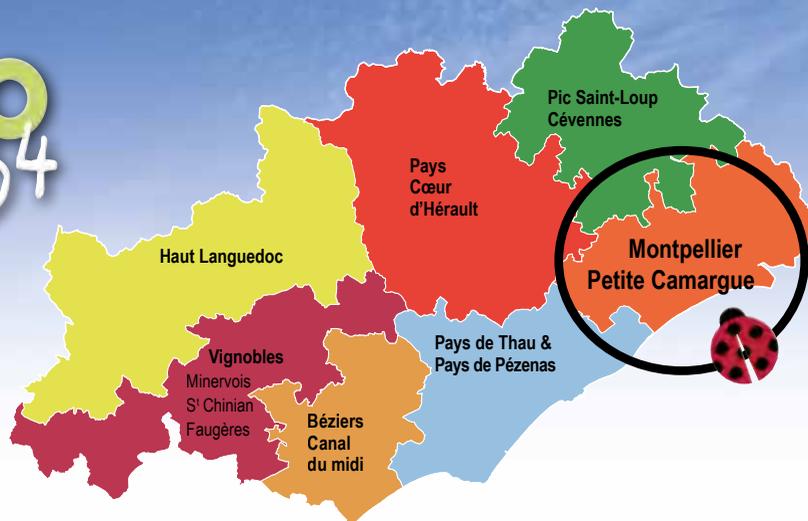
Calendrier de saison : page 99



Vos interrogations sur l'agriculture bio : suivez le poulet bio pages 26, 53, 56, 57, 61



bio
34



Montpellier - Petite Camargue

1 | Baptiste ABERLENC - Jardin de Bentenac

C7

Route des Cabanes
34130 MAUGUIO
04 67 29 52 45 / 06 82 10 53 06
bentenac@bentenac.fr - www.bentenac.fr

Le jardin de Bentenac est une exploitation de maraîchage en agriculture biologique. Nous proposons toutes sortes de légumes de saison sous forme de panier à venir récupérer sur place ou sur nos différents points de livraison.

Produits : légumes de saison. Persil, carottes, mâches, radis, blettes, haricots, tomates, aubergines, courgettes, salades, courges, oignons, pastèques, melons, betteraves, choux, épinards et navets. **Vente à la ferme** : mercredi, jeudi et vendredi de 8h30 à 17h30.

Vente de paniers. Possibilité de livraison.



2 | Domaine BORT

B8

154 avenue des platanes
34400 SAINT-CHRISTOL
04 67 86 06 03 / 06 40 11 88 57
scedomainebort@orange.fr - www.domainebort.fr

Vignoble familial depuis 1871, certifié agriculture biologique depuis 2014.

Produits : vins AOP Coteaux du Languedoc, rouge, blanc, rosé. Vins AOP Coteaux du Languedoc Saint Christol, rouge, blanc, rosé. Vins IGP Pays d'Oc, rouge, blanc, rosé.

Vente au caveau : du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 15h à 18h, ainsi que le samedi de 9h à 13h.

Vente sur internet. Possibilité de livraison.

Présence en magasins et grossistes.



3 | Marine TIOLLIER / Jeremie CHIRON - Les Canotiers (GAEC)

C8

Chemin des canaux
34130 LANSARGUES
06 14 70 30 69
lescanotiers34130@gmail.com

Exploitation en maraîchage diversifié et arboriculture située sur la commune de Lansargues. Production toute l'année.

Produits : tomate, aubergine, poivron, courgette, melon, salade, mâche, pourpier, roquette, chou (chou-fleur, brocoli, rouge, vert, crudité...), légumes asiatiques (pak choï, komatsuna...), blette, fenouil, navet, carotte, épinard, oignons, petits pois, haricots verts, pomme, cerise, prune ... **Vente au marché** : marché des Arceaux le samedi matin, marché d'Antigone le dimanche matin - Montpellier



4 | Christophe CINÇON - Olive et Garrigue

C6

3 rue des Capucines
34570 PIGNAN
04 67 47 10 21 / 06 22 53 55 70
oliveetgarrigue@gmail.com

Huiles d'olive et lucques du Languedoc.

Produits : huiles toutes variétés et picholine, verdale Hérault et rougette de Pignan en bouteilles de 75, 50 et 25 cl et spray 25 cl. Olives lucques du Languedoc en pot de 200 gr. Tapenades, confits de lucques du Languedoc. Plantes aromatiques.

Vente au marché : marché de Grabels tous les samedis matins et marchés événementiels. Présence en boutiques de producteurs, Pézenas, Mèze. Présence à l'atelier citoyen à Fronticourt (avec le CPIE du bassin de Thau), 1 fois par mois.



5 | Guillaume DAUMOND - Vins Folle Avoine

C7

15 rue des Chevaliers de Malte
34740 VENDARGUES
04 67 70 17 06 / 06 26 48 30 64
folle-avoine@orange.fr - www.folleavoine.fr

Exploitation familiale de 13 ha en bio depuis 1984. Le vignoble est situé sur quatre communes : Vendargues, Castries, Saint Aunès et Mauguio. Cépages : Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Viognier, Vermentino.

Produits : vins de Pays d'Oc rouge, blanc et rosé - Bouteilles et Bag In Box.

Vente au caveau : de mai à septembre (lundi, mercredi, vendredi de 16h à 19h) - d'octobre à avril (lundi, mercredi, vendredi de 17h à 19h) - toute l'année le samedi de 10h à 12h et sur rendez-vous. **Présence en magasins.**



6 | Philippe DEBATTISTA - Mas Alexandrine

C8

591 chemin de Lansargues
34400 SAINT-NAZAIRE-DE-PEZAN
06 74 05 28 29
mas.alexandrine@hotmail.com

Maraîchage bio diversifié.

Produits : salades, aromatiques, courgettes, oignons, radis rose, radis noir, blettes, épinards, fraises, melons charentais, pastèques, melons jaunes, tomates, aubergines, poivrons, pommes de terre, patates douces, poireaux, courges, choux divers.

Vente à la ferme : de début mai à fin septembre - les mercredis de 16h à 19h et les samedis de 9h30 à 12h. **Présence en magasins** spécialisés en bio, en local sur : Lunel, Mauguio, Montpellier et sa ceinture verte.



7 | Guillaume ALEPEE - Domaine Maspique

C6

Ancienne route de Ganges - 04 67 52 26 59 / 06 84 71 86 71
34790 GRABELS
guillaume.alepee@educagri.fr - Facebook : Domaine Maspique

Etendu sur 30ha, le domaine MASPIQUET, outre sa fonction de production, est également le support pédagogique et expérimental du lycée agricole de Montpellier. Il offre ainsi aux étudiants un espace d'apprentissages et d'observations des techniques viti-vinicoles.

Produits : Initial Blanc AB 2020 (100% Chardonnay), Artémis Blanc AB 2020 (100% Chardonnay), Initial Rosé AB 2020 (100% Syrah), Initial Rouge 2020 conversion AB (carignan, Syrah), Métis AB 2018 (100% Marselan), Athéna AB 2018 (haut de gamme barriques). **Vente au domaine** : toute la semaine (téléphoner par prudence).

Présence en magasins et grossistes.



8 | Jean Marc DORE - Le Safran du Haut Languedoc

C6

4 rue du Presbytère
34660 COURNONSEC
06 86 51 86 35
dore.jm@free.fr

Exploitation située à Clairac dans les Hauts Cantons. Polyculture avec prédominance en safran, cerises, olives (frais et transformation).

Produits : safran en stigmates (filaments). Produits dérivés : confit d'oignons, biscuits, apéritif muscat. Confitures et gelées aromatiques avec les fruits du domaine : chutneys, aromatiques séchés, cerises et kakis.

Vente au marché : marchés et foires exceptionnels. Groupements d'achats.



9 | Alain FABREGAT - Le Mazet aux 4 Vents | C7

Route de Mudaison
34670 BAILLARGUES
07 83 81 17 82
lemazetaux4vents@gmail.com
 Producteur d'asperges.
Produits : asperges
Vente de paniers. Présence en magasins. Vente sur internet. Possibilité de livraison.



10 | Agathe FREZOULS - Enclos de la Croix | C8

2 avenue Marius Alès
34130 LANSARGUES
04 67 86 72 11 / 06 71 56 11 88
commercial@enclosdelacroix.com - www.enclosdelacroix.com
 Domaine viticole en permaculture situé à Lansargues, près de Montpellier. Héritage de 8 générations, cet écrivain camarguais a pris son virage il y a 40 ans et vous offre à présent des vins pour la plupart sans sulfites ajoutés.
Produits : vins sans sulfites ajoutés. Rouge Domaine, Expression, Cadet Rouge. Du vin de tous les jours aux vins pour les grandes occasions.
Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins, AMAP, grossistes et restauration collective. Tourisme rural : gîtes référencés sous Airbnb.



11 | Théo GARDILLE - Avensis - Terracoopa | C7

34070 MONTPELLIER
06 77 35 35 45
theo.gardille@yahoo.fr
 Situé sur le domaine de Viviers, je cultive des plantes aromatiques et médicinales pour confectionner des tisanes et différents aromates pour la cuisine. Par ailleurs, je produis aussi des fraises et bientôt des framboises.
Produits : plusieurs tisanes en mélange : Rêveuse, Digestive, Détox, Cycle féminin, Éveil, ainsi que des herbes de Provence, sel des garrigues et sel de la mer.
Vente au marché : Sommières (une fois pas mois).
Possibilité de livraison. Présence en magasins.



12 | Laure et Nicolas GARUZ GIRAL - Pépinière l'Arc en Fleurs | B8

156 chemin du Viala Saint-Christol
34400 ENTRE VIGNES
06 65 17 78 26
contact@arcenfleurs.fr - www.arcenfleurs.fr
 Notre pépinière est située sur la commune de Saint-Christol Entre-Vignes. Nous produisons des plantes vivaces, des plants de légumes et aromatiques BIO.
Produits : plantes vivaces (achillées, sauges, échinacées...), plants de légumes (tomates, poivrons, courgettes, aubergines, courges, concombres...), plants d'aromatiques (basilic, persils, coriandre, ciboulette, agastaches, thym...). **Vente à la ferme** : du mercredi au samedi : 9h-12h et 14h-18h. **Vente au marché** : Montpellier La Mosson, marché aux fleurs.
Vente sur internet : CLICK and COLLECT.



13 | Thierry GUIBAL et associés - Domaine de Bannières | B7

1135 route de Bannières
34160 CASTRIES
06 52 26 32 04
info@domaine-de-bannieres.com - www.domaine-de-bannieres.com
 Vignoble familial depuis sept générations, en culture bio depuis 2001 et biodynamique certifiée Déméter depuis 2014.
Produits : jus de raisin et vins IGP Pays d'Oc : vin blanc (chardonnay), vin rosé, vins rouges : vin de cépage (grenache) et assemblages (Le Rucher, Le Boulidou, La Trintignane, et Cuvée Victor Coste).
Vente au domaine : le vendredi de 14h à 18h et sur rendez-vous.
Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins bio et cavistes.



14 | Laurence et François HENRY - Domaine Henry | C6

6 avenue d'Occitanie - 04 67 45 57 74
34680 SAINT-GEORGES-D'ORQUES
contact@domainehenry.fr - www.domainehenry.fr
 Un grand terroir historique : St Georges d'Orques. Une agriculture ZERO PESTICIDE depuis 2018 et des vinifications naturelles. Des références de haut niveau, nationales et internationales. Un couple de véritables vigneron : Laurence et François HENRY.
Produits : Paradines (Languedoc-Grès de Montpellier Rouge) - Blanc (Vin de Pays) - Vin Vermeil (Languedoc St Georges d'Orques) - Cru St Georges d'Orques (Languedoc St Georges d'Orques) - Villafanchien ((Languedoc St Georges d'Orques) - Le Mailhol (Vin de France rouge). **Vente au caveau** : dégustation sur rendez-vous. **Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins et grossistes.**



15 | Jean-Charles HUOT - Le Jardinier du Lez | B7

Chemin de Roucauyrol - 1 rue Maréchal Lefevre
34730 PRADES-LE-LEZ
06 69 47 94 36
jchuot@laposte.net
 Production de légumes.
Produits : légumes de saison
Vente à la ferme : paniers à la carte (précommande par mail, pas d'engagement sur l'année) avec retrait le samedi matin de 10h à 11h15 sur l'exploitation.
 Vente en gros et demi-gros.



16 | La Ferme Urbaine Collective de la Condamine - Terracoopa | C7

1372 B rue des Marels
34000 MONTPELLIER
09 62 52 48 93 / 06 41 51 09 56
fermeurbainecollective@gmail.com - fucc.fr
 Sur un domaine de 5 hectares aux portes de Montpellier, ce collectif est installé en maraîchage diversifié bio. Ils et elles sont également engagés dans une démarche d'accueil pédagogique, social et culturel.
Produits : légumes de saison.
 Commercialisation : changeant en fonction des saisons, voir site internet.
 Restauration ponctuellement pour divers événements, voir site internet.
Présence en magasins.



17 | Isabelle MANGEART - Clos des Nines | C6

329 chemin du Pountiou
34690 FABREGUES
04 67 68 95 36 / 06 83 04 54 43
clos.des.nines@free.fr - www.closdesnines.com
 Certifié Agriculture Biologique depuis le 02/11/2016.
Produits : vins Coteaux du Languedoc rosé, blanc et rouge - Grès de Montpellier rouge - Vins de pays des Collines de la Moure rouge et blanc.
Vente au caveau : en juillet-août de 10h à 12h et de 16h à 19h (sauf dimanche). Sinon sur rendez-vous.
Présence en magasins.






MIELS et PRODUITS DE LA RUCHE
De nos ruches à vos pots, il n'y a qu'un pas ...



VENTE DIRECTE À LA FERME
Du LUNDI au SAMEDI DE 10H à 19H

EN SAISON
Ruches vivantes en expo



Chemin du Tourtorel - 34570 SAUSSAN - (route de Lavérune)
rucherdelestagnol@gmail.com - 06.13.56.86.85 / 06.78.30.80.60

www.rucherdelestagnol.com

18 | Thierry et Cécile MENDEZ - Rucher de l'Estagnol | C6

Chemin du Tourtorel
34570 SAUSSAN
06 78 30 80 60 / 06 13 56 86 85
rucherdelestagnol@gmail.com - www.rucherdelestagnol.com



Produits : Miels bio châtaigner, bruyère, garrigue, montagne, etc.. Pollen frais, produits de la ruche.
Vente à la ferme : du lundi au samedi de 10h à 19h.
Présence en magasins bio, à la boutique de la Cathédrale de Maguelone et au CAT à Palavas.

19 | Pierre Yves MEYRAND | D7

365 Avenue François Mitterrand
34750 VILLENEUVE-LES-MAGUELONE
06 10 03 21 83
pymeyrand@yahoo.fr



Maraîchage Bio diversifié.
Produits : tomates, courgettes, salades, carottes, aubergines, courges, pommes de terre, ...
Vente à la ferme : sur rendez-vous. **Vente de paniers**. Possibilité de livraison sur Villeneuve lès Maguelone.

20 | Olivier MOREAU - Domaine de Terre Mégère | C6

10 Rue du Jeu de Tambourin
34660 COURNONSEC
04 67 85 42 85 / 07 87 96 17 30
terremegere@wanadoo.fr - www.terremegere.fr



Production familiale et artisanale de grands vins sur un terroir de garrigue depuis 1984.
Produits : vins bios en bouteilles et bag in box. Céréales (orge, blé dur) et fourrages bio.
Vente à la ferme : du lundi au vendredi de 11h30 à 12h30 et de 17h à 19h et le samedi de 9h30 à 12h30.
Vente de paniers : paniers fermiers des producteurs locaux (Montbazinovoires) et dépôt Terroir Direct.
Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins et chez les grossistes.

21 | Hugues et Arnaud MOYNIER - Domaine Coste Moynier | B8

266 chemin du Mas de la Coste
34400 SAINT-CHRISTOL
www.coste-moynier.com



Domaine viticole familial.
Produits : vins AOP LANGUEDOC SAINT-CHRISTOL Rouges, Rosés, Blancs IGP Oc.
Vente au caveau : tous les jours du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h à 19h30.
Vente de paniers. Possibilité de livraison. Vente aux magasins, grossistes, restauration collective.

22 | Joaquim PEREIRA DE VASCONCELLOS | C7

Chemin des Cabanes
34130 MAUGUIO
06 64 04 64 36
joaquim.devasconcellos@gmail.com



Maraîcher bio installé depuis janvier 2019 sur Mauguio.
Produits : Légumes de saison : brocoli, choux, artichaut, salade, tomate, poivron, poireau, pomme de terre, patate douce, courge, courgettes, concombre, navet, etc...
Vente au marché : marché hebdomadaire sur Montpellier quartier les Aubes rue des Colombes / Place des Cailles tous les mercredi de 16H30 à 19H00 et livraison de paniers dans le quartier des Aubes à Montpellier.

23 | Sébastien SOUFFLET - SEB LE MARAICHER | C7

Domaine de Viviers - 06 87 03 90 25
34830 JACOU
seblemaraicher@gmail.com



Fruits et Légumes, savoureux et variés, produits tout au long de l'année sur le Domaine de Viviers à Jacou. La ferme est en transition vers une agriculture de conservation des sols.
Produits : nombreux légumes toute l'année (tomates, courgettes, carottes, poireaux, pommes de terre, salades, oignons, courges, choux...) et fruits à certaines saisons (fraises, melons, pastèques).
Vente de paniers : à 2 AMAP, l'Amap des Beaux-Arts, dans le quartier des Beaux-Arts à Montpellier, les lundis et mercredis soirs (<https://amapbeauxarts.wordpress.com/>), et l'Amap de Jacou les vendredis soirs (<https://amapjacou.wordpress.com/>).

24 | Terracoopa | C7

Pôle Réalis - 710 rue Favre de Saint Castor
34080 MONTPELLIER
04 34 76 05 00 / 06 16 51 03 74
contact@terracoopa.com - www.terracoopa.com



Maraîchage de plein champ et sous abri.
- Maraîchage et plantes aromatiques. Oeufs. Volailles de chair (à partir de l'été 2019)
- Création et entretien de jardins particuliers ou collectifs
- Lieu de formation à la permaculture
Vente à la ferme au Domaine de Viviers : mercredi après-midi et samedi matin.
Vente au marché : Clapiers, Sommières. **Vente de paniers**. **Vente sur internet**.
Possibilité de livraison. Présence en magasins.

25 | Isabelle VIDAL - Le Trécalou des Garrigues | B8

Route de Restinclières
34400 LUNEL-VIEL
06 83 45 46 99
christian.vidal204@orange.fr



Maraîchage bio.
Produits : légumes de saison.
Vente à la ferme : sur rendez-vous.
Vente au marché : Lunel-Viel le samedi matin.



L'agriculture bio, une garantie encadrée par la loi

De sont les paysans bio accompagnés d'agriculteurs et de consommateurs engagés qui ont développé au fil du temps, principes élevés et rigoureux, les techniques alternatives et les principes éthiques qui constituent l'agriculture biologique. Pour garantir et diffuser ces principes, la loi a confié des tâches et des responsabilités à des organismes certificateurs extérieurs et indépendants.

L'AB est le mode de production agricole le plus contrôlé de France

Les produits bio sont reconnus par le logo européen (label de l'Union Européenne déléguée), éventuellement accompagné du logo AB (label français optionnel). Ces logos signifient que la ferme, le transformateur et le distributeur ont tous été contrôlés au minimum une fois par an par un organisme certificateur qui garantit le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. C'est le seul mode de production agricole qui est contrôlé et aussi bien contrôlé.

Qu'est-ce qu'un organisme certificateur ?

En France, 9 organismes certificateurs (OC) sont actuellement habilités à contrôler les fermes et entreprises engagées en agriculture biologique. Les OC effectuent des contrôles directs et systématiques sur les lieux de production et de transformation ainsi que des prélèvements et analyses pour vérifier la non utilisation de produits chimiques ou OGM. Reconnus pour leur compétence et leur indépendance, ils sont agréés par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) et accrédités par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC). Seuls ces organismes sont habilités à délivrer une certification bio.

Le guide Bio Sceptiques peut se consulter en ligne en totalité sur bio34.com. Des exemplaires papier sont disponibles en nombre limité au CIVAM Bio 34, pour toute commande conséquente merci de vous adresser à la FRAB AuRA : contact@auvergnerhonealpes.bio



Nimaplants, Le coéquipier de votre réussite

30 ans d'expérience dans le plant / 10 ans d'expérience dans le Bio

Nimaplants est le coéquipier idéal pour vous accompagner dans la mise en place de vos cultures. Notre large gamme de plants BIO sera une assurance pour la réussite de vos projets.

Vous trouverez principalement des plants :

- de salades (serres/plein champ, laitue/batavia/etc...),
- de tomates, poivrons, aubergines (greffés ou non),
- de plantes aromatiques (basilics, persils, ciboulette etc...),
- et autres plants issus de semences (oignons, poireaux, etc...).

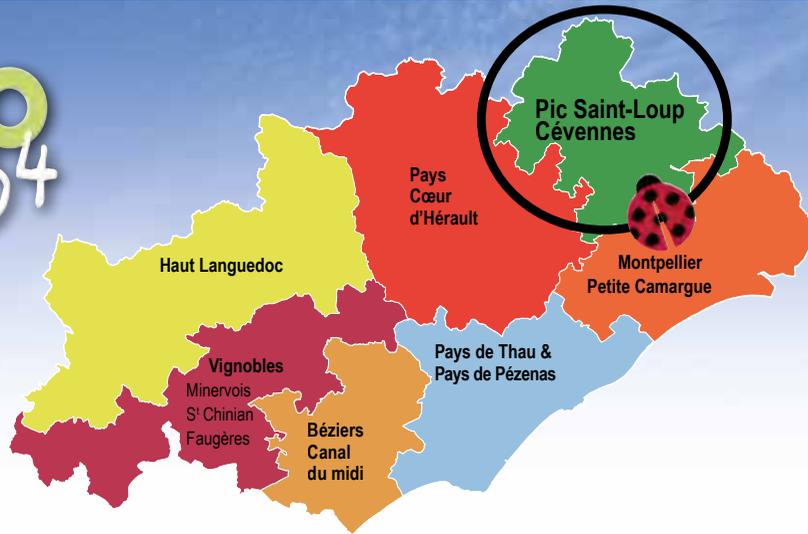
Nous produisons LA variété que VOUS nous commandez dans le respect du label BIO



Ouvert toute l'année aux professionnels
Chemin de la Carreirasse - 30132 Caissargues
Tél : 04.66.38.68.10 - Email : info@nimaplants.fr



bio
34



Pic Saint-Loup – Cèvennes

1 | Yezid ALLAYA - SCEA Lutin Jardin | C7

Chemin de la Meule - 06 10 23 53 68
34980 SAINT-CLEMENT-DE-RIVIERE
accueil@lutinjardin.fr - www.lutinjardin.fr

Lutin Jardin est une ferme péri-urbaine et vivrière en AB qui partage ses productions sur 2 sites : une ferme au bord du Lez de 4ha entre Montferrier sur Lez et Saint Clément de Rivière et une ferme de 16ha sur la commune des Matelles. **Produits** : maraîchage de saison, oeufs extra frais, produits transformés. **Vente à la ferme** : mardis, mercredis, vendredis de 16h à 19h. **Vente au marché** : les jeudis matin à Saint Clément de Rivière, les jeudis soir à Saint Vincent de Barbeyrargues et les samedis matin à Montferrier sur Lez. **Présence en magasins** locaux et restauration collective. **Tourisme rural** : visites de la ferme.



2 | Yézid ALLAYA - SCEA Lutin Jardin | B6

Notre Dame des Champs - 06 10 23 53 68
34270 LES MATELLES
accueil@lutinjardin.fr - www.lutinjardin.fr

Lutin Jardin est une ferme péri-urbaine et vivrière en AB qui partage ses productions sur 2 sites : une ferme au bord du Lez de 4ha entre Montferrier sur Lez et Saint Clément de Rivière et une ferme de 16ha sur la commune des Matelles.

Produits : maraîchage de saison, oeufs extra frais, produits transformés. **Vente à la ferme** : mercredis de 16h à 19h et les samedis de 9h à 13h. **Vente au Marché** : les jeudis matin à Saint Clément de Rivière, les jeudis soir à Saint Vincent de Barbeyrargues et les samedis matin à Montferrier sur Lez. **Présence en magasins** locaux et restauration collective. **Tourisme rural** : visites de la ferme.



3 | Claude et Eliette ARLES - Château de Lascours | B7

98 chemin d'Aleyrac
34270 SAUTEYRARGUES
04 67 59 00 58 / 06 08 06 84 24
domaine.de.lascours@wanadoo.fr - http://www.chateau-lascours.com

Produits : vins AOP Pic St Loup et Coteaux du Languedoc, rouge et rosé en bouteilles, vins de pays blanc et rouge, vin AOP Languedoc blanc, vins en vrac (merlot, carbernet-sauvignon), IGP d'Oc blanc et rouge en bag in box.

Vente sur internet.
Présence en magasins (cavistes).
Tourisme rural : Airbnb.



4 | Camille TOURKEVITCH / Nicolas DELMAS - Chèvrerie de la Buèges | A6

chemin de Vareilhes
34190 SAINT-ANDRE-DE-BUEGES
06 30 44 34 62 / 06 03 97 50 38
chevresbueges@outlook.fr - Facebook : Chevrerie De La Bueges

Élevage de chèvres avec transformation fromagère en AOP Pélardon. Troupeau conduit en parcours.

Produits : fromage de chèvre, pélaridon, faisselle.
Vente au marché : le dimanche à St Martin de Londres et le samedi St Bauzille de Putois.
Présence en magasins.



5 | Louis COULET - Domaine de Brunet | B6

34380 CAUSSE-DE-LA-SELLE
04 67 73 10 57
contact@domainedebrunet.com - http://www.domainedebrunet.com

Le Domaine de Brunet est un des plus anciens domaines indépendants du Languedoc. La vigne y est cultivée depuis cinq générations par notre famille qui perpétue un savoir-faire ancestral. Cette longue tradition vigneronne, depuis toujours respectueuse de l'environnement et de ce terroir unique en appellation Languedoc - Terrasses du Larzac se traduit naturellement par une conversion à l'agriculture Biologique. **Produits** : AOC Terrasses du Larzac, AOC Languedoc, IGP Saint Guilhem le Désert. **Tourisme rural** : chambres d'hôtes (les Hauts d'Issensac), à quelques mètres du vignoble. **Vente au caveau** : tous les jours des 9h à 12 et de 14h à 19h. Fermé uniquement le dimanche matin. **Vente au marché** : boutique paysanne de Ganges. **Possibilité de livraison.** **Présence en magasins.**



6 | Johan CRANCE - Au Sabot Vert / L'Arbre à Paniers | B7

Domaine de Cassagnole, - Chemin de Bellevue
34820 ASSAS
06 62 85 71 90
ausabotvert@gmail.com - www.larbreapaniers.net

Installé sur un hectare sur le Domaine de Cassagnole à Assas, une grande diversité de légumes Bio sont cultivés en traction animale.

Produits : légumes diversifiés.
Vente au caveau : du lundi au vendredi de 15h à 19h, samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.
Vente au marché : Prades-le-Lez le dimanche matin.
Vente de paniers. **Vente sur internet.** **Possibilité de livraison.** **Présence en magasins.**



7 | Roger GAUSSORGUES - Domaine d'Anglas | A6

RD 108 - 04 67 73 70 18 / 06 24 33 28 08
34190 BRISSAC
contact@domaine-anglas.com - www.domaine-anglas.com

Situé à 40 km de Montpellier, le Domaine d'Anglas, un vignoble confidentiel de 12 ha, produit des vins bio (depuis 1999) et sans sulfite ajouté. **Produits** : AOP Terrasses du Larzac rouge. AOP Languedoc rouge, rosé, blanc. Vin de Pays de l'Hérault rouge, blanc. Vin de France rouge, rosé, blanc. Vin mousseux rosé. Jus de raisin. **Vente au caveau** : du lundi au samedi 9h à 12h et 14h à 18h, le dimanche sur réservation. **Vente au restaurant** : tous les jours - 9h à 12h et 14h à 19h (avril à fin septembre). **Présence en magasins** : Boutique Paysanne « Au Gré des Saisons » de Ganges, Biocoop, cavistes. **Vente sur internet.** **Tourisme rural** : Camping de 72 emplacements et 28 hébergements insolites. Restaurant (de mai à septembre) : plats faits maison.



8 | Sonia GUERIN - Ferme le Boulidou | A6

462 route de l'Escaladou
34190 CAZILHAC
06 29 47 01 12
leboulidou@gmail.com

Ferme agro-écologique conduite en permaculture avec maraîchage diversifié et arbres fruitiers associés. Petit atelier de poules pondeuses.

Produits : fraises et différents légumes (haricots, aubergines, tomates, concombres, pommes de terre, topinambours, courgettes, salades, oignons, fèves ...).
Vente à la ferme : le vendredi de 17h à 19h30 de mars à décembre.
Présence en magasins : bio et commande sur cagette.net (http://app.cagette.net/group/10673). **Tourisme rural** : visites pédagogiques sur demande.



9 Sylvie GUIRAUDON - La Chouette du Chai **B6**

Lieu dit la Figarède
34270 CAZEVIEILLE
04 67 57 34 75 / 06 78 39 73 88
contact@lachouetteduchai.com - https://lachouetteduchai.com
 AOC Pic Saint Loup. Vendanges à la main.
Produits : 3 rouges dont 2 en AOP Pic Saint Loup et 1 en vin de France (entrée de gamme à 15 €).
 Pour les rouges : 1 100% Mourvèdre, 1 Syrah/Grenache/Mourvèdre et 1 Syrah/Mourvèdre
Vente au caveau : du mercredi au vendredi de 9h à 17h et le samedi sur rendez-vous.




10 François MASSOL - SCEA Domaine de Sauzet **A6**

Route de Montoulieu
34190 SAINT-BAUZILLE-DE-PUTOIS
04 67 73 34 84 / 06 29 35 23 66
oeno@domaine-de-sauzet.fr - www.domaine-de-sauzet.fr
 Domaine viticole de 21ha au pied de la grotte des demoiselles. Vins sans sulfites ajoutés, vendanges manuelles. Vin IGP OC de 8,9€ à 48€, visite de la vigne et de la cave, caveau de dégustation.
Produits : vins blanc Champ des cailloux, rosé Champ des oliviers. En rouge : Yin Yang, Madame M, Champ aux fruits, Champ de la tour, Champ de la Croix, Jeanne et André.
Vente au caveau : sur rendez-vous et ouvert tous les jours en juillet et août.
Vente sur internet. Présence en magasins, grossistes et restauration collective.





11 Patrick et Alexis MAUREL - GAEC Terres du Pic **B6**

Mas de la Liquière
34380 MAS-DE-LONDRES
04 67 55 06 57 / 06 19 75 58 16
m.maurel2@wanadoo.fr - www.terresdupic.com
Produits : vins en biodynamie rosé et rouge sans sulfites.
Vente au caveau : sur rendez-vous.
Vente au marché : le samedi matin aux Arceaux à Montpellier (de mars à septembre).





12 Frédéric MEZY - Clos des Augustins **B7**

2 Route de Sommières
34270 SAINT-MATHIEU-DE-TREVIERS
04 67 54 73 45
contact@closdesaugustins.fr - www.closdesaugustins.com
 Domaine viticole familial de 50 ha. En agriculture bio depuis 2008, méthode culturale suivant la biodynamie. Respect des terroirs et de la biodiversité, traitement à base de plantes, sélections parcelles et travail du vin suivant les rythmes lunaires.
Produits : vins rouges et rosés en AOP Pic Saint Loup, Blancs en IGP Val de Montferrand.
Vente au caveau : et sur notre boutique en ligne www.closdesaugustins.com.





13 Pascale MOUSTIES - Domaine de Mortiers **B6**

Route de Cazevieuille
34270 SAINT-JEAN-DE-CUCULLES
04 67 55 11 12 / 06 89 74 29 54
contact@morties.com - www.morties.com
 Le domaine de Mortiers se situe à 20km au Nord de Montpellier sur le versant Sud du Pic Saint Loup. Autour d'un Mas du XVIIIème et de sa cave, le vignoble entièrement conduit en bio, s'étend sur une superficie de 12 hectares.
Produits : une cuvée de vin blanc en AOP Languedoc, deux cuvées de vin rouge en AOP Pic Saint Loup et des petites cuvées en blanc et rouge en vin de France à découvrir sur notre site. **Vente au caveau** : le mercredi et le vendredi de 15h à 19h, le samedi de 10h à 19h ou sur rendez-vous.





14 Gilles et Sylvie PAGES - Mas de Figuier **B6**

34270 CAZEVIEILLE
06 18 19 53 33
pagesgi@orange.fr - www.masdefiguier.fr
 Le Mas de Figuier se trouve à Vacquières, au Nord de Montpellier dans l'appellation Pic Saint Loup, histoire de famille dans la vigne depuis 4 générations.
Produits : vins blanc "Seigneur de Leuze" et Rosé et OR gris. 4 vins rouges : "Merlot" sans sulfite, "Roman", "Jean", "Joseph", Pic Saint Loup. **Vente au domaine** : sur rendez-vous.
Vente sur internet (indépendants). **Possibilité de livraison**.
Présence en magasins et grossistes.
Tourisme rural : gîte de séjour en vignoble.





15 Isabel PERIN - Échos Jardins **B7**

Lieu-dit la gourgasse
34160 CAMPAGNE
06 63 08 06 63
contact@echosjardins.com
 Maraîchère utilisant des pratiques de permaculture avec un projet agroforestier donc pas de produits phytosanitaires. Elle n'a même pas le certiphyto. Culture à l'année de légumes et de fruits estivaux.
Produits : salades, radis, haricots, légumes ratatouille, choux, pommes de terre, oignons, cébettes, aromatiques, fenouils, topinambours, courges, blettes, épinards, melons, pastèques, poireaux, mâches,... **Vente au marché** : de Galargues le vendredi soir, de Campagne le jeudi soir. **Présence en magasins** : groupements de producteurs.




16 Guillaume PRADEILLES **A7**

207, Chemin du Mas Blanc
34270 CLARET
06 79 26 59 07
gptom@hotmail.fr - www.tartinesetbestioles.fr
 Production de fruits, légumes, plantes aromatiques pour la préparation de produits transformés.
Produits : tartinades, sauces tomates, légumes en conserve, soupes, confitures
 Vente sur les Foires, Marchés de Noël, distributeurs...
Présence en magasins : boutique de producteurs "Ilot paysans" à Congénies (30).
Vente au marché : le mardi soir à Agropolis





17 Guy, Julien et Véronique RATIER - EARL Ratier **B7**

4 chemin de la Vieille
34270 SAINT-MATHIEU-DE-TREVIERS
06 86 46 44 25
domainedelavieille@orange.fr - www.domainedelavieille.fr
 AOP Pic Saint Loup rouge (Sang du Wisigoth, classique ...), rosé (Fille de Gelone, J...Vrai), IGP St Guilhem Val de Montferrand (Treize Aureus d'Ataulf ...).
Vente au domaine : du lundi au vendredi de 18h à 20h, le samedi de 10h à 20h et le dimanche sur rendez-vous.
Vente au marché. Vente sur internet. Possibilité de livraison.
Présence en magasins et grossistes.





18 Kévin RICARD - Le Jardin de Fontanes **B7**

Chemin de st Mathieu
34270 FONTANES
07 81 76 26 23
k.ricard@hotmail.fr - www.lejardindfontanes.fr
 Maraîchage bio diversifié.
Produits : fruits & légumes de saison (tomates, aubergines, poivrons, courgette, oignons, pommes de terre, melon, fraises, pastèque...), conserves et plants maraîchers.
Vente à la ferme : le jeudi de 16h à 19h (avec pré-commande de vos légumes en ligne à la carte et sans engagement, inscription directement sur le site internet).




19 Raphaël RODRIGUEZ - Mas des Amandiers B7

Mas de Tufi - Route de Vendargues
34820 TEYRAN
07 69 89 94 48
masamandiers@gmail.com - www.masamandiersbio.com




Cultures maraîchères en agroforesterie. **Produits** : légumes de saison - tomates, aubergines, poivrons, courgettes, concombres, melons, pastèques, salades, mâches, épinards, blettes, choux, haricots-verts, fèves, pois-gourmands, amandes fraîches, amandes coques ...
Vente à la ferme toute l'année : mercredi et vendredi de 16h à 19h, samedi matin de 9h à 12h. De fin Juin à septembre : lundi, mercredi et vendredi de 16h à 19h, samedi matin de 9h à 12h. **Vente de paniers**. **Possibilité de livraison**. **Présence en magasins** et chez grossistes.

24 Florence-Anne VANCAUWEMBERGE - Le Potager de Flo-Anne B7

Chemin des Prés
34160 SAINT-BAUZILLE-DE-MONTMEL
06 26 30 26 29
lepotagerdefloanne@gmail.com




Exploitation en maraîchage et d'œufs biologiques.
Produits : légumes de saison et œufs.
Vente à la ferme : mercredi et vendredi de 17h à 20h, samedi de 9h à 12h.
Vente au marché : Valfaunès le dimanche matin de 8h à 12h.
Présence en magasins.
AMAP Triballe pour les œufs.

20 Magali SARFATI - Les oeufs de l'Hortus A7

3 route de Sommières
34270 VACQUIERES
06 62 99 73 13
oeufs.hortus@gmail.com




Oeufs Bio en vrac ou par boîte de 6 œufs - calibres gros ou moyens.
Vente de paniers : AMAP. **Présence en magasins**. **Possibilité de livraison**.

25 Pierre et Roch VIALLA - Domaine L'Oulivie C6

Mas de Fourques - 04 67 67 07 80 - 06 83 13 76 38
34980 COMBAILLAUX
pierre.oulivie@gmail.com - www.oulivie.com




Situé entre Le Pic Saint-Loup et Montpellier, le Domaine L'Oulivie est une oliveraie familiale de 30 ha. La famille Violla vous fera partager sa passion et ses valeurs : le respect de la faune et de la flore, le bien-vivre, le bien-manger ... Venez visiter le domaine, son oliveraie, ses jardins en permaculture, son musée, son moulin à huile, rencontrer ses animaux et déguster ses produits. **Produits** : Huiles d'olive, olives, purées d'olive, vinaigres, produits du terroir ... **Vente à la ferme** : du lundi au samedi 9h -12h30 et 14h-18h - En juillet/août : 7/7 du lundi au samedi 9h30-19h, les dimanches 10h-13h et 15h-18h - En décembre : 7/7 de 9h -12h30 et 14h-18h. **Vente au marché** : Antigone le dimanche matin (Montpellier).

21 Jean-Luc SAUMADE - Coste-Ubesse B7

EARL Saumade & Reboul
34270 SAINT-MATHIEU-DE-TREVIERS
06 13 58 70 48
info@coste-ubesse.com - www.coste-ubesse.com




Vins rouges et rosés AOP Pic Saint-Loup et IGP Saint-Guilhem-le-Désert.
Produits : Moja Negra AOP Pic St Loup rouge - Escarlato AOP Pic St Loup rosé - Plan Bastit IGP St Guilhem rouge - L'Aglandirer IGP St Guilhem rouge - L'Ombrina de l'euze IGP St Guilhem rosé - L'Aurière, vin de France blanc.
Vente au caveau : sur rendez-vous.
Vente sur internet. **Possibilité de livraison**. **Présence en magasins**.



22 Robert THIERY - Pisciculture de Bel Air A6

Domaine de Bel Air
34190 GORNIES
04 67 73 84 04 / 06 85 99 42 91
nadeget40@gmail.com - http://pisciculturedelavis.simplesite.com




Salmoniculture. Truites fraîches et transformées.
Produits : truites fraîches, Arc-en-Ciel et fario. Filets fumés sous vide de truites Arc-en-Ciel. Rillettes de truites, soupes de truites.
Vente à la ferme : toute la semaine le lundi de 15h à 19h, du mardi au jeudi de 11h à 19h, vendredi, samedi et dimanche de 15h à 19h. Un conseil : téléphonez.
Vente au marché : le vendredi à Saint Hippolyte du Fort (Gard), le samedi au Vigan (Gard), le dimanche à Montpellier (Hérault). Quartier Antigone, marché paysan.

23 Christophe & Marielle TREBUCHON - EURL Pic Saint Loup B6

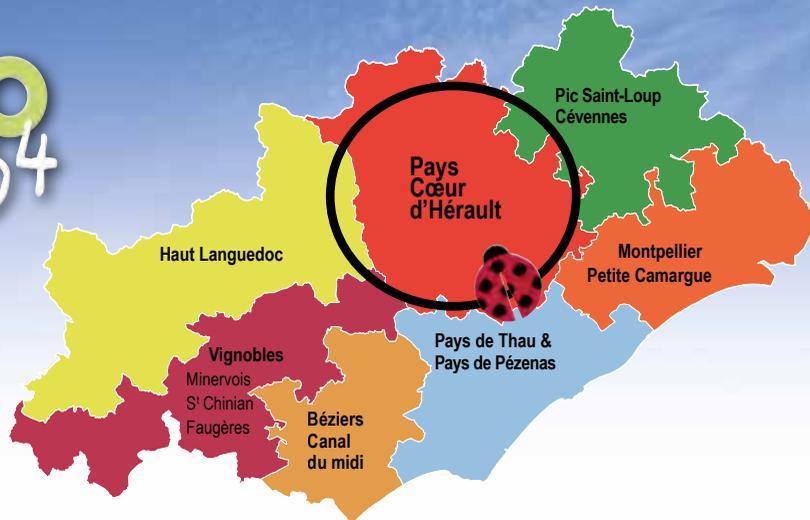
25 rue Mas d'Alègre
34380 ARGELLIERS
04 67 55 08 36
eurlpicstloup@gmail.com - www.oeufpicsaintloup.com




Vente d'œufs de poules élevées en plein air et nourries en alimentation biologique.
Produits : œufs de poules biologiques.
Vente à la ferme : du lundi au vendredi de 8h à 12h.



bio
34



Pays Cœur d'Hérault

1 | Geoffroy D'ALBENAS - Château Bas d'Aumelas | C6

Château Bas - 04 30 40 60 29

34230 AUMELAS
contact@chateaubasaumelas.fr - www.chateaubasaumelas.fr

Au cœur du Languedoc, dans un cadre idyllique se trouve le Château Bas d'Aumelas. Construit au 14e siècle, ce monument historique appartient à la famille D'Albenas depuis 200 ans. Sur le plus haut terroir de l'AOC Grès de Montpellier, Jean-Philippe et Geoffroy D'Albenas ont replanté la vigne alors oubliée. En accord avec le cadre naturel du Château, les vigneronnes sont imprégnés d'une philosophie respectueuse de l'environnement.

Produits : vins rouges, blancs et rosés. **Vente au caveau** du mardi au samedi de 9h-12h30 et de 14h-18h. **Vente sur internet** : rendez-vous sur la boutique en ligne.

Oenotourisme : visites du château, pique-niques gourmands sur réservation uniquement.



2 | Chloé AMPOSTA - Mas de Floures | B4

675 chemin de Molenty - 07 66 25 10 06

34700 SAINT-ETIENNE-DE-GOURGAS
amposta.chloe@gmail.com

L'exploitation du Mas de Floures se situe dans l'Hérault à Saint Étienne de Gourgas dans le cirque du bout du monde. L'élevage de poules pondeuses, l'arboriculture et le maraichage sont des activités complémentaires développées dans le respect de l'environnement et qui permettent d'offrir une diversité de produits. Oeufs, fruits, légumes (printemps, été, automne) courges, oignons, choux, poireaux, navets, radis, salades, blettes, épinards, tomates, concombres, courgettes, aubergines, poivrons, carottes, betteraves. **Vente à la ferme** : le lundi de 16h30 à 18h30. **Vente au marché** : les Arceaux, Pégaïrolles de l'Escalette.

Vente sur internet : Coopcircuits Mas de Floures.



3 | Roselène ANDRINGA - La ferme Lous Selces | C5

Route de Lieuran Cabrières

34800 ASPIRAN
04 67 96 18 99 / 06 10 84 64 90
marie.andringa@wanadoo.fr

Ferme familiale en agriculture artisanale.

Produits : fruits et légumes de saison, oeufs extra frais, farine de blés anciens, pois chiche, viande de porc (cochons noirs).

Vente à la ferme : mercredi et vendredi de 16h à 19h.

Vente au marché : marché de Pérols le samedi matin.

Vente de paniers : paniers de Thau à Frontignan.



4 | Graeme et Alice ANGUS - Trois terres | C4

18 rue de la Vialle
34800 OCTON
04 67 44 71 22 / 06 15 16 92 68
graemeangus@hotmail.com - www.trois-terres.com

Produits : Cinq cuvées provenant de nos parcelles sur Octon, St Jean de le Blaquièrre et Usclas : "la Minérale", "le Saut du Diable", "le Bagnaloup", "Cuvée Moderne" et le "Petit Dernier". **Vente au caveau** et dégustation : vendredi de 17h à 18h30 et samedi de 15h à 18h30, en semaine de préférence sur RDV.

Vente au marché : en juillet/août le jeudi au marché d'Octon de 18h à 20h.

Accueil en anglais et espagnol également.



5 | Thierry ARCIER - Domaine Perdigaïre | D5

23 avenue de Campagnan
34230 SAINT-PARGOIRE
07 67 12 20 56
thierry.arcier@gmail.com - www.perdigaire.com

Je cultive huit hectares de vigne et vinifie à la parcelle sur Saint Pargoire, le plus naturellement possible, pour des vins vivants. Je cultive aussi deux olivettes qui commencent à produire. **Produits** : 5 cuvées sont à la vente - Avant-Première pur carignan. ROUGE pure Syrah. Rose pur Aramon. Détonnant un cépage oublié. Cuvée Marsanne.

Vente au caveau : sur rendez-vous. **Vente au marché** : marché de Montpellier les Aubes le mercredi en fin de journée. **Présence en magasins** : boutique "Aux P'tits Producteurs" à Lodève, caviste la part de l'ange à Valras, restaurant Picamandil à Puissalicon.



6 | Lucie BARET - Terres Paysannes | C5

4 Avenue du Château d'eau
34801 CEYRAS
06 77 73 19 48
lucie.baret@yahoo.fr - Facebook : Terres-Paysannes

Exploitation maraîchère située sur St Jean-de-Fos depuis mai 2015, Terres Paysannes vend ses productions sur Montpellier. Aucun achat/revente n'est réalisé, seule sa production est mise en vente, avec un choix variétal adapté à son terroir et un souci constant de la qualité gustative de ses produits. Une large gamme de plantes médicinales et aromatiques frais et sec est également produite sur l'exploitation.

Produits : légumes de saison, fruits, aromatiques (détail sur bio34.com).

Vente au marché : Montpellier Antigone dimanche matin, les Arceaux mardi et samedi matin.



7 | Jean Baptiste BASSENE | C5

Lieu-dit les Courtials
34800 CEYRAS
06 52 42 89 12
jbassene@gmail.com

Exploitation maraîchère biologique sur un modèle agroforestier avec un atelier poules pondeuses.

Produits : oeufs, légumes diversifiés selon saisons - tomates, salades, courgettes, aubergines, poivrons, choux, épinards, blettes, fenouils,

Vente au marché : marché bio de Pézenas ; étal à Ceyras, devant la boulangerie, le jeudi de 16h à 19h.

Vente de paniers.



8 | Laurent BAUDOUDOU - Domaine de Rouveyrolles | C5

Mas de Rouveyrolles
34230 VENDEMIAN
06 77 23 73 36
rouveyrolles.wines@gmail.com

Produits : vins IGP OC (rouge, rosé et blanc) et IGP Hérault (rouge, rosé et blanc).

Vente au caveau : sur rendez-vous.



9 | Barbara BAUMGAERTNER - Domaine des Garrigues | C5

Domaine des Garrigues - L'Estagnola
 34800 ASPIRAN
 04 67 96 99 96 / 06 52 88 58 54
domainedesgarrigues@free.fr



Produits : Pommes de terre nouvelles (livraison possible), bottes de sainfoin, haricots verts.
Vente à la ferme : sur rendez-vous.
Tourisme rural : deux gîtes : 2-8 personnes et 2-11 personnes, un studio pour 2 personnes. Accueil social ou pédagogique à la ferme (réseau Racines).

10 | Brice BAUTOU - Mas du Poutil | C5

355 rue du Foyer Communal - 04 67 44 67 13 / 06 07 82 07 27
 34725 JONQUIERES
mas.du.poutil@wanadoo.fr - www.mas-du-poutil.com



Natif de Jonquières, petit village au coeur des Terrasses du Larzac, il était évident pour moi de reprendre les vignes familiales pour nous installer et créer le Mas du Poutil. Le Domaine s'étend sur 15 Ha où préserver notre environnement, être attentif aux cycles lunaires, vendanger à la main, laisser fermenter en levures indigènes pour affirmer la typicité de nos Terroirs est Primordial... L'identité de chacune de nos cuvées en est le résultat ! **Produits :** Vins d'Appellation d'Origine Contrôlé Terrasses du Larzac & Languedoc pour les Rouges et le Rosé - IGP Saint Guilhem le Désert pour le blanc. **Vente au caveau :** Accueil dégustation du lundi au samedi : 10h - 12h / 14h - 18h. Accueil de Groupe. **Présence en magasins.**

11 | Mireille BERTRAND - Domaine de Malavieille - le Mas de Bertrand | C4

Domaine de Malavieille
 34800 MERIFONS
 04 67 96 34 67 / 06 72 11 72 19
domainemalavieille.merifons@wanadoo.fr - www.domainemalavieille.com



Exploitation familiale sur deux sites : Malavieille proche du lac du Salagou et Saint-Saturnin-de-Lucian.
Produits : vins IGP Pays d'Oc, AOP Languedoc, Terrasses du Larzac, Saint-Saturnin, Montpeyroux.
Vente au caveau : du lundi au vendredi de 9h à 16h30.
Présence en magasins et grossistes.

12 | Emmanuel BLOND | C5

Estagnol bas
 34800 CLERMONT-L'HERAULT
 06 85 05 08 74
blondemmanuel@yahoo.fr



Producteur de fruits.
Produits : abricots, pêches et pommes.
Vente au marché : Villeneuve le mardi de mai à août de 17h à 19h, les Arceaux à Montpellier le mardi de août à décembre, Gignac le samedi matin.

13 | Guilhem BOUCHENTOUF - Domaine Clos Guilhem | C5

196 chemin croix de campagne
 34150 GIGNAC
 06 11 69 73 13
closguilhem@yahoo.fr - www.closguilhem.com



Biologiques dès le plantier, les vignes sont cultivées comme composante de la nature. D'assemblage, monolithes ou de vieilles vignes, ces vins ne viendront que témoigner des échanges annuels entre le fruit et les Eléments.
Produits : vins biologiques certifiés : rouge, blanc, rosé.
Vente au caveau : sur rendez-vous.
Présence en magasins et restaurants. Possibilité de livraison. Vente sur internet.

14 | Marie CABANES - Domaine Archimbaud | B5

12 avenue du Quai
 34725 SAINT-SATURNIN-DE-LUCIAN
 04 67 96 65 35 / 06 18 54 04 56
contact@domainearchimbaud.com



Produits : vins.
Vente au caveau : du lundi au dimanche de 10h à 12h et de 16h à 19h.
Vente sur internet.
Possibilité de livraison.
Présence en magasins et grossistes.

15 | David CAER - Clos Mathélisse | C5

1 rue du Tonnelier
 34800 ASPIRAN
 09 54 53 71 79 / 06 18 74 69 38
closmathelisse@yahoo.fr



Petit domaine viticole de 8 ha en développement (env. 7000 bouteilles en production). Domaine en agriculture bio depuis 2016.
Produits : vins rouges et blanc, vinification naturelle, sans intrants chimiques (la bouteille blanc et rouge : 14,40 € TTC).
Vente au caveau : sur rendez-vous.
Possibilité de livraison. Présence en magasins (cavistes).

16 | Alain CAUJOLLE GAZET - Domaine Caujolle Gazet | B5

51 Grand Rue
 34520 LA VACQUERIE-ET-SAINT-MARTIN-DE-CASTRIES
 04 30 40 26 81 / 06 13 79 63 50
alain.caujolle.g@gmail.com - www.domainecaujollegazet.fr



Le Domaine Caujolle-Gazet est situé en bordure immédiate du flanc sud du plateau du Larzac, la vigne s'y développe dans des conditions exceptionnelles sans les à-coups trop souvent destructeurs du climat méditerranéen. Ces conditions naturelles en font probablement l'un des plus grands terroirs du Languedoc.
Produits : la gamme de vins du domaine est composée de cinq vins rouges, un rosé, et 2 blancs certifiés BIO en AOC Terrasses du Larzac et IGP Pays d'Hérault.
Vente au caveau : sur rendez-vous. **Vente sur internet.**

17 | Jean-Roch CAVALIER - Mas des Arômes | B5

2 bis chemin de la Source - Saint Etienne
 34150 MONTPEYROUX
 04 67 96 37 53 / 07 68 89 08 82
masdesaromes@gmail.com



Le Domaine s'étend aujourd'hui sur 8 ha, planté en Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault pour les rouges et Clairette, Roussanne pour le blanc.
Produits : Rouge en Terrasses du Larzac, Languedoc, IGP Pays d'Hérault Mont Baudille et IGP pour un Carignan produit à partir de vignes de plus de 80 ans. Rosé en Languedoc. Blanc en Languedoc.
Vente au caveau : sur rendez-vous. **Possibilité de livraison. Vente sur internet.**
Présence en magasins et grossistes.

18 | Alain CHABANON - Domaine Alain Chabanon | C5

Chemin de Saint Etienne
 34150 LAGAMAS
 04 67 57 84 64
domainechabanon@gmail.com - www.alainchabanon.com



Produits : vin en bouteilles rosé, blanc et rouge.
Vente au caveau : le mercredi et le samedi de 9h30 à 12h30 et le jeudi de 17h30 à 19h30.

19 | Géraldine COMBES PEYRAUD - Mas des Brousses | B6

2 Chemin des bois
34150 PUECHABON
04 67 57 33 75
combesgeraldine@orange.fr - www.masdesbrousses.fr
 Vignoble de 8,5 hectares sur les communes de Puéchabon et Aniane.
Produits : vins AOC Terrasses du Larzac, AOC Languedoc, IGP Saint-Guilhem-le-Désert.



24 | Sylvain et Désirée FADAT - Domaine d'Aupilhac | B5

28-32 rue du Plô
34150 MONTPEYROUX
04 67 96 61 19 / Instagram : domaine_aupilhac
aupilhac@wanadoo.fr - www.aupilhac.com
 Créé en 1989, le domaine d'Aupilhac est sur la commune de Montpeyroux. Composé de deux terroirs distincts (Aupilhac exposé Sud et Cocalières Nord). La gamme des vins proposée se distingue par sa typicité.
Produits : vins tranquilles rouges, blancs et rosés.
Vente au caveau : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h sur rendez-vous.
Vente sur internet. Présence chez des cavistes et CHR de l'Hérault.
Tourisme rural : la maison des Cocalières (2 gîtes 3 épis). www.maison-des-cocalieres.com



20 | Auguste COMMEYRAS - Domaine l'Aiguelière | B5

2 place Michel Teisserenc
34150 MONTPEYROUX
07 50 04 98 31 / 06 24 14 00 38
contact@aigueliere.com - www.aigueliere.com
 Domaine viticole familial 18ha50 sur 3 appellations Terrasses du Larzac, Montpeyroux et Saint Guilhem le Désert. **Produits** : 1 cuvée Blanc SARMENTS (Sauvignon/Viognier) et 6 cuvées de rouge et bientôt ANTENOR (assemblages des cépages Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernets sauvignon). Régulièrement notés entre 90 et 95/100 par le guide Parker. **Vente au caveau** : tous les jours de 9h à 12h et 14 à 18h, samedi et dimanche sur rendez-vous. **Vente au marché** : variable, présence sur les salons. **Vente sur internet**. **Possibilité de livraison**. **Présence en magasins** et chez les grossistes.



25 | Béatrice et Sébastien FILLON - Domaine Le Clos du Serres | B5

Route du Viala des Condamines
34700 SAINT-JEAN-DE-LA-BLAQUIERE
04 67 88 21 96 / 06 88 35 90 07
contact@leclodusserres.fr - www.leclodusserres.fr
 Vins AOP Languedoc, Terrasses du Larzac, 15ha au pied du plateau du Larzac.
Produits : vins rouges, blancs, rosés AOP Languedoc Terrasses du Larzac.
Vente au caveau : sur rendez-vous.
Vente sur internet.
Présence en magasins et grossistes.



21 | Guilhem DARDE - Mas des Chimères | C4

26 rue de La Vialle
34800 OCTON
04 67 96 22 70
mas.des.chimeres@wanadoo.fr - www.masdeschimeres.com
 Producteur de vin installé depuis 1993 en cave particulière à Octon dans la vallée du Salagou.
Produits : vins de Pays Coteaux du Salagou (rouge, rosé et blanc), des vins AOC Coteaux du Languedoc - Terrasses du Larzac et un vin doux (VDT muscat petits grains).
Vente au caveau : le samedi de 15h à 18h30, le dimanche de 10h à 12h et sur rendez-vous en semaine. En juillet/août : tous les jours de 10h à 12h et de 17h à 19h sauf dimanche après-midi. **Présence en magasins**.



26 | Clémence et Lise GALTIER - GAEC Vallée de Lauroux | B4

Chemin des Cailles
34700 LAUROUX
06 01 85 29 09 / 06 01 85 28 82
clemencegaltier@gmail.com - lisegaltier@orange.fr
Produits : fromages de chèvre et agneaux.
Présence en magasins : magasin de producteurs "Aux p'tits producteurs" à Lodève.
Vente au marché : le jeudi matin à la Corniche à Sète et le samedi matin à Lodève.



22 | David DEREU - La belle verte | C5

Le Puech Delvas
34230 PLAISSAN
06 52 27 52 10
daviddereu78@gmail.com
 Ferme en permaculture et agroécologie. Maraîchage, arboriculture.
Produits : légumes, fruits, champignons (pleurote et shiitake).
Vente à la ferme. **Vente de paniers**.
Présence en magasins : boutiques paysannes (Gignac, Clermont l'Hérault, Pézenas, La Boissière).



27 | Sébastien GALTIER - Mas des Colibris | C5

2600 Chemin de Pélican - 06 14 82 23 25
34150 GIGNAC
masdescolibris@gmail.com - <https://masdescolibris.fr>
 Petit domaine viticole de 12 ha situé à Gignac, les vignes sont certifiées Bio depuis 20 ans. Le terroir est très qualitatif, pour la plupart classé en AOP Languedoc/Grès de Montpellier, les vignes sont situées sur les contreforts du Causse d'Aumelas dans un environnement préservé. Petits rendements, vendanges manuelles et vinification douce permettent d'élaborer des vins authentiques. **Vente au caveau** : sur rendez-vous. Visite du domaine et dégustation pour les groupes (6 personnes minimum). **Vente au marché** : Les Lundis Vignerons, tous les lundis en juillet et août, de 18h à 20h au Domaine de Pélican à Gignac. Boutique paysanne escale Locale à Gignac.



23 | Christelle DUFFOURS - Mas Troqué | C5

2 avenue Georges Clémenceau
34800 ASPIRAN
06 02 25 57 58
christelle.duffours@gmail.com
 Situé au centre du village, Mas Troqué est une petite cave particulière. Christelle travaille les 4Ha de vigne dans le plus grand respect de mère Nature : stimuler la vie dans le sol, les défenses immunitaires de la vigne et favoriser la biodiversité. Les vendanges sont manuelles et les vins naturellement élaborés, ils sont le reflet de nos magnifiques terroirs. **Produits** : vins naturels sans sulfites ajoutés - Rouge et Blanc : du glou glou au plus complexe. **Vente au caveau** et dégustation sur rendez-vous. **Vente au marché** : Villeneuve les mardis à partir de 17h de mai à août. **Présence en magasins** : Boutique paysanne de Gignac.



28 | Maxime GERNEZ / Etienne LE MERRE - La ferme du Contrevent | B5

Lieu-Dit La barre
34520 SAINT-AURICE-NAVACELLES
07 68 89 86 69
fermeducontrevent@tutanota.com
 Ferme pastorale du Sud-Larzac, nous élevons des agneaux uniquement à l'herbe en plein air. L'ensemble de la production est commercialisée en vente directe.
Vente à la ferme : sur commande, uniquement par mail.
Vente au marché : Agropole Eat (Agropolis).
Vente de paniers. **Vente sur internet**. **Possibilité de livraison**.



29 | Jean Baptiste GRANIER - Les Vignes Oubliées | B5

3 rue de la fontaine
34700 SAINT-JEAN-DE-LA-BLAQUIERE
lesvignesoubliees@gmail.com - www.lesvignesoubliees.com
Appellation Terrasses du Larzac Contrôlée. Remise en culture de hautes terrasses et de vallées fraîches sur les contreforts du Larzac. Très vieilles vignes d'altitude (300 - 400m) de sélections ancestrales.
Raisins provenant d'un collectif de paysans travaillant naturellement des petites parcelles au milieu des bois sur la commune de Saint Privat.
Produits : vins. Cuvées : Terrasses du Larzac, Languedoc, Blanc.



30 | Sophie et William GROS - Bi'o serre dé lou farayo | B5

34700 SAINT-ETIENNE-DE-GOURGAS
06 12 98 02 76 / 06 24 69 29 67
bioserredeloufarayo@gmail.com - www.bioserre.fr
Produits : plants potagers, plantes médicinales et aromatiques, plantes petits fruits, fleurs en agriculture biologique.
Vente à la ferme : le lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi de 14h30 à 18h30, le jeudi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.
Vente au marché : le mardi marché aux fleurs La Mosson Montpellier, le samedi marché Lodève place producteur.
Présence chez les grossistes.



31 | Béatrice HERRAULT - Ferme des Condomines | C5

34725 SAINT-ANDRE-DE-SANGONIS
0662645665
b.herrault@free.fr
Oliveraie.
Produits : Huile d'olive, fruits de saison.
Vente à la ferme : sur rendez-vous. **Vente de paniers**, vente en AMAP, vente sur Internet.
Possibilité de livraison. **Présence en magasins** et à "la ruche qui dit oui".
Tourisme rural : gîte rural sur la commune de St André de Sangonis, 2 à 4 personnes.



32 | Nigel HOSFORD - Les Oliviers O' Pont du Diable | B5

296 Chemin de Las Paures
34150 SAINT-JEAN-DE-FOS
06 38 11 23 95
nigel.steph@gmail.com
Oléiculture. Exploitation familiale avec 1 000 oliviers.
Produits : huiles d'olives monovariétales et assemblages, olives de bouche, tapenades et pâtes d'olive.
Vente à la ferme.
Vente au marché : ponctuel en été.
Présence en magasins. **Possibilité de livraison**.



33 | GAEC JAILLET | C6

17 Chemin du Jougarel
34150 ANIANE
04 34 00 36 74 / 06 01 90 84 38
gaecjaillet@sfr.fr
Produits : légumes de saison.
Vente au marché : le jeudi matin à Sète et le samedi matin à Gignac.
Présence en magasins : boutique de producteurs l'escalpe locale à Gignac.



34 | Virgile JOLY - Domaine Virgile Joly | B5

22 rue du Portail
34726 SAINT-SATURNIN-DE-LUCIAN
04 67 44 52 21 / 0660916893
virgilejoly@domainevirgilejoly.com - www.domainevirgilejoly.com
Créé en 2000, le Domaine Virgile Joly est situé dans l'AOP historique Languedoc Saint-Saturnin. Les vins reconnus pour leur finesse et leur équilibre sont plébiscités chaque année par le plus grand nombre. **Produits** : vins rosés et rouges en AOP Languedoc Saint Saturnin Terrasses Du Larzac. Vins blancs en AOP Languedoc. Carthagène et Eau de vie de Marc du Languedoc. Coffrets-cadeaux. **Vente au caveau** : du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h, le week-end sur rendez-vous. **Vente sur internet**. **Possibilité de livraison**. **Présence en magasins et grossistes**.



35 | Bruno LOPEZ / Laurène DELAFOLIE - Les jardins de Cristol - Terracoopa | C5

Mas Cristol
34725 SAINT-ANDRE-DE-SANGONIS
06 30 92 17 38
lesjardinsdecristol@gmail.com - www.terracoopa.net
Légumes de saison diversifiés sur toute l'année. Petits fruits.
Produits : tomates, poivrons, aubergines, haricots, courgettes, concombres, courges, melons, pastèques, betteraves, fenouils, salades, épinards, radis, choux, oignons, navets, fèves, pois, fraises, framboises, blettes, poireaux, aromatiques, artichauts.
Présence en magasins : boutiques de producteurs de Clermont l'Hérault "Paysans Producteurs" et Pézenas "Chez les producteurs".



36 | Arnaud MASSON - La P'tite Pousse | C5

11 Boulevard du moulin - Résidence le Sautarel - Logement 18
34150 GIGNAC
06 07 52 14 88
laptitepousse@hotmail.fr
La P'tite Pousse est une exploitation maraîchère de 1h3 implantée à Gignac, aux abords du Rieutord, utilisant des principes d'agroécologie.
Produits : maraîchage diversifié sur toute l'année.
Présence en magasins : boutique paysanne "Escale Locale" à Gignac.
Vente de paniers : chaque vendredi entre avril et décembre (inscription par mail) à venir récupérer sur place avec 3 tailles possibles et une composition imposée.
Vente en demi gros sur demande.



37 | Dominique MILESI - MAS VICTOR | B4

Chemin de la Solitude
34700 LODEVE
04 67 40 40 15 / 06 81 58 51 60
milesidominique@gmail.com
Maraîcher
Produits : Oignons courgettes pomme de terre.
Vente au marché : Estivales.
Petite restauration : transforme en beignets sur événements



38 | Julien-Jean NOUGARET - Sainte Émilie | B5

34150 SAINT-JEAN-DE-FOS
06 42 24 10 31
juliennougaret@yahoo.fr
Producteur de fruits : pommes, raisin de table, ... A côté de Saint Guilhem le Désert.
Produits : pommes, raisin de table, abricots, pêches, figues, poires et jus de fruits.
Présence en magasins : l'Escale locale à Gignac (boutiques paysannes).
Vente en demi-gros pour les professionnels : carreau des producteurs au Marché gare-Mercadis Méditerranée, les lundi, mercredi et vendredi après-midi.



39 | Marie PERRIQUET - Plein fruits | B5

Hameau d' Aubaygues - 5 rue de la chapelle
34700 SAINT-ETIENNE-DE-GOURGAS
 07 61 22 26 30
mperriquet@gmail.com



Production de fruits, petits fruits rouges et plantes aromatiques. Transformation en sorbet "plein fruits", confitures et sirops. **Produits** : fruits (fraise, framboise, mûre, rhubarbe, melon, pastèque), sorbets (à la boule et en pots). Confitures et sirops. **Vente à la ferme** : sur rendez-vous toute l'année. **Vente au marché** : marché de producteurs de St Etienne de Gourgas (vendredi fin d'après midi juin à septembre), marchés et festivals occasionnels. **Présence en magasins** : boutiques "Aux P'tits Producteurs" à Lodève et "Paysans Producteurs" à Clermont l'Hérault. Fournisseur de restaurateurs. **Possibilité de livraison**.

40 | Régis PICHON - Domaine Ribiera | C5

4 chemin de Selces
34800 ASPIRAN
 04 67 44 16 83 / 06 60 86 15 19
contact@ribiera.com - www.ribiera.com



Cave particulière de vigneron, vins naturels.
Produits : Vins rouges et blancs, Cartagène.

41 | Olivier PILLET - La ferme des oliviers | C4

9 avenue des platanes
34800 OCTON
 04 67 88 58 36 / 06 75 89 46 40
olivierocton@free.fr



Production de cartagène, olives, huile d'olive, vin, ail et pâte de coing, en agroforesterie et agriculture biologique.

Produits : cartagène, olives de bouche, huile d'olive, vin, ail, pâte de coing, raisin de table.

Vente à la ferme : sur rendez-vous.

Vente au marché.

Présence en magasins : dans les boutiques de producteurs de Lodève "Aux P'tits Producteurs" et Saint-Hippolyte-du-Fort "Entre Thym et Châtaigne".

42 | Pascale RIVIERE - La Jasse Castel | C6

866 route de Gignac
34150 ANIANE
 04 67 92 37 39 / 06 09 90 18 58
lajassecastel@gmail.com - www.jasse-castel.com



Produits : vins AOP Languedoc Montpeyroux rouge "Bleu velours", AOP Languedoc rouge "La Pimpanela", AOP Terrasses du Larzac "La Jasse", "Les Combariolles", Vin de France rosé "Tutti Frutti" (en conversion), AOP Languedoc blanc "L'égrisée", IGP Hérault "El Abanico", Eau de vie de marc de grenache, Cartagène.

Vente au caveau : sur rendez-vous.

43 | Marion et Manuel ROUSSEAU DEL POZZO - GAEC Germane Salagou | C5

Mas de Germane - Route du Lac
34800 CLERMONT-L'HERAULT
 06 89 02 60 12
gaecgermanesalagou@gmail.com



Exploitation située sur les hauteurs du Lac du Salagou, nous élevons des brebis de manière extensive. **Produits** : viande d'agneau sous forme de caissettes d'un demi agneau, tout découpé et sous-vide de mars à octobre (gigot, épaule, côtelettes, collier, poitrine). Viande de brebis sous forme de colis grillade d'environ 5kg, seulement l'été (1kg de merguez, 4kg côtes, gigot et épaule tranchées). Carcasse pour méchoui (environ 15kg). Fraises bio de mai à octobre. **Vente à la ferme** : sur rendez-vous. **Vente de paniers** : AMAP Cantagal de Villeveyrac. **Présence en magasins** : Boutique Paysanne "Escale Locale" à Gignac.

44 | Vivien SABOT - Basse cour et courtois | C5

Puech Delvas
34230 VENDEMIAN
contact@bassecourcourtois.com - www.bassecourcourtois.com



Exploitation agricole produisant du maraîchage diversifié de saison et des fruits à pépins et noyaux.

Produits : maraîchage diversifié en AB et fruits (pommes, pêches, abricots, kakis, cerises et fraises).

Vente au marché : Clermont l'Hérault et Gignac.

Présence en magasins : l'Escale locale à Gignac.

Vente sur internet : paniers à commander sur le site internet et sur "Le cabas des frangines" (www.lecabasdesfrangines.fr) qui est une épicerie internet.

45 | Marie SAINT-JEAN - Clos Victorine | C5

Chemin des Aspes
34800 ASPIRAN
 06 86 25 73 81
closvictorine@orange.fr



Exploitation familiale : 2.5 hectares de lucques bio et 3 hectares de blé barbu du Roussillon.

Produits : farine de blé bio barbu du Roussillon moulu sur meule de granit, huile d'olive et lucques.

Vente à la ferme : en direct sur l'exploitation, sur rendez-vous : MAS NICOLAS RD 130 - 34230 PAULHAN

46 | Estelle SALLES - Capitelle des Salles | B5

6 route de Rabieux
34700 SAINT-JEAN-DE-LA-BLAQUIERE
 06 86 98 33 48
estelle@capitelle-des-salles.com - www.capitelle-des-salles.com



Longue lignée de vignerons, paysans et oléiculteurs depuis 1829, sur les contreforts du Lareac.

Produits : vins AOP Terrasses du Larzac et IGP St Guilhem le Désert, huile d'olive.

Vente au caveau : lundi - dimanche 9h - 19h. **Vente au marché** : marchés de terroir de Noël dans l'Hérault. **Vente sur internet**. **Possibilité de livraison**. **Présence en magasins** : boutique de producteurs "aux p'tits producteurs", grossistes, vente ambulante ...

Visites thématiques (belle cave voute, oliveraie-jardin, capitelle) et formations personnalisées.

Visites
 Dégustations
 Formations

Capitelle des Salles

Estelle et Frédéric
 Salles
 St Jean de la Blaquièrre

47 | Anne-Laure SICARD - Mas Lasta | B5

6 route de la Rouquette
34700 SAINT-JEAN-DE-LA-BLAQUIERE
06 86 97 77 45
mas.lasta@yahoo.fr

Produits : vins
 - Mas Lasta AOP Terrasses du Larzac 2018
 - Mas Lasta Mouton Blanc de Noir - Vin de France blanc 2019
 - Mas Lasta AOP Languedoc rouge 2019

Vente au caveau : du lundi au samedi de 8h à 18h.



48 | Damien SIMON | C5

Lieu-dit les Coudaïssas
34230 LE POUGET
06 85 20 85 38
sidamo@live.fr

Légumes de saison toute l'année.

Produits : ail, aubergines, basilic, batavias et laitues, betteraves, blettes, carottes, cerfeuil, choux, courges et potimarrons, cressons alénois, échalotes, épinards, fenouils, fèves potagères, haricots, mâches, mescluns, maïs doux, melons, navets, oignons, panais, patates douces, persil, petits pois et gourmands, PAM, plants, poireaux, poivrons, concombres, pommes de terre, radis, tomates.

Vente au marché : Gignac le samedi matin et Montpellier Antigone le dimanche matin.



49 | Jocelyne TAFFARD - Les jardins de la Roque | B4

Lieu dit Campeyrroux
34700 LODEVE
06 33 74 63 75
jocelyne.taffard@laposte.net

Produits : légumes de saison, plants potagers et aromatiques.

Vente à la ferme : à la serre mardi, jeudi et vendredi de 15h à 18h (située : Ancien chemin d'Oimet, à 1,2 km de Lodève).

Vente au marché : marché bio de Pézenas le samedi matin, marché de Paulhan tous les premiers dimanche de chaque mois.



50 | Abdelkadir TAHRAOUI - BIO DE LAGAMAS | C5

Route de Gignac - 06 08 08 13 67
34150 LAGAMAS
abdeldidou@live.fr

Nouveau Maraîcher installé sur Lagamas 34150, notre exploitation est certifiée bio en septembre 2020. Notre objectif est de produire des légumes et fruits à des prix raisonnables. On peut livrer des paniers aux 34150, villages proches de la A75 jusqu'à Montpellier. Appeler pour plus de renseignements. **Produits :** fraises, pêches, figues, melons, tomates et ses variétés, oignons, concombres, poivrons, aubergines, haricots, potimarrons, musquée de Provence, fenouil, choux-fleurs, choux, choux rave, navets, radis, fèves, petits pois, coings.

Présence en magasins. Vente de paniers. Possibilité de livraison.



51 | Jérôme VAILLE - Mas de Clanny | C5

154 chemin des Crassières
34725 SAINT-FELIX-DE-LODEZ
04 67 88 61 32 / 06 68 36 53 70
masdeclanny@gmail.com

Petite structure de 6ha en bio en appellation Terrasses du Larzac sur des terres rouges (ruffes) et des galets, située entre Salleles du Bosc et Saint Jean de la Blaquière.

Produits : une gamme "Vaïlle que Vaïlle" composée de 3 vins : un rouge, un rosé AOC Languedoc ainsi qu'un blanc en pays d'oc. Un rouge AOC Terrasses du Larzac. Bib 5l rouge Languedoc.

Vente au caveau : sur rendez-vous.

Présence en magasins bio et cavistes. Marché annuel Bédarieux le samedi matin.



52 | Didier VIDAL / Isabelle VILDE - Ferme Lo Trescalan | C5

Rue du Couvent
34725 SAINT-ANDRE-DE-SANGONIS
04 67 54 66 19 / 06 89 40 40 16
trescalan@gmail.com - http://lotrescalan.e-monsite.com/

Vente à l'échoppe de la ferme de nos productions naturelles directement sur place.

Produits : salades, radis, petits pois, haricots verts, fraises, courges, topinambours, légumes d'été, oeufs, condiments, tisanes, huile d'olive - Vente de produits fermiers locaux.

Vente à la ferme : le mercredi matin et le vendredi après midi. **Vente de paniers** et vente au détail.

Tourisme rural : accueil pédagogique, événements agri-culturels, éco-hébergements, location de salle, assiette végétarienne sur réservation.



53 | Delphine et Julien ZERNOTT - Domaine du Pas de L'Escalette | B4

Le champ de peyrottes
34700 POUJOLS
04 67 96 13 42
contact@pasdelescalette.com - www.pasdelescalette.com

Produits : vins AOC Terrasses du Larzac

Vente au caveau : du lundi au vendredi - 8h-12h et 14h-18h.

Vente sur internet. Présence chez les cavistes.



Steeve THIEU - Racines Ysunyeu

Le Bosc Bas
34800 NEBIAN
06 30 69 82 29
contact@monsieurgingembre.com - www.monsieurgingembre.com

Installé sur la commune de Nébian, Steeve-Mù THIEU s'est spécialisé dans la culture des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales. A ce titre, il fait fleurir diverses variétés de Saugé, Verveine, Aloe, Camomille etc... L'une d'entre elles eut raison de son identité, celle de Monsieur Gingembre®. Pionnier de la culture du rhizome de Gingembre, vous pouvez désormais réellement consommer BIO & LOCAL. **Produits :** plants sur la période de mars à Juin, Sirops, confitures, confits etc... de quoi se régaler ! **Vente au marché :** Balaruc les Bains. **Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins.**



bio
34



Pays de Thau & Pays de Pézenas

1 | Guilhem AIGOUY - Domaine Mas Renée | D6

2 Grand Rue
34110 VIC-LA-GARDIOLE
06 13 62 06 32
guilhemaigouy@gmail.com



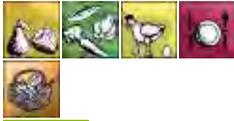

Vignoble sur la commune de Vic la Gardiole. Cépages Muscat petit grains, Merlot et Carignan.

Produits : Muscat de Mireval, Muscat Sec, Vin Rouge et Rosé en bouteilles, vrac et BIB. Jus de raisin, Raisin de Table et Abricot en saison.

Vente au caveau : en été ouvert tous les jours en hiver Samedi et Dimanche matin.

2 | Antoinette AVILLA - Le Jardin d'Havila | D6

777 chemin des Romains
34560 MONTBAZIN
06 16 61 50 14
lejardindhavila34@gmail.com




Exploitation agricole certifiée bio.

Produits : oeufs extra frais, fruits et légumes bio, paniers et crêpes faites avec les oeufs de la ferme.

Vente au marché : mardi et vendredi à Balaruc les Bains, samedi à Montbazin, dimanche à Saint Martin de Londres.

Présence sur les foires et autres événements exceptionnels.

Possibilité de réserver soirée crêpes sucrés & salés dans un rayon de 30 kms.

3 | Christophe et Nelly BRODU - Chèvrerie La ferme des saveurs | D5

Mas Saint Farriol - Route de Loupian
34560 VILLEVEYRAC
06 75 69 24 32 / 06 23 87 51 64
lafermedessaveurs@orange.fr - www.lafermedessaveurs-34.fr






Produits : fromages au lait cru de chèvres et de brebis, tomes, yaourts et autres, viande de chevreaux, cochons. **Vente à la ferme** : tous les jours de 16h à 19h30.

Vente au marché : le jeudi à Mèze, le samedi aux Arceaux à Montpellier et à Grabels, le dimanche à Antigone à Montpellier et à Mèze. De juin à septembre le lundi à Vias plage et marchés de producteurs tout l'été à Villeveyrac et Saint Thibery.

Vente de paniers : paniers de Thau (mardi Poussan, jeudi Montbazin, Frontignan).

Présence en magasins : boutique de producteurs à Mèze.

4 | Roland D'ALLAINES - EARL Abbaye de Valmagne | D6

Abbaye de Valmagne
34560 VILLEVEYRAC
04 67 78 06 09 / 04 67 78 13 64
auberge-resa@valmagne.com - www.valmagne.com





L'abbaye de Valmagne est un monument historique et un vignoble depuis plus de 1000 ans. Les amoureux du vin seront heureux de déguster les vins bios du domaine. Les plus gourmands se régaleront au restaurant vigneron « Ferme Auberge » avec des menus du terroir, colorés et gourmands, dont les produits sont issus du potager bio de l'abbaye et des fermes aux alentours. Les plats sont accompagnés des vins élégants et fruités de l'abbaye.

Produits : vins AOP Languedoc et Grès de Montpellier, vins IGP, légumes, plantes aromatiques et miels.

5 | Cathy et Catherine DO - EARL Campaucels | D5

Domaine de Campaucels
34530 MONTAGNAC
04 67 24 19 16 / 06 70 19 69 80
domainecampaucels@orange.fr - www.domaine-campaucels.com




Domaine viticole en zone de Soubergues entre Mèze et Pézenas avec production confidentielle d'huile d'olive.

Produits : IGP Oc blanc, rouge et rosé. AOP Languedoc rouge et AOP Picpoul de Pinet. Vin de France.

Vente au caveau : sur rendez-vous. **Présence en magasins et grossistes.**

Tourisme rural : gîte 3 épis de 4 personnes.

6 | Magali et Denis DORQUES - GAEC Dalinette & Cie | D5

15 route de Mèze
34560 VILLEVEYRAC
04 67 18 17 80 / 07 81 94 03 01
cantagal34@gmail.com - amap34cantagal.jimdo.com




Produits : fruits et légumes de saison toute l'année. Fruits : pommes, abricots, jus de fruits et compotes. Légumes printemps et été : tomates, salades, concombres...melons, pastèques, pois-chiche... **Vente à la ferme** : 7 jours/7, 24h/24, libre service.

Vente de paniers : colis de pommes AMAP Cantagal de septembre à avril le lundi une fois par mois à Sète et Frontignan et le jeudi à Villeveyrac et Poussan.

Présence en magasins : boutiques paysannes de Pézenas, Gignac, Lodève, Lamalou les Bains et Lattes. Vente en restauration collective.

7 | Jacques DUPLAN - EARL Domaine de Farlet | D6

Domaine de Farlet - RD 613
34140 MEZE
04 67 43 50 05 / 04 67 43 54 60 (fax) / 06 08 82 35 86
contact@domainedefarlet.com




Exploitation en polyculture.

Produits : vins, huile d'olive, céréales.

Vente à la ferme : sur rendez-vous.

Possibilité de livraison.

Présence en magasins et grossistes.

8 | Mireille FABRE / Guy CAZALIS DE FONDOUCE - SCEA Domaine de la Font des Ormes | D4

Route de Nizas
34720 CAUX
04 67 11 09 48 / 07 62 73 90 75
contact@fontdesormes.fr - www.fontdesormes.fr





Domaine de 20 ha sur les coteaux de Caux associant la culture de la vigne avec celle des oliviers et des chênes truffiers.

Produits : vins AOP Languedoc, Pézenas et IGP, huile d'olive.

Vente au caveau. Présence en magasins et grossistes.



www.bio34.com

Zone 1 / Montpellier - Petite Camargue

- 1. Baptiste ABERLENC - Jardin de Bentenac - C7
2. Domaine Bort - B8
3. Les Canotiers (GAEC) - C7
4. Christophe CINÇON - Olive et Garrigue - C6
5. Guillaume DAUMOND - Vins Folle Olive - C7
6. Philippe DE BATTISTA - Mas Alexandrine - C8
7. Guillaume ALEPEE - Domaine Maspique - C6
8. Jean-Marc DORÉ - Le Safran du Haut-Languedoc - C6
9. Alain FABREGAT - C7 / 07 83 21 17 82 - asperges
10. Agathe FREZOULS - Enclos de la Croix - C8
11. Théo GARDILLE - Arvensis, Terracoopa - C7
12. Laure et Nicolas GARUZ GIRAL - Pépinière l'Arc en Fleurs - B8
13. Thierry GUIBAL et associés - Domaine de Bannières - B
14. Laurence et François HENRY - Domaine Henry - C6 / vins
15. Jean-Charles HUOT - Le Jardinier du Lez - B7
16. La Ferme Urbaine Collective de la Condomine - Terracoopa - C7
17. Isabelle MANGEART - Clos des Nines - C6
18. Thierry et Cécile MENDEZ - Rucher de l'Estagnol - C6
19. Pierre Yves MEYRAND - D7 / 06 10 03 21 83 - légumes
20. Olivier MOREAU - Domaine de Terre Mégère - C6
21. Hugues et Arnaud MOYNIER - Domaine Coste Moynier - B8 / vins
22. Joaquim PEREIRA DE VASCONCELLOS - C7
23. Sébastien SOUFFLET - Seb le maraîcher - C7
24. Terracoopa - C7
25. Isabelle VIDAL - Le Trécalou des Garrigues - B8
26. L'Attirail - Terracoopa - C7
27. Label d'Oc - C7 / 06 24 24 44 80 / 06 22 21 37 05 - conserverie
28. Lady Tofu - Terracoopa - C7 / 06 75 92 89 00 - tofu
29. Maison Roux - SARL Macaron de Provence - C7
30. Malindo - C7 / 04 69 96 06 80 - thés, tisanes
31. Mona Dessert Végétal - Terracoopa - C7
32. Pain et Partage Montpellier - C6 / 06 71 74 09 75 / 06 13 05 80 87 - pains
33. Proverbio - Terracoopa - C7 / 06 12 69 71 48 - dessert à base de riz fermenté
34. Soul Good Foods - Terracoopa - C7 / beurre et mayonnaise végétaliens
35. Au petit marché bio - C7 / 04 99 57 97 14 - magasin
36. Bio et Bien Fées - C8 / 04 67 56 51 72 / 06 87 89 61 68 - magasin
37. Bio&Sens Jacou - C7 / 04 67 661 978 - magasin, restaurant
38. Bio&Sens Juvignac - C6
04 67 720 713 / 04 67 044 430 (restaurant) - magasin, restaurant

- 39. Bio&Sens Saint Aunès - C7 / 04 67 576 930 - magasin, restaurant
40. Bio&Sens Saint-Jean-de-Védas - C7
41. Biocoop Jacou - Le Viviers - C7 / 04 48 20 10 02 - magasin
42. Biocoop Le Crès - L'Aile du Papillon - C7 / 04 67 87 05 88 - magasin
43. Biocoop Lunel - B8 / 09 54 63 53 19 - magasin
44. Biocoop Montpellier - Courreau - C7 / magasin
45. Biocoop Port Marianne - C7 / 09 67 32 98 90 - magasin
46. La boucherie de la ferme - C7 / 04 67 63 26 70 - magasin
47. Le 8UIT Café Ludique - SARL Jeu et Écologie - D7
48. Les comptoirs de la BIO - C7 / magasin
49. Les Halles Solanid - C7 / restaurant
50. Les Halles Solanid - C7 / restaurant

Zone 2 / Cévennes Pic Saint Loup

- 1. Yezid ALLAYA - SCEA LUTIN JARDIN - C7
2. Yezid ALLAYA - SCEA LUTIN JARDIN - B6
3. Claude et Eliette ARLES - Château de Lascours - B7
4. Camille TOURKEVITCH & Nicolas DELMAS - Chèvrerie de la Buèges - A6
5. Louis COULET - Domaine de Brunet - B6 / 04 67 73 10 57 - vins
6. Johan CRANCE - Au Sabot Vert / L'Arbre à Paniers - B7
7. Roger GAUSSORGUES - Domaine d'Anglas - A6
8. Sonia GUERIN - Ferme le Boulidou - A6
9. Sylvie GUIRAUDON - La Chouette du Chai - B6
10. François MASSOL - SCEA Domaine de Sauzet - A6
11. Patrick et Alexis MAUREL - GAEC Terres du Pic - B6
12. Frédéric MEZY - Clos des Augustins - B7 / 04 67 54 73 45 - vins
13. Pascale MOUSTIES - Domaine de Mortiers - B6
14. Gilles et Sylvie PAGES - Mas de Figuier - B6
15. Isabel PERIN - Echos Jardins - B7 / 06 63 08 06 63 - légumes, fruits, aromatiques
16. Guillaume PRADEILLES - A7 / fruits, légumes, aromatiques, produits transformés
17. Guy, Julien et Véronique RATIER - EARL Ratier - B7 / 06 86 46 44 25 - vins
18. Guy et Julien RATIER - Domaine de la Vieille - B7
19. Raphaël RODRIGUEZ - Mas des Amandiers - B7
20. Magali SARFATI - Les œufs de l'Hortus - A7 / 07 62 99 73 13 - œufs
21. Jean-Luc SAUMADE - Coste-Ubesse - B7 / 06 13 58 70 48 - vins
22. Robert THIERY - Pisciculture de Bel Air - A6
23. 23. Christophe & Marielle TREBUCHON - EURL Pic Saint Loup - B6
24. Florence-Anne VANCAUWEMBERGE - Le Potager de Flo-Anne - B7
25. Pierre et Roch VIALLA - Domaine L'Oulivie - C6
26. Erwan ERHARD - A6
27. Le Jardin de Nathalie - B7
28. Bio&Sens Saint Gély du Fesc - B6 / 04 67 600 960 - magasin
29. L'Orkys - B7 / 04 67 55 34 73 / 06 74 01 20 05 - magasin, paniers
30. Le Chêne Vert - B7 / 04 99 61 42 30 - magasin, restaurant
31. Lou Pâisan Bio - B6 / 04 99 66 83 77 - magasin
32. SCIC BioEnsemble - A6 / 04 99 53 11 02 - magasin

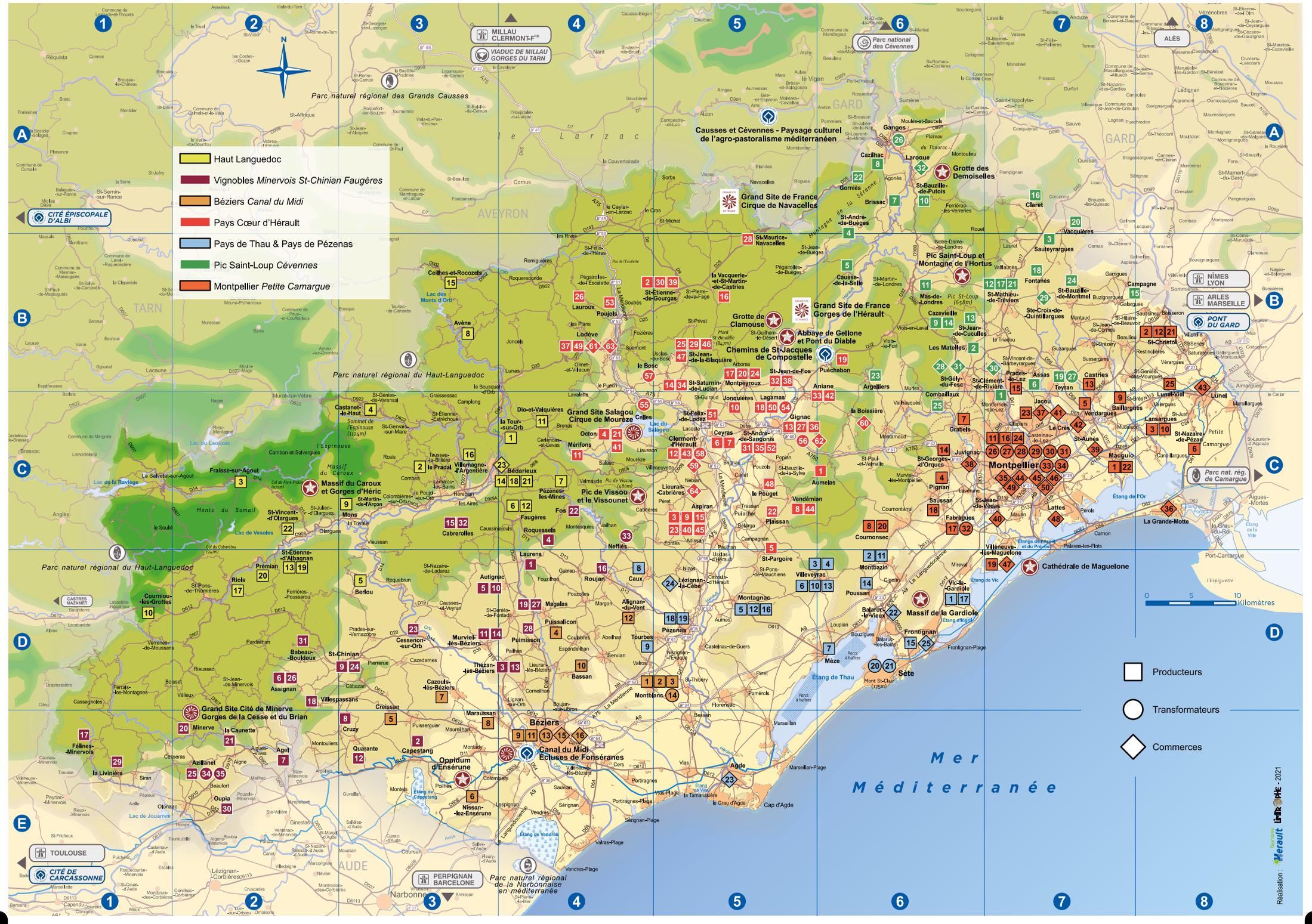
Zone 3 / Cœur d'Hérault

- 1. Geoffroy D'ALBENAS - Château Bas d'Aumelas - C6
2. Chloé AMPOSTA - Mas de Fleures - B4
3. Rosalène ANDRINGA - La ferme Lous Selces - C5
4. Graeme ANGUS - Trois terres - C4 / 04 67 44 71 22 / 06 15 16 92 68 - vins
5. Thierry ARCIER - Domaine Perdigaire - D5 / 07 67 12 20 56 - vins
6. Lucie BARET - Terres Paysannes - C5
7. Jean-Baptiste BASSENE - C5 / 06 52 42 89 12 - œufs, légumes, paniers
8. Laurent BAUDOU - Domaine de Rouveyrolles - C5 / 06 77 23 73 36 - vins
9. Barbara BAUMGAERTNER - Domaine des Garrigues - C5
10. Brice BAUTOU - Mas du Pountil - C5 / 04 67 44 67 13 / 06 07 82 07 27 - vins
11. Mireille BERTRAND - Domaine de Malavielle - le Mas de Bertrand - C4
12. Emmanuel BLOND - C5 / 06 85 05 08 74 - fruits
13. Guilhem BOUCHENTOUF - Domaine Clos Guilhem - C5
14. Marie CABANES - Domaine Archimbaud - B5
15. David CAER - Clos Mathélisse - C5 / 09 54 53 71 79 / 06 18 74 69 38 - vins
16. Alain CAUZOLLE GAZET - Domaine Cauzolle Gazet - B5
17. Jean-Roch CAVALLIER - Mas des Arômes - B5
18. Alain CHABANON - Domaine Alain Chabanon - C5 / 04 67 57 84 64 - vins
19. Géraldine COMBES PEYRAUD - Mas des Brousses - B6
20. Auguste COMMEYRAS - Domaine l'Aiguelière - B5
21. Guilhem DARDE - Mas des Chimères - C4 / 04 67 96 22 70 - vins
22. David DEREU - La belle verte - C5
23. Christelle DUFFOURS - Mas Troqué - C5 / 06 02 25 57 58 - vins
24. Sylvain et Désirée FADAT - Domaine d'Aupilhac - B5
25. Béatrice et Sébastien FILLON - Domaine Le Clos du Serres - B5
26. Clémence et Lise GALTIER - GAEC Vallée de Lauroux - B
27. Sébastien GALTIER - Mas des Colibris - C5 / 06 14 82 23 25 - vins
28. Maxime GERNEZ et Etienne LE MERRE - La Ferme du Contrevent - B5
29. Jean-Baptiste GRANIER - Les Vignes Oubliées - B5
30. Sophie et William GROS - Bi'o serre dé lou farayo - B5
31. Béatrice HERRAULT - Ferme des Condomines - C5
32. Nigel HOSFORD - Les Oliviers O' Pont du Diable - B5
33. GAEC JAILLET - C6 / 04 34 00 36 74 / 06 01 90 84 38 - légumes, paniers
34. Virgile JOLY - Domaine Virgile Joly - B5 / 04 67 44 52 21 - vins
35. Bruno LOPEZ et Laurene DELAFOLIE - Les jardins de Cristol - Terracoopa - C5 / 06 30 92 17 38 - légumes, fruits
36. Arnaud MASSON - La Pite Pousse - C5 / 06 07 52 14 88 - légumes, paniers
37. Dominique MILESI - Mas Victor - B4
38. Julien Jean NOUGARET - Sainte Emilie - B5 / 06 42 24 10 31 - raisin de table
39. Marie PERRIQUET - Plein fruits - B5
40. Régis PICHON - Domaine Ribiera - C5 / 04 67 44 16 83 / 06 60 86 15 19 - vins
41. Olivier PILLET - La ferme des oliviers - C4
42. Pascale RIVIERE - La Jasse Castel - C6 / 04 67 93 37 39 / 06 09 90 18 58 - vins
43. Marion et Manuel ROUSSEAU DEL POZZO - GAEC Germane Salagou - C5

- 44. Vivien SABOT - Basse cour et courtois - C5
45. Marie SAINT JEAN - Clos Victorine - C5 / 06 86 25 73 81 - olives, céréales
46. Estelle SALLES - Capitelte des Salles - B5 / 06 86 98 33 48 - vins
47. Anne-Laure SICARD - Mas Lasta - B5 / 06 86 97 77 45 - vins
48. Damien SIMON - C5 / 06 85 20 85 38 - légumes, aromatiques
49. Jocelyne TAFFARD - B4 / 06 33 74 63 75 - plants, aromatiques, légumes
50. Abdelkadir TAHAOUI - Bio de Lagamas - C5
51. Jérôme VAILLÉ - Mas de Clanny - C5
52. Didier VIDAL et Isabelle VILDE - Ferme Lo Trescalan - C5
53. Delphine et Julien ZERNOTT - Domaine du Pas de l'Escalette - B4
54. Au Petit Evonerie - C5 / 06 27 57 55 99 - pains
55. KAEA Saponaire - C4 / 07 68 71 90 19 - savons et accessoires
56. La Muse Gourmette - C5
57. Karine MICHAUD et Didier LHERMITE - La Meule - B4
58. Propolia - Miellerie du Salagou - C5
59. Biomonde - C5 / 04 67 88 10 69 - magasin
60. Boutique à la ferme « O Champ » - C6 / 06 66 57 51 36 - magasin
61. Distribio Lodève - B4 / 04 67 44 48 98 - magasin
62. Escale locale - C5 / 04 67 66 38 84 - magasin
63. Les Halles Solanid - B4 / 04 66 02 39 01 - restaurant
64. O Ptit Stock - C5 / 07 54 83 92 37 - épicerie ambulante

Zone 4 - Pays de Thau et de Pézenas

- 1. Guilhem AIGOUY - Domaine Mas Renée - D6
2. Antoinette AVILLA - Le Jardin d'Avilla - D6
3. Christophe et Nelly BRODU - Chèvrerie La ferme des saveurs - D5
4. Roland D'ALLAINES - EARL Abbaye de Valmagne - D6
5. Cathy et Catherine DO - EARL Campaucels - D5
6. Magali et Denis DORQUES - GAEC Dalinette & Cie - D5
7. Jacques DUPLAN - EARL Domaine de Farlet - D6
8. Mireille FABRE et Guy CAZALIS DE FONDOUCE - SCEA du Domaine de la Font des Ormes - D4 / 04 67 11 09 48 / 07 62 73 90 75 - vins, huiles d'olive
9. Corinne FABRE - D5 / 06 10 27 24 45 - aromatiques, sirops, tisanes ...
10. Luc FONTA - D5 / 07 68 80 57 28 - légumes, raisin de table
11. Florence HENNEBERT - Domaine de Cantagrill - D6
12. Claude HOUSTI - Le champ des cigales - D5
13. Valérie et Dominique IBANEZ - Domaine de Roquemale - D6
14. Frédéric LOEB - Positives Cultures - D6
15. Florence MONFERRAN - Les Clos de Miège - D6 / 06 25 55 16 96 - vins
16. Anais RICOME - La Croix Gratiot - D5
17. Olivier ROBERT - Mas de la Plaine Haute - D6
18. Anne SUTRA DE GERMA - GIL BENOIT - Domaine Monplezy - D5
20. Bostané Zaza - D6 / 06 59 42 41 60 - traiteur en cuisine du monde
21. Un Pain Vivant - D6 / 06 89 24 41 79 - pains
22. Biocoop de l'Etang de Thau - D6 / 04 67 53 92 06 - magasin
23. Biocoop L'Ephébio - E5 / 04 67 00 49 71 - magasin
24. Christiane JEMIN - D5
25. La Vie Claire Frontignan - D6 / 04 67 43 05 79 - magasin



- Haut Languedoc
- Vignobles Minervois St-Chinian Faugères
- Béziers Canal du Midi
- Pays Cœur d'Hérault
- Pays de Thau & Pays de Pézenas
- Pic Saint-Loup Cévennes
- Montpellier Petite Camargue

- Producteurs
- Transformateurs
- Commerces

Zone 5 / Pays de Béliers

1. Frédéric et Catherine ALBERT - La Villa Sépia - D4
06 37 63 95 12 - vins, tourisme
2. Aymeric et Jordan AMIEL - SAS Amiel Frères - D5
06 83 82 21 80 - vins
3. Bruno BOURRET - SCEA Bourret Domaine des Chrysopes - D4
04 67 98 56 34 / 06 72 84 16 30 - vins
4. François DELHON et Jean-Philippe LECA - Domaine Bassac - D4
04 67 36 05 37 - vins
5. Emmanuelle DUROC - Pépinière 3 S, Saveurs et Senteurs du Sud - E3
06 87 42 26 73 - plants
6. Didier et Julien FENOLL - GAEC Chai Cesar - E3
06 81 01 03 93 / 06 80 37 56 82 - vins, tourisme
7. Cécile GARIDOU et Stéphane YERLE - Vila Voltaire - D3
04 67 93 41 23 / 06 24 04 73 71 - vins
8. Nathalie JEANNOT - Chapelle de Novilis - E3 / 06 74 74 38 42 - vins
9. Yann LE BOULER - Domaine Yann le Boulter - E4 / 06 11 92 43 50 - vins
10. Rudy LEVY - Le Mas du Thym - D4
06 49 60 99 11 - huiles, miels, propolis, liqueurs
11. Yannick RIOT - E4 / 06 12 78 97 80 - aromatiques
12. Anne WENBERG - Domaine de Brescou - D4
04 67 24 96 66 / 06 79 40 79 67 - vins
13. Brasserie artisanale Alaryk - E4 / 09 52 13 60 88 - bières
14. Brasserie Kiss'Wing - D4 / 09 52 67 73 75 / 04 67 32 16 75 - bières
15. Biocoop Pais d'Oc - E4 / 04 67 11 57 37 - magasin
16. Biocoop Courondelle - E4 / 04 67 11 57 37 - magasin

Zone 6 / Vignobles

1. Famille et Marie-Louise ABBAL - Domaine Valambelle - D4
04 67 90 12 12 / 06 77 36 60 21 - vins
2. Christophe BAUDEMONT - Ferme Rongo - E3
06 17 76 17 37 - aromatiques, fruits, légumes, œufs, paniers
3. Marc BENIN - Domaine de Ravanès - D4
04 67 36 00 02 / 06 03 61 12 56 - vins
4. Marie-Geneviève BOUDAL-BENEZECH - Château des Peyregrandes - C4
04 67 90 15 00 / 06 10 84 42 06 - vins
5. Nathalie et François CAUMETTE - Domaine de l'Ancienne Mercerie - D3
04 67 90 27 02 / 06 31 32 96 20 - vins
6. Château & Village Castigno - D2
04 67 24 43 03 / 04 67 38 05 50 - vins, restaurants
7. Gisèle et Yoann DAMIAN - Domaine du Gabelous - E2
06 80 62 03 16 - vins, jus de raisins
8. Violaine et Xavier DE FRANSSU - Mas de Cynanque - E3
04 67 25 01 34 / 06 20 08 37 57 - vins
9. Véronique ETIENNE - Château la Dourmie - D3
04 67 38 19 43 / 06 15 17 50 11 - vins
10. Famille et Martine FEIGEL - Domaine des Prés Lasses - D4
04 67 90 21 19 / 07 70 87 14 93 - vins
11. Laurent et Vanessa FRANCHINO - Ma Fermette - D3
06 33 55 29 90 - légumes, paniers
12. Nathalie GUILLEVIC et Etienne GRANIER - Les petites mises - E3
06 83 99 95 15 / 06 73 16 21 53 - vins
13. Johanna et Stéphane GUESDON - GAEC des saveurs bio - D4
04 67 36 21 07 / 06 78 05 83 54 - fruits, légumes, confitures, nectars
14. Florence GUY - Château Coujan - D3
04 67 37 80 00 - vins, huiles essentielles, céréales, fourrage, tourisme
15. Paul JENKINS et Paul JARMAN - Domaine du Météore - C3
04 67 90 21 12 - vins
16. Julien JOLICOEUR - Au cœur des saisons - D4
06 07 38 79 34 - légumes, fruits, paniers
17. Philippe KELLER - E1 / 06 45 95 73 23
confitures, crème de châtaignes, vins, vinaigres, tourisme
18. Gael KERVEGANT - Aux Miels et Une Saveur - D2
06 61 79 46 66 - miels
19. Bruno LAFON - Domaine Magellan - D4 / 04 67 36 20 83 - vins
20. GAEC du bois bas - E2 / 07 83 36 35 06 - fromages
21. Mélissa MIZRAHI et Gilad HOCHMAN - La Ferme des Bouquets - E2
04 68 27 84 35 / 06 26 30 84 60
fromages, viande, légumes, confitures, glaces, tourisme
22. Luc et Françoise OLLIER - Domaine Ollier-Taillefer - C4
04 67 90 24 59 / 06 15 61 56 72 - vins, tourisme
23. Isabelle et Eric PERRET - Château Bousquette - D3
04 67 89 65 38 / 06 31 03 98 76 - vins, tourisme

24. Magali et Guilhem QUARTIRONI - Domaine des Pradels Quartironi - D3
04 67 38 01 53 / 06 58 19 41 66 - vins, tourisme
25. Mireille REMAURY - Domaine Le Pech d'André - E2
04 68 91 22 66 / 06 07 49 49 37 - vins, jus de raisin, huiles d'olive, tourisme
26. Rémy SOULIE - SARL Domaine des Soulié - D2
04 67 38 11 78 / 06 03 81 13 93 - vins
27. Jean-Pascal TAIX - Domaine Coste Rousse - D4 / 06 80 90 74 76 - vins
28. Bruno TRIGUIERO - Les chemins de Bassac - D4
04 67 36 09 67 / 06 45 73 03 42 - vins
29. Amroise VANLANCKER - Domaine Combe Blanche - E1
06 86 56 03 65 - vins
30. Vanessa VEDEL et Bruno RIVALS - SCEA Les jardins d'Olonzac E2
06 25 63 32 44 - légumes, fruits
31. Olivier et Cécile VERDOIRE - Les Jardins de Malibert - D2
04 67 97 20 92 / 06 84 67 51 67 - légumes
32. Famille VIDAL-DUMOULIN - Château de la Liquière - C3
04 67 90 29 20 - vins
33. Les Fées Confiot' - C4
04 67 24 35 96 / 06 63 34 19 98 - confitures, chutneys, sirops, vinaigres
34. Stéphane MARROU - Le Pain Levain - E2 / 06 04 43 43 30 - pains
35. 3 Papillons Bleus - Terracoopa - E2 / Produits à base de cueillette de plantes et fruits sauvages

Zone 7 - Haut Languedoc

1. Pierre ANGUE - C4 / 09 62 23 80 25 - fruits, confitures, compotes, pâtes de fruits, biscuits
2. Vincent AUGÉ - Mas des Mesures - C3 / 07 61 08 36 35 - vins
3. Marion BATY - Le pré des filles - C2 / 06 33 45 04 70 - fruits, sorbets
4. Claude CAGNIARD - La ferme du Devès - C3
06 82 69 24 21 - œufs, poulets
5. Richard CARPENA - Domaine Pin des Marguerites - D3
06 87 47 42 23 - vins
6. Brigitte CHEVALIER - Domaine de Cébène - C4 / 06 74 96 42 67 - vins
7. Gaetan DE CLOCK - Herber de Pouzes - C4 / 06 63 14 09 75 - vins
8. Emilie et Basile DEQUIEDT - GAEC La Part du Loup - B3
06 72 80 16 96 - fromages et desserts au lait de brebis
9. Flavie ESTEL - C3 / 06 38 69 28 72 - légumes, fleurs, aromatiques
10. André FLEISCHMANN - Capélo Fruits Rouges & Légumes - D1
légumes, petits fruits rouges
11. Loïc GINESTE - Pépinière l'ensevelie - C4
06 18 35 05 88 - plants aromatiques
12. Cédric LAUGE - Mas des Capitelles - C4
04 67 23 10 20 / 06 81 54 33 81 - vins
13. Malik LEMAISTRE - Lemaistre des essences - D2
06 83 26 98 40 - huiles essentielles, eaux florales, macérats huileux
14. Marion MAISONNEUVE et Julien MARC - Le Mas Alengrin - C4
06 18 28 94 39 / 06 58 39 26 64 - fromage, viande, légumes, fruits
15. Loïc MALICORNE - B3
04 67 23 42 96 / 06 77 49 69 94 - foie
16. Géraldine & Vladimir MENA HEREDIA - La ferme Bio Ling - C3
04 30 40 21 73 / 06 62 94 52 45 - plants, aromatiques, fleurs, fruits...
17. André PRUNEDDU - Ruche du Languedoc - D2
04 67 97 29 70 / 06 88 71 54 17 - miels
18. Jean-Pierre RAYMOND - C4 / 07 83 07 44 24 - fruits, légumes
19. Jean-Louis REY - Les Jardins du Salvat - D2
04 67 97 08 47 / 06 50 94 24 39 - plantes aromatiques et médicinales
20. Caroline RONDINEAU - Saveurs Sauvages du Sud - D2 / 06 14 38 36 43
produits transformés à base de châtaignes, fruits, légumes et plantes
21. Alix ROQUE - Domaine de Clovallon - C4 / 04 67 95 19 72 - vins, tourisme
22. Francis ZARAGOZA - Miellerie du Languedoc - C2
04 67 97 01 94 / 06 83 44 00 68 - miels, fruits, châtaignes
23. Association Terre-Mère Coop Bio - C4 / 04 67 23 00 99 - magasin



www.bio34.com

PRODUIRE ET MANGER BIO ET LOCAL, C'EST BON POUR LE CLIMAT

mieux vaut acheter local que bio mec!

Avec bon transport, tu as un énorme bilan carbone!

Non mais! On aura tout entendu!

T'en as d'autres des idées reçues comme celle-là?

**NON !
LE TRANSPORT N'EST PAS PLUS IMPACTANT QUE LE MODE DE PRODUCTION !**

LA PRODUCTION À LA PARCELLE REPRÉSENTE 67 % DU BILAN CARBONE D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE

LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET L'INDUSTRIE REPRÉSENTENT 6 %

LA DISTRIBUTION ET RESTAURATION 5 %

ET 4 % AU DOMICILE

LES TRANSPORTS EUX REPRÉSENTENT 19 %

On est bien des 67% du mode de production!

même le plan climat français l'a affirmé et s'engage à réduire l'agriculture pour lutter contre le réchauffement!

BD pour vos amis Bioclimatosceptiques

Un projet du réseau

Planifier Bio et Local, c'est bon pour le Climat

2 AMBASSADEURS: COULTRIERE C., PEUDESCHOUX DARRIEU P., OFFICIEL JAL. PRESIDENTE M., MARTELLE L., PRESIDENTE M. - PRESIDENTE E. - GAEC de L'Esplanade, Paris. COOP. 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025 - 2026 - 2027 - 2028 - 2029 - 2030 - 2031 - 2032 - 2033 - 2034 - 2035 - 2036 - 2037 - 2038 - 2039 - 2040 - 2041 - 2042 - 2043 - 2044 - 2045 - 2046 - 2047 - 2048 - 2049 - 2050 - 2051 - 2052 - 2053 - 2054 - 2055 - 2056 - 2057 - 2058 - 2059 - 2060 - 2061 - 2062 - 2063 - 2064 - 2065 - 2066 - 2067 - 2068 - 2069 - 2070 - 2071 - 2072 - 2073 - 2074 - 2075 - 2076 - 2077 - 2078 - 2079 - 2080 - 2081 - 2082 - 2083 - 2084 - 2085 - 2086 - 2087 - 2088 - 2089 - 2090 - 2091 - 2092 - 2093 - 2094 - 2095 - 2096 - 2097 - 2098 - 2099 - 2100 - 2101 - 2102 - 2103 - 2104 - 2105 - 2106 - 2107 - 2108 - 2109 - 2110 - 2111 - 2112 - 2113 - 2114 - 2115 - 2116 - 2117 - 2118 - 2119 - 2120 - 2121 - 2122 - 2123 - 2124 - 2125 - 2126 - 2127 - 2128 - 2129 - 2130 - 2131 - 2132 - 2133 - 2134 - 2135 - 2136 - 2137 - 2138 - 2139 - 2140 - 2141 - 2142 - 2143 - 2144 - 2145 - 2146 - 2147 - 2148 - 2149 - 2150 - 2151 - 2152 - 2153 - 2154 - 2155 - 2156 - 2157 - 2158 - 2159 - 2160 - 2161 - 2162 - 2163 - 2164 - 2165 - 2166 - 2167 - 2168 - 2169 - 2170 - 2171 - 2172 - 2173 - 2174 - 2175 - 2176 - 2177 - 2178 - 2179 - 2180 - 2181 - 2182 - 2183 - 2184 - 2185 - 2186 - 2187 - 2188 - 2189 - 2190 - 2191 - 2192 - 2193 - 2194 - 2195 - 2196 - 2197 - 2198 - 2199 - 2200 - 2201 - 2202 - 2203 - 2204 - 2205 - 2206 - 2207 - 2208 - 2209 - 2210 - 2211 - 2212 - 2213 - 2214 - 2215 - 2216 - 2217 - 2218 - 2219 - 2220 - 2221 - 2222 - 2223 - 2224 - 2225 - 2226 - 2227 - 2228 - 2229 - 2230 - 2231 - 2232 - 2233 - 2234 - 2235 - 2236 - 2237 - 2238 - 2239 - 2240 - 2241 - 2242 - 2243 - 2244 - 2245 - 2246 - 2247 - 2248 - 2249 - 2250 - 2251 - 2252 - 2253 - 2254 - 2255 - 2256 - 2257 - 2258 - 2259 - 2260 - 2261 - 2262 - 2263 - 2264 - 2265 - 2266 - 2267 - 2268 - 2269 - 2270 - 2271 - 2272 - 2273 - 2274 - 2275 - 2276 - 2277 - 2278 - 2279 - 2280 - 2281 - 2282 - 2283 - 2284 - 2285 - 2286 - 2287 - 2288 - 2289 - 2290 - 2291 - 2292 - 2293 - 2294 - 2295 - 2296 - 2297 - 2298 - 2299 - 2300 - 2301 - 2302 - 2303 - 2304 - 2305 - 2306 - 2307 - 2308 - 2309 - 2310 - 2311 - 2312 - 2313 - 2314 - 2315 - 2316 - 2317 - 2318 - 2319 - 2320 - 2321 - 2322 - 2323 - 2324 - 2325 - 2326 - 2327 - 2328 - 2329 - 2330 - 2331 - 2332 - 2333 - 2334 - 2335 - 2336 - 2337 - 2338 - 2339 - 2340 - 2341 - 2342 - 2343 - 2344 - 2345 - 2346 - 2347 - 2348 - 2349 - 2350 - 2351 - 2352 - 2353 - 2354 - 2355 - 2356 - 2357 - 2358 - 2359 - 2360 - 2361 - 2362 - 2363 - 2364 - 2365 - 2366 - 2367 - 2368 - 2369 - 2370 - 2371 - 2372 - 2373 - 2374 - 2375 - 2376 - 2377 - 2378 - 2379 - 2380 - 2381 - 2382 - 2383 - 2384 - 2385 - 2386 - 2387 - 2388 - 2389 - 2390 - 2391 - 2392 - 2393 - 2394 - 2395 - 2396 - 2397 - 2398 - 2399 - 2400 - 2401 - 2402 - 2403 - 2404 - 2405 - 2406 - 2407 - 2408 - 2409 - 2410 - 2411 - 2412 - 2413 - 2414 - 2415 - 2416 - 2417 - 2418 - 2419 - 2420 - 2421 - 2422 - 2423 - 2424 - 2425 - 2426 - 2427 - 2428 - 2429 - 2430 - 2431 - 2432 - 2433 - 2434 - 2435 - 2436 - 2437 - 2438 - 2439 - 2440 - 2441 - 2442 - 2443 - 2444 - 2445 - 2446 - 2447 - 2448 - 2449 - 2450 - 2451 - 2452 - 2453 - 2454 - 2455 - 2456 - 2457 - 2458 - 2459 - 2460 - 2461 - 2462 - 2463 - 2464 - 2465 - 2466 - 2467 - 2468 - 2469 - 2470 - 2471 - 2472 - 2473 - 2474 - 2475 - 2476 - 2477 - 2478 - 2479 - 2480 - 2481 - 2482 - 2483 - 2484 - 2485 - 2486 - 2487 - 2488 - 2489 - 2490 - 2491 - 2492 - 2493 - 2494 - 2495 - 2496 - 2497 - 2498 - 2499 - 2500 - 2501 - 2502 - 2503 - 2504 - 2505 - 2506 - 2507 - 2508 - 2509 - 2510 - 2511 - 2512 - 2513 - 2514 - 2515 - 2516 - 2517 - 2518 - 2519 - 2520 - 2521 - 2522 - 2523 - 2524 - 2525 - 2526 - 2527 - 2528 - 2529 - 2530 - 2531 - 2532 - 2533 - 2534 - 2535 - 2536 - 2537 - 2538 - 2539 - 2540 - 2541 - 2542 - 2543 - 2544 - 2545 - 2546 - 2547 - 2548 - 2549 - 2550 - 2551 - 2552 - 2553 - 2554 - 2555 - 2556 - 2557 - 2558 - 2559 - 2560 - 2561 - 2562 - 2563 - 2564 - 2565 - 2566 - 2567 - 2568 - 2569 - 2570 - 2571 - 2572 - 2573 - 2574 - 2575 - 2576 - 2577 - 2578 - 2579 - 2580 - 2581 - 2582 - 2583 - 2584 - 2585 - 2586 - 2587 - 2588 - 2589 - 2590 - 2591 - 2592 - 2593 - 2594 - 2595 - 2596 - 2597 - 2598 - 2599 - 2600 - 2601 - 2602 - 2603 - 2604 - 2605 - 2606 - 2607 - 2608 - 2609 - 2610 - 2611 - 2612 - 2613 - 2614 - 2615 - 2616 - 2617 - 2618 - 2619 - 2620 - 2621 - 2622 - 2623 - 2624 - 2625 - 2626 - 2627 - 2628 - 2629 - 2630 - 2631 - 2632 - 2633 - 2634 - 2635 - 2636 - 2637 - 2638 - 2639 - 2640 - 2641 - 2642 - 2643 - 2644 - 2645 - 2646 - 2647 - 2648 - 2649 - 2650 - 2651 - 2652 - 2653 - 2654 - 2655 - 2656 - 2657 - 2658 - 2659 - 2660 - 2661 - 2662 - 2663 - 2664 - 2665 - 2666 - 2667 - 2668 - 2669 - 2670 - 2671 - 2672 - 2673 - 2674 - 2675 - 2676 - 2677 - 2678 - 2679 - 2680 - 2681 - 2682 - 2683 - 2684 - 2685 - 2686 - 2687 - 2688 - 2689 - 2690 - 2691 - 2692 - 2693 - 2694 - 2695 - 2696 - 2697 - 2698 - 2699 - 2700 - 2701 - 2702 - 2703 - 2704 - 2705 - 2706 - 2707 - 2708 - 2709 - 2710 - 2711 - 2712 - 2713 - 2714 - 2715 - 2716 - 2717 - 2718 - 2719 - 2720 - 2721 - 2722 - 2723 - 2724 - 2725 - 2726 - 2727 - 2728 - 2729 - 2730 - 2731 - 2732 - 2733 - 2734 - 2735 - 2736 - 2737 - 2738 - 2739 - 2740 - 2741 - 2742 - 2743 - 2744 - 2745 - 2746 - 2747 - 2748 - 2749 - 2750 - 2751 - 2752 - 2753 - 2754 - 2755 - 2756 - 2757 - 2758 - 2759 - 2760 - 2761 - 2762 - 2763 - 2764 - 2765 - 2766 - 2767 - 2768 - 2769 - 2770 - 2771 - 2772 - 2773 - 2774 - 2775 - 2776 - 2777 - 2778 - 2779 - 2780 - 2781 - 2782 - 2783 - 2784 - 2785 - 2786 - 2787 - 2788 - 2789 - 2790 - 2791 - 2792 - 2793 - 2794 - 2795 - 2796 - 2797 - 2798 - 2799 - 2800 - 2801 - 2802 - 2803 - 2804 - 2805 - 2806 - 2807 - 2808 - 2809 - 2810 - 2811 - 2812 - 2813 - 2814 - 2815 - 2816 - 2817 - 2818 - 2819 - 2820 - 2821 - 2822 - 2823 - 2824 - 2825 - 2826 - 2827 - 2828 - 2829 - 2830 - 2831 - 2832 - 2833 - 2834 - 2835 - 2836 - 2837 - 2838 - 2839 - 2840 - 2841 - 2842 - 2843 - 2844 - 2845 - 2846 - 2847 - 2848 - 2849 - 2850 - 2851 - 2852 - 2853 - 2854 - 2855 - 2856 - 2857 - 2858 - 2859 - 2860 - 2861 - 2862 - 2863 - 2864 - 2865 - 2866 - 2867 - 2868 - 2869 - 2870 - 2871 - 2872 - 2873 - 2874 - 2875 - 2876 - 2877 - 2878 - 2879 - 2880 - 2881 - 2882 - 2883 - 2884 - 2885 - 2886 - 2887 - 2888 - 2889 - 2890 - 2891 - 2892 - 2893 - 2894 - 2895 - 2896 - 2897 - 2898 - 2899 - 2900 - 2901 - 2902 - 2903 - 2904 - 2905 - 2906 - 2907 - 2908 - 2909 - 2910 - 2911 - 2912 - 2913 - 2914 - 2915 - 2916 - 2917 - 2918 - 2919 - 2920 - 2921 - 2922 - 2923 - 2924 - 2925 - 2926 - 2927 - 2928 - 2929 - 2930 - 2931 - 2932 - 2933 - 2934 - 2935 - 2936 - 2937 - 2938 - 2939 - 2940 - 2941 - 2942 - 2943 - 2944 - 2945 - 2946 - 2947 - 2948 - 2949 - 2950 - 2951 - 2952 - 2953 - 2954 - 2955 - 2956 - 2957 - 2958 - 2959 - 2960 - 2961 - 2962 - 2963 - 2964 - 2965 - 2966 - 2967 - 2968 - 2969 - 2970 - 2971 - 2972 - 2973 - 2974 - 2975 - 2976 - 2977 - 2978 - 2979 - 2980 - 2981 - 2982 - 2983 - 2984 - 2985 - 2986 - 2987 - 2988 - 2989 - 2990 - 2991 - 2992 - 2993 - 2994 - 2995 - 2996 - 2997 - 2998 - 2999 - 3000 - 3001 - 3002 - 3003 - 3004 - 3005 - 3006 - 3007 - 3008 - 3009 - 3010 - 3011 - 3012 - 3013 - 3014 - 3015 - 3016 - 3017 - 3018 - 3019 - 3020 - 3021 - 3022 - 3023 - 3024 - 3025 - 3026 - 3027 - 3028 - 3029 - 3030 - 3031 - 3032 - 3033 - 3034 - 3035 - 3036 - 3037 - 3038 - 3039 - 3040 - 3041 - 3042 - 3043 - 3044 - 3045 - 3046 - 3047 - 3048 - 3049 - 3050 - 3051 - 3052 - 3053 - 3054 - 3055 - 3056 - 3057 - 3058 - 3059 - 3060 - 3061 - 3062 - 3063 - 3064 - 3065 - 3066 - 3067 - 3068 - 3069 - 3070 - 3071 - 3072 - 3073 - 3074 - 3075 - 3076 - 3077 - 3078 - 3079 - 3080 - 3081 - 3082 - 3083 - 3084 - 3085 - 3086 - 3087 - 3088 - 3089 - 3090 - 3091 - 3092 - 3093 - 3094 - 3095 - 3096 - 3097 - 3098 - 3099 - 3100 - 3101 - 3102 - 3103 - 3104 - 3105 - 3106 - 3107 - 3108 - 3109 - 3110 - 3111 - 3112 - 3113 - 3114 - 3115 - 3116 - 3117 - 3118 - 3119 - 3120 - 3121 - 3122 - 3123 - 3124 - 3125 - 3126 - 3127 - 3128 - 3129 - 3130 - 3131 - 3132 - 3133 - 3134 - 3135 - 3136 - 3137 - 3138 - 3139 - 3140 - 3141 - 3142 - 3143 - 3144 - 3145 - 3146 - 3147 - 3148 - 3149 - 3150 - 3151 - 3152 - 3153 - 3154 - 3155 - 3156 - 3157 - 3158 - 3159 - 3160 - 3161 - 3162 - 3163 - 3164 - 3165 - 3166 - 3167 - 3168 - 3169 - 3170 - 3171 - 3172 - 3173 - 3174 - 3175 - 3176 - 3177 - 3178 - 3179 - 3180 - 3181 - 3182 - 3183 - 3184 - 3185 - 3186 - 3187 - 3188 - 3189 - 3190 - 3191 - 3192 - 3193 - 3194 - 3195 - 3196 - 3197 - 3198 - 3199 - 3200 - 3201 - 3202 - 3203 - 3204 - 3205 - 3206 - 3207 - 3208 - 3209 - 3210 - 3211 - 3212 - 3213 - 3214 - 3215 - 3216 - 3217 - 3218 - 3219 - 3220 - 3221 - 3222 - 3223 - 3224 - 3225 - 3226 - 3227 - 3228 - 3229 - 3230 - 3231 - 3232 - 3233 - 3234 - 3235 - 3236 - 3237 - 3238 - 3239 - 3240 - 3241 - 3242 - 3243 - 3244 - 3245 - 3246 - 3247 - 3248 - 3249 - 3250 - 3251 - 3252 - 3253 - 3254 - 3255 - 3256 - 3257 - 3258 - 3259 - 3260 - 3261 - 3262 - 3263 - 3264 - 3265 - 3266 - 3267 - 3268 - 3269 - 3270 - 3271 - 3272 - 3273 - 3274 - 3275 - 3276 - 3277 - 3278 - 3279 - 3280 - 3281 - 3282 - 3283 - 3284 - 3285 - 3286 - 3287 - 3288 - 3289 - 3290 - 3291 - 3292 - 3293 - 3294 - 3295 - 3296 - 3297 - 3298 - 3299 - 3300 - 3301 - 3302 - 3303 - 3304 - 3305 - 3306 - 3307 - 3308 - 3309 - 3310 - 3311 - 3312 - 3313 -

9 | Corinne FABRE | D5

Mas de Thau, domaine de Saint Martin du Pin - 4 rue Du Charron
 34120 TOURBES
 06 10 27 24 45
cocodeguers@orange.fr - www.cocodeguers.id.st



Production de plantes aromatiques et médicinales bio, tisanes, sirops de plantes et pestos.
Vente à la ferme : uniquement sur rendez-vous.
Vente sur internet. Présence en magasins
Tourisme rural : membre du CPIE. Visite de groupes possible mais uniquement sur rendez-vous.

10 | Luc FONTA - Ferme Les 3 Mazets | D5

34560 VILLEVEYRAC
 07 68 80 57 28
les3mazets@gmail.com



Pratique d'une agriculture bio-Logique sur sol vivant, s'inspirant des techniques d'Agroécologie.
Produits : vins et raisins de table.
 Me contacter pour plus de renseignements.

11 | Florence HENNEBERT - Domaine de Cantagril | D6

15 Chemin De Cantagril
 34560 MONTBAZIN
 06 07 29 21 02
hennebert.edouard@gmail.com



Exploitation agricole.
Produits : Amandes vertes, amandes sèches, agrumes, tomates pleins champs, fraise, truffes.
Présence en magasins.
Vente sur internet.
 Vente aux grossistes.
Possibilité de livraison.

12 | Claude HOUSTI - Le champ des cigales | D5

Chemin de Valjoyeuse
 34530 MONTAGNAC
 04 67 24 19 70 / 06 25 21 06 32
claud.housti@orange.fr



Produits : légumes (tomates, aubergines, salades, pommes de terre ...), plants potagers et aromatiques, oeufs
Vente de paniers.
Présence en magasins.

13 | Valérie et Dominique IBANEZ - Domaine de Roquemale | D6

25 Route de Clermont
 34560 VILLEVEYRAC
 04 67 78 24 10 / 06 85 93 51 64
contact@roquemale.com - www.roquemale.com



Petit domaine de 12 hectares niché au coeur de la garrigue sur des sols argilo-calcaires qui produit des vins de terroir très expressifs.
Produits : vins AOC Languedoc Grès de Montpellier rouges, vins AOC Languedoc blancs, rosés et rouges, vins IGP Pays d'Hérault rouges.
Vente au caveau : sur rendez-vous.
Vente sur internet. Présence en magasins (cavistes).
Tourisme rural : chambres d'hôtes.

14 | Frédéric LOEB - Positives Cultures | D6

Lieu dit Les Moulères
 (parking piste cyclable) - 30 rue Marcel Palat
 34560 POUSSAN
 06 95 43 41 62
fredloeb@hotmail.fr



Maraîchage diversifié. Légumes de saison. Vente directe au bord du terrain (parking covoiturage sortie Poussan direction Carrefour).
Produits : tomate, poivron, aubergine, salade, betterave, blette, ail, oignon, échalotte, pomme de terre, radis, carotte, navet, épinard... Jonquilles (en février et mars).
Vente à la ferme : de 16h30 à 20h du lundi au vendredi.
Vente au marché : Poussan le vendredi matin.

15 | Florence MONFERRAN - Les Clos de Miège | D6

44 rue des jardins - 06 25 55 16 96
 34110 FRONTIGNAN
f.monferran@lesclosdemiege.fr - www.lesclosdemiege.fr



Près de Montpellier (Hérault), au coeur d'un patrimoine hors normes entre terre et eau, sont nés les Clos de Miège, sur de petites parcelles plantées en vieilles vignes. Florence Monferran, historienne viticole, y opère un retour aux sources de la culture des muscats sur nos rivages. Reproduisant des pratiques anciennes, comme le passerillage ou l'absence de mutage, le muscat à petits grains est abordé en production naturelle. Les cuvées sont certifiées en vins biologiques. Le pétillant naturel est également labellisé Vin méthode Nature.
Produits : L'Original et Prima Ora, vins patrimoniaux naturellement doux; Pet' & Nat', pétillant naturel. **Vente au caveau** : sur rendez-vous. **Présence en magasins** : chez les cavistes.

16 | Anaïs RICOME - La Croix Gratiot | D5

Domaine de Sainte Croix
 34530 MONTAGNAC
 04 67 25 27 88 / 06 13 42 10 68
croixgratiot@gmail.com - www.croix-gratiot.com



Situé entre Bassin de Thau et collines de Pins. Anaïs & Yves, adeptes d'une agriculture raisonnée, travaillent le vignoble dans le respect d'une tradition séculaire et cultivent un encépagement varié sur 35 hectares développant une palette d'arômes riches et intéressants.
Produits : vins AOC Picpoul de Pinet et IGP Pays d'Hérault.
Vente au caveau : du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30, samedi sur rendez-vous. **Présence en magasins. Possibilité de livraison.**

17 | Olivier ROBERT - Mas de la Plaine Haute | D6

Chemin de la Plaine Haute
 34110 VIC-LA-GARDIOLE
 04 67 55 38 58 / 06 87 43 62 74
masplainehaute@neuf.fr - www.plaine-haute.com



Le Mas de la Plaine Haute est le plus petit domaine de l'AOP Muscat de Frontignan, contre la garrigue du Massif de la Gardiole. Sur 4 hectares, Olivier Robert vinifie artisanalement.
Produits : muscat de Frontignan, vin rouge IGP 34 Collines de la Moure, Pécat d'Estiu, vins blancs, rosés, rouges.
Vente au caveau : le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h de préférence sur rendez-vous. Vente sur quelques marchés de Terroir autour de Montpellier (voir facebook).
Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins.

18 | Anne SUTRA DE GERMA / Benoît GIL - Domaine Monplezy | D5

Chemin Mère des Fontaines - Campagne Montplézy
 34120 PEZENAS
 04 67 98 27 81 / 06 15 38 08 52
info@domainemonplezy.fr - www.domainemonplezy.fr



Exploitation familiale depuis 4 générations à 4km de Pézenas sur la route de Roujan, vue panoramique exceptionnelle. Vins fins et élégants : rouges, rosés, blancs et vendanges tardives.
Produits : vins en appellation AOC Languedoc-Pézenas et en vin de pays Cotes de Thongue.
Vente au caveau : ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h. Le reste du temps sur rdv.
Possibilité de livraison. Présence en magasins et grossistes.

19 Agathe DALISSON / Amaury COSTE - Villa Tempora D5

Domaine de l'Auribelle - Ancien chemin de Caux
34120 PEZENAS
06 61 29 39 63 / 06 68 02 85 62
contact@villatempora.com - www.villatempora.com



Vignoble d'une grande diversité de sols, d'expositions et d'encépagements.
Produits : "Rosé Bonheur" 2020, "Les Copains d'Abord" 2020 (rouge), "Villa Tempora" 2017 et 2018 (rouge), "Le Démon du Midi" 2017 (rouge), "Un Temps pour Elle" 2020 (blanc).
Tourisme rural : un gîte 4 places. **Vente au caveau** : sur RDV uniquement.
Vente sur internet. Possibilité de livraison : offerte dans toute la France à partir de 2 cartons. **Présence en magasins**.

FRUITS & LÉGUMES BIO
24/24 7/7
distribution en libre service
Magali et Denis Dorques
route de Méze, à Villeveyrac
07 81 94 03 01



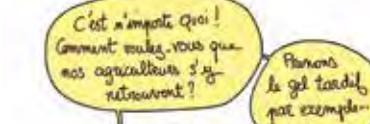
ON POSE LE CADRE



OU MÊME, ON N'A PLUS D'EAU À LA SORTIE DE L'HIVER.



ON SE CAILLE LES MICHES EN PLEIN ÉTÉ



DEPUS QUELQUES ANNÉES, NOS HIVERS SONT PLUTÔT DOUX, CE QUI N'EST PAS MAL QUAND ON EST FRILEUX...



... SAUF QUE FORCÉMENT, LE GEL FINIRA BIEN PAR ARRIVER QUAND MÊME! ALORS NOS ARBRES FRUITIERS SE DISENT:



PRENDS-TOI UN GEL TARDIF DANS LA FACE! ET CE SONT TOUTES LES PETITES FLEURS QUI DEVAIENT DEVENIR DES FRUITS QUI SE RETROUVENT GELÉES. C'EST AUTANT DE FRUITS QUE NOUS N'AURONS PAS APRÈS.



- 1 ON ARRÊTE LE CARNAGE**
EN RÉDUISANT LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE DE L'AGRICULTURE À TOUS LES NIVEAUX
MOINS DE VACHES, MOINS DE TRACTEURS, NI PESTICIDES NI ENGRAIS CHIMIQUES
- 2 ON S'ADAPTE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE**
C'EST À DIRE AVOIR UN SYSTÈME PLUS AUTONOME, CAPABLE DE RÉSISTER LE MEUX POSSIBLE AUX PHÉNOMÈNES CLIMATIQUES INTENSIFS ET CONTINUER DE PRODUIRE MALGRÉ LES EFFETS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE
- 3 ON ADOPTE UNE AGRICULTURE POSITIVE**
C'EST À DIRE, UNE AGRICULTURE QUI AURAIT UN EFFET POSITIF SUR LE CLIMAT EN STOCKANT DU CARBONE DANS LES SOLS PAR EXEMPLE



La BD pour vos amis Bioclimatosceptiques peut se consulter en ligne en totalité sur bio34.com



bio
34



Béziers – Canal du midi

1	La villa Sépia - Frédéric et Catherine ALBERT	D4
<p>556 avenue de Béziers - 06 37 63 35 12 34290 MONTBLANC contact@lavillasepia.com - www.lavillasepia.com</p>		
<p>Vignoble familial de 5Ha situé au cœur des garrigues. Aucune utilisation de produits chimiques, ni pesticides depuis sa création en 2012. Nous produisons des vins naturels en accord avec nos convictions de respect de la terre et des consommateurs. Vendange à la main, petite production artisanale moins de 10 000 bouteilles par an. Démarche officielle de Certification Bio en 2020. Produits : vins nature IGP Côtes de Thongue, Viognier, Grenache, Carignan, Syrah, Roussanne, Chenin, Sauvignon Blanc, Carthagène Blanche. Vente au caveau : tous les jours de 9h à 12h et 14h à 19h. Possibilité de livraison. Vente sur internet. Présence en magasins et grossistes. Tourisme rural : gîtes de France, soirée événementielle en Mai, Juin, Juillet et Août.</p>		



2	Aymeric et Jordan AMIEL - SAS Amiel Frères	D5
<p>19 plan Diderot 34290 MONTBLANC 06 83 82 21 80 domainedesamiel.com - https://domaine-des-amiel.com</p>		
<p>Le vignoble familial compte environ 20 hectares de terres dont 15,5ha en vigne et le reste en champs, prairies et autres espaces de biodiversité. Nous cultivons le domaine en agriculture biologique et biodynamique. Les vignes ont pour la plupart entre 15 et 40 ans avec un système racinaire parfaitement implanté et la vigne à la fleur de l'âge ! Nous vinifions chaque parcelle séparément et de manière très naturelle, sans levures exogènes ni enzymes, sans sulfitage et nous nous adaptons à l'évolution du jus en cuve. Produits : vins répartis en 3 gammes "frères", "famille", "sous le manteau". Vente au caveau sur rendez-vous.</p>		

3	Bruno BOURRET - SCEA Bourret Domaine des Chrysope	D4
<p>Rue du Petit Verdrot 34290 MONTBLANC 04 67 98 56 34 / 06 72 84 16 30 bruno.bourret123@orange.fr - www.domainedeschrysope.com</p>		
<p>Chai vinicole. Produits : vins IGP blancs, rouges, rosés. Vendange tardive. Vente au caveau : du 1er Juillet au 15 Septembre : de mardi à vendredi : 10h à 12h et 17h à 19h30 - samedi : 10h à 12h30. Du 16 Septembre au 30 Juin : Mardi : 10h à 12h. Jeudi : 15h à 17h30. Samedi : 14h30 à 17h.</p>		

4	François DELHON / Jean-Philippe LECA - Bassac SARL / Domaine Bassac	D4
<p>180 chemin de la Condamine 34480 PUISSALICON 04 67 36 05 37 contact@domaine-bassac.com - www.domaine-bassac.com</p>		
<p>Produits : vins biologiques rouge, blanc, rosé, moelleux ... Vente au caveau : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Possibilité de livraison à domicile, à partir de 30 bouteilles.</p>		

5	Emmanuelle DUROC - Pépinière 3 S - Saveurs et Senteurs du Sud	E3
<p>15 place du 11 novembre 34370 CREISSAN 06 87 42 26 73 duroc.emmanuelle@gmail.com</p>		
<p>Production de plants en agriculture biologique de plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) en racines nues. Produits : lavandes, lavandins, thym, romarin, sauge, autres...; différentes variétés pour production d'huile essentielle, herboristerie, fleurs et bouquets. Vente à la ferme : sur rendez-vous. Vente sur internet. Possibilité de livraison.</p>		

6	Didier et Julien FENOLL - GAEC Chai Cesar	E3
<p>1 rue Frédéric Mistral 34440 NISSAN-LEZ-ENSERUNE 06 81 01 03 93 / 06 80 37 56 82 didierfenoll34@gmail.com</p>		
<p>Produits : vins rouges, rosés et blancs (en bouteilles et en bib). Chardonnay médaille d'or Millésime bio 2020. La cuvée des sages (rouge) médaille d'argent Millésime bio 2020. Vente au domaine : rue Marcel Pagnol, Hameau de Peries, à Nissan lez Ensérune. Possibilité de livraison (dans un rayon de 50 km). Présence chez les cavistes. Vente sur internet (site en développement). Tourisme rural : accueil de camping-cars</p>		

bio
34



Vignobles – Minervoises / St Chinian / Faugères

Vignobles – Minervoises / St Chinian / Faugères

1 Famille et Marie Louise ABBAL - EARL Domaine Valambelle D4

25 Avenue de la Gare
34480 LAURENS
04 67 90 12 12 / 06 75 87 44 86
domaine.valambelle@outlook.fr - www.domaine-valambelle.com

Produits : vins AOC Faugères blanc, rosé et rouge, vins de table doux.
Vente au caveau : sur rendez-vous de mi-octobre à fin mars et de 10h à 13h et 15h à 19h le reste de l'année.
Présence en magasins (cavistes) et grossistes.



2 Christophe BAUDEMONT - FERME RONGO E3

Chemin de rivière basse - BP 02 - 06 17 76 17 37
34310 CAPESTANG
ferme.rongo@gmail.com

Notre exploitation est située à Capestang au bord du canal du midi dans un écrin de verdure. Maraichage Bio diversifié et aviculture. Cultures : plantes aromatiques et médicinales, fruits à noyaux, légumes et melons, racines et tubercules, surface de biodiversité. **Produits** : oeufs, courges, légumes, choux-fleurs, artichauts, courgettes, blettes, tomates, choux frisés, concombres, oignons, légumes racine / bulbes, légumes feuilles/tiges, choux, poivrons, petits pois, haricots, fèves potagères, pois, laurier feuilles, plantes aromatiques et médicinales, arbres fruitiers. **Vente au marché** : Capestang, halle couvert tous les samedis de 8h à 12h. **Vente de paniers. Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins.** Vente ambulante.



3 Marc BENIN - Domaine de Ravanès D4

Lieu-dit Aspiran
34490 THEZAN-LES-BEZIERS
04 67 36 00 02 / 06 03 61 12 56
ravanès@wanadoo.fr - www.domainederavanès.com

Le Domaine de Ravanès, un lieu chargé d'histoire et de tradition viticole depuis l'époque romaine, est situé au Nord-Ouest de Béziers sur les rives de l'Orb sur un terroir de graves argilo-calcaires. **Produits** : vins IGP Pays d'Hérault Coteaux de Murviel blanc, rosé, rouge, IGP Oc, vins sans IG, vins doux issus de raisins botrytisés récoltés tardivement, eau de vie de vin du Languedoc AOR. **Vente au caveau** : sur rendez-vous.



4 Marie-Geneviève BOUDAL-BENEZECH - Château des Peyregrandes C4

11 chemin de l'Aire
34320 ROQUESELLES
04 67 90 15 00 / 06 10 84 42 06
chateau-des-peyregrandes@wanadoo.fr - www.chateaudespeyregrandes.com

Domaine familial de 25 hectares en production avec un rendement moyen de 25hl/ha, situé sur la commune de Roqueussels, au cœur de l'Appellation Faugères. Vins AOP Faugères Rouge, Blanc et Rosé, Château des Peyregrandes et Domaine Bénézech-Boudal. **Vente au caveau** du lundi au vendredi de 10h à 17h30 sur rendez-vous. **Présence en magasins. Vente sur internet. Possibilité de livraison.**



5 Nathalie et François CAUMETTE - Domaine de l'Ancienne Mercerie D3

6 rue de l'Egalité
34480 AUTIGNAC
04 67 90 27 02 / 06 31 32 96 20
ancienne.mercerie@free.fr - www.anciennermercerie.fr

Nathalie et François Caumette vous accueillent sur leur exploitation familiale de 16 hectares, d'un grand père viticulteur et d'une grand mère mercière et couturière de talent. **Produits** : Quatre vins rouges (AOC Faugères « Les Petites Mains », « La Guerre des Boutons » et « Couture ». AOC Languedoc « Au Bonheur des Dames »), un vin rosé (AOC Faugères « Frou-Frou ») et un vin blanc AOC Faugères « Les Champs Perdus ». **Vente au caveau** : à l'improviste ou sur rendez-vous. **Présence en magasins** : certains cavistes héraultais (Montpellier, Béziers).



6 Château & Village Castigno D2

7 Carriera Dals Camps
34360 ASSIGNAN
04 67 24 43 03 / 04 67 38 05 50
oenotourisme@chateaucastigno.com - www.villagecastigno.com

Le Château Castigno est un domaine viticole situé sur l'appellation Saint-Chinian. Pour la 10ème vendange, le Château s'est doté d'une nouvelle cave viticole à l'architecture spectaculaire (à la forme d'une bouteille - vue du ciel), pour élaborer ses vins Bio avec un hôtel éclaté dans le village, se composant de 24 chambres. Village Castigno : un bistrot-grill, un restaurant Thaï, un restaurant gastronomique (1 étoile Michelin). **Produits** : vins tranquilles IGP Pays de l'Hérault Mont de la Grage rouge, blanc, rosé. Vins Tranquilles AOP Saint-Chinian blanc, rouge. Vins effervescents rosé. Vin de France. **Vente au caveau.**



7 Yoann DAMIAN / Gisèle Damian - Domaine du Gabelous E2

Hameau de Cazelles - 1 chemin Saint Hippolyte
34210 AGEL
06 80 62 03 16
gabelousviticulture@orange.fr - www.domainegabelous.fr

Domaine viticole familial en Minervoises. Vendanges manuelles en caissettes pour la qualité et le respect des raisins. Respect de l'agriculture bio-dynamique. Petits rendements. Terroir argilo-calcaire exceptionnel. **Produits** : vins Bio AOC Minervoises, IGP Côtes du Brian, jus de raisins. **Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins et grossistes.**



8 Violaine et Xavier DE FRANSSU - Mas de Cynanque E3

Route d'Assignan - Mas de Cynanque
34310 CRUZY
04 67 25 01 34 / 06 20 08 37 57
contact@masdecynanque.com - www.masdecynanque.com

Produits : vins AOC Saint Chinian Blanc, Rosé et Rouge Cuvée Fleur de Cynanque, Plein Grès, Acutum, Althea. **Vente au caveau** : tous les jours sur rendez-vous. **Possibilité de livraison.** Participation au salon des vigneron indépendants.



Vignobles – Minervoises / St Chinian / Faugères

9 | Véronique ETIENNE - EARL Château la Dournie | D3

La Dournie
 34360 SAINT-CHINIAN
 04 67 38 19 43 / 06 15 17 50 11
chateau.ladournie@wanadoo.fr - www.chateauladournie.com

Domaine viticole de 45 ha, dans la famille depuis 6 générations, situé au coeur de Saint Chinian.

Produits : vins blancs, rosés et rouges ? AOC St Chinian et IGP pays de l'Hérault.

Vente au caveau : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi sur rendez-vous.



10 | Famille et Martine FEIGEL - Domaine des Prés Lasses | D4

26 avenue de la Liberté
 34480 AUTIGNAC
 04 67 90 21 19 / 07 70 87 14 93
info@pres-lasses.com - www.pres-lasses.com

Le domaine des Prés Lasses a été créé en 1999 par deux amis passionnés de vins sur l'aire d'appellation Faugères. C'est aujourd'hui un domaine familial où nous cherchons à produire, aussi naturellement que possible, des grands vins de terroirs.

Produits : vins - quatre Faugères rouges, un Faugères blanc, un Faugères rosé - un Vin de pays rouge et un Vin de pays blanc.

Vente au caveau : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h.

Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins.



11 | Laurent et Vanessa FRANCHINO - Ma Fermette | D3

10 Mas les Roucans - Lieu-dit Reals le Bas
 34490 MURVIEL-LES-BEZIERS
 06 33 55 29 90
lolo1977@gmail.com

Culture maraîchère en permaculture. "Prendre soin de la terre, des hommes et de partager équitablement".

Produits : Légumes diversifiés "du moment" selon la saison (fèves, tomates, courgettes, radis, blettes, pomme de terre..)

Vente à la ferme : en saison, 7jours / 7 de 9h45 à 11h45 et de 17h30 à 19h30.

Vente de paniers : A venir récupérer en direct sur commande.

Possibilité de livraison : dans un rayon de 5 kms.



12 | Nathalie GUILLEVIC / Etienne GRANIER - Les petites mises | E3

9 rue du Crès
 34310 QUARANTE
 06 83 99 95 15 / 06 73 16 21 53
granier-guillevic@gvin.fr - <https://gvin.fr/>

4 hectares de vignes en culture AB depuis 25 ans. Macabeu, Carignan centenaire, Syrah. La vinification et la mise en bouteille sont réalisées sans aucun intrant.

Produits : vins blancs en macération. Vins rouges élevés en bombonne de verre.

Vente au caveau : sur rendez-vous. **Vente au marché** : foires d'été



13 | Johanna et Stéphane GUESDON - GAEC des saveurs bio | D4

20 avenue Georges Clémenceau
 34490 THEZAN-LES-BEZIERS
 04 67 36 21 07 / 06 78 05 83 53
23.stephane@wanadoo.fr

Fruits et légumes de saisons. Confitures. Nectar de pêche. Abricots, figues, pêches.

Produits : fruits (pêches, abricots, nectarines), confitures de pêches, nectars de pêches, légumes de saison.

Vente à la ferme : du 1er juin au 15 août de 9h à 12h et de 17h à 19h (tous les jours sauf le dimanche).

Présence en magasins.



14 | Florence GUY - Château Coujan | D3

Château Coujan
 34491 MURVIEL-LES-BEZIERS
 04 67 37 80 00
chateau-coujan@orange.fr - www.chateau-coujan.com

Niché au coeur de la garrigue, Château Coujan est un beau domaine planté de vignes, d'oliviers et de plantes aromatiques et médicinales. Depuis 2008, le Domaine s'est engagé dans la culture biologique pour produire des vins de caractère dans un environnement préservé.

Produits : vins rouge, rosé et blanc AOP Saint Chinian et vins de Pays, huiles essentielles de thym, céréales et fourrage. **Vente à la ferme. Vente sur internet. Possibilité de livraison. Tourisme rural** : 2 gîtes (un de deux chambres et un de trois chambres).



15 | Paul JENKINS / Paul JARMAN - Domaine du Météore | C3

9 route d'Aigues-Vives
 34480 CABREROLLES
 04 67 90 21 12
info@domainedumeteore.com - www.domainedumeteore.com

Domaine Viticole.

Produits : Vins AOP Faugères (Rouges - Rosés - Blancs) - AOP Saint-Chinian (Rouge).

Vente au caveau : toute l'année sur rendez-vous.

Vente sur internet. Possibilité de livraison.

Présence en magasins, cavistes et grossistes.



16 | Julien JOLICOEUR - Au coeur des saisons | D4

Les Aubertelles
 34320 ROUJAN
 06 07 38 79 34
aucoeurdessaisons34@yahoo.com

Produits : fraises, pêches, pommes et raisins de table.

Vente de paniers à la ferme : de mai à décembre.

Présence en magasins : "chez les Producteurs" à Pézenas et dans différents magasins Bio.



17 | Philippe KELLER | E1

10 route de Saint Pons
 34210 FELINES-MINERVOIS
 06 45 95 73 23
philippe@kellerfelines.fr - www.kellerfelines.fr

Passionné par les fruits, je cultive des arbres fruitiers sur des sols pleins de vie animale et végétale. Je travaille à pied dans toutes mes parcelles.

Confitures : abricot en marmelade, crème de châtaigne, figue rouge, rhubarbe en compotée.

Vins : vin rouge en bouteille 2014, 2015 et en Bib 3L 2019. Vinaigre de vin et de figue.

Vente à la ferme : tous les jours de 9h à 19h.

Présence en magasins : de Toulouse à Montpellier.



18 | Gael KERVEGANT - Aux Miels et Une Saveur | D2

Lieu dit Burgayrot
 34360 VILLES-PASSANS
 06 61 79 46 66
api.gael@orange.fr

Apiculture, miels.

Produits : miels de garrigues, romarin, châtaignier, bruyères blanches.

Présence en magasins.



19 | Bruno LAFON - SCEA Domaine Magellan | D4

467 avenue de la Gare
34480 MAGALAS
04 67 36 20 83
contact@domainemagellan.com - https://boutique.famillebrunolafon.com



Produits : vins de Pays de l'Hérault rouge et blanc. Vin de France Rosé. Vins AOC Languedoc Blanc et Rouge et vins AOC Languedoc Pézenas.
Vente au caveau : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. Samedi sur rendez-vous.
Présence en magasins bio, cavistes et chez les restaurateurs. **Vente sur internet.**

20 | GAEC du bois bas | E2

Le Bois Bas
34210 MINERVE
07 83 36 35 06
gaecduboisbas@riseup.net



Elevage caprin lait et ovin viande.
Transformation fromagère.
Vente en circuits locaux.

21 | Mélissa MIZRAHI / Gilad HOCHMAN - La Ferme des Bouquets | E2

Hameau La Garrigue
34210 LA CAUNETTE
04 68 27 84 35 / 06 26 30 84 60
fermedesbouquets@gmail.com - www.facebook.com/lafermedesbouquets



Une petite ferme aux productions variées sur un joli causse du Minervois.
Produits : fromages et produits laitiers de chèvre (lactiques - crottins, briques et pyramides cendrées, bûches, tomme, yaourts et glaces), viande de chevreaux, légumes et confitures.
Vente à la ferme : produits de la ferme et d'autres producteurs bio. **Vente au marché** : le mardi matin au marché d'Olonzac et le samedi au Marché bio de Narbonne (11). **Présence en magasins.** **Tourisme rural** : Gîte pour 15 personnes (235€/j, 1 400€/semaine). Table d'hôte. Repas en table d'accueil paysan avec des produits de la ferme (18€/personne).

22 | Luc et Françoise OLLIER - Domaine Ollier-Taillefer | C4

Route de Gabian
34320 FOS
04 67 90 24 59 / 06 15 61 56 72
ollier.taillefer@orange.fr - www.olliertaillefer.com



Domaine familial situé dans le très joli village fleuri de Fos, sur les hauteurs de l'AOP Faugères.
Produits : vins AOP Faugères rouge, rosé et blanc et Eau de vie de Faugères.
Vente au domaine : du 15 avril au 15 octobre de 11h à 12h et de 14h30 à 18h. Permanence le samedi toute l'année, visite de groupes sur rendez-vous.
Présence en magasins et grossistes.
Tourisme rural : gîte 3 épis pour cinq personnes.

23 | Isabelle et Eric PERRET - Château Bousquette | D3

Route de Cazouls
34460 CESSENON-SUR-ORB
04 67 89 65 38 / 06 31 03 98 76
labousquette@wanadoo.fr - www.chateau-bousquette.com



Production de vins de terroir AOP, dans un environnement préservé. Vinification traditionnelle bio.
Produits : vins bio blanc, rosé et rouge - AOP St-Chinian et IGP pays d'Oc.
Vente au caveau : en saison de 9h à 18h. Hors saison sur rendez-vous.
Présence en magasins et grossistes.
Tourisme rural : gîte rural de 6 personnes, au calme sur domaine viticole bio

24 | Magali et Guilhem QUARTIRONI - Domaine des Pradels Quartironi | D3

Hameau Le Priou
34360 SAINT-CHINIAN
04 67 38 01 53 / 06 58 19 41 66
quartironipradels@gmail.com - www.vins-quartironi.com



Domaine surplombant la vallée de Saint Chinian. Terroir de schistes d'altitude, vignes en coteaux en pleine nature, vendange manuelle. **Produits** : vins blanc, rosé, rouges AOC Saint Chinian en bouteilles, vins rouge IGP Pays d'Hérault Syrah en bouteilles, vins rosé, rouge en fontaines à vin. **Vente au caveau** : en juillet / août du lundi au samedi midi, les samedis après-midi, dimanches et autres périodes, téléphoner avant de venir. Participation à des salons des vins dans diverses villes de France (voir notre site internet).
Tourisme rural : hameau pittoresque, randonnées et balades alentours.

25 | Mireille REMAURY - Domaine Le Pech d'André | E2

Le Pech d'André - 04 68 91 22 66 - 06 07 49 49 37
34210 AZILLANET
contact@lepechdandre.fr - www.lepechdandre.fr



Domaine viticole familial depuis 1701, des vins de terroir à l'âme rurale et joyeuse, vous êtes les bienvenus... pour une dégustation ou un séjour. **Produits** : vins blancs, rosés, rouges en bouteilles ou cubis, vins moelleux, AOC Minervois et Vin de Pays, cuvées à base de Bourboulenc, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah..., jus de raisin (Alicante et Clairette), huile d'olive. **Vente au caveau** : tous les jours de 10h à 20h. **Vente au marché** : le mardi matin de Pâques à Toussaint à Olonzac, le dimanche matin en juillet/août à Ferrals les Montagnes. **Tourisme rural** : un gîte de 4 personnes, un gîte de 8 personnes. Balades vigneronnes. **Vente sur internet.** **Possibilité de livraison.** **Présence en magasins et grossistes.**

26 | Rémy SOULIE - SARL Domaine des Soulié | D2

Carriera de la Teuliera
34360 ASSIGNAN
04 67 38 11 78 / 06 03 81 13 93
domainedessoulie@gmail.com - www.domainedessoulie.fr



Produits : AOC Saint Chinian rouge, rosé et blanc. Vin de Pays Monts de la Grage blanc et rouge. Cépages : Marsanne, Grenache, Pinot, Malbec, Merlot, Syrah, Mouvedre, Cinsault, Boulboulenc, Roussanne...
Vente au caveau : sur rendez-vous.

27 | Jean-Pascal TAIX - Domaine Coste Rousse | D4

117 chemin des Jurrières
34480 MAGALAS
06 80 90 74 76
domaine@costerousse.com - www.costerousse.com



Domaine viticole familial qui produit des vins IGP Côtes de Thongue.
Produits : vins rouges et rosés en IGP Côtes de Thongue.
Vente au caveau : du lundi au vendredi sur rendez-vous.

28 | Bruno TRIGUEIRO - Les Chemins de Bassac - SCEA des Coteaux de Bassac | D4

9, place de la Mairie
34480 PUIISSON
04 67 36 09 67 / 06 45 73 03 42
cheminsdebassac@orange.fr - www.cheminsdebassac.com



Tenu par un couple de brésiliens installés dans le cœur de l'Hérault ce domaine est conduit en biodynamie et livre des vins à faible intervention et sans intrants.
Vente au caveau et dégustations possibles sur rendez-vous.

29 | Ambroise VANLANCKER - Domaine Combe Blanche | E1

3 ancien chemin du moulin Rigaud - 06 86 56 03 65

34210 LA LIVINIÈRE
lacombeblanche@free.fr - www.lacombeblanche.com

Le Domaine Combe Blanche est un petit domaine de 12ha sur les hauteurs de La Livinière aux confins de l'Hérault. Domaine familial dont le fils Ambroise est en passe de reprendre le domaine. Une large gamme de cuvées vous attend avec des vins de cépages et des vins d'appellations, Minervois et CRU La Livinière. **Produits** : vin Blanc à base de Roussanne. Vins rouges de cépage, TEMPRANILLO, PINOT NOIR, CINSAULT. Vins rouges d'appellation, Minervois et CRU LA LIVINIÈRE avec des assemblages à base de SYRAH, GRENACHE, CINSAULT. **Vente au caveau** : du lundi au dimanche de 8h à 18h sur rendez-vous.

Vente sur internet. Présence en magasins et grossistes.



30 | Vanessa VEDEL / Bruno RIVALS - SCEA Les jardins d'Olonzac | E2

5 rue de la croix de la mission - Coordonnées GPS : 43.27306,2.74880

34210 OUPIA
06 25 63 32 44
mangerbio@hotmail.fr

Exploitation de 7 Ha située sur Olonzac, lieu-dit Cazal de Rouch. Production maraichère en plein champs et sous tunnels froids.

Produits : Salades, épinards, carottes, poireaux, choux, tomates, poivrons, aubergines, courgettes, concombres, courges. Fruits : melons, pastèques, raisins de table.

Vente à la ferme : vendredi de 16h30 à 19h.

Vente au marché : Olonzac (mardi), Narbonne (marché bio le samedi).



31 | Olivier et Cécile VERDOIRE - Les Jardins de Malibert | D2

Hameau de Cauduro
34360 BABEAU-BOULDOUX
04 67 97 20 92 / 06 84 67 51 67
olivier.verdoire@orange.fr

Produits : légumes de saison.

Vente au marché : le mercredi matin à St Pons de Thomières, le samedi matin au marché bio de Narbonne, les jeudis et dimanches matin à St Chinian.



32 | Famille VIDAL-DUMOULIN / Sophie DUMOULIN - Château de la Liquière | C3

La Liquière
34480 CABREROLLES
04 67 90 29 20
info@chateaulaliquiere.com - www.chateaulaliquiere.com

Domaine familial depuis de nombreuses générations. Nos vins sont l'expression de notre terroir de schiste.

Produits : vins (les Amandiers, La Liquière, Cistus).

Vente au caveau : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. Week-end et jours fériés sur rendez-vous.



Pour manger bio sans vous ruiner, adoptez les bons réflexes

Privilégiez la vente directe et les magasins de producteurs, préférez le vrac et les conditionnements familiaux, consommez des fruits et légumes de saison, évitez d'acheter des plats préparés, testez l'association des céréales et légumineuses (pois, haricots, lentilles vertes, lentilles corail), réduisez le gaspillage alimentaire (une étude de l'ADEME* auprès de 20 foyers témoins a montré qu'il était possible d'économiser 60 €/personne/an) et apprenez à cuisiner les restes.

Depuis 2012, grâce au défi « Familles à Alimentation Positive », près de 1 000 foyers français ont prouvé qu'il était possible

d'augmenter sa consommation de produits bio de 20 % sans augmenter son budget alimentaire (voire même en le diminuant) (Ref-10)

Le saviez-vous ?

Les aliments non bio sont plus coûteux qu'on ne le pense. Leur prix n'intègre pas les coûts supportés par les contribuables pour traiter l'eau fortement polluée par les nitrates et les pesticides de l'agriculture conventionnelle (compter 0,46 à 0,81 €/m³ d'eau pour dépolluer en moyenne, ainsi que les subventions massives versées aux agriculteurs pour garantir leur compétitivité sur le marché. Les pesticides utilisés en agriculture conventionnelle ont également d'autres coûts cachés : environnementaux, sanitaires, réglementaires... (Ref-11)

Le prix juste pour une rémunération équitable

Produire en bio coûte plus cher. Les contrôles, les soins aux animaux, l'alimentation des animaux, les apports en matière organique et une main d'œuvre plus élevée représentent des postes de charge importants pour les producteurs bio. Mais ils ont avant tout la volonté de construire une dynamique qui garantisse la pérennité des fermes. Un produit bio coûte plus cher car c'est le prix juste pour une rémunération équitable des producteurs bio. Cela crée de l'emploi en milieu rural et de bonnes conditions de travail et de vie. Produire et manger bio répond à un objectif global de développer un nouveau modèle agroalimentaire plus durable, plus viable, plus équitable.

*ADEME : « Services et pratiques alimentaires : les bons réflexes pour mieux se nourrir de la viande », décembre 2012, page 22/29
**ADEME : « Services et pratiques alimentaires : les bons réflexes pour mieux se nourrir de la viande », décembre 2012, page 22/29
**ADEME : « Services et pratiques alimentaires : les bons réflexes pour mieux se nourrir de la viande », décembre 2012, page 22/29



Le guide Bio Sceptiques peut se consulter en ligne en totalité sur bio34.com. Des exemplaires papier sont disponibles en nombre limité au CIVAM Bio 34, pour toute commande conséquente merci de vous adresser à la FRAB AuRA : contact@auvergnerhonealpes.bio

bio
34



Haut Languedoc

1 | Pierre ANGUE | C4

8 place de la Vierge - Boussagues - 8 place de la vierge
34260 LA TOUR-SUR-ORB
09 62 23 80 25
pierre-angue@orange.fr - www.vergersdeboussagues.fr

Production fruitière en zone de montagne sèche. Variétés anciennes et régionales sélectionnées pour leur goût. Vente de fruits et de produits élaborés à partir de nos fruits.
Produits : fruits (cerises, abricots, prunes, mirabelles, pommes, noix), pâtes de fruits, confitures (cerise noire, abricot, cassis, groseille, quetsche, mirabelle, châtaigne), compotes.
Vente à la ferme. Possibilité de livraison. Présence en magasins.



2 | Vincent AUGÉ - Mas des Mesures | C3

2 Avenue de Montcamp
34600 LE PRADAL
07 61 08 36 35
vincent.auge@masdesmesures.com

Vignoble en bio, avec des pratiques en biodynamie, installé dans la Haute Vallée de l'Orb au-dessus de Bédarieux, les vignes se situent entre 300 et 400m d'altitude sur des terroirs variés (alluvions schisteux, grès, argilo-calcaire). Le vignoble de 3ha est composé de Grenache, Syrah, Chardonnay et des vieux gobelets complantés avec du Carignan, des aramons, etc. **Produits** : Vins rosé (Gemme 2019), blanc (Barycentre 2019), rouges (Les Claparèdes et Septentrion 2019). **Vente au caveau** : sur rendez-vous. **Vente sur internet. Présence en magasins** et chez les grossistes. **Possibilité de livraison.**



3 | Marion BATY - Le pré des filles | C2

Hameau de Coustorgues
34330 FRAISSE-SUR-AGOUT
06 33 45 04 70
marionbaty@outlook.fr

Production de fruits, petits fruits et plantes transformés en sorbets plein fruit.
Produits : sorbets en bac de 125 ml/500ml/1l. Vente à la boule sur les marchés.
Vente à la ferme : sur rendez-vous. **Vente au marché** : marchés de producteurs de pays en été Saint Julien d'Olargues, Saint Amans Soult, Riols.
Présence en magasins : boutique de producteurs Pézenas et Olargues, épicerie Vival de Mons la Trivalle, Terre Mère à Bédarieux, Sica du Caroux à Bédarieux. **Possibilité de livraison.**



4 | Claude CAGNIART - La Ferme du Devès | C3

Le Devès - 06 82 69 24 21
34610 CASTANET-LE-HAUT
lafermedudevès@gmail.com

La Ferme du Devès située en pleine nature au bord du GR 653, se compose des poulaillers, et divers animaux de ferme, du gîte d'étape et de séjour, de la table paysanne, et de l'espace guinguette estivale. Nous accueillons toute l'année randonneurs, pèlerins, vtistes, motards, vacanciers... Séjours de découverte de la vie à la ferme, événements familiaux, stages, séminaires, résidence d'artistes... Accueil pédagogique, scolaires, étudiants, familles, accueil social... **Produits** : oeufs et poulets de chair. **Vente à la ferme** : sur rendez-vous. **Vente de paniers. Possibilité de livraison. Présence en magasins. Tourisme rural** : le gîte d'étape et de séjour (capacité 30 personnes) et la table d'accueil paysan sont ouverts toute l'année sur réservation.



5 | Richard CERPENA - Domaine Pin des Marguerites | D3

14 rue des clapiers
34360 BERLOU
06 87 47 42 23
domainepindesmarguerites@orange.fr

Domaine Pin des Marguerites a une superficie de 9 hectares en bio, sur un terroir de Schistes. Vendange manuelle et transport en caisse.
Produits : Blanc de Mathilde Vin de France, Gispert cinsault Vin de France, Tradition rouge AOC Saint-Chinian, Horizon rouge AOC Saint-Chinian, Pétales Pourpre rouge AOC Saint-Chinian-Berlou.
Possibilité de livraison.
Présence chez les cavistes et les grossistes.



6 | Brigitte CHEVALIER - Domaine de Cébène | C4

Route de Caussiniojols - BP 72
34600 FAUGERES
06 74 96 42 67
bchevalier@cebene.fr - www.cebene.fr

Domaine de Cébène, le gout du terroir, à fleur de roc.
Produits : vins, cuvées "Ex Arena", "Les Bancèls", "Belle Lurette", "Felgaria".
Vente au caveau : visites et dégustations possibles au Domaine de Cébène : tous les jours, SUR RENDEZ-VOUS uniquement.
Présence en magasins.



7 | Gaetan DE CLOCK - Herbière de Pouzes | C4

Domaine de Pouzes - 06 63 14 09 75
34600 PEZENES-LES-MINES
contact@pouzes.com - www.pouzes.com

Au coeur d'un vallon sauvage, notre nouvelle ferme familiale en plantes aromatiques et médicinales est engagée dans une agriculture bio et intégrée à son environnement très préservé. La récolte manuelle et le séchage naturel en grange restituent la qualité gustative et les principes actifs de nos aromates. **Produits** : plantes méditerranéennes séchées à consommer en aromates ou en tisanes : thym, romarin, camomille, marjolaine, sauge, verveine, estragon, origan, laurier, souci, hysope, ainsi que des huiles essentielles et eaux florales : immortelle de type Corse, thym à linalol. **Vente à la ferme** : sur rendez-vous - **Vente au marché** : événementiels et de producteurs. **Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins et grossistes. Tourisme rural** : chambre d'hôtes.



Aromates - tisanes
huiles essentielles - eaux florales



Plantes aromatiques et médicinales bio
Ferme familiale à Pézenes-les-Mines
0663140975 - www.pouzes.fr



8 Emilie et Basile DEQUIEDT - GAEC La Part du Loup **B3**

Les Planes
34260 AVENE
06 33 37 34 47 / 06 72 80 16 96
lapartduloup2@orange.fr




Elevage de brebis laitières dans les Hauts-Cantons. Production et transformation de lait de brebis.

Produits : Fromages, yaourts, lait cru et glaces au lait de brebis

Vente au marché (nocturnes estivaux) : Avène (mardi), La Couvertoirade (jeudi), Pézenas, Ceilhes (mardi) et Lunas (vendredi). **Vente à la ferme. Présence en magasins** de producteurs : Lamalou les Bains, Lodève, Gignac, La Boissière. **Tourisme rural** : visite libre, possibilité d'organisation de goûters. Formations grand public

9 Flavie ESTEL **C3**

915 chemin grand rue - 06 38 69 28 72
34390 MONS
estel.flavie34@gmail.com




Structure paysanne située dans les hauts cantons entre vallée de l'Orb et du Jaur et les Avants-monts, maraichage bio diversifié sur petite surface et production de plantes aromatiques, médicinales et à parfum. Membre de la SCIC Bio Orb PPAM. **Produits** : aubergines, carottes, choux, concombres, courgettes, courges, laitues, oignons, piments, poivrons, tomates anciennes, ... Légumes de saison plein champ et serré non chauffée. Fleurs ornementales et auxiliaire au jardin, plantes aromatiques et médicinales fraîches, sèches et huiles essentielles. Calendula, héliochryse italienne, thym, romarin, ... Cueillette sauvage. **Vente à la ferme** : sur appel téléphonique et rendez-vous. **Présence en magasins** : My Bio Shop et Terre Mère à Bédarieux, Vival de Mons la Trivalle.

10 André FLEISCHMANN - Capélo Fruits Rouges & Légumes **D1**

Place du Moulin - Prouilhe
34220 COURNIOU
zeugs@free.fr




Légumes de saison. Petits fruits rouges (groseilles, framboises, cassis).

Vente à la ferme : uniquement sur rendez-vous.

Vente au marché : marché de St Pons de Thomières : le mercredi toute l'année et le dimanche en été.

Présence en magasins.

11 Loïc GINESTE - Pépinière l'ensoleillée **C4**

Dio
34650 DIO-ET-VALQUIERES
06 18 35 05 88
loicgineste@yahoo.fr - <http://www.pepinierelensoleillee.com/>




Producteur de jeunes plants de PPAM (plantes aromatiques médicinales et à parfum). Multiplication des plants aromatiques à destination des producteurs d'huiles essentielles ou de plantes séchées

Produits : plants de thym, lavande, lavandin, romarin, immortelle, sauge, origan, sarriette, verveine, citronnelle, estragon, camomille, hysope, serpolet, myrte etc.

Vente à la ferme : sur rendez-vous

Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence chez les grossistes

12 Cédric LAUGE - Mas des Capitelles **C4**

Route de Pézenas
34600 FAUGERES
04 67 23 10 20 / 06 81 54 33 81
contact@masdescapitelles.com - www.masdescapitelles.com




Domaine familial situé sur la commune de Faugères, produisant des produits AB et en biodynamie (non certifiée).

Produits : AOC Faugères rouge et rosé.

Vente au caveau : tous les jours de 9h à 19h.

13 Malik LEMAISTRE - Lemaistre des essences **D2**

Callassourdes
34390 SAINT-ETIENNE-D'ALBAGNAN
06 83 26 98 40
maliklemaistre@gmail.com




Culture et cueillette de plantes à parfums, aromatiques et médicinales selon les principes de la biodynamie puis transformation.

Produits : huiles essentielles, eaux florales et macérats huileux.

Vente au marché : foires et salons. **Vente sur internet. Présence en magasins. Possibilité de livraison.**

14 Marion MAISONNEUVE / Julien MARC - Le Mas Alengrin **C4**

Chemin de Boussagues
34600 BEDARIEUX
06 18 28 94 39 / 06 58 39 26 64
lemasalengrin@gmail.com




Petit élevage pastoral de chèvres alpines avec transformation fromagère.

Produits : fromages de chèvre (lactiques, faisselle et tome), viande de chèvre (chevreaux élevés sous la mère et merquez de chèvre), pomme de terre, kiwis, courges, légumes du jardin, viande de porc.

Vente à la ferme : le matin sur commande et du jeudi au dimanche soir de 16h30 à 19h.

Vente au marché : lundi matin à Bédarieux (d'avril à novembre) et le mardi après-midi à Villeneuveville (d'avril à fin août).

15 Loïc MALICORNE **B3**

La Barraque
34260 CEILHES-ET-ROCOZELS
06 33 22 51 00
loicmalicorne@gmail.com




Produits : Élevage de vaches ANGUS et Galloway. Production de Thym et romarin à partir de 2021/2022.

Vente à la ferme et vente de colis.

Tourisme rural : un gîte et une chambre d'hôte.

16 Géraldine et Vladimir MENA HEREDIA - La ferme Bio Ling **C3**

Route d'Hérépian
34600 VILLEMAGNE-L'ARGENTIERE
04 30 40 21 73 / 06 62 94 52 45
ferme@bioling.fr - www.bioling.fr





Au sein de notre ferme familiale & biodynamique, nous tâchons de ne pas déranger la faune et la flore en pratiquant la permaculture.

Nos végétaux reçoivent les préparations biodynamiques, pour une qualité maximale du point de vue de la santé humaine. Nous utilisons des matériaux sains et des énergies naturelles.

Produits : plants potagers (légumes anciens), vivaces, aromatiques, fleurs, petits fruits. Fruits de saison. Vinaigres. Sirops. Herbes sèches. Compost et préparations biodynamiques.

Vente à la ferme : à la serre de 10h30 à 17h30.

17 André PRUNEDDU - Ruche du Languedoc **D2**

Hameau de Ardouane
34220 RIOLS
04 67 97 29 70 / 06 88 71 54 17
andrepruneddu@free.fr




Produits : miels mono floraux et de crus, propolis, meringues et gâteaux au miel.

Vente à la ferme.

Vente au marché.

Présence en magasins.



Vous trouverez dans la rubrique suivante les boulangers, caves coopératives, entreprises de transformation...

26 | L'Attirail - Terracoopa

C7

710 rue Favre de Saint Castor
34080 MONTPELLIER

06 87 24 10 68

cecile.bes@gmail.com - www.lattirailcuisine.wordpress.com

Cuisine mobile et service traiteur pour événements publics et privés. Cuisine créative bio, du jardin (légumes, herbes, fruits, safran, oeufs, fleurs), de saison et avec des produits locaux. Prestations et menus sur devis, s'adaptant à tout type de besoin : plateaux et paniers repas, cocktails et buffets, vente publique et catering, avec ou sans service, etc. Entrées, plats, desserts, boissons... livrés ou confectionnés sur place.

Ateliers et cours de cuisine sur mesure.

Contact par mail ou téléphone.



27 | Label d'Oc

C7

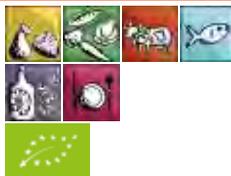
371 avenue du marché gare - Bâtiment G
34070 MONTPELLIER

06 22 21 37 05 / 06 24 24 44 80

contact@labeldoc.fr - www.labeldoc.fr

La seule conserverie 100% prestataire Française, spécialisée en transfo pour les PRODUCTEURS et pour les MARQUES BLANCHES ! A Montpellier, depuis plus de 6 ans, elle transforme vos matières premières, viandes, produits aquatiques, F&L et PAM, en bocaux, des centaines de recettes proposées ! Agréments européens, certifiée bio et sans gluten. Nous proposons, vous choisissez, nous réalisons ! Si vous souhaitez être interrogé pour nos appels d'offre, ou recevoir notre newsletter, précisez le nous par mail.

LE FACILITATEUR DE LA VENTE DIRECTE EN CIRCUIT COURT !



28 | Lady Tofu - Terracoopa

C7

Yanjie Ferrara - 371 avenue marché gare
34070 MONTPELLIER

06 75 92 89 00

tofumaison@gmail.com - www.facebook.com/Lady-tofu-805341352985537/

Tofu bio - Fabrication artisanale.

Nos graines de soja sont produites dans le Gers, en permaculture et selon les critères rigoureux de l'agriculture biologique.

Produits : tofu bio nature, tofu bio citron confit/gingembre, tofu 5 épices.

Vente au marché : Montpellier les Arceaux le samedi.

Présence en magasins.

Restaurant japonais "OBA".



29 | Maison Roux - SARL Macaron de Provence

C7

9 rue du cheval vert
34000 MONTPELLIER

09 84 35 31 41 / 06 18 80 97 42

contact@maison-roux.fr - maison-roux.fr

Fabricant des véritables biscuits macarons moelleux selon la recette traditionnelle du Languedoc et de Provence, certifiés BIO, sans gluten, sans lactose et sans conservateurs. Notre fabrique inclut une boutique. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi de 10h à 19h. **Vente au marché**. **Vente sur internet**. **Possibilité de livraison**.

Présence en magasins BIO. Présence sur salons bio et produits du terroir.



30 | Malindo

C7

84 rue Maurice Béjart - Service commercial
34080 MONTPELLIER

04 69 96 06 80

contact@malindo.fr - www.malindo.fr

Malindo est une marque qui met à l'honneur un produit noble : le thé.

Nous avons sélectionné pour vous des produits d'exceptions. Citée parmi les meilleures marques de thés bio en France, Malindo a pour objectif de proposer une gamme de thé, tisane, rooibos, thés glacés, infusion pour femme enceinte de qualité. Notre gamme est constituée essentiellement de thés bio en vrac.

Produits : thé bio , thés glacés bio, rooibos bio, thés rares bio, tisanes bio.

Vente sur internet. Livraison par voie postale ou en colissimo.



31 | Mona Dessert Végétal - Terracoopa

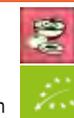
C7

POLE REALIS, 710 rue Favre de Saint Castor - CS 17406 CEDEX4
34184 MONTPELLIER

06 64 39 44 90

conserveriesucree.mona@gmail.com

MONA DESSERT s'est donné pour objectif de vous surprendre avec du VÉGÉTAL. On recherche de nouveaux goûts, des saveurs inédites dans le but de se faire plaisir. La dimension locale est prédominante, on a à cœur de travailler avec les producteurs de notre région. Format individuel pour restauration commerciale. **Produits** : dessert sans lactose - crème dessert d'amandes nature ou aromatisée (sureau, agastache, verveine, chocolat épicé...), gâteaux, biscuits, pâte à tartiner aux graines de tournesol torréfiées (nature, chocolat). **Possibilité de livraison**. **Présence en magasins**. Groupement achat particuliers



32 | Pain et Partage Montpellier

C6

Romuald Adriansen - 71 Rue Meziere Christin - Ecoparc
34690 FABREGUES

06 71 74 09 75 / 06 13 05 80 87

client-montpellier@painetpartage.eu - http://www.bou-sol.eu

Société Coopérative d'Intérêt Collectif conventionnée en Entreprise d'insertion, Pain et Partage Montpellier assure la fourniture de pains biologiques à un panel large de clients (associations caritatives, entreprises, écoles, établissements médico-sociaux, structures hospitalières, groupes de restauration collective...), l'utilisation de farine bio sans additifs ni améliorants, une démarche de coopération... **Produits** : de boulangerie bio et local restaurant 400 g, baguette 250 g, sandwich 150 g, petit pain 60 g, toutes autres productions boulangères ... **Possibilité de livraison** tous les jours en matinée.



33 | Proverbio - Terracoopa

C7

371 avenue marché gare
34070 MONTPELLIER

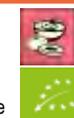
06 12 69 71 48

elsa.proverbio@gmail.com - www.terracoop.net

Produits : Crém'riz est un dessert à base de riz fermenté. Il est produit avec du riz de Camargue bio, des ferments probiotiques et de l'eau. Il est 100% végétal, sans lactose, sans matière grasse, sans gluten et sans sucres ajoutés. Sa texture onctueuse est celle d'un yaourt bulgare, sa qualité nutritionnelle est celle du riz.

Parfum disponible : nature, vanille, coco, citron-elle, myrtille, fruits rouges, fleur d'oranger, café, gingembre / giotte, verveine, rose.

Présence en magasins.



34 | Soul Good Foods - Terracoopa

C7

371 avenue du marché gare
34070 MONTPELLIER

contact.soulgoodfoods@gmail.com - www.soulgoodfoods.fr

Dédié à la fabrication de produits à la composition 100% végétale et bio Soul Good Foods vous propose ces nouvelles créations. **Produits** : Soulbuttery, beurre végétalien de culture biologique composé d'huile de coco, crème de cajou fermenté et d'huile de tournesol, Soulmayo, mayonnaise sans oeufs composé de fève de soja, d'eau, d'huile de tournesol et de moutarde de dijon, vinaigre de cidre, sel et très peu sucre. 3 variétés : Soulmayo Ohlala (sauce nature), Soulmayo Namasté (sauce au curry, inspiration une saveur de cuisine d'indien) et Soulmayo Mama Mia (sauce aux tomates séchées, inspiration une saveur de cuisine d'italien). **Vente de paniers**. **Possibilité de livraison**. **Présence en magasins** : plusieurs boutiques et magasins BIO alentour de Montpellier et Ganges.



26 Erwan ERHARD A6

3 rue de CAP DEL MAS - Hameau de Madières
34190 GANGES
06 63 26 51 57
erhard.erwan@gmail.com



Transformation de produits alimentaires de producteurs en bio ou en agriculture raisonnée.
Produits : moelleux aux châtaignes déclinés en 7 parfums (nature, chocolat, orange, noix, cerise-armagnac, rhum-raisins, pommes-calvados), filets de truite fumés ou Gravelax, velouté de truite aux châtaignes et aux Pélarçons, tapenade d'olives et aux Pélarçons, Pélarçons.
Vente de paniers. Drive / click and collect.

27 Le Jardin de Nathalie - Nathalie BAILLAT B7

27 chemin Figaret
34820 TEYRAN
06 89 05 55 78
lejardindenathalie@orange.fr - www.jardindenathalie.weebly.com



Transformation de fruits et légumes en conserves.
Atelier de fabrication aux normes alimentaires et référencé à la DDPP de l'Hérault. Fabrications analysées par un laboratoire externe.
Produits : confitures, compotes, purées de fruits sans sucre, purées de légumes, caviar d'aubergine, ratatouille...
Sur rendez-vous uniquement.
Travail à façon, la conserve appartient au maraîcher.

54 Au Petit Epeautre - Vincent BOUGETTE C5

Départementale 9 - Route de Montpeyroux
34150 LAGAMAS
06 27 57 55 99

contact@aupetitepeautre.com - www.aupetitepeautre.com

Boulangier atypique, Vincent Bougette "Au Petit Epeautre" propose son pain bio pur petit épeautre pétri à la main (longue fermentation 15 à 18 h à température ambiante du fournil), Levain naturel sans acidité fabriqué par lui. Sablés de Lagamas bio végans saveurs noix de coco et noix de coco/cacao.

Vente au marché : Montpellier les Arceaux le mardi, place Albert 1er le mercredi, marché bio de Pézenas le samedi. **Possibilité de livraison** : mercredi après-midi, livraison à domicile d'Aniane à Clermont l'Hérault de 15h30 à 21h. Plus d'infos : www.aupetitepeautre.com.



55 KAEA Savonnerie - Marion Rouzeyre Simon C4

Champ Rodier
34700 CELLES
07 68 71 90 19

kaea.savonnerie@gmail.com - www.kaeasavonnerie.com

Fabrication de savons biologiques à froid, à base d'huile d'olive, de lait de brebis et de plantes sauvages issues de l'exploitation.

Produits : 6 savons différents et accessoires (dessins, portes savons, ...).

Vente au marché : marchés ponctuels. Boutique en ligne sur le site internet.



56 La Muse Gourmète C5

7 boulevard de l'Esplanade - 06 84 03 12 27

34150 GIGNAC
lamusegourmète@gmail.com

Fabrication de plats préparés bio sans gluten et végétaliens (salés et sucrés) avec des produits de saison et en circuit court pour la plupart. Plats proposés : cuisine du monde (feijoada, curry, wok, pistou, burger...), salés (tartes, nems, galettes, rouleaux de printemps, polenta, pâté...), entrées (taboulé, houmous, caviar d'algues, chutney, granola...) et desserts (tartes, cheese-cake, moelleux pommes, fondant chocolat, carrot'cake...).

Vente au marché : Montpellier (Arceaux et Antigone) - traiteur, ateliers, cuisine à domicile - **Possibilité de livraison** selon la commande. Pour toutes réservations (click and collect), demander à s'inscrire sur ma liste de contacts - le retrait se fait sur mes 2 marchés.



57 Karine MICHAUD / Didier LHERMITE - La Meule B4

Mas Lavayre
34700 LE BOSQ
04 67 88 54 97 / 06 13 05 80 87
karine.mi34@gmail.com

Produits : Pain au levain naturel. Farines sur meule de pierres, classiques et spéciales. Viennoiseries et brioche pur beurre, fougasses salées, tartelettes boulangères sucrées, salées.

Vente au marché : mercredi matin à Clermont l'Hérault, jeudi matin à Aniane, samedi matin à Gignac et Lodève, dimanche matin à Saint André de Sangonis.



58 PROPOLIA - MIELLERIE DU SALAGOU C5

Avenue du Lac
34800 CLERMONT-L'HERAULT
04 67 96 38 14

contact@propolia.com - https://propolia.com/fr

Créé en 1979 par un apiculteur, Propolia® propose une gamme complète de soins Bien-être, Beauté & Hygiène à base des trésors de la ruche : Propolis, Miel, Gelée Royale, Pollen et Cire d'abeille. Propolia® crée au sein de son laboratoire à Clermont l'Hérault des formulations riches en actifs et en ingrédients naturels au plus proche des valeurs de la Bio. 14 d'entre eux ont déjà reçus la distinction « Meilleur produit Bio » créée par Biotopia.

Vente en ligne : www.propolia.com. **Jours et heures d'ouverture** de la boutique : du mardi au samedi de 14h à 18h. Fermée le lundi et le dimanche.



www.bio34.com

20 | Bostané Zaza | D6

Halles Centrales - 6 rue de Metz - 06 59 42 41 60
34200 SETE
denizkutlu62@gmail.com



Traiteur en cuisine du monde (méditerranéen).

Nos plats faits maison sont à base de produits frais naturels, locaux et bio.

Produits : mézés (caviar d'aubergines, houmous, tarama, tzatziki, haché de tomates, taboulé, salade grecque, salade de pois-chiches, salade de lentilles, feuilles de vignes farcies végétariennes), patilas (galettes artisanales farcies à base de pommes de terre, feta, épinards, champignons et galettes nature) et pâtisserie arménienne.

Jours et heures d'ouverture : du mardi au dimanche, de 9h30 à 14h30.

Vente sur place à emporter.

21 | Un Pain Vivant | D6

Florent Vigüé - 89 bis rue Toussaint Mazel
34200 SETE
06 89 24 41 79



unpainvivant@gmx.fr - <https://unpainvivant.fr>

Pains bio au levain sauvage pur, élaborés avec des farines de meule produites par des paysans meuniers locaux.

Produits : pains Bis, à l'orge, au petit épeautre, au lin, aux amandes et raisins.

Possibilité de livraison.

Présence en magasins.

13 | Brasserie Artisanale Alaryk | E4

2 rue des Poiriers - 2, Rue des Poiriers
34500 BEZIERS
09 52 13 60 88
contact@alaryk.fr - www.alaryk.fr



Nos bières sont 100% bio et sans additifs. Elles sont brassées dans le respect de la tradition brassicole, en fermentation haute, refermentées en bouteilles. **Produits** : bières en 33, 75 et 150cl, fûts 20 et 30 L : Blonde, Blanche, Ambree, Double, Brune, IPA, Triple Grain, Saison, Bière d'Hiver, Blonde sans Gluten, Imperial Stout et Blonde sans alcool. Coffrets cadeaux.

Vente au caveau et visite de la brasserie sur réservation : visites.brasserie@alaryk.fr.

Où trouver nos bières ? : <https://www.alaryk.fr/ou-trouver-nos-bieres/>

14 | Brasserie Kiss'Wing | D4

269 rue Gustave Eiffel - Quartier d'Entreprises de l'Europe
34290 MONTBLANC
09 52 67 73 75 / 04 67 32 16 75
anais@kisswing.fr - www.kisswing.fr



Implantée au coeur des vignobles Languedociens, la brasserie Kiss'Wing a vu le jour au début de l'année 2017. C'est après deux ans de travail que le projet familial a abouti. La petite entreprise compte aujourd'hui 7 personnes qui travaillent dans le but de créer de bonnes bières, bio et locales. **Produits** : une dizaine de bières permanentes et quelques recettes éphémères. Des bières légères et rafraichissantes, des bières houblonnées aux notes fruitées, des bières gourmandes, des bières torrifiés ou encore des bières vieillies en barriques aux saveurs prononcées, il y en a pour tous les goûts. **Vente au caveau** : du lundi au vendredi de 9h à 18h. **Présence en magasins.**

33 | Les Fées Confiot' | C4

7 rue du Vieux Moulin
34320 NEFFIES
04 67 24 35 96 / 06 63 34 19 98
clnbarbier@gmail.com



Transformation de confitures, chutneys sirops naturels, vinaigres.

Produits : de saison, mélanges de plantes et d'épices. Sous la mention Nature et Progrès. Travail à façon sur demande.

Jours et heures d'ouverture : atelier de fabrication et boutique artisanale 7 rue du Vieux Moulin 34320 NEFFIES, du lundi au vendredi de 9h15 à 12h15, et le mardi soir de 17h à 19h.

34 | Stéphane MARROU - Le Pain Levain | E2

3 avenue d'Olonzac
34210 AZILLANET
06 04 43 43 30
stephane@lepainlevain.net - lepainlevain.wordpress.com



Fournil bio installé au coeur du Minervois, à Azillanet. Pains au levain naturel. Farines bio issues de blés locaux, variétés anciennes, moulus sur meule de pierre. Façonnés à la main. Fermentations longues.

Produits : Différentes variétés de pain, brioches, pizzas, fougasses et cookies.

Jours et heures d'ouverture : fournil ouvert le mardi jeudi et vendredi de 16h à 20h.

35 | 3 Papillons Bleus - Terracoopa | E2

rue des Trois blasons
34210 AZILLANET
3papillonsbleus@gmail.com - www.3papillonsbleus.com



Produits à base de cueillette de plantes et fruits sauvages : condiments (pestos, chutney, vinaigres aux plantes, aromates en poudre), confitures, gelées de plantes, sirops, tisanes

Vente à la ferme : tous les jours.

Vente en AMAP. **Vente sur internet. Présence en magasins.**

bio³⁴ Vous trouverez dans les pages suivantes les magasins qui proposent des produits bio. Ils peuvent être certifiés  ou non, nous vous invitons à vous référer à la réglementation page 16. Certains proposent de la restauration, vous pouvez les identifier avec le picto . Vous trouverez aussi les structures qui proposent des paniers , des revendeurs de produits bio de l'Hérault, du bien-être.

35 | Au petit marché bio

C7

2 rue des Salins
34070 MONTPELLIER
04 99 57 97 14
aupetitmarchebio@gmail.com



Petit café bio intérieur et terrasse (yogi teas, thés, cafés, produits du magasin à grignoter...).

Produits : tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique (fruits et légumes frais, produits frais, vrac de céréales, légumineuses, fruits secs et biscuits, épicerie, vins, pains et divers comme produits d'entretien, compléments alimentaires, huiles essentielles...).

Jours et heures d'ouverture : du lundi au samedi de 8h à 13h30 et de 15h30 à 19h30.

36 | Bio et Bien Fées

C8

311 avenue Robert Fages - Centre Commercial Le Miramar
34280 LA GRANDE-MOTTE
04 67 56 51 72 / 06 87 89 61 68
marydelsol@hotmail.com - www.bioetbienfees.fr



Produits : fruits et légumes, épicerie, crèmerie, compléments alimentaires, droguerie et pain (le mardi et le vendredi).

Vente de paniers. Possibilité de livraison.

Jours et heures d'ouverture : du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 15h30 à 19h et le dimanche matin de 8h à 12h30.

En juillet et août, 7 jours sur 7 : de 8h à 13h et de 16h à 19h30.

37 | Bio&Sens Jacou

C7

12 rue Louis Breguet - Parc Clément Ader
34830 JACOU
04 67 66 19 78
jacou@bioetsens.net - http://www.bioetsens.net



Du Bio, du local et des conseils, c'est chez Bio&Sens, réseau familial qui fait le lien entre les producteurs et vous. **Produits** : viande transformée par notre artisan boucher, fruits et légumes locaux de saison, cave à vins régionaux, fromages à la coupe, produits végans, sans allergènes, compléments alimentaires, beauté... Zéro déchet : rayon vrac très fourni, possibilité d'utiliser vos contenants. Snacking fait maison, sur place ou à emporter. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi, de 9h à 19h30.

Rencontrez notre équipe qui vous conseille !

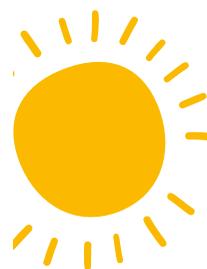
38 | Bio&Sens Juvignac

C6

C. Cial Les Portes du Soleil - Parking Aérien
34990 JUVIGNAC
04 67 720 713 - 04 67 044 430 (restaurant)
juvignac@bioetsens.net - www.bioetsens.net



Du Bio, du local et des conseils, c'est chez Bio&Sens, réseau familial qui fait le lien entre les producteurs et vous. **Produits** : viande transformée par notre artisan boucher, fruits et légumes locaux de saison, cave à vins régionaux, fromages à la coupe, produits végans, sans allergènes, compléments alimentaires, beauté... Zéro déchet avec un rayon vrac très fourni. Snacking fait maison, sur place ou à emporter. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi, de 9h à 19h30. Restaurant certifié Ecocert, à côté du magasin. Cuisine maison, salle ou terrasse, lundi-samedi, 12h-14h30. Rencontrez notre équipe qui vous conseille !



Depuis maintenant 35 ans, la Bio selon Biocoop c'est :

un modèle coopératif unique en son genre

Magasins, producteurs et consommateurs décident ensemble des grandes orientations, dans l'intérêt du collectif.

au service d'une agriculture biologique, paysanne & de proximité

Créer des filières équitables, relocaliser des productions en France avec l'aide de 20 groupements de producteurs sociétaires (représentant 3 200 fermes en activité)



des lieux d'échanges et d'information

Déjà 700 magasins de tailles et structures diverses, répartis sur tout le territoire, engagés pour une consommation plus responsable.

des valeurs et des engagements clairs

NON aux pesticides / NON aux OGM / NON au transport par avion / PRIORITÉ au local et au commerce équitable / RESPECT de la saisonnalité des cultures / OUI aux solutions anti-gaspi, zéro déchet / OUI au vrac, au recyclage...



Ensemble soyons acteurs du changement !

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

10 magasins en Hérault
toutes les adresses dans ce guide
et sur Biocoop.fr

Carto p.94

39 | Bio&Sens Saint-Aunès | C7

236 avenue de la ciboulette - EcoParc - 04 67 57 69 30
34130 SAINT-AUNES
staunes@bioetsens.net - www.bioetsens.net



Du Bio, du local et des conseils, c'est chez Bio&Sens, réseau familial qui fait le lien entre les producteurs et vous ! Boucherie artisanale sur place. **Produits** : fruits et légumes locaux de saison, cave à vins régionaux, fromages à la coupe, produits végans, sans allergènes, compléments alimentaires, beauté... Zéro déchet : rayon vrac très fourni, possibilité d'utiliser vos contenants. Snacking fait maison, sur place ou à emporter.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au samedi, de 9h à 19h30. Restaurant certifié Ecocert, à côté du magasin. Cuisine maison, salle ou terrasse, lundi-samedi 12h-14h30.

Rencontrez notre équipe qui vous conseille !

40 | Bio&Sens Saint-Jean-de-Védas | C7

100 allée Pierre Lazareff (rond point de Picard)
34430 SAINT-JEAN-DE-VEDAS
04 67 209 941 - 04 67 209 122 (restaurant)
Stjeandevadas@bioetsens.net - www.bioetsens.net



Du Bio, du local et des conseils, c'est chez Bio&Sens, réseau familial qui fait le lien entre les producteurs et vous. Boulangerie artisanale sur place. **Produits** : viande transformée par notre artisan boucher, fruits et légumes locaux de saison, cave à vins régionaux, fromage à la coupe, produits végans, sans allergène, compléments alimentaires, beauté... Zéro déchet, rayon vrac très fourni. Snacking fait maison, sur place ou à emporter. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi, 9h-19h30. Restaurant à côté du magasin. Cuisine maison, salle ou terrasse, lundi-samedi 12h-14h30. Rencontrez notre équipe qui vous conseille !

41 | Biocoop Jacou - Le Viviers | C7

15 rue clos du Viviers - Zone Commerciale Espace Bocaud
34830 JACOU
04 48 20 10 02
magasin@biocoop-jacou.fr - www.biocoop-jacou.fr



Des magasins conseils pour une consommation responsable !

Produits : fruits et légumes de saison, priorité au local et au commerce équitable. Produits frais, pains, oeufs et fromages artisanaux, plats cuisinés surgelés, épicerie sèche en vrac, fruits secs, oléagineux, chocolat, huiles, bières et vins... Côté non alimentaire : grand choix d'éco-produits pour le corps, la santé et l'entretien de la maison. Huiles essentielles. Compléments alimentaires. Lessives et détergents.

Jours et heures d'ouverture : lundi au samedi 9h-19h30 en continu.

42 | Biocoop Le Crès - L'aile du Papillon | C7

100 route de Nîmes
34920 LE CRES
04 67 87 05 88
contact@biocoop-lecres.fr - www.ailedupapillon.fr



Des magasins conseils pour une consommation responsable ! **Produits** : fruits et légumes de saison, priorité au local et au commerce équitable. Produits frais, pains, oeufs et fromages artisanaux, plats cuisinés surgelés, épicerie sèche en vrac, fruits secs, oléagineux, chocolat, huiles, bières et vins... Boucherie-Charcuterie artisanale, petite restauration maison sur-place et à emporter. Côté non alimentaire : grand choix d'éco-produits pour le corps, la santé et l'entretien de la maison. Huiles essentielles. Compléments alimentaires. Lessives et détergents. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi de 9h à 19h30 en continu.

43 | Biocoop Lunel | B8

268 chemin de la Vidourlenque
34400 LUNEL
09 54 63 53 19
biocoop.lunel@free.fr - www.biocoop-lunel.coop



Produits : fruits & légumes frais, fruits secs, pains, biscuits, chocolats, céréales, légumineuses, viandes, produits laitiers, oeufs, plats cuisinés, cafés, thés, infusions, plantes séchées, épices, huiles essentielles, poissons, algues, compléments alimentaires, vins, alcools, boissons (jus de fruits, laits végétaux), charcuterie en vrac et en conditionné, etc.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h30, le samedi de 9h30 à 19h30.

44 | Biocoop Montpellier - Courreau | C7

2 boulevard du Jeu de Paume
34000 MONTPELLIER
biocoopcourreau@gmail.com - www.montpellier-courreau.biocoop.net



Magasin du réseau Biocoop dans le centre-ville de Montpellier, avec un large gamme de produits bio, frais, de saison, locaux et gourmands ! Chaleureux et familial, vous trouverez dans notre magasin un accueil souriant et bienveillant. Accessible à pied, en vélo ou en transports en commun. (tram 4, bus 6 et 7).

Produits : fruits et légumes de saison, fromages à la coupe, pains, oeufs, produits du commerce équitable, sans gluten, vegan et des produits d'entretien et cosmétiques éco labellisés. Nombreuses références disponibles en vrac. **Jours et heures d'ouverture** : lundi de 14h30 à 19h30 et du mardi au samedi, de 9h à 19h30.

45 | Biocoop Port Marianne | C7

181 Place Ernest Granier - Immeuble Ozone
34000 MONTPELLIER
09 67 32 98 90
marimo34@outlook.fr - www.biocoopmarianne-montpellier.fr/



Produits biologiques et éco-produits.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au samedi de 10h à 19h30.

46 | La boucherie de la ferme | C7

16 rue des Tilleuls
34090 MONTPELLIER
04 67 63 26 70
laboucheriedelaferme@gmail.com - www.laboucheriedelaferme.fr



Boucherie de producteurs.

Produits : vente directe de viande bio de boeuf, de veau, de l'agneau, du porc et de charcuterie artisanale bio sans gluten...

Jours et heures d'ouverture : du mardi au vendredi de 7h30 à 12h et de 16h à 19h. Le samedi de 7h30 à 12h30.

Vente au marché : à Montpellier le samedi matin aux Arceaux et le dimanche matin au marché paysan d'Antigone. **Vente sur internet**.

47 | Le 8UIT Café Ludique - SARL Jeu et Écologie | D7

8 rue des Ibis
34750 VILLENEUVE-LES-MAGUELONE
09 80 54 54 13 / 06 22 62 58 74
le8cafeludique@gmail.com - www.le8uit.com



Le 8uit est un café alternatif où l'on peut jouer, boire et se restaurer autour de bons produits bio et/ou locaux. Au niveau restauration, choix entre la crêperie ou 2 formules maison dont une végétarienne et une plus traditionnelle. Le bar propose une vingtaine de bières artisanales ainsi que de bons vins bio sans oublier jus, sirops, thés et café.

L'accès à plus de 500 jeux est gratuit avec 2,5€ de consommation par joueur et par heure. Idéal pour soirée entre amis, en famille, pour les anniversaires et toutes autres fêtes.

Jours et heures d'ouverture : du mardi au samedi de 11h30 à 1h du matin.

48 | Les comptoirs de la BIO | C7

Chemin de SORIECH - C.C Le SOLIS
34970 LATTES
occibio@gmail.com



200 références de vrac, fruits & légumes des produits rigoureusement sélectionnés. Epicerie sucrée et salée, produits frais, fromages à la coupe, surgelés, pains, produits végans : cave à vin, bébé, cosmétiques, compléments alimentaires (gémmothérapie, huiles essentielles...) conseils, zone zéro déchet d'hygiène et entretien large choix en vrac dans un souci d'écologie, venez nous rencontrer !

Jours et heures d'ouverture : du lundi au samedi de 9h à 19h30 et le dimanche matin de 9h à 12h30. Facilitez-vous la BIO : Livraison à domicile Montpellier et environs, Click and collect. Rendez-vous sur notre site internet: www.lescomptoirsdelabio.fr

5 MAGASINS DANS VOTRE RÉGION

DONNEZ DU SENS À VOTRE CONSOMMATION

SOUTENEZ PRODUCTEURS ET ARTISANS BIO,
QUI ŒUVRENT PRÈS DE CHEZ VOUS !



UN PERSONNEL QUALIFIÉ qui s'informe constamment sur les produits, afin de les sélectionner mais aussi de **vous conseiller selon vos besoins.**



DES PRIX ENGAGÉS qui épargnent le **budget serré des familles**, tout en rémunérant équitablement le travail des producteurs.



DES PRODUITS LOCAUX ET DES MILLIERS DE RÉFÉRENCES

De l'épicerie au rayon frais, du rayon sans allergènes au végan, du petit déjeuner aux compléments alimentaires, sans oublier les fromages à la coupe, la cave à vins, les produits d'hygiène et de beauté !



ARTISANS

LES CIRCUITS COURTS PRIVILÉGIÉS

- Les miels du Rucher de l'Estagnol (Saussan)
les boissons BB Kombucha (Brice à Vailhauquès)
les vins du Mas du Ministre (Mauguio)
- Le tofu de Lady Tofu (Montpellier)
la mayonnaise végane Soul Good Foods (Ganges)
- Les savons de Nature'ale (Claire à Valflaunès)
les savons Amethic (Alignan-du-Vent)
les compléments à base d'algues Nutranat (Sète)...

LOCAL



ZÉRO DÉCHET



CONSEILS



DU LUNDI AU SAMEDI
DE 9H À 19H30



TRÈS LARGE CHOIX



MAGASINS & RESTAURANTS **BIO**

DU **BIO**,
DU **LOCAL**
ET DES **CONSEILS**



FRUITS ET LÉGUMES

APPROVISIONNEMENTS QUOTIDIENS

Maraîchers partenaires Philippe (St-Nazaire-de-Pézan), Lutin Jardin (Montferrier-sur-Lez), Redouane de l'Eco-domaine de Vailhauquès...

PRODUCTION LOCALE DE SAISON



BOULANGERIE

BOULANGERIE TRADITIONNELLE (St-Jean-de-Védas)
Farines du Moulin de Sauret (Montpellier)
Levain fait maison

PAIN PÉTRI ET CUIT SUR PLACE



BOUCHERIE

BOUCHERIES ARTISANALES (St-Aunès, St-Gély-du-Fesc)
Les meilleurs produits préparés pour vous
Sélection de viandes de Lozère et d'Aveyron

ARTISANS BOUCHERS



VRAC

RAYONS VRAC épicerie Céréales, sucre, thé, café, graines, biscuits, légumineuses, pâtes, fruits secs, farines et maison / beauté
Lessive, vinaigre, tablettes, savon noir, shampoing liquide...



RESTAURANT ET SNACKING

RESTAURANTS certifiés Bio par Ecocert.
Cuisine saine, simple et gourmande
St-Jean-de-Védas, Juvignac, St-Aunès, St-Gély-du-Fesc

FAIT MAISON

SNACKING sur place ou À EMPORTER
En vedette : Le Bouddha Bowl



JACOU
04 67 66 19 78
12 rue Louis Breguet
Parc Clément Ader

JUVIGNAC
04 67 72 07 13
Allée de l'Europe
C. Cial Les Portes du Soleil
Parking aérien

ST AUNÈS
04 67 57 69 30
236 av. de la Ciboulette
EcoParc

ST GÉLY DU FESC
04 67 60 09 60
100 allée de Lauzard
ZAC des Verries

ST JEAN DE VÉDAS
04 67 20 99 41
100 allée Pierre Lazareff

49 | Les Halles Solanid | C7

Plusieurs adresses à Montpellier, Castelnau le Lez et Nîmes
34000 MONTPELLIER
 pauline.cardot@halles-solanid.fr - www.halles-solanid.fr

Aux Halles Solanid, nous sélectionnons des produits 100% bio et pêche durable pour préparer une cuisine savoureuse, équilibrée et remplie de vertus nutritives. C'est une équipe de passionnés composée d'experts nutritionnistes, de diététiciens, de chefs cuisiniers, de pâtisseries... Tous amoureux de leur métier. C'est dans notre cuisine basée à Lodève que sont concoctés chaque jour, les plats respectant notre charte alimentation santé. Notre carte change chaque semaine et est disponible sur notre site internet.

Produits : entrées, buddha bowls, sandwiches, plats chauds, desserts, biscuits, boissons chaudes et froides. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi, de 9h00 à 18h30.



50 | Les Halles Solanid | C7

34000 MONTPELLIER
 pauline.cardot@halles-solanid.fr - www.halles-solanid.fr

Les Halles Solanid Millénaire - 132 Boulevard Penelope, 34000 MONTPELLIER
 Les Halles Solanid Odysseum - Decathlon Centre commercial Odysseum, 1072 rue Georges Méliès 34000 MONTPELLIER

Les Halles Solanid Gare St Roch - Place Auguste Gibert, 34000 MONTPELLIER
 Les Halles Solanid Castelnau Le Lez - Bureaux & Co, 1 chemin de borie, parc Bellegarde 34057 CASTELNAU LE LEZ

Les Halles Solanid Lodève - 128 Avenue de Fumel 34700 LODEVE
 Les Halles Solanid Gare de Nîmes - 1 Boulevard Sergent Triaire 30011 Nîmes Cedex



28 | Bio&Sens Saint-Gély-du-Fesc | B6

100 allée de Lauzard - ZAC des Verries
34980 SAINT-GELY-DU-FESC
 04 67 60 09 60

stgely@bioetsens.net - www.bioetsens.net

Du Bio, du local et des conseils, c'est chez Bio&Sens, réseau familial qui fait le lien entre les producteurs et vous. Boucherie artisanale sur place. **Produits** : fruits et légumes locaux de saison, cave à vins régionaux, fromages à la coupe, produits végans, sans allergènes, compléments alimentaires, produits de beauté... Zéro déchet avec un rayon vrac très fourni, possibilité d'utiliser vos contenants. Snacking fait maison, sur place ou à emporter.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au samedi, de 9h à 19h30.

Rencontrez notre équipe qui vous conseille !



29 | L'Orkys | B7

48 route d'assas
34270 SAINTE-CROIX-DE-QUINTILLARGUES
 04 67 55 34 73 / 06 74 01 20 05

epicerie.lorkys@orange.fr - www.epicerie-lorkys.fr

Produits : fruits et légumes, produits d'épicerie, volailles, pains bio sur commande.

Jours et heures d'ouverture : fermé le lundi, ouvert mardi, mercredi, jeudi, vendredi, dimanche : de 8h30 à 12h30 et 16h30 à 19h (19h30 en été)

samedi : de 8h30 à 12h30, fermé l'après-midi



30 | Le Chêne Vert | B7

ZAC Trifontaine - 5 rue des Genêts
34980 SAINT-CLEMENT-DE-RIVIERE
 04 99 61 42 30

lechenevertnet@gmail.com - http://www.lechenevert-bio.com

Espace Commercial bio.

Produits : fruits et légumes, produits frais et surgelés, fromages à la coupe, pain frais fait sur place, épicerie, vrac, rayon santé et beauté, produits d'entretien, textiles, minéraux.

Jours et heures d'ouverture : de 9h à 19h30 sans interruption tous les jours sauf dimanche et jours fériés.

Restauration sur place ou à emporter de 12h à 14h. Traiteur sur demande.

Salle d'ateliers, de conférences et vernissages.



31 | Lou Pâisan Bio | B6

Place du Forum
34980 SAINT-GELY-DU-FESC
 04 99 66 83 77

Nous sommes un groupe d'une vingtaine de producteurs en Agriculture Biologique formé de paysans ayant déjà quelques années d'expériences ainsi que de jeunes agriculteurs en cours ou en fin d'installation. Notre groupe s'est formé au fil du temps après de multiples rencontres afin de nous connaître et apprécier les désirs et volontés de chacun. Nous adhérons au réseau des Boutiques Paysannes, pour garantir un cahier des charges strict garantissant des produits fermiers au consommateur.

Jours et heures d'ouverture : du mardi au samedi de 9h à 13h.



32 | SCIC BioEnsemble | A6

945 avenue de l'Europe
34190 LAROQUE
 04 99 53 11 02

bio.ensemble@gmail.com - bioensemble.biocoop.net

Produits du réseau Biocoop : épicerie, produits sec, frais, ultra frais, fruits et légumes, et non alimentaire. Produits locaux issus de l'Agriculture Biologique sous labels.

Café associatif et cantine associative.

Organisation d'ateliers, conférences et animations.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au samedi 9h-13h et 14h30-19h



SATORIZ le bio pour tous!



801 rue Hélène Boucher
 Espace commercial
 Fréjorgues Ouest
34130 MAUGUIO

www.satoriz.fr

Magasin bio ouvert de 8h30 à 19h30
 du lundi au samedi - 04 99 53 00 19



59 | Biomonde EURL vie saine et naturelle

C5

Place du Lieutenant Marcel Gontier
34800 CLERMONT-L'HERAULT
04 67 88 10 69
bio-monde@orange.fr - www.biomonde.indalicom.fr



Biomonde, votre boutique Bio, est avant tout un espace de rencontres, de consommateurs et de producteurs, d'échanges et de convivialité.

A votre écoute depuis 1990, Nelly et Delphine vous accueillent, vous conseillent en aromatoologie, phytoologie, cosmétique et alimentation et sélectionnent, pour vous, des produits biologiques de qualité. Arrivage régulier de produits frais.

Jours et heures d'ouverture : lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h. Mercredi de 9h30 à 12h30.

60 | Boutique à la ferme « O Champ »

C6

Dominique SOULIER - Domaine des Agriolles
34150 LA BOISSIERE
06 66 57 51 36
contact@ochamps.fr - www.ochamps.fr

Vente en direct. Produits de 15 fermes de l'Hérault.

Jours et heures d'ouverture : jeudi de 15h30 à 19h.

Vendredi et samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h.

Dimanche de 9h30 à 12h30.

61 | Distribio Lodève

B4

30 rue neuve des marchés
34700 LODEVE
04 67 44 48 98 / 06 51 29 33 23
distribiolodeve@free.fr



Produits : vrac, produits frais, fruits et légumes, fruits secs, céréales en vrac, épicerie, vin, boissons de toutes sortes, produits d'entretien, lessives, produits vaisselle, produits pour l'hygiène de la personne, cosmétiques, compléments alimentaires divers...

Jours et heures d'ouverture : du mardi au samedi de 9h à 12h30 (13h le samedi) et de 15h30 à 19h.

62 | Escale locale

C5

zone Cosmo - Avenue Pierre Mendès France - 04 67 66 38 84
34150 GIGNAC
escalelocale.fr

Association d'une quarantaine de producteurs locaux, dont plus de 50% sont certifiés BIO, vous propose une alimentation fraîche, saine, savoureuse et locale, issue à 100% de leur fermes et ateliers. **Produits** : fruits, légumes, oeufs, viandes (veau, boeuf, agneau, canard, volaille, porc, charcuterie), truites, huîtres et moules, fromages, produits laitiers (lait, crème, beurre, yaourt, crème dessert), glaces, pains, farines, olives, huiles, confitures, conserves, jus, vins, bières, miels, safran, spiruline, tisanes, produits de la ruche, poteries, huiles essentielles, cosmétiques etc...

A tour de rôle nous vous accueillons : Lundi 15h-19h ; Mardi au Samedi 9h-13h et 15h-19h.

63 | Les Halles Solanid

B4

128 avenue de Fumel - 04 66 02 39 01
34700 LODEVE
pauline.cardot@halles-solanid.fr - www.halles-solanid.fr



Aux Halles Solanid, nous sélectionnons des produits 100% bio et pêche durable pour préparer une cuisine savoureuse, équilibrée et remplie de vertus nutritives. C'est une équipe de passionnés composée d'experts nutritionnistes, de diététiciens, de chefs cuisiniers, de pâtisseries... Tous amoureux de leur métier. C'est dans notre cuisine basée à Lodève que sont concoctés chaque jour, les plats respectant notre charte alimentation santé. Notre carte change chaque semaine et est disponible sur notre site internet. **Produits** : entrées, buddha bowls, sandwiches, plats chauds, desserts, biscuits, boissons chaudes et froides.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au vendredi, de 10h à 15h.

64 | O Ptit Stock

C5

Agnès Lacroix - 14 allée des platanes
34800 LIEURAN-CABRIERES
07 54 83 92 37
agnes@optitstock.com - www.optitstock.com

Commerce nomade de produits d'épicerie sèche bio, en vrac et du moins loin possible.

Produits : farine, légumes secs, céréales, riz, pâtes, biscuiterie sucrée, salée, fruits secs, oléagineux, chocolat, infusions, sucres.

Vente au marché : coeur d'Hérault, de Pézenas à Aniane, plus de détails sur le site optitstock.com

Vente sur internet. Possibilité de livraison.



www.bio34.com



22 | Biocoop de l'Etang de Thau | D6

Avenue de la Barrière - C.Cial Balaruc Loisirs - ZAE de Colombet
34540 BALARUC-LE-VIEUX
04 67 53 92 06 / 06 68 28 88 69
ducrot@orange.fr - www.biocoop-balaruc.fr



Produits : fruits et légumes, produits frais, épicerie, liquides, sans gluten, compléments alimentaires, cosmétiques, bazar, librairie...

Jours et heures d'ouverture : du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h30. Samedi de 9h à 19h30 en continu.

23 | Biocoop L'Ephébio | E5

Zone commerciale "les portes du littoral" - Boulevard des Volcans
34300 AGDE
04 67 00 49 71
biocoopagde@orange.fr - ephébio.biocoop.net



Produits : fruits et légumes, fromage et charcuterie à la coupe, snacking, pain frais tous les jours (5 fournisseurs), alimentation bébé, plus de 100 références de produits en vrac. Crèmerie, viande et volaille en libre service, rayon sans gluten, livres, cosmétiques, huiles essentielles...

Espace café, thé à discrétion.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h.

24 | Christiane JEMIN | D5

1 rue du moulin
34120 LEZIGNAN-LA-CEBE
09 70 92 62 18 / 07 78 12 07 00
patchrys34@gmail.com

Vente directe boutique des producteurs à MEZE, dégustation lors d'événements, portes ouvertes, festivités, marchés paysans.

Produits : viande de boeuf, porc noir gascon (GAEC Des Hautes Landes Fraïsse sur Agout), oeufs, farines locales, bières artisanales, vins, bocaux, pain au levain, biscuiterie et pâtes fraîches.

Dégustation lors d'événements portes ouvertes, festivités, marchés paysans.

25 | La Vie Claire Frontignan | D6

71 avenue du Maréchal Juin
34110 FRONTIGNAN
04 67 43 05 79
biothau@orange.fr



Magasin Bio La Vie Claire situé à Frontignan.

Produits : fruits et légumes, vrac, sans gluten, produits frais, surgelés, compléments alimentaires, vins, boissons, hygiène de la maison, cosmétique, pain frais, alimentation animale.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au samedi de 9h à 19h.

15 | Biocoop Pais d'Oc | E4

150 route de Pézenas
34500 BEZIERS
04 67 11 57 37
biopaisdoc@orange.fr - http://www.biocoop-beziers.fr



Produits : fruits et légumes, vrac, produits frais libre service et coupe, épicerie, boulangerie, cave à vin, hygiène, cosmétique, compléments alimentaires, livres.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au samedi de 9h à 19h30.

16 | Biocoop Courondelle | E4

161 rue Micheline Ostermeyer
34500 BEZIERS
04 11 79 01 30
biocourondelle@gmail.com - http://www.biocoop-courondelle.fr



Produits : fruits et légumes, vrac, produits frais libre service et coupe, épicerie, boulangerie, cave à vin, hygiène, cosmétique, compléments alimentaires, livres. Boucherie traditionnelle. Bar à salade.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au samedi de 9h à 19h30.

23 | Association Terre-Mère Coop Bio | C4

19 avenue Jean Jaurès
34600 BEDARIEUX
04 67 23 00 99
terre-mere@orange.fr - www.terremere.over-blog.com

Magasin bio : fruits, légumes, épicerie bio, éco-produits.
 Point d'informations.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et du mardi au vendredi de 14h30 à 18h45.



Ici, là... et encore ici...
10 magasins Biocoop à vos côtés en Hérault.



Fond de carte : source Communauté de Communes de la Vallée de l'Hérault (www.ccvh.fr)

Lire p.93



Des magasins bio pas comme les autres
Nos engagements, nos valeurs, dans ce guide et sur Biocoop.fr



22

Vous ne mangez jamais de graines ? En êtes-vous bien sûr ?

En effet, nous mangeons déjà tous des graines et sous des formes diverses et variées :

- entières, comme les grains de maïs, les lentilles, le quinoa,
- plus ou moins raffinés, comme les grains de riz, le sarrasin décortiqué,
- transformés, comme les flocons d'avoine, pétales de maïs, la chapelure,
- en farine : farine de blé, dépeautre, de seigle,
- en semoule, couscous, pâtes,
- sous forme de matières grasses : huile de tournesol de colza,
- sans oublier le pain, les pâtes à tarte... !

Le saviez-vous ?

Il existe 4 types de graines !

- les vraies graines (graminées), c'est-à-dire les céréales (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, maïs, riz...)
- les "fausses" oléagineuses (quinoa, sarrasin)
- les légumineuses ou fabacées (pois, haricots, fèves, soja, arachide, lentilles...)
- les graines oléagères (sésame, colza, tournesol...)

Manger des 'graines' bio présente plusieurs avantages

Leur enveloppe est riche en nutriments (fibres, sels minéraux, vitamines...) et exempte

de produits chimiques.

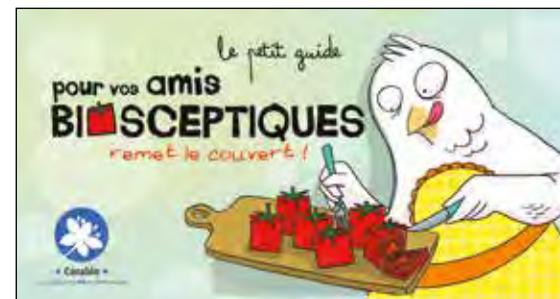
Elles diversifient notre alimentation car elles offrent un choix gustatif plus important, en utilisant des variétés et des espèces plus rustiques et traditionnelles.

Elles sont riches en protéines et bien qu'associées céréales et légumineuses permet de manger moins de viande pour limiter à la fois l'impact sur notre santé et sur l'environnement.

Ces 'graines' font partie intégrante d'une alimentation équilibrée, saine, riche en protéines et en différentes sources de nutriments essentiels.



23



Le guide Bio Sceptiques peut se consulter en ligne en totalité sur bio34.com. Des exemplaires papier sont disponibles en nombre limité au CIVAM Bio 34, pour toute commande conséquente merci de vous adresser à la FRAB AuRA : contact@auvergnerhonealpes.bio

Adhères au Civam Bio 34 !



En associant producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs, le CIVAM Bio 34 permet à tous les acteurs de la filière bio, du champ à l'assiette, de se rencontrer, d'échanger afin d'accompagner le développement de la bio dans l'Hérault.

Vous souhaitez :

- Soutenir le développement d'une agriculture bio locale et solidaire ?
- Bénéficier de réductions auprès des producteurs, magasins, etc ?
- Participer à la vie de l'association ?

*Il y a toujours une bonne raison de nous rejoindre !
Plus d'informations sur www.bio34.com*



Agriculteurs, entreprises



Bulletin d'adhésion 2021

POURQUOI ADHÉRER AU CIVAM BIO 34

- Faire partie d'un réseau de proximité de 250 adhérents agriculteurs et entreprises
- Bénéficier sur demande d'une visite sur votre exploitation ou dans votre entreprise
- Être informé des évolutions réglementaires, aides financières à la bio... par simple appel téléphonique ou sur rendez-vous
- Recevoir les lettres d'informations du CIVAM Bio 34 (actualités, projets en cours, agenda) et les dossiers techniques
- Participer aux listes de discussions (maraîchage/arboriculture et viticulture) pour échanger entre collègues
- Être accompagné dans sa création d'activités en agriculture biologique (installation, conversion, projet d'entreprise)
- Bénéficier de réponses à vos questions sur les dossiers PAC, PCAE, le crédit d'impôt bio...
- Accéder à des conseils techniques, des commandes groupées et à une mercuriale de prix pour le maraîchage
- Se former à des techniques performantes et innovantes dans toutes les filières de production
- Être mis en relation avec des producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs
- Bénéficier d'un appui pour vos projets locaux de filières durables et de proximité...

Agriculteur en activité
0,2 % du chiffre d'affaires (min : 90 €, max : 390 €)

Soit :

Productions :

Surface :

Entreprise/commerce en activité
0,2 % du chiffre d'affaires (min : 100 €, max : 390 €)

Soit :

En création d'activité : 30€
(ou 20€ si ressortissant Pôle Emploi, RSA)

Agricole ou Commerciale

Précisez :

Consommateur : individuel 18 €, famille 25 €

Paiement par chèque ou par virement
Utilisez l'IBAN suivant en précisant votre nom en référence :
FR76 1660 7002 4498 1213 0128 280

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Raison Sociale :

Adresse :

Tel. Fixe :

Tel. Mobile :

E-mail :

Site internet :

Date :

Signature :

et aussi...

> intégrer un réseau via la FNAB, qui défend la BIO auprès des partenaires institutionnels nationaux, européens ; crédit d'impôts bio, aide à la production, au développement des filières, etc.

> Participer à des projets collectifs et territoriaux via le réseau CIVAM, mutualiser ses connaissances et moyens.

et pour les consommateurs

> Pouvoir bénéficier du programme de remises proposées par nos adhérents : producteurs en vente directe, magasins spécialisés, cavistes, restaurants... qui offrent des services ou déductions...

plus d'infos sur www.bio34.com



*Bulletin d'adhésion
à découper et à renvoyer à :*

CIVAM Bio 34

Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta – CS 50023
34875 LATTES Cedex





Pépinière l'Ensoleillée

Dio 34650 Dio et Valquières
www.pepiniereensoleillee.com

Loïc Gineste - 06 18 35 05 88
loicgineste@yahoo.fr

Jeunes plants de plantes à parfum,
aromatiques et médicinales



0 969 32 22 32
(service gratuit + prix appel)

www.groupama.fr

Groupama Méditerranée, Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 24 Parc du Golf - BP 10359 - 13799 Aix-en-Provence Cedex 3 - 379 634 906 RCS Aix-en-Provence - Emetteur de Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'autorité de Contrôle Prudential et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75456 Paris Cedex 09. Création : Groupama Méditerranée, Février 2019.



La Graine est la monnaie locale de Montpellier et de l'Hérault



Le fonctionnement d'une MONNAIE LOCALE COMPLEMENTAIRE (à l'euro) est simple :

Le consommateur adhère à prix libre à l'association, change ses euros contre des Graines (1 € = 1 Graine) puis les dépense auprès des agriculteurs, commerces, entreprises, eux-mêmes adhérant au réseau. Cela flèche la consommation vers des aliments et produits « bons pour l'homme et la planète » selon un cahier des charges strict. Tous les « accepteurs » de Graines échangent entre eux les Graines, dans le but de favoriser l'activité locale et d'augmenter la richesse du territoire. L'euro, à l'inverse, à travers le circuit bancaire et financier va alimenter l'économie mondialisée, souvent spéculative. Les euros changés sont déposés dans une banque de l'économie sociale et solidaire et réinvestis dans des projets à forte plus-value sociale et environnementale ; l'argent est donc doublement mis au service du territoire. Les monnaies locales sont intégrées au Code monétaire et financier par la loi du 31 juillet 2014.

Retrouvez plus d'infos et la liste complète des producteurs et commerçants acceptant d'être payés en Graines sur www.lagraine34.org

DES PRODUITS BIO TOUTE L'ANNÉE !



ET TOUTE L'ANNÉE



Présentation non exhaustive de la disponibilité des produits bio en France métropolitaine hors Corse. Les périodes de production peuvent varier en fonction des régions, du caractère plus ou moins pérenne et des conditions climatiques.





CIVAM Bio 34

Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta – CS 50023
34875 LATTES Cedex
Tél. : 04 67 06 23 90

contact@bio34.com

www.bio34.com

 bio34

 CIVAM-Bio34

 CIVAM Bio 34



Édition 2021 / 2022

