

Édition 2023 / 2024

LE GUIDE BIO DE L'HÉRAULT

bio
34





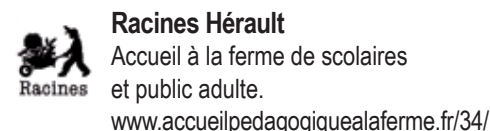
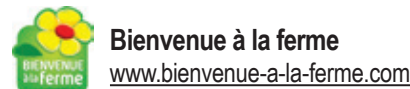
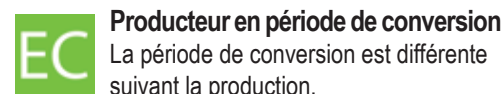
Légende Pictogrammes



Sommaire

- Édito4-5
- La Bio dans l'Hérault.....6
- Le CIVAM Bio 34 et les rendez-vous.....7
- La Bio en Occitanie8
- Le réseau Bio Occitanie10-11
- La FR CIVAM Occitanie12-13
- La Bio et ses garanties14-15
- La conversion à l'agriculture bio16-17
- La spiruline, bio ou pas bio ?18-19
- La Bio et les commerces20
- Les producteurs22-69
- Les artisans, transformateurs.....70-75
- Les commerces et restaurants76-83
- Carte et listing de tous les acteurs bio.....44-48

Légende Labels et marques



Édito

L'agriculture biologique est désormais incontournable et l'une des clefs d'une exploitation durable de nos terres.

Elle poursuit son développement dans l'Hérault, qui reste le 5ème département français en nombre d'exploitations avec 1490 exploitations notifiées à l'Agence Bio (chiffres 2021), en progression de 10% par rapport à 2020. Cela représente 41 452 ha soit 24% de la surface agricole utile en mode de production biologique (contre 10.3% au niveau national), en progression de 11% par rapport à 2020. Le secteur aval est aussi bien représenté avec 608 opérateurs et une 8^{ème} place au niveau national.

Nous pouvons être fiers de cet accroissement ! Le bio intègre pleinement les enjeux climatiques et de souveraineté alimentaire. Outil au service des générations futures, il s'insère dans les réflexions sur l'alimentation : la loi EGalim de 2018 expose l'objectif de 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective. Le Département de l'Hérault s'engage et va encore plus loin : l'une des priorités de ce mandat est de passer de 60 % aujourd'hui à 100% de produits bio, labellisés ou de proximité dans les cantines des collèges gérées par le Département. L'objectif est d'assurer une alimentation saine et de qualité pour tous, avec une majorité de produits issus de la production héraultaise. Cela passe notamment par le manger bio et local, avec l'appui de la plateforme Agrilocal34.fr, connectant acheteurs et fournisseurs de la restauration hors domicile.

Pour découvrir ou redécouvrir les productions bio et locales de l'Hérault, rendez-vous le dimanche 17 septembre 2023 au Domaine départemental de Restinclières à Prades-le-Lez, pour déguster des produits de qualité à l'occasion de la Fête départementale de la bio !

Le Président du Conseil départemental.



Une fois encore, le guide bio de l'Hérault va vous envoyer promener en tout lieu où vous pourrez régaler vos papilles et satisfaire vos préoccupations environnementales. Il y en a pour tous les goûts, à tous les budgets.

Et si ce guide existe, c'est grâce à la concordance de toutes les bonnes volontés que la Bio est capable de fédérer. Grâce à vous, d'abord, consommateur-rice-s.

À vos achats, bien sûr, mais à l'engouement que vous créez et qui enjoint l'état à poursuivre son soutien. Continuez à aller au plus près des producteur-rice-s !

Dans leurs fermes, dans leurs boutiques, mais aussi dans les réseaux spécialisés. C'est là seulement que vous leur garantirez une possibilité de rémunération juste et équitable pour les efforts accomplis.

Grâce au département de l'Hérault ensuite et à son soutien sans faille à notre démarche. Il a depuis longtemps compris tous les bénéfices à tirer de l'AB tant en terme d'image que pour la gestion des espaces.

Et grâce à l'excellente équipe du Civam Bio 34 qui réalise ce guide. Salariées et administrateur-rice-s sillonnent, sans relâche, le département pour faire valoir ce formidable mode de production agricole, avec fierté et brio !

À l'heure de l'accélération du changement climatique je ne doute pas que nous ferons tou-te-s le choix d'une solution de long terme qui nous permettra de passer ce cap difficile. Alors, citoyen-ne-s, à vos papilles ! Et vive la Bio!

Basile Dequiedt, Président.



La Bio dans l'Hérault

L'Hérault est le 5^{ème} département français en nombre d'exploitations avec 1490 exploitations notifiées à l'Agence Bio (chiffres 2021).

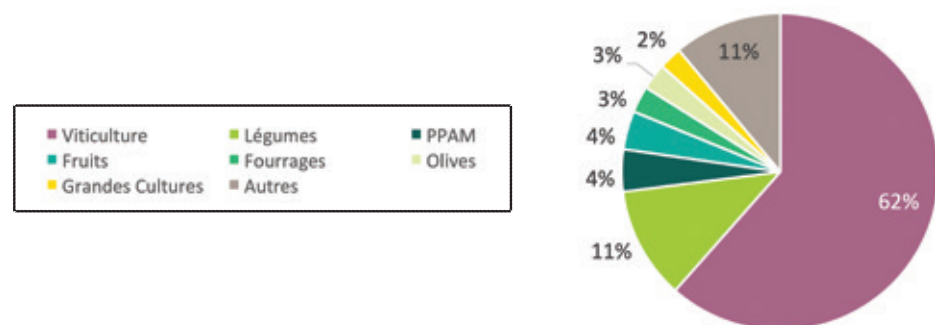
La surface des terres cultivées en agriculture biologique représente 41 452 ha soit 22.4 % de la Surface Agricole Utile du département, contre 10.3 % au niveau national.

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 608 opérateurs aval engagés en bio, essentiellement transformateurs et distributeurs.

Répartition des exploitations par activité dominante

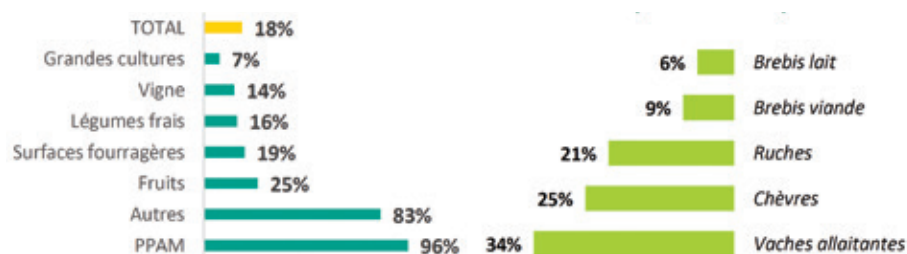
Production principale déclarée des 1 448 exploitations notifiées de l'Hérault



Part de la bio dans l'agriculture départementale

Part en bio des productions végétales du 34

Part en bio des productions animales du 34



Le CIVAM* Bio34

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

Le CIVAM Bio 34 fait partie d'InPACT, Initiative Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale née en 2001

Collectif en cours de formalisation InPACT 34 :



Cette initiative émane et s'appuie sur la fédération InPACT Occitanie (2016), constituée de : Accueil Paysan Occitanie, l'ADEAR LR et l'ARDEAR MP, le Réseau des Boutiques Paysannes en Occitanie, Nature & Progrès, Solidarité Paysans Occitanie, Terre de Liens Occitanie.

Les Rendez-vous Bio 34

Le CIVAM Bio 34 organise et participe à de nombreux événements en 2023 :

> **mi-août**, 25^e édition de l'Estivale de la Bio

> **17 septembre**, 12^{ème} édition de « l'Hérault fête la bio »

> **Participation au Marathon de Montpellier le 19 mars 2023**, à « Sud de France fête la qualité » du 16 au 18 juin 2023, à Montpellier, à la quinquette du Département sur le domaine de Restinclières à Prades-le-Lez le 23 juin, au festival Agropol'eat le 2 juillet à Montpellier... et beaucoup d'autres à suivre en ligne

> **Printemps Bio et Manger Bio et Local c'est l'idéal** avec un temps fort en septembre

Retrouvez l'agenda complet sur www.bio34.com



La BIO en Occitanie

OCCITANIE, LA 1^{RE} RÉGION BIO DE FRANCE !

En 2021, l'Occitanie conserve sa position de région leader de la bio ! Source : Agence Bio / OC 2021.



ÉVOLUTION DES SURFACES ET DES OPÉRATEURS



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 !



En Occitanie faisons passer le #BIO RÉFLEXE



En choisissant les produits Bio de notre région, nous consommons gagnant pour nous et pour la planète !



interbio-occitanie.com



Projet financé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural L'Europe investit dans les zones rurales

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Le RÉSEAU BIO Occitanie

LE RÉSEAU BIO OCCITANIE

BIO OCCITANIE est la fédération régionale des associations d'agriculteurs.rices 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...
- Développement de filières locales et éthiques :** introduction des produits bio des paysans locaux en restauration collective...
- Communication auprès du grand public :** foires bio, guides bio, fermes ouvertes, conférences...
- Représentation auprès des pouvoirs publics**

Le réseau BIO Occitanie

NOS VALEURS

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



ÉCOLOGIQUE : Respect de la biosphère (sols, biodiversité...), bien-être animal, économie d'énergie/d'eau...

SOCIALE : Solidarité, transparence et équité entre les acteurs, du producteur au consommateur

ÉCONOMIQUE : Durable, productive, rémunératrice, emplois en milieu rural, dynamique de territoire



NOS SITES WEB

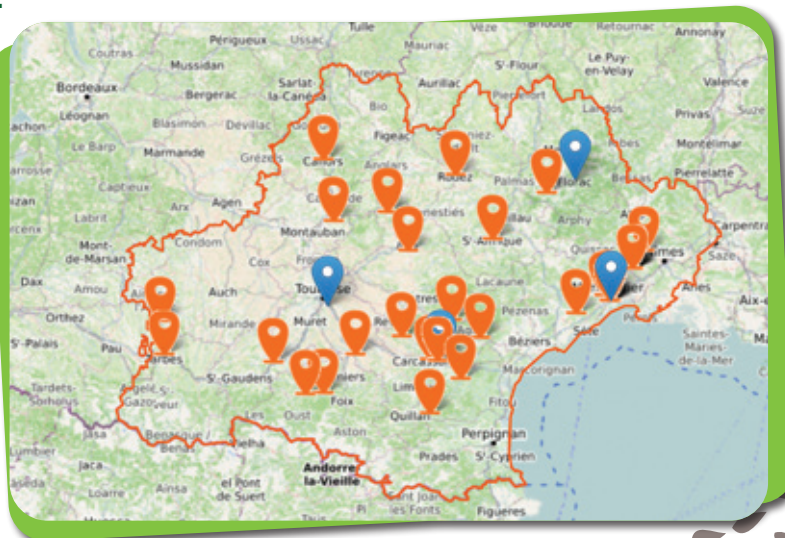
- Site de la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique : bio-occitanie.org
- Page Facebook de la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique : facebook.com/BioOccitanie
- Site de la campagne de communication Bio et local, c'est l'idéal : bioetlocal.org
- Site de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique : fnab.org
- Site de référence des pratiques et filières bio : produire-bio.fr
- Site des Terr'Eau Bio, rencontres professionnelles gratuites pour les agriculteurs.rices bio : terreaubio-occitanie.fr
- Plateforme dédiée aux collectivités locales engagées dans la transition agricole et alimentaire : territoiresbio.fr





La Fédération Régionale des CIVAM d'Occitanie est une fédération associative d'éducation populaire qui accompagne depuis près de 40 ans des projets collectifs en faveur d'une agriculture et d'une alimentation durables. La fédération régionale regroupe trente groupes locaux d'agriculteurs et de ruraux d'Occitanie qui, par l'information, l'échange et la dynamique collective, innove sur les territoires.

Les CIVAM (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui travaillent de manière collective à la transition agro-écologique. Ils contribuent à transformer les systèmes de production, vers un modèle agricole et rural plus durable, plus écologique, plus humain. Ils développent des systèmes alimentaires plus en adéquation avec leurs territoires. Ils œuvrent pour le développement de nouvelles activités et le renouvellement des générations agricoles. Pour des campagnes plus vivantes, plus accueillantes et plus solidaires.



Les valeurs qui nous rassemblent

L'éducation populaire : Donner aux acteurs les clefs pour qu'ils décident par eux même,
Le collectif : Les actions collectives comme moteur de transformation sociale,
La transition Agroécologique : Le souci du bien commun et de l'intérêt général,
L'ouverture : La concertation et le dialogue avec les autres acteurs de la vie rurale et du système alimentaire
L'action de terrain : L'ancrage sur les territoires ruraux et le positionnement en acteurs de la vie sociale

Nos thèmes de travail :

• Agriculture Durable :

Les agricultrices et agriculteurs des CIVAM réinventent en permanence leur métier, leurs pratiques et les liens qu'ils entretiennent avec leur milieu. C'est en valorisant les ressources naturelles et humaines présentes sur leur ferme qu'ils font face aux grands défis climatiques, environnementaux et sociaux actuels. Les contextes pédo-climatique variés de la région Occitanie nous positionne au sein de deux programmes spécifiques :

- **AD Méd** : il s'agit d'une dynamique portant sur l'adaptation de l'agriculture en contexte Méditerranéen :

<https://www.ad-mediterranee.org/>

- **ADMM** : il s'agit d'une dynamique portant sur l'adaptation de l'agriculture en moyenne montagne sur le massif pyrénéen et le Massif-Central :

<https://www.agriculture-moyenne-montagne.org/>

Nos accompagnements en faveur de plus de durabilité prennent appui sur une évaluation des pratiques des fermes avec le **diagnostic de durabilité** de réseau CIVAM.

• Alimentation durable :

L'alimentation est un levier de développement territorial et de changement de pratiques.

Elle est source de liens sociaux et participe à la pérennité des exploitations à taille humaine.

En Occitanie,

- Nous travaillons historiquement sur le développement des **circuits-courts** qui favorisent les relations entre producteur/éleveurs et consommateurs,
- Nous accompagnons les groupements d'achats citoyens via l'outil *Solalim*,

- Nous soutenons le développement de **filières territoriales** favorisant l'ancrage territorial et une meilleure répartition de la valeur entre acteurs,
- Nous nous inscrivons dans une démarche de **démocratie alimentaire** et accompagnons des modèles de **solidarité alimentaire** territorialisés, participatifs et qualitatifs. Le projet *Territoires à VivreS* que nous co-animons à Montpellier vise à expérimenter une caisse alimentaire commune

• Accueil à la ferme :

Au sein des CIVAM, certaines fermes développent leur activité, pour y vivre, y travailler et y recevoir. Elles constituent des activités de diversification, qui apportent un complément de revenu au paysan et viennent soutenir l'économie rurale. Les activités d'accueil à la ferme peuvent prendre de nombreuses formes mais s'inscrivent toujours pour dans une logique de transformation sociale. Elles offrent un champ d'expériences et de découverte dans le but de partager la passion du métier et sensibiliser aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation durable : <https://www.civam-occitanie.fr/-Accueil-en-milieu-rural->

• Accueil en milieu rural :

Le projet SOLID'R est un projet expérimental dont l'objectif général est d'accompagner un public de réfugiés et de demandeurs d'asile de plus de 6 mois vers une intégration durable dans les territoires ruraux par l'emploi.



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 organismes 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'Euro-feuille 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, assure 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



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 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).

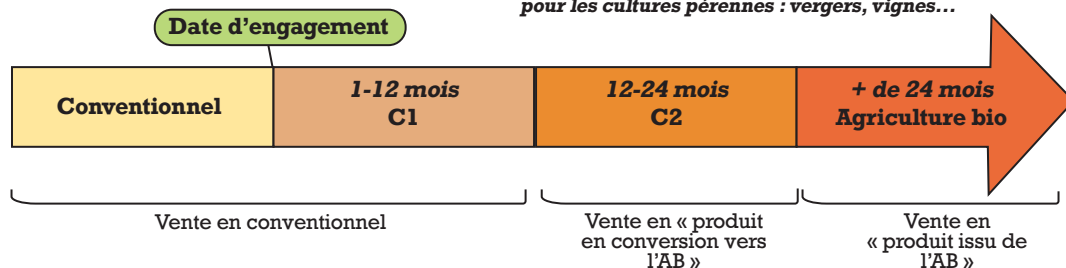
Vin biologique

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.

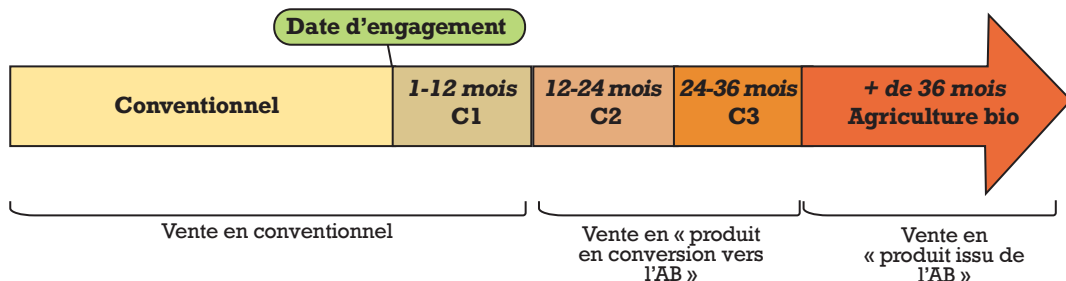
>> Pour les productions végétales :

• 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 :



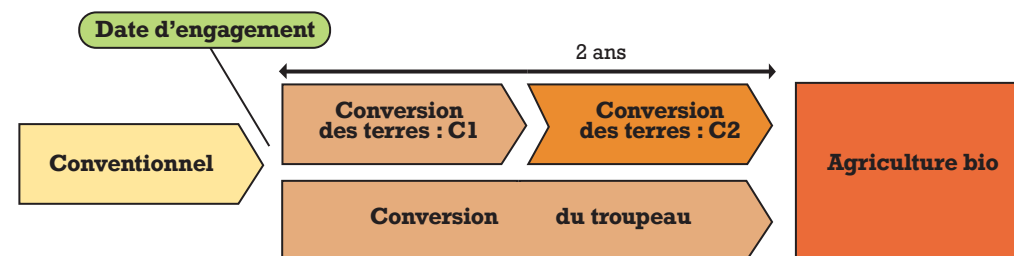
Cas particulier des parcelles non traitées :

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...).

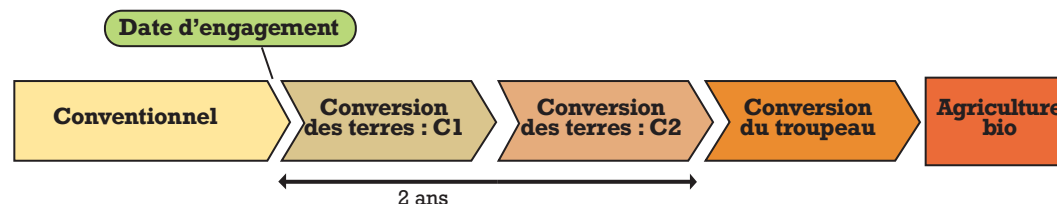
>> Pour les productions animales :

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 écoresponsables possible.

L'eau dans laquelle pousse la spiruline est une eau douce, enrichie en sels minéraux. La plupart des intrants utilisés par les producteurs.rices 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 a classé la spiruline dans les «algues marines» bien qu'elle ne soit ni une algue, ni marine. Comme pour toute production agricole certifiée bio, les spiruliniers ne peuvent utiliser que des intrants d'origine végétale et minérale naturelle pour obtenir le label bio. Hors les seuls intrants actuellement disponibles, répondant à ces critères et techniquement utilisables pour la production de spiruline, sont obtenus à partir de matière végétale ou de minerais d'origine géographique lointaine (Brésil, Chili, ...). Il n'existe aujourd'hui pas d'intrant azoté compatible à la fois avec la production de spiruline et avec le règlement bio européen, qui soit produit en France, et/ou en économie circulaire, critères recherchés par la FSF et ses adhérents.

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 producteurs.rices de la Fédération est une spiruline de grande qualité nutritionnelle et gustative et cultivée de manière eco-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, magasins 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 22



Artisans, transformateurs : page 70



Commerces : page 76



Carte : pages 44-45



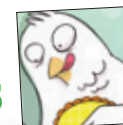
Légende carte / tous les acteurs bio : pages 46 à 48



Calendrier de saison : page 87



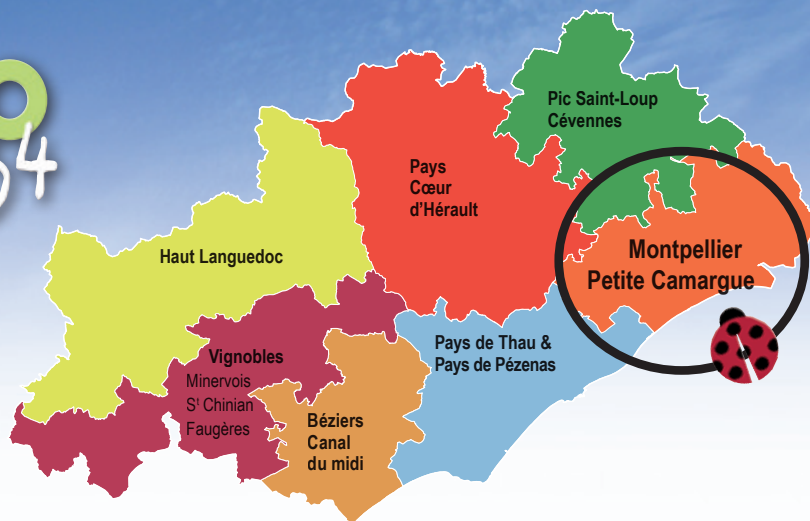
Vos interrogations sur l'agriculture bio : suivez le poulet bio pages 27, 49, 53, 57, 65



Les prix indiqués dans le guide sont susceptibles de varier



bio
34



Montpellier - Petite Camargue

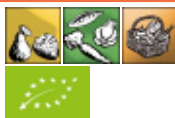
1 | Baptiste ABERLENC - Jardin de Bentenac

Route des Cabanes
34130 MAUGUIO
04 67 29 52 45 / 06 82 10 53 06
bentenac@bentenac.org - www.jardindebentenac.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 | Bénédicte AYME / Laurent BRUNEL - Dilemme - SCEA Brunel Ayme

1 rue Marie Muller - 06 64 75 68 93
34070 MONTPELLIER
scea Brunel.ayme@dilemme.bio - www.dilemme.bio

En Bio depuis 1999, nos vergers d'oliviers sont situés à Saint-Pargoire mais c'est à Montpellier que vous nous trouverez. Nous y stockons, assemblons, travaillons nos produits, tous issus de nos vergers ou de nos champs. Accueil sur RDV, mais au moment qui vous convient. Pour réduire les déchets, nous consignons vos emballages. Livraison gratuite sur Montpellier. **Produits** : Huiles d'olives variétales, AOC Languedoc, AOP Nyons. Olives de table noires et vertes (Lucques, Ascolana, Tanche, Amellau). Pâtes d'olives et confitures d'olives. Huiles essentielles de thym linalol et thujanol. **Vente à la ferme** : sur RDV tel ou sms. **Vente au marché** : MPP Paris Reuilly, Fronticourt. **Possibilité de livraison. Présence en magasins. Vente sur internet.**



3 | Les Canotiers (GAEC) - Marine TIOLLIER et Jérémie CHIRON

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, choux (chou-fleur, brocoli, rouge, vert, crudité...), légumes asiatiques (pak choi, 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 | Guillaume DAUMOND - Domaine Folle Avoine

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 14ha en Bio depuis 1984. Nous produisons des vins de pays d'Oc sur un vignoble morcelé sur 4 communes avec une douzaine de cépages différents ce qui permet une originalité et une typicité dans nos vins. Nous proposons également des oeufs ainsi que des fruits et légumes de saison. **Produits** : vins de Pays d'Oc rouge, blanc et rosé - Bouteilles, Bag In Box, coffrets cadeaux, caisses bois. Oeufs et fruits et légumes de saison.

Vente au caveau : toute l'année les lundi, mardi et vendredi de 16h à 19h. le samedi de 10h à 12h et sur rendez-vous. **Présence en magasins.** Dégustations de groupe



5 | Philippe DEBATTISTA - Mas Alexandrine

591 chemin de Lansargues
34400 SAINT-NAZAIRE-DE-PEZAN
06 74 05 28 29
mas.alexandrine@hotmail.com - https://masalexandrine2.wixsite.com/website

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.



6 | Domaine Maspique - Vins du lycée Agricole de Montpellier « Campus Agropolis »

1355 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 « Campus Agropolis ». Il offre ainsi aux étudiants un espace d'apprentissages et d'observations aux techniques viti-vinicoles respectueuses de l'environnement. **Produits** : Initial Blanc AB 2022 (100% Chardonnay), Artémis Blanc AB 2022 (100% Chardonnay), Initial Rosé AB 2022 (100% Syrah), Initial Rouge 2022 conversion AB (100% Carignan), Métis AB 2022 (100% Marselan), Athéna AB 2020 (haut de gamme barriques). **Vente au domaine** : toute la semaine (téléphoner par prudence). Présence dans les magasins de produits locaux sur Montpellier et son agglomération.



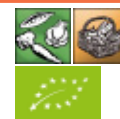
7 | Alain FABREGAT - Le Mazet aux 4 Vents

Route de Mudaison
34670 BAILLARGUES
07 83 81 17 82
lemazetaux4vents@gmail.com

Producteur d'asperges.

Produits : asperges

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

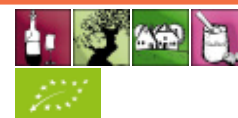


8 | Agathe FREZOULS - Enclos de la Croix

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 écrin camarguais a pris son virage il y a 40 ans et vous offre à présent des vins pour la plupart sans sulfites ajoutés.

Tourisme rural : Gîtes référencés sous Airbnb. Vins sans sulfites ajoutés : Rouge Domaine, Expression, Cadet Rouge. Du vin de tous les jours aux vins pour les grandes occasions. Huile d'olive, confiture, poivre de Sichuan. **Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins.** AMAP, grossistes et restauration collective.



9 | Elise GRENON - Pépinière des Horts

C6

Mas des vignes - Chemin des Condamines - 06 99 19 11 89
34660 COUNONTERRAL
pepiniere.des.horts@gmail.com



Installée depuis 2019 à Courmonterrail sur une parcelle nommée "Les Horts" (Ôrts = jardins en Occitan). Culture en AB dans une serre bioclimatique des boutures et des semis. Semences biologiques dites anciennes ou d'espèces botaniques, Pas d'achat-revente. **Produits** : plants de légumes, de fleurs et aromatiques pour le potager. Gamme de plantes vivaces aromatiques méditerranéennes, des arbres et des arbustes pour haies diversifiées, mellifères et à petits fruits adaptés aux jardins sans arrosage. Petite collection des plantes d'ornements d'intérieur. **Vente à la ferme** : jeudis et vendredis de 9h30 à 16h au printemps et à l'automne. Paniers de Thau (Montbazin, Poussan, Frontignan). Foires aux plantes diverses. **Vente au marché** : marché aux plants de la Mosson le mardi matin.

10 | 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 Demeter depuis 2014. **Produits** : jus de raisin, vins IGP d'Oc ou Hérault : vin blanc chardonnay, roll. Vin rosé marsellan. Vin rouge de cépage syrah, nielluccio et carginan ou de d'assemblage **Vente au domaine** : vendredi de 10h à 19h et samedi de 10h à 13h ou sur rendez vous au 06 52 26 32 04. **Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins** bio et cavistes.

11 | La Ferme Urbaine Collective de la Condamine - Terracoopa

C7

1372 B rue des Marels
34000 MONTPELLIER
07 85 23 21 37
fermeurbainecollective@gmail.com - fermeurbainecollective.fr

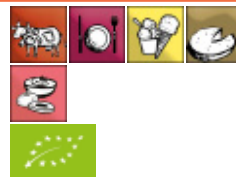


Sur un domaine de 5 hectares aux portes de Montpellier, ce collectif est installé en maraîchage diversifié bio. Ils et elles sont également engagés dans une démarche d'accueil pédagogique, social et culturel. **Produits** : légumes de saison. **Vente au marché** : tous les mercredis de 16h30 à 19h au marché des Aubes. **Vente à la ferme** : saisonnière, voir site internet. **Présence en magasins**.

12 | Alison LINO - La ferme Mira'Bio

C6

Domaine de Mirabeau - D114
34690 FABREGUES
06 68 22 10 17
lafermemirabio@gmail.com



Élevage pastoral. Produits à base de lait de chèvre : fromage, glaces et desserts. Charcuterie, plats cuisinés à base de viande ovine et caprine. Camion food truck pour l'événementiel ou la privatisation. Service traiteur de la ferme **Vente à la ferme** : le jeudi de 16h à 19h. Guinguette à la ferme en période estivale et Certains weekend. Circuits courts : paniers de Thau. **Possibilité de livraison**. Plus d'informations sur facebook ou Instagram

13 | Clos des Nines - Isabelle MANGEART

C6

Route de Cournonsec - D5/E7
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**.

14 | 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

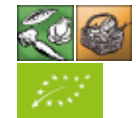


Produits : Miels bio châtaigner, bruyère, garrigue, montagne, etc.. Pollen frais, produits de la ruche. Vins. **Vente à la ferme** : du lundi au samedi de 10h à 19h. **Présence en magasins** bio, à la boutique de la Cathédrale de Maguelone.

15 | 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.



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

MIELLERIE
 Rucher de l'Estagnol
 34570 SAUSSAN

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

16 | Joaquim PEREIRA DE VASCONCELLOS

C7

50 Avenue Xavier de Ricard - Résidence la Sapinière Bât A
34000 MONTPELLIER
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.



17 | Paul REDER - Domaine de Comberousse

C6

Domaine de Comberousse - Route de Gignac
34660 Cournonterral
06 76 41 74 18
earl@comberousse.com - www.comberousse.com

Domaine à dominante viticulture avec un élevage ovin permettant un approfondissement de pratiques agroécologiques.

Produits : vins Blancs 4 cuvées, vin Gris une cuvée. Ventes d'agneaux au début de l'été.

Vente au domaine : sur rendez-vous.

Présence en magasins et grossistes.



18 | Aimé SAÏN - SCEA Domaine de Verchant

C7

1 boulevard Philippe Lamour
34170 CASTELNAU-LE-LEZ
04 67 07 26 13
caveau@verchant.fr - www.domainedeverchant.com

Exploitation viticole de 40 ha mais aussi hôtel 5 étoiles de luxe avec spa et restaurant. Le Domaine de Verchant vous propose des vins du Pays d'Oc ainsi qu'une cuvée en Grés de Montpellier. **Produits** : bouteilles : Cuvée Mazette ! (blanc, rosé, rouge), Cuvée 1582 (blanc, rosé, rouge), Cuvée Marcelle (rouge), Cuvée Quintina (blanc et rouge). BIB : La Fontaine des Mazes (blanc, rosé, rouge). **Vente au domaine** : du lundi au samedi, de 10h à 18h. **Tourisme rural** : 26 chambres, suites et appartements luxueux de 30 à 90 m2. Deux restaurants : La Plage by Verchant et Marcelle.



19 | Isabelle SENAUX / Barbara LAMBERT - Domaine de Cadenet

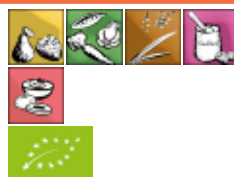
B7

Domaine de Cadenet
34160 CASTRIES
04 67 70 26 73
i.senaux@orange.fr - http://lesjardinsdecadenet.com

Petite ferme en polyculture.

Produits : amandes, safran, foin, légumes de saison. Biscuits et marmelade.

Vente au marché : vendredi à Castries et dimanche à Prades-le-Lez.



20 | Sébastien SOUFFLET - SEB LE MARAÎCHER

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/).



21 | 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.

- 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.



L'agriculture bio, une garantie encadrée par la loi

Ce sont les paysans bio, accompagnés d'agronomes et de consommateurs engagés, qui ont développé au fil du temps les principes d'élevage et d'agronomie, les techniques alternatives et les principes éthiques qui constituent l'agriculture biologique. Pour consolider et diffuser ces acquis, ils ont rédigé des cahiers des charges exigeants dont ils ont choisi de confier le contrôle à des organismes certificateurs extérieurs et indépendants.

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

Les produits bio sont reconnaissables par le logo «eurofeuille» (label de l'Union Européenne obligatoire), 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 soit autant 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 stricts 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 d'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 GRAND MAS C'EST...

L'ÉCOLE DE L'HORTICULTURE ET DU PAYSAGE
SPÉCIALISÉE DANS LE BIO AVEC SA PROPRE PÉPINIÈRE
Dans un environnement calme et naturel de 4 hectares



PAR ALTERNANCE OU APPRENTISSAGE DE LA 4^e AU BTSa

Vous recherchez une formation en PRODUCTIONS HORTICOLES :

Nous avons le BAC pro et le BTSa

Vous êtes producteur et recherchez un APPRENTI ?

Nous avons des candidats

Autres formations proposées :

- Aménagements Paysagers
- Maintenance des matériels en espaces verts
- Modules pour adultes sur mesure

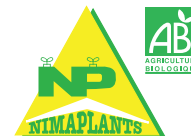
CONTACTEZ-NOUS

04.66.22.18.26 mfr.uzes@mfr.asso.fr



NIMAPLANTS

COÉQUIPIER DE VOTRE RÉUSSITE



PLUS DE 40 ANS
D'EXPÉRIENCE

PLUS DE 10 ANS
EN BIO

GAMME LARGE
ET VARIÉE

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

NOS PLANTS

Salades (serre et plein champ)

Tomates, aubergines,
poivrons (gréffés ou francs)

Plantes aromatiques

Plants issus de semences
(oignons, poireaux, etc.)



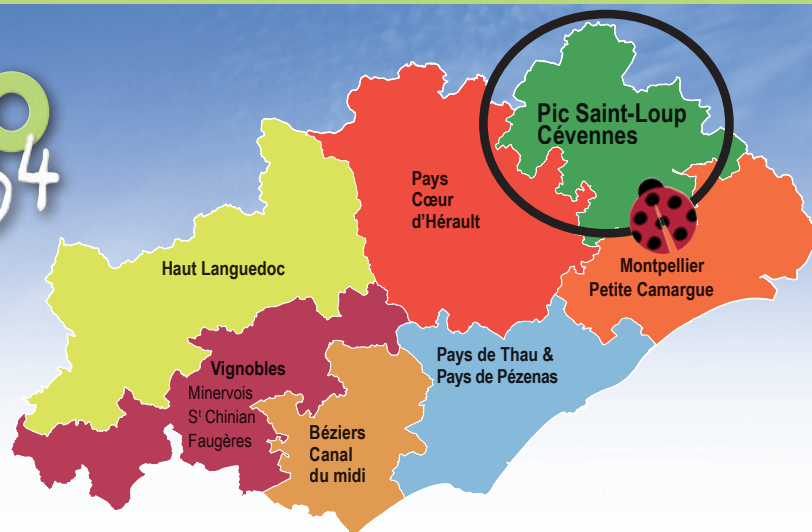
NOUS PRODUISONS LA VARIÉTÉ QUE VOUS COMMANDEZ
DANS LE RESPECT DU LABEL BIO

OUVERT TOUTE L'ANNÉE AUX PROFESSIONNELS

Chemin de la Carreirasse 30132 CAISSARGUES
04.66.38.68.10 - info@nimaplants.fr - www.nimaplants.fr



bio
34



Pic Saint-Loup – Cévennes

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

98 chemin d'Alegrac
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, carbetnet-sauvignon), IGP d'Oc blanc et rouge en bag in box.

Vente sur internet.

Présence en magasins (cavistes).

Tourisme rural : Airbnb.



2 | 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 69 emplacements et 31 hébergements insolites. Restaurant (de mai à septembre) : plats faits maison.



3 | Sylvie GUIRAUDON - La Chouette du Chai | B6

Lieu dit la Figarière
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 : 4 rouges dont 2 en AOP Pic Saint Loup et 2 en Vin de France (entrée de gamme à 12€) + 1 blanc en AOP Languedoc.

Pour les rouges : 1 Syrah/Grenache, 1 Syrah/Grenache/Mourvèdre, 1 Grenache/Syrah et 1 100% Grenache.

Pour le blanc : Grenache Blanc/Vermentino.

Vente au caveau : du mercredi au vendredi de 10h à 17h et le samedi de 10h à 18h.



4 | Laurent ICARD - Icard API | B7

900 avenue de St Gély
34980 SAINT-CLEMENT-DE-RIVIERE
06 50 67 39 92
laurent.icard@hotmail.fr

Miel

Thym - Garrigue - Châtaigner - Lavande - T.Fleurs - Montagne (petite quantité, pas toujours dispo)

Présence en magasin. Événements du CIVAM BIO 34



5 | François MASSOL - SCEA Domaine de Sauzet | A6

Route de Montoulieu
34190 SAINT-BAUZILLE-DE-PUITOIS
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.



6 | 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 - terresduplic@gmail.com - www.terresduplic.com

Produits : vins en biodynamie blanc, rosé et rouge sans sulfites. Raisin de table.

Vente au domaine : sur rendez-vous.

Vente au marché : le samedi matin aux Arceaux à Montpellier (d'avril à septembre).



7 | 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 parcellaires 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.



8 | Pascale MOUSTIES - Domaine de Mortiers | B6

Route de Cazevielle
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 agriculture biodynamique, s'étend sur une superficie de 14 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.



9 Gilles et Sylvie PAGES - Mas de Figuiet / Mas Pages

B6

34270 VACQUIERES

06 18 19 53 33

pagesgi@orange.fr - www.masdefiguier.fr

Le Mas de Figuiet se trouve à Vacquières, au Nord de Montpellier dans l'appellation Pic Saint Loup, histoire de famille dans la vigne depuis 5 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 : site Vignerons Indépendants. Vente en magasin bio et cavistes.

Tourisme rural : gîte de séjour en vignoble.


10 Guillaume PRADEILLES

A7

207, Chemin du Mas Blanc

34270 CLARET

06 79 26 59 07

gptom@hotmail.fr - www.tartinesetbestioles.fr

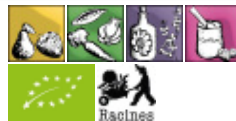
Production de fruits, légumes, plantes aromatiques pour la préparation de produits transformés.

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).

Fabrication d'objets tournés en bois sur l'exploitation.



11 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'Ataïf ...).

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.


12 Kévin RICARD - Le Jardin de Fontanès

B7

Chemin de St Mathieu

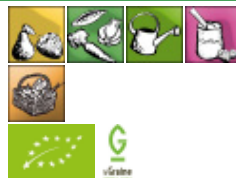
34270 FONTANES

07 81 76 26 23

k.ricard@hotmail.fr - www.lejardindfontanes.fr

Maraîchage bio diversifié.

Produits : fruits & légumes de saison (piments, tomates, aubergines, poivrons, courgette, oignons, pommes de terre, melon, fraises, pastèque...), conserves artisanales de la production du jardin 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). Pour les conserves uniquement, au marché des Aubes à Montpellier le mercredi de 16h30 à 19h (sauf l'été)


13 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 oeufs - calibres gros ou moyens.

Présence en magasins. Possibilité de livraison.


14 Jean-Luc SAUMADE - Coste-Ubesse

B7

Route de Sainte-Croix de Quintillargues

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 - Plan Bastit IGP St Guilhem rouge - L'Aglandier IGP St Guilhem rouge - L'Ombria de l'euze AOP Pic Saint Loup rouge - L'Aurière, vin de France blanc.

Vente au caveau : sur rendez-vous.

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


15 Anne SERVIN - EARL Les Jardins de la Lequette

B7

Chemin des Prés

34160 SAINT-BAUZILLE-DE-MONTMEL

06 26 30 26 29

lesjardinsdelalequette@gmail.com

Exploitation en maraîchage et d'oeufs biologiques.

Produits : légumes de saison et oeufs.

Vente à la ferme : mercredi et vendredi de 15h à 18h en hiver et 17h à 20h en été.

Vente au marché : Valflaunès le dimanche matin de 8h à 12h.

Vente de paniers libres : livraison le jeudi Isur St Drézéry, St Bauzille de Montmel, St Mathieu de Tréviers et Valflaunès en fin de journée.

AMAP Beaux Arts.



16 Christophe & Marielle TREBUCHON - EURL Pic Saint Loup

B6

25 rue Mas d'Alègre

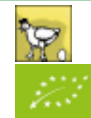
34380 MAS-DE-LONDRES

04 67 55 08 36

eurpicstloup@gmail.com - www.oeufpicsaintloup.com

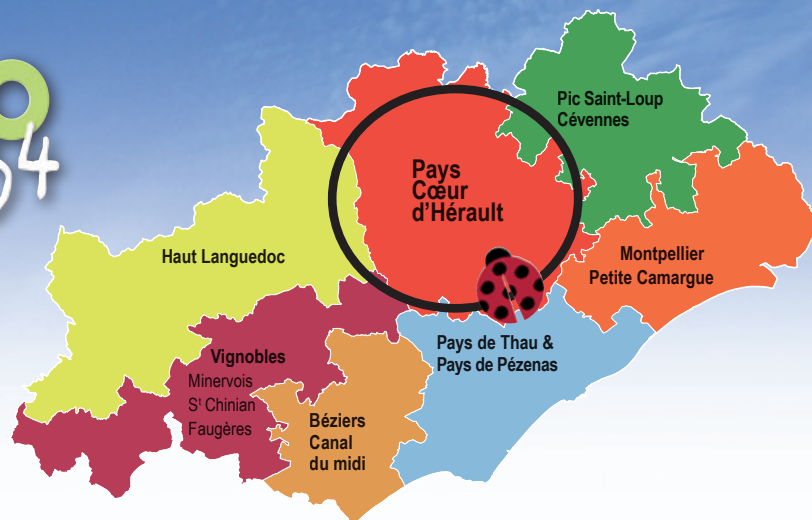
Vente d'oeufs de poules élevées en plein air et nourries en alimentation biologique.

Produits : oeufs 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 14^e 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 vignerons 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 : Lodève. **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

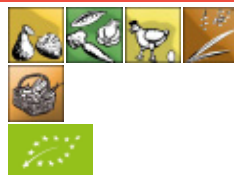
Ferme familiale en agriculture artisanale.

Produits : fruits et légumes de saison, oeufs extra frais, farine de blés anciens, pois chiche.

Vente à la ferme : vente à la ferme: vendredi de 17h à 19h.

Vente au marché : marché de Pérols le samedi matin.

Vente de paniers : paniers de Thau à Frontignan.



4 | Alice et Graeme 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 - 07 67 12 20 56

34230 SAINT-PARGOIRE

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** : 6 cuvées sont à la vente - Avant-Première pur carignan. ROUGE pure Syrah. Rose pur Aramon. Détonnant un cépage oublié. Cuvée Marsanne. Une manière de vendange tardive nommée Cyan. **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 | Jean Baptiste BASSENE

C5

255 Chemin du bois d'Andrieu

34800 CANET

06 52 42 89 12

jbassene@gmail.com

Maraîchage bio en agroforesterie avec arbres fruitiers bio divers plus poules pondeuses bio.

Produits : oeufs, fruits, légumes divers selon saisons : tomates, salades, courgettes, aubergines, poivrons, choux, épinards, blettes, fenouils, ...

Vente au marché : marché de Gignac, marché bio de Pézenas. Boutique Paysans Producteurs à Clermont L'Hérault.

Vente de paniers sur mesure



7 | Laurent BAUDOU - Domaine de Rouveyrolles

C5

Mas de Rouveyrolles

34230 VENDEMIAN

06 77 23 73 36

rouveyrolles.wines@gmail.com - www.domainederouveyrolles.fr

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

Vente au caveau : sur rendez-vous.



8 | Barbara BAUMGAERTNER - Weedling's Finest - Domaine des Garrigues

C5

L'Estagnola

34800 ASPIRAN

04 67 96 99 96 / 06 52 88 58 54

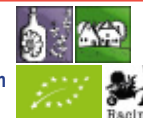
domainedesgarrigues@free.fr / weedlingsfinest@gmail.com - weedlingsfinest.com

Produits : Chanvre Bio CBD et produits dérivés destinés au bien-être.

Tourisme rural : deux gîtes : 2-6 personnes, 2-8 personnes et 2-11 personnes, un studio pour 2 personnes. Accueil social ou pédagogique à la ferme (réseau Racines)

Vente à la ferme : Boutique ouvert de mardi à samedi de 16h à 19h et sur RDV

Vente au marché : Pézenas, Gignac, Balaruc, Lamalou-les bains, Clermont l'Hérault, Montpellier Antigone et Beaux-Arts.



9	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 cœur 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 Contrôlée 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.		

10	Mireille BERTRAND - Domaine de Malavieille - 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 dans la vallée du Salagou et Mas de Bertrand à Saint Saturnin de Lucian. Produits : vins rouges, blancs et rosés. Bib rouge. Vente au caveau : du lundi au vendredi de 8h30 à 17h. Présence en magasins et grossistes.		

11	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 : Arceaux le mardi matin et Agropolis l'après-midi de août à décembre, Gignac le samedi matin.		

12	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 sans sulfite, blanc, rosé. Vente au caveau : sur rendez-vous. Présence en magasins et restaurants. Possibilité de livraison. Vente sur internet.		

13	Elisa BOUSQUET - GAEC Maison Bousquet	B5
1067 Route Royale 34700 SAINT-ETIENNE-DE-GOURGAS 09 61 41 09 09 / 06 17 58 40 38 maisonbousquet@gmail.com Produits : jus de raisin. Cartagène. Pétillant de raisin. Pâte de coing. Pomme. Vente au domaine : le vendredi de 17h à 19h. Présence en magasins (« Paysans producteurs » à Clermont l'Hérault et « Au Marché Paysan » à Millau, "Bio et terroir", boutique de producteurs de Lodeve « à travers champs, épiceries »).		

14	David CAER - Clos Mathélisse	C5
1 rue du Tonnelier 34800 ASPIRAN 09 54 53 71 79 / 06 18 74 69 38 closmathelisse@yahoo.fr Domaine viticole de 10 ha en démarche agroforestière et biodiversité 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).		

15	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.		

16	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.		

17	Alain CHABANON - Domaine Alain Chabanon	C5
Chemin de Saint Etienne 34150 LAGAMAS 04 67 57 84 64 contact@alainchabanon.com - www.alainchabanon.com Vin en bouteilles rosé, blanc et rouge Vente au caveau : le mercredi et le samedi de 9h30 à 12h30 et le vendredi de 17h30 à 19h30.		

18	Marion CHAUFFARD - Ferme de la croix de l'aurore	B4
Mas de Rials 34700 SOUMONT 06 23 95 31 15 chauffard.marion@outlook.fr Maraîchage diversifié, légumes d'été et d'hiver en AB, atelier poules non AB. Produits : tomates, aubergines, poivrons, concombres, courges, pastèques, melons, aromates, carottes, poireaux, choux divers (rouges, blancs, kale, chou rave), navets et aromates (moutarde, coriandre, mizuna, persil). Présence en magasins : "Aux p'tits producteurs" à Lodève. Vente au marché : de Soumont toute l'année de 17h à 19h.		

19 | Xavier PEYRAUD / Géraldine COMBES - Mas des Brousses

B6

2 Chemin des bois
34150 PUECHABON
04 67 57 33 75
contact@masdesbrousses.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.



20 | Palma, Maguelone et 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 AOC Terrasses du Larzac (rouge), vins de Pays Coteaux du Salagou (rouge, rosé et blanc), et un vin doux (VDT muscat petits grains).

Vente au caveau : le samedi de 15h à 18h30 et en semaine 17h30 à 18h30 ou sur rendez-vous. En juillet/août : tous les jours de 10h à 12h et de 17h à 19h sauf dimanche et jours fériés. **Présence en magasins**.



21 | Benoît DESPLANQUE

C5

5 rue des aires
34800 ASPIRAN
06 10 64 71 67
olea.vitis@orange.fr

Produits : vins et huile d'olive



22 | 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 2Ha 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.

Présence en magasins : Boutique paysanne de Gignac.



23 | 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 gris.

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).



24 | Lise, Suzanne et Clémence GALTIER - GAEC Vallée de Lauroux

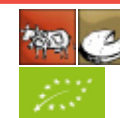
B4

Chemin des Cailles
34700 LAUROUX
06 01 85 29 09 / 06 01 85 28 82
clémencegaltier@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.



25 | 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 plus de 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 (8 personnes minimum). **Vente au marché** : Les Lundis Vignerons, tous les lundis en juillet et août, de 18h30 à 20h30 au Domaine de Pélican à Gignac. Boutique paysanne Escalade Locale à Gignac.



26 | Martin GOMAS - Les jardins de la Breze

B5

119 chemin neuf
34700 SAINT-ETIENNE-DE-GOURGAS
06 56 76 46 07
lesjardinsdelabreze@orange.fr

Légumes de plein champ.

Produits : pomme de terre, patate douce, courges, oignons doux.

Présence en magasins : Aux P'tits Producteurs à Lodève. Vente en restauration collective et demi-gros.



27 | 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, plants de petits fruits, fleurs en agriculture biologique.

Vente à la ferme : du mercredi au samedi de mars à mi-juillet, de 9h à 12h et de 14h à 18h ; de mi-août à octobre, les jeudis de 9h à 12h et de 14h à 18h, et sur RV.

Présence chez les grossistes (vente aux professionnels)



28 | 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'escalade locale à Gignac.



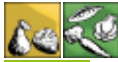
29 | Les Vignes Oubliées - Jean Baptiste GRANIER | B5

160 route de Rabieux
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.



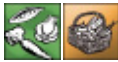
30 | Bruno LOPEZ / Laurène DELAFOLIE - Les jardins de Cristol | C5

Mas Cristol
34725 SAINT-ANDRE-DE-SANGONIS
06 30 92 17 38
lesjardinsdecristol@gmail.com
 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".



31 | 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 lundi entre avril et décembre (inscription par mail) à venir récupérer sur place avec 2 tailles possibles et une composition imposée. **Vente au marché** : Villeneuve les mardis soirs entre avril et septembre. Vente en demi gros sur demande.



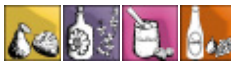
32 | Julien-Jean NOUGARET - Sainte Émilie | B5

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.



33 | 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** : rhubarbe, sorbet (fraise, framboise, mûre, cassis, groseille, melon, rhubarbe, chocolat, citron...etc), confitures et sirops.
Vente au marché : marché de producteurs à St Etienne de Gourgas (vendredi soir en été), marchés et festivals occasionnels. **Présence en magasins** : boutique "Paysans producteurs" et Biocoop du Salagou à Clermont l'Hérault. Restaurant "La MuseBroc" à Lodève et autres épiceries et restaurateurs du lodévois. **Possibilité de livraison**.



34 | 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, rosé et blancs, Cartagène



35 | Olivier PILLET - La ferme des oliviers | C4

9 avenue des platanes
34800 OCTON
06 75 89 46 40
olivierocton@free.fr
 Culture de la vigne, de l'olivier, de l'ail et du cognassier en agroforesterie et agriculture biologique.
Produits : Vin, Cartagène, Vinaigre de vin, Raisins de table, Olives de bouche, Huile d'olive, Ail, Pâte de coing et boisson au Coing. **Vente à la ferme** : sur rendez-vous.
Vente au marché : Marché des Aubes, place des Cailles, Montpellier. **Présence en magasins** : dans les boutiques de producteurs de Lodève "Aux P'tits Producteurs", Saint-Hippolyte-du-Fort "Entre Thym et Châtaigne" et Gignac "L'Escale Locale".



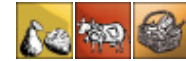
36 | Pascale RIVIERE - La Jasse Castel | B5

866 route de Gignac
34150 SAINT-JEAN-DE-FOS
06 09 90 18 58
lajassecastel@gmail.com - www.jasse-castel.com
Produits : rosé - IGP Saint Guilhem le Désert Tutti Frutti, blancs - AOP Languedoc l'Egrisée et IGP Hérault El Abanico, rouges - IGP Saint Guilhem le Désert rouge cuvée Roméo, AOP Languedoc rouge La Pimpanela, AOP terrasses du Larzac la jasse, AOP terrasses du Larzac les combariolles, AOP terrasses du Larzac bleu velours.
 La Cartagène dite Cartafleur
Vente au caveau : sur rendez-vous.



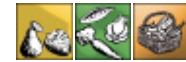
37 | Marion et Manuel ROUSSEAU DEL POZZO - GAEC Germane Salagou | C5

Mas de Germane - Route du Lac
34800 CLERMONT-L'HERAULT
06 89 02 60 12
gaecgermanesalagou@gmail.com
 Nous élevons des vaches de race Galloway, Angus et Dexter de manière extensive dans un cadre unique, sur les hauteurs du Salagou. Nous cultivons également des fraises de mai à septembre ainsi que des abricots en juillet. **Produits** : Viande de boeuf sous forme de colis de 5 ou 10 kg (pièces à griller, viandes à cuisson longue, steaks, ...) Réservation obligatoire. Fraises de mai à septembre. Abrisots en juillet. **Vente à la ferme** : sur rendez-vous. **Vente de paniers**. **Présence en magasins** : Boutique Paysanne "Escale Locale" à Gignac.



38 | Vivien SABOT - Basse cour et courtois | C5

Puech Delvas
34230 VENDEMIAN
bassecouretcourtois@gmail.com - www.bassecouretcourtois.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.
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.



39 | 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 2020
- Mas Lasta Mouton Blanc de Noir - Vin de France blanc 2022
- Mas Lasta AOP Languedoc rouge 2021
Vente au caveau : du lundi au samedi de 8h à 18h.



40 | 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, cerfeuils, 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.



41 | Jocelyne TAFFARD - Les jardins de la Roque

B4

Lieu dit Campeyrroux
34700 LODEVE
06 33 74 63 75

Produits : légumes de saison, plants potagers et aromatiques.

Vente à la ferme : à la serre mardi, jeudi et vendredi de 15h à 18h (située chemin du bois de l'évêque au lieu dit Campeyrroux).

Vente au marché : marché bio de Pézenas le samedi matin

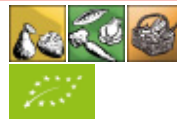


42 | Abdelkadir TAHRAOUI - BIO DE LAGAMAS

C5

Rue de Saint-Guilhem - 06 08 08 13 67
34150 LAGAMAS
abdeldidou@live.fr

Maraîcher installé sur Lagamas 34150, notre exploitation est certifiée bio depuis 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 l'A75 jusqu'à Montpellier. Appeler pour plus de renseignements. **Produits** : fraises, pêches, figues, melons, tomates et ses variétés, oignons, échalote, ail, concombres, poivrons, aubergines, haricots, potimarrons, pommes de terre, patates douces, musquée de Provence, fenouil, choux-fleurs, choux, choux rave, navets, radis, fèves, petits pois, coings. **Présence en magasins**. **Vente de paniers**. **Possibilité de livraison**.



43 | Steeve THIEU - Racines Ysunyeu

C5

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

Installé sur la commune de Nébian, Steeve-Muü THIEU s'est spécialisé dans la culture des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales. A ce titre, il fait fleurir diverses variétés de Sauge, 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**.



44 | Marie-Noëlle TOURNES - LE CLOS DES COMBALS

B5

176 Route de Montpeyrroux
34150 SAINT-JEAN-DE-FOS
06 87 44 83 52
leclodescombals@gmail.com - www.leclodescombals.fr

Domaine de 10 ha crée fin 2017 sur le principe de l'agroforesterie : vins et olives. Nos cuvées portent les valeurs de travail, de persévérance et de valorisation du terroir : AOP Terrasses du Larzac, IGP Saint Guilhem le Désert.

Vins l'Appliquée, l'Initiée, l'Enracinée, l'Obstinée, l'Héritée (bouteille). Bag In Tube l'Audacieuse - Huile d'olive, olives, olivades, jus de raisin.

Vente au domaine : tous les jours sur rendez-vous

Présence en magasins : boutiques de producteurs Lamalou les Bains, Mèze et Sète.



45 | Olivia et 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 - www.masdeclanny.fr

Structure familiale de 7 ha en bio en appellation Terrasses du Larzac et Languedoc principalement sur des terres rouges (argilite) avec présence de galets et argilo-calcaire. Située sur 5 communes : Saint Félix de Lodez, Saint Guiraud, Jonquières, Ceyras, Le Bosc.

Produits : une gamme "Vaille que Vaille" composée de 3 vins : un rouge et un rosé en AOC Languedoc, un blanc en IGP Saint Guilhem le Désert. Deux rouges en AOC Terrasses du Larzac. Un Bib 5l rouge Languedoc et un Bib 5l rosé IGP St Guilhem le Désert.

Vente au caveau : sur rendez-vous. Présences en magasin bio et cavistes.



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

B4

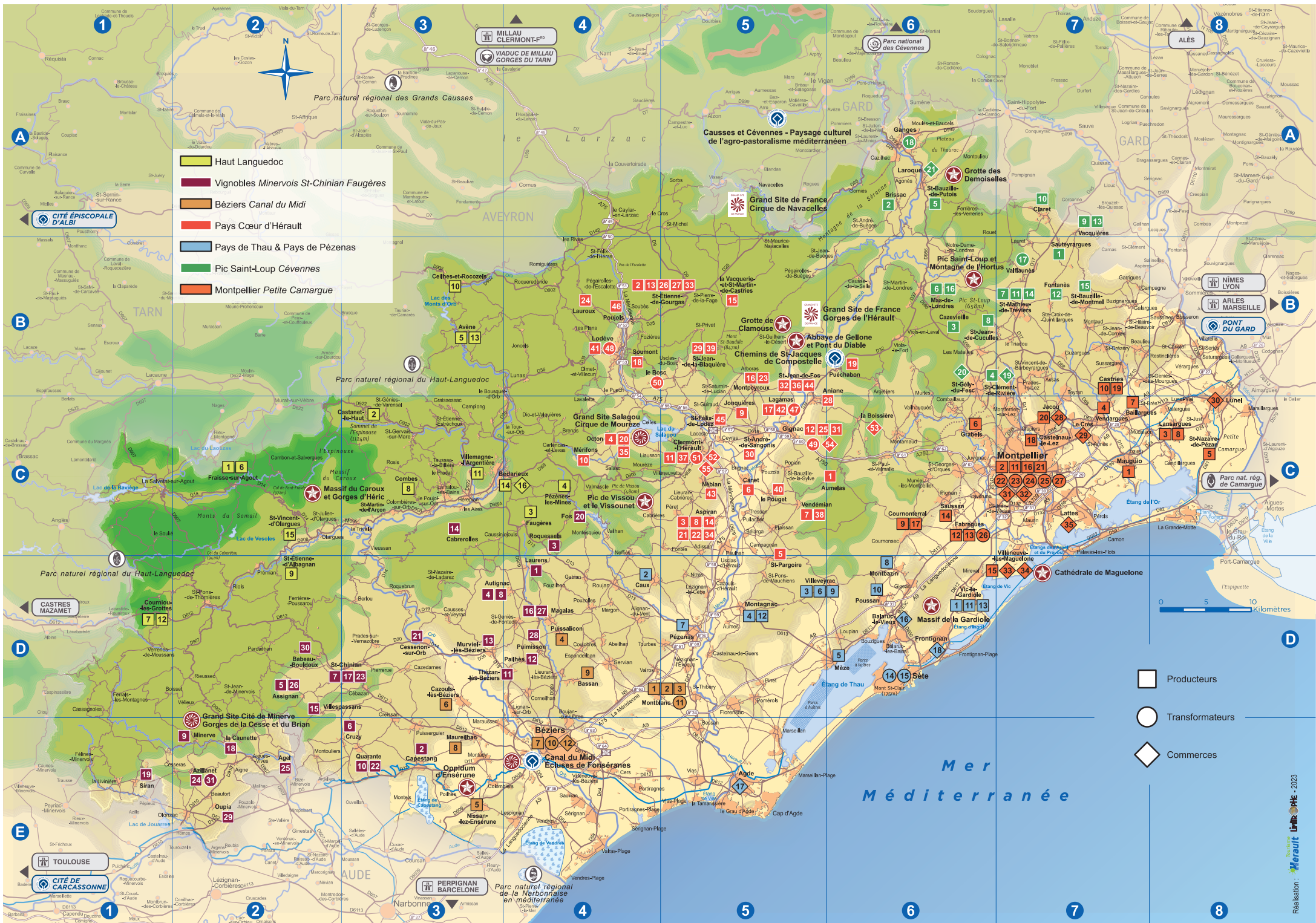
Le champ de peyrottes
34700 POUJOLS
04 67 96 13 42
contact@pasdelescalette.com - www.pasdelescalette.com

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.





- Producteurs
- Transformateurs
- Commerces

Zone 1 / Montpellier - Petite Camargue

1. Baptiste ABERLENC - Jardin de Bentenac - C7
04 67 29 52 45 / 06 82 10 53 06 - légumes, paniers
2. Dilemme - SCEA Brunel Ayme - C7
06 64 75 68 93 - olives, huiles essentielles
3. Les Canotiers (GAEC) - C7 / 06 14 70 30 69 - fruits et légumes
4. Guillaume DAUMOND - Vins Folle Avoine - C7
04 67 70 17 06 / 06 26 48 30 64 - vins
5. Philippe DE BATTISTA - Mas Alexandrine - C8
06 74 05 28 29 - légumes, aromatiques, fruits
6. Domaine Maspiguet - C6 / 04 67 52 26 59 / 06 84 71 86 71 - vins
7. Alain FABREGAT - C7 / 07 83 21 17 82 - asperges
8. Agathe FREZOULS - Enclos de la Croix - C8
04 67 86 72 11 / 06 71 56 11 88 - vins
9. Elise GRENON - Pépinière des Horts - C6
06 99 19 11 89 - plants
10. Thierry GUIBAL et associés - Domaine de Bannières - B7
06 52 26 32 04 - vins
11. La Ferme Urbaine Collective de la Condamine - Terracoopa - C7
07 85 23 21 37 - légumes
12. Alison LINO - La ferme Mira'Bio - B7
06 68 22 10 17 - produits à base de lait de chèvre
13. Isabelle MANGEART - Clos des Nînes - C6
04 67 68 95 36 / 06 83 04 54 43 - vins
14. Thierry et Cécile MENDEZ - Rucher de l'Estagnol - C6
06 78 30 80 60 / 06 13 56 86 85 - miels
15. Pierre Yves MEYRAND - D7 / 06 10 03 21 83 - légumes
16. Joaquim PEREIRA DE VASCONCELLOS - C7
06 64 04 64 36 - légumes, aromatiques
17. Paul REDER - Domaine de Comberousse - C6
06 76 41 74 18 - vins
18. Aimé SAÏN - SCEA Domaine de Verchant - C7
06 78 30 80 60 / 06 13 56 86 85 - miels
19. Isabelle SENAUX / Barbara LAMBERT - Domaine de Cadenet - B7
04 67 70 26 73 - amande, safran, foin, légumes de saison.
Biscuit et marmelade
20. Sébastien SOUFFLET - Seb le maraîcher - C7
06 87 03 90 25 - légumes, fruits, paniers
21. Terracoopa - C7 /
04 34 76 05 00 / 06 16 51 03 74 - légumes, aromatiques, œufs,
volailles de chair
22. L'Attirail - Terracoopa - C7
06 87 24 10 68 - traiteur, ateliers et cours de cuisine
23. La boucherie de la ferme - C7
04 67 63 26 70 - boucherie de producteurs
24. Lady Tofu - Terracoopa - C7 / 06 75 92 89 00 - tofu
25. Malindo - C7 / 04 69 96 06 80 - thés, tisanes
26. Pain et Partage Montpellier - C6 / 06 71 74 09 75 - pains
27. Proverbio - Terracoopa - C7 / 06 12 69 71 48 - yaourts végétaux
28. Biocoop « Le Viviers » Jacou - C7 / 04 48 20 10 02 - magasin
29. Biocoop « L'Aile du Papillon » au Crès - C7
04 67 87 05 88 - magasin
30. Biocoop Lunel - B8 / 09 54 63 53 19 - magasin
31. Biocoop Montpellier - Courreau - C7 / 04 67 58 38 63 - magasin
32. Biocoop Port Marianne - C7 / 09 67 32 98 90 - magasin
33. Le 8UIT Café Ludique - SARL Jeu et Écologie - D7
09 80 54 54 13 / 06 22 62 58 74 - bar, restaurant
34. Le Local - C7 / 04 99 64 59 05 / 06 80 62 92 68 - magasin
35. Les comptoirs de la BIO - C7 / magasin

Zone 2 / Cévennes Pic Saint Loup

1. Claude et Eliette ARLES - Château de Lascours - B7
04 67 59 00 58 / 06 08 06 84 24 - vins, tourisme
2. Roger GAUSSORGUES - Domaine d'Anglas - A6
04 67 73 70 18 / 06 24 33 28 08 - vins, tourisme
3. Sylvie GUIRAUDON - La Chouette du Chai - B6
04 67 57 34 75 / 06 78 39 73 88 - vins
4. Laurent ICARD - Icard API - B7
06 50 67 39 92 - miels
5. François MASSOL - SCEA Domaine de Sauzet - A6
04 67 73 34 84 / 06 29 35 23 66 - vins
6. Patrick et Alexis MAUREL - GAEC Terres du Pic - B6
04 67 55 06 57 / 06 19 75 58 16 - vins
7. Frédéric MEZY - Clos des Augustins - B7
04 67 54 73 45 - vins
8. Pascale MOUSTIES - Domaine de Mortiers - B6
04 67 55 11 12 / 06 89 74 29 54 - vins
9. Gilles et Sylvie PAGES - Mas de Figuier - B6
06 18 19 53 33 - vins, tourisme
10. Guillaume PRADELLES - A7
06 79 26 59 07 - fruits, légumes, aromatiques, produits transformés
11. Guy, Julien et Véronique RATIER - EARL Ratier - B7
06 86 46 44 25 - vins
12. Kevin RICARD - Le Jardin de Fontanès - B7
07 81 76 26 23 - légumes, fruits, plants, conserves
13. Magali SARFATI - Les œufs de l'Hortus - A7 / 07 62 99 73 13 - œufs
14. Jean-Luc SAUMAIDE - Coste-Ubesse - B7 / 06 13 58 70 48 - vins
15. Anne SERVIN - EARL Les Jardins de la Lequette - B7
06 26 30 26 29 - légumes, œufs
16. Christophe & Marielle TREBUCHON - EURL Pic Saint Loup - B6
04 67 55 08 36 - œufs
17. Claire SECONDY - B7 / 06 51 54 44 94 - savons, shampoing
18. Erwan ERHARD - A6 / 06 63 26 51 57 - produits transformés
(moelleux châtaignes, truites...)
19. Le Chêne Vert - B7 / 04 99 61 42 30 - magasin, restaurant
20. Lou Paisan Bio - B6 / 04 99 66 83 77 - magasin
21. SCIC BioEnsemble - A6
04 99 53 11 02 - magasin, cantine et café associatif

Zone 3 / Cœur d'Hérault

1. Geoffroy D'ALBENAS - Château Bas d'Aumelas - C6
04 30 40 60 29 - vins, tourisme
2. Chloé AMPOSTA - Mas de Floures - B4
07 66 25 10 06 - fruits, légumes, œufs
3. Roselène ANDRINGA - La ferme Lous Selces - C5
04 67 96 18 99 / 06 10 84 64 90 - fruits, légumes, œufs, céréales
4. Alice et Graeme ANGUS - Trois terres - C4
04 67 44 71 22 / 06 15 16 92 68 - vins
5. Thierry ARCIER - Domaine Perdiguère - D5 / 07 67 12 20 56 - vins
6. Jean-Baptiste BASSENE - C5 / 06 52 42 89 12 - œufs, légumes, paniers
7. Laurent BAUDOU - Domaine de Rouveyrolles - C5
06 77 23 73 36 - vins
8. Barbara BAUMGAERTNER - Wedding's Finest - Domaine des Garrigues - C5 / 04 67 96 99 96 / 06 52 88 58 54
chanvre Bio CBD et produits dérivés
9. Brice BAUTOU - Mas du Pountil - C5
04 67 44 67 13 / 06 07 82 07 27 - vins
10. Mireille BERTRAND - Domaine de Malavieille - le Mas de Bertrand - C4
04 67 96 34 67 / 06 72 11 72 19 - vins
11. Emmanuel BLOND - C5 / 06 85 05 08 74 - fruits
12. Guilhem BOUCHENTOUF - Domaine Clos Guilhem - C5
06 11 69 73 13 - vins
13. Elisa BOUSQUET - GAEC Maison Bousquet - B5
09 61 41 09 09 / 06 17 58 40 38 - jus de raisin, cartagène, fruits
14. David CAER - Clos Mathélie - C5
09 54 53 71 79 / 06 18 74 69 38 - vins

15. Alain CAUZOLLE GAZET - Domaine Cauzolle Gazet - B5
04 30 40 26 81 / 06 13 79 63 50 - vins
16. Jean-Roch CAVALIER - Mas des Arômes - B5
04 67 96 37 53 / 07 68 89 08 82 - vins
17. Alain CHABANON - Domaine Alain Chabanon - C5
04 67 57 84 64 - vins
18. Marion CHAUFFARD - Ferme de la croix de l'aurore - B4
06 23 95 31 15 - légumes, fruits
19. Géraldine COMBES / Xavier PEYRAUD - Mas des Brousses - B6
04 67 57 33 75 - vins
20. Palma, Maguelone et Guilhem DARDE - Mas des Chimères - C4
04 67 96 22 70 - vins
21. Benoît DESPLANQUE - C5 / vins
22. Christelle DUFFOURS - Mas Troqué - C5 / 06 02 25 57 58 - vins
23. Sylvain et Désirée FADAT - Domaine d'Aupilhac - B5
04 67 96 61 19 - vins, tourisme
24. Clémence, Suzanne et Lise GALTIER - GAEC Vallée de Lauroux - B4
06 01 85 29 09 / 06 01 85 28 82 - fromages, agneaux
25. Sébastien GALTIER - Mas des Colibris - C5 / 06 14 82 23 25 - vins
26. Martin GOMAS - Les jardins de la Breze - B5 / 06 56 76 46 07 - légumes
27. Sophie et William GROS - Bi'o serre dé lou farayo - B5
06 12 98 02 76 / 06 24 69 29 67 - plants, aromatiques, fruits, fleurs
28. GAEC JAILLET - C6 / 04 34 00 36 74 / 06 01 90 84 38 - légumes
29. Jean-Baptiste GRANIER - Les Vignes Oubliées - B5 / - vins
30. Bruno LOPEZ et Laurene DELAFOLIE - Les jardins de Cristol - C5
06 30 92 17 38 - légumes, fruits
31. Arnaud MASSON - La Pite Pousse - C5
06 07 52 14 88 - légumes, paniers
32. Julien Jean NOUGARET - Sainte Emilie - B5
06 42 24 10 31 - raisin de table, fruits et jus de fruits
33. Marie PERRIQUET - Plein fruits - B5
07 61 22 26 30 - fruits, sorbets, confitures, sirops
34. Régis PICHON - Domaine Ribiera - C5
04 67 44 16 83 / 06 60 86 15 19 - vins
35. Olivier PILLET - La ferme des oliviers - C4
06 75 89 46 40 - cartagène, olives et huiles d'olive, miel
36. Pascale RIVIERE - La Jasse Castel - C6 / 06 09 90 18 58 - vins
37. Marion et Manuel ROUSSEAU DEL POZZO - GAEC Germane Salagou - C5 / 06 89 02 60 12 - viandes, fraises
38. Vivien SABOT - Basse cour et courtois - C5 / fruits, légumes, paniers
39. Anne-Laure SICARD - Mas Lasta - B5 / 06 86 97 77 45 - vins
40. Damien SIMON - C5 / 06 85 20 85 38 - légumes, aromatiques
41. Jocelyne TAFFARD - B4 /
06 33 74 63 75 - plants, aromatiques, légumes
42. Abdelkadir TAHRAOUI - Bio de Lagamas - C5
06 08 08 13 67 - fruits, légumes, paniers
43. Steeve THIEU - Racines Ysunyeu - C5
06 30 69 82 29 - gingembre, plants
44. Marie-Noëlle TOURNES - LE CLOS DES COMBALS - B5
06 87 44 83 52 - vins, olives
45. Jérôme VAILLÉ - Mas de Clanny - C5
04 67 88 61 32 / 06 68 36 53 70 - vins
46. Delphine et Julien ZERNOTT - Domaine du Pas de l'Escalette - B4
04 67 96 13 42 - vins
47. Au Petit Epeautre - C5 / 06 27 57 55 99 - pains
48. KAEA Savonnerie - C4 / 07 68 71 90 19 - savons et accessoires
49. La Muse Gourmette - C5
06 84 03 12 27 - plats préparés bio sans gluten et végétaliens
50. Karine MICHAUD et Didier LHERMITE - La Meule - B4
04 67 88 54 97 / 06 13 05 80 87 - pains
51. Propolia - Miellerie du Salagou - C5
04 67 96 38 14 - gamme de produits à base de produits de la ruche
52. Biomonde - C5 / 04 67 88 10 69 - magasin
53. Boutique à la ferme « O Champ » - C6
04 67 55 57 88 / 06 66 57 51 36 - magasins
54. Escale locale - C5 / 04 67 66 38 84 - magasin
55. Paysans Producteurs - C5 / 04 67 44 61 43 - magasin

Zone 4 - Pays de Thau et de Pézenas

1. Guilhem AIGOUY - Domaine Mas Renée - D6
06 13 62 06 32 - vins, raisins, jus de raisin
2. Guy CAZALIS DE FONDOUCE et Mireille FABRE - SCEA du Domaine de la Font des Ormes - D4
04 67 11 09 48 / 07 62 73 90 75 - vins, huiles d'olive
3. Roland D'ALLAINES - EARL Abbaye de Valmagne - D6
04 67 78 06 09 / 04 67 78 13 64 - vins, légumes, aromatiques, restaurant
4. Cathy et Catherine DO - EARL Campaels - D5
04 67 24 19 16 / 06 70 19 69 80 - vins, tourisme
5. Jacques DUPLAN - EARL Domaine de Farlet - D6
04 67 43 50 05 / 06 08 82 35 86 - vins, huiles d'olive, céréales
6. Luc FONTA - D5 / 07 68 80 57 28 - vins, raisin de table
7. Benoît GIL - Domaine Monplezy - D5
04 67 98 27 81 / 06 15 38 08 52 - vins
8. Florence HENNEBERT - Domaine de Cantagril - D6
06 07 29 21 02 - amandes, fruits, truffes
9. Valérie et Dominique IBANEZ - Domaine de Roquemale - D6
04 67 78 24 10 / 06 85 93 51 64 - vins, tourisme
10. Frédéric LOEB - Positives Cultures - D6
06 95 43 41 62 - légumes, jonquilles
11. Florence MONFERRAN - Les Clos de Miège - D6
06 25 55 16 96 - vins
12. Anaïs RICHOM - La Croix Gratiot - D5
04 67 12 25 27 88 / 06 13 42 10 68 - vins
13. Olivier ROBERT - Mas de la Plaine Haute - D6
04 67 55 38 58 / 06 87 43 62 74 - vins
14. Bostané Zaza - D6 / 06 59 42 41 60 - traiteur en cuisine du monde
15. Un Pain Vivant - D6 / 06 89 24 41 79 - pains
16. Biocoop de l'Etang de Thau - D6 / 04 67 53 92 06 - magasin
17. Biocoop L'Ephébio - E5 / 04 67 00 49 71 - magasin
18. La Vie Claire Frontignan - D6 / 04 67 43 05 79 - magasin

Zone 5 / Pays de Béziers

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 44 16 30 - vins
4. François DELHON et Jean-Philippe LECA - Domaine Bassac - D4
04 67 36 05 37 - vins
5. Didier et Julien FENOLL - GAEC Chai Cesar - E3
06 81 01 03 93 / 06 80 37 56 82 - vins, tourisme
6. Cécile GARIDOU et Stéphane YERLE - Vila Voltaire - D3
04 67 93 41 23 / 06 24 04 73 71 - vins
7. Yann LE BOULDER - Domaine Yann le Boulter - E4
06 11 92 43 50 - vins
8. Le champ Poussan - E3
06 12 91 74 48 - maraîchage, œufs, tourisme
9. Rudy LEVY - Le Mas du Thym - D4
06 49 60 99 11 - huiles, miels, propolis, liqueurs
10. Brasserie artisanale Alaryk - E4
09 52 13 60 88 - bières
11. Brasserie Kiss'Wing - D4
09 52 67 73 75 / 06 47 32 16 75 - bières
12. Biocoop Courondelle - E4
04 11 79 01 30 - magasin

1. **Famille et Marie-Louise ABBAL - Domaine Valambelle - D4**
04 67 90 12 12 / 06 84 67 45 55 - vins
2. **Marie-Alix et Christophe BAUDEMONT - Ferme Rongo - E3**
06 13 41 66 15 / 06 17 76 17 37 - aromatiques, fruits, légumes, œufs, paniers
3. **Marie-Geneviève BOUDAL-BENEZECH - Château des Peyregrandes - C4 / 04 67 90 15 00 - vins**
4. **Nathalie et François CAUMETTE - Domaine de l'Ancienne Mercerie - D3 / 04 67 90 27 02 / 06 31 32 96 20 - vins**
5. **Château & Village Castigno - D2**
04 67 24 43 03 / 06 58 06 22 74 - vins, tourisme, restaurants
6. **Violaine et Xavier de FRANSU - Mas de Cynanque - E3**
04 67 25 01 34 / 06 20 08 37 57 - vins
7. **Véronique ETIENNE - Château la Dournie - D3**
04 67 38 19 43 - vins
8. **Famille et Martine FEIGEL - Domaine des Prés Lasses - D4**
04 67 90 21 19 / 07 70 87 14 93 - vins
9. **GAEC du bois bas - E2**
07 83 36 35 06 - fromages
10. **Nathalie GUILLEVIC et Etienne GRANIER - Les petites mises - E3**
06 83 99 95 15 / 06 73 16 21 53 - vins
11. **Johanna et Stéphane GUESDON - GAEC des saveurs bio - D4**
06 10 84 20 00 / 06 27 73 27 21 - fruits, légumes, confitures, nectars
12. **Florence GUY - Château Coujan - D3 / 04 67 37 80 00 - vins, huiles essentielles, céréales, fourrage, tourisme**
13. **Vinkey et Andrew ALLEN / Paul JENKINS / Paul JARMAN - Domaine du Météore - C3 / 04 67 90 21 12 - vins**
14. **Gael KERVEGANT - Aux Miels et Un Saveur - D2**
06 61 79 46 66 - miels
15. **Bruno LAFON - Domaine Magellan - D4 / 04 67 36 20 83 - vins**
16. **SAS Mas Champart - D3 / 04 67 38 05 59 - vins**
17. **Mélessa 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
18. **Mon jardin de vignes - E1 / 06 10 32 47 68 - vins, tourisme, restaurant**
19. **Luc et Françoise OLLIER - Domaine Ollier-Taillefer - C4**
04 67 90 24 59 / 06 15 61 56 72 - vins, tourisme
20. **Isabelle et Eric PERRET - Château Bousquette - D3**
04 67 89 65 38 / 06 31 03 98 76 - vins, tourisme
21. **Marie-Françoise et Elisabeth POUX - SCEA Domaine de Pech Méné - E3**
04 67 89 41 42 - 06 07 96 50 01 - vins, plantes aromatiques
22. **Magali et Guilhem QUARTIRONI - Domaine des Pradels Quartironi - D3 / 04 67 38 01 53 / 06 58 19 41 66 - vins, tourisme**
23. **Mireille & Philippe REMAURY-LELONG - Domaine Le Pech d'André - E2 / 04 68 91 22 66 / 06 07 49 49 37 - vins, jus de raisin, huiles d'olive, tourisme**
24. **Robin BUDOWSKI / Olivier RINGOT - Château d'Agel - E2**
04 68 91 37 74 / 06 87 34 20 85 - vins
25. **Rémy SOULIE - SARL Domaine des Soulié - D2**
04 67 38 11 78 / 06 03 81 13 93 - vins
26. **Jean-Pascal TAIX - Domaine Coste Rousse - D4**
06 80 90 74 76 - vins
27. **Bruno TRIGUEIRO - Les chemins de Bassac - D4**
04 67 36 09 67 / 06 45 73 03 42 - vins
28. **Vanessa VEDEL et Bruno RIVALS - SCEA Les jardins d'Olonzac - E2 / 06 25 63 32 44 - légumes, fruits**
29. **Cécile VERDOIRE - Les Jardins de Malibert - D2**
04 67 97 20 92 / 04 67 38 27 43 - légumes
30. **Stéphane MARROU - Le Pain Levain - E2**
06 04 43 43 30 - pains

1. **Marion BATY - Le pré des filles - C2**
06 33 45 04 70 - fruits, sorbets
2. **Claude CAGNIARD - La ferme du Devès - C3**
06 82 69 24 21 - œufs, poulets, tourisme
3. **Brigitte CHEVALIER - Domaine de Cébène - C4**
06 74 96 42 67 - vins
4. **Gaetan et Sophie DE CLOCK - Herbière de Pouzes - C4**
06 63 14 09 75 - vins
5. **Emilie et Basile DEQUIEDT - GAEC La Part du Loup - B3**
06 33 37 34 47 / 06 72 80 16 96 - fromages et desserts au lait de brebis
6. **Flavie ESTEL - C3**
06 38 69 28 72 - légumes, fleurs, aromatiques
7. **André FLEISCHMANN - Capélo Fruits Rouges & Légumes - D1**
légumes, petits fruits rouges
8. **Pauline LEFORT - Herbabulles - C3**
06 45 76 84 41 - boissons aux plantes
9. **Malik LEMAISTRE - Lemaistre des essences - D2**
06 83 26 98 40 - huiles essentielles, eaux florales, macérats huileux
10. **Loïc MALICORNE - B3**
06 33 22 51 00 - vaches, moutons, plantes aromatiques
11. **Vladimir MENA HEREDIA - La ferme Bio Ling - C3**
06 62 94 52 45 - plants, aromatiques, fleurs, fruits...
12. **Candice POU - L'Époustouffleurie - D1**
06 32 21 27 27 - fruits et plantes aromatiques
13. **Émilien RAYNAUD - Les jardins d'Émilien - B3**
06 37 32 65 75 - fruits, légumes
14. **Alix ROQUE - Domaine de Clovallon - C4**
04 67 95 19 72 - vins, tourisme
15. **Francis ZARAGOZA - Miellerie du Languedoc - C2**
04 67 97 01 94 / 06 83 44 00 68 - miels
16. **Association Terre-Mère Coop Bio - C4**
04 67 23 00 99 - magasins



le changement climatique a des impacts sur l'agriculture

on le sait...

Avec le climat qui se dérègle, nos saisons font n'importe quoi!

poulet bio

Panel 1: A tree with a single green leaf looks happy. A speech bubble says: "Tiens ? Il fait doux ! Voilà, déjà le printemps !" A sun is in the top right corner.

Panel 2: The tree is now covered in red leaves and looks grumpy. A speech bubble says: "Je m'en vais perdre mes feuilles maintenant !" Another speech bubble says: "Voilà !" A small speech bubble says: "Un petit feu !" There are small 'plop' sound effects around the tree.

Panel 3: The tree is covered in red leaves and looks very grumpy. A large speech bubble says: "ET BIIIMM !" Another speech bubble says: "GEL TARDIE !" A small speech bubble says: "Régarde ! Mes feuilles ! Nooooo !" There are motion lines around the tree.

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.

C'est n'importe quoi!
Comment voulez-vous que
nos agriculteurs s'y
retrouvent?

Prenons
le gel tendu,
par exemple...

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



...
Mais cette lutte
contre le changement
climatique sera possible
si et seulement si

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

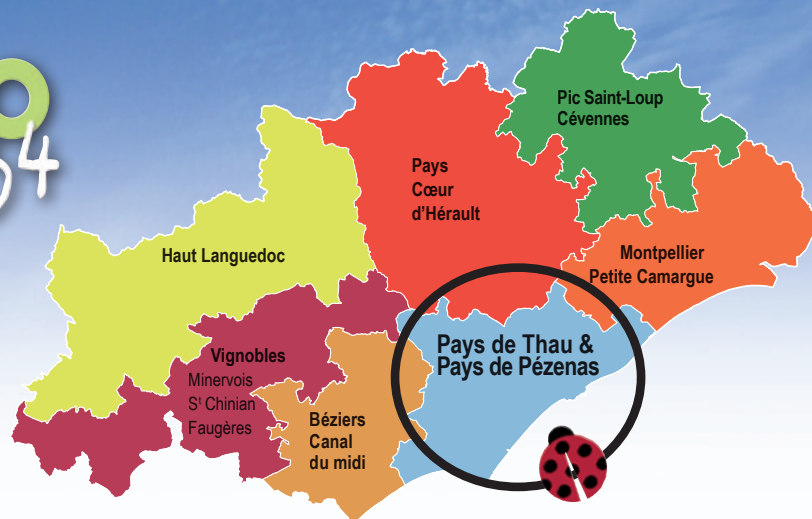
2 ON S'ADAPTE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE
C'EST À DIRE AVOIR UN SYSTÈME PLUS AUTONOME,
CAPABLE DE RÉSISTER LE MEILLEUR POSSIBLE AUX PHÉNOMÈNES CLIMATIQUES INTENSES
ET CONTINUER DE PRODUIRE MALGRÉ LES EFFETS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

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.



bio
34



Pays de Thau & Pays de Pézenas

1 | Guilhem AIGOUY - Domaine Mas Renée

D6

3 chemin des Cabanis
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 | Guy CAZALIS DE FONDOUCE / Mireille FABRE - 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.



3 | 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.



4 | 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.



5 | Jacques DUPLAN - EARL Domaine de Farlet

D6

Domaine de Farlet - RD 613
34140 MEZE
04 67 43 50 05 / 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.



6 | Luc FONTA - Domaine Les 3 Mazets

D5

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

"Les 3 Mazets" est un domaine en viticulture naturelle sur sol vivant. Il est certifié bio depuis sa création en 2016. On y pratique l'agroécologie, le but est à la fois de produire des raisins sains et naturels, et de mettre en place des moyens pour respecter le cycle logique de la biologie, relancer la vie des sols, générer de la biodiversité, la protection des ressources en eau et la séquestration du carbone. Actuellement avec cette approche et grâce au savoir faire d'un pilotage fin sur les vignes, ces dernières sont maintenues en bonne santé, et elles sont exemptes de traitements. Le domaine est conduit sur 6ha avec cette approche de viticulture naturelle, pour produire des vins et du raisins de tables.

Vente au caveau : Coord GPS 43.500425,3.591482



7 | 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.



8 | Florence HENNEBERT - Domaine de Cantagril

D6

15 Chemin De Cantagril
34560 MONTBAZIN
06 07 29 21 02
e.hennebert@cantagril.com

Exploitation agricole.

Produits : amandes, agrumes (yuzu), truffes.

Présence en magasins.

Vente sur internet.

Vente aux grossistes.

Possibilité de livraison.





9 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 cœur 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.



10 Frédéric LOEB - Positives Cultures

D6

Mas D'Arenes - parking covoiturage piste cyclable
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, échalote, 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.



11 Florence MONFERRAN - Les Clos de Miège

D6

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

Près de Montpellier (Hérault), au cœur 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.



12 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, IGP Pays d'Hérault et AOP Languedoc.

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.**



13 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 en agroécologie.

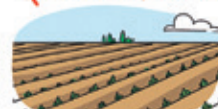
Produits : muscat de Frontignan, vin rouge IGP 34 Collines de la Moure, Pécot d'Estiu, vins blancs, rosés, rouges. **Vente au caveau** : le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h de préférence sur rendez-vous. Vente sur quelques marchés de Terroir autour de Montpellier (voir facebook). **Présence en magasins.**



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



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
dans 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!



bio
34



Béziers – Canal du midi

1 | La villa Sépia - Frédéric et Catherine ALBERT

D4

556 avenue de Béziers - 06 37 63 35 12

34290 MONTBLANC

contact@lavillasepia.com - www.lavillasepia.com

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.



2 | Aymeric et Jordan AMIEL - SAS Amiel Frères

D5

19 plan Diderot

34290 MONTBLANC

06 83 82 21 80

aymeric.amiel@gmail.com - https://domaine-des-amiel.com

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.



3 | Bruno BOURRET - SCEA Bourret Domaine des Chrysopes

D4

Rue du Petit Verdort

34290 MONTBLANC

04 67 98 56 34 / 06 72 84 16 30

bruno.bourret123@orange.fr - www.domainedeschrysopes.com

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.



4 | François DELHON / Jean-Philippe LECA - Bassac SARL / Domaine Bassac

D4

180 chemin de la Condamine

34480 PUISSALICON

04 67 36 05 37

contact@domaine-bassac.com - www.domaine-bassac.com

Produits : vins biologiques rouge, blanc, rosé, moelleux ...

Vente au caveau : du lundi au vendredi de 9h-12h et 13h30-17h30.

Possibilité de livraison à domicile, à partir de 30 bouteilles.



5 | Julien et Didier FENOLL - GAEC Chai Cesar

E3

1 rue Frédéric Mistral

34440 NISSAN-LEZ-ENSERUNE

06 81 01 03 93 / 06 80 37 56 82

didierfenoll34@gmail.com

Produits : vins rouges, rosés et blancs (en bouteilles et en bib). Cœur de vigneron rosé médaille d'Argent Millésime Bio 2023.

Vente au domaine : rue Marcel Pagnol, Hameau de Péries, 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



6 | Cécile GARIDOU / Stéphane YERLE - Vila Voltaire

D3

20 rue Voltaire

34370 CAZOULS-LES-BEZIERS

04 67 93 41 23 / 06 24 04 73 71

cecile@vilavoltaire.com - www.vilavoltaire.com

Production artisanale de vins paysans élaborés par un couple de passionnés. Les vieux cépages languedociens produisent des vins modernes et singuliers dans une gamme très étendue. Diversification en agrumes et huile d'olive sur une surface de 15,5 ha.

Produits : vins IGP Coteaux d'Ensérune blanc, rosé et rouge. Vins AOC Saint Chinian. Agrumes et huile d'olive en conversion.

Vente au caveau : sur rendez-vous.

Possibilité de livraison. **Présence en magasins et grossistes**.





7 | Yann LE BOULER - Domaine Yann LE BOULER

E4

44, rue Jean Valette
34500 BEZIERS
06 11 92 43 50
yib34500@gmail.com - www.domaineylb.fr

Petit domaine situé aux portes de Béziers. Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle. Orienté vers la biodynamie, travaille avec le calendrier lunaire.

Produits : vin rouge, blanc et rosé, alcools.

Vente au caveau : sur rendez-vous.

Présence en magasins et grossistes.



8 | Le champ Poussan

E3

1 Impasse de la pharmacie - 06 12 91 74 48

34370 MAUREILHAN
chloe.colmas@gmail.com - lechamppoussan.com

Maraîchage bio et très diversifié sur petite surface (0,5 ha). Viticulture bio avec vente de raisin à la cave coopérative VPE. Petitelevage de poules pondeuses : production d'œufs frais en vente directe. **Tourisme rural** : Chambres d'hôtes "les Arbousiers" à Maureilhan. Tables d'hôtes sur demande. **Produits** : légumes diversifiés : tomates, courgettes, aubergines, poivrons, melons, pastèques, carottes, betteraves, navets, poireaux, céleris, radis, mâche, salades, blettes, haricots, fèves, pois, fenouil, épinards, choux raves, choux (fleur, brocoli, vert, rouge, frisé, kale, romanesco), pommes de terre, ... **Vente à la ferme** : sur commande, tous les jeudis de 18h à 19h. **Vente au marché** : à la cave coopérative de Cazouls-les-béziers.



9 | Rudy LEVY - Le Mas du Thym

D4

Chemin du Mas
34290 BASSAN
06 49 60 99 11
levyrudy@hotmail.fr - www.lemasduthym.com

Apiculteur / PPAM.

Produits : huile, miel, propolis, liqueur.

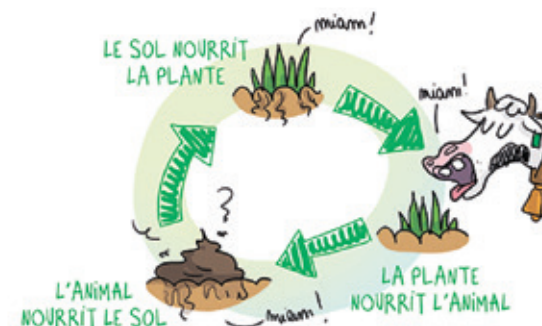
Vente à la ferme : sur rendez-vous.

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



Première chose

LORSQU'ON CULTIVE EN BIO
ON N'UTILISE PAS DE PRODUITS DE SYNTHÈSE
(pesticides et engrais azotés)



UNE EXPLOITATION EN BIO
C'EST ENTRE 48 ET 66 %
D'ÉMISSIONS CARBONE DE MOINS
QUE POUR LE SYSTÈME CONVENTIONNEL !

Ya pas photo!

Deuxième chose

LORSQU'ON CULTIVE EN BIO
ON RESPECTE LA SAISONNALITÉ

Troisième chose

LORSQU'ON CULTIVE EN BIO
ON DIVERSIFIE LES CULTURES

Quatrième chose

L'ÉLEVAGE BIO EST
UN ÉLEVAGE EXTENSIF... DONC PAS INTENSIF



bio
34



Vignobles – Minervois / St Chinian / Faugères

1 Famille ABBAL - EARL Domaine Valambelle D4

25 Avenue de la Gare
34480 LAURENS
04 67 90 12 12 / 06 84 67 45 55
domaine.valambelle@outlook.fr - www.domaine-valambelle.com

Produits : Vins AOC Faugères blanc, rosé et rouge.

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 Marie-Alix et Christophe BAUDEMONT - GAEC FERME RONGO E3

Chemin de rivière basse - 06 13 41 66 15 / 06 17 76 17 37
34310 CAPESTANG
ferme.rongo@gmail.com - www.fermerongo.com

La Ferme Rongo est une Micro Ferme Biologique située à Capestang. Notre Mission est de produire des légumes sains, frais et délicieux ainsi que des oeufs dans le respect du bien-être animal. Nous travaillons selon des méthodes agro-écologiques qui respectent la biodiversité, la vie du sol et nos plantes pour promouvoir une agriculture paysanne, bio et locale. Retrouvez-nous à notre stand tous les jours (sauf le lundi) dans les Halles de Béziers ou commandez directement sur notre site internet fermerongo.com pour une livraison à domicile les vendredis de paniers ou de produits au détail, vous avez aussi la possibilité de vous abonner. D'avril à octobre, venez nous retrouver sur place, sur notre point de vente à la ferme tous les samedis de 10h à 12h30.



3 Famille BOUDAL-BENEZECH - PEYREGRANDES C4

11 chemin de l'Aire
34320 ROQUESSELS
04 67 90 15 00
chateau-des-peyregreandes@wanadoo.fr - www.chateaudespeyregreandes.com

Domaine familial de 25 hectares en production avec un rendement moyen de 25hl/ha, situé sur la commune de Roquesseles, au cœur de l'Appellation Faugères.

Vins AOP Faugères Rouge, Blanc et Rosé, Peyregreandes et Domaine Bénézech-Boudal.

Vente au caveau du lundi au vendredi de 10h à 17h sur rendez-vous.

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

Boutique en ligne : <https://www.aocfaugeres.com>



4 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
anciennermercerie@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).



5 Château & Village Castigno D2

7 Carriera Dals Camps - 04 67 24 43 03 - 06 58 06 22 74
34360 ASSIGNAN
oenotourisme@chateaucastigno.com - www.villagecastigno.com

Le Château Castigno est un domaine viticole situé sur l'appellation Saint Chinian qui compte aujourd'hui 32 hectares de très vieilles vignes travaillées à cheval, en Agriculture Biologique et Biodynamique. La Cave de vinification (à l'architecture spectaculaire) est au service du terroir. C'est aussi un lieu d'accueil, pour visites, dégustations et achats de vins. Dans le Village Castigno, on trouve un hôtel éclaté, composé de 24 chambres, 3 restaurants dont un bistrot & grill, un Thai et un gastronomique « La Table » 1 étoile au Michelin. Ainsi qu'un spa et une micro-brasserie où sont élaborées nos bières bios. **Produits :** Vins tranquilles, AOP Saint Chinian Rouge et Blanc, IGP Pays de l'Hérault Monts de la Grange rouge et rosé. Vins effervescents rosé. Vin de France. **Vente au caveau.**



6 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 vignerons indépendants.



7 Véronique ETIENNE - SAS Château la Dournie D3

La Dournie
34360 SAINT-CHINIAN
04 67 38 19 43
chateau.ladournie@wanadoo.fr - www.chateauladournie.com

Domaine viticole de 45 ha situé au cœur de Saint Chinian.

Produits : Vins blancs, rosés et rouges - AOC St Chinian, IGP pays de l'Hérault et Pays d'Oc.

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



8 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

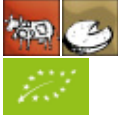
Le domaine des Prés Lasses a été créé en 1999 par deux amis passionnés de vins sur l'aire d'appellation Faugères. C'est aujourd'hui un domaine familial où nous cherchons à produire, aussi naturellement que possible, des grands vins de terroirs.

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 10h à 12h et de 15h à 18h.

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



9	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.		
		

10	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 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		
		

11	Johanna et Stéphane GUESDON - GAEC des saveurs bio	D4
Chemin de Montalaurou 34490 PAILHES 06 10 84 20 00 / 06 27 73 27 21 23.stephane@wanadoo.fr Exploitation familiale depuis 4 générations. 8 hectares de vergers et 2 hectares de maraîchage, le tout en agriculture biologique pour des fruits et légumes au bon goût d'antan. Produits : fruits et légumes de saison : pêches, nectarines, figues, haricots verts, salades, tomates, melons, courgettes, concombres, asperges. Confitures de pêches et de figues. Vente à la ferme : sur rendez-vous. Présence en magasin « chez les producteurs » zone des Rodettes à Pézenas et « Paysans Producteurs » place Marcel Gontier à Clermont l'Hérault.		
		

12	Johanna et Stéphane GUESDON - GAEC des saveurs bio	D4
20 avenue Georges Clémenceau 34490 THEZAN-LES-BEZIERS 06 10 84 20 00 / 06 27 73 27 21 23.stephane@wanadoo.fr Exploitation familiale depuis 4 générations. 8 hectares de vergers et 2 hectares de maraîchage, le tout en agriculture biologique pour des fruits et légumes au bon goût d'antan. Produits : fruits et légumes de saison : pêches, nectarines, figues, haricots verts, salades, tomates, melons, courgettes, concombres, asperges. Confitures de pêches et de figues. Vente à la ferme : du 1er Juin au 1er Septembre du lundi au samedi de 9h à 12h et 17h à 19h30. Le dimanche de 9h à 12h. Présence en magasin « chez les producteurs » zone des Rodettes à Pézenas et « Paysans Producteurs » place Marcel Gontier à Clermont l'Hérault.		
		

13	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, 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).		
		

14	Vinkey et Andrew ALLEN / 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.		
		

15	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.		
		

16	Bruno LAFON - SCEA Domaine Magellan	D4
467 avenue de la Gare 34480 MAGALAS 04 67 36 20 83 alice@famillebrunolafon.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.		
		

17	SAS Mas Champart	D3
Lieu dit Bramefan 34360 SAINT-CHINIAN 04 67 38 05 59 domaine@mas-champart.com - www.mas-champart.com Domaine viticole sur les collines argilo-calcaire de l'appellation Saint-Chinian. Produits : vins en conversion bio, IGP Monts de la Grange, IGP Pays d'Oc et AOC Saint-Chinian. Vente au domaine : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Le samedi sur rendez-vous.		
		

18	Gilad HOCHMAN / Mélissa MIZRAHI - GAEC 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 - pèlards, 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 (270€/j, 1 650€/semaine). Table d'hôte. Repas en table d'accueil paysan avec des produits de la ferme (21€/personne).		
		

19 | Mon jardin de vignes | E1

6 chemin des vigneron - 0610324768 - monjardindevignes@gmail.com
34210 SIRAN

Mon jardin de vignes est une exploitation à taille humaine de 2 ha située sur le terroir du Minervois La Livinière. Patrick MODERC néo-paysan y conduit ses vignes depuis 2019 le plus naturellement possible dans le respect de l'environnement et de la biodiversité. En conversion Bio depuis 2021 et conversion Demeter depuis 2022. Gîtes et tourisme rural à partir de l'été 2024. Restauration sur place dans notre restaurant / bar à vins / boutique « LA CAVE » www.lacavevigneronne34sirane.com. La plupart des cuvées sont « nature » sans aucun intrant. Cuvée « ENVOL » rouge assemblage de vieux carignan avec mourvèdre et grenache. Cuvée « SOIF DE VIN » rouge pur cinsault. Cuvée « Orange des pieds à la tête » vin orange macération de grenache gris et blanc. **Vente au caveau** : sur rendez-vous, tous les jours sauf le dimanche. **Vente au marché** : Félines Minervois, le samedi matin



20 | 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.



21 | 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.

Tourisme rural : Gîte rural de 6 personnes, au calme sur domaine viticole bio.

Produits : Vins bio blanc, rosé et rouge - AOP St-Chinian et IGP pays d'Oc.

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



22 | Marie-Françoise et Elisabeth POUX - SCEA Domaine de Pech Ménel | E3

Route de Creissan - D37 E - 04 67 89 41 42 - 06 07 96 50 01
34310 QUARANTE
contact@pechmenel.com - www.pechmenel.com

"Deux Soeurs respectueuses de l'environnement exceptionnel de leur Vignoble, des vins élégants, racés, intenses et authentiques comme leur Terroir". Domaine de 55 ha en pleine garrigue offrant un Terroir magnifique de l'AOP SAINT CHINIAN. Elevées dans le respect familial de la Terre, nous nous sommes attachées années après années à révéler ce Terroir et à lui faire donner le meilleur de lui-même : sans compromis en terme de culture, de vinification d'élevage. Des Vins contemporains de grande garde. **Produits** : AOP Saint Chinian : Blanc de Pech Ménel ; rouges : Château Vallouvières-Pech Ménel, Château Pech Ménel, La Villa Pech Ménel, NO NAME. IGP OC : Blanc Poudré. Gelée de thym de Pech Ménel. Visite, Dégustation, Vente au Domaine, tous les jours sur rendez-vous.



23 | 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 blancs, rosé, rouges AOC Saint Chinian, vins en jarre de grès, vin méthode nature.

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.



24 | Mireille & Philippe REMAURY-LELONG - 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.**



25 | Robin BUDOWSKI / Olivier RINGOT - Château d'Agel | E2

Les Crozes
34210 AGEL
04 68 91 37 74 / 06 87 34 20 85 - olivier.ringot@chateauagel.com
contact@chateaudagel.com - www.chateaudagel.com

Produits : vins



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 Grange blanc et rouge. Cépages : Marsanne, Grenache, Pinot, Malbec, Merlot, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Boulboulenc, Roussanne...

Vente au caveau : sur rendez-vous.



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

117 chemin des Jurières
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 PUIMISSON
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 | Bruno RIVALS / Vanessa VEDEL - 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).



30 | Cécile VERDOIRE - Les Jardins de Malibert | D2

Hameau de Cauduro

34360 BABEAU-BOULDOUX

04 67 97 20 92 / 04 67 38 27 43

cecile.verdoire@gmail.com

Produits : légumes de saison.

Vente au marché : le samedi matin au marché bio de Narbonne.



www.bio34.com

BATTLE Local VS Bio



La liste est longue!

TOUS CES IMPACTS NÉGATIFS PROVOQUENT DES DÉGÂTS QUI VONT DEVOIR ÊTRE RÉPARÉS!

ET CES RÉPARATIONS ONT UN COÛT QUI N'APPARAÎT PAS EN CAISSE MALHEUREUSEMENT



Bien entendu,
LE PRODUIT LOCAL A QUAND MÊME DES CÔTÉS POSITIFS POUR LE SYSTÈME ÉCONOMIQUE LOCAL ON SOUTIEN L'AGRICULTURE LOCALE ET OU DE PROXIMITÉ



Un projet du réseau
BIOclimatosceptiques
BD POUR VOS AMIS



En conclusion
BIO ET LOCAL C'EST L'IDÉAL POUR LE CLIMAT





bio
34



Haut Languedoc

1 Marion BATY - Le pré des filles

C2

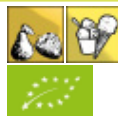
Hameau de Coustorgues
34330 FRAISSE-SUR-AGOUT
06 33 45 04 70
marionbaty@outlook.fr

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, Prémian, Saint Etienne d'Albagnan.

Présence en magasins : boutique de producteurs Olargues, épicerie Vival de Mons la Trivaille. **Possibilité de livraison**.

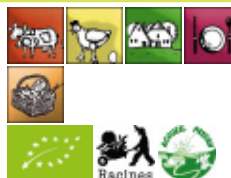


2 Claude CAGNIART - La Ferme du Devès

C3

Le Devès - 06 82 69 24 21
34610 CASTANET-LE-HAUT
lafermedudeves@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, vttistes, 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.



3 Brigitte CHEVALIER - Domaine de Cébène

C4

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

Domaine de Cébène, le gout du terroir, à fleur de roc.

Produits : vins, cuvées "Ex Arena", "Les Bancels", "Belle Lurette", "Felgaria".

Vente au caveau : visites et dégustations possibles au Domaine de Cébène : tous les jours, SUR RENDEZ-VOUS uniquement.

Présence en magasins.



4 Gaétan et Sophie DE CLOCK - Herbière de Pouzes

C4

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

Au cœur d'un vallon sauvage, notre nouvelle ferme familiale en plantes aromatiques et médicinales est engagée dans une agriculture biologique intégrée aux paysages et à la biodiversité. Séchées naturellement en grange et triées manuellement, nos herbes sont d'une belle couleur, généreuses en saveurs et en bienfaits. **Produits** : notre gamme bio en plantes méditerranéennes séchées à savourer en aromates ou en tisanes : thym, romarin, camomille, marjolaine, sauge, verveine, estragon, origan, laurier, souci, hysop, etc. Ainsi que des huiles essentielles et eaux florales : immortelle de type Corse, thym à linalol, lavande vraie. **Vente à la ferme** : sur rendez-vous. **Vente au marché** : événements et de producteurs. **Tourisme rural** : chambre d'hôtes et agri-balades gratuites.



5 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, Ceilhes et Rocozels le mardi.

Vente à la ferme : de 8h30 à 12h30 du lundi au samedi. Evénements paysans à la ferme en été. **Présence en magasins** de producteurs : Lodève, Gignac, La Boissière.

Tourisme rural : visites libres, formations grand public



6 Flavie ESTEL

C3

Rue des Jardins - 06 38 69 28 72
34330 FRAISSE-SUR-AGOUT
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. Travail en traction animale et balade en calèches. Membre de la SCIC Bio Orb PPAM. **Produits** : légumes de saison plein champ et serre non chauffée. Fleurs ornementales et auxiliaire au jardin, plantes aromatiques et médicinales fraîches, sèches et huiles essentielles. Calendula, hélichryse 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 Trivaille.



7 André FLEISCHMANN - Capélo Fruits Rouges & Légumes

D1

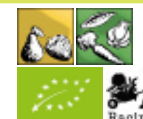
1 Place du Moulin - Prouilhe
34220 COURNIOL
zeugs@free.fr

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.

Présence en magasins.



8 Pauline LEFORT - Herbabulles C3

Le Village
34240 COMBES
06 45 76 84 41
pauline.lefort@lilo.org - www.herbabulles.com

Herbabulles vous propose des boissons naturellement pétillantes aux plantes, cultivées et cueillies au sein du PNR Haut Languedoc. Ces boissons sont élaborées de façon artisanale dans le respect des règles de l'agriculture biologique. **Produits** : Boissons naturellement pétillantes (fermentées) aux plantes. 13 saveurs : menthe (verte, glaciale, bergamote, poivrée), mélisse, thym citron, géranium rosat, verveine, sureau, châtaignier, basilic (vert, cannelle, sucré) **Vente à la ferme** : sur rendez-vous. **Vente au marché** : tous les 1er mercredi du mois à Lunas. **Possibilité de livraison. Présence en magasins.**



9 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.**



10 Loïc MALICORNE B3

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

Produits : Élevage de vaches ANGUS et moutons DORPER. Production de Thym et romarin.

Vente à la ferme et vente de colis.



11 Vladimir MENA HEREDIA - La ferme Bio Ling C3

Route d'Hérépian
34600 VILLEMAGNE-L'ARGENTIERE
06 62 94 52 45
vladimirmh@hotmail.com - www.bioling.fr

Au sein de notre famille 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 9h à 17h30 au printemps (sauf mardi matin et samedi matin). voir les autres horaires sur Google ou sur le site et sur RDV.



12 Candice POU - L'Époustoufleurie D1

Lieu-Dit Sabo
34220 COURNIOU
06 32 21 27 27
epoustoufleurie@gmail.com

Production et transformation de petits fruits et de plantes aromatiques.

Produits : fruits frais, confitures, tisanes, vinaigres aromatiques, noix.

Vente à la ferme : sur rendez-vous. **Vente au marché** : foires estivales, marchés de producteurs. **Vente de paniers. Possibilité de livraison. Présence en magasins et grossistes.**



13 Émilien RAYNAUD - Les jardins d'Émilien B3

Hameau de Vimas
34260 AVENE
06 37 32 65 75
lesjardinsdemilien34@gmail.com

Petite ferme située dans les hauts cantons, cultivée en permaculture et agroécologie. Nous sommes heureux de vous présenter nos plus beaux légumes et produits.

Produits : fruits et légumes variés, confitures, gelées, sirop. **Vente au marché** : Hérépian le samedi matin, Avène le mercredi matin et Pégaïrolles de l'Escalette le vendredi matin.

Présence en magasins : Les Jardins d'Émilien : 48 avenue Lyon Caen - 34260 Le Bousquet d'Orb : lundi, mardi et samedi de 8h30 à 12h30 et le mercredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h. **Vente de paniers. Possibilité de livraison.**



14 Alix ROQUE - EARL Domaine de Clovallon C4

Route Col des Buis - BP 21
34600 BEDARIEUX
04 67 95 19 72
domaine@clovallon.fr - www.clovallon.fr

Produits : vins ; cuvées blancs : « Les Aires » (100% Viognier), « Les Aurières ». Cuvées rouges : « Pinot noir ».

Vente au caveau : sur rendez-vous.

Présence en magasins et grossistes.

Tourisme rural : gîtes 20 places. Restauration : sur demande.



15 Francis ZARAGOZA - Miellerie du Languedoc C2

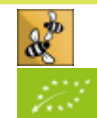
Hameau de Violgues
34390 SAINT-VINCENT-D'OLARGUES
04 67 97 01 94 / 06 83 44 00 68
mielldoc@gmail.com - www.miellerie-du-languedoc.fr

Produits : miels et produits de la ruche. **Vente à la ferme** : sur rendez-vous.

Vente au marché : le samedi au marché bio de Pézenas.

Présence en magasins : Biocoop (Béziers, Narbonne, Lézignan-Corbières), "So Bio" Agde et Pézenas, Terre Mère Bédarieux, magasins bio Montpellier, boutiques producteurs locaux (Olargues, Saint Pons de Thomières, Roquebrun).

Stages d'initiation à l'apiculture (travaux sur les ruchers), formations.





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

22 | L'Attirail - Terracoopa

C7

Local accessible au public : 3, rue des 3 pigeons - 30120 LE VIGAN - Terracoopa - 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.



23 | La boucherie de la ferme

C7

14 rue des Tilleuls 34090 MONTPELLIER
04 67 63 26 70
contact@laboucheriedelaferme.fr - www.laboucheriedelaferme.fr

Six éleveurs bio de la région vous proposent le meilleur de leur production dans cette boucherie de producteurs.

Produits : boeuf, veau, agneau, porc et de la charcuterie bio sans gluten et sans nitrites.

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

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

Vente sur internet : www.laboucheriedelaferme.fr et recevez à domicile votre colis.



24 | 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".



25 | 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.



26 | Pain et Partage Montpellier

C6

71 Rue Meziere Christin - Ecoparc 34690 FABREGUES
06 71 74 09 75
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.



27 | Proverbio - Terracoopa

C7

371 avenue marché gare - 06 12 69 71 48 34070 MONTPELLIER
elsa.proverbio@gmail.com - www.terracoopa.net

Produits : Crèm'riz Sarra'yourt sont des Yaourts végétaux au riz de Camargue et sarrasin Occitan. Les crèm'riz n'ont pas de sucre ajouté, les ferments dégradent l'amidon et le transforme en sucre, ils mûrissent comme un fruit. Il n'y a ni lactose, ni protéine de lait, ni gluten, ni matière grasse. Les sarra'yourts contiennent 10 % de sucre de canne. Les ferments jouent le rôle de conservateur. Les probiotiques favorisent l'immunité en facilitant la transformation des aliments dans l'intestin. Parfums disponibles crèm'riz : nature, fruit rouge, myrtille, griotte/gingembre, fraise/basilic, vanille, coco, fleur d'oranger, verveine, citron/citronnelle, chocolat noisette, chocolat intense. Parfums disponibles sarra'yourt : figue, fruit rouge, abricot. **Présence en magasins.** Vente à la restauration collective.





17	Claire SECONDY	B7
L'Étrier de Cabanelles 34270 VALFLAUNES 06 51 54 44 94 contactnaturelle10@gmail.com - natur-aile.com Savonnerie naturelle Nature & Progrès près du Pic Saint Loup, fabrique savons et shampoing solide saponifié à froid avec des ingrédients biologiques. Produits : savons de la réunion : réunion, beauté des îles, rêve d'Orient, océane. Savons du sud de la France : cade, garrigue, les cigales, sud sauvage, la ruche. Shampoing solide : cheveux d'ange. Vente à la savonnerie : sur rendez-vous. Possibilité de livraison. Vente sur internet. Présence en magasins. Vente en AMAP.		
 		

18	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-raïns, pommes-calvados), filets de truite fumés ou Gravelax, velouté de truite aux châtaignes et aux Pélardons, tapenade d'olives et aux Pélardons, Pélardons fumés. Vente de paniers. Drive / click and collect.		
   		



www.bio34.com



47	Au Petit Epeautre - Vincent BOUGETTE	C5
Départementale 9 - Route de Montpeyrroux 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. Plus d'infos : www.aupetitepeautre.com.		
 		

48	KAEA Savonnerie - Marion Rouzeyre Simon	B4
15 rue des Drapiers 34700 LODEVE 07 68 71 90 19 kaea.savonnerie@gmail.com - www.kaea.fr 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.		
  		

49	La Muse Gourmète	C5
7 boulevard de l'Esplanade - 06 84 03 12 27 34150 GIGNAC lamusegourmète@gmail.com - www.facebook.com/lamusegourmète Une cuisine végétale sans gluten avec des produits de saison et en circuit court. Des plats "cuisine du monde" et régionaux (pistou, wok, curry, feijoada...), des salés (tartes, nems, rouleaux de printemps...), des entrées (taboulé, tartinades, houmous...), des desserts (cheese-cake, moelleux pommes, fondant chocolat, carrot'cake...) Vente au marché : Montpellier (Arceaux et Antigone) Traiteur buffets, apéritifs, pique-nique, repas séjour, ateliers Possibilité de livraison sur tout le département selon la commande, réservation par sms ou mail et envoi de la carte hebdomadaire des plats sur demande		
 		

50	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.		
 		

51	PROPOLIA - MIELLERIE DU SALAGOU	C5
Avenue du Lac 34800 CLERMONT-L'HERAULT 04 67 96 38 14 contact@propolia.com - https://propolia.com/fr Créée en 1979 par un apiculteur passionné, Propolia® est une gamme complète de soins Bien-être, Beauté & Hygiène pour toute la famille à base des trésors de la ruche : Propolis, Miel, Gelée royale, Pollen et Cire d'abeille. Ces produits, riches en actifs naturels concentrés, sont formulés et fabriqués au sein de son propre laboratoire à Clermont l'Hérault. 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.		
   		

14 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** : mézéz (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) Les beurek : galette en feuilles de brik, épinards, feta, viande. Légumes frais farcis selon saison : aubergines, tomates, champignons, courgettes, poivrons (végétariens ou viande de boeufs). Pâtisserie arménienne. **Jours et heures d'ouverture** : du mardi au dimanche, de 9h30 à 14h30. Vente sur place à emporter.



15 Un Pain Vivant

D6

Florent Viguié - 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**.



10 Brasserie Artisanale Alaryk

E4

2 rue des Poiriers - 09 52 13 60 88
34500 BEZIERS
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, Ambrée, Double, Brune, IPA, double IPA, Triple Grain, Saison, Bière d'Hiver, Bière vieillie en barrique, Blonde sans Gluten, Imperial Stout et Blonde sans alcool. Coffrets cadeaux. **Vente au caveau** : Septembre à Juillet du mardi au samedi de 10h à 12h30 et 15h à 19h. Juillet à Septembre Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et 15h à 19h. Visite de la brasserie sur réservation : visites.brasserie@alaryk.fr. Où trouver nos bières ? : https://www.alaryk.fr/ou-trouver-nos-bieres/



11 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



Brasserie Kiss'Wing : Des Bières Bio qui swingent ! 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 10 personnes qui travaillent dans le but de créer de bonnes bières, bio et locales. Notre CREDO : Produire 100 % de bières bio, rechercher de fournisseurs locaux, essayer de minimiser au quotidiens nos consommations énergétiques, valoriser au mieux nos sous produits par le réemploi, en quelques mots réduire notre impact. **Vente au caveau** : lundi au vendredi 9h-18h30. **Présence en magasins**.



31 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.



www.bio34.com



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.

28 | Biocoop « Le Viviers » à Jacou 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.

29 | Biocoop « L'Aile du Papillon » au Crès C7

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



Un Biocoop « grand format » avec sa halle Traiteur / Fromages / Boucherie-charcuterie artisanale et sa cave à Bières & Vins. Doté d'un espace de restauration, 100% « cuisiné bio maison », à consommer sur place ou à emporter! **Produits** : fruits et légumes de saison, en priorité local ou origine France (90% !). Oeufs, pains, fromages, miels, huiles, terrines, farines artisanales locales. Grand rayon Sans Gluten. Surgelés et plats préparés. + de 300 articles disponibles en vrac ! 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.

30 | Biocoop Lunel B8

268 chemin de la Vidourlenque
34400 LUNEL
09 54 63 53 19
contact@biocoop-lunel.coop - 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, produits bébé, hygiène et cosmétique, droguerie, produits animaux.

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

35 ans

d'engagement(s) pour la bio en Hérault !

Notre coopérative Biocoop est née en 1985 de la volonté d'un monde meilleur... où le commerce serait équitable et l'agriculture durable.

Elle est désormais forte de 11 magasins en Hérault... et près de 800 à l'échelon national !

Gérants-commerçants, salariés, productrices/teurs locaux... 10 000 personnes s'engagent au quotidien pour développer une Bio de qualité et de proximité !

11 magasins bios proches de chez vous... ...coopèrent avec + de 370 producteurs bio locaux !



LA BIO NOUS RASSEMBLE

toutes les adresses dans ce guide et sur Biocoop.fr

Carte p.83

31 | Biocoop Montpellier - Courreau

C7

2 boulevard du Jeu de Paume
34000 MONTPELLIER
04 67 58 38 63

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.



32 | 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 écoproduits.

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



33 | 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 minuit.



34 | Le Local

C7

93 Rue des Sports
34750 VILLENEUVE-LES-MAGUELONE
04 99 64 59 05 / 06 80 62 92 68
lelocal34750@gmail.com - www.lelocalpicerievrac.com

Une épicerie vrac, zéro déchet, des produits bios, locaux et équitables et un café.

Jours et heures d'ouverture : mardi au vendredi : de 8h à 12h30 et de 16h à 19h. Fermé le jeudi après-midi. Samedi : de 9h30 à 12h30 et de 16h à 19h. Dimanche : de 9h30 à 12h30.

Produits : produits secs : légumineuses, pâtes, riz, semoule, farine, noix, graines. Fruits et légumes bios, oeufs frais, pain et fromages. Chocolats, céréales, biscuits, bonbons. Boissons, produits d'entretien et d'hygiène, cosmétiques et accessoires zéro déchet.



35 | 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.

Rendez-vous sur notre site internet: www.lescomptoirsdelabio.fr



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





19 | 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 ALTERNATIF BIO & INDEPENDANT.

Produits : fruits et légumes, crèmerie et surgelés, pains et fromages à la coupe, épicerie et vrac, rayon santé beauté, produits d'entretien, feng shui, textiles & minéraux.

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

Restauration : sur place et emporté de 12h à 14h, coworking, terrasse & salle privatisable, traiteur.

Location de salle : conférence, thérapeute, yoga, artisanat, concert, vernissage.




20 | Lou Paisan 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 situés dans un rayon de 100 km autour de St Gely du Fesc. Nous avons décidé de nous regrouper au sein de la boutique Lou Paisan Bio afin de vendre en direct le fruit de notre travail. Nous adhérons au réseau des Boutiques Paysannes avec un cahier des charges strict garantissant des produits de qualité. Nous avons à cœur d'être en lien direct avec nos clients afin de pouvoir échanger avec eux sur notre travail quotidien et nos pratiques.

Jours et heures d'ouverture : du mardi au samedi de 9h à 13h et le vendredi de 16h à 19h.




21 | SCIC BioEnsemble | A6

945 avenue de l'Europe
34190 LAROCHE
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.

Cantine et café associatif, microbrasserie.

Organisation d'ateliers, conférences et animations.

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




52 | 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

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 Pauline vous accueillent, vous conseillent en aromathérapie, phytothérapie, cosmétique et alimentation et sélectionnent, pour vous, des produits biologiques de qualité. Arrivage régulier de produits frais.

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



53 | Boutique à la ferme « O Champ » | C6

Dominique SOULIER - Domaine des Agriolles
34150 LA BOISSIERE
04 67 55 57 88 / 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.



54 | Escale locale | C5

zone Cosmo - Avenue Pierre Mendès France - 04 67 66 38 84
34150 GIGNAC
facebook.com/escale.locale.gignac

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, pâtes fraîches et sèches, olives, huiles, confitures, conserves, jus, vins, bières, alcools, miels, pollen, spiruline, tisanes, poteries, huiles essentielles, savons, cosmétiques etc.. A tour de rôle nous vous accueillons : Lundi 15h-19h ; Mardi au Samedi 9h-13h et 15h-19h.

Boutique adhérente au réseau des BOUTIQUES PAYSANNES



55 | Paysans Producteurs | C5

Place Marcel Gontier
34800 CLERMONT-L'HERAULT
04 67 44 61 43
paysans-producteurs@orange.fr

Des producteurs locaux vous accueillent en un lieu convivial pour vous proposer des produits de qualité en vente directe.

Produits : légumes, pain, viande, fromage, vin, bières, miels, huile d'olive, cosmétiques, oeufs, jus et sirops, fruits...

Jours et heures d'ouverture : de 9h30 à 13h et de 15h à 19h tous les jours sauf dimanche et jours fériés.





Vente directe de nos fermes et ateliers

Les Producteurs vous accueillent du lundi au samedi de 9H30 à 13H et de 15H à 19H

Place Marcel Gontier à Clermont l'Hérault

Tél. : 04 67 44 61 43 –  : [paysansproducteurs](https://facebook.com/paysansproducteurs)



Morgane, bergère fromagère

16 | Biocoop de l'Etang de Thau | D6

Avenue de la Barrière - C.Cial Balaruc Loisirs
34540 BALARUC-LE-VIEUX

04 67 53 92 06

biocoop-admin@biocoopbalaruc.com - www.biocoopbalaruc.com

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

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



17 | Biocoop L'Ephébio | E5

Zone commerciale "les portes du littoral" - Boulevard des Volcans

34300 AGDE

04 67 00 49 71

biocoopagde@orange.fr - ephebio.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 19h non-stop.



18 | 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.



12 | 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.



16 | 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.

La
Bio
— nous —
rassemble
Ici, là... et encore ici !

11 magasins Biocoop en Hérault
en lien avec 377 producteurs bios locaux



Fond de carte : source Communauté de Communes de la Vallée de l'Hérault (www.cc-vallee-herault.fr)



Découvrez des magasins pas comme les autres

Nos engagements, nos valeurs, notre histoire sur Biocoop.fr et page 77 de ce guide...

Adhérez 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 **2023**

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
- **Etre 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
- **Etre 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
- **Etre 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 :

RIB : FR76 1348 5008 0008 9129 5553 873 – BIC : CEPAFRPP348

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





0 969 32 22 32
(service gratuit + prix d'appel)

www.groupama.fr

Groupama Méditerranée - Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 24 Parc du Golf - BP 10259 - 13799 Aix-en-Provence
Code S : 379 654 906 RCS Aix-en-Provence - Emetteur de Certificats Mutualistes - Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'autorité
de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92 669 - 75486 Paris Cedex 09 - Création : Groupama Méditerranée, Mars 2023



La monnaie de l'Hérault

Pour une économie :

Plus **locale**

Plus **écologique**

Plus **solidaire**

**REJOIGNEZ
LE RÉSEAU !**

Plus d'infos sur
lagraine34.org



DES PRODUITS BIO TOUTE L'ANNÉE !



ET TOUTE L'ANNÉE



Présentation non exhaustive de la saisonnalité des fruits et légumes en France métropolitaine (hors banane).
Les périodes de production peuvent varier en fonction des régions, des variétés plus ou moins précoces et des conditions climatiques.



Édition 2023 / 2024

LE GUIDE BIO DE L'HÉRAULT

bio
34

contact@bio34.com
www.bio34.com

 **bio34**

 **civambio34**

 **CIVAM Bio 34**

 **bio-34**

CIVAM Bio 34

Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta – CS 50023
34875 LATTES Cedex
Tél. : 04 67 06 23 90

