

Édition 2025 / 2026

LE GUIDE BIO DE L'HÉRAULT





Légende Pictogrammes



Sommaire

- Édito	5
- La Bio dans l'Hérault.....	6
- Le CIVAM Bio 34 et les rendez-vous.....	7
- La Bio en Occitanie	8
- Le réseau Bio Occitanie	10-11
- La FR CIVAM Occitanie	12-13
- La Bio et ses garanties	14-15
- La conversion à l'agriculture bio	16-17
- La Bio et les commerces	18
- Les producteurs	20-65
- Les artisans, transformateurs.....	66-71
- Les commerces et restaurants	72-79
- Carte et listing de tous les acteurs bio.....	42-46



Légende Labels et marques



Pourquoi choisir le label AB ?



bio 34

Édito

Bienvenue à vous dans le guide bio de l'Hérault !

« Cette édition paraît dans une période où l'agriculture biologique semble fragile. Mais l'agriculture biologique, comme le dit Brassens dans les copains d'abord, c'est « fluctua nec mergitur ».

L'agriculture biologique n'est pas une mode. Si son développement durant les vingt dernières années a été spectaculaire, la récente crise ne l'a pas fait disparaître.

Cet engouement a attiré beaucoup d'opportunistes qui ont participé à ce développement. Et si la poule aux œufs d'or se révèle être une volaille classique, au moins ses œufs sont comestibles !

L'agriculture biologique avait besoin de cette mise en lumière pour prendre sa place. Cependant, pour préserver les équilibres, elle ne peut pas être une agriculture spéculative. Ce n'est pas ainsi que nous, CIVAM Bio 34, la concevons.

Elle doit permettre à toutes et tous de se nourrir pleinement et sainement.

Avec ce guide, le CIVAM Bio 34 ajoute : localement.

Comme dans les éditions précédentes, vous y trouverez des adresses de lieux de vente de produits issus de l'agriculture biologique. Ce sont des agriculteur.ice.s, des artisan.e.s transformateur.ice.s et leurs relais locaux de boutiques de producteurs ou de magasins spécialisés. Avec la carte, vous pouvez les situer et aller au plus proche de votre lieu de résidence ou de villégiature.

Et donc, manger sainement, au plus près, tout en activant le commerce local : une sorte de compost économique, en somme !

Difficile de faire mieux ? Nous pouvons. Nous y travaillons.

Mais, nous avons besoin de votre courage et de votre ténacité.

Alors, à vos fourchettes citoyen.ne.s !

Et bon appétit, bien sûr... »

Voilà tout !

Basile Dequiedt, Président.



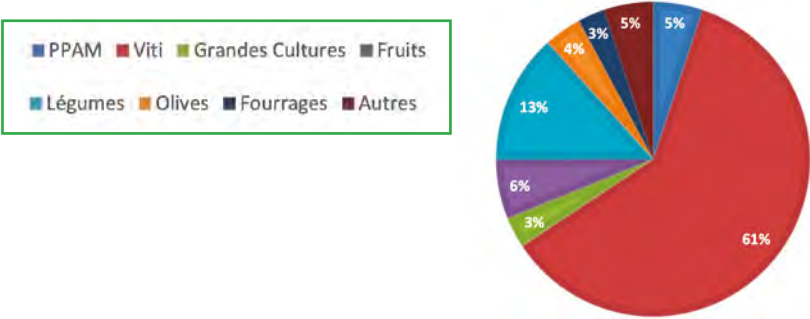
La Bio dans l'Hérault

L'Hérault compte 1570 exploitations notifiées à l'Agence Bio (chiffres 2023).
La surface des terres cultivées en agriculture biologique représente 45 859 ha soit 25.1 % de la Surface Agricole Utile du département, contre 10.4 % 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 565 opérateurs aval engagés en bio, essentiellement transformateurs et distributeurs



Répartition des exploitations par activité dominante

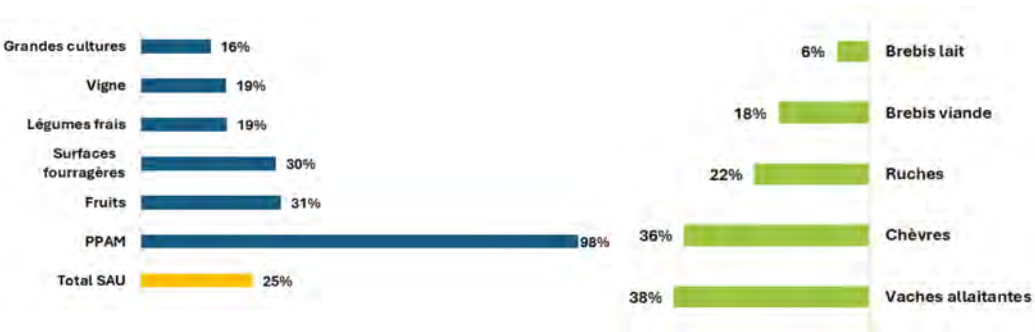
Production principale déclarée des 1570 exploitations notifiées de l'Hérault



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, festivals...), réalisation et mise à disposition gratuite de supports de communication. Réalisation d'animations pédagogiques, membre du collectif Coopère 34.
- 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 : 11 membres
Constitué avec les autres membres : 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, Bio Occitanie

Le CIVAM Bio 34 espère organiser et participer à de nombreux événements, en 2025 : l'Hérault fête la bio, Montpellier Run Festival les 12 et 13 avril, Semaine de la Bio du 1^{er} au 8 juin & Agropol'Eat Festival le 6 juillet

Retrouvez l'agenda complet sur : www.bio34.com



La Bio en Occitanie

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

En 2023, l'Occitanie conserve sa position de région leader de la bio !
Source : Agence Bio / OC 2023.

NOMBRE DE FERMES



14 125 exploitations engagées en Bio
+ 3 % de fermes par rapport à 2022
23% des exploitations bio françaises

SURFACES



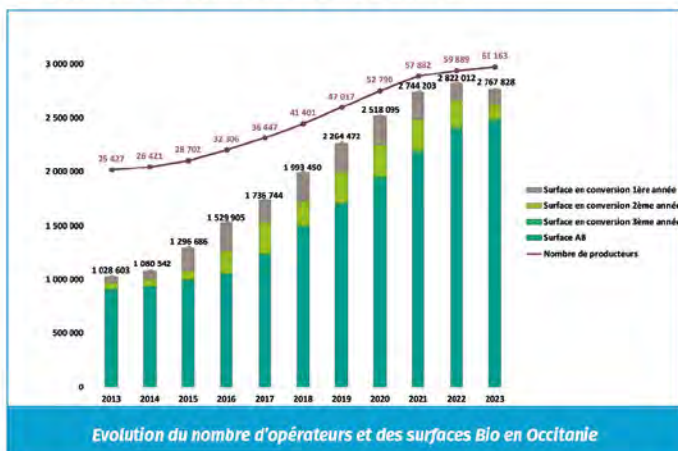
604 281ha engagées en Bio
19 % de la SAU est engagée en Bio
(moyenne nationale : 10,4 %)

ENTREPRISES DE L'AVAL



3 208 entreprises engagées en Bio
Il s'agit d'entreprises de transformation, distribution, de gros, restaurants, artisans et détaillants.
Répartition : **1 100 commerçants de détail**, **800 commerces de gros**, **1 000 industries agro-alimentaires**, plus de **300 artisans-commerçants**.

ÉVOLUTION DES SURFACES ET DES OPÉRATEURS



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

Plus d'infos sur interbio-occitanie.com

PRODUCTIONS

Toutes les productions sont représentées en Occitanie !



Ces produits sont transformés en région !



Le Réseau BIO OCCITANIE

Le Réseau BIO OCCITANIE

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

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



Le Réseau BIO OCCITANIE

Nos Valeurs

Bio Occitanie œuvre 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

- bio-occitanie.org
- facebook.com/BioOccitanie
- docs.bio-occitanie.org
- bioetlocal.org
- produire-bio.fr

- terreaubio-occitanie.fr
- eauetbio.org
- devlocalbio.org
- fnab.org



C'EST BIO L'OCCITANIE!

EN OCCITANIE,
ON CULTIVE CE QUI NOURRIT
L'AVENIR.

#AVONSLBIORÉFLEXE

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



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.

32 structures adhérentes sur l'ensemble d'Occitanie



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

Nous contacter :

Maison des agriculteurs – Bât. B, Mas de Saporta – CS 50023 - 34970 – Lattes Cedex
Tél. : 04 67 06 23 40

Nos thèmes de travail :

• Agriculture Durable :

Nous accompagnons les agricultrices et agriculteurs dans leurs changements de pratiques vers une agriculture autonome et durable, en lien direct avec leurs territoires.

Face aux défis d'aujourd'hui, climatiques, environnementaux, sociaux, nous menons avec eux différents travaux dont deux programmes spécifiques sur le territoire :

- AdMed :

C'est un réseau à l'échelle de l'arc méditerranéen en lien avec la région PACA. Nous menons des actions sur les enjeux de l'eau en agriculture, à travers des journées techniques, des formations et des temps d'échange entre paires.

www.ad-mediterranee.org

- ADMM :

C'est un réseau de paysans de Moyenne Montagne qui souhaitent vivre de leur métier en maîtrisant leur système de production de manière autonome, produisant des produits de qualité, réduisant les intrants, limitant leur impact sur le milieu et construisant des solutions adaptées à leur contexte, tout en s'appuyant sur l'expérience collective.

www.agriculture-moyenne-montagne.org

• 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 producteurs/éleveurs et consommateurs,

- À travers l'outil Solalim (solalim.civam-occitanie.fr), nous favorisons les relations entre agriculteurs et consommateurs, via les groupements d'achats citoyens.

- Nous soutenons le développement de filières territoriales favorisant l'ancrage territorial et une meilleure répartition de la valeur entre acteurs,

- Nous accompagnons des modèles de solidarités alimentaires démocratiques, territorialisés, participatifs et qualitatifs. Ces engagements prennent forme dans le projet TerrAsol (2024-2029, financement France 2030) que nous coordonnons et qui vise à faire la preuve de l'intérêt d'une nouvelle approche et d'une nouvelle gouvernance multi-acteurs et citoyenne des transitions alimentaires.

• 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->

• Sensibilisation du grand public :

A travers l'organisation de plusieurs événements : De Ferme en Ferme, Manger comme on sème (www.montpellier3m.fr/manger-comme-seme-le-festival-des-4-saisons), ou encore le festival de la tomate, etc. Les CIVAM d'Occitanie mettent à l'honneur l'agriculture paysanne, et les acteurs des territoires qui les accompagnent.



DE FERME EN FERME
LE DERNIER WEEKEND D'AVRIL

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

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...).



Nature et Progrès

www.natureetprogres.org

L'association Nature & Progrès, créée en 1964, a la particularité de regrouper producteurs et consommateurs. En 1986, elle obtient l'homologation par les pouvoirs publics du premier cahier des charges privé dans le monde. Nature & Progrès attribue sa mention à la fois à partir de cahiers des charges techniques mais également en fonction d'une charte qui prend en compte les aspects environnementaux, sociaux et économiques.

La Bio et ses garanties



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.



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.



Biotyvin / www.biotyvin.com

Biotyvin est un syndicat (Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique alias SIVCBD) créé en 1995 par une poignée de vignerons travaillant en biodynamie. La condition pré-requise pour pouvoir prétendre au label Biotyvin est d'être déjà certifié Agriculture Biologique ou d'être à minima dans les deux premières années de conversion AB.



Vin Méthode Nature

<https://vinmethodenature.org>

Une charte d'engagement a été définie avec l'INAO, la DGCCRF et le Syndicat de défense des vins Naturel. Le label «Vin méthode nature», qui a sa reconnaissance officielle, suppose un raisin issu de vignes bio, une vendange manuelle, aucun intrant, ni sulfite (max. 30mg/l).

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).

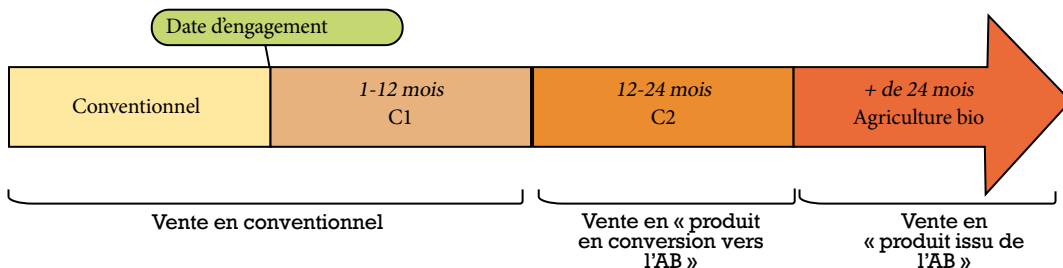
Vin biologique

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.

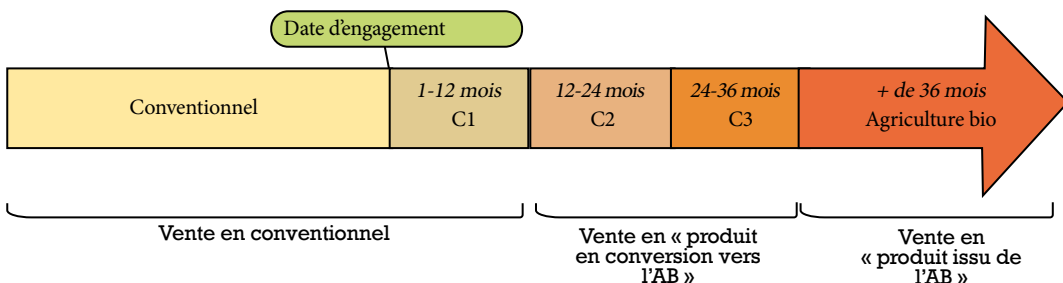
>> Pour les productions végétales :

• 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 :



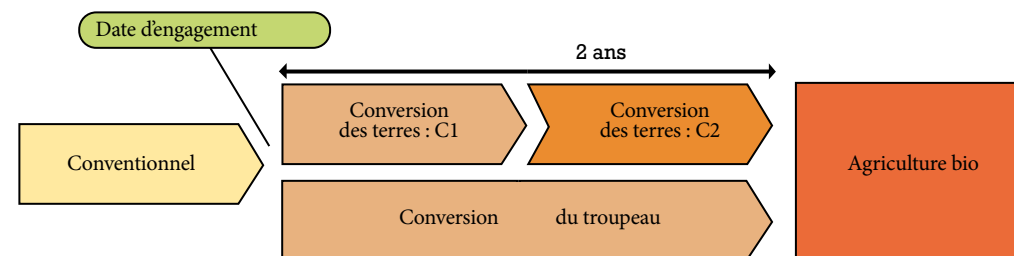
Cas particulier des parcelles non traitées :

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...).

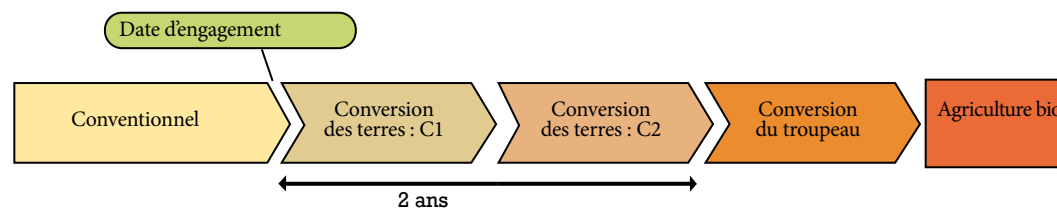
>> Pour les productions animales :

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 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 20 000 € 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 traités...) 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

• 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.

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.

Sommaire des adresses bio dans l'Hérault :



Producteurs : page 20



Artisans, transformateurs : page 66



Commerces : page 72



Carte : pages 42-43



Légende carte / tous les acteurs bio :
pages 44 à 46



Calendrier de saison : page 83



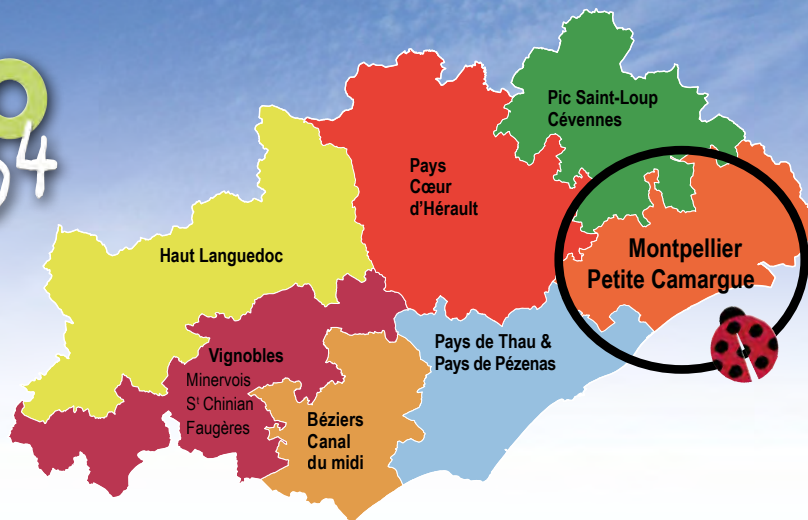
Vos interrogations sur l'agriculture bio :
suivez le poulet bio pages 27, 48, 49, 53



Les prix indiqués dans le guide sont susceptibles de varier



bio
34



Montpellier - Petite Camargue

1 | Baptiste ABERLENC - Jardin de Bentenac

313 Chemin des Salines
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.
Produits : légumes de saison. Persil, carottes, mâches, radis, blettes, haricots, tomates, aubergines, courgettes, salades, courges, oignons, pastèques, melons, betteraves, choux, épinards et navets.

Une vente au détail (marché) a lieu tous les mercredi matin de 9h à 12h30. Paniers de fruits et légumes sur place du mercredi au vendredi 9h/17h. Paniers de fruits et légumes et livraison (voir sur jardindebentenac.fr). Marché tous les mercredi matin de 9h à 12h30.



2 | Chai urbain La Nouvelle Lune - Terracoopa - Joseph LE BLANC

9 rue Guillaume Pellicier
34000 MONTPELLIER
www.instagram.com/nouvelle.lune.mtp

J'ai repris à l'automne 2021 les dernières vignes au contact du village de Clapiers, menacées d'arrachage. L'herbe a déjà bien repris ses droits, le sol est bien vivant et la biodiversité revient à grande vitesse dans cet îlot de 4 hectares. J'élaborer les vins au sein d'un chai urbain appelé La Nouvelle Lune, dans le Faubourg de Figuerolles à Montpellier. Nous partageons ce chai avec un autre vigneron, Ronan Dumoulin. De mon côté, pour ce deuxième millésime (2023), je propose 3 cuvées : un rosé 100 % Carignan et deux rouges issus de l'assemblage de mes 3 cuves. Vente Au chai La Nouvelle Lune, 9 rue Guillaume Pellicier à Montpellier. **Présence en magasins** : boutique de producteurs Lou Paisan Bio à St Gély du Fesc et à l'épicerie collaborative La Crèmerie à Clapiers



3 | Bénédicte AYME / Laurent BRUNEL - Dilemme - SCEA Brunel Ayme

1 rue Marie Muller - 06 64 75 68 93
34070 MONTPELLIER
sceabrunel.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.**



4 | 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.

Tomate, aubergine, poivron, courgette, melon, salade, mâche, pourpier, roquette, choux (chou-fleur, brocoli, cruditée...), légumes asiatiques (pak choi, komatsuna...), blette, fenouil, navet, épinard, oignons, haricots verts, pomme, fraise... Farine de blé. Jus de pommes.

Vente au marché : marché des Arceaux le samedi matin, marché d'Antigone le dimanche matin - Montpellier



5 | Florent CHOUVET

34160 CASTRIES
florent.chouvet@gmail.com

Exploitation maraîchère bio diversifiée sur 2 hectares nouvellement installé à Castries entre Oasis Fontmarie et domaine de Cadenet.

Produits : légumes de saison

Vente au marché : Prades-le-Lez le dimanche matin



6 | SAS Domaine Daumas

14 c rue Foch - 06 75 04 08 07
34590 MARSILLARGUES
julien@domainedaumas.fr

Le Domaine Daumas est une exploitation familiale de 5 Ha dont 3,5 de vignes réparties sur Marsillargues et Lansargues. Notre projet permet de se retrouver en famille et entre amis autour d'une passion commune, en redonnant de la valeur aux vieux cépages historiques languedociens. Agroforesterie, taille physiologique, couverts végétaux, travail manuel et minutieux. **Produits** : Le Pic en Pétard Pétillant Naturel 100% Piquepoul Noir, Prose d'Aramon Rosé (Aramon, Piquepoul Noir), Blondin Blanc 100 % Vermentino, Salvad'Or Blanc (Grenache Blanc, Chardonnay), Les Dames de Pic Rouge 100% Piquepoul Noir, Le Retrancher Rouge assemblage Aramon, Syrah. **Vente au caveau** : sur rendez-vous. **Possibilité de livraison. Présence en magasins.**



7 | 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.

Produits : fruits et légumes bio diversifiés de saison.

Vente à la ferme : d'avril à fin septembre : le mercredi et le vendredi de 16h à 19h et d'octobre à fin mars : le vendredi de 16h à 19h. **Présence en magasins** spécialisés en bio, en local sur : Lunel, Mauguio, Montpellier et sa ceinture verte.



8 | Domaine du Massillan

Chemin des Carteirades - 04 67 04 46 76
34920 LE CRES
commercial@massillan.fr - www.domaine-massillan.fr

Vignoble familial depuis 7 générations, le Domaine Massillan cultive 30 ha de vignes en bio entre Le Crès et Teyran. Nous produisons aussi huile d'olive, bière et asperges vertes, disponibles au caveau avec des produits locaux. Nos 11 cuvées IGP Saint-Guilhem-le-Désert Val de Montferrand, blancs, rosés et rouges, expriment la richesse de notre terroir. Engagés face au changement climatique, nous plantons des cépages résistants et mettons tout notre cœur à respecter la vigne et valoriser notre territoire.

Présence en magasins, cavistes, revendeurs, restaurants.



9 | Domaine Maspiquet - Vins du lycée Agricole de Montpellier « Campus Agropolis » | C6

1355 ancienne route de Ganges - 04 67 52 26 59 / 06 84 71 86 71

34790 GRABELS

guillaume.alepee@educagri.fr - Facebook : Domaine Maspiquet

Étendu 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 2024 (Volts/Floréal: variétés résistantes au Mildiou et à l'oïdium), Artémis Blanc AB 2023 (100% Chardonnay), Initial Rosé AB 2024 (100% Syrah), Initial Rouge AB 2023 (100% Carignan), Métis AB 2023 (100% Marselan), Athéna AB 2024 (haut de gamme barriques). **Vente au domaine** : toute la semaine (téléphoner par prudence). Présence uniquement dans les commerces de proximité.



10 | Alain et Adeline FABREGAT - Le Mazet aux 4 Vents | C7

Route de Madaison

34670 BAILLARGUES

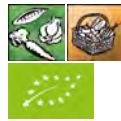
07 83 81 17 82

lemazetaux4vents@gmail.com

Producteur d'asperges.

Produits : asperges

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



11 | Agathe FREZOULS - Enclos de la Croix | C8

2 avenue Marius Alès

34130 LANSARGUES

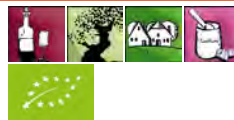
04 67 86 72 11 / 06 71 56 11 88

commercial@enclosdelacroix.com - www.enclosdelacroix.com

Domaine viticole en permaculture situé à Lansargues, près de Montpellier. Héritage de 8 générations, cet 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.



12 | Delphine GAVACH - Herberie des Clauzels | C6

2 rue de la Vierge

34570 MURVIEL-LES-MONTELLIER

06 42 47 61 50

dgavach@yahoo.fr

Jardins d'essences aromatiques et médicinales cultivés en agroécologie. Cosmétique paysanne et gourmandises botaniques.

Produits : jus de raisin, sirops, aromates de cuisine, tisanes, hydrolats et eaux florales, savons, baumes, crèmes de soin.

Vente à la ferme : sur rendez-vous.



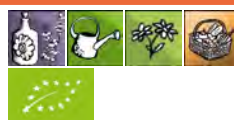
13 | Elise GRENON - Pépinière des Horts | C6

Mas des vignes - Chemin des Condamines - 06 99 19 11 89

34660 COURNONTERRAL

pepiniere.des.horts@gmail.com

Installée depuis 2019 à Cournonterral sur une parcelle nommée Les Horts. Culture à partir de semis principalement et de boutures, des jeunes plants de vivaces, d'aromatiques méditerranéennes, d'arbres et arbustes pour haies diversifiées, mellifères et à petits fruits adaptés aux jardins sans arrosage. Partie de production d'origine locale sous marque Végétal Local pour la Zone Méditerranéenne. Tout est cultivé à la main avec peu d'engrais naturels, en godet forestier anti-chignon sous ombrière ou en plein soleil. **Produits** : Arbres, arbustes, vivaces et aromatiques adaptés à la sécheresse. Plants indigènes. Vente à la pépinière : jeudi et vendredi de 9h30 à 16h, Foires aux plantes diverses (Primavera, Fête de la Nature en Minervois, Fête de l'arbre et du fruit à Quissac, Fête de l'arbre à Carcassonne, etc).



14 | Aissatou Lamine GUEYE - Teranga - Terracoopa | C7

145 chemin départemental Jacou

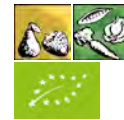
34830 CLAPIERS

07 58 10 75 47

contact@teranga-france.com - www.teranga-france.com

La ferme Teranga produit et transforme des fruits et légumes exotiques du Sénégal. A travers nos ateliers de cuisine, nous mettons en valeur nos produits et invitons les passionnés et curieux à découvrir et apprendre à cuisiner des plats typiques riches en saveur et en histoire.

Produits : le bissap (hibiscus), gombo, aubergines africaines (diakhato), niébé (haricot à oeil noir), piments forts, arachide, moringa. **Vente sur internet. Possibilité de livraison.** Présence sur la cagette.net. Présence en épicerie africaines.



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

1135 route de Bannières

34160 CASTRIES

06 52 26 32 04

info@domaine-de-bannieres.com - www.domaine-de-bannieres.com

Vignoble familial depuis sept générations, en culture bio depuis 2001 et biodynamique certifiée Déméter depuis 2014.

Produits : jus de raisin, 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 vous au 06 52 26 32 04.

Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins bio et cavistes.



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

1372 B rue des Marels

34000 MONTEPELLIER

07 85 23 21 37

fermeurbaincollective@gmail.com - fermeurbaincollective.fr

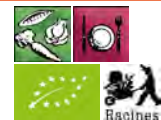
Sur un domaine de 5 hectares aux portes de Montpellier, ce collectif est installé en maraîchage diversifié bio. Ils et elles sont également engagés dans une démarche d'accueil pédagogique, social et culturel.

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.



17 | Les jardins de Cocagne Mirabeau | C6

RD 114 - 06 03 27 55 13

34690 FABREGUES

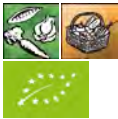
paniersbiomirabeau@gmail.com - http://jardinsmirabeau.fr/

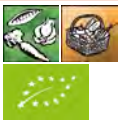
Les Jardins de Cocagne Mirabeau est une association d'insertion socioprofessionnelle en maraîchage biologique et agroforesterie. Rejoignez notre collectif solidaire et responsable qui œuvre pour l'insertion professionnelle & la protection de la biodiversité en vous proposant des fruits et légumes bio, frais, locaux et de qualité toute l'année. **Produits** : paniers ou au détail. Nous produisons 60 variétés/an. Vous trouverez également des oeufs frais, miel, terrines, pain de nos partenaires locaux ainsi qu'une fois par mois les vins produits par nos collègues de Vigne de Cocagne. **Vente à la ferme** : le jeudi de 16h à 19h. **Vente au marché** : le lundi de 16h à 19h au 9, cours Gambetta 34000 Montpellier. Présence en AMAP.



18	Clos des Nines	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.		
		

19	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.		
		

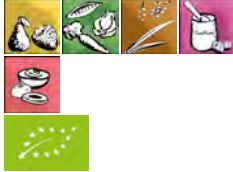
20	Pierre Yves MEYRAND	D7
365 Avenue François Mitterrand 34750 VILLENEUVE-LES-MAGUELONE 06 10 03 21 83 pymeyrand@yahoo.fr Maraîchage Bio diversifié. Produits : tomates, courgettes, salades, carottes, aubergines, courges, pommes de terre, ... Vente à la ferme : sur rendez-vous. Vente de paniers. Possibilité de livraison sur Villeneuve lès Maguelone.		
		

21	Joaquim PEREIRA DE VASCONCELLOS	C7
Route des Cabanes 34130 MAUGUIO 06 64 04 64 36 joaquim.devasconcellos@gmail.com Maraîcher bio installé depuis janvier 2019 sur Mauguio. Produits : légumes de saison : brocoli, choux, artichaut, salade, tomate, poivron, poireau, pomme de terre, patate douce, courge, courgettes, concombre, navet, etc.. Vente à la ferme : vendredi matin à partir de 10h. Vente au marché : sur Montpellier quartier les Aubes rue des Colombes / Place des Cailles tous les mercredis de 16h30 à 19h. Vente de paniers dans le quartier des Aubes à Montpellier.		
		

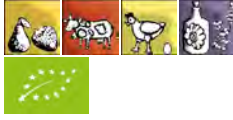
22	Paul REDER - Domaine de Comberousse	C6
Domaine de Comberousse - Route de Taillade 34660 Cournonterral 06 76 41 74 18 paul@comberousse.com - www.comberousse.com Domaine à dominante viticulture avec un élevage ovin permettant un approfondissement de pratiques agroécologiques. Produits : vins Blancs 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.		
		

23	Aimé SAÏN - SCEA Domaine de Verchant	C7
1 boulevard Philippe Lamour - 04 67 07 26 13 34170 CASTELNAU-LE-LEZ caveau@verchant.fr - www.domaineeverchant.com Exploitation viticole, Verchant cultive 16 hectares de vignes en agriculture biologique, et a étendu sa surface à 40 hectares en 2022 avec l'acquisition du Château des Mazes, complétés par 10 hectares d'oliviers et d'amandiers. Profitez d'une expérience complète avec son hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux, son spa, et ses deux restaurants : Le Marcelle (gastronomique) et La Plage (bistronomique). Produits : le Domaine de Verchant vous propose des vins du Pays d'Oc, AOC Languedoc ainsi qu'une cuvée en Grès de Montpellier. Les visiteurs peuvent profiter d'activités œnotouristiques, incluant des dégustations thématiques autour des vins de la région, de France et bien sûr du Domaine. Réservation sur notre site internet.		
		

24	Gwenael SCHAAN - Le jardin pacifique	C7
926 Chemin de Louis Roux 34130 MAUGUIO 07 67 29 27 75 gwenaelschaan@gmail.com Chanvre bien être. Produits les fleurs de l'or : huiles, fleurs, bière, confiseries. Vente à la ferme. Possibilité de livraison. Présence en magasins et grossistes.		
		

25	Isabelle SENAUX / Barbara LAMBERT - Domaine de Cadenet	B7
Domaine de Cadenet 34160 CASTRIES 04 67 70 26 73 / 06 75 14 45 82 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.		
		

26	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 sur la ferme dans un souci d'amélioration de la vie des sols. Nombreux légumes toute l'année (tomates, pommes de terre, carottes, poireaux, salades, oignons, courges...) et fruits à certaines saisons (fraises, melons, pastèques). Vente de paniers : à l'AMAP des Beaux-Arts à Montpellier les lundis et mercredis soirs (https://amapbeauxarts.wordpress.com) à l'AMAP de Jacou les vendredis soirs (https://amapjacou.wordpress.com)		
		

27	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.		
		

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



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.

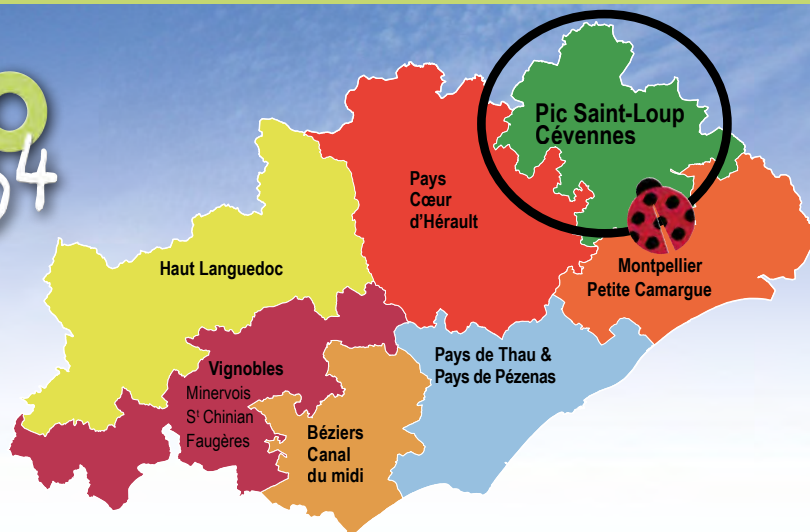
Qu'est-ce qu'un organisme certificateur ?

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.





bio
34



Pic Saint-Loup – Cévennes

1 | Lise ARLES - Château de Lascours | B7

98 chemin d'Alegrac
34270 SAUTEYRARGUES

06 77 44 01 39
lise.arles@outlook.fr - <http://www.chateau-lascours.com>

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

Vente sur internet.

Présence en magasins (cavistes).

Tourisme rural : Airbnb.



2 | Jean-Benoît, Isabelle, Marie et Maguelone CAVALIER - Château de Lascaux | A7

Route du Brestalou
34270 VACQUIERES
04 67 59 00 08 / 06 15 10 51 34

info@chateau-lascaux.com - <https://chateau-lascaux.com/>

14 et 15e génération de Cavalier, notre famille s'est installée au XVIe siècle à Vacquières, au cœur du Pic Saint-Loup. Nous poursuivons une histoire imprégnée de l'évolution agricole et viticole du Languedoc et où chaque génération a laissé sa trace.

Produits : vins.

Vente au domaine : du lundi au samedi (hors jours fériés). Horaires d'hiver : 10h-12h et 14h-18h. Horaires d'été (du 21 juin au 21 septembre) : 10h-12h et 14h-19h.



3 | Juliette FISCHER / Cédric SERRES - Ça pousse à Lez | B7

Rue de la Peyrade
34730 PRADES-LE-LEZ

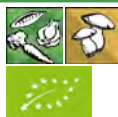
06 10 34 08 58
cedric.serres@gmail.com - <https://capoussealez.com>

Micro ferme en maraichage diversifié BIO, production de légumes, micropousses et champignons, avec une distribution locale sur Prades-le-Lez et alentour.

Produits : légumes de saison, Micropousses (17 variétés possible), Champignons (pleurotes BIO). **Vente à la ferme** : à partir du printemps.

Vente au marché : Prades-le-Lez le dimanche matin et Saint-Gély-du-Fesc le samedi matin. 1 barquette de micropousses offerte pour un achat de 10€ minimum.

Vente aux restaurants.



4 | Sylvie GUIRAUDON - La Chouette du Chai | B6

Lieu dit la Figarède
34270 CAZEVIEILLE

04 67 57 34 75 / 06 78 39 73 88
contact@lachouetteduchai.com - <https://lachouetteduchai.com>

AOC Pic Saint Loup. Vendanges à la main.

Produits : 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.



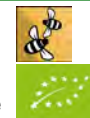
5 | Laurent ICARD - Icard API | B7

10 impasse Saint Jacques
34730 PRADES-LE-LEZ

06 50 67 39 92
laurent.icard@hotmail.fr

Produits : miels Thym - Garrigue - Châtaigner - Lavande - Toutes Fleurs - Montagne (petite quantité, pas toujours dispo)

Présence en magasins. Événements du CIVAM BIO 34



6 | 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.



7 | 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

terresdupic@gmail.com - www.terresdupic.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).



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	Gillet et Sylvie PAGES - Mas de Figuier / Mas Pages	A7
34270 VACQUIERES 06 18 19 53 33 pagesgi@orange.fr - www.masdefiguier.fr Le Mas de Figuier se trouve à Vacquières, au Nord de Montpellier dans l'appellation Pic Saint Loup, histoire de famille dans la vigne depuis 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	Giulia PALAZZIN - L'abeille du Pic	B7
1180 Chemin de Moutaud - 07 70 12 43 83 34820 GUZARGUES labeilledupic@gmail.com - https://labeilledupic.wordpress.com/ Petite entreprise apicole familiale du Sud de la France, sur les contreforts du Pic Saint Loup, nous produisons du miel, du pollen, et de la propolis. Produits : miel de garrigue, miel de printemps, miel de châtaignier, miel d'été, miel de montagne, miel de Causse. Pollen frais et sec de garrigue et de châtaignier. Propolis brute et en solution. Bonbons et sucettes au miel, gommes à la propolis. Cirage pour bois et cuir (sans solvants chimiques). Vente à la ferme : le mardi et jeudi de 17h30 à 19h, le dimanche matin sur commande. Vente au marché paysan des Aubes à Montpellier. Présence en magasins : Sentier de Cévennes, 28 rue Paul Brousse, 34000-Montpellier. Présence en AMAP.		

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). Vin de France (C.Léon, Les 13 Aureus d'Athaulf). 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
LD Coste Ubesse - 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 - Le Cazal 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	EARL Les Jardins de la Lequette	B7
Mme Anne SERVIN, Mme Sophie RETAILLAUD et Mme Amandine BLANCHET - 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 saisons 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 et Saint Vincent de Barbeyrargues le jeudi de 16h30 à 19h30. Vente de paniers libres : livraison le jeudi sur St Drézéry, St Bazille de Montmel, St Mathieu de Trévières et Valflaunès en fin de journée. AMAP Beaux Arts.		

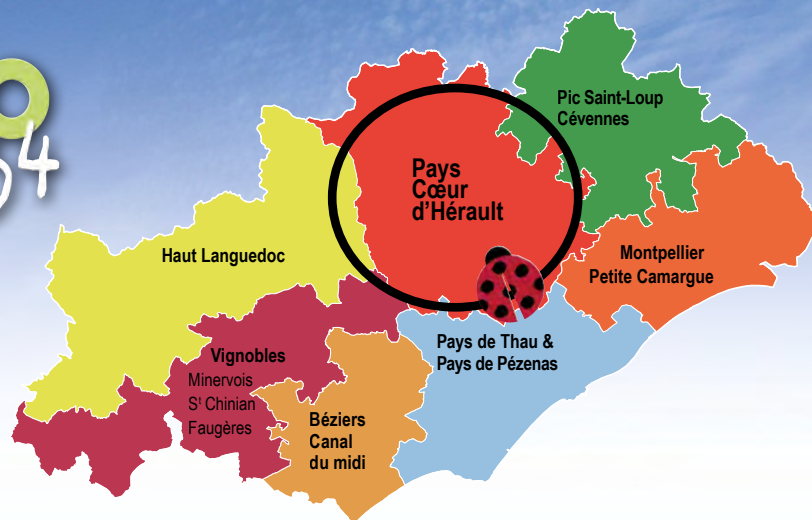
16	La Siroterie du Pic	B7
186 chemin de la pinède 34270 SAINT-MATHIEU-DE-TREVIERS 06 82 09 90 14 lasiroteriedupic@gmail.com - lasiroteriedupic.fr Je cultive et transforme mes cueillettes et récoltes de plantes aromatiques bio au pied du Pic Saint Loup, à Saint Mathieu de Trévières. Produits : sirops de plantes pour se désaltérer ou cuisiner, sels et sucres aromatisés originaux, gelées pour les fromages, mélanges pour la cuisine. Vente au marché : marchés estivaux, foires bio, marchés de Noël. Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins. Tourisme rural : visites du champ et de l'atelier de transformation sur rdv ou en session avec les offices de tourisme de Montpellier et du Grand Pic Saint Loup		

17	Christophe & Marielle TREBUCHON - EURL Pic Saint Loup	B6
25 rue Mas d'Alègre 34380 MAS-DE-LONDRES 04 67 55 08 36 eurlpicstloup@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.		

18	Régis VALENTIN - Château Lancyre	B7
Hameau de Lancyre - 04 67 55 32 74 34270 VALFLAUNES contact@chateaudelancyre.com - https://www.chateaudelancyre.com/ Situé en Pic Saint Loup, terroir le plus septentrional du Languedoc, le Château Lancyre est un domaine familial de 80 hectares en Agriculture Biologique. Le domaine propose tout au long de l'année des dégustations, visites et sa balade « Lancyre en liberté » à réaliser en autonomie. Produits : 2 blancs en AOC Languedoc, 2 rosés en AOP Pic Saint Loup et AOP Languedoc et 6 rouges, 5 en AOP Pic Saint Loup et 1 en IGP Saint Guilhem le Désert. Vente au domaine : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 (fermé dimanche et jours fériés). Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins.		



bio
34



Pays Cœur d'Hérault

1 | Jean-Philippe d'ALBENAS / 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 lundi 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 maraîchage sont des activités complémentaires développées dans le respect de l'environnement et qui permettent d'offrir une diversité de produits.

Produits : oeufs, fruits, légumes (printemps, été, automne) : courges, oignons, choux, poireaux, navets, radis, salades, blettes, épinards, tomates, concombres, courgettes, aubergines, poivrons, carottes, betteraves, pommes de terre, patates douces.

Vente à la ferme : le mardi de 16h30 à 18h30. **Vente au marché** : Lodève le samedi matin.



3 | Roselène ANDRINGA - La ferme Lous Selces | C5

Route de Lieuran Cabrières

34800 ASPIRAN

04 67 96 18 99 / 06 10 84 64 90

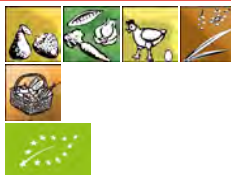
marie.andringa@wanadoo.fr

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 de paniers : paniers de Thau à Frontignan.



4 | Alice et Graeme ANGUS - Trois terres | C4

18 rue de la Vialle

34800 OCTON

06 15 16 92 68

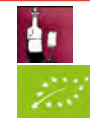
alicewalter@yahoo.com - www.trois-terres.com

Vignerons-producteurs de vin en AOP (Terrasses du Larzac) et Vin de France.

Produits : Quatre cuvées provenant de nos parcelles sur Octon, St Jean de la Blaquière et Uscas : "la Minérale", "le Saut du Diable", "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 | Lucie ARAGON - Amarèl | C6

Hameau de Cabrials

34230 AUMELAS

06 16 47 80 32

amarel@maillo.fr - www.amarel.bio

Entreprise agricole et artisanale située au cœur de la vallée de l'Hérault, je cultive les légumes, fruits et aromates que je transforme ensuite en tartines, sirops et autres condiments. **Produits** : tartines (chutneys, ajvar, pestos, crème d'ail...), sirops, condiments (sels et aromates en poudre, ketchup...), et tisanes.

Vente à la ferme : sur rendez vous (contact tel ou mail).

Vente au marché : divers événements, marchés d'été, de Noël... Présence en AMAP.

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



6 | 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 vinifie à la parcelle 3 ha de vigne depuis 2016, le plus naturellement possible, pour des vins les plus vivants possibles. Je cultive aussi deux olivettes qui commencent à produire.

Produits : entre autre : Avant-Première pur carignan. ROUGE pure Syrah. Détonnant un cépage oublié. Cuvée Marsanne. Une manière de vendange tardive nommée Cyan. Chaque année j'expérimente de nouvelles méthodes de vinification pour mettre en valeur le cépage.

Vente au domaine : sur rendez-vous. **Vente au marché** : marché de Montpellier les Aubes le mercredi en fin de journée. Présent chez : boutique "Aux P'tits Producteurs" à Lodève, caviste la part de l'ange à Narbonne, le Picamandil à Puissalicon et le Mangeur d'Étoile à Lodève pour le département de l'Hérault.



7 | Laura BALSAN / Julien FABREGAT - Mas Origine | B5

Route de Saint Étienne - 06 26 42 94 35 - 06 26 73 48 72

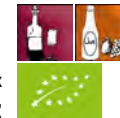
34150 MONTPEYROUX

masorigine@gmail.com - <https://www.masorigine.com/>

Exploitation située à Montpeyroux, au cœur des Terrasses du Larzac, crée par deux vignerons passionnés sur 17 hectares. Accueil au caveau pour expérience oenotouristique, dégustation et vente de vin. **Produits** : vins blancs, rosés et rouges en AOP Terrasses du Larzac, AOP Languedoc Montpeyroux, AOP Languedoc. Jus de raisin bio.

Vente au domaine : nous sommes présents tous les jours, mais souvent entre la vigne et la cave. Boutique : Appelez avant de passer pour être sûr de nous trouver !

Présence en magasins. Possibilité de livraison. Visite : Sur réservation. Estivales durant l'été. Consultez notre programme pour connaître les dates et lieux !



8 | 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.



9 | 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.



10 | 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.
Vente à la ferme : Boutique ouvert de mardi à samedi de 16h à 19h et sur RDV. **Présence en magasins** : boutiques paysannes de Gignac, de Saint Martin de Londres et de Pézenas.
Vente au marché : Pézenas, Gignac, Balaruc, Lamalou-les bains, Clermont l'Hérault, Montpellier Antigone et Beaux-Arts, Ganges et Mèze.



11 | Brice BAUTOU - Mas du Pountil | C5

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

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 Pountil. 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**.



12 | 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 et blanc.
Vente au caveau : du lundi au vendredi de 8h30 à 17h.
Présence en magasins et grossistes.



13 | Guilhem BOUCHENTOUF - Domaine Clos Guilhem | C5

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

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



14 | 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, épicerie »).



15 | David CAER - Clos Mathélisse | C5

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

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 : 15,60 € TTC).
Vente au caveau : sur rendez-vous.
Possibilité de livraison. **Présence en magasins** (cavistes).



16 | Alain CAUJOLLE GAZET - Domaine Caujolle Gazet | B5

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

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



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

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

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



18 | Alain CHABANON - Domaine Alain Chabanon | C5

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

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



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.

Vente au domaine. Vente sur internet. Présence en magasins.



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.**

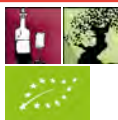


21 | Benoît DESPLANQUE

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 - 06 02 25 57 58
34800 ASPIRAN
christelle.duffours@gmail.com

Située à Aspiran, Mas Troqué est une petite cave particulière où Christelle élabore artisanalement des vins naturels sans sulfites ajoutés. Les vignes sont cultivées selon les principes de la biodynamie et des rythmes lunaires. Christelle prépare des mixtures naturelles qu'elle pulvérise au vignoble afin de stimuler la vie dans le sol, renforcer les défenses immunitaires des vignes et lutter contre les maladies. L'objectif étant d'avoir de merveilleux raisins pour les fermentations spontanées. **Produits** : vins naturels de terroir sans sulfites ajoutés. Vins rouges à base de Cinsault, Syrah et Carignan - Vins blancs à base de Clairette et Terret Bourret et Pétillant naturel. **Vente au caveau** et dégustation sur rendez-vous. **Présence en magasins** : Boutique paysanne Escale Locale à Gignac.



23 | L'Estabel

C4

20 route de fontes - 04 67 88 91 60
34800 CABRIERES
sca.cabrieres@wanadoo.fr - www.estabel.fr

L'Estabel : production de vins Bio pour 30 % des surfaces et 10 vignerons associés coopérateurs en viticulture Bio sur le terroir de Cabrières au pied du Vissou. Deux Oenorandos au départ de la cave pour découvrir le site de Cabrières. **Produits** : AOP Languedoc Cabrières Rouge et Rosé : Le Grand Pan, AOP Clairette du Languedoc Cabrières : Le Grand Pan, AOP Languedoc blanc, rosé et rouge : Bergerie des Schistes.

Vente au caveau : 9h-12h/14h-18h sauf dimanche et fériés 10h-12h/15h-18h.

Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins et grossistes. Grande distribution avec la gamme Bergerie des Schistes.



24 | Sylvain et Désirée FADAT - Domaine d'Aupilhac

B5

28-32 rue du Plô
34150 MONTPEYROUX
04 67 96 61 19 / Instagram : domaine_aupilhac
aupilhac@wanadoo.fr - www.aupilhac.com

Créé en 1989, le domaine d'Aupilhac est sur la commune de Montpeyroux. Composé de deux terroirs distincts (Aupilhac exposé Sud et Cocalières Nord). La gamme des vins proposée se distingue par sa typicité.

Produits : vins tranquilles rouges, blancs et 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).



25 | Marine FERRAGUT - Une fraise dans le pistachier

C5

273 chemin de la Coulandre
34150 ANIANE
06 86 80 30 40
marine.ferragut@gmail.com

Une petite ferme bio qui produit des fraises et bientôt nashis, gojis, kiwis et pistaches ! Venez me voir !

Produits : fraises. **Vente à la ferme. Présence en magasins.**



26 | 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 de 10ha situé à Gignac, les vignes sont certifiées en Bio depuis 25 ans et en Biodynamie depuis 2020. 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 Escale Locale à Gignac du lundi au samedi.



27 | Martin GOMAS - Les jardins de la Breze

B4

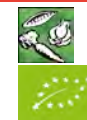
119 Chemin Neuf
34700 SAINT-ETIENNE-DE-GOURGAS
06 56 76 46 07
lesjardinsdelabreze@orange.fr

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.



28 | 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.



29 | 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)



30 | Nigel HOSFORD - Les Oliviers O' Pont du Diable

B5

296 Chemin de Las Paures

34150 SAINT-JEAN-DE-FOS

06 38 11 23 95

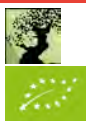
nigel.steph@gmail.com

Oliviculture. Exploitation familiale avec 1 000 oliviers.

Produits : huiles d'olives monovariétales et assemblages, olives de bouche, tapenades et pâtes d'olive.

Vente à la ferme.

Vente au marché : ponctuel en été.

Présence en magasins. Possibilité de livraison.


31 | Elisabeth JACQUIER - SCEA Les Clos d'Elis

C6

Mas de Boissonade - Chemin Vieux

34150 GIGNAC

06 50 54 96 14

lesclosdelis@gmail.com - lesclosdelis.fr

Situées sur le magnifique terroir de Saint Saturnin de Lucian et Arboras, les vignes sont conduites dans le respect de la nature : application de préparations biodynamiques, rendements maîtrisés, vendanges manuelles. Les vins sont naturels, digestes : des vins plaisir, des vins typiques de leur millésime et cépage. **Produits** : vins. Grenache blanc, Cinsault (macération carbonique), Grenache noir, Cinsault / Grenache.

Vente au caveau : sur rendez-vous. **Possibilité de livraison. Présence en magasins.**


32 | EARL Jaillat Olivier

C6

17 Chemin du Jougarel

34150 ANIANE

04 34 00 36 74 / 06 01 90 84 38

gaecjaillat@sfr.fr

Produits : légumes de saison.

Vente au marché : le jeudi matin à Sète et le samedi matin à Gignac.

Présence en magasins : boutique de producteurs l'escalpe locale à Gignac.


33 | Vassili LANDES - Le Jardin de Vassili

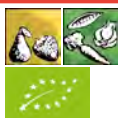
B4

Loiras - Route de Salelles

34700 LE BOSC

06 48 70 28 19

lejardindevassili@etik.com

Le Jardin de Vassili est situé à Loiras sur la commune du Bosc. Ferme agroécologique, avec peu ou pas de travail du sol. Maraîchage diversifié et arboriculture. **Produits** : une vingtaine de légumes de saison (laitue, carotte, oignon, radis, haricot, courge, poireau, blette, betterave, ail, épinard, tomate, poivron, etc.). Fruits à venir (pêche, abricot, cerise, figue, raisin, grenade etc.). **Vente à la ferme** : en fin de journée sur rendez-vous. **Présence en magasins** : Biocoop à Clermont l'Hérault, Epicerie des Ruffes à Salelles du Bosc, magasin de producteurs "Aux P'tits Producteurs" à Lodève.


34 | Gwladys MARHIC - Les Piments du Bout du Monde

B5

107 Rue du Stade

34700 SAINT-ETIENNE-DE-GOURGAS

06 60 81 89 70

contact@piments-du-bout-du-monde.fr - www.piments-du-bout-du-monde.fr

Petite exploitation paysanne sur deux parcelles de Saint-Etienne-de-Gourgass et Soubès, près de Lodève, cultivant des piments de toutes forces, du Végétarien au Carolina Reaper en plein champs.

Produits : Piments frais et produits dérivés à base de piment (pâtes, sauces, pickles, poudres, sirops). Confitures à base de fruits de l'exploitation (rhubarbe/piments). Petits fruits rouges.

Vente au marché : Foires, marchés de producteurs.


35 | Anne-Laure & Marko - Domaine du Mas des Fourches

B5

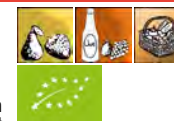
Route de Gignac

34150 SAINT-JEAN-DE-FOS

06 67 89 34 89

masdesfourches@gmail.com - www.fruitsbioherault.com

Producteurs de Raisin de Table Bio & Figues Bio. Vente au détail et semi-gros. Exploitation 100% bio spécialisée dans la culture de Raisin de Table et de Figues. Les cultures s'étalent de la mi-Août à fin Septembre, offrant un florilège de variétés de Raisin de Table Bio.

Tourisme rural : Nous vous accueillons toute l'année sur notre exploitation dans notre Lodging au Milieu des Vignes & des Étoiles. **Produits** : variétés de raisin de table cultivées : Muscat de Hambourg, Centennial sans pépin, Idéal, Rubi & Danlas. Jus de raisin paysan disponible toute l'année. **Vente à la ferme** & livraisons : n'hésitez pas à nous contacter.


36 | Arnaud MASSON - La P'tite Pousse

C6

11 Boulevard du moulin - Résidence le Sautarel - Logement 18

34150 GIGNAC

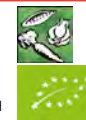
06 07 52 14 88

lapittepousse@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 au marché : Villeneuve les mardis soirs entre avril et septembre. Vente en demi gros sur demande.


37 | Julien-Jean NOUGARET - Sainte Émilie

B5

34150 SAINT-JEAN-DE-FOS

06 42 24 10 31

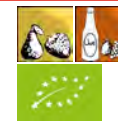
juliennougaret@yahoo.fr

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.



38 | Régis PICHON - Domaine Ribiera

C5

4 chemin de Selces

34800 ASPIRAN

04 67 44 16 83 / 06 60 86 15 19

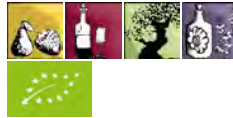
contact@ribiera.com - www.ribiera.com

Cave particulière de vigneron, vins naturels

Produits : vins rouges, rosé et blancs.


39 | Olivier PILLET - La ferme des oliviers | C4

9 avenue des platanes
34800 OCTON
06 75 89 46 40
olivierocton@free.fr



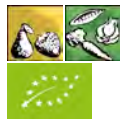
Culture de la vigne, de l'olivier, de l'ail et du cognassier en agroforesterie et agriculture biologique.

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".

40 | Sébastien PIOCH - Le jardin de Seb | C6

9 avenue de Gignac - 9 avenue de Gignac
34150 ANIANE
06 01 72 65 36
lejardindeseb@yahoo.fr - www.lejardindeseb.siteweb.com



Installation le 15 mars 2011 en maraîchage diversifié.

Produits : légumes feuille variés (mâche, jeune pousse, poireaux, salades, épinards, blettes...), légumes racine variés (beteraves, carottes, céleris raves, patate douce, pomme de terre, topinambour...), légumes fruit (tomates anciennes, courgettes, concombre, aubergines, poivrons, pois, fèves...) et fruits (fraises, melons, cerises, pastèques).

Vente au marché : samedi matin à Grabels et jeudi matin à Aniane.

Présence en magasins : boutique Locavorium à Saint-Jean-de-Védas.

41 | Marc PORTAL - Mas Marcellange | C5

4 rue du tour de ville
34230 SAINT-BAUZILLE-DE-LA-SYLVE
06 07 02 59 32
portal.sylve@gmail.com



Produits : vins.

Vente au caveau.

Présence en magasins et grossistes.

42 | 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



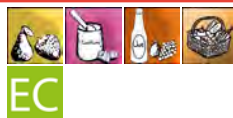
Les vins de domaine : Blancs et Rouges en Terrasses du Larzac et Igp St Guilhem le Désert. Les cuvées : l'Egrisée, El Abanico, Zinnia, Roméo, La Jasse, Bleu Velours, Les Combariolles, La Cartafleur.

Vendanges : manuelles et nocturnes.

Bienvenue au caveau tous les jours sur Rendez vous.

43 | Thibaut RODRIGUEZ | D5

21 place Jeanne d'Arc
34230 SAINT-PONS-DE-MAUCHIENS
06 77 12 82 15
amelan@tutanota.com



Nouvellement installé dans la plaine de l'Hérault, je bâtis mon projet agricole autour de la culture de la vigne et d'arbres fruitiers. Les cultures sont engagées en conversion vers l'Agriculture Biologique. Les pratiques mises en oeuvre sont agro-écologiques et visent aussi le maintien de la vie du sol ainsi que des arbres et arbustes qui bordent les parcelles.

Produits : la principale production est un pur jus de raisin issu de deux vignes plantées en Grenache noir. Les autres produits tournent autour du fruit méditerranéen (fruits d'été, confitures de châtaignes, azéroles ou mûres...). D'autres productions à venir ! **Vente de paniers. Possibilité de livraison. Présence en magasins.**

44 | 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

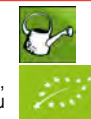


Nous élevons des vaches de race Galloway de manière extensive dans un cadre unique, sur les hauteurs du Salagou. Nous cultivons également des fraises de mai à septembre ainsi que des abricots et des prunes en juillet et en août. **Produits** : viande de boeuf sous forme de colis de 5 ou 10kg (pièces à griller, viandes à cuisson longues, steaks) Réservation obligatoire. Fraises de mai à septembre, abricots et prunes en juillet et août.

Vente à la ferme : sur rendez vous. Présence en magasin : Boutique Paysanne "Escale Locale" à Gignac, "Biocoop du Salagou" et "Marché Cœur d'Héros" à Clermont l'Hérault.

45 | Émilie ROUSSELLE - Le Point Clef | B4

1710 route de Saint Privat
34700 SOUMONT
contact@pointclef.fr - www.pointclef.fr



Pépinière fruitière. Vente d'arbres fruitiers en racines nues : pommiers, poiriers, pruniers, abricotiers, cerisiers, pêcheurs-nektarines-brugnons, amandiers, ... Variétés anciennes et/ou locales. Porte-greffes locaux.

Produits : arbres fruitiers enracinés, greffés sur porte-greffes récoltés, cultivés et sélectionnés localement. Pommiers, poiriers, pruniers, abricotiers, cerisiers, amandier, pêcheurs - nectarines - brugnons. **Vente à la ferme** : Commande à partir de septembre chaque année. Retrait à la pépinière sur rendez-vous de décembre à février.

Vente au marché : Bourses aux arbres locales.

46 | Vivien SABOT - Basse-cour et Courtois | C5

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



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

Maraîchage diversifié en AB.

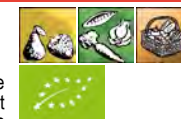
Produits : pommes, pêches, abricots, kakis, cerises et fraises.

Vente à la ferme : le mardi soir. Présence sur le marché de Clermont l'Hérault. Vente dans le magasin l'Escale locale à Gignac et Ô Champs à La Boissière.

Vente sur internet : via le site ou via l'inscription à la newsletter le dimanche soir.

47 | Abdelkadir TAHRAOUI - BIO DE LAGAMAS | C5

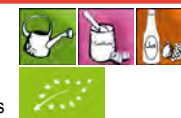
Rue de Saint-Guilhem - 06 08 08 13 67
34150 LAGAMAS
abdeldidou@live.fr



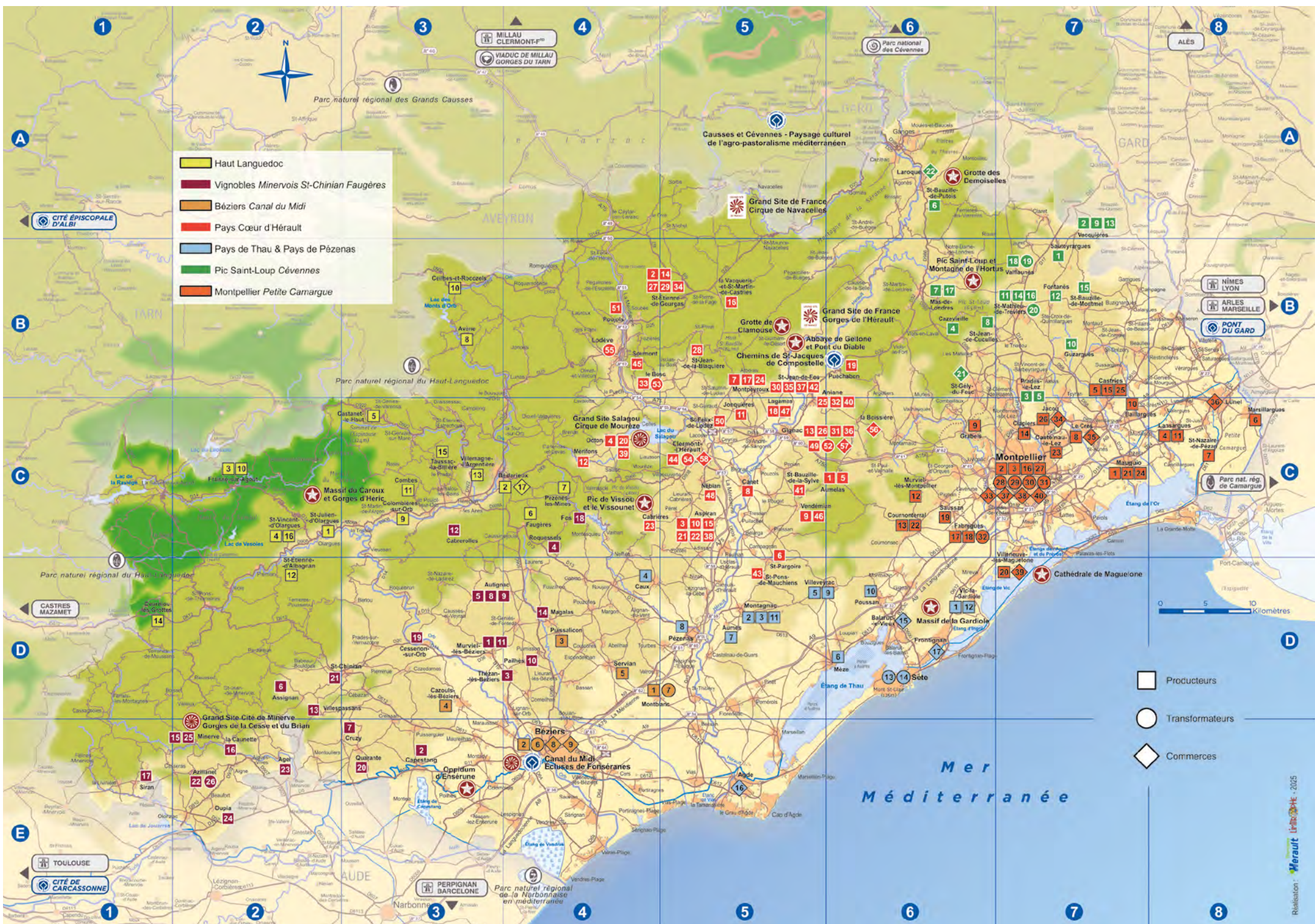
Maraîcher installé sur Lagamas 34150, notre exploitation est certifiée bio depuis septembre 2020. Notre objectif est de produire des légumes et fruits à des prix raisonnables. On peut livrer des paniers aux 34150, villages proches de l'A75 jusqu'à Montpellier. Appeler pour plus de renseignements. **Produits** : 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.**

48 | 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-Muù THIÉU s'est spécialisé dans la culture des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales. A ce titre, il fait fleurir diverses variétés de Sauges, Verveine, Aloe, Camomille etc... L'une d'entre elles eut raison de son identité, celle de Monsieur Gingembre®. Pionner 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.**



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. Chai urbain La Nouvelle Lune - Terracoopa - C7
Joseph LE BLANC - vins
3. Dilemme - SCEA Brunel Ayme - C7
06 64 75 68 93 - olives, huiles essentielles
4. Les Canotiers (GAEC) - C8
06 14 70 30 69 - fruits et légumes
5. Florent CHOUVET - B7 / légumes
6. SAS Domaine Dumas - C8 / 06 75 04 08 07 - vins
7. Philippe DE BATTISTA - Mas Alexandrine - C8
06 74 05 28 29 - légumes, aromatiques, fruits
8. Domaine du Massillan - C7 / 04 67 04 46 76 - vins
9. Domaine Maspique - C6 / 04 67 52 26 59 / 06 84 71 86 71 - vins
10. Alain FABREGAT - C7 / 07 83 21 17 82 - asperges
11. Agathe FREZOULS - Enclos de la Croix - C8
04 67 86 72 11 / 06 71 56 11 88 - vins
12. Delphine GAVACH - Herberie des Clauzels - C6
06 42 47 61 50 - jus, plantes aromatiques, beauté
13. Elise GRENON - Pépinière des Horts - C6 / 06 99 19 11 89 - plants
14. Aissatou Lamine GUEYE - Teranga - Terracoopa - C7
07 58 10 75 47 - fruits et légumes exotiques
15. Thierry GUIBAL et associés - Domaine de Bannières - B7
06 52 26 32 04 - vins
16. La Ferme Urbaine Collective de la Condamine - Terracoopa - C7
07 85 23 21 37 - légumes
17. Les jardins de Cocagne Mirabeau - C6
06 03 27 55 13 - fruits et légumes
18. Isabelle MANGEART - Clos des Nines - C6
04 67 68 95 36 / 06 83 04 54 43 - vins
19. Thierry et Cécile MENDEZ - Rucher de l'Estagnol - C6
06 78 30 80 60 / 06 13 56 86 85 - miels, vins
20. Pierre Yves MEYRAND - D7 / 06 10 03 21 83 - légumes
21. Joaquim PEREIRA de VASCONCELLOS - C7
06 64 04 64 36 - légumes, aromatiques
22. Paul REDER - Domaine de Comberousse - C6
06 76 41 74 18 - vins, agneaux
23. Aimé SAÏN - SCEA Domaine de Verchant - C7
04 67 07 26 13 - vins, hôtel, restaurant
24. Gwenaél SCHAAN - Le jardin pacifique - C7 / 07 67 29 27 75 - chanvre
25. Isabelle SENAUX / Barbara LAMBERT - Domaine de Cadenet - B7
04 67 70 26 73 - amande, safran, foin, légumes de saison.
Biscuit et marmelade
26. Sébastien SOUFFLET - Seb le maraîcher - C7
06 87 03 90 25 - légumes, fruits, paniers
27. Terracoopa - C7 / 04 34 76 05 00 / 06 16 51 03 74
légumes, aromatiques, œufs, volailles de chair
28. Boc d'Oc - C7 / 06 48 79 41 64 - plats cuisinés frais en bocaux
29. BAÛCA - Terracoopa - C7
06 60 84 65 92 - gâteaux de voyage, tisanes, jus frais et smoothies
30. La boucherie de la ferme - C7
04 67 63 26 70 - boucherie de producteurs
31. Lady Tofu - Terracoopa - C7 / 06 75 92 89 00 - tofu
32. Pain et Partage Montpellier - C6 / 06 71 74 09 75 - pains
33. Biocoop Clemenceau - C7 / 04 99 66 21 93 - magasin
34. Biocoop « Le Viviers » Jacou - C7 / 04 48 20 10 02 - magasin
35. Biocoop « L'Aile du Papillon » au Crès - C7
04 67 87 05 88 - magasin
36. Biocoop Lunel - C8 / 09 54 63 53 19 - magasin
37. Biocoop Montpellier - Courreau - C7 / 04 67 58 38 63 - magasin

38. Biocoop Port Marianne - C7 / 09 67 32 98 90 - magasin
39. Le Local - D7 / 04 99 64 59 05 / 06 80 62 92 68 - magasin
40. Sentier de Cévennes - C7 / 09 67 37 39 64 - magasin

Zone 2 / Cévennes Pic Saint Loup

1. Claude et Eliette ARLES - Château de Lascours - B7
06 77 44 01 39 - vins, tourisme
2. Marie et Jean-Benoît CAVALIER - Château de Lascaux - A7
04 67 59 00 08 / 06 15 10 51 34 - vins
3. Juliette FISCHER / Cédric SERRES - Ça pousse à Lez - B7
06 10 34 08 58 - légumes, micropousses, champignons
4. Sylvie GUIRAUDON - La Chouette du Chai - B6
04 67 57 34 75 / 06 78 39 73 88 - vins
5. Laurent ICARD - Icard API - B7 / 06 50 67 39 92 - miels
6. François MASSOL - SCEA Domaine de Sauzet - A6
04 67 73 34 84 / 06 29 35 23 66 - vins
7. Patrick et Alexis MAUREL - GAEC Terres du Pic - B6
04 67 55 06 57 / 06 19 75 58 16 - 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 - A7
06 18 19 53 33 - vins, tourisme
10. Giulia PALAZZINI - L'abeille du Pic - B7 / 07 70 12 43 83 - miels
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 SAUMADE - Coste-Ubesse - B7 / 06 13 58 70 48 - vins
15. EARL Les Jardins de la Lequette - B7 / 06 26 30 26 29 - légumes, œufs
16. La Siroterie du Pic - B7 / 06 82 09 90 14 - plantes aromatiques, tisanes
17. Christophe & Marielle TREBUCHON - EURL Pic Saint Loup - B6
04 67 55 08 36 - œufs
18. Régis VALENTIN - Château Lancry - B7 / 04 67 55 32 74 - vins
19. Claire SECONDY - B7 / 06 51 54 44 94 - savons, shampoing
20. Boulangerie Gramme - B7 / 04 67 55 36 60 - pains
21. Lou Pâisan Bio - B6 / 04 99 66 83 77 - magasin
22. 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 / 06 15 16 92 68 - vins
5. Lucie ARAGON - Amarèl - C6
06 16 47 80 32 - tartines, sirops, condiments, tisanes
6. Thierry ARCIER - Domaine Perdigaire - D5 / 07 67 12 20 56 - vins
7. Laura BALSAN / Julien FABREGAT - Mas Origine - B5
06 26 42 94 35 - 06 26 73 48 72 - vins
8. Jean-Baptiste BASSENE - C5 / 06 52 42 89 12
œufs, légumes, fruits
9. Laurent BAUDOU - Domaine de Rouveyrolles - C5
06 77 23 73 36 - vins
10. Barbara BAUMGAERTNER - Weedling's Finest
Domaine des Garrigues - C5 / 04 67 96 99 96 / 06 52 88 58 54
chanvre Bio CBD et produits dérivés
11. Brice BAUTOU - Mas du Pountil - C5
04 67 44 67 13 / 06 07 82 07 27 - vins
12. Mireille BERTRAND - Domaine de Malavieille
le Mas de Bertrand - C4 / 04 67 96 34 67 / 06 72 11 72 19 - vins
13. Guilhem BOUCHENTOUF - Domaine Clos Guilhem - C5
06 11 69 73 13 - vins

14. Elisa BOUSQUET - GAEC Maison Bousquet - B5
09 61 41 09 09 / 06 17 58 40 38 - jus de raisin, cartagène, fruits
15. David CAER - Clos Mathélie - C5
09 54 53 71 79 / 06 18 74 69 38 - vins
16. Alain CAUZOLLE GAZET - Domaine Cauzolle Gazet - B5
04 30 40 26 81 / 06 13 79 63 50 - vins
17. Jean-Roch CAVALIER - Mas des Arômes - B5
04 67 96 37 53 / 07 68 89 08 82 - vins
18. Alain CHABANON - Domaine Alain Chabanon - C5
04 67 57 84 64 - vins
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
004 67 96 22 70 - vins
21. Benoît DESPLANQUE - C5 / 06 10 64 71 67 - vins, huiles d'olive
22. Christelle DUFFOURS - Mas Troqué - C5 / 06 02 25 57 58 - vins
23. L'Estabel - C4 / 04 67 88 91 60 - vins
24. Sylvain et Désirée FADAT - Domaine d'Aupilhac - B5
04 67 96 61 19 - vins, tourisme
25. Marine FERRAGUT - Une fraise dans le pistachier - C5
06 86 80 30 40 - fraises
26. Sébastien GALTIER - Mas des Colibris - C5 / 06 14 82 23 25 - vins
27. Martin GOMAS - Les jardins de la Breze - B4
06 56 76 46 07 - légumes
28. Jean-Baptiste GRANIER - Les Vignes Oubliées - B5 / vins
29. Sophie et William GROS - Bi'o serre de lou farayo - B5
06 12 98 02 76 / 06 24 69 29 67 - plants, aromatiques, fruits, fleurs
30. Nigel HOSFORD - Les Oliviers O Pont du Diable - B5
06 38 11 23 95 - huiles d'olive, olives
31. Elisabeth JACQUIER - SCEA Les Clos d'Elis - C6
06 50 54 96 14 - vins
32. EARL JAILLET Olivier - C6
04 34 00 36 74 / 06 01 90 84 38 - légumes
33. Vassili LANDES - Le Jardin de Vassili - B4
06 48 70 28 19 - fruits, légumes
34. Gwladys MARICH - Les Piments du Bout du Monde - B5
06 60 81 89 70 - piments, confitures, fruits rouges
35. Anne-Laure & Marko - Domaine du Mas des Fourches - B5
06 67 89 34 89 - raisin de table, jus de raisin, tourisme
36. Arnaud MASSON - La Pite Pousse - C6 / 06 07 52 14 88 - légumes
37. Julien Jean NOUGARET - Sainte Emilie - B5
06 42 24 10 31 - raisin de table, fruits et jus de fruits
38. Régis PICHON - Domaine Ribiera - C5
04 67 44 16 83 / 06 60 86 15 19 - vins
39. Olivier PILLET - La ferme des oliviers - C4
06 75 89 46 40 - vins, cartagène, olives et huiles d'olive
40. Sébastien PIOCH - Le jardin de Seb - C6
06 01 72 65 36 - fruits, légumes
41. Marc PORTAL - Mas Marcellange - C5 / 06 07 02 59 32 - vins
42. Pascale RIVIERE - La Jasse Castel - B5 / 06 09 90 18 58 - vins
43. Thibaut RODRIGUEZ - D5 / 06 77 12 82 15 - jus de raisin, confitures
44. Marion et Manuel ROUSSEAU DEL POZZO - GAEC Germane
Salagou - C5 / 06 89 02 60 12 - viandes, fruits
45. Émilie ROUSSELLE - Le Point Clef - B4 / arbres fruitiers
46. Vivien SABOT - Basse-cour et Courtois - C5
fruits, légumes, paniers
47. Abdelkadir TAHAOUI - Bio de Lagamas - C5
06 08 08 13 67 - fruits, légumes, paniers
48. Steeve THIEU - Racines Ysunyeu - C5
06 30 69 82 29 - gingembre, plants
49. Olivier POUSSIER / Solenne THILLAYE DU BOULAY - Domaine
de Pélican - C5 / 07 72 06 78 79 / 07 72 06 78 78 - vins, tourisme
50. Olivier et Jérôme VAILLÉ - Mas de Clanny - C5
04 67 88 61 32 / 06 68 36 53 70 - vins
51. Delphine et Julien ZERNOTT - Domaine du Pas de l'Escalette - B4
04 67 96 13 42 - vins
52. La Muse Gourmète - C6
06 84 03 12 27 - plats préparés bio sans gluten et végétaliens

53. Karine MICHAUD / Didier LHERMITE - La Meule - B4
06 13 05 80 87 - pains
54. Propolia - Miellerie du Salagou - C5
04 67 96 38 14 - gamme de produits à base de produits de la ruche
55. KAEA Savonnerie - Marion Rouzeyre Simon - B4
07 68 71 90 19 - savons et accessoires
56. Boutique à la ferme « O Champ » - C6
04 67 55 57 88 / 06 66 57 51 36 - magasin
57. Escale locale - C6 / 04 67 66 38 84 - magasin
58. 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. Cédric ARNAUD / Fabien GROSS - Villa Noria - D5
04 67 38 00 86 / 06 84 80 33 98 - vins
3. Clément BAUGUIL / Cathy DO - EARL Domaine de Campaucels - D5
04 67 24 19 16 / 06 70 19 69 80 - vins, tourisme
4. Mireille FABRE / Guy CAZALIS DE FONDOUCE - SCEA du
Domaine de la Font des Ormes - D4
04 67 11 09 48 / 07 62 73 90 75 - vins, huiles d'olive
5. Roland D'ALLAINES - EARL Abbaye de Valmagne - D5
04 67 78 06 09 / 04 67 78 13 64
vins, légumes, aromatiques, miels, restaurant
6. Jacques DUPLAN - EARL Domaine de Farlet - D6
04 67 43 50 05 / 06 08 82 35 86 - légumes, huiles d'olive, céréales
7. Matthieu et Emmanuelle DURAND - Alchimie de nos Garrigues - D5
06 30 42 43 46 - vins
8. Benoit GIL - Domaine Monplezy - D5
06 84 02 08 68 / 06 15 38 08 52 - vins
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, fleurs comestibles
11. Anaïs RICHOMÉ - La Croix Gratiot - D5 / 04 67 25 27 88 - vins
12. Olivier ROBERT - Mas de la Plaine Haute - D6 / 06 87 43 62 74 - vins
13. Bostané Zaza - D6 / 06 59 42 41 60 - traiteur en cuisine du monde
14. Un Pain Vivant - D6 / 06 89 24 41 79 - pains
15. Biocoop de l'Etang de Thau - D6 / 04 67 53 92 06 - magasin
16. Biocoop L'Ephébio - E5 / 04 67 00 49 71 - magasin
17. La Vie Claire Frontignan - D6 / 04 67 43 05 79 - magasin

Zone 5 / Pays de Béziers

1. Aymeric et Jordan AMIEL - SAS Amiel Frères - D4
06 83 82 21 80 - vins
2. Chloé COLMAS / Thomas FABRE-BARTHEZ - GAEC Le champ
Poussan - E4 / 06 12 91 74 48 - maraîchage, œufs, tourisme
3. François DELHON / Jean-Philippe LECA - Domaine Bassac - D4
04 67 36 05 37 - vins
4. Cécile GARIDOU / Stéphane YERLE - Vila Voltaire - D3
04 67 93 41 23 / 06 24 04 73 71 - vins, agrumes, huiles d'olive
5. Charles et Sara MACKAY - Les Obrières - D4 / 06 73 38 42 84 - vins
6. Brasserie artisanale Alaryk - E4 / 09 52 13 60 88 - bières
7. Brasserie Kiss'Wing - D5 / 09 52 67 73 75 / 04 67 32 16 75 - bières
8. Biocoop Riquet Ma Cuisine Bio - E4 / 04 67 11 57 37 - magasin
9. Biocoop Courondelle - E4 / 04 11 79 01 30 - magasins

Zone 6 / Vignobles

- Bernhard et Mélanie BACKHAUS - Domaine Lanye-Barrac VitiFarm - D3 / 07 87 14 35 45 - vins
- Marie-Alix et Christophe BAUDEMONT - GAEC Ferme Rongo - E3 / 06 13 41 66 15 / 06 17 76 17 37 aromatiques, fruits, légumes, œufs, paniers
- Marc BENIN - Domaine de Ravanès - D4 / 04 67 36 00 02 / 06 03 61 12 56 - vins
- Famille BOUDAL-BENEZECH - Peyregrandes - C4 / 04 67 90 15 00 - vins
- Nathalie et François CAUMETTE - Domaine de l'Ancienne Mercerie - D3 / 04 67 90 27 02 / 06 31 32 96 20 - vins
- Château & Village Castigno - D2 / 04 67 24 43 03 / 04 67 24 26 41 - vins, tourisme, restaurants
- Violaine et Xavier DE FRANSSU - Mas de Cynanque - E3 / 06 26 16 31 01 / 06 20 08 37 57 - vins
- Famille et Martine FEIGEL - Domaine des Prés Lasses - D3 / 04 67 90 21 19 / 06 03 40 27 75 - vins
- Anne-sophie RAIFAUD / Franck GOYER - Domaine La Folie Vigneronne - D3 / 07 61 40 84 48 - vins
- Johanna et Stéphane GUESDON - GAEC des saveurs bio - D4 / 06 10 84 20 00 / 06 27 73 27 21 - fruits, légumes, confitures, nectars
- Florence GUY - Château Coujan - D3 / 04 67 37 80 00 - vins, céréales, fourrage, tourisme
- Vinkey et Andrew ALLEN / Paul JENKINS / Paul JARMAN - Domaine du Météore - C3 / 04 67 90 21 12 - vins
- Gael KERVEGANT - Aux Miels et Une Saveur - D2 / 06 61 79 46 66 - miels
- Bruno LAFON - SCEA Domaine Magellan - D4 / 04 67 36 20 83 - vins
- Vincent MIGNARD - GAEC du bois bas - E2 / 07 83 36 35 06 - fromages
- Gilad HOCHMAN / Mélissa MIZRAHI - GAEC La Ferme des Bouquets - E2 / 04 68 27 84 35 / 06 26 30 84 60 fromages, viande, légumes, confitures, glaces, tourisme
- Patrick MODERC - Mon jardin de vignes - E1 / 06 10 32 47 68 - vins, tourisme
- Luc, Françoise, Florent OLLIER - Domaine Ollier-Taillefer - C4 / 04 67 90 24 59 / 06 15 61 56 72 - vins
- Isabelle et Eric PERRET - Château Bousquette - D3 / 04 67 89 65 38 / 06 31 03 98 76 - vins, tourisme
- Marie-Françoise et Elisabeth POUX - SCEA Domaine de Pech Ménel - E3 / 04 67 89 41 42 - 06 07 96 50 01 - vins, plantes aromatiques
- Magali et Guilhem QUARTIRONI - Domaine des Pradels Quartironi - D2 / 06 59 25 24 01 / 06 58 19 41 66 - vins, tourisme
- 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
- Robin BUDOWSKI / Olivier RINGOT - Château d'Agel - E2 / 04 68 91 37 74 / 06 87 34 20 85 - vin
- Bruno RIVALS / Vanessa VEDEL - SCEA Les jardins d'Olonzac - E2 / 06 25 63 32 44 - fruits, légumes
- Justine et Thibaut VORDY - Domaine Vordy - E2 / 04 68 32 41 52 - 06 74 01 28 25 - vins, tourisme
- Stéphane MARROU - Le Pain Levain - E2 / 06 04 43 43 30 - pains

Zone 7- Haut Languedoc

- PHILIPPE KINZEL - La ferme Colal - C2 - 06 51 66 93 5 huiles essentielles, cosmétiques et desserts au lait de brebis, œufs
- Simon ISTER - Ferme St Raphaël - C4 / 06 41 66 87 66 - légumes
- Marion BATY - Le pré des filles - C2 / 06 33 45 04 70 - fruits, sorbets
- Jean-Michel BEDOYA / BEDOYA Elisabeth - SCEA Les terres de Sauteyre - C2 / 07 82 91 56 27 poulets, moutons, huiles essentielles
- Claude CAGNIARD - La ferme du Devès - C3 / 06 82 69 24 21 - œufs, poulets, tourisme
- Brigitte CHEVALIER - Domaine de Cèbène - C4 / 06 74 96 42 67 - vins
- Gaetan et Sophie DE CLOCK - Herbière de Pouzes - C4 / 06 63 14 09 75 - huiles essentielles, eaux florales, infusions, tourisme
- Emilie et Basile DEQUIET - GAEC La Part du Loup - B3 / 06 33 37 34 47 / 06 72 80 16 96 fromages et desserts au lait de brebis, tourisme
- Alexandre DOUAY - Les jardins de la huppe - C3 / 06 42 10 68 98 - fruits, légumes, plants, aromatiques
- Flavie ESTEL - C2 / 06 38 69 28 72 - légumes, fleurs, aromatiques
- Pauline LEFORT - Herbabulles - C3 / 06 45 76 84 41 - boissons aux plantes
- Malik LEMAISTRE - L'essentiel - D2 / 06 83 26 98 40 - huiles essentielles, eaux florales, macérats huileux
- Vladimir MENA HEREDIA - La ferme Bio Ling - C3 / 06 62 94 52 45 - plants, aromatiques, fleurs, fruits...
- Gael KERVIGANT - L'Époustouffleurie - D1 / 06 32 21 27 27 - fruits et plantes aromatiques
- Sylvie TEYSSIER - La Ferme du Sanglier - C3 / 06 47 42 70 04 - œufs, fruits, confitures, jus
- Francis Zaragoza - Miellerie du Languedoc - C2 / 06 83 44 00 68 - miel
- Association Terre-Mère Coop Bio - C4 / 04 67 23 00 99 - magasin

Zone 2 / producteur 16



Zone 4 / producteur 7



Les points de vente directe

49 | Olivier POUSSIER / Solenne THILLAYE DU BOULAY - Domaine de Pélican | C5

Lieu dit le Pélican, Chemin de Pélican - Domaine de Pelican 34150 GIGNAC

07 72 06 78 79 / 07 72 06 78 78

vin@domainedepelican.fr - www.domainedepelican.fr

Domaine viticole bio, sur 20 hectares de vignes en bordure de garrigue sur terrain argilo-calcaire. Vinification traditionnelle blanc, rouge, rosé. **Produits** : vins IGP Saint Guilhem le Désert, Blanc Roussanne Marsanne. Rouge : Lo Gafet (Grenache Syrah). Vin de France : Rosée d'Été, L'Envol (rouge fruité). **Vente au caveau** : sur réservation, sauf juillet août tous les jours de 8h à 17h. **Vente au marché** : les lundis Vignerons, Festival Vins d'Aniane, marchés régionaux. Oenotourisme : chambres d'hôtes et gîtes dans Mas languedocien du 18ème. Camping à la ferme. Marché et repas vigneron. Animation musicale.



50 | 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 (argillite) 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.



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

Le champ de peyrottes 34700 POUJOLS

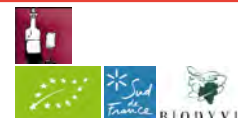
04 67 96 13 42

contact@pasdelescalette.com - www.pasdelescalette.com

Produits : vins AOC Terrasses du Larzac

Vente au caveau : le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Vente sur internet. Présence chez les cavistes.



www.bio34.com

LE GUIDE BIO DE L'HERAULT



ON POSE LE CADRE



ON SE CAÏLLE LES MICHES EN PLEIN ÉTÉ



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



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

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



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



1 ON ARRÊTE LE CARNAGE

EN RÉDUISANT LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE DE L'AGRICULTURE À TOUS LES NIVEAUX
MOINS DE VACHES, MOINS DE TRACTEURS, NI PESTICIDES NI ENGRAIS CHIMIQUES

2 ON S'ADAPTE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

C'EST À DIRE AVOIR UN SYSTÈME PLUS AUTONOME, CAPABLE DE RÉSISTER LE MEUX POSSIBLE AUX PHÉNOMÈNES CLIMATIQUES 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

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

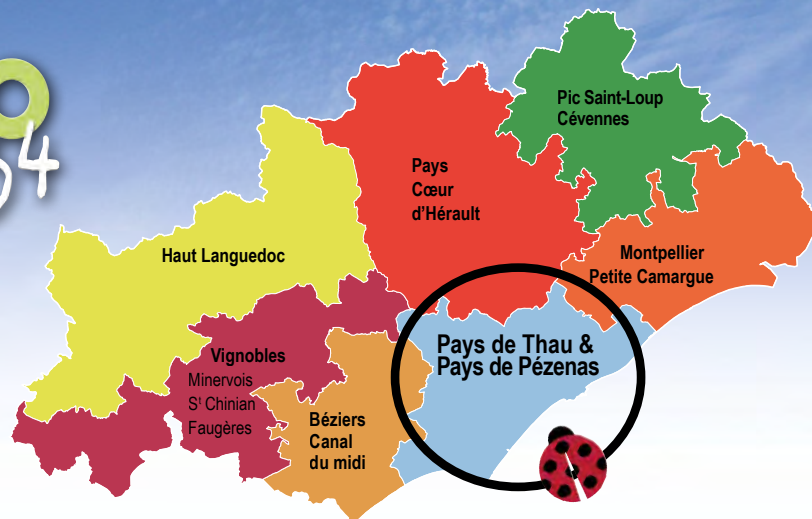


En conclusion
BIO ET LOCAL
C'EST L'IDÉAL POUR LE CLIMAT





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, Grenache gris, Grenache noir, Vermentino, Nielluccio.

Produits : Muscat de Mireval, Muscat Sec, Vin Rouge, Blanc et Rosé en bouteilles, vrac et BIB. Jus de raisin.

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



2 | Cédric ARNAUD / Fabien GROSS - Villa Noria

D5

L'Hortevieille - 04 67 38 00 86 / 06 84 80 33 98
34530 MONTAGNAC
contact@domaine-noria.com - www.domaine-noria.com

Créé en 2010, Villa Noria est un domaine viticole innovant, engagé en agriculture bio, aux valeurs éthiques et environnementales forte. Situé à Montagnac, Les vignes, nichées entre mer Méditerranée et les contreforts montagneux. Permettant de produire des vins élégants, plein de fraîcheur. Plus de 70% des vins sont vinifiés naturellement, sulfites ajoutés, afin de préserver l'authenticité du vin. Le vignoble, est entouré d'arbres et de haies, favorisant ainsi la biodiversité. Parmi les cuvées proposées, la Serre Picpoul de Pinet, terroir exceptionnel au sol ocre argileux surplombant l'étang de Thau, Les Colombiers Pinot noir, terroir de basalte au profil aromatique unique. Villa Noria invite à découvrir l'authenticité et la richesse de ses vins bio et naturels, reflet d'une passion pour la terre et le vin.



3 | Clément BAUGUIL / Cathy DO - EARL Domaine de 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 Natura 2000 pour la protection des oiseaux entre Méze et Pézenas.
Produits : AOP Languedoc, Picpoul de Pinet et Grès de Montpellier. IGP en 3 couleurs, de l'effervescent, des vendanges tardives et du jus de raisin.

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

Tourisme rural : gîte 3 épis pour 4 personnes.



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

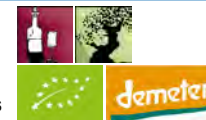
D4

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

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

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

Vente au caveau. Présence en magasins et grossistes.



5 | Roland D'ALLAINES - EARL Abbaye de Valmagne

D5

Abbaye de Valmagne
34560 VILLEVEYRAC
04 67 78 06 09 / 04 67 78 13 64
restaurant.vignerons@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.



6 | 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

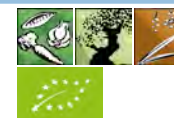
Exploitation en polyculture.

Produits : maraîchage plein champs et sous abris, huile d'olive, céréales.

Vente à la ferme : sur rendez-vous.

Possibilité de livraison.

Présence en magasins et grossistes.



7 | Matthieu et Emmanuelle DURAND - Alchimie de nos Garrigues

D5

16 Rue Corneille
34530 AUMES
06 30 42 43 46
matthieu.34@live.fr

Vignoble à taille humaine, en accord avec la nature qui l'entoure. Méthodes de travail naturelles à base d'extraits fermentés et de décoctions de plantes. Vendanges manuelles, taille douce.

Produits : 3 cuvées de vin rouge, vinification en méthode naturelle, sans ajout de sulfite. 1 cuvée de vin doux naturel.

Vente au domaine : tous les jours sur appel de 9h à 17h sauf le dimanche.

Possibilité de livraisons. Présence en magasins.



8 | Benoît GIL - Domaine Monplezy

D5

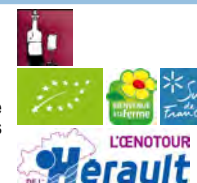
Chemin Mère des Fontaines - Campagne Monplezy
34120 PEZENAS
06 84 02 08 68 / 06 15 38 08 52
info@domainemonplezy.fr - www.domainemonplezy.fr

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 IGP Cotes de Thongue.

Médaille d'or concours Féminale pour les cuvées : félicité et émotion

Possibilité de livraison. Présence en magasins et grossistes, cafés-hotels-restaurants.





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 10 hectares niché au cœur de la garrigue sur des sols argilo-calcaires qui produisent 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 : tous les samedis et vendredis après-midi le reste du temps sur rdv.

Vente sur internet. Présence en magasins (cavistes).

Tourisme rural : chambres d'hôtes.



10 Frédéric LOEB - Positives Cultures

D6

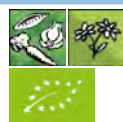
Mas D'Arenes - parking covoiturage piste cyclable
34560 POUSSAN
06 95 43 41 62
fredloeb@hotmail.fr

Maraîchage diversifié. Jardin naturel. Légumes de saison. Vente directe au bord du terrain (parking covoiturage sortie Poussan direction Carrefour).

Produits : tomate, poivron, aubergine, courgette, fraise, salade, betterave, blette, ail, oignon, radis, navet, épinard, fleur de courgette, chou kale, courge, haricot, aromates (menthe, basilic, oseille)... Fleurs comestibles.

Vente à la ferme : de 16h30 à 20h du lundi au vendredi (de juillet à octobre).

Vente au marché : Poussan le vendredi matin.



11 Anaïs RICOME - La Croix Gratiot

D5

Domaine de Sainte Croix
34530 MONTAGNAC
04 67 25 27 88
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.**



12 Olivier ROBERT - Mas de la Plaine Haute

D6

Chemin de la Plaine Haute
34110 VIC-LA-GARDIOLE
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

BD POUR VOS AMIS
BIOclimatosceptiques
Un projet du réseau



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 loin
des 67 % du
mode de production !

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





bio
34



Béziers – Canal du midi

1 | Aymeric et Jordan AMIEL - SAS Amiel Frères

D4

19 plan Diderot
34290 MONTBLANC
06 83 82 21 80
aymeric@domainedesamiel.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 sulfite 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.

2 | Chloé COLMAS / Thomas FABRE-BARTHEZ - GAEC Le champ Poussan

E4

546 chemin rural 112 - 06 12 91 74 48
34500 BEZIERS
lechamppoussan@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. Petit élevage de poules pondeuses : production d'œufs frais en vente directe. **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 : tous les jeudis de 17h30 à 19h. **Présence en magasins** : boutiques paysannes l'Escale Fermière à Lamalou-les-Bains et Chez les producteurs à Pézenas.

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

D4

Domaine de Canet
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.

4 | 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'olives sur une surface de 16 ha.

Produits : vins IGP Coteaux d'Enserune blanc, rosé et rouge. Vins AOC Saint Chinian. Agrumes et huile d'olives.

Vente au caveau : sur rendez-vous.

Possibilité de livraison. Présence chez les cavistes. Boutique en ligne.

5 | Charles et Sara MACKAY - Les Obrières

D4

17 avenue Jean Moulin - 06 73 38 42 84
34290 SERVIAN
sara.lombardi@hotmail.fr - <https://domaine-obriere.fr/>



Obrières, c'est nous : Sara et Charles, un duo de passionnés réinventant la viticulture. Notre domaine bio de 7 hectares, sur des terrasses villafranchiennes près de Pézenas, s'épanouit entre pinède et vallons. Ce terroir unique accueille des cépages languedociens typiques, souvent en monocépage : Carignan blanc, Terret, Carignan noir... En biodynamie, nous cultivons des sols vivants et vinifions sans artifice, avec précision. Chaque cuvée est un équilibre entre science et nature, exigence et liberté. Obrières, c'est un territoire préservé et une histoire à partager, verre après verre. **Produits** : vin Bio biodyvin, vin méthode nature. 1 blanc, 2 pétillants, 3 rouges. **Vente au domaine** : sur rendez-vous, du lundi au vendredi. **Vente sur internet**. **Possibilité de livraison**. **Présence en magasins**.



www.bio34.com



bio
34



Vignobles – Minervois / St Chinian / Faugères

1 | Bernhard et Mélanie BACKHAUS - Domaine Lanye-Barrac VitiFarm | D3

Les Belandes
34490 MURVIEL-LES-BEZIERS
07 87 14 35 45
contact@lanye-barrac.fr - www.lanye-barrac.fr

Ferme viticole en biodynamie au cœur du terroir de schistes de l'appellation Saint-Chinian. Élevage de bovins.

Tourisme rural : Ballade vigneronne - Dégustation professionnelle.

Produits : vins AOC et vins de France.

Vente au caveau sur rendez-vous. **Vente sur internet**. Vente aux cavistes.

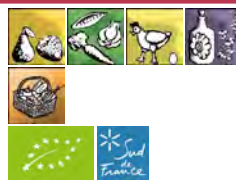
Possibilité de livraison.



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 Biltoki de Béziers ou commandez directement sur notre site internet fermerongo.com pour une livraison à domicile les jeudis de paniers ou de produits au détail, vous avez aussi la possibilité de vous abonner. Le point de vente à la ferme est ouvert d'avril à octobre en libre service tous les matins, de 8h à 13h. **Vente au marché** : le dimanche à Capestang.



3 | Marc BENIN - Domaine de Ravanès | D4

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

Le Domaine de Ravanès, un lieu chargé d'histoire et de tradition viticole depuis l'époque romaine, est situé au Nord-Ouest de Béziers sur les rives de l'Orb sur un terroir de graves argilo-calcaires.

Produits : vins IGP Pays d'Hérault Coteaux de Murviel blanc, rosé, rouge, IGP Oc, vins sans IG, vins doux issus de raisins botrytisés récoltés tardivement, eau de vie de vin du Languedoc AOR.

Vente au caveau : sur rendez-vous.



4 | Famille BOUDAL-BENEZECH - PEYREGRANDES | C4

11 chemin de l'Aire
34320 ROQUESSOLS
04 67 90 15 00
chateau-des-peyregrandes@wanadoo.fr - www.chateaudespeyregrandes.com

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

Vins AOP Faugères Rouge, Blanc et Rosé, Peyregrandes 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>



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

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

Nathalie et François Caumette vous accueillent sur leur exploitation familiale de 16 hectares, d'un grand père viticulteur et d'une grand mère mercière et couturière de talent.

Produits : Quatre vins rouges (AOC Faugères « Les Petites Mains », « La Guerre des Boutons » et « Couture ». AOC Languedoc « Au Bonheur des Dames »), un vin rosé (AOC Faugères « Frou-Frou ») et un vin blanc AOC Faugères « Les Champs Perdus ».

Vente au caveau : à l'improviste ou sur rendez-vous.

Présence en magasins : certains cavistes héraultais (Montpellier, Béziers).



6 | Château & Village Castigno | D2

7 Carriera Dals Camps - 04 67 24 43 03 - 04 67 24 26 41
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 22 chambres, 3 restaurants dont un bistro & grill, un Thai et un gastronomique avec une cuisine authentique, de terroir et généreuse. 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 Grage rouge et rosé. Vins effervescents rosé. Vin de France. **Vente au caveau**.



7 | Violaine et Xavier DE FRANSSU - Mas de Cynanque | E3

Route d'Assignan - Mas de Cynanque
34310 CRUZY
06 26 16 31 01 / 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.



8 | Famille FEIGEL - Domaine Prés Lasses | D3

26 avenue de la Liberté
34480 AUTIGNAC
04 67 90 21 19 / 06 03 40 27 75
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 | Franck GOYER / Anne-Sophie RAIFAUD - Domaine La Folie Vigneronne | D3

1 Chemin de ronde
34480 AUTIGNAC
07 61 40 84 48
domaine@lafolievigneronne.com - <https://www.lafolievigneronne.com/>

Domaine viticole familial de 8 Ha sur l'appellation Faugères situé à 15 minutes au nord de Béziers dans une jolie maison vigneronne au coeur du village. Nous proposons une visite de notre cave, de notre chai et une dégustation gratuite de nos vins.

Produits : vins rosés, blancs et rouges en appellation Faugères et IGP Côtes de Thongue.

Vente au domaine : tous les jours, sur rendez-vous uniquement. **Vente sur internet.**

Présence en magasins. Possibilité de livraison.




10 | Johanna et Stéphane GUESDON - GAEC des Saveurs Bio | D4

606 Chemin de Montalaurou - 06 10 84 20 00 - 06 27 73 27 21
34490 PAILHES
johanna.guesdon@hotmail.fr - 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 et nectars de pêches et de figues. **Vente à la ferme** : magasin ouvert sur la ferme du lundi au dimanche : 9h-12h et 17h-19h. Fermé le dimanche soir. Ouvert du 1er juin au 1er septembre. **Présence en magasins** : « chez les producteurs » zone des Rodettes à Pézenas et « Paysans Producteurs » place Marcel Gontier à Clermont l'Hérault.






11 | 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).






12 | 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.






13 | 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.






14 | 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.**




15 | Vincent MIGNARD - 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.




16 | 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 - pélardons, briques et pyramides cendrées, bûches, tomme, yaourts et glaces), viande de chevreux, 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).






17 | Patrick MODERC - Mon jardin de vignes | E1

6 chemin des vigneron - 06 10 32 47 68
34210 SIRAN
monjardindevignes@gmail.com - www.lacavevigneronne34siran.com

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. Les vignes sont certifiées Bio et Demeter depuis 2023. La plupart des cuvées sont « nature » sans aucun intrant (vin orange / claret / rouges). En 2025 les bouteilles seront réemployables. Gîte 6p et tourisme rural de LA CAVE à partir du printemps 2025, restauration sur place dans notre restaurant / bar à vins / boutique, le tout dans une ancienne cave coopérative en pierres de 1907. **Vente au caveau,** dégustation, visites : sur RDV tous les jours sauf le dimanche. Opérations vigneron indépendants : pique nique (pentecôte) et vendangeur d'un jour.






18 | Luc, Françoise, Florent 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.

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, le reste de l'année sur rendez-vous. Fermé dimanche et jours fériés. Visite de groupes sur rendez-vous.

Présence en magasins et grossistes.






19 | 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.**



20 | 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
pech-menel@wanadoo.fr - 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 et sirop de thym de Pech Ménel. Visite, Dégustation, **Vente au domaine** : tous les jours sur rendez-vous.



21 | Magali et Guilhem QUARTIRONI - Domaine des Pradels Quartironi | D2

Hameau Le Priou
34360 SAINT-CHINIAN
06 59 25 24 01 / 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 domaine : 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.



22 | 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 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.**



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

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

Vignoble situé sur le plateau de Cazelles.

Produits : Vins. Cuvées plaisir accessible au plus grand nombre et pour toutes les occasions: "Les bonnes" en trois couleurs. AOP Minervois uniquement. Vins sur la finesse et l'élégance.

Domaine ouvert de 9h à 18h du lundi au vendredi et samedi sur rdv. **Présence en magasins et grossistes. Vente sur internet. Possibilité de livraison**



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

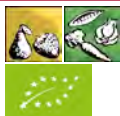
5 rue de la croix de la mission - Coordonnées GPS : 43.27306,2.74880
34210 OUPIA
06 25 63 32 44
mangerbio@hotmail.fr

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).



25 | Justine et Thibaut VORDY - Domaine Vordy | E2

Mayranne - 04 68 32 41 52 - 06 74 01 28 25
34210 MINERVE
domainevordy@orange.fr - www.domainevordy.com

C'est au cœur du Pays Cathare, à deux pas de la belle cité de Minerve, que Justine et Thibaut Vordy travaillent avec passion les 30ha de vignes de leur domaine familial. Entre vendanges manuelles à maturité, vinifications sans sulfites, technologies modernes et certification AB, ici, les cultures se font en symbiose avec la Nature. Le résultat ? Des AOC Minervois fruités, épicés, équilibrés, chaleureux, des vins de caractère, 9 belles cuvées pour découvrir toutes les nuances de ce terroir d'exception ! Le caveau vous ouvre ses portes toute l'année : venez visiter, déguster et découvrir l'histoire et l'âme de ce domaine... Et pour en profiter encore un peu, 2 gîtes, d'une capacité de 6 personnes chacun, vous accueillent : vous y trouverez calme, détente et confort. A très bientôt, du côté de Mayranne...







bio
34



Haut Languedoc

1 PHILIPPE KINZEL - La ferme Colal

C2

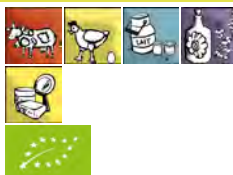
Les Horts
34390 SAINT-JULIEN
0651669355

lafermecolal@sfr.fr - <https://www.lafermecolal.fr/>

Élevage brebis et chevaux. Plantes aromatiques et médicinales. Produits laitiers - Oeufs de couleurs à venir 2025

Produits : huiles essentielles, cosmétiques au lait de brebis, yaourts, glaces, oeufs.

Vente à la ferme : sur rendez-vous. **Présence en magasins**. **Vente sur internet**. **Possibilité de livraison**.



2 Simon ISTER - Ferme St Raphaël

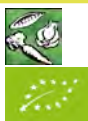
C4

Chemin de Palagret
34600 BEDARIEUX
06 41 66 87 66
ferme.st.raphael@gmail.com

Fermette maraîchère située dans un vallon de Bédarieux, avec arbres fruitiers et mare.

Produits : maraîchage diversifié de proximité (légumes ratatouille, mesclun, courges, radis d'hiver, blettes, etc).

Vente au marché : marché du mardi matin à Lamalou-les-Bains (derrière les Halles) et marché du samedi matin à Bédarieux (place aux fruits)



3 Marion BATY - Le pré des filles

C2

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

Production de fruits, petits fruits et plantes transformés en sorbets plein fruit.

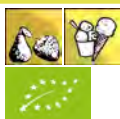
Produits : sorbets en bac de 125 ml/500ml. Vente à la boule sur les marchés.

Vente à la ferme : sur rendez-vous

Vente au marché : marchés de producteurs de pays Saint Julien d'Olargues.

Présence en magasins : boutique de producteurs d'Olargues, épicerie Vival de Mons la Trivaille.

Possibilité de livraison.



4 Jean-Michel et Elisabeth BEDOYA - SCEA Les terres de Sauteyrou

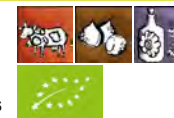
C2

La Mazarie
34390 SAINT-VINCENT-D'OLARGUES
07 82 91 56 27
elisabethbedoya05@gmail.com

Producteurs de poulets bio, ovins bio et PPAM bio. Également producteurs de marrons d'Olargues. Une Chambre d'hôte.

Produits : poulets rôtis ou frais, merguez, chipolatas et steaks hachés de mouton. Huiles essentielles : Hélichryse, romarin, thym, lavandin. Crème de marrons et marrons frais.

Vente à la ferme. **Possibilité de livraisons**. Présence sur le marché de la Madeleine à Béziers, marchés de producteurs et marchés nocturnes & locaux. **Présence en magasins** de producteurs.

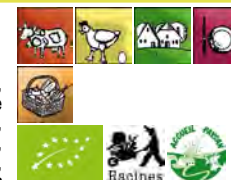


5 Claude CAGNIART - La Ferme du Devès

C3

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

La Ferme du Devès située en pleine nature au bord du GR 653, se compose des poulaillers, et divers animaux de ferme, du gîte d'étape et de séjour, de la table paysanne, et de l'espace guinguette estivale. Nous accueillons toute l'année randonneurs, pèlerins, vttistes, motards, vacanciers... Séjours de découverte de la vie à la ferme, séjours de ressourcement, 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 25 personnes) et la table d'accueil paysan sont ouverts toute l'année sur réservation.



6 Brigitte CHEVALIER - Domaine de Cébène

C4

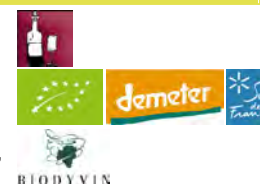
Route de Caussiniojols - BP 72
34600 FAUGERES
06 74 96 42 67
bcchevalier@orange.fr - <http://www.cebene.com/>

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

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

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

Présence en magasins.



7 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 coeur d'un vallon sauvage, notre ferme familiale en plantes aromatiques et médicinales est engagée en agroécologie, démarche respectueuse des paysages et de la biodiversité locale. 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 infusions : thym, romarins, camomille, marjolaine, sauge, verveine, estragon, origan, laurier, hysope, 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.



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

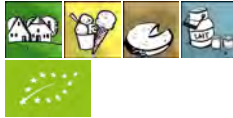
Les Planes
34260 AVENE
06 33 37 34 47 / 06 72 80 16 96
lapartduloup2@orange.fr

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

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

Vente 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. Vente en épicerie locales : Camplong, Ceilhes et Rocozels.

Tourisme rural : visites libres, formations grand public



9 Alexandre DOUAY - Les jardins de la huppe C3

75 chemin des claps - 06 42 10 68 98
34390 COLOMBIERES-SUR-ORB
lesjardinsdelahuppe@hotmail.com

Petite exploitation qui propose des plants potagers et du maraichage diversifié sur les légumes d'été. Je travaille en équilibre avec la nature et la biodiversité. Je cultive sur 4 500 m2 dans les hauts cantons et produit tous mes plants. **Produits** : Pépinière : plants pour légumes d'été, aromatiques, fleurs, tubercules de dahlia. Légumes : radis, salades, PDT, pois, oignons, haricots verts, légumes ratatouille, courges, poireaux, concombres, pastèques, tomates cerises, herbes aromatiques + productions de tubercules de dahlia.

Vente à la ferme : de mi-avril à fin mai pour les plants de légumes d'été et deux jours par semaine pour la pépinière (me contacter). **Présence en magasins et grossistes**.



10 Flavie ESTEL C2

Rue des Jardins
34330 FRAISSE-SUR-AGOUT
06 38 69 28 72
estel.flavie34@gmail.com

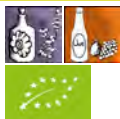
Structure paysanne située dans les hauts cantons entre vallée de l'Orb et du Jaur et les Avants-monts, maraichage bio diversifié sur petite surface et production de plantes aromatiques, médicinales et à parfum. Balade en calèches. Membre de la SCIC Bio Orb PPAM. **Produits** : légumes de saison plein champ et serre non chauffée., plantes aromatiques et médicinales fraîches et huiles essentielles. Calendula, hélichryse italienne, thym, romarins, ... Projet de canards maigres. **Vente à la ferme** : sur appel téléphonique et rendez-vous. **Présence en magasins** : "chez Lisa" à la Salvétat sur Agout et Terre Mère à Bédarieux



11 Pauline LEFORT - Herbabulles C3

Le Village - 06 45 76 84 41
34240 COMBES
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 (75 cl) / 5 saveurs (33 cl) : menthe (verte, glaciale, bergamote, poivrée), mélisse, thym citron, géranium rosat, verveine, sureau, châtaignier, basilic (vert, cannelle, sucré). Sirop en 25 cl. **Vente à la ferme** : sur rendez-vous. **Vente au marché** : tous les 1er mercredi du mois à Lunas. **Possibilité de livraison**. **Présence en magasins**.



12 Malik LEMAISTRE - L'essentiel 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. Agneaux et chevreaux, viande et reproducteurs sur réservation aux dates de disponibilité.

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



13 Vladimir MENA HEREDIA - La ferme Bio Ling C3

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

Production en Biodynamie de plants potagers (légumes anciens), vivaces, aromatiques, fleurs.

Nous cultivons notre gingembre pour la fabrication de nos sirops et confitures.

Nos végétaux reçoivent les préparations biodynamiques pour une qualité maximale du point de vue de la santé.

Vente à la ferme : à la serre de 10h à 18h au printemps, voir horaires sur Google ou sur le site et sur rdv.



14 Candice POU - L'Époustoufleurie D1

Lieu-Dit Sabo
34220 COURNIOU
06 32 21 27 27
epoustoufleurie@gmail.com - https://lafabriquepaysanne.fr/

Production et transformation de petits fruits et de plantes aromatiques.

Produits : fruits frais, confitures, sirops, nectars, compotes, tisanes, 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**.



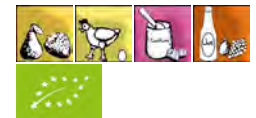
15 Sylvie TEYSSIER - La Ferme du Sanglier C3

5, chemin des cerisiers - Hameau de Maurian
34600 TAUSSAC-LA-BILLIERE
06 47 42 70 04
mariecharline64@outlook.fr

Produits : oeufs, jus de raisin, jus de prune, fruits de saison, confitures, pâte de coing.

Vente au marché : mardi matin à Lamalou les Bains et samedi matin au marché paysan de Béziers (place de la Madeleine).

Présence en magasins.



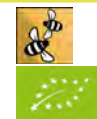
16 Francis ZARAGOZA - Miellerie du Languedoc C2

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.

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.





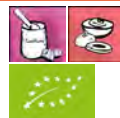
**Vous trouverez dans la rubrique suivante
les boulangers, caves coopératives,
entreprises de transformation...**

28 | Boc d'Oc

C7

**371 avenue du marché gare - 06 48 79 41 64
34070 MONTPELLIER
contact@bocdoc.fr - bocdoc.fr**

Boc d'Oc propose des plats cuisinés frais en bocaux, élaborés avec des ingrédients bio et locaux. Inspirées de la cuisine traditionnelle et de saison, nos recettes allient praticité, gourmandise et engagement zéro déchet grâce à la consigne. Nous travaillons avec des producteurs d'Occitanie pour garantir des produits savoureux et responsables. **Produits** : plats cuisinés en bocaux (disponible en deux formats) : Entrées : taboulé de saison, velouté de betterave... Carnés : poulet au curry, boeuf bourguignon, blanquette de veau... Végétariens : risotto petit épeautre & épinards, dahl de lentilles... Desserts : riz au lait vanille, crème à la vanille, quatre quart, cheesecake... **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30



29 | BAÛKA - Terracoopa

C7

**Pole REALIS - 710 Rue Favre de Saint-Castor - 06 60 84 65 92
34080 MONTPELLIER
contact@bauca.fr - www.bauca.fr**

BAÛKA, késako ? Ça vient de l'occitan et ça signifie herbe fine, herbe sèche. Ainsi vous découvrirez sur mon stand une large gamme de recettes gourmandes avec ou sans gluten et/ou sans lactose et même végan. Il y en a pour tous les goûts. Baüka, plus qu'un stand, c'est une invitation à prendre le temps de la rencontre et de moments conviviaux tout en savourant des produits simples et naturels.

Produits : gâteaux de voyage, tisanes, jus frais et smoothies. **Vente au marché** : Tous les jeudis soir à la Halle Tropicane, foires et événements à suivre sur Facebook et Instagram. Vente aux professionnels : Comités d'entreprises, administrations, hôtels...



30 | La boucherie de la ferme

C7

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

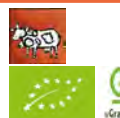
Six éleveurs bio de la région vous proposent le meilleur de leur production dans cette boucherie de producteurs.

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

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.



31 | Lady Tofu - Terracoopa

C7

**Yanjie Ferrara - 280 avenue marché gare
34070 MONTPELLIER
06 75 92 89 00
tofumaizon@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 : à Montpellier, Antigone le dimanche matin tous les 15 jours et des Aube une fois par mois le mercredi. Groupement d'achat Croqu'local 2 fois par mois à Viois-en-Laval. **Présence en magasins** et restaurants

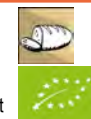


32 | Pain et Partage Montpellier

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.



19 | Claire SECONDY - Natur'Aile

L'Étrier de Cabanelles
34270 VALFLAUNES
06 51 54 44 94

contactnature10@gmail.com - natur-aile.com

Savonnerie bio Nature & Progrès près du Pic Saint Loup, fabrique savons et shampoings solides saponifiés 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. Shampoings solides : Love Earth, savon-shampooing-pain de rasage, 3 en 1, cheveux d'ange.

Vente à la savonnerie : sur rendez-vous. **Possibilité de livraison.** **Vente sur internet.**

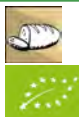
Présence en magasins. Vente en AMAP.



B7

20 | Boulangerie Gramme

149 Avenue Louis Cancel - 04 67 55 36 60
34270 SAINT-MATHIEU-DE-TREVIERS
gramme.boulangerie@gmail.com



Installée au pied du Pic Saint-Loup. La singularité de notre pain réside dans sa longue fermentation au levain naturel, lui conférant un goût unique, une durée de conservation exceptionnelle et de grandes qualités nutritionnelles. Sans additifs, sans améliorants et sans levure industrielle, il est une matière vivante, changeante et «fermentante». Gramme sélectionne ses partenaires et ses fournisseurs en privilégiant l'humain, le respect de l'environnement et les filières courtes, au service d'une agriculture durable et de qualité.

Produits : pain au levain, brioches, casse-croûte et biscuits. **Jours et heures d'ouverture** : mardi au vendredi 8h-13h/16h-19h30 - Samedi 8h-13h.

B7

52 | La Muse Gourmétique

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

34150 GIGNAC

lamusegourmette@gmail.com - www.facebook.com/lamusegourmette

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 marché paysan d'Antigone, place du Nombre d'Or.

Sur commande: buffets, apéritifs, pique-nique, séminaires, ateliers.

Possibilité de livraison sur tout le département, réservation par sms ou mail et envoi de la carte hebdomadaire des plats sur demande.



C6

53 | Karine MICHAUD / Didier LHERMITE - La Meule

Mas Lavayre

34700 LE BOSCH

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.

B4

54 | PROPOLIA - MIELLERIE DU SALAGOU

Avenue du Lac

34800 CLERMONT-L'HERAULT

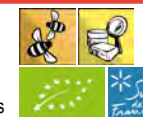
04 67 96 38 14

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.



C5

55 | KAEA Savonnerie - Marion Rouzeyre Simon

15 rue des Drapiers

34700 LODEVE

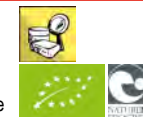
07 68 71 90 19

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.



B4

www.bio34.com

13 | 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, fêta, 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.

14 | 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, au chanvre, au petit épeautre, au lin, aux amandes et raisins.

Possibilité de livraison.

Présence en magasins.



bostané zaza
 Traiteur en cuisine du monde méditerranéen
 arménienne
 grecque
 d'orientale
 libanaise

Plats faits maison à base
 de produits frais naturels, locaux et bio

Bostané Zaza - Halles Centrales de Sète - 06 59 42 41 60

6 | 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/>

7 | Brasserie Kiss'Wing

D5

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



Brasserie Kiss'Wing : Des Bières Bio qui swingent ! Implantée au cœur 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.**

26 | 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 cœur 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.





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.

33 | Biocoop Clemenceau

C6

22 bis Av. Georges Clemenceau
34000 MONTPELLIER
04 99 66 21 93
biocoopclemenceau34@gmail.com



Nouveau magasin du réseau Biocoop dans le centre ville de Montpellier ! Retrouvez de nombreux produits bio frais et de saison, locaux et gourmands, dans notre magasin ouvert en SCOP. Accessible à tous et toutes, à pieds, en vélo, en transports en commun.

Produits : fruits et légumes de saison, produits en vrac, produits locaux, fromage à la coupe, pain frais du jour, oeufs, cave, produits du commerce équitable, sans gluten, sans lactose, végan ainsi que des produits d'hygiène et des cosmétiques éco labellisés. **Jours et heures d'ouverture** : lundi de 14h30 à 19h30 et du mardi au samedi, de 9h à 19h30

34 | 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



Membre du réseau Biocoop : respect des saisons, priorité au local et au commerce équitable. Agrandi en 2024 et réagencé pour votre confort avec un nouvel espace bien-être et un rayon traiteur plus grand.

Produits : fruits et légumes, épicerie et produits frais, pain/oeufs/miel et fromages en direct des producteurs locaux, cave, produits d'hygiène et santé.

Rayons dédiés : sans gluten, 300 références en VRAC (alimentaire/cosmétique et entretien)

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

35 | 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



Membre du réseau Biocoop : respect des saisons, priorité au local et au commerce équitable. **Produits** : [Boucherie-Charcuterie-Traiteur : fait maison], fruits et légumes, épicerie et produits frais, miel, pains, oeufs et fromages en direct des producteurs locaux, cave, produits d'hygiène et santé. Rayons dédiés : au VRAC alimentaire/cosmétique et entretien, au sans gluten, espace bien-être et santé, surgelés, cave. Restauration bio sur place. Savourez nos plats maison préparés chaque jour avec des produits frais de saison. Commandez en ligne. Facilitez vos courses bio en ligne ! Retirez vos produits en magasin.

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

MANGER BIO EST UN ACTE

POLITIQUE !

ET JE VOTE 3 FOIS PAR JOUR.

biocoop

ENEZ (RE)DÉCOUVRIR UNE BIO GOURMANDE & DES PRIX ENGAGÉS,
DANS LES MAGASINS DE VOTRE RÉGION :

Biocoop Lunel | Biocoop Le Crès | L'Aile du Papillon | Biocoop Jacou Le Viviers
Biocoop Montpellier Clemenceau, Courreau, Marianne | Biocoop Clermont
l'Hérault Salagou | Biocoop Laroque BioEnsemble | Biocoop Balaruc-le-Vieux
Étang de Thau | Biocoop Agde L'Ephébio

FRUITS ET LÉGUMES . PRODUITS FRAIS . ÉPICERIE . VRAC . PRODUITS D'ENTRETIEN
... ET PLUS ENCORE :

BONS POUR VOUS & POUR LA PLANÈTE !

WWW.BICOOP.FR

NOUVEAU : PLANIFIEZ VOS MENUS AVEC DE MULTIPLES CHOIX DE RECETTES (ONGLET « RECETTES BIO »)

36 | Biocoop Lunel | C8

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.



37 | 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 une large gamme de produits bio, frais, de saison, locaux et gourmands ! Ouvert à tous, vous trouverez dans notre magasin un accueil souriant et bienveillant. Accessible à pied, en vélo ou en transports en commun. (tram 4). **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.



38 | 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.



39 | Le Local | D7

93 Rue des Sports

34750 VILLENEUVE-LES-MAGUELONE

04 99 64 59 05 / 06 80 62 92 68

lelocal34750@gmail.com - www.lelocaledpicerievac.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.



40 | Sentier de Cévennes | C7

28 rue Paul Brousse - 09 67 37 39 64

34000 MONTPELLIER

https://www.boutiquespaysannes.fr/sentiers-de-cevennes-34000-montpellier

Depuis 20 ans, notre collectif d'agriculteurs et artisans propose un marché de produits régionaux. Fruits, légumes, fromages et produits transformés sont élaborés avec des ingrédients issus de nos fermes, majoritairement situées à moins de 100 km. **Produits** : pains, oeufs, fruits et légumes : salades, blettes, épinards, choux, courges, pommes de terre, oignons, ail, tomates, aubergines, concombres, piments, melons, pastèques, pommes, poires. Confitures, châtaignes, miels et pâtes à tartiner, vins et jus de fruits, fromages et yaourts de brebis, viande de boeuf, tofu, CBD, olives et huiles, cosmétique.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au samedi, de 10h à 13h30 et de 15h à 19h.



SATORIZ

MAGASIN BIO

Satoriz MAUGUIO, c'est :

- Un magasin du réseau Satoriz, **pionnier et totalement indépendant**
- Un magasin **100 % bio**, dans la région **depuis 25 ans**
- De nombreux **produits locaux** et de **saison**
- Un **nouveau pôle traiteur** avec salades, plats préparés fromages à la coupe, pain au levain
- De **nombreux services** : click & collect, Casiers de la mer...
- De **l'énergie verte** et des **aménagements écologiques**

Espace Commercial Fréjorgues Ouest
Ouvert du lundi au samedi - 8h30 à 19h30

www.satoriz.fr



21 | Lou Païsan Bio

B6

Place du Forum
34980 SAINT-GELY-DU-FESC
04 99 66 83 77
loupaisanbio@orange.fr

Nous sommes un groupe d'une trentaine de producteurs en Agriculture biologique situés dans un rayon de 100 km autour de St Gely du Fesc. **Produits** : fruits, légumes, oeufs, viandes (veau, boeuf, agneau, canard, volaille, porc), tofu, truites, fromages, produits laitiers, glaces, chocolat, pains, farines, olives, huiles, confitures, conserves, jus, vins, bières, sirops, miels, tisanes, huiles essentielles, savons, cosmétiques etc..

A tour de rôle, un producteur vous accueille : du mardi au samedi de 9h à 13h et le vendredi de 16 à 19h. Boutique adhérente au réseau des BOUTIQUES PAYSANNES.

22 | SCIC BioEnsemble

A6

945 avenue de l'Europe
34190 LAROQUE
04 99 53 11 02
bio.ensemble@gmail.com - bioensemble.biocoop.net

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

Cantine et café associatif, microbrasserie et boulangerie.

Organisation d'ateliers, conférences et animations.

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

56 | Boutique à la ferme « O Champ »

C6

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.

57 | Escale locale

C6

zone Cosmo - Avenue Pierre Mendes France - 04 67 66 38 84
34150 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, volaille, porc, charcuterie), truites, fromages, produits laitiers (lait, crème, beurre, yaourt, crème dessert), glaces et sorbets, pains, farines, pâtes, olives, huiles, confitures, produits à base de châtaignes, conserves, jus, sirops, vins, bières, alcools, miels, pollen, spiruline, tisanes, plants, bouquets de fleurs fraîches ou sèches, poteries, huiles essentielles, savons, shampoing, gel douche, cosmétiques, CBD, foin pour rongeurs et lapins etc.. A tour de rôle les producteurs vous accueillent : Lundi 15h-19h ; Mardi au Samedi 9h-13h et 15h-19h.

Boutique adhérente au réseau des BOUTIQUES PAYSANNES.

58 | 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.



Morgane,
Bergère-fromagère

VENTE DIRECTE
de nos fermes
et ateliers :
une large gamme
de produits
frais, locaux
et de qualité

**Depuis plus
de 15 ans**
à Clermont-l'Hérault

**LES PRODUCTEURS
VOUS ACCUEILLEN**
du lundi au samedi
de 9h30 à 13h et de 15h à 19h

ADRESSE
Place Marcel Gontier
à Clermont-l'Hérault
04 67 44 61 43

[paysansproducteurs](http://paysansproducteurs.com)

15 | 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...

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

16 | 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.



17 | 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 8h à 19h.

8 | Biocoop Riquet Ma Cuisine Bio | E4

26 Allée Paul Riquet - 04 67 11 57 37
34500 BEZIERS
<https://www.biocoopriquet-macuisinebio.fr>



Biocoop Riquet "Ma Cuisine Bio" est un lieu convivial où vous découvrirez chaque jour de délicieux produits bio, frais et de saison ! Notre bar à salade vous permet de composer vous-même votre bol-repas complet avec des ingrédients bio cuisinés sur place. Nous proposons également de délicieux desserts, parfois sans gluten ni lactose selon l'inspiration, mais toujours irrésistiblement bons ! Une cuisine healthy, équilibrée et faite maison, avec un choix sans cesse renouvelé pour un maximum de goût à prix tout doux. Vous trouverez aussi une petite épicerie bio pour vos dépannages et apéritifs, un service traiteur, une cave à vin et bières, des boissons bio originales, ainsi que du fromage et de la charcuterie à la coupe.

Jours et heures d'ouverture : du lundi au vendredi de 10h à 19h. Le samedi de 9h à 19h.

9 | 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.

17 | 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, écoproduits.

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.

NOTRE CHARTE



Notre réseau de magasins Biocoop a pour objectif de développer l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération.

En partenariat avec les groupements de producteurs, nous créons des filières équitables fondées sur **le respect de critères sociaux et écologiques exigeants.**

Nous nous engageons sur la transparence **de nos activités et la traçabilité de nos approvisionnements.**

Présents dans les instances professionnelles, **nous veillons à la qualité de l'agriculture biologique.**

Nos magasins Biocoop sont **des lieux d'échanges et de sensibilisation pour une consom'action responsable.**

biocoop

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 2025

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 réductions...

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





Groupama

MÉDITERRANÉE
la vraie vie s'assure ici

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 10359 - 13799 Aix-en-Provence
Cedex 3 - 379 834 906 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 52459 - 75436 Paris Cedex 09 - Création : Groupama Méditerranée, Mars 2012

la Graine
MONNAIE LOCALE

La monnaie de l'Hérault

Pour une économie :

Plus **locale**

Plus **écologique**

Plus **solidaire**

**REJOIGNEZ
LE RÉSEAU !**

Plus d'infos sur
lagraine34.org



Solutions Agriculteurs CIC

**Parce que les besoins de votre activité sont spécifiques,
nos chargés d'affaires dédiés vous accompagnent.**

- **Agence Expertise Agricole CIC Castries**
Vincent LIOULT - vincent.lioult@cic.fr - 06 62 58 77 74
Olivier BOISSON - olivier.boisson@cic.fr - 06 62 58 58 14
- **Agence Expertise Agricole CIC Pézenas**
Eric BERGES - eric.berges@cic.fr - 06 10 85 13 24
Pierre BAIXERAS - pierre.baixeras@cic.fr - 06 17 04 38 22



cic.fr

CIC AUD OUEST SA au capital de 268 498 240 € - 20 Quai des Charrons 33000 Bordeaux - RCS Bordeaux 456 204 809 - N° ORIAS : 07 027 272.
Banque régie par les articles L511-1 et suivants du Code Monétaire et Financier.

DES PRODUITS BIO TOUTE L'ANNÉE !



PRINTEMPS



ÉTÉ



AUTOMNE



HIVER



ET TOUTE L'ANNÉE



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



Édition 2025 / 2026

LE GUIDE BIO DE L'HÉRAULT



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

