



# *le guide Bio de l'Hérault*

Édition 2019 / 2020



bio  
34



Légende Pictogrammes

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

Sommaire

- Édito .....4-5
- La Bio dans l'Hérault / Le CIVAM Bio 34 .....6
- Les Rendez-vous Bio 34 .....7
- Le réseau Bio Occitanie .....8-11
- La Bio et ses garanties .....12-13
- La conversion à l'agriculture bio .....14-15
- La Bio et les commerces .....16
- Les producteurs .....18-72
- Les artisans, transformateurs.....74-79
- Les commerces et restaurants .....80-93
- Carte et listing de tous les acteurs bio.....50-55



Légende Labels et marques

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



## Édito 2019/2020

Aujourd'hui, l'Hérault compte plus de 26425 ha (dont 8227 ha de vignes) de terres cultivées en agriculture biologique ou en conversion. Avec 897 exploitations bio en 2017 contre 774 l'année précédente, l'Hérault se classe désormais au 4<sup>e</sup> rang des départements français en nombre d'exploitations bio.

Ce progrès significatif révèle la politique ambitieuse du Conseil Départemental qui accompagne les professionnels ayant saisi cet enjeu majeur pour les années à venir. Le Département encourage toutes les initiatives de développement de l'Agriculture Biologique (AB) et poursuit son engagement avec pour objectif de faire de l'Hérault un territoire pilote qui invente l'agriculture de demain. Celle qui respecte les sols, les consommateurs, les saisons et les productions locales.

Le Département est également acteur de la valorisation des produits, des hommes et des territoires. Il a créé en 2018, l'Oenotour de l'Hérault qui réunit 64 caveaux étapes, véritables ambassadeurs de l'oenotourisme héraultais, dont 14 sont labellisés AB. Cet outil de découverte des vignobles héraultais permet aux professionnels engagés dans la démarche de partager leur passion du vin et de leur territoire auprès de tous les publics.

Cette dynamique vertueuse assure la création de nouveaux emplois sur le département tout en valorisant nos paysages, fondement de notre identité et de notre qualité de vie.

*Le Président du Conseil départemental,*



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

Ainsi en 2018, l'Hérault est passé du 5<sup>e</sup> au 4<sup>e</sup> département français en nombre d'exploitations engagées en bio et la surface agricole utile en mode de production biologique de 14,5% continue de progresser (12% en 2017 et contre 6.6% au niveau national).

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

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

Aussi c'est avec plaisir que je vous invite à découvrir les trésors de l'agriculture biologique de l'Hérault dans cette nouvelle version du célèbre guide bio édité avec le fidèle soutien du Conseil Départemental .



Jean-Luc MALICORNE  
Président du CIVAM Bio 34

## La Bio dans l'Hérault

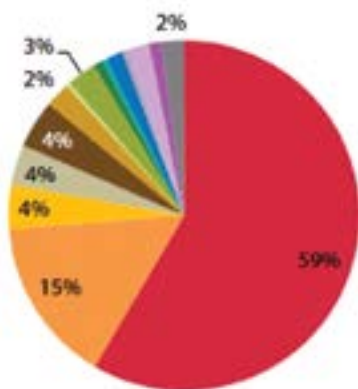
L'Hérault est le 4<sup>ème</sup> département français en nombre d'exploitations avec 897 exploitations notifiées à l'Agence Bio (chiffres 2017).

La surface des terres cultivées en agriculture biologique représente 26425 ha soit 14.5 % de la Surface Agricole Utile du département, contre 6.6 % au niveau national, ce qui situe l'Hérault en 14<sup>ème</sup> position des départements français.

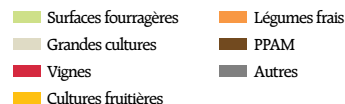
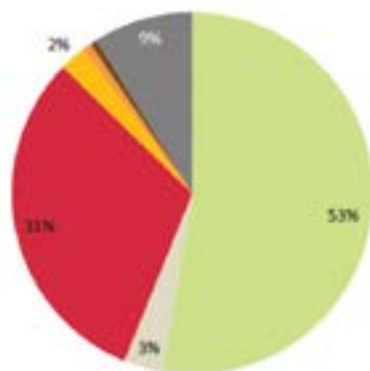
Les productions animales biologiques sont aussi bien présentes dans l'Hérault : poules pondeuses, brebis, chèvres, mais aussi bovins, porcins, abeilles et poissons.

L'Hérault est le premier département de la région avec 366 opérateurs aval engagés en bio, transformateurs et distributeurs.

### Pour l'ensemble des fermes bio du département



### Répartition des surfaces bio par culture



Source : ORAB Occitanie

## 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 tech-

niques, suivi des programmes de soutien.

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

- **Sensibiliser et accompagner les agriculteurs au développement durable** : diffusion d'informations, réalisation de formations, de diagnostics, de plaquettes.

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

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

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



## Les Rendez-vous Bio 34

Le CIVAM Bio 34 organise et participe à de nombreux événements, en 2019 :

- > **16 juin**, 10<sup>e</sup> Rando Bio Hérault au domaine départemental de Bessilles à Montagnac
- > **15 août**, 23<sup>e</sup> édition de l'Estivale de la Bio d'Olargues
- > **15 septembre**, 9<sup>e</sup> édition de « l'Hérault fête la bio »
- > Les rendez-vous Oenoconcerts, Vincoeurs et Saveurs tout au long de l'année
- > Printemps Bio, 1<sup>ère</sup> quinzaine de juin
- > Manger Bio Et Local c'est l'idéal (MBEL), du 20 au 29 septembre

Retrouvez l'agenda complet sur  
[www.bio34.com](http://www.bio34.com)



## Occitanie, la 1<sup>re</sup> région Bio de France !

En 2018, l'Occitanie conserve sa position de région leader de la bio !  
Source : Agence Bio / OC 2018.

### NOMBRE DE FERMES



8 161 exploitations engagées en Bio  
+ 13,1% de fermes par rapport à 2016  
1/5<sup>e</sup> des exploitations bio françaises  
+ 953 producteurs en 1 an

### SURFACES



403 921 ha engagées en Bio  
+ 13,7% de surface par rapport à 2016  
12,8% de la SAU est engagée en Bio  
(moyenne nationale : 6,5%)

### ENTREPRISES DE L'AVAL



2 158 entreprises engagées en Bio  
+ 14,2% d'entreprises par rapport à 2016  
Il s'agit d'entreprises de transformation, distribution, de gros, restaurants, artisans et détaillants.  
Répartition : 1 497 préparateurs, 631 distributeurs, 30 importateurs

## ÉVOLUTION DES SURFACES ET DES OPÉRATEURS



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

Plus d'infos sur [interbio-occitanie.com](http://interbio-occitanie.com)

## PRODUCTIONS

Toutes les productions sont représentées en Occitanie !



Ces produits sont transformés en région !



## Le Réseau BIO OCCITANIE

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

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



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

## Nos missions

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

- Ariège** [bioarige.fr](http://bioarige.fr)
- Aude** [bio-aude.com](http://bio-aude.com)
- Aveyron** [aveyron-bio.fr](http://aveyron-bio.fr)
- Gard** [biogard.fr](http://biogard.fr)
- Haute Garonne** [etabie.fr](http://etabie.fr)
- Gers** [gsbbio.org](http://gsbbio.org)
- Hérault** [bio34.com](http://bio34.com)
- Lot** [bio46](http://bio46)
- Hautes Pyrénées** [gsbb5.com](http://gsbb5.com)
- Pyrénées Orientales** [biop66.com](http://biop66.com)

## Nos Valeurs

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



► **ÉCOLOGIQUE** : respect de la Biosphère (sols, biodiversité...), Bien-être animal, Economie d'énergie/d'eau...



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



► **ECONOMIQUE** : durable, productive, rémunératrice, emplois en milieu rural, dynamique de territoire



• BIO OCCITANIE •  
Association Régionale  
d'Agriculture Biologique



## Nos Sites Web

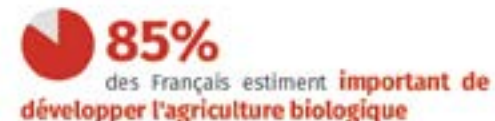
- [bio-occitanie.org](http://bio-occitanie.org)
- [facebook.com/BioOccitanie](https://facebook.com/BioOccitanie)
- [bioetlocal.org](http://bioetlocal.org)
- [fnab.org](http://fnab.org)
- [produire-bio.fr](http://produire-bio.fr)

- [terreaubio-occitanie.fr](http://terreaubio-occitanie.fr)
- [repasbio.org](http://repasbio.org)
- [equetbio.org](http://equetbio.org)
- [devlocalbio.org](http://devlocalbio.org)



## Baromètre Bio

Chaque année l'Agence Bio publie les résultats d'une enquête d'opinion menée auprès des Français\*. Voici une sélection des résultats des enquêtes menées en 2018 et 2019 :



\* : échantillon représentatif de 1002 Français (2018) et 2009 Français (2019) âgés de 18 ans et plus, constitué d'après la méthode des quotas.

## LES FRANÇAIS CONSOMMATEURS DE BIO



- **Près de 9 Français sur 10 (88%)** ont consommé du bio **au cours des 12 derniers mois**
- **Près de 3/4 des Français (71%)** en consomment **au moins 1 fois/mois**
- **12% en consomment quotidiennement** (contre 10% en 2015)

## ENVIE DE PROXIMITÉ & ATTENTES HORS DOMICILE



► **85%** des Français sont **intéressés par du bio local**

► **83%** des Français sont **intéressés par une offre croisée bio ET française**



► **90%** des parents sont **intéressés par une offre bio en Restauration scolaire**



► **83%** des Français sont **intéressés par une offre bio dans les Restaurants**



► **81%** des actifs sont **intéressés par une offre bio sur leur lieu de travail**

► **80%** des Français sont **intéressés par une offre bio dans les hopitaux**





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

## • En résumé

### Un produit bio est ainsi un produit

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

nismes certificateurs indépendants pour le respect des engagements.

## • Les garanties

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

## • Les deux labels officiels

### Le logo Européen

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

### Le logo AB français

Née en 1985, la marque AB, propriété du Ministère de l'Agriculture, 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 80% des Français consommant du bio (source : Agence BIO).

## • Les principales mentions privées

### Nature et Progrès [www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)

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

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

# La Bio et ses garanties

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

### Demeter [www.bio-dynamie.org](http://www.bio-dynamie.org)

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

### Bio Cohérence [www.biocoherence.fr](http://www.biocoherence.fr)

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

### Charte de vinification FNIVAB [www.fnivab.org](http://www.fnivab.org)

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

## Les produits bio : une démarche rigoureuse et spécifiquement contrôlée

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

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

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

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

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

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

Source : Agence Bio

# La conversion à l'agriculture biologique

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

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

## Vin biologique

Depuis le 1<sup>er</sup> août 2012, date d'application du nouveau règlement concernant la vinification, on peut parler de vin biologique.

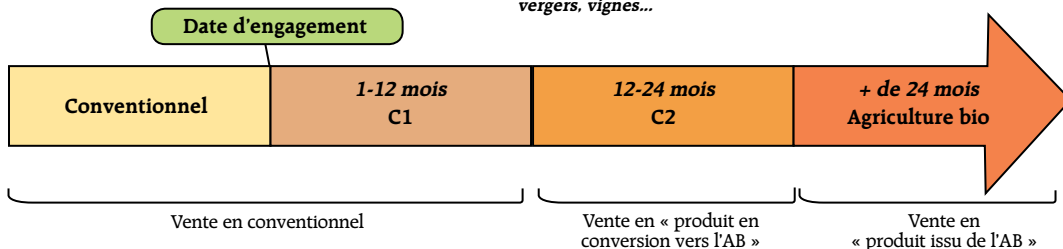
Les règles concernent la liste d'additifs et la limitation des pratiques œnologiques.

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

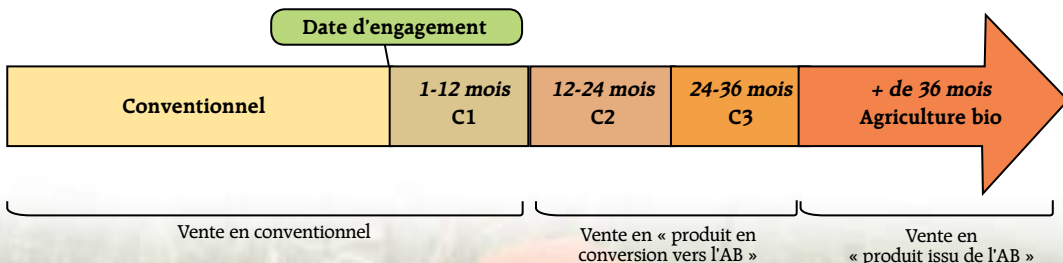
## >> Pour les productions végétales :

### • 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 :



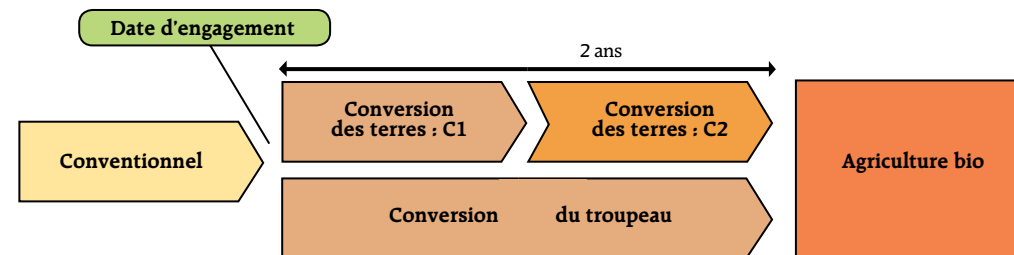
## >> Pour les productions animales :

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).

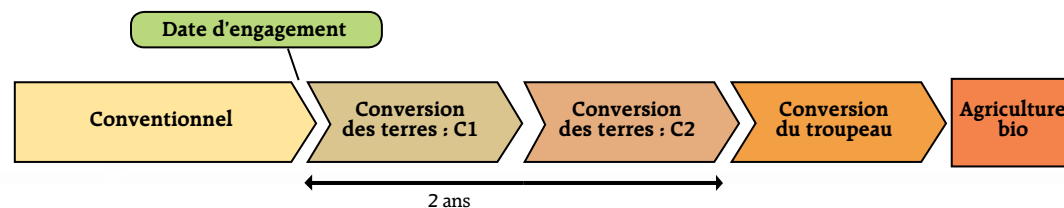
### Cas particulier des parcelles non traitées :

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...).

### • 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 10 000 € HT par an. Sont concernés par cette mesure : les fruits frais, les fruits secs, les légumes, les pains, les pâtisseries, les chocolats, les céréales, les oléagineux, les viandes, les fromages, les œufs, les plats cuisinés, les plantes séchées, les épices...

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

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

### • Restaurants :


Depuis le 1<sup>er</sup> 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. Ainsi 3 niveaux d'engagement sont prévus :

- cas 1 : ingrédients et produits bio,
- cas 2 : plats et menus bio,
- cas 3 : restaurants bio.

Dans tous les cas, les restaurants doivent notifier leur activité. Dans les cas 2 et 3, ils doivent se faire contrôler par un organisme certificateur.

### Dans le guide :

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

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

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

## Sommaire des adresses bio dans l'Hérault :



Producteurs : page 18



Artisans, transformateurs : page 74



Commerces : page 80



Carte : pages 50-51



Tous les acteurs bio : pages 52-54



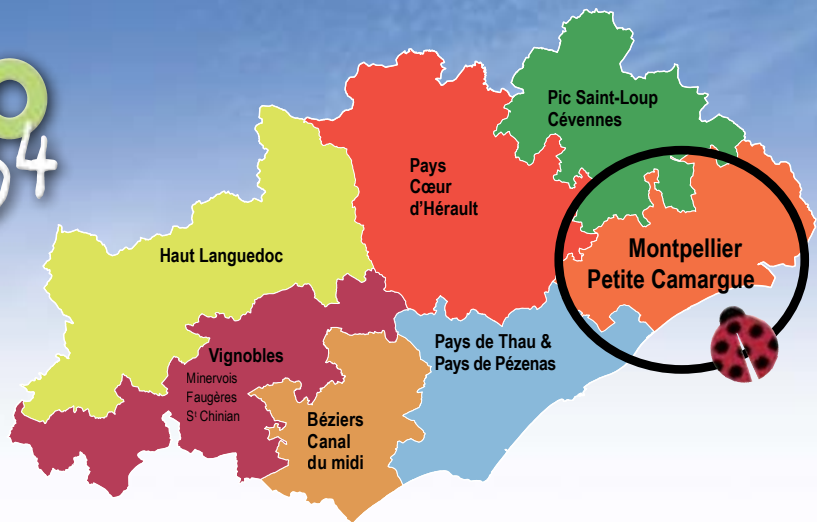
Calendrier de saison : page 55



Vos interrogations sur l'agriculture bio :  
suivez le poulet bio pages 24, 59, 67, 73, 95



bio  
34



## Montpellier - Petite Camargue

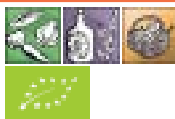
### 1 | Baptiste ABERLENC - Jardin de Bentenac | C7

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

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

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

**Vente de paniers. Possibilité de livraison.**



### 2 | Caroline ANDRE - EARL Arbosenac | C8

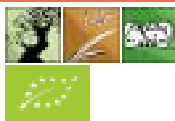
**Mas d'Aujargues**  
34590 MARSILLARGUES  
04 67 42 34 30 / 06 65 75 64 49  
masdaujargues@gmail.com - www.masdaujargues.com

Idéalement situé entre Nîmes et Montpellier, domaine aux portes de la petite Camargue.

**Produits** : huile d'olive vierge extra. Céréales.

**Vente à la ferme** : sur rendez-vous.

**Tourisme rural** : Gîte, Ecurie de propriétaires. Bien être de l'équidé, pension paddock.



### 3 | Arnaud et Jessica ARMAND - Arnaud Bio | C6

**Route de Lavérune**  
34570 SAUSSAN - PIGNAN  
06 61 42 51 64 / 06 41 22 64 54  
contact@arnaudbio.fr - www.arnaudbio.fr

Arnaud Bio est une exploitation agricole familiale. Producteur de fruits et légumes de saison. Horticulture (vente de fleurs), plants de légumes bio.

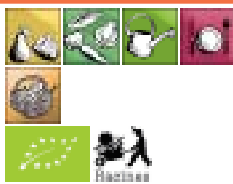
Magasin, cueillette et restauration sur place avec nos produits sur réservation.

**Produits** : fruits et légumes bio, épicerie, oeufs. Plants de légumes, fleurs.

**Vente à la ferme** : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h.

**Vente au marché** : Pignan et marché paysan de Montpellier Antigone.

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



### 4 | Domaine BORT | B8

**154 avenue des platanes**  
34400 SAINT CHRISTOL  
04 67 86 06 03 / 09 70 62 44 79 (fax) / 06 40 11 88 57  
sceadomainebort@orange.fr - www.domainebort.fr

Vignoble familial depuis 1871, certifié agriculture biologique depuis 2014.

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

**Vente au caveau** : du mardi au jeudi de 10h à 12h et de 14h à 18h et du vendredi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

**Vente sur internet. Possibilité de livraison.**

**Présence en magasins et grossistes.**



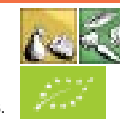
### 5 | Marine TIOILLIER et Jeremie CHIRON - Les Canotiers (GAEC) | C8

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

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

**Produits** : tomate, aubergine, poivron, courgette, melon, salade, mâche, pourpier, roquette, choux (chou-fleur, brocoli, rouge, vert, crudité...), légumes asiatiques (pak choï, komatsuna...), blette, fenouil, navet, carotte, épinard, oignons, petits pois, haricots verts, pomme, cerise, prune ...

**Vente au marché** : marché des Arceaux - Samedi matin - Montpellier.



### 6 | Pauline CHATIN - Domaine de Mirabeau - Vigne de Cocagne | C6

**Domaine de Mirabeau**  
RD 114  
34690 FABREGUES  
09 87 09 07 75 / 06 59 51 21 92  
bonjour@vignedecocagne.fr - www.vignedecocagne.fr

Vin joyeux et solidaire produit au pied de la Gardiole par l'équipe Vigne de Cocagne.

**Produits** : vins IGP Pays d'Hérault Collines de la Moure :

En rosé : Rosé de Cocagne

En rouge : Rouge de Cocagne et La Gardiole

**Vente au caveau** : lundi, mardi, jeudi, vendredi 8h à 17h et sur rdv en dehors de ces créneaux/jours. **Présence en magasins.**



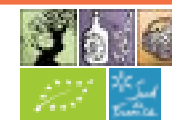
### 7 | Christophe CINÇON - Olive et Garrigue | C6

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

Huiles d'olive et lucques du Languedoc.

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


**Vente au marché** : de producteurs de Frontignan et Grabels et événementiels. Présence en boutiques de producteurs : Montpellier, Pézenas et Mèze. Présence à l'atelier citoyen de Castries et à Fronticourt (avec le CPIE du bassin de Thau), 1 fois par mois.





**8** | Guillaume DAUMOND - Vins Folle Avoine | **C7**

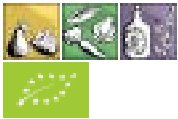
**15 rue des Chevaliers de Malte**  
**34740 VENDARGUES**  
**06 26 48 30 64**  
**folle-avoine@orange.fr - www.folleavoine.fr**



Exploitation familiale de 13 ha en bio depuis 1984. Le vignoble est situé sur quatre communes : Vendargues, Castries, Saint Aunès et Mauguio. Cépages : Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Viognier, Vermentino.  
**Produits** : vins de Pays d'Oc rouge, blanc et rosé - Bouteilles et Bag In Box.  
**Vente au caveau** : de mai à septembre (lundi, mercredi, vendredi 15h-19h30) - d'octobre à avril (lundi, mercredi, vendredi 17h-19h) - toute l'année le samedi 10h-13h ou sur rendez-vous. **Présence en magasins.**

**9** | Philippe DEBATTISTA - Mas Alexandrine | **C8**

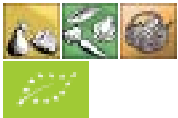
**591 chemin de Lansargues**  
**Les Barlandes**  
**34400 SAINT NAZAIRE DE PEZAN**  
**mas.alexandrine@hotmail.com**



Maraîchage bio diversifié.  
**Produits** : salades, aromatiques, courgettes, oignons, radis rose, radis noir, blettes, épinards, fraises, melons charentais, pastèques, melons jaunes, tomates, aubergines, poivrons, pommes de terre, patates douces, poireaux, courges, choux divers.  
**Vente à la ferme** : de début mai à fin décembre, les vendredis de 17h30 à 19h30, les samedis de 10h à 12h30.  
**Présence en magasins** spécialisés bio et grossistes bio.

**10** | Mickaël DECKER - Le Potager du grand Pré | **B7**

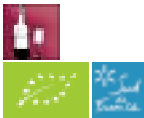
**14 rue Gaston Baissette**  
**34160 MONTAUD**  
**06 77 71 00 84**  
**pointdo@neuf.fr**



Maraîchage diversifié, fruits et légumes de saison.  
**Produits** : légumes de saison à l'année.  
**Vente de paniers** : AMAP de Saint Mathieu de Trévières. Vente au détail.

**11** | Laurence & François HENRY - Domaine Henry | **C6**

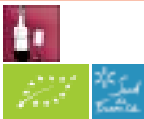
**6 avenue d'Occitanie**  
**34680 SAINT GEORGES D'ORQUES**  
**04 67 45 57 74**  
**contact@domainehenry.fr - www.domainehenry.fr**



Un domaine de 11 Ha pour faire du "cousu main". Un grand terroir historique : St Georges d'Orques. Des références de haut niveau. Des vins plaisirs et accessibles.  
**Produits** : Le Coteau (Languedoc rouge) - Paradines (Languedoc-Grès de Montpellier Rouge)- Blanc (Vin de Pays)-Vin Vermeil (Languedoc St Georges d'Orques - Cru St Georges d'Orques (Languedoc St Georges d'Orques) - Villafranchien (Languedoc St Georges d'Orques)-Le Mailhol (Vin de France rouge). **Vente au caveau** : dégustation sur rendez-vous.  
**Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins et grossistes.**

**12** | Constance CUNTY - Domaine Maspiquet | **C6**

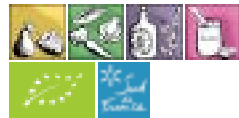
**Ancienne route de Gangas**  
**34790 GRABELS**  
**04 67 52 26 59 / 06 84 71 86 71**  
**constance.cunty@educagri.fr - Facebook : Domaine Maspiquet**



Etendu sur 30ha, le domaine MASPIQUET, outre sa fonction de production, est également le support pédagogique et expérimental du lycée agricole de Montpellier. Il offre ainsi aux étudiants un espace d'apprentissage et d'observations des techniques viti-vinicoles.  
**Produits** : vins, Initial Blanc 2018 AB (100% Chardonnay), Initial Rosé 2018 AB, Initial rouge 2016 et Métis rouge 2017, Adonis rouge 2015 (fût de chêne).  
**Vente au domaine** : mercredi / jeudi (15-19h) ou sur rendez-vous.  
**Présence en magasins et grossistes.**

**13** | Jean-Marc DORÉ - Le Safran du Haut Languedoc | **C6**

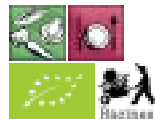
**4 rue du Presbytère**  
**34660 COURNONSEC**  
**06 86 51 86 35**  
**dore.jm@free.fr**



Exploitation située à Clairac dans les Hauts Cantons. Polyculture avec prédominance en safran, cerises, olives (frais et transformation).  
**Produits** : safran en stigmates (filaments). Produits dérivés : confit d'oignons, biscuits, apéritif muscat. Confitures et gelées aromatiques avec les fruits du domaine : chutneys, aromatiques séchés, cerises et kakis.  
**Vente au marché** : le dimanche matin au marché paysan d'Antigone (Montpellier)  
 Marchés et foires exceptionnels. Groupements d'achats.

**14** | La Ferme Urbaine Collective de la Condamine - Terracoopa | **C7**


**1372 B rue des Marels**  
**34000 MONTPELLIER**  
**09 62 52 48 93 / 06 41 51 09 56**  
**fermeurbaincollective@gmail.com - fucc.fr**



Sur un domaine de 5 hectares aux portes de Montpellier, ce collectif est installé en maraîchage diversifié bio. Ils et elles sont également engagés dans une démarche d'accueil pédagogique, social et culturel.  
**Produits** : légumes de saison.  
 Commercialisation : changeant en fonction des saisons, voir site internet.  
 Restauration ponctuellement pour divers événements, voir site internet.  
**Présence en magasins.**

**15** | Pierre GUIBAL et ses enfants - Domaine de Bannières | **B7**

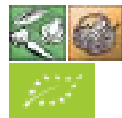
**1135 route de Bannières**  
**34160 CASTRIES**  
**06 81 79 68 75 / 04 67 52 33 48 (fax) / 06 52 26 32 04**  
**info@domaine-de-bannieres.com - www.domaine-de-bannieres.com**



Vignoble familial depuis 1768, en culture bio depuis 2001. Charte Délinat depuis 2011 (réactiver les sols, fermentation alcoolique sans sulfite, respect de l'environnement & gestion durable des ressources). Certifié Demeter, agriculture biodynamique depuis 2014.  
**Produits** : vin blanc (chardonnay), rosé, rouges : vins de cépage (grenache, syrah, cabernet sauvignon) et assemblages (le Rucher, le Bouldidou, la Trintignane).  
**Vente au domaine.**  
**Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins** bio et grossistes.

**16** | Jean-Charles HUOT - Le Jardinier du Lez | **B7**

**Chemin de Roucayrol**  
**34730 PRADES LE LEZ**  
**06 69 47 94 36**  
**jchuot@laposte.net**



Production de légumes.  
**Produits** : légumes de saison  
**Vente à la ferme** : paniers à la carte (précommande par mail, pas d'engagement sur l'année) avec retrait le samedi matin de 10h à 11h15 sur l'exploitation.  
 Vente en gros et demi-gros.

**17** | Isabelle MANGEART - Clos des Nines | **C6**

**329 chemin du Pountiou**  
**34690 FABREGUES**  
**04 67 68 95 36 / 06 83 04 54 43**  
**clos.des.nines@free.fr - www.closdesnines.com**



Certifié Agriculture Biologique depuis le 02/11/2016.  
**Produits** : vins Coteaux du Languedoc rosé, blanc et rouge - Grès de Montpellier rouge - Vins de pays des Collines de la Moure rouge et blanc.  
**Vente au caveau** : en juillet-août de 10h à 12h et de 16h à 19h (sauf dimanche). Sinon sur rendez-vous.  
**Présence en magasins.**



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



**MIELLERIE**  
Rucher de l'Estagnol  
34570 SAUSSAN

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

**EN SAISON :**  
Ruches vivantes en expo



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

**www.rucherdelestagnol.com**

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

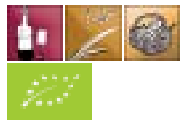
**Chemin du Tourtorel**  
34570 SAUSSAN  
06 78 30 80 60 / 04 84 50 70 84 (fax) / 06 13 56 86 85  
tm.34@hotmail.fr - www.rucherdelestagnol.com



**Produits :** miels bio châtaigner, bruyère, garrigue, montagne, pollen frais.  
**Vente à la ferme :** du lundi au samedi de 10h à 19h.  
**Présence en magasins bio,** à la boutique de la Cathédrale de Maguelone et au CAT à Palavas.

19 | Olivier MOREAU - Domaine de Terre Mègère | C6


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



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

20 | Joaquim PEREIRA DE VASCONCELLOS - Pereira de Vasconcellos | C7

**Chemin du Mas des Pères de Marot**  
34130 MAUGUIO  
06 64 04 64 36  
joaquim.devasconcellos@gmail.com



Maraîcher bio installé depuis janvier 2019 sur Mauguio en collaboration avec les fruits de la Mourre qui est producteur de légumes bio et également une boutique de fruits et légumes bio. **Produits :** légumes de saison - brocoli, choux fleur, navet, tomates, poivrons, aubergines, carottes, melon, courgette, concombre, piment, pomme de terre, basilic, persil, coriandre, menthe, patate douce, etc ...  
**Vente à la ferme :** le mercredi et vendredi de 10h à 12h30 et de 16h à 18h30, le samedi matin de 9h30 à 13h. Présence en magasin.

21 | André PRUNET - Saussan Bio | C6

**30 rue du Colombier**  
34570 SAUSSAN  
06 24 33 04 73  
saussanbio@orange.fr - www.saussan-bio.fr



**Produits :** légumes (asperges, tomates, aubergines...), fruits (fraises, melons...).  
**Vente à la ferme :** horaires variables en fonction des saisons (voir le site internet).

22 | Paul REDER - Domaine de Comberousse | C6

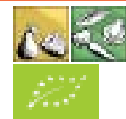
**Comberousse, route de la Taillade**  
34600 COURNONTERRAL  
06 76 41 74 18  
earl@comberousse.com - www.comberousse.com



Domaine à dominante viticulture avec un élevage ovin permettant un approfondissement de pratiques agroécologiques.  
**Produits :** vins Blancs 4 cuvées, vin Gris une cuvée. Ventes d'agneaux au début de l'été.  
**Vente au domaine :** sur rendez-vous.  
**Présence en magasins et grossistes.**

23 | Sébastien SOUFFLET - SEB LE MARAICHER | C7

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



Fruits, et surtout légumes, savoureux et variés, produits tout au long de l'année. La ferme est en transition vers un mode de culture sur sol vivant. **Produits :** nombreux légumes toute l'année (tomates, pommes de terre, carottes, poireaux, salades, oignons, courges...) et fruits à certaines saisons (fraises, abricots, melons, pastèques). **Vente de paniers :** AMAP des Beaux-Arts, distribution tous les lundis et jeudis soirs dans le quartier des Beaux-Arts à Montpellier (voir le site <http://amaptriballe.over-blog.com>). Nouveau ! Un point de vente devrait être proposé sur Jacou, à partir du printemps ou de l'automne 2019.

24 | Elodie TEIXEIRA - Midi | C7

**Chemin du Mas des Pères au Mas de Marot**  
34130 MAUGUIO  
06 28 94 79 72  
midi.comestibles@gmail.com - www.midicomestibles.com



Production de Fleurs Comestibles biologiques.  
**Produits :** Achillée Millefeuille, Agastache anisée, Agastache mexicaine, Aneth, Begonia, Bourrache, Bredes mafane, Souci, Camomille, Capucine, Bleuets, Chrysanthème, Ciboulette chinoise, Cosmos, Fuchsia, Jacinthe, Monarde didyma, Moutarde, Muffier, Oeillet, Pâquerette, Pavot de Californie, Platycodon, Pois bleu, Primevère, Roquette, Estragon du Mexique, Sauge ananas, Trèfle pourpre, Violette cornue, Zinnia..  
**Vente directe. Vente à la ferme :** sur rendez vous

25 | Terracoopa | C7

**55 rue Saint Cléophas - Hôtel de la Coopération**  
34080 MONTPELLIER  
04 34 76 05 00 / 06 16 51 03 74  
contact@terracoopa.com - www.terracoopa.com



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





**Vous êtes futur producteur ou transformateur**  
Découvrez une nouvelle manière de s'installer en agriculture biologique  
- sur vos terrains  
- sur notre ferme partagée (CCha)  
- au Domaine de Viviers à Clapiers

**Vous êtes producteur**  
Dans la perspective d'une reprise ou d'une transmission, accueillez un tiers d'activité sur vos terrains

COOPERATIVE D'ACTIVITE AGRICOLE ET ENVIRONNEMENTALE  
04 34 75 05 00 / contact@terracoopa.com  
www.terracoopa.com



## Nimaplants, Le coéquipier de votre réussite

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

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

Vous trouverez principalement des plants :

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

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



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



### LA BIO ? Moi je n'y crois pas !

Encore un qui se prend pour un Bio

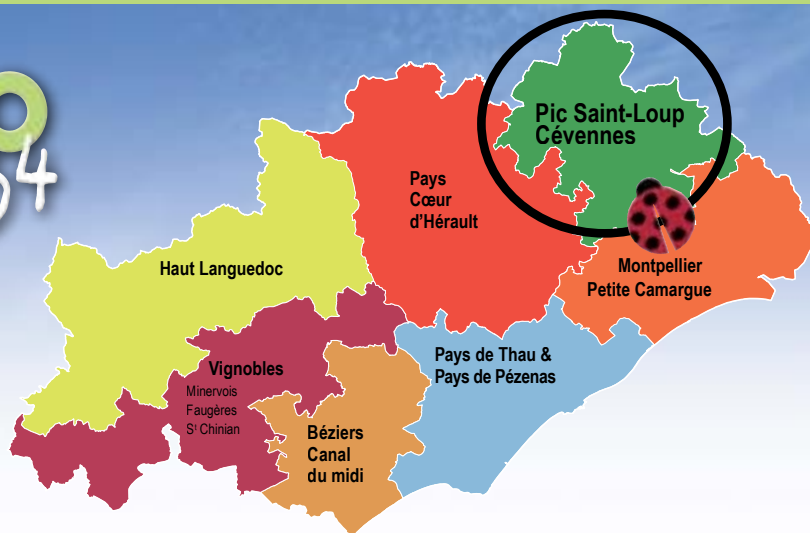
Moi... Il est labélisé ou non?

Ah bah... non c'est juste un indigénet caché...

<h4>L'agriculture bio, une garantie encadrée par la loi</h4> <p>Ce sont les paysans, les accompagnateurs, les consommateurs engagés, qui ont développé au fil du temps les principes éthiques et écologiques, 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 auxquels ils ont choisi de confier le contrôle à des organismes certificateurs extérieurs et indépendants.</p>	<h4>L'AB est le mode de production agricole le plus contrôlé de France</h4> <p>Les produits bio sont reconnus par le logo européen (label AB) européen (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 contrôlé et aussi bien contrôlé.</p>	<h4>Qu'est-ce qu'un organisme certificateur ?</h4> <p>En France, 9 organismes certificateurs (OC) ont été officiellement 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 le 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.</p>
---	---	---

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

bio  
34



Pic Saint-Loup - Cévennes

1 | Yezid ALLAYA - SCEA LUTIN JARDIN | C7

127 Chemin du Mas de l'huile  
34980 SAINT CLEMENT DE RIVIERE / MONTFERRIER SUR LEZ  
06 10 23 53 68  
accueil@lutinjardin.fr - www.lutinjardin.fr

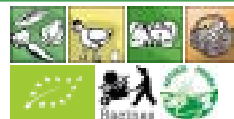
Lutin Jardin est une ferme péri-urbaine et vivrière qui partage ses productions sur 2 sites : une ferme au bord du Lez de 4 ha entre Montferrier sur Lez et Saint Clément et une ferme de 16 ha sur la commune des Matelles.

**Produits** : maraîchage de saisons, œufs extra frais, produits transformés.

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

**Vente au marché** : samedi matin à Montferrier sur Lez. **Vente de paniers**.

**Présence en magasins** et restauration collective. **Tourisme rural** : visites à la ferme.



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

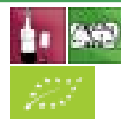
98 chemin d'Aleyrac  
34270 SAUTEYRARGUES  
04 67 59 00 58 / 04 67 59 00 58 (fax) / 06 08 06 84 24  
domaine.de.lascours@wanadoo.fr - http://www.chateau-lascours.com

**Produits** : vins AOP Coteaux du Languedoc Pic St Loup 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** : gîte de France 3 épis.



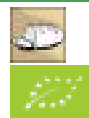
3 | Benoit CASSAN - Benoit Paysan Boulanger | B7

14 rue des Cigales  
34270 SAINT MATHIEU DE TREVIERS  
04 67 56 73 97  
benoit.cassan@wanadoo.fr - www.benoit-paysanboulanger.com

Pour la confection du pain, j'utilise les ingrédients suivants : farine bio de mes blés (cultivés dans les environs de Sommières), levain naturel et graines produites et issues de l'agriculture biologique, sel de Guérande.

**Produits** : pain petit épeautre d'engrain (farine d'engrain et levain d'engrain) 500g 4€ - 1 kg 8€. Pain aux graines. (tournesol, lin, farine de blés) 1kg 5€. Pain dit "Blés anciens" (farine de blés anciens touselle, rouge de bordeaux, florence aurore).

Vente en AMAP. **Possibilité de livraison**.



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

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

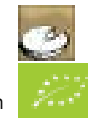
Élevage de chèvres avec transformation fromagère en AOP Pélardon. Troupeau conduit en parcours.

**Produits** : fromage de chèvre, pélardon, faisselle.

**Vente à la ferme** : tous les jours de 10h à 12h.

**Vente au marché** : le dimanche à St Martin de Londres, le mardi et samedi au marché des Arceaux à Montpellier.

**Présence en magasins**.



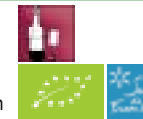
5 | Pierre et Estelle CLAVEL - Domaine Clavel | B7

Mas de Périé - Route de Sainte Croix  
34820 ASSAS  
04 99 62 06 13 / 04 99 62 06 14 (fax)  
info@vins-clavel.fr - www.vins-clavel.fr

Notre domaine est situé à une vingtaine de kilomètres au Nord de Montpellier, à mi-chemin entre la Méditerranée et les Cévennes dans un paysage superbe de vignes et de garrigues. Nos 28 hectares de vigne se répartissent sur 2 territoires remarquables : Pic-Saint Loup et Montpeyroux. **Produits** : vins en AOC Pic Saint Loup et Languedoc. Cuvées : Bonne Pioche, Copa Santa, Les Garrigues, Le Mas, Des Clous, Cascaille (blanc), Mescladis (rosé).

**Vente au caveau** : tous les jours de 14h à 19h (sauf le dimanche et les jours fériés).

Vente aux cavistes et restaurants, export.



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

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

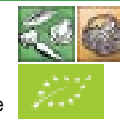
Installé sur un hectare sur le Domaine de Cassagnole à Assas, une grande diversité de légumes Bio sont cultivés en traction animale.

**Produits** : légumes diversifiés.

**Vente au caveau** : du lundi au vendredi de 15h à 19h, samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.

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

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

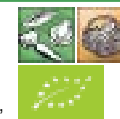


7 | Stéphane PETRIMAUX & Silvia FERRETI - Ferme du Lamalou | B6

Ferme du Lamalou - Gabriac  
34380 MAS DE LONDRES  
06 14 78 72 32 / 06 49 92 19 11  
fermedulamalou@gmail.com

Ferme agroécologique aux pieds du Pic Saint Loup. Ferme vouée à l'autonomie : semences, électricité solaire, maison en paille, traction animale asine.

**Produits** : légumes de saison en panier AMAPS livré aux Arceaux à Montpellier le vendredi à 18h30.

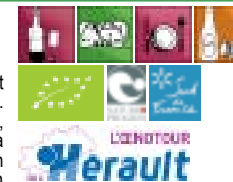


8 | Roger GAUSSORGUES - Domaine d'Anglas | A6

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

Situé à 40 km de Montpellier, le Domaine d'Anglas, un vignoble confidentiel de 12 ha, produit des vins bio (depuis 1999) et sans sulfite ajouté. **Produits** : AOP Terrasses du Larzac rouge. AOP Languedoc rouge, rosé, blanc. Vin de Pays de l'Hérault rouge. Vin de France rouge, rosé, blanc. Vin mousseux rosé. Jus de raisin. **Vente au caveau** : du lundi au samedi 9h à 12h et 14h à 18h, le dimanche sur réservation. Vente au restaurant : tous les jours - 9h à 12h et 14h à 19h (avril à fin septembre). **Vente au marché** : Le Vigan le mardi et le samedi matin l'été. Vente en magasins : Boutique Paysanne « Au Gré des Saisons » de Ganges, cavistes.

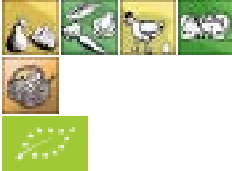
**Tourisme rural** : Camping de 72 emplacements et 28 hébergements insolites. Restaurant (de mai à septembre) : plats faits maison.





**9** | Sonia GUERIN - Ferme le Boulidou | A6

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



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

**Produits** : fraises et différents légumes (haricots, aubergines, tomates, concombres, pommes de terre, topinambours, courgettes, salades, oignons, fèves...).

**Vente à la ferme** : le samedi de 9h30 à 12h30 au kg.

**Vente de paniers** : avec ou sans abonnement de juillet à décembre. Vente en magasins bio.

**Tourisme rural** : visite de la ferme le mercredi après-midi ou le samedi après-midi.

**10** | Sylvie GUIRAUDON - La Chouette du Chai | B6

Lieu dit la Figarière  
34270 CAZEVIEILLE  
04 67 57 34 75 / 06 78 39 73 88  
contact@lachouetteduchai.com - Facebook et Instagram : La chouette du chai



AOC Pic Saint Loup. Vendanges à la main.

**Produits** : 2 blancs et 3 rouges (entrée de gamme blanc 10 euros et 14 euros pour les rouges).


Pour les blancs : 1 cinsault / 1 vermentino, viognier roussanne.

Pour les rouges : 1 cinsault / 2 grenache syrah mourvèdre.

**Vente au caveau** : du lundi au samedi de 9h à 16h.

**11** | François MASSOL - SCEA Domaine de Sauzet | A6

Route de Montoulieu  
34190 SAINT BAUZILLE DE PUTOIS  
04 67 73 34 84 / 06 29 35 23 66  
oeno@domaine-de-sauzet.fr - www.domaine-de-sauzet.fr



Domaine viticole de 16ha au pied de la grotte des demoiselles. Vin IGP OC de 7€ 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.

**12** | Patrick et Alexis MAUREL - GAEC Terres du Pic | B6

Mas de la Liquière  
34380 MAS DE LONDRES  
04 67 55 06 57 / 04 67 55 06 57 (fax) / 06 19 75 58 16 / 06 23 26 41 23  
m.maurel2@wanadoo.fr - www.terresdupic.com




**Produits** : vins en biodynamie rosé et rouge sans sulfites.

**Vente au caveau** : sur rendez-vous.

**Vente au marché** : le samedi matin aux Arceaux à Montpellier (de mars à septembre).

**13** | Famille METAIS | B6

Les Limonières  
34380 CAUSSE DE LA SELLE  
04 67 73 12 94




**Produits** : légumes de saison.

**Vente au marché** : Montpellier Antigone (GIE les Horts Bels).

**14** | Frédéric MEZY - Clos des Augustins | B7

111 Chemin de la Vieille  
34270 SAINT MATHIEU DE TREVIERS  
04 67 54 73 45 / 04 67 54 52 77 (fax)  
closdesaugustins@wanadoo.fr - www.closdesaugustins.com




Domaine viticole familial de 30 ha. En agriculture bio depuis 2008, méthode culturale suivant la biodynamie. Travail sur différents terroirs, petits rendements, vendanges manuelles et élevage en petits fûts.

**Produits** : vins rouges en AOC Pic Saint Loup (Les Bambins, Le Gamin, Sourire d'Odile, Les 2 Rogers, L'Ainé), blancs en Vin de Pays Val de Montferrand (Secrets de Monique, Joseph, Lueur du jour), rosés en AOC Pic Saint Loup (Rosé d'André).

**Vente au caveau** : tous les jours de 10h à 18h. **Vente sur internet** et en magasins.

**15** | 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



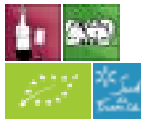
Le domaine de Mortiers se situe à 20km au Nord de Montpellier sur le versant Sud du Pic Saint Loup. Autour d'un Mas du XVIIIème et de sa cave, le vignoble entièrement conduit en bio, s'étend sur une superficie de 12 hectares.

**Produits** : une cuvée de vin blanc en AOP Languedoc et deux cuvées de vin rouge en AOP Pic Saint Loup.

**Vente au caveau** : le mercredi et le vendredi de 15h à 19h, le samedi de 10h à 19h ou sur rendez-vous.

**16** | Gilles et Sylvie PAGES - Mas de Figuier | A7

Mas de Figuier  
34270 VACQUIERES  
04 67 59 00 29 / 06 18 19 53 33  
pagesgi@orange.fr - www.masdefiguier.fr



Le Mas de Figuier se trouve à Vacquières, au Nord de Montpellier dans l'appellation Pic Saint Loup, histoire de famille dans la vigne depuis 4 générations.

**Produits** : vins blanc "Seigneur de Leuze" et Rosé et OR gris. 4 vins rouges : "Merlot", "Roman", "Jean", "Joseph", Pic Saint Loup. **Vente au domaine** : sur rendez-vous.

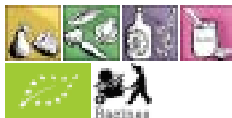
**Vente sur internet** (indépendants). **Possibilité de livraison**.

**Présence en magasins et grossistes**.

**Tourisme rural** : gîte de séjour en vignoble.

**17** | Guillaume PRADEILLES | A7

Chemin du Mas Blanc  
34270 CLARET  
gptom@hotmail.fr - www.tartinesetbestioles.fr



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


**Produits** : tartinades, sauces tomates, légumes en conserve, soupes, confitures

Vente sur les Foires, Marchés de Noël, distributeurs...

**Présence en magasins** : boutique de producteurs "Ilot paysans" à Congénies (30).

**18** | Guy et Julien RATIER - Domaine de la Vieille | B7

4 chemin de la Vieille  
34270 SAINT MATHIEU DE TREVIERS  
06 86 46 44 25  
domainedelavieille@orange.fr - www.domainedelavieille.fr



**Produits** : AOP Pic Saint Loup rouge (Sang du Wisigoth, classique...), rosé (Fille de Gelone, J.....Vrai), IGP St Guilhem Val de Montferrand (Treize Aureus d'Atauf...).

**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**.

**19** | Kévin RICARD - Le Jardin de Fontanès | **B7**

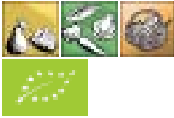
**Deves de La Roque**  
34270 FONTANÈS  
07 81 76 26 23  
k.ricard@hotmail.fr - www.lejardindefontanes.fr



Maraîchage bio diversifié  
**Produits** : tomates, poivrons, aubergines, courgettes, salades, courges, concombres, melon, pastèques, choux, oignons, pommes de terre, haricots, artichauts, fenouil, betteraves, aromatiques ...  
**Vente à la ferme** : le jeudi de 17h à 19h.  
**Vente de paniers** à la carte sur commande.

**20** | Raphaël RODRIGUEZ - Mas des Amandiers | **B7**

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



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

**21** | Jean-Luc SAUMADE - Coste-Ubesse (EARL Saumade & Reboul) | **B7**

**lieu-dit Coste-Ubesse St Mathieu de Trévières**  
34270 SAINT MATHIEU DE TREVIERS  
06 13 58 70 48  
info@coste-ubesse.com - www.coste-ubesse.com



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

**22** | Robert THIERY - Pisciculture de Bel Air | **A6**

**Domaine de Bel Air**  
34190 GORNIES  
04 67 73 84 04 / 06 85 99 42 91  
robert.thiery@laposte.net - http://pisciculturedelavis.simplesite.com/



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

**23** | Christophe & Marielle TREBUCHON - EURL Pic Saint Loup | **B6**


**25, rue Mas d'Alègre**  
34380 MAS DE LONDRES  
04 67 55 08 36  
eurpicstloup@gmail.com - www.oeufpicsaintloup.com



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

**24** | Paul TURQUAT | **A6**

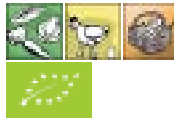
**Domaine de Rouet**  
34380 ROUET  
06 22 08 55 93  
turquat@orange.fr



**Produits** : blé dur. Olives. Fruits : abricots, pommes.  
**Vente à la ferme** : sur rendez-vous.

**25** | Florence-Anne VANCAUWEMBERGE - Le Potager de Flo-Anne | **B7**

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



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

**26** | Pierre et Roch VIALLA - Domaine L'Oulivie | **C6**

**Mas de Fourques**  
34980 COMBAILLAUX  
04 67 67 07 80  
helene.oulivie@gmail.com - www.oulivie.com

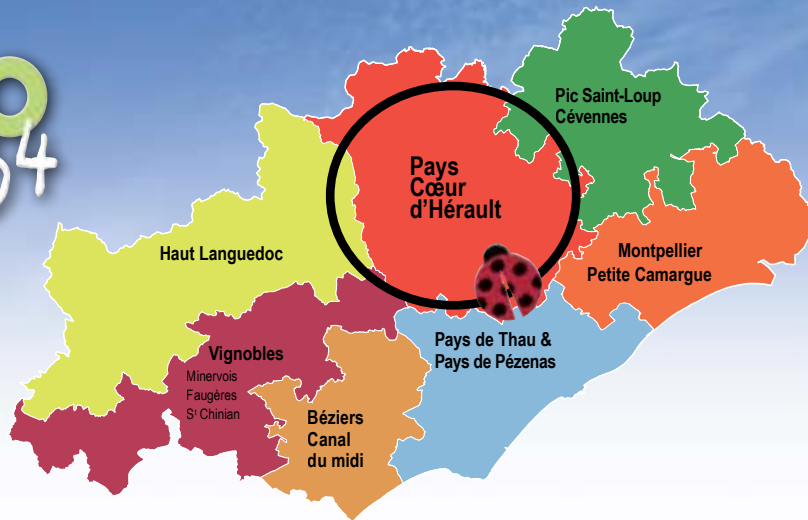


À L'Oulivie, la passion de l'olive se cultive en famille ! Nos oliviers sont cultivés dans le respect des traditions. Venez partager notre passion : vidéo sur les récoltes d'olive, visite du domaine, du moulin en pierre du XVIIIe siècle, dégustation et vente.  
**Produits** : huile d'olive, olives, tapenades, vinaigres...  
**Vente à la ferme** : du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h30 - En juillet/août : 7/7j. 9h30-19h - Décembre : 7/7j. 9h-12h et 14h-18h30. **Vente au marché** : Antigone le dimanche matin (Montpellier). **Tourisme rural** : 3 lodges au cœur de l'oliveraie.





bio  
34



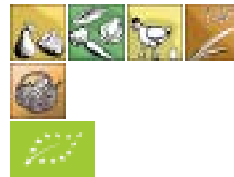
Pays Cœur d'Hérault

Pays Cœur d'Hérault

1 | 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, œufs extra frais, céréales.  
**Vente à la ferme** : mercredi et vendredi de 16h à 19h.  
**Vente au marché** : marché de Pérols le samedi matin.  
**Vente de paniers**.



2 | Graeme ANGUS - Trois terres | C4

Rue de la Vialle  
34800 OCTON  
04 67 44 71 22 / 04 67 44 71 22 (fax) / 06 75 01 92 76  
graemeangus@hotmail.com - www.trois-terres.com

**Produits** : quatre cuvées de vins provenant de nos parcelles sur Octon, Cabrières et St Jean de la Blaquière et Usclas du Bosc : « la Minerale » (syrah majoritaire), « le Saut du Diable » (grenache majoritaire) et « la Cuvée Moderne » (syrah majoritaire) et le rosé « Pica Rosa » (Cinsault). **Vente au caveau** et dégustation : vendredi de 17h à 19h, samedi de 15h à 19h et en semaine de préférence sur rendez-vous.  
**Vente au marché** : en juillet/août le jeudi au marché d'Octon de 18h à 20h.  
Accueil en anglais et espagnol également.



3 | Thierry ARCIER - Domaine Perdigaïre | D5

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

Je cultive huit hectares de vigne et en vinifie, le plus naturellement possible, 2,5 à Saint Pargoire. Je cultive aussi deux olivettes qui commencent à produire.  
**Produits** : 5 cuvées sont à la vente - Avant-Première pur carignan. ROUGE pure Syrah. Rose pur Aramon. Détonnant un cépage oublié. Marsanne et un chouïa de vrac de cinsault.  
**Vente au caveau** : sur rendez-vous.  
**Présence en magasins** : "Aux P'tits Producteurs" à Lodève.



4 | Lucie BARET - Terres Paysannes | C5

4 Avenue du château d'eau  
34800 CEYRAS  
06 77 73 19 48  
lucie.baret@yahoo.fr - Facebook : Terres-Paysannes

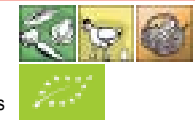
Exploitation maraîchère située sur St Jean-de-Fos depuis mai 2015, Terres Paysannes vend ses productions sur Montpellier. Aucun achat/revente n'est réalisé, seule sa production est mise en vente, avec un choix variétal adapté à son terroir et un souci constant de la qualité gustative de ses produits. Une large gamme de plantes médicinales et aromatique frais et sec est également produite sur l'exploitation.  
**Produits** : légumes de saison, fruits, aromatiques (détail sur bio34.com).  
**Vente au marché** : Montpellier Antigone dimanche matin, les Arceaux mardi et samedi matin.



5 | Jean-Baptiste BASSENE | C5

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

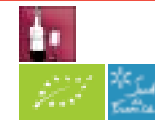
Exploitation maraîchère biologique sur un modèle agroforestier avec un atelier poules pondeuses.  
**Produits** : œufs, légumes diversifiés selon saisons - tomates, salades, courgettes, aubergines, poivrons, choux, épinards, blettes, fenouils, ....  
**Vente au marché** : marché bio de Pézenas ; étal à Ceyras, devant la boulangerie, le jeudi de 16h à 19h.  
**Vente de paniers**.



6 | Laurent BAUDOU - Domaine de Rouveyrolles | C5

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

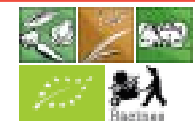
**Produits** : vins IGP OC (rouge, rosé et blanc) et IGP Hérault (rouge, rosé et blanc).  
**Vente au caveau** : sur rendez-vous.



7 | Barbara BAUMGAERTNER - Domaine des Garrigues | C5

Domaine des Garrigues  
L'Estagnola  
34800 ASPIRAN  
04 67 96 99 96 / 09 57 29 34 35 (fax) / 06 52 88 58 54  
domainedesgarrigues@free.fr

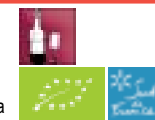
**Produits** : blé, orge et pommes de terre nouvelles (livraison possible). Luzerne et paille en botes de 25 kg.  
**Vente à la ferme** : sur rendez-vous.  
**Tourisme rural** : deux gîtes : 2-8 personnes et 2-11 personnes, un studio pour 2 personnes. Accueil social ou pédagogique à la ferme (réseau Racines).



8 | Brice BAUTOU - Mas du Pountil | C5

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

Nichés au cœur des Terrasses du Larzac, c'est à Jonquières que nous cultivons nos 15 ha de vignes. La personnalité de nos cuvées est le résultat d'une vendange manuelle et d'une vinification par Terroir. Des vins à forte personnalité fidèles aux exigences de nos appellations, AOC Terrasses du Larzac & Languedoc. **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 / 15h - 18h30. Accueil de Groupe. **Présence en magasins**.



Pays Cœur d'Hérault

**9 | Mireille BERTRAND - Domaine de Malavieille - le mas de Bertrand | C4**

**Malavieille**  
**34800 MERIFONS**  
**04 67 96 34 67 / 06 72 11 72 19**  
[domainemalavieille.merifons@wanadoo.fr](mailto:domainemalavieille.merifons@wanadoo.fr) - [www.domainemalavieille.com](http://www.domainemalavieille.com)

Exploitation familiale sur deux sites : Malavieille proche du lac du Salagou et Saint-Saturnin-de-Lucian.

**Produits** : vins IGP Pays d'Oc, AOP Languedoc, Terrasses du Larzac, Saint-Saturnin, Montpeyroux.

**Vente au caveau** : du lundi au vendredi de 9h à 16h30.

**Présence en magasins et grossistes.**



**14 | David CAER - Clos Mathéliste | C5**


**1 rue du Tonnelier**  
**34800 ASPIRAN**  
**09 54 53 71 79 / 06 18 74 69 38**  
[closmatheliste@yahoo.fr](mailto:closmatheliste@yahoo.fr)

Petit domaine viticole de 8 ha en développement (env. 7000 bouteilles en production). En conversion depuis mai 2013.

**Produits** : vin rouge, vin blanc sec, vendange tardive blanc (7 à 8 € la bouteille).

**Vente au caveau** : sur rendez-vous.

**Possibilité de livraison. Présence en magasins** (cavistes).




**10 | Emmanuel BLOND | C5**

**Estagnol bas**  
**34800 CLERMONT L'HERAULT**  
**06 85 05 08 74**  
[blondemanuel@yahoo.fr](mailto:blondemanuel@yahoo.fr)

Jeune exploitation agricole.

**Produits** : abricots, pêches et pommes.

**Vente au marché** : Villeneuve le mardi de mai à août de 17h à 19h, les Arceaux à Montpellier le mardi de août à décembre, Gignac le samedi matin.



**15 | Jean-Roch CAVALIER - Mas des Arômes | B5**

**28 chemin de la source**  
**Saint Etienne**  
**34150 MONTPEYROUX**  
**04 67 96 37 53 / 07 68 89 08 82**  
[masdesaromes@gmail.com](mailto:masdesaromes@gmail.com) - [www.facebook.com/DomaineMasdesAromes](http://www.facebook.com/DomaineMasdesAromes)

Le Domaine s'étend aujourd'hui sur 3,5 ha, planté en Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan pour les rouges et Clairette, Roussanne pour le blanc.

Rouge en Terrasses du Larzac, Languedoc et IGP pour un Carignan produit à partir de vignes de plus de 80 ans.

**Produits** : vins. Rosé en Languedoc et Blanc en Languedoc.

**Vente au caveau** : sur rendez-vous.



**11 | Guilhem BOUCHENTOUF - Domaine Clos Guilhem | C5**

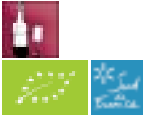
**196 chemin croix de campagne**  
**34150 GIGNAC**  
**06 11 69 73 13**  
[closguilhem@yahoo.fr](mailto:closguilhem@yahoo.fr) - [www.closguilhem.com](http://www.closguilhem.com)

Biologiques dès le plantier, les vignes sont cultivées comme composante de la nature. D'assemblage, monolithes ou de vieilles vignes, ces vins ne viendront que témoigner des échanges annuels entre le fruit et les Eléments.

**Produits** : vins biologiques certifiés : rouge, blanc, rosé.

**Vente au caveau** : sur rendez-vous.

**Présence en magasins** et restaurants. **Possibilité de livraison. Vente sur internet.**




**16 | Alain CHABANON - Domaine Alain Chabanon | C5**

**Chemin de Saint Etienne**  
**34150 LAGAMAS**  
**04 67 57 84 64 / 04 67 57 84 65 (fax)**  
[domainechabanon@gmail.com](mailto:domainechabanon@gmail.com) - [www.alainchabanon.com](http://www.alainchabanon.com)

**Produits** : vin en bouteilles rosé, blanc et rouge.

**Vente au caveau** : le mercredi et le samedi de 9h30 à 12h30 et le jeudi de 17h30 à 19h30.



**12 | Laurence BOURRY - Le Potager de Laurence | C6**

**Chemin de la Tour**  
**34570 MONTARNAUD**  
**06 88 57 10 85**  
[bourry.laurence@wanadoo.fr](mailto:bourry.laurence@wanadoo.fr) - [www.lepotagerdelaurence.fr](http://www.lepotagerdelaurence.fr)

Petite ferme diversifiée à taille humaine où Laurence alias «La Potagère» cultive son lopin de terre et élève ses poules en limite du village dans un cadre naturel préservé.

**Produits** : légumes de saison, fruits, œufs, plantes aromatiques, plants.

**Vente à la ferme** : le mercredi de 17h à 19h. Vente au collectif Colisdorques (St Georges d'Orques) : le mardi de 18h30 à 19h30. **Vente au marché** : dimanche matin à Montarnaud.

**Vente sur internet. Présence en magasins** : boutique Paysanne ESCALE LOCALE 34150 Gignac, boutique Paysanne CHEZ LES PRODUCTEURS de l'esplanade 48400 Florac.

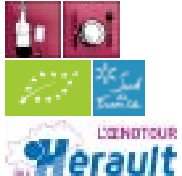


**17 | Geoffroy D'ALBENAS - Château Bas d'Aumelas | C6**

**Lieu dit**  
**34230 AUMELAS**  
**04 30 40 60 29**  
[contact@chateaubasaumelas.fr](mailto:contact@chateaubasaumelas.fr) - [www.chateaubasaumelas.fr](http://www.chateaubasaumelas.fr)

Plus haut vignoble de l'appellation "Grès de Montpellier", le domaine cultive 20 ha de vigne en AB sur un terroir unique et loin de toute pollution. Nichée au cœur d'un parc naturel, la vieille bâtisse du 14ème siècle n'a rien perdue de son prestige et de son charme.

**Produits** : vins rouges "Grès de Montpellier" et vins blancs et rosés "Languedoc", grands contenants et coffrets. **Vente au caveau** : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. **Tourisme rural** : visite du domaine et de la cave avec dégustation. Pique-nique gourmands sur réservation. **Présence en magasins et grossistes. Vente sur internet.**



**13 | Alain BOUSQUET Anne-Marie MICHAUD-SORET - GAEC Maison Bousquet | B5**

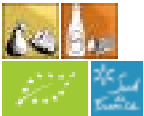
**1067 Route Royale**  
**34700 SAINT ETIENNE DE GOURGAS**  
**04 67 44 63 38**  
[maisonbousquet@wanadoo.fr](mailto:maisonbousquet@wanadoo.fr)

**Produits** : jus de raisin, jus de raisin pétillant et cartagène à partir de raisin cultivé, récolté et transformé sur la propriété par nos soins.

**Possibilité de livraison** (sur Montpellier, Millau et Béziers : voir modalités avec nous).

**Présence en magasins** ("Paysans producteurs" à Clermont l'Hérault et "Au Marché Paysan" à Millau, "Bio et terroir", boutique de producteurs de Lodève "à travers champs", épicerie).

Vente en restauration collective.



**18 | Raphaël et Elisabeth COLICCI - Les jardins d'Escoubilles | B5**

**Chemin de la Bruyère des Salces**  
**34700 SAINT PRIVAT**  
**04 67 44 73 99 / 06 25 90 48 63**  
[raphael@colicci.fr](mailto:raphael@colicci.fr) - [www.domaine.oleatherm.com](http://www.domaine.oleatherm.com)

Culture de variétés anciennes d'oliviers et de fruitiers.

**Produits** : Huiles d'olive variétés traditionnelles, fruits de variétés anciennes, produits cosmétiques issus de nos olives.

**Vente à la ferme** : sur rendez-vous

Centre de bien-être / oléothérapie : Oleatherm.

**Tourisme rural** : agrotourisme.





**19 | Géraldine COMBES PEYRAUD - Mas des Brousses | B6**

**2 chemin du bois**  
**34150 PUECHABON**  
**04 67 57 33 75**  
[combesgeraldine@orange.fr](mailto:combesgeraldine@orange.fr) - [www.masdesbrousses.fr](http://www.masdesbrousses.fr)



Vignoble de 8,5 hectares sur les communes de Puéchabon et Aniane.  
**Produits** : vins AOC Terrasses du Larzac, AOC Languedoc, IGP Saint-Guilhem-le-Désert.

**20 | Guilhem DARDE - Mas des Chimères | C4**

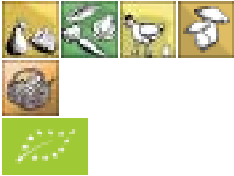
**26 rue de La Vialle**  
**34800 OCTON**  
**04 67 96 22 70**  
[mas.des.chimeres@wanadoo.fr](mailto:mas.des.chimeres@wanadoo.fr) - [www.masdeschimeres.com](http://www.masdeschimeres.com)



Producteur de vin installé depuis 1993 en cave particulière à Octon dans la vallée du Salagou.  
**Produits** : vins de Pays Coteaux du Salagou (rouge, rosé et blanc), des vins AOC Coteaux du Languedoc - Terrasses du Larzac et un vin doux (VDT muscat petits grains).  
**Vente au caveau** : le samedi de 15h à 18h30, le dimanche de 10h à 12h et sur rendez-vous en semaine. En juillet/août : tous les jours de 10h à 12h et de 17h à 19h sauf dimanche après-midi. **Présence en magasins**.

**21 | David DEREU - La belle verte | C5**


**Le Puech Delvas**  
**34230 PLAISSAN**  
**06 52 27 52 10**  
[daviddereu@hotmail.fr](mailto:daviddereu@hotmail.fr)



Ferme en permaculture et agroécologie. Maraîchage, arboriculture et poules pondeuses.  
**Produits** : légumes, fruits, oeufs, champignons (pleurote et shiitake).  
**Vente au marché** : Gignac et Clermont l'Hérault.  
**Vente de paniers**.  
**Présence en magasins** et chez les grossistes.

**22 | Christelle DUFFOURS - Mas Troqué | C5**


**2 avenue Georges Clemenceau**  
**34800 ASPIRAN**  
**06 02 25 57 58**  
[christelle.duffours@gmail.com](mailto:christelle.duffours@gmail.com)



Mas Troqué est une cave particulière située à Aspiran. Les 4Ha de vigne sont travaillées de façon à stimuler la vie dans le sol ainsi que les défenses immunitaires de la vigne. Vendanges manuelles et vins naturels qui expriment terroir et millésime, généralement sans sulfites ajoutés. **Produits** : vins rouges et vins blancs. **Vente au caveau** : sur rendez-vous.  
**Vente au marché** : Villeneuve le mardi à partir de 17h de mai à août. Les lundis, Vignerons au Domaine de Pélican à Gignac à partir de 18h en juillet et août.  
**Présence en magasins** : Boutique paysanne de Gignac.

**23 | Sylvain et Désirée FADAT - Domaine d'Aupilhac | B5**


**28 rue du Pié**  
**34150 MONTPEYROUX**  
**04 67 96 61 19 / 01 83 64 04 71 (fax)**  
[aupilhac@wanadoo.fr](mailto:aupilhac@wanadoo.fr) - [www.aupilhac.com](http://www.aupilhac.com)



Créé en 1989, le domaine d'Aupilhac est sur la commune de Montpeyroux. Composé de deux terroirs distincts (Aupilhac exposé Sud et Cocalières Nord). La gamme des vins proposée se distingue par sa typicité.  
**Produits** : vins tranquilles rouges, blancs et rosés.  
**Vente au caveau** : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h sur rendez-vous.  
**Vente sur internet**. Présence chez des cavistes et CHR de l'Hérault.  
**Tourisme rural** : la maison des Cocalières (2 gîtes 3 épis). [www.maison-des-cocalieres.com](http://www.maison-des-cocalieres.com)

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


**Route du Viala - Les Condamines**  
**34700 SAINT JEAN DE LA BLAQUIERE**  
**06 88 35 90 07**  
[contact@lecloduserres.fr](mailto:contact@lecloduserres.fr) - [www.lecloduserres.fr](http://www.lecloduserres.fr)



Vins AOP Languedoc, Terrasses du Larzac, 15ha au pied du plateau du Larzac.  
**Produits** : vins rouges, blancs, rosés AOP Languedoc Terrasses du Larzac.  
**Vente au caveau** : sur rendez-vous.  
**Vente sur internet**.  
**Présence en magasins et grossistes**.

**25 | Jean-François GALTIER - GAEC Vallée de Lauroux | B4**


**Chemin des Cailles**  
**34700 LAUROUX**  
**04 67 96 43 45 / 06 01 86 94 79**



**Produits** : fromages de chèvres et agneaux.  
**Présence en magasins** : magasin de producteurs "Aux p'tits producteurs" à Lodève.

**26 | Sébastien GALTIER - Mas des Colibris | C5**

**2600 Chemin de Pélican**  
**34150 GIGNAC**  
**06 14 82 23 25**  
[masdescolibris@gmail.com](mailto:masdescolibris@gmail.com)



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

**27 | Martin GOMAS - Les jardins de la Breze | B5**

**839 route royale**  
**34700 SAINT ETIENNE DE GOURGAS**  
**06 56 76 46 07**  
[lesjardinsdelabreze@mailoo.org](mailto:lesjardinsdelabreze@mailoo.org) - <http://www.pepinieredelabreze.com>



Pépinière d'arbres fruitiers, variétés anciennes locales et rustiques.  
 Maraîchage de plein champ.  
**Produits** : scions greffés, plants de fruits rouges, pomme de terre, courges, oignons.  
**Vente à la ferme** : pour les fruitiers, de fin novembre à début mars, le vendredi et le samedi après-midi.  
**Présence en restauration collective**.

**28 | Jean-Baptiste GRANIER - Les Vignes Oubliées | B5**


**3 rue de la fontaine**  
**34700 SAINT JEAN DE LA BLAQUIERE**  
[lesvignesoubliees@gmail.com](mailto:lesvignesoubliees@gmail.com) - [www.lesvignesoubliees.com](http://www.lesvignesoubliees.com)



Appellation Terrasses du Larzac Controlée. 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**

**Lou Farayo Chemin de Molenty**  
34700 SAINT ETIENNE DE GOURGAS  
06 12 98 02 76 / 06 24 69 29 67  
williamgros@orange.fr





**Produits** : plants potagers, plantes médicinales et aromatiques, petits fruits, baies comestibles et fruits rouges.

**Vente à la ferme** : de mars à juin, jeudi de 9h à 12h et de 14h à 19h, samedi de 16h à 19h. Puis sur rendez-vous.

**Vente au marché**. Vente ambulante. Présence chez les grossistes.

**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

Oléiculture. Exploitation familiale avec 1 000 oliviers.

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



**Vente à la ferme**.

**Vente au marché** : ponctuel en été.

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

**31** | Elisabeth JACQUIER - Les Clos d'Elis | **C5**

**Mas de Boissonade**  
**Chemin vieux**  
34150 GIGNAC  
04 67 75 01 73 / 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** | Olivier et Brigitte JAILLET | **C6**

**17 Chemin du Jougarel**  
34150 ANIANE  
04 34 00 36 74 / 06 01 90 84 38  
gaecjaillet@sfr.fr

**Produits** : légumes de saison.

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

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

**33** | Virgile JOLY - Domaine Virgile Joly | **B5**

**6 bis Place de la Fontaine**  
34725 SAINT SATURNIN DE LUCIAN  
04 67 44 52 21  
virgilejoly34@orange.fr - www.domainevirgilejoly.com





Créé en 2000, le Domaine Virgile Joly est situé dans l'AOC historique Languedoc Saint-Saturnin. Les vins reconnus pour leur finesse et leur équilibre sont plébiscités chaque année par le plus grand nombre.




**Produits** : vins rosés et rouges en AOC Languedoc St-Saturnin, vins blancs en AOC Languedoc, carthagène et eau de vie de Marc du Languedoc. Coffrets-cadeaux.

**Vente au caveau** : du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h, le week-end sur rendez-vous.

**Vente sur internet**. **Possibilité de livraison**. **Présence en magasins et grossistes**.

**34** | Leticia LECLERCQ - Domaine de la grande sieste | **B6**

**1434 ancienne route de Gignac**  
34150 ANIANE  
06 61 32 15 43  
contact@lagrandesieste.com - www.lagrandesieste.com

Le domaine fait 14 hectares dont 12 hectares en production.



**Produits** : vins rouge, rosé et blanc. Environ 80 000 cols mis en bouteille pour le Millésime 2017. Principaux cépages : Syrah, Mourvèdre, Caignan, Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.

**Vente au caveau** : sur rendez-vous uniquement.

Restauration uniquement dans le cadre d'événements ponctuels (mariages, congrès ...).

**35** | Bruno LOPEZ - Terracoopa | **C5**

**Mas Christol**  
34725 SAINT ANDRÉ DE SANGONIS  
06 30 92 17 38  
lopezbruno77@gmail.com - www.terracoopa.net

Jardin maraîcher de 5 000 m2 de pleins champs à l'embouchure de la Lergue et de l'Hérault.

**Produits** : tomates, poivrons, aubergines, haricots, courgettes, concombres, courges, melons, pastèques, betteraves, fenouil, salades, épinards, radis, choux, oignons, navets.



**Présence en magasins** : boutiques de producteurs (Lodève et la Boissière) et en magasins bio sur le département.

Restaurant gastronomique en Pays Coeur d'Hérault.

**Possibilité de livraison**.

**36** | Paul SAINT MARTIN - L'âne vert et le roi | **C6**

**Les Crozes**  
34150 ANIANE  
06 24 29 78 69  
paulsaintmartin@ilo.org - Facebook : l'ane vert et le roi



Maraîchage diversifié de légumes de culture biologique. Sur petite surface (7000m²), toute l'année. De la graine au légume. Vente uniquement sur les marchés 2 fois par semaine.

**Produits** : tous les légumes classiques de saison.

**Vente au marché** : Murviel-Lès-Montpellier les dimanches matins (avril à décembre) et Celleneuve les mercredis matins (toute l'année).

**37** | Arnaud MASSON - La Pтите Pousse | **C5**

**2 avenue Antoine de Saint Exupery - Rés N. Mandela App 12**  
34150 GIGNAC  
06 07 52 14 88  
laptitepousse@hotmail.fr - www.laptitepousse.fr

La Pтите Pousse est une exploitation maraîchère de 1h3 implantée à Gignac, aux abords du Rieutord, utilisant des principes d'agroécologie.

**Produits** : maraîchage diversifié sur toute l'année.



**Présence en magasins** : boutique paysanne "Escale Locale" à Gignac.

**Vente de paniers** : chaque vendredi entre avril et décembre (inscription par mail) à venir récupérer sur place avec 3 tailles possibles et une composition imposée.

Vente en demi gros sur demande.

**38** | Julien Jean NOUGARET - Sainte Emilie | **B5**

**34150 SAINT JEAN DE FOS**  
06 42 24 10 31  
juliennougaret@yahoo.fr

Producteur de raisin de table de fin juillet à début octobre, avec 8 variétés anciennes de raisin noir et blanc (cardinal, muscat noir, centennial, muscat blanc d'Alexandrie, rubi rosé ...).

**Produits** : raisin et jus de raisin.

**Vente au marché** : Montpellier mardi et samedi.


**Présence en magasins** : l'Escale locale à Gignac, Lou Paisan Bio à Saint Gély du Fesc (boutiques paysannes), Locavorium et Biocoop.

Vente en gros pour les professionnels : carreau des producteurs au Marché gare-Mercadis Méditerranée, les lundi, mercredi et vendredi après-midi.



**39 | Marie PERRIQUET - Plein fruits** B5


607 route royale  
34700 SAINT ETIENNE DE GOURGAS  
07 61 22 26 30  
mperriquet@gmail.com

Production de fruits et transformation en sorbet plein fruits.  
**Produits** : sorbet plein fruits (pomme-coing, poire, fraise, framboise, groseille, rhubarbe, melon, menthe, verveine, citron, chocolat, mûroise, figue.....).  
**Présence en magasins** : boutique "Aux p'tits producteurs" à Lodève.

**40 | Régis PICHON - Domaine Ribiera** C5



4 chemin de Selces  
34800 ASPIRAN  
04 67 44 16 83 / 06 11 10 09 38  
contact@ribiera.com - www.ribiera.com

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

**41 | Olivier PILLET - La ferme des oliviers** C4



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

Production de cartagène, olives, huile d'olive, ail et pâte de coing, en agroforesterie et agriculture biologique.  
**Produits** : cartagène, olives de bouche, huile d'olive, miel, ail, pâte de coing, raisin de table.  
**Vente à la ferme** : sur rendez-vous.  
**Vente au marché** : Villeneuve, Octon et Lodève.  
**Présence en magasins** : dans les boutiques de producteur de Lodève "Aux P'tits Producteurs" et Saint-Hippolyte-du-Fort "Entre Thym et Châtaigne".

**42 | Sébastien PIOCH - Le jardin de Seb** C6



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

**43 | Paola PONSICH - Fleurs de garrigue** B5

25 rue de la Dysse  
34150 MONTPEYROUX  
06 71 42 37 32  
fleursdegarrigue@gmail.com - www.fleursdegarrigue.com

Exploitation située à Montpeyroux, en Plantes Aromatiques et Médicinales en AB, vin et pétillant naturel en conversion.  
**Produits** : tisanes, sirops, vinaigres aromatiques, eaux florales, vin, Pet'Nat.  
**Présence en magasins** : boutique de producteurs "Aux P'tits producteurs" à Lodève.

**44 | Pascale RIVIERE - La Jasse Castel** B5

866 route de Gignac  
34150 SAINT JEAN DE FOS  
04 67 92 37 39 / 06 09 90 18 58  
jasse-castel@orange.fr - www.jasse-castel.com




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

**45 | Vivien SABOT - Basse cour et courtois** C5



1 rue de l'hôpital  
34230 LE POUGET  
06 30 12 57 66  
bassecourcourtois@free.fr - www.bassecourcourtois@free.fr




Exploitation agricole produisant du maraîchage diversifié de saison et des fruits à pépins et noyaux.  
**Produits** : maraîchage diversifié en AB et fruits (pommes, pêches, abricots, kakis, cerises et fraises).  
**Vente au marché** : Clermont l'Hérault et Gignac.  
**Présence en magasins** : l'Escale locale à Gignac.

**46 | Marie SAINT-JEAN** C5

Mas Nicolas - RD 130  
34230 PAULHAN  
06 86 25 73 81  
closvictorine@orange.fr

Exploitation familiale : 2.5 hectares de lucques bio et 3 hectares de blé barbu du Roussillon.  
**Produits** : farine de blé bio barbu du Roussillon moulu sur meule de granit, et lucques.  
**Vente à la ferme** : en direct sur l'exploitation, sur rendez-vous : MAS NICOLAS RD 130 - 34230 PAULHAN

**47 | Anne-Laure SICARD - Mas Lasta** B4



2 rue du Lergue  
34700 LODEVE  
06 86 97 77 45  
mas.lasta@yahoo.fr - www.facebook.com/maslasta.fr




**Produits** : vins  
- Mas Lasta AOP Terrasses du Larzac 2016/2017  
- Mas Lasta Mouton Blanc de Noir - Vin de France blanc 2018  
- Mas Lasta AOP Languedoc rouge 2018  
**Vente au caveau** : du lundi au samedi de 8h à 18h.

**48 | François SILVE - Pinparasol** C5


8 ancien chemin de Pézenas  
34230 SAINT PARGOIRE  
06 38 10 25 52  
silvefr@gmail.com - www.pin-parasol.fr

Pinparasol est une fabrique artisanale de boissons apéritives issues de la garrigue héraultaise. Lors de la cueillette, la plus grande attention est portée au choix des fleurs, ainsi qu'au respect de l'environnement.  
**Produits** : la gamme Pinparasol se compose de quatre "vins" de fleurs des garrigues avec Le Spiritin (Fleurs de thym), La Romarine (Fleurs de romarin), Le Souleil (Fleurs d'arbousier), Le Sur'o (fleurs de sureau noir).  
**Vente au caveau** : uniquement sur rendez-vous. **Vente au marché** : marchés annuels typés Terroirs, Gastronomie, à thème, salons des vins...

**49 | Damien SIMON** C5


**34230 LE POUGET**  
06 85 20 85 38  
sidamo@live.fr



Légumes de saison toute l'année.  
**Produits** : ail, aubergines, basilic, batavias et laitues, betteraves, blettes, carottes, cerfeuil, choux, courges et potimarrons, cresson alénois, échalotes, épinards, fenouil, fèves potagères, haricots, mâches, mesclum, maïs doux, melons, navets, oignons, panais, patates douces, persil, petits pois et gourmands, PAM, plants, poireaux, poivrons, concombres, pommes de terre, radis, tomates.  
**Vente au marché** : Gignac le samedi matin et Montpellier Antigone le dimanche matin.

**50 | Jocelyne TAFFARD - Les jardins de la Roque** B4

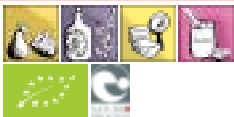
**Lieu dit La Roque**  
34700 OLMET  
06 33 74 63 75  
jocelyne.taffard@laposte.net



**Produits** : plants potagers et aromatiques, médicinales - variétés paysannes (pour les potagères).  
**Vente à la ferme** : à la serre mardi, jeudi et vendredi de 15h à 18h (située : Ancien chemin d'Olmet, à 1,2 km de Lodève).  
**Vente au marché** : marché bio de Pézenas le samedi matin.  
**Présence en magasins**.

**51 | Brigitte TAYAC MICHEL - La Garrigue en Essentielles** C6

**Champs des Pailhes**  
34230 AUMELAS  
06 78 19 78 72  
garrigue.essentielle@yahoo.com



Cueillette et transformation de plantes et baies sauvages. Distillation, séchages de plantes sauvages. Utilisation des hydrolats pour les savons, gelées de baies sauvages (cornouilles, cynnorhodons, mûres, myrtilles, etc.).  
**Produits** : savons, macérats huileux, sirops, gelées, vins aux plantes, plantes séchées, baumes, huiles essentielles et hydrolats. **Vente à la ferme**. **Vente au marché** : marché de Montpellier Antigone le dimanche matin, marché des Arceaux à Montpellier et sur des marchés et salons bio (Primevère à Lyon et Asphodèle à Pau). **Vente sur internet**.

**52 | Isabelle THILLAYE DU BOULAY - Domaine de Pélican** C5


**Lieu dit le Pélican, Chemin de Pélican**  
34150 GIGNAC  
04 67 57 68 92 / 06 22 25 43 19  
info@domainedepelican.fr - www.domainedepelican.fr



Domaine viticole bio en conversion depuis 2017, sur 25 hectares de vignes en bordure de garrigue sur terrain argilo-localcaire. Vinification traditionnelle blanc, rouge, rosé. **Produits** : vins de Pays d'Oc IGP. Blanc marsanne. Rouge : Tour du Bois (grenache, syrah, mourvèdre). 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.

**53 | Jérôme VAILLÉ - Mas de Clanny** C5

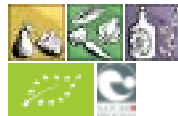
**154 chemin des Crassières**  
34725 SAINT FELIX DE LODEZ  
04 67 88 61 32 / 06 68 36 53 70  
masdeclanny@gmail.com



Petite structure de 4,5ha en bio en appellation Terrasses du Larzac sur des terres rouges (ruffes) et des galets, située entre Salleles du Bosc et Saint Jean de la Blaquières.  
**Produits** : une gamme "Vaillé que Vaillé" composée de 3 vins : un rouge, un rosé AOC Languedoc ainsi qu'un blanc en pays d'oc. Un rouge AOC Terrasses du Larzac.  
**Vente au caveau** : sur rendez-vous.  
**Présence en magasins et grossistes**.

**54 | Elsa VICENTE - Bioelsa** C4

**24 rue du Mas de Gausseil**  
34800 CABRIERES  
04 67 88 28 76 / 06 66 49 30 62  
bioelsa34@gmail.com



Maraîchage de saison.  
**Produits** : aillet, ail, aubergine, arroche, blette, betterave, basilic, céleri-rave, choux divers, concombre, courgettes, courges, épinard, échalotte, fenouil, fève, haricot vert, melon, navet, pastèque, panais, persil, physalis, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, radis, salades, tomates, carotte, asperge. **Vente à la ferme** : vendredi de 14h à 19h.  
**Vente au marché** : marché Villeneuveville le mardi de 17h à 19h30, marché de producteurs Saint André de Sangonis le dimanche matin.

**55 | Didier VIDAL et Isabelle VILDE - Ferme Lo Trescalan** C5

**Rue du Couvent**  
34725 SAINT ANDRE DE SANGONIS  
04 67 54 66 19 / 07 70 40 77 87  
trescalan@gmail.com - www.trescalan.fr



Vente à l'échoppe de la ferme de nos productions naturelles directement sur place ou sur commande par mail.  
**Produits** : salades, radis, petits pois, haricots verts, fraises, courges, topinambour, légumes d'été, œufs, condiments, tisanes, huile d'olive - Vente de produits fermiers locaux.  
**Vente à la ferme** : vendredi de 9h à 19 heures non stop. **Vente de paniers**.  
**Tourisme rural** : accueil pédagogique, évènements agri-culturels, éco-hébergements, location de salle, assiette végétarienne sur réservation.

## Association partenaire

Les **Happy Bio Verts** proposent des solutions alternatives. Alimentation bio, local et équitable. Groupement d'achat bio en Pays Cœur d'Hérault. Création de marchés éco bio en Clermontais (Ceyras, Mourèze...). Préservation de l'habitat et de l'environnement en fabriquant soi-même ses produits (cosmétiques, produits d'entretien au naturel). Animation autour de la réduction du plastique au quotidien.

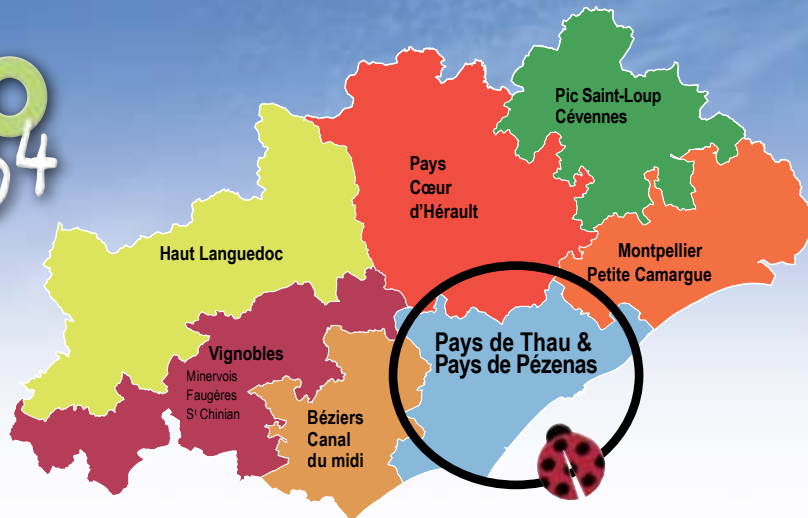
Tél : 06 01 21 19 65  
Mail : contact@leshappybioverts.com  
Site internet : www.leshappybioverts.com  
Page facebook : www.facebook.com/leshappybioverts

**Groupement d'achat bio en Pays Cœur d'Hérault** :  
www.facebook.com/groups/groupementachathappybioverts  
**Marché éco bio de Ceyras** : www.facebook.com/marcheecoecioceyras  
**Marché bio et local de Mourèze** : www.facebook.com/marchebiodemouzeze







bio  
34



Pays de Thau & Pays de Pézenas

1 | Guilhem AIGOUY - Domaine Mas Renée | D6

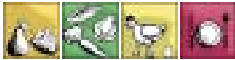

**3 Chemin des Cabanis**  
34110 VIC LA GARDIOLE  
09 79 52 88 01 / 06 13 62 06 32  
guilhemaignouy@gmail.com - www.domainemasrenee.fr

Vignoble essentiellement constitué de Muscat petit grain et un peu de vieilles vignes de Carignan et Merlot.  
**Produits** : Muscat de Mireval, Muscat Sec, vin rosé (bouteilles et bag in box), vin rouge, jus de raisin et raisins de table. **Vente au caveau** : en été (tous les jours de 9h à 12h30 et de 17h à 19h30 sauf dimanche de 9h30 à 12h30), en décembre-janvier-février (samedi et dimanche de 9h30 à 12h30), en mars-avril-mai-septembre-octobre-novembre (mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et dimanche de 9h30 à 12h30).

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



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

Exploitation agricole certifiée bio.  
**Produits** : oeufs extra frais, fruits et légumes bio, paniers et crêpes faites avec les oeufs de la ferme.  
**Vente au marché** : mardi et vendredi à Balaruc les Bains, samedi à Montbazin.  
Présence sur les foires et autres événements exceptionnels.  
Possibilité de réserver soirée crêpes sucrés & salés dans un rayon de 30 kms.

3 | Virginie BALDO - Une Petite olive noire - Terracoopa | D6


**110 avenue de Villeveyrac**  
34560 MONTBAZIN  
06 95 62 96 21  
vbaldo@laposte.net - www.unepetiteolive noire.fr

Petite exploitation située à Villeveyrac, production d'huile d'olive vierge extra de qualité triturée au moulin de Clermont l'Hérault, variétés traditionnelles (picholines, lucques, bouteillan, cayon, amelau, tanche) et variétés anciennes (violette de Montpellier).  
**Produits** : huiles d'olive, olives de table (lucques), câpres, figues, amandes, herbes aromatiques. Olives de table en conversion (lucques), figues (carapacita en conversion à l'agriculture biologique), câpres en conversion. Thym, serpolet, romarin.  
**Vente à la ferme** : mardi matin de 10h à 12h.

4 | Marc-Olivier BERTRAND - Domaine Lacroix Vanel | D4

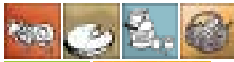



**1 bis rue Victor Hugo**  
34720 CAUX  
04 67 89 36 05 / 06 99 37 30 58  
contact@domainelacroix-vanel.com - www.domainelacroix-vanel.com




Vignoble du terroir de Pézenas.  
**Produits** : 5 vins AOC Pézenas-Languedoc ("Fine Amor", "Mélanie" et "Ma Non Troppo" en AOC rouge, "Le vent se lève" et "E Blanc" en AOC blanc).  
**Vente au caveau** : sur rendez-vous.

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



**Mas Saint Farriol**  
Route de Loupian  
34560 VILLEVEYRAC  
06 75 69 24 32 / 06 23 87 51 64

**Produits** : fromages au lait cru de chèvres et de brebis, tomes, yaourts et autres, viande de chevreaux, cochons. **Vente à la ferme** : tous les jours de 16h à 19h30.  
**Vente au marché** : le jeudi à Mèze, le samedi aux Arceaux à Montpellier et à Grabels, le dimanche à Antigone à Montpellier et à Mèze. De juin à septembre le lundi à Vias plage et marchés de producteurs tout l'été à Villeveyrac et Saint Thibery.  
**Vente de paniers** : paniers de Thau (mardi Poussan, jeudi Montbazin, Frontignan).  
**Présence en magasins** : boutique de producteurs à Mèze.

6 | Guy CAZALIS DE FONDOUCE - SCEA du 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.  
Engagé en bio depuis 2013.  
**Produits** : vins AOP Languedoc, Pézenas et IGP, huile d'olive.  
**Vente au caveau. Présence en magasins et grossistes.**

7 | Deborah et Peter CORE - Mas Gabriel | D4

**9 avenue de Mougères**  
34720 CAUX  
04 67 31 20 95 / 07 88 22 94 40  
info@mas-gabriel.com - www.mas-gabriel.com




Domaine Viticole de 6 hectares sur terroir basaltique à Caux.  
**Produits** : vins en Coteaux du Languedoc et vins en IGP, rouge, rosé et blanc.  
**Vente au caveau** : tous les jours sur rendez-vous (english spoken).

8 | Philippe, Laurence et Roland D'ALLAINES - SCEA Abbaye de Valmagne | D6

**Abbaye de Valmagne**  
34560 VILLEVEYRAC  
04 67 78 06 09 / 06 12 65 39 27  
auberge@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 à la ferme - auberge, restaurant vigneron avec des viandes et fromages de producteurs locaux, des salades surprenantes et colorées de fleurs, ses légumes et plantes aromatiques issus de notre potager bio et les vins élégants du domaine.  
**Produits** : vins AOP Languedoc et Grès de Montpellier, vins IGP, légumes, plantes aromatiques.

**9 | Cathy DELORT** E5


**Domaine des Rochers**  
34300 AGDE  
04 67 94 84 46 / 06 81 93 08 16  
gerard.delort986@orange.fr



**Produits** : légumes (tomates, oignons, courgettes, courges, haricots verts, blettes, persil, piment des Landes).  
**Vente à la ferme** : tous les jours de fin juin à fin septembre (de 8h à 13h et de 15h à 20h sauf dimanche après midi).

**10 | Cathy DO - EARL Campaucels** D5

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



Domaine viticole en zone de Soubergues entre Méze et Pézenas avec production confidentielle d'huile d'olive.  
**Produits** : IGP Oc blanc, rouge et rosé. AOP Languedoc rouge et AOP Picpoul de Pinet. Vin de France.  
**Vente au caveau** : sur rendez-vous. **Présence en magasins et grossistes.**  
**Tourisme rural** : gîte 3 épis de 4 personnes.

**11 | Magali et Denis DORQUES - GAEC Dalinette & Cie** D5

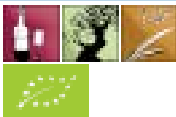
**15 route de Méze**  
34560 VILLEVEYRAC  
04 67 18 17 80 / 07 81 94 03 01  
cantagal34@gmail.com - amap34cantagal.jimdo.com/



**Produits** : fruits et légumes de saison toute l'année. Fruits: pommes, fraises, abricots, jus de fruits et compotes. Légumes printemps et été: tomates, salades, concombre...melons, pastèques, pois-chiche... **Vente à la ferme** : 7 jours/7, 24h/24, libre service.  
**Vente de paniers** : AMAP Cantagal, lundi de 18h à 19h à Sète et Frontignan, jeudi de 18h à 19h à Villeveyrac et Poussan.  
**Présence en magasins** : boutiques paysannes de Clermont, Pézenas, Gignac, Lodève et la Boissière. Vente en restauration collective.

**12 | Jacques DUPLAN - EARL Domaine de Farlet** D6

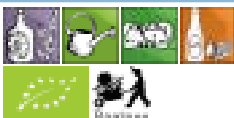
**Domaine de Farlet**  
34140 MEZE  
04 67 43 50 05 / 04 67 43 54 60 (fax) / 06 08 82 35 86  
contact@domainedefarlet.com



Exploitation en polyculture.  
**Produits** : vins, huile d'olive, céréales.  
**Vente à la ferme** : sur rendez-vous.  
**Possibilité de livraison.**  
**Présence en magasins et grossistes.**

**13 | Corinne FABRE** D5

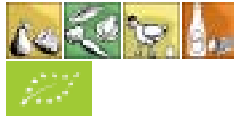
**Mas de Thau, domaine de Saint Martin du Pin**  
34530 MONTAGNAC  
06 10 27 24 45  
cocodeguers@orange.fr - www.cocodeguers.id.st



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

**14 | Luc FONTA - Ferme Les 3 Mazets** D5

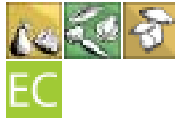
**326 chemin du Sauze**  
34560 VILLEVEYRAC  
07 68 80 57 28



Pratique d'une agriculture bio-Logique sur sol vivant, s'inspirant des techniques d'Agrécologie.  
**Produits** : légumes de saison et raisins de table.  
Commercialisation à partir du second semestre 2019. Me contacter pour plus de renseignements.

**15 | Florence HENNEBERT - Domaine de Cantagril** D6

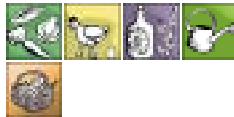
**15 Chemin De Cantagril**  
34560 MONTBAZIN  
06 07 29 21 02  
hennebert.edouard@gmail.com



Exploitation agricole.  
**Produits** : amandes, agrumes, truffes.  
**Présence en magasins.**  
**Vente sur internet.**  
Vente aux grossistes.  
**Possibilité de livraison.**

**16 | Claude HOUSTI - Le champ des cigales** D5

**Chemin de Valjouse**  
34530 MONTAGNAC  
04 67 24 19 70 / 06 25 21 06 32  
lechampsdescigales@orange.fr



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

**17 | Valérie et Dominique IBANEZ - Domaine de Roquemale** D6


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



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

**18 | Aurore LEDOUX - La petite ferme bio 34** D5


**2 lieu dit la pagèse**  
34120 NEZIGNAN L'EVEQUE  
07 81 17 56 25  
lapetitefermebio34@outlook.com - @Facebook : La petite Ferme Bio



Poule pondeuse bio, oeufs extra frais pondu du jour.  
**Produits** : oeufs extra frais  
**Vente à la ferme** : l'après-midi à partir de 14h.  
**Vente au marché** : le jeudi matin à Agde (sous les halles alimentaires).  
**Possibilité de livraison.**  
**Présence en magasins et grossistes.**

19 | Frédéric LOEB - Positives Cultures | D6

**Lieu dit Les Moulères**  
(parking piste cyclable)  
34560 POUSSAN  
06 95 43 41 62  
fredloeb@hotmail.fr



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


**Produits** : tomate, poivron, aubergine, salade, betterave, blette, ail, oignon, échalote, pomme de terre, radis, carotte, navet, épinard... Jonquilles (en février et mars).

**Vente à la ferme** : de 16h30 à 20h du lundi au vendredi.

**Vente au marché** : Poussan le vendredi matin.

20 | Florence MONFERRAN - Les Clos de Miège | D6


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



Près de Montpellier au cœur d'un patrimoine hors normes entre terre et eau sont nés les Clos de Miège, sur de petites parcelles plantées en vieilles vignes. Florence Monferran, historienne et vigneronne, y opère un retour aux sources de la culture des muscats sur nos rivages. Reproduisant des pratiques anciennes, comme le passerillage ou l'absence de mutage, le muscat est abordé en production naturelle. Les cuvées seront certifiées vins biologiques en 2020. **Produits** : vins patrimoniaux en culture biologique : L'Originel - Prima Ora. **Vente au caveau** : sur rendez-vous. **Présence en magasins** et chez les cavistes.

21 | Anaïs RICOME - La Croix Gratiot | D5

**Domaine de Sainte Croix**  
34530 MONTAGNAC  
04 67 25 27 88 / 04 67 24 05 03 (fax)  
croixgratiot@gmail.com - www.lacroixgratiot.wordpress.com




Situé entre Bassin de Thau et collines de Pins. Anaïs & Yves, adeptes d'une agriculture raisonnée, travaillent le vignoble dans le respect d'une tradition séculaire et cultivent un encépagement varié sur 35 hectares développant une palette d'arômes riches et intéressants.

**Produits** : vins AOC Picpoul de Pinet et IGP Pays d'Hérault.

**Vente au caveau** : du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30, samedi sur rendez-vous. **Présence en magasins. Possibilité de livraison.**

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

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



Le Mas de la Plaine Haute est le plus petit domaine de l'AOP Muscat de Frontignan, contre la garrigue du Massif de la Gardiole. Sur 4 hectares, Olivier Robert vinifie artisanalement.


**Produits** : muscat de Frontignan, vin rouge IGP 34 Collines de la Moure, Pécat d'Estiu, vins blancs, rosés, rouges.

**Vente au caveau** : le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h de préférence sur rendez-vous. Vente sur quelques marchés de Terroir autour de Montpellier (voir facebook).

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

23 | Anne SUTRA DE GERMA - GIL BENOIT - Domaine Monplezy | D5

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



Exploitation familiale depuis 4 générations à 4km de Pézenas sur la route de Roujan, vue panoramique exceptionnelle. Vins fins et élégants : rouges, rosés, blancs et vendanges tardives;

**Produits** : vins en appellation AOC Languedoc-Pézenas et en vin de pays Cotes de Thongue.

**Vente au caveau** : sur rendez-vous.

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

24 | Agathe DALISSON & Amaury COSTE - Villa Tempora | D5

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



Vignoble d'une grande diversité de sols, d'expositions et d'encépagements.

**Produits** : vins "Les copains d'abord", rouge, vin tranquille, AOC Languedoc, "Villa Tempora", rouge, vin tranquille, AOC Languedoc Pézenas, "Le Démon du Midi", rouge, vin tranquille, AOC Languedoc Pézenas, "L'Ange Vin", rouge, vin tranquille, AOC Languedoc.

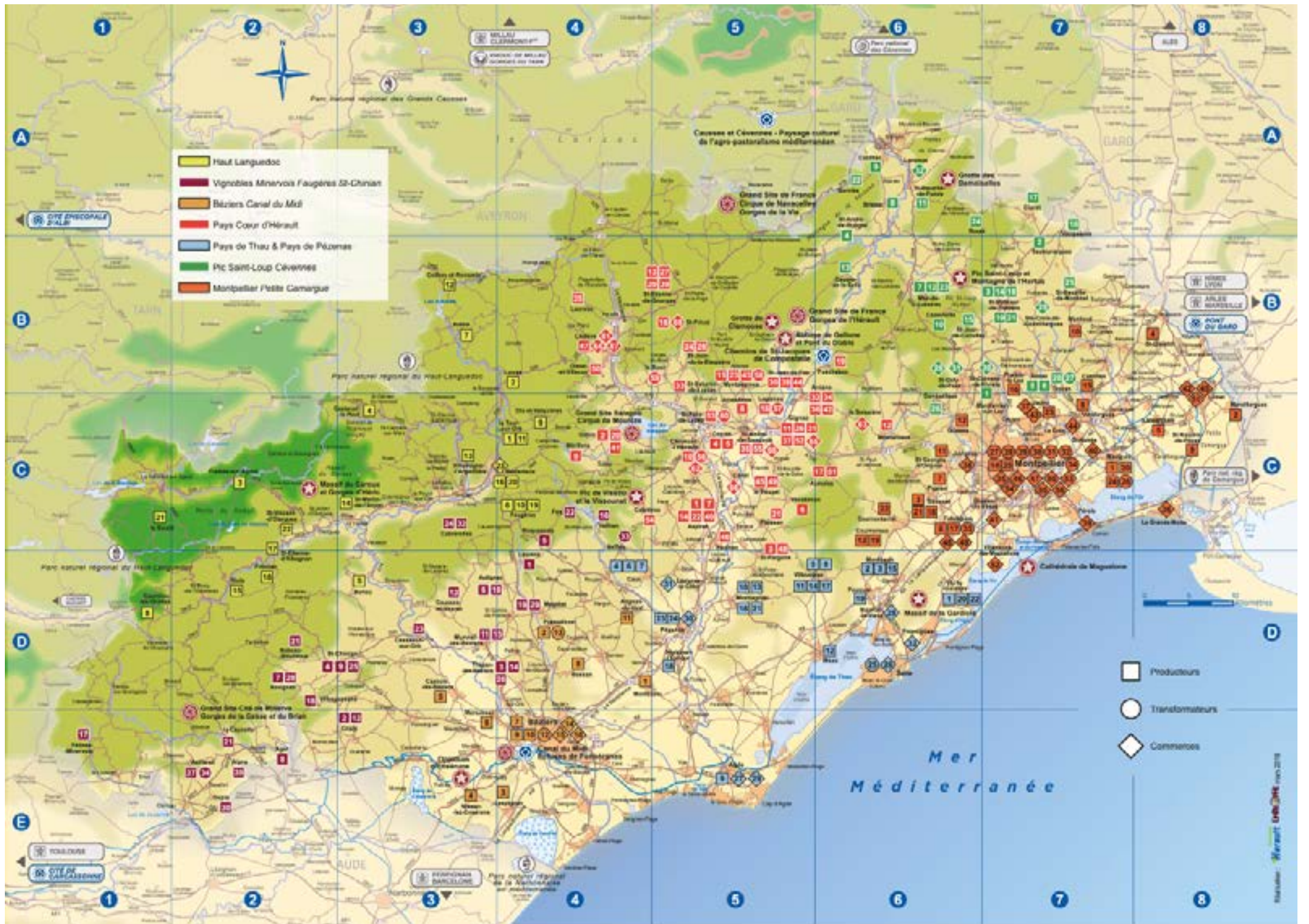
**Tourisme rural** : un gîte 4 places et un gîte 9 places, location à la semaine. Dégustation de vins au domaine. **Vente au caveau** : sur RDV uniquement.

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



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







### Zone 1 / Montpellier - Petite Camargue

- Baptiste ABERLENC - Jardin de Bentenac - C7**  
04 67 29 52 45 / 06 82 10 53 06 - légumes, paniers
- Caroline ANDRE - EARL Arbozenac - C8**  
04 67 42 34 30 / 06 65 75 64 49 - huiles d'olive, céréales
- Arnaud et Jessica ARMAND - Arnaud Bio - C6**  
06 61 42 51 64 / 06 41 22 46 54 - légumes, fruits, œufs, fleurs, plants
- Domaine Bort - B8 / 04 67 86 06 03 / 06 40 11 88 57 - vins**
- Les Canotiers (GAEC) - C8 / 06 14 70 30 69 - fruits et légumes**
- Pauline CHATIN - Domaine de Mirabeau - C6**  
09 87 09 07 75 / 06 59 51 21 92 - vins
- Christophe CINÇON - Olive et Garrigue - C6**  
04 67 47 10 21 / 06 22 53 55 70 - huiles d'olive, olives luçques, tapenades
- Guillaume DAUMOND - Vins Folle Avoine - C7 / 06 26 48 30 64 - vins**
- Philippe DE BATTISTA - Mas Alexandrine - C8**  
légumes, aromatiques, fruits
- Mickaël DECKER - Le Potager du grand Pré - B7**  
06 77 71 00 84 - légumes, paniers
- Laurence & François HENRY - Domaine Henry - C6 / 04 67 86 72 11 - vins**
- Constance CUNTY - Domaine Maspiguet - C6**  
04 67 52 26 59 / 06 84 71 86 71 - vins
- Jean-Marc DORÉ - D7 / 06 86 51 86 35 - safran et produits dérivés**
- La Ferme Urbaine Collective de la Condomine - Terracoopa - C7**  
09 62 52 48 93 / 06 41 51 09 56 - légumes
- Pierre GUIBAL et ses enfants - Domaine de Bannières - B7**  
06 81 79 68 75 / 06 52 26 32 04 - vins
- J-Charles HUOT - Le Jardinier du Lez - B7 / 06 69 47 94 36 - légumes, paniers**
- Isabelle MANGEART - Clos des Nines - C6**  
04 67 68 95 36 / 06 83 04 54 43 - vins
- Thierry MENDEZ - Rucher de l'Estagnol - D7**  
06 78 30 80 60 / 06 13 56 86 85 - miels
- Olivier MOREAU - Domaine de Terre Mégère - C6**  
04 67 85 42 85 / 07 87 96 17 30 - vins
- Joaquim PEREIRA DE VASCONCELLOS - C7**  
06 64 04 64 36 - légumes, aromatiques
- André PRUNET - Saussan Bio - C6 / 06 24 33 04 73 - légumes, fruits**
- Paul REDER - Domaine de Comberousse - C6 / 06 76 41 74 18 - vins, agneaux**
- Sébastien SOUFFLET - SEB LE MARAICHER - B7**  
06 87 03 90 25 - légumes, fruits, paniers
- Elodie TEIXEIRA - Midi - C7 / 06 28 94 79 72 - fleurs comestibles**
- Terracoopa - C7 / 04 34 76 05 00 / 06 16 51 03 74**  
légumes, aromatiques, œufs, paniers
- L'Atelier des blés - C7 / 06 74 83 92 99 - pains**
- L'Attirail - Terracoopa - C7 / 06 87 24 10 68 - traiteur, conserverie**
- Clarella - C7 / 04 99 53 20 15**  
plats et menus sans gluten, sans lactose, sans allergènes
- Label d'Oc - Marque 7le (c'est eux) - C7 / 04 34 26 10 50 / 06 22 21 37 05**  
boaux de fruits, légumes, viandes, poissons et condiments
- Lady Tofu - Terracoopa - C7 / 06 75 92 89 00 - tofu**
- Maison Roux - SARL Macaron de Provence - C7 / 09 84 35 31 41 / 06 18 80 97 42 - macarons bio et sans gluten**
- Malindo - C7 / 06 09 59 33 39 - thés, tisanes**
- Pain et Partage Montpellier - C6 / 06 71 74 09 75 - pains**
- Proverbio - Terracoopa - C7 / 06 12 69 71 48 - dessert à base de riz fermenté**
- Au petit marché bio - C7 / 04 99 57 97 14 - magasin**
- Bio et Bien Féés - C8 / 04 67 56 51 72 / 06 87 89 61 68 - magasin**
- Bio&Sens Jacou - C7 / 04 67 661 978 - magasin, restaurant**
- Bio&Sens Juvignac - C6**  
04 67 720 713 - 04 67 044 430 (restaurant) - magasin, restaurant
- Bio&Sens Pérols - C7 / 04 67 645 324 - magasin, restaurant**
- Bio&Sens Saint Aunès - C7 / 04 67 576 930 - magasin, restaurant**
- Bio&Sens Saint-Jean-de-Védas - C7 / 04 67 209 941 - magasin, restaurant**
- Biocinelle - B8 / 09 71 36 37 27 / 06 70 55 41 - magasin**
- Biocoop Jacou - Le Viviers - C7 / 04 48 20 10 02 - magasin**
- Biocoop Le Crès - L'aille du Papillon - C7**  
04 67 87 05 88 - magasin, restaurant
- Biocoop Lunel - C8 / 09 54 63 53 19 - magasin**

- Biocoop Montpellier - Courreau - C7 / magasin**
- Biocoop Port Marianne - C7 / 09 67 32 98 90 - magasin**
- Biotentik - C6 / 06 47 38 98 17 - magasin en ligne**
- Epicerie Local & Vous - C6 / 06 50 91 12 48 - magasin**
- La boucherie de la ferme - C7 / 04 67 63 26 70 - magasin**
- La Vie Claire Lunel - C8 / 09 53 01 30 18 / 06 61 88 61 14 - magasin**
- Le 8UIT Café Ludique - SARL Jeu et Écologie - D7**  
09 80 54 54 13 / 06 22 62 58 74 - bar, restaurant
- Les Halles Solanid - C7 / 04 67 07 74 71 - restaurant**
- Les Halles Solanid - C7 / 04 67 15 62 08 - restaurant**
- Locavore Montpellier - C7 / 06 01 15 74 85 - paniers**
- Rayons Verts - C7 / 04 67 64 46 11 / 06 98 91 50 82 - magasin**

### Zone 2 / Cévennes Pic Saint Loup

- Yezid ALLAYA - SCEA LUTIN JARDIN - C7**  
06 10 23 53 68 - légumes, œufs, produits transformés
- Claude et Eliette ARLES - Château de Lascours - B7**  
04 67 59 00 58 / 06 08 06 84 24 - vins, tourisme
- Benoît CASSAN - Benoît Paysan Boulanger - B7**  
06 62 85 71 90 - légumes, paniers
- Camille TOURKEVITCH & Nicolas DELMAS - Chèvrerie de la Buèges - A6**  
06 30 44 34 62 / 06 03 97 50 38 - fromages
- Pierre et Estelle CLAVEL - Domaine Clavel - B7 / 04 99 62 06 13 - vins**
- Johan CRANCE - Au Sabot Vert / L'Arbre à Paniers - B7**  
06 62 85 71 90 - légumes, paniers
- Stéphane PETRIMAUX & Silvia FERRETI - Ferme du Lamalou - B6**  
06 14 78 72 32 / 06 49 92 19 11 - légumes, paniers
- Roger GAUSSORGUES - Domaine d'Angias - A6**  
04 67 73 70 18 / 06 24 33 28 08 - vins, tourisme
- Sonia GUERIN - Ferme le Bouildou - A6**  
06 29 47 01 12 - fruits, légumes, œufs, paniers
- Sylvie GUIRAUDON - La Chouette du Chai - B6**  
04 67 57 34 75 / 06 78 39 73 88 - vins
- François MASSOL - SCEA Domaine de Sauzet - A6**  
04 67 73 34 84 / 06 29 35 23 66 - vins
- Patrick et Alexis MAUREL - GAEC Terres du Pic - B6**  
04 67 55 06 57 / 06 19 75 58 16 / 06 23 26 41 23 - vins
- Famille METAIS - B6 / 04 67 73 12 94 - légumes**
- Frédéric MEZY - Clos des Augustins - B7 / 04 67 54 73 45 - vins**
- Pascal MOUSTIES - Domaine de Mortiers - B6**  
04 67 55 11 12 / 06 89 74 29 54 - vins
- Gilles et Sylvie PAGES - Mas de Figuier - A7**  
04 67 59 00 29 / 06 18 19 53 33 - vin, tourisme
- Guillaume PRADEILLES - A7 / fruits, légumes, aromatiques, produits transformés**
- Guy et Julien RATIER - Domaine de la Vieille - B7 / 06 86 46 44 25 - vins**
- Kevin RICARD - Le Jardin de Fontanès - B7**  
07 81 76 26 23 - légumes, aromatiques, paniers
- Raphaël RODRIGUEZ - Mas des Amandiers - B7**  
07 69 89 94 48 - légumes, amandes, paniers
- Jean-Luc SAUMAËD - Coste-Ubesse (EARL Saumade & Reboul) - B7**  
06 13 58 70 48 - vins
- Robert THIERY - Pisciculture de Bel Air - A6**  
04 67 73 84 04 / 06 85 99 42 91 - truites et produits dérivés
- Christophe & Marielle TREBUCHON - EURL Pic Saint Loup - B6**  
04 67 55 08 36 - œufs
- Paul TURQUET - A6 / 06 22 08 55 93 - blé, olives, fruits**
- Florence-Anne VANCAUWEMBERGE - Le Potager de Flo-Anne - B7**  
06 26 30 26 29 - légumes, œufs, paniers
- Pierre et Roch VIALLA - Domaine L'Oulivie - C6**  
04 67 67 07 80 - olives, huiles d'olive, produits dérivés
- Le Jardin de Nathalie - B7 / 06 89 05 55 78 - produits transformés (confitures, compotes...)**
- Bio&Sens Saint Gély du Fesc - B6 / 04 67 600 960 - magasin**
- L'Orkys - B7 / 04 67 55 34 73 / 06 74 01 20 05 - magasin, paniers**
- Le Chêne Vert - B7 / 04 99 61 42 30 / 06 88 67 46 16 - magasin**
- Lou Paison Bio - B6 / 04 99 66 83 77 - magasin**
- SCIC BioEnsemble - A6 / 04 99 53 11 02 - magasin**

### Zone 3 / Cœur d'Hérault

- Roselène ANDRINGA - La ferme Louis Selces - C5**  
04 67 96 18 99 / 06 10 84 64 90 - fruits, légumes, œufs, céréales
- Graeme ANGUS - Trois terres - C4 / 04 67 44 71 22 / 06 75 01 92 76 - vins**
- Thierry ARCIER - Domaine Perdigaïre - D5 / 07 67 12 20 56 - vins**

- Lucie BARET - Terres Paysannes - C5**  
06 77 73 19 48 - légumes, fruits, aromatiques
- Jean-Baptiste BASSENE - C5 / 06 52 42 89 12 - œufs, légumes**
- Laurent BAUDOU - Domaine de Rouveyrolles - C5 / 06 77 23 73 36 - vins**
- Barbara BAUMGAERTNER - Domaine des Garrigues - C5**  
04 67 96 99 96 / 06 52 88 58 54 - céréales, pommes de terre, tourisme
- Brice BAUTOU - Mas du Pontuil - C5 / 04 67 44 67 13 / 06 07 82 07 27 - vins**
- Mireille BERTRAND - Domaine de Malavieille - le mas de Bertrand - C4**  
04 67 96 34 67 / 06 72 11 72 19 - vins
- Emmanuel BLOND - C5 / 06 85 05 08 74 - fruits**
- Guilhem BOUCHENTOUF - Domaine Clos Guilhem - C5**  
06 11 69 73 13 - vins
- Laurence BOURRY - Le Potager de Laurence - C6**  
06 88 57 10 85 - légumes, fruits, aromatiques, plants, œufs
- Alain BOUSQUET Anne-Marie MICHAUD-SORET GAEC Maison Bousquet - B5 / 04 67 44 63 38 - jus de raisin**
- David CAER - Clos Mathélieux - C5 / 09 54 53 71 79 / 06 18 74 69 38 - vins**
- Jean-Roch CAVALLIER - Mas des Arômes - B5**  
04 67 96 37 53 / 07 68 89 08 82 - vins
- Alain CHABANON - Domaine Alain Chabanon - C5 / 04 67 57 84 64 - vins**
- Geoffroy D'ALBENAS - Château Bas d'Aumelas - C6**  
04 30 40 60 29 - vins, tourisme
- Raphaël et Elisabeth COLICCI - Les jardins d'Escoubilles - B5**  
06 77 44 73 99 / 06 25 90 48 63 - huiles d'olive, fruits, cosmétiques, tourisme
- Géraldine COMBES PEYRAUD - Mas des Brousses - B6**  
04 67 57 33 75 - vins
- Guilhem DARDE - Mas des Chimères - C4 / 04 67 96 22 70 - vins**
- David DEREU - La belle verte - C5**  
06 52 27 52 10 - légumes, fruits, œufs, champignons
- Christelle DUFFOURS - Mas Troqué - C5 / 06 02 25 57 58 - vins**
- Sylvain et Désirée FADAT - Domaine d'Aupilhac - B5**  
04 67 96 61 19 - vins, tourisme
- Béatrice et Sébastien FILLON - Domaine Le Clos du Serres - B5**  
06 88 35 90 07 - vins
- Jean-François GALTIER - B4**  
04 67 96 43 45 / 06 01 86 94 79 - fromages, viandes
- Sébastien GALTIER - Mas des Colibris - C5 / 06 14 82 23 25 - vins**
- Martin GOMAS - Les jardins de la Breze - B5 / 06 56 76 46 07 - plants, légumes**
- Jean-Baptiste GRANIER - Les Vignes Oubliées - B5 / vins**
- Sophie et William GROS - bi'o serre de lou farayo - B5**  
06 12 98 02 76 / 06 24 69 29 67 - plants, aromatiques, fruits
- Nigel HOSFORD - Les Oliviers O' Pont du Diable - B5**  
06 38 11 23 95 - huiles d'olives, olives, tapenades
- Elisabeth JACQUIER - Les Clos d'Eiis - C5**  
04 67 75 01 73 / 06 50 54 96 14 - vins
- Olivier et Brigitte JAILLET - B6**  
04 34 00 36 74 / 06 01 90 84 38 - légumes, paniers
- Virgile JOLEY - Les Clos d'Elis - B5 / 04 67 44 52 21 - vins**
- Leticia LECLERCQ - Domaine de la grande sieste - B6**  
06 61 32 15 43 - vins
- Bruno LOPEZ - Terracoopa - C5 / 06 30 92 17 38 - légumes, fruits**
- Paul SAINT MARTIN - L'âne vert et le roi - B5**  
06 24 29 78 69 - légumes
- Arnaud MASSON - La Pitte Pousse - C5 / 06 07 52 14 88 - légumes, paniers**
- Julien Jean NOUGARET - Sainte Emilie - B5**  
06 42 24 10 31 - raisin de table
- Marie PERRIQUET - Plein fruits - B5 / 07 61 22 26 30 - fruits, sorbets**
- Régis PICHON - Domaine Ribiera - C5 / 04 67 44 16 83 / 06 11 10 09 38 - vins**
- Olivier PILLET - La ferme des oliviers - C4**  
04 67 88 58 36 / 06 75 89 46 40 - cartagène, olives et huiles d'olive, miel
- Sébastien PIOCH - Le jardin de Seb - B6**  
06 01 72 65 36 - légumes, fruits, paniers
- Paola PONSICH - Fleurs de garrigue - B5 / 06 71 42 37 32 - aromatiques, vins**
- Pascal RIVIERE - La Jasse Castel - B5 / 04 67 93 37 39 / 06 09 90 18 58 - vins**
- Vivien SABOT - Basse cour et courtois - C5 / 06 30 12 57 66 - fruits, légumes**
- Marie SAINT JEAN - C5 / 06 86 25 73 81**  
olives, céréales, œufs, produits transformés
- Anne-Laure SICARD - Mas Lasta - B4 / 06 86 97 77 45 - vins**
- François SILVE - Pinparasol - C5 / 06 38 10 25 52 - boissons apéritives**
- Damien SIMON - C5 / 06 85 20 85 38 - légumes, aromatiques**
- Jocelyne TAFFARD - B4 / 06 33 74 63 75 - plants, aromatiques**
- Brigitte TAYAC MICHEL - La Garrigue en Essentielles - C6**  
06 78 19 78 72 - savons, sirops, gelées, huiles essentielles

- Isabelle THILLAYE DU BOULAY - Domaine de Pélican - C5**  
04 67 57 68 92 / 06 22 25 43 19 - vins, tourisme
- Jérôme VAILLÉ - Mas de Clanny - C5 / 04 67 88 61 32 / 06 68 36 53 70 - vins**
- Elsa VICENTE - Bioelsa - C4**  
04 67 88 28 7 / 06 66 49 30 62 - légumes, aromatiques, fruits
- Didier VIDAL et Isabelle VILDE - Ferme Lo Trescalan - C5**  
04 67 54 66 19 / 07 70 40 77 87 - légumes, fruits, œufs... tourisme
- Apimab - C5 / 04 67 96 38 14**  
gamme de produits à base de produits de la ruche
- Au Petit Epeautre - C5 / 06 27 57 55 99 - pains**
- Castelbarry coopérative artisanale - B5 / 04 67 96 61 08 - vins**
- La Meule - B5 / 04 67 88 54 97 / 06 13 05 80 87 - pains**
- Vignobles des 2 terres - C5 / 04 67 96 60 61 - vins**
- Aux P'tits Producteurs - B4 / 04 99 90 39 36 - magasin**
- Biomonde - C5 / 04 67 88 10 69 - magasin**
- Boutique à la ferme « O Champ » - C6 / 04 67 55 57 88 - magasin**
- Distribio Lodève - B4 / 04 67 44 48 98 - magasin**
- Escale locale - C5 / 04 67 66 38 84 - magasin**
- H & F Rôtisserie - C5 / 06 70 00 75 65 - rôtisserie ambulante**
- Les Halles Solanid - B4 / 04 66 02 39 01 - restaurant**
- O P'TIT STOCK - C5 / 07 54 83 92 37 - épicerie ambulante**
- Oleatherm - B5 / 04 67 44 73 99 / 06 25 90 48 63 - centre de bien être**

### Zone 4 - Pays de Thau et de Pézenas

- Guilhem AIGOUY - Domaine Mas Renée - D6**  
09 79 52 88 01 / 06 13 62 06 32 - vins, raisins, jus de raisin
- Antoinette AVILLA - Le Jardin d'Havila - D6**  
06 16 61 50 14 - œufs, fruits, légumes, paniers
- Virginie BALDO - Une Petite olive noire - Terracoopa - D6**  
06 95 62 96 21 - huiles d'olive, olives aromatiques...
- Marc-Olivier BERTRAND - Domaine Lacroix Vanel - D4**  
04 67 89 36 05 / 06 99 37 30 58 - vins
- Christophe et Nelly BRODU - Chèvrerie La ferme des saveurs - D5**  
06 75 69 24 32 / 06 23 87 51 64 - fromages, yaourts, viandes
- 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**
- Deborah et Peter CORE - Mas Gabriel - D4**  
04 67 31 20 95 / 07 88 22 94 40 - vins
- Philippe, Laurence et Roland D'ALLAINES - SCEA Abbaye de Valmagne D6 / 04 67 78 06 09 / 06 12 65 39 27 - vins, légumes, aromatiques, restaurant**
- Cathy DELORT - E5 / 04 67 94 84 46 / 06 81 93 08 16 - légumes**
- Cathy DO - EARL Campaucels - D5**  
04 67 24 19 16 / 06 70 19 69 80 - vins, tourisme
- Magali et Denis DORQUES - GAEC Dalinette & Cie - D5**  
04 67 18 17 80 / 07 81 94 03 01 - légumes, fruits, jus, paniers
- Jacques DUPLAN - EARL Domaine de Farlet - D6**  
04 67 43 50 05 / 06 08 82 35 86 - vins, huiles d'olive, céréales
- Corinne FABRE - E5 / 06 10 27 24 45 - aromatiques, sirops, plants ...**
- Luc FONTA - D5 / 07 68 80 57 28 - œufs, fruits, légumes, jus de fruits**
- Florence HENNEBERT - Domaine de Cantagrill - D6**  
06 07 29 21 02 - amandes, agrumes, truffes
- Claude HOUSTIN - Le champ des cigales - D5**  
04 67 24 19 70 / 06 25 21 06 32 - légumes, plants, aromatiques, œufs
- Valérie et Dominique IBANEZ - Domaine de Roquemal - D6**  
04 67 78 24 10 / 06 85 93 51 64 - vins, tourisme
- Aurore LEDOUX - La petite ferme bio 34 - D5 / 07 81 17 56 25 - œufs**
- Frédéric LOEB - Positives Cultures - D6 / 06 95 43 41 62 - légumes, jonquilles**
- Florence MONFERRAN - Les Clos de Miège - D6 / 06 25 55 16 96 - vins**
- Anais RICOËME - La Croix Gratioit - D5 / 04 67 25 27 88 - vins**
- Olivier ROBERT - Mas de la Plaine Haute - D6**  
04 67 55 38 58 / 06 87 43 62 74 - vins
- Anne SUTRA DE GERMA - GIL BENOIT - Domaine Monplezy - D5**  
04 67 98 27 81 / 06 15 38 08 52 - vins
- Agathe DALISSON & Amaury COSTE - Villa Tempora - D5**  
06 61 29 39 63 / 06 68 02 85 62 - vins
- Un pain vivant - D6 / 06 89 24 41 79**
- Bio de Cocagne - D6 / 09 84 49 37 24 / 06 51 97 86 35 - paniers, magasin**
- Bio&Sens Agde - E5 / 04 48 203 166 - magasin**
- Biocoop de l'Étang de Thau - D6 / 04 67 53 92 06 - magasin**
- Biocoop L'Éphébio - E5 / 04 67 00 49 71 - magasin**
- Distribio Pézenas - D5 / 04 67 98 01 45 - magasin**
- Christiane JEMIN - D5 / 07 78 12 07 00 - vente ambulante**
- La Vie Claire Frontignan - D6 / 04 67 43 05 79 / 06 88 79 13 55 - magasin**



## Zone 5 / Pays de Béziers

- Bruno BOURRET - SCEA Bourret Domaine des Chrysopes - D4**  
04 67 98 56 34 / 06 72 84 16 30 - vins
- François DELHON et Jean-Philippe LECA - Domaine Bassac - D4**  
04 67 36 05 37 - vins
- Dorian FABREGAT - EARL LES OLIVERAIRES - E4**  
06 16 71 85 87 - olives, huiles d'olive, confitures
- Didier FENOLL - Chai Cesar - E3**  
06 81 01 03 93 / 06 68 82 82 45 - vins, tourisme
- Cécile GARIDOU et Stéphane YERLE - Vila Voltaire - D3**  
04 67 93 41 23 / 06 24 04 73 71 - vins
- Nathalie JEANNOT - Chapelle de Novilis - E3 / 06 74 74 38 42 - vins**
- Yann LE BOULER - Domaine de l'Ancienne Cordonnerie - E4**  
06 11 92 43 50 - vins
- Rudy LEVY - Le Mas du Thym - D4**  
06 49 60 99 11 - huiles, miels, propolis, liqueurs
- Yannick RIOT - E4 / 06 12 78 97 80 - aromatiques**
- Gérard TORREGROSA - Torregrosa Plants - E4**  
04 67 28 16 51 / 06 09 98 92 50 - plants
- Christina VOGEL et Hans HURLMANN - Domaine Bourdic - D4**  
04 67 24 98 08 / 06 31 68 74 99 - vins
- Brasserie artisanale Alaryk - E4 / 09 52 13 60 88 - bières**
- La Fornada - D4 / 06 22 26 04 96 - pains**
- Biocoop Pais d'Oc - E4 / 04 67 11 57 37 - magasin**
- L'EAU Vive Béziers - E4 / 04 67 90 93 24 - magasin**
- SARL Cascade's - E4 / 06 09 50 64 78 - magasin, beauté**

## Zone 6 / Vignobles

- Famille ABBAL - Domaine Valambelle - D4 /**  
04 67 90 12 12 / 06 77 36 60 21 - vins
- Laurent BARTHOLIN - Domaine de Gabelas - E3 / 04 67 93 84 29 - vins**
- Marc BENIN - Domaine de Ravanès - D4**  
04 67 36 00 02 / 06 03 61 12 56 - vins
- Emma et Philippe BORDES - GAEC Domaine Bordes - D2**  
04 67 38 29 37 / 06 66 60 85 10 - vins, tourisme
- Marie-Genève BODAL-BENEZECH - Château des Peyregrandes - C4**  
04 67 90 15 00 / 06 10 84 42 06 - vins
- Nathalie et François CAUMETTE - Domaine de l'Ancienne Mercerie - D3**  
04 67 90 27 02 / 06 31 32 96 20 - vins
- EURL Château Castigno - D2 / 04 67 24 43 03 / 04 67 38 05 50 - vins**
- Yoann DAMIAN - Domaine du Gabelous - E2**  
06 80 62 03 16 - vins, jus de raisins
- Véronique ETIENNE - EARL Château la Dourmie - D3 / 04 67 38 19 43 - vins**
- Famille FEIGEL - Domaine des Prés Lasses - D3**  
04 67 90 21 19 / 07 70 87 14 93 - vins
- Laurent FRANCHINO - Ma Fermette - D3 / 06 33 55 29 90 - légumes**
- Violaine et Xavier DE FRANSU - Mas de Cynanque - E3**  
04 67 25 01 34 / 06 20 08 37 57 - vins
- Sébastien GUARDIOLA - D3**  
06 71 51 94 40 - laine et vêtements de chèvres cachemire
- Johanna et Stéphane GUESDON - GAEC des saveurs bio - D4**  
04 67 36 21 07 / 06 78 05 83 54 - fruits, légumes, confitures, nectars
- Florence GUY - Château Coujan - D3**  
04 67 37 80 00 - vins, huiles essentielles, céréales, fourrage, tourisme
- Julien JOLICOEUR - Au cœur des saisons - C4**  
06 07 38 79 34 - légumes, fruits, paniers
- Philippe KELLER - E1 / 04 68 91 63 90 / 06 02 12 27 37**  
confitures de figes, crème de châtaignes, vins, vinaigres, tourisme
- Gael KERVEGANT - Aux Miels et Une Saveur - D2**  
06 61 79 46 66 - miels
- Bruno LAFON - Domaine Magellan - D4 / 04 67 36 20 83 - vins**
- Eric MARI - EARL Domaine la Prade Mari - E2**  
04 68 91 22 45 / 06 87 33 58 13 - vins, tourisme
- Mélissa MIZRAHI - La Ferme des Bouquets - E2 / 04 68 27 84 35**  
06 26 30 84 60 - fromages, viande, œufs, légumes, confitures, glaces, tourisme
- Luc et Françoise OLLIER - Domaine Ollier-Taillefer - C4**  
04 67 90 24 59 / 06 15 61 56 72 - vins, tourisme
- Isabelle et Eric PERRET - Château Bousquette - D3**  
04 67 89 65 38 / 06 31 03 98 76 - vins, tourisme
- Jérôme PY - Domaine du Causse Noir - C3 / 06 07 23 38 40 - vins**
- Magali et Guilhem QUARTIRONI - Domaine des Pradels Quartironi - D3**  
04 67 38 01 53 / 06 59 25 24 01 / 06 58 19 41 66 - vins, tourisme

- Nadine et Gilbert QUERELLE - Domaine des 4 Rodes - D4**  
06 75 75 78 03 / 06 06 60 08 04 - vins
- Mireille REMAURY - Domaine Le Pech d'André - E2**  
04 68 91 22 66 / 06 07 49 49 37 - vins, jus de raisin, huiles d'olive, tourisme
- Rémy SOULIE - SARL Domaine des Soulié - D2**  
04 67 38 11 78 / 06 03 81 13 93 - vins
- Jean-Pascal TAIX - Domaine Coste Rousse - D4 / 06 80 90 74 76 - vins**
- Vanessa VEDEL - SCEA Les Jardins d'Olonzac E2**  
06 25 63 32 44 - légumes, fruits
- Olivier et Cécile VERDOIRE - Les Jardins de Malibert - D2**  
04 67 97 20 92 / 06 17 76 39 62 - légumes
- Famille VIDAL-DUMOULIN - Château de la Liquière - C3**  
04 67 90 29 20 - vins
- Les Fées Confiot' - D4**  
004 67 24 35 96 / 06 63 34 19 98 - confitures, chutneys, sirops, vinaigres
- Le Pain Levain - E2 / 06 04 43 43 30 - pains**

## Zone 7 - Haut Languedoc

- Pierre ANGUE - C4 / 09 62 23 80 25 - fruits, confitures, compotes, pâtes de fruits, biscuits**
- Hélène BALLESTER - Fraise et Basilic - B4**  
07 81 07 06 85 - légumes, fruits, sirops, confitures
- Marion BATY - Le pré des filles - C2 / 06 33 45 40 70 - sorbets**
- Claude CAGNIARD - Le Jardin d'Emeraude - C3**  
04 67 23 89 46 / 06 82 69 24 21 - œufs, poulets
- Richard CARPENA - Domaine Pin des Marguerites - D3**  
06 87 47 42 23 - vins
- Brigitte CHEVALIER - Domaine de Cébène - C4 / 06 74 96 42 67 - vins**
- Emilie et Basile DEQUIEDT - GAEC La Part du Loup - B3**  
06 72 80 16 96 - fromages et desserts au lait de brebis
- André FLEISCHMANN - Capélo Fruits Rouges & Légumes - D1**  
légumes, petits fruits rouges
- Loïc GINESTE - Pépinière l'ensoleillée - C4 / 06 18 35 05 88**  
plants aromatiques
- Cédric LAUGE - GAEC Laugé Jean et Fils - C4 / 04 67 23 10 20 - vins**
- Marion MAISONNEUVE et Julien MARC - Le Mas Alengrin - C4**  
06 18 28 94 39 / 06 58 39 26 64 - fromage, viande, légumes, fruits
- Jean-Luc MALICORNE - B3 / 04 67 23 42 96 / 06 77 49 69 94 - foin**
- Géraldine & Vladimir MENA HEREDIA - La ferme Bio Ling - C3**  
04 30 40 21 73 / 06 62 94 52 45 - plants, aromatiques, fleurs, fruits...
- Yannick PORAS - Le Mas du Rouyre - C3**  
04 67 95 69 26 / 06 81 91 65 36 - vins, marrons, légumes, tourisme
- André PRUNEDDU - Ruche du Languedoc - D2**  
04 67 97 29 70 / 06 88 71 54 17 - miels
- Jean-Pierre RAYMOND - C3 / 07 83 07 44 24 - fruits, légumes**
- Jean-Louis REY - Les Jardins du Salvat - C2**  
04 67 97 08 47 / 06 50 94 24 39 - plantes aromatiques et médicinales
- Caroline RONDINEAU - Saveurs Sauvages du Sud - D2 / 06 14 38 36 43 -**  
produits transformés à base de châtaignes, fruits, légumes et plantes
- Catherine ROQUE - Mas d'Alezon - C4**  
04 67 95 19 72 - vins, tourisme
- Alix ROQUE - Domaine de Clovallon - C4**  
04 67 95 19 72 - vins, tourisme
- Franck VALLOS - Vida Verde - C1 / 07 68 71 38 42 - légumes, petits fruits**
- Francis ZARAGOZA - Miellerie du Languedoc - C2**  
04 67 97 01 94 / 06 83 44 00 68 - miels, fruits, châtaignes
- Association Terre-Mère Coop Bio - C4 / 04 67 23 00 99 - magasin**



www.bio34.com

**DES PRODUITS BIO TOUTE L'ANNÉE!**

**ET TOUTE L'ANNÉE**

**PRINTEMPS**  
Asperges, Artichaut, Courgette, Radis, Rhabarber, Fraises, Cerises, Petits pois, Pomme de terre nouvelle, Légumes primaires

**ÉTÉ**  
Courgettes, Aubergines, Haricots verts, Poivron, Brocoli, Abricot, Tomates, Petits fruits rouges, Melon, Prunes, Figue, Pêche et nectarine

**AUTOMNE**  
Fenouil, Potiron, Châtaignes, Céleri-rave, Blettes, Betterave, Poire, Raisin

**HIVER**  
Chou rouge, Chou-fleur, Citronniers, Epinards d'hiver, Mûche, Kaki, Radis noir

**ET TOUTE L'ANNÉE**  
All, Oignon, Echalote, Pommes de terre, Œuf, Pomme, Céréales, Lait, Riz, Pâtes, Jus de fruits, Noix, Huile et beurre, Pain, Poisson d'élevage, Salade, Poulet, Viandes, Navet, poireau, carottes, Fromages, Yaourt, Banane

Présentation des associations de la commission des fruits et légumes de France (d'après leurs données). Les produits de promotion peuvent varier en fonction des régions, des années et des conditions climatiques.



bio  
34



Béziers - Canal du midi

1	Bruno BOURRET - SCEA Bourret Domaine des Chrysope	D4
<p>Rue du Petit Verdot 34290 MONTBLANC 04 67 98 56 34 / 06 72 84 16 30 bruno.bourret123@orange.fr - www.domainedeschrysope.com</p> <p>Chai vinicole. <b>Produits</b> : vins IGP blancs, rouges, rosés. <b>Vente au caveau</b>.</p>		

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

3	Dorian FABREGAT - EARL LES OLIVERAIRES	E4
<p>Grange Haute 34710 LESPIGNAN 06 16 71 85 87 dorian.fabregat@hotmail.fr</p> <p>Oliveraie et fruitiers à cinq minutes de Béziers et Valras-Plage. <b>Produits</b> : olives, huile d'olive, confitures. <b>Vente à la ferme</b> : sur rendez-vous <b>Vente au marché</b> : Vendres. <b>Présence en magasins</b>.</p>		

4	Didier FENOLL - Chai Cesar	E3
<p>1 rue Frédéric Mistral 34440 NISSAN LEZ ENSERUNE 06 81 01 03 93 / 06 68 82 82 45 didierfenoll34@gmail.com</p> <p><b>Produits</b> : vins rouges, rosés et blancs (en bouteilles et en bib). Chardonnay médaille d'argent Millésime bio 2017. <b>Vente au domaine</b> : rue Marcel Pagnol, Hameau de Peries, à Nissan lez Ensérune. <b>Possibilité de livraison</b> (dans un rayon de 50 km). Présence chez les cavistes. <b>Vente sur internet</b> (site en développement). <b>Tourisme rural</b> : accueil de camping-cars</p>		

5	Cécile GARIDOU et Stéphane YERLE - Vila Voltaire	D3
<p>20 rue Voltaire 34370 CAZOULS LES BEZIERS 04 67 93 41 23 / 06 24 04 73 71 cecile@vilavoltaire.com - www.vilavoltaire.com</p> <p>Production artisanale de vins paysans élaborés par deux passionnés. Les vieux cépages languedociens produisent des vins modernes et singuliers dans une gamme très étendue. <b>Produits</b> : vins IGP Coteaux d'Ensérune blanc, rosé et rouge. Vins AOC Saint Chinian <b>Vente au caveau</b> : sur rendez-vous. <b>Possibilité de livraison</b>. <b>Présence en magasins et grossistes</b>.</p>		

6	Nathalie JEANNOT - Chapelle de Novilis	E3
<p>Route de Villenouvette 34370 MARAUSSAN 06 74 74 38 42 nathalie.jeannot@chappedenovilis.com - www.chappedenovilis.com/</p> <p>Chapelle de Novilis produit des vins biologiques fins et élégants, en quantité limitée. L'exploitation met aussi en place des plans d'actions biodiversité. <b>Produits</b> : vins. Néus blanc, rosé et rouge : fraîcheur et légèreté. Evolus blanc et rouge : matière et sensualité. Altis rouge : un vin d'exception <b>Vente au caveau</b> : de mi-juin à mi-octobre du lundi au vendredi de 15h à 19h, samedi de 10h à 19h. De mi-octobre à mi-juin le vendredi de 15h à 19h. Fermé dimanche et jours fériés. <b>Vente sur internet</b>. <b>Possibilité de livraison</b>.</p>		



7	Yann LE BOULER - Domaine de l'Ancienne Cordonnerie	E4
<p>Ancienne route de Bédarieux 34500 BEZIERS 06 11 92 43 50 yib34500@gmail.com - www.anciennecordonnerie.fr</p> <p>Petit domaine situé aux portes de Béziers. Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle. <b>Produits</b> : vin rouge, blanc et rosé, alcools. <b>Vente au caveau</b> : sur rendez-vous. <b>Présence en magasins et grossistes</b>.</p>		

8	Rudy LEVY - Le Mas du Thym	D4
<p>Chemin du Mas 34290 BASSAN 06 49 60 99 11 levyrudy@hotmail.fr - www.lemasduthym.com</p> <p>Apiculteur / PPAM. <b>Produits</b> : huile, miel, propolis, liqueur. <b>Vente à la ferme</b> : sur rendez-vous. <b>Présence en magasins</b>. <b>Vente au marché</b>. <b>Vente sur internet</b>. <b>Possibilité de livraison</b></p>		

9 | Yannick RIOT | E4

1391 voie communale 13  
34500 BEZIERS  
06 12 78 97 80  
yannickriot@gmail.com

Producteur en plantes aromatiques et médicinales.  
**Produits** : thym thymol, thym linalol, hélichryse.

10 | Gérard TORREGROSA - Torregrosa Plants | E4



Villa Saint Anne - 19 avenue Henri Galinier  
34500 BEZIERS  
04 67 28 16 51 / 06 09 98 92 50  
gerardtorregrosa@orange.fr

Production de plants potagers pour particuliers et professionnels.

**Produits** : plants de tomates toutes variétés, aubergines, poivrons, salades, courgettes, concombres, melons... Mottes de 6-5-3,5 en pots sur commande 8-8-7. Poireaux, oignons, plaques de 240. Plants d'aromatiques grandes et petites quantités, fleurs comestibles.

**Vente à la ferme** : tous les jours. **Vente au marché** : mercredi matin à Sète devant la Mairie, jeudi matin à Sète à la Corniche et vendredi à Béziers toute la journée.

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

11 | Christina VOGEL et Hans HURLIMANN - Domaine Bourdic | D4

Domaine Bourdic  
34290 ALIGNAN DU VENT  
04 67 24 98 08 / 04 67 24 98 96 (fax) / 06 31 68 74 99  
info@domainebourdic.com - www.domainebourdic.com

Depuis 1996, on travaille 15 ha en IGP Côte de Thongue. Changement de cap pour l'année 2017 : encore plus de qualité en faisant une agriculture forestière (arbres entre les vignes) sur 5 ha pour des vins plus caractéristiques.

**Produits** : Claire de Lune 2016 (Vermentino, Roussanne, Muscat, Grenache blanc), Pourquoi pas 2016 (Grenache gris et noir), Soirs illuminés 2014 (Syrah, Cinsault, Grenache), Triomphe de Bacchus 2013 (Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon).

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






**Attention, ce n'est pas aussi simple !**

Le bilan carbone des productions locales non bio et des circuits courts n'est pas toujours bon ! En effet, le mode de production représente à lui seul 57 % du bilan carbone d'un produit.

- Les émissions de gaz à effet de serre liées à la fabrication et à l'épandage des engrais chimiques sont considérables. Par exemple, en grandes cultures, elles représentent 70 à 80 % des émissions totales des exploitations (38 % de la surface exploitée en France en 2013). Rappelons que 100 kg d'azote épandus par hectare équivaut à 10 000 km parcourus en voiture !
- En France, le nombre de traitements avec des produits chimiques de synthèse est, en moyenne, très élevé. Prenons l'exemple des pommes conventionnelles : l'indicateur de fréquence des traitements est d'environ 265, soit plus de 26 passages par an !
- Les animaux d'élevage conventionnel français (principalement volailles, porcs et vaches laitières) sont en partie nourris avec du soja qui est importé d'Amérique du Sud à 80 % OGM. Là-bas, la culture du soja y est développée au détriment des cultures destinées à nourrir les populations locales. Elle est également l'une des causes de la déforestation de la forêt amazonienne. Par conséquent, l'empreinte carbone d'une production locale conventionnelle s'en ressent. A contrario, les éleveurs bio utilisent une alimentation bio pour leurs animaux et mettent tout en œuvre pour la produire sur leur propre ferme ou à...

**Le saviez-vous ? Le « local » n'est pas un signe de qualité !**

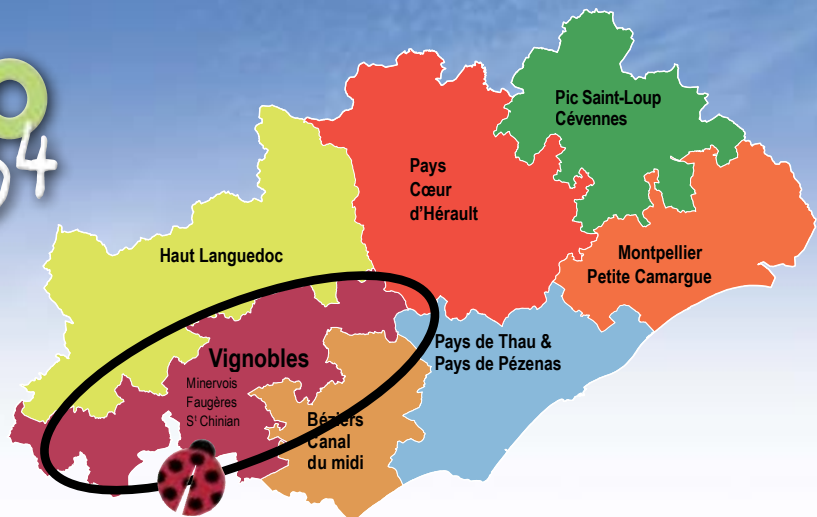
Malgré l'ambiguïté souvent entretenue, un aliment produit localement n'est pas forcément un produit sain. Le fait de consommer les produits de votre voisin agriculteur ne vous apporte aucune garantie sur le mode de production de ses produits. Concernant l'agriculture raisonnée, cette appellation de production a été abrégée par décret officiel depuis 2013. Aujourd'hui, la solution pour manger sain est donc de manger des produits locaux ET bio !

2012 - Copernic, les enjeux de la consommation responsable - Le petit guide des amis biosceptiques  
2013 - Copernic, les enjeux de la consommation responsable - Le petit guide des amis biosceptiques  
2014 - Copernic, les enjeux de la consommation responsable - Le petit guide des amis biosceptiques  
2015 - Copernic, les enjeux de la consommation responsable - Le petit guide des amis biosceptiques



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

bio  
34



Vignobles – Minervois / Faugères / St-Chinian

1 Famille ABBAL - Domaine Valambelle D4

**EARL Domaine de Valambelle**  
25 Avenue de la Gare  
34480 LAURENS  
04 67 90 12 12 / 06 77 36 60 21  
domaine.valambelle@outlook.fr - www.domaine-valambelle.com

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




2 Laurent BARTHOLIN - Domaine de Gabelas E3

**Lieu-dit "Le Gabelas"**  
34310 CRUZY  
04 67 93 84 29 / 06 11 27 55 97 (fax)  
domaine@legabelas.com - www.legabelas.com

Petite exploitation familiale de 8 ha, activités diversifiées. Oliviers, amandiers, vignes, troupeau de brebis pour la tonte.

**Produits :** vins rouges et rosés AOC St Chinian en bouteilles et bib 3L et 5L.  
**Vente au caveau :** tous les jours sauf dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h.  
**Vente au marché** circuit court : à Agel le jeudi de 17h à 19h.  
**Vente sur internet. Présence en magasins et grossistes.**






3 Marc BENIN - Domaine de Ravanès D4

**Lieu-dit Aspiran**  
34490 THEZAN LES BEZIERS  
04 67 36 00 02 / 04 67 36 35 64 (fax) / 06 03 61 12 56  
ravanès@wanadoo.fr - www.ravanès.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 Emma et Philippe BORDES - GAEC Domaine Bordes D2

**Hameau de Tudery**  
34360 SAINT CHINIAN  
04 67 38 26 37 / 04 67 38 26 37 (fax) / 06 66 60 85 10  
p.bordes@wanadoo.fr

**Produits :** vins AOP Saint Chinian, vins IGP des Monts de la Grage.  
**Vente au caveau** sur rendez-vous.  
**Tourisme rural :** gîte 4 personnes. Petit déjeuner sur place.

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

**11 chemin de l'Aire**  
34320 ROQUESELLES  
04 67 90 15 00 / 04 67 90 15 60 (fax) / 06 10 84 42 06  
chateau-des-peyregrandes@wanadoo.fr - www.chateaudespeyregrandes.com

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

**Produits :** vins AOP Faugères Rouge, Blanc et Rosé, Château des Peyregrandes et Domaine Bénézech-Boudal.  
**Vente au caveau :** du lundi au vendredi de 14h à 18h.  
**Présence en magasins. Vente sur internet. Possibilité de livraison.**







6 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 :** trois vins rouges (AOC Faugères «Les Petites Mains», AOC Faugères «Couture», AOC Languedoc «Au Bonheur des Dames»), un vin rosé (AOC Faugères «Frou-Frou») et un vin blanc AOC Faugères.  
**Vente au caveau :** à l'improviste ou sur rendez-vous.  
**Présence en magasins :** certains cavistes héraultais (Montpellier, Béziers).

7 EURL Château Castigno D2

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

Le Château Castigno est un domaine viticole situé sur l'appellation Saint-Chinian. Pour la 10ème vendange, le Château s'est doté d'une nouvelle cave viticole à l'architecture spectaculaire (à la forme d'une bouteille - vue du ciel), pour élaborer ses vins Bio. Village Castigno : un bistrot-grill, un restaurant Thai, un restaurant gastronomique (1 étoile Michelin).

**Produits :** vins tranquilles IGP Pays de l'Hérault Mont de la Grage rouge, blanc, rosé. Vins Tranquilles AOP Saint-Chinian blanc, rouge. Vins effervescents rosé. Vin de France.  
**Vente au caveau :** d'avril à novembre.







8 Yoann DAMIAN - Domaine du Gabelous E2

**Hameau de Cazelles**  
34210 AGEL  
06 80 62 03 16  
gabelousviticulture@orange.fr - www.domainegabelous.fr

Domaine viticole familial en Minervois. Vendanges manuelles en caissettes pour la qualité et le respect des raisins. Respect de l'agriculture bio-dynamique. Petits rendements. Terroir argilo-calcaire exceptionnel.

**Produits :** vins Bio AOC Minervois, IGP Côtes du Brian, jus de raisins.  
**Vente sur internet. Possibilité de livraison.**  
**Présence en magasins et grossistes.**

Vignobles – Minervois / Faugères / St-Chinian

Vignobles – Minervois / Faugères / St-Chinian



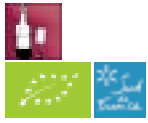
**9 | Véronique ETIENNE - EARL Château la Dournie** D3

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

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

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

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



**10 | Famille FEIGEL - Domaine des Prés Lasses** D4

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

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

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

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

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




**11 | Laurent FRANCHINO - Ma Fermette** D3

**10 Roucans Le bas Lieu dit Réals**  
34490 MURVIEL LES BEZIERS  
06 33 55 29 90  
lolof1977@gmail.com

Culture maraîchère. Un service de saison et de qualité.

**Produits** : tomates, poireaux, pommes de terre, salades, concombres, blettes, melons, pastèques, courgettes, aubergines, courges, fèves, petits pois.

**Vente à la ferme** : En saison 7 jours / 7 de 9h à 12h et de 17h30 à 19h30.




**12 | Violaine et Xavier DE FRANSSU - Mas de Cynanque** E3

**Route d'Assignan**  
34310 CRUZY  
04 67 25 01 34 / 04 67 25 01 34 (fax) / 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 Gris, Acutum, Althea.

**Vente au caveau** : tous les jours sur rendez-vous. **Possibilité de livraison.**

Participation au salon des vigneron indépendants.



**13 | Sébastien GUARDIOLA - Mazet du Peyroux** D3

**34490 CAUSSES ET VEYRAN**  
06 71 51 94 40  
mazetdupeyroux@live.fr - www.mazetdupeyroux.fr


Élevage de chèvres cachemire en semi-liberté.

**Produits** : laine (100% cachemire) brute ou en fils à tricoter, peaux de chevreaux cachemire tannées artisanalement, écharpes, accessoires, viande de chevreau.

**Vente à la ferme** : sur rendez-vous.

**Vente au marché** : VINOCAPI le week-end de l'ascension (Cap d'Agde) - Estivale de la bio le 15 août (Olargues).

**Vente sur internet** (envoi possible). **Possibilité de livraison.**



**14 | Johanna et Stéphane GUESDON - GAEC des saveurs bio** D4

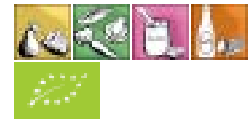
**20 avenue Georges Clémenceau**  
34490 THEZAN LES BEZIERS  
04 67 36 21 07 / 06 78 05 83 54

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

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

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

**Présence en magasins.**



**15 | Florence GUY - Château Coujan** D3

**Château Coujan**  
34490 MURVIEL LES BEZIERS  
04 67 37 80 00  
chateau-coujan@orange.fr - www.chateau-coujan.com

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

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



**16 | Julien JOLICOEUR - Au cœur des saisons** C4

**1 chemin de Perdut**  
34320 VAILHAN  
06 07 38 79 34  
aucoeurdessaisons34@yahoo.com

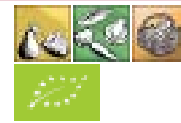
**Produits** : légumes (tomates, carottes, aubergines, salades, pommes de terre, radis, concombres, courgette...) - Fruits (fraises, melons, pastèques, pêches, abricots, pommes et raisins de table).

**Vente de paniers** à la ferme: tous les vendredis soir de 18h à 19h de mai à décembre.

**Vente au marché** : Marché de Sète tous les mercredis matin d'avril à décembre.

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

Vente au MIN de Montpellier, d'avril à septembre.



**17 | Philippe KELLER** E1

**10 route de Saint Pons**  
34120 FELINES MINERVOIS  
04 68 91 63 90 / 06 02 12 27 37  
philippe@kellertelins.fr - www.kellerfelines.fr

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

**Produits** : crème de marrons, confiture de figue, vin rouge, vinaigre de vin rouge, vinaigre de figue.

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

Vente en restauration collective.

**Tourisme rural** : gîtes 3 étoiles pour 4 personnes, accessible aux personnes handicapées.




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

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

Apiculture, miels et produits de la ruche.

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

**Présence en magasins.**



**19** Bruno LAFON - Domaine Magellan D4

**467 avenue de la Gare**  
34480 MAGALAS  
04 67 36 20 83 / 04 67 36 61 98 (fax)  
contact@domainemagellan.com - www.domainemagellan.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** (cavistes) et chez des restaurateurs.



**20** Eric MARI - EARL Domaine la Prade Mari E2

**Hameau de la Prade**  
34210 AIGNE  
04 68 91 22 45 / 06 87 33 58 13  
domainelaprademari@wanadoo.fr - www.laprademari.com

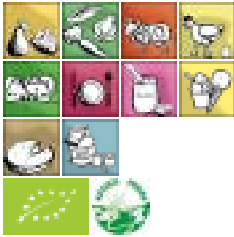
**Produits** : vins en AOP Minervois et IGP OC.  
**Vente au domaine** du lundi au vendredi de 9h à 18h (17h en hiver). Sur rendez-vous le week-end.  
**Tourisme rural** : gîte de groupe pour 12 à 18 personnes avec piscine et gîte pour 2 à 8 personnes avec piscine.




**21** Mélissa MIZRAHI - 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.lesbouquets.fr

Une petite ferme aux productions variées sur un joli causse du Minervois.  
**Produits** : fromages de chèvre. Viande de chevreaux et porcs, œufs. Légumes, amandes et confitures. Glaces au lait de chèvre.  
**Vente à la ferme** : produits de la ferme et d'autres producteurs bio.  
**Vente au marché** : le samedi au Marché bio de Narbonne (11). **Présence en magasins**.  
**Tourisme rural** : Gîte pour 15 personnes (235 €/j, 1400€/semaine). Table d'hôte. Repas en table d'Accueil paysan avec les produits de la ferme (16 €/personne).



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

**Route de Gabian - Le Village**  
34320 FOS  
04 67 90 24 59 / 04 67 90 12 15 (fax) / 06 15 61 56 72  
ollier.taillefer@wanadoo.fr - www.olliertaillefer.com



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




**23** Isabelle et Eric PERRET - Château Bousquette D3

**Route de Cazouls**  
34460 CESSENON SUR ORB  
04 67 89 65 38 / 04 67 89 57 58 (fax) / 06 31 03 98 76  
labousquette@wanadoo.fr - www.chateau-bousquette.com


Production de vins de terroir AOP, dans un environnement préservé. Vinification traditionnelle bio..  
**Produits** : vins bio blanc, rosé et rouge - AOP St-Chinian et IGP pays d'Oc.  
**Vente au caveau** : en saison de 9h à 18h. Hors saison sur rendez-vous.  
**Présence en magasins et grossistes**.  
**Tourisme rural** : gîte rural de 5 personnes, au calme sur domaine viticole bio

**24** Jérôme PY - Domaine du Causse Noir C3

**Rue de l'ancienne Forge**  
34480 CABREROLLES  
06 07 23 38 40  
jeromepy.caussenor@gmail.com

Domaine viticole en AOP Faugères à cheval sur les communes de Cabrerolles et Caussiniojols. 14 Ha dont 11,50 Ha exploitées en vignes.  
**Produits** : 3 vins rouges : 3,14 - Caius - Mathias.  
**Vente au caveau** : sur rendez-vous.



**25** Magali et Guilhem QUARTIRONI - Domaine des Pradels Quartironi D3

**Hameau Le Priou, Pierrere**  
34360 SAINT CHINIAN  
04 67 38 01 53 / 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 et vignes en coteaux avec vendange manuelle. **Produits** : vins blanc, rosé, rouges AOC Saint Chinian en bouteilles, vins rouge IGP Pays d'Hérault Syrah en bouteilles, vins rosé, rouge en fontaines à vin. **Vente au caveau** : en juillet/août du lundi au samedi, dimanches et autres périodes téléphoner avant de venir. Participation à la Fête du Cru Saint Chinian le 1er dimanche après le 14 juillet et à des salons des vins dans diverses villes de France (voir notre site internet).  
**Tourisme rural** : gîte d'accueil Paysan.



**26** Nadine et Gilbert QUERELLE - Domaine des 4 Rodes D4

**Domaine des 4 Rodes**  
34490 THEZAN LES BEZIERS  
06 75 75 78 03 / 06 06 60 08 04  
domaine@4rodes.fr - www.4rodes.fr

Cave particulière construite en sous-sol, en pleine nature au milieu des chevaux dans la plaine de Thézan.  
**Produits** : vins - rouges en cubi (deux cuvées différentes) ou en bouteilles (cinq cuvées différentes : «Syrah», «Tradition», «Cabernet franc», «Bouquet des cannelles» (élevage en barrique), «Poutou nature» (vin sans sulfites)) - rosés en cubi de 3l et 5l « Trinquette », rosés en bouteilles «Libertine» - blancs Chardonnay - Muscat.  
**Vente au caveau** : sur rendez-vous. **Possibilité de livraison. Présence en magasins**.



**27** Mireille REMAURY - Domaine Le Pech d'André E2

**34210 AZILLANET**  
04 68 91 22 66 / 06 07 49 49 37  
contact@lepechdandre.fr - www.lepechdandre.fr

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




**28** Rémy SOULIE - SARL Domaine des Soulié D2

**Carriera de la Teuliera**  
34360 ASSIGNAN  
04 67 38 11 78 / 04 67 38 19 31 (fax) / 06 03 81 13 93  
remy.soulie@wanadoo.fr - www.domainedessoulie.fr

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



29 Jean-Pascal TAIX - Domaine Coste Rousse

D4

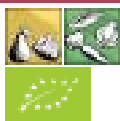
117 chemin des Jurières  
34480 MAGALAS  
06 80 90 74 76  
domaine@costerousse.com - www.costerousse.com  
Domaine viticole familial qui produit des vins IGP Côtes de Thongue.  
**Produits** : vins rouges et rosés en IGP Côtes de Thongue.  
**Vente au caveau** : du lundi au vendredi sur rendez-vous.



30 Vanessa VEDEL - SCEA Les jardins d'Olonzac

E2

4 rue de la coopérative  
34210 OUPIA  
06 25 63 32 44  
mangerbio@hotmail.fr  
**Produits** : légumes de saison, fruits (melon, pastèque, raisin de table).  
**Vente à la ferme** : vendredi de 16h30 à 19h.  
**Vente au marché** : Olonzac (mardi), Narbonne (jeudi et samedi).



31 Olivier et Cécile VERDOIRE - Les Jardins de Malibert

D2

Hameau de Cauduro  
34360 BABEAU-BOULDOUX  
04 67 97 20 92 / 06 17 76 39 62  
lesjardinsdemalibert@gmail.com

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



32 Famille VIDAL-DUMOULIN - Château de la Liquière

C3

La Liquière  
34480 CABEROLLES  
04 67 90 20 20 / 04 67 90 10 00 (fax)  
info@chateaulaliquiere.com - www.chateaulaliquiere.com

Domaine familial depuis de nombreuses générations. Nos vins sont l'expression de notre terroir de schiste.  
**Produits** : vins (les Amandiers, La Liquière, Cistus).  
**Vente au caveau** : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. Week-end et jours fériés sur rendez-vous.



**Pour manger bio sans vous ruiner, adoptez les bons réflexes**

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

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

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

**Le saviez-vous ?**

Les aliments non bio sont plus coûteux qu'on ne le pense. Leur prix n'intègre pas les coûts supportés par les contribuables pour traiter l'eau, fortement polluée par les nitrates et les pesticides de l'agriculture conventionnelle (compter 0,40 à 0,80 €/m<sup>3</sup> d'eau pour dépolluer avec les aires que les subventions massives versées aux agriculteurs pour garantir leur compétitivité sur le marché. Les pesticides utilisés en agriculture conventionnelle ont également d'autres coûts cachés : environnementaux, sanitaires, réglementaires, etc.)

**Le prix juste pour une rémunération équitable**

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

Ref-10 : « Ferme et profit », Ademec, 2012. Ref-11 : « Les aliments non bio sont plus coûteux qu'on ne le pense », Chapitre 2, The Hidden and Internal Costs of Private Life, Denis Bourguet and Thomas Siller (eds), Agence de l'Environnement et du Climat de France.



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



bio  
34



Haut Languedoc

Haut Languedoc

1 Pierre ANGUE C4

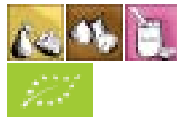
8 place de la Vierge - Boussagues  
34260 LA TOUR SUR ORB  
09 62 23 80 25  
pierre-angue@orange.fr - www.vergersdeboussagues.fr

Production fruitière en zone de montagne sèche. Variétés anciennes et régionales sélectionnées pour leur goût. Vente de fruits et de produits élaborés à partir de nos fruits.

**Produits** : fruits (cerises, abricots, pêches, prunes, mirabelles, pommes, noix), pâtes de fruits, confitures (cerise noire, abricot, cassis, groseille, quetsche, mirabelle, châtaigne), compotes, biscuits aux noix et biscuits aux châtaignes (sablés, croquants).

**Vente à la ferme. Vente au marché.**

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



2 Héléne BALLESTER - Fraise et Basilic B4

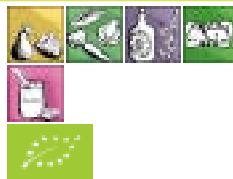
28 Grand Rue  
34650 LUNAS  
07 81 07 06 85  
fraisebasilic@laposte.net

Au milieu des arbres, un jardin en terrasses. Le travail de la terre est fait à la main avec le fumier de mes animaux, paillage naturel, eau de source, semences de variétés anciennes.

**Produits** : légumes diversifiés (salades, aromatiques, tomates, haricots, oignons doux, pommes de terre, courges etc.) et fruits de saison. Sirop de thym et romarin, tomates anciennes au naturel, basilic à l'huile, confitures. **Vente à la ferme** : sur rendez-vous.

**Vente au marché** de Lunas du printemps à fin décembre.

**Tourisme rural** : visites et dégustations sur rendez-vous.



3 Marion BATY - Le pré des filles C2

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

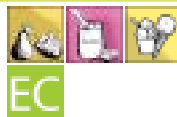
Production de fruits, petits fruits et plantes.

**Produits** : sorbets en bac de 125 ml/500ml/1l. Vente à la boule sur les marchés.

**Vente à la ferme** : sur rendez-vous

**Vente au marché** : marchés de producteurs de pays en été Saint Julien d'Olargues/ Saint Amans Soult / Riols/

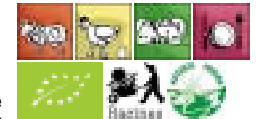
**Présence en magasins** : épicerie verte de Saint Pons de Thomières, épicerie vival de Mons la Trivalle. **Possibilité de livraison.**



4 Claude CAGNIART - Le Jardin d'Emeraude C3

Le Devès  
34610 CASTANET LE HAUT  
06 82 69 24 21  
claudc.cagniard0602@orange.fr

La Ferme du Devès, composée du Jardin d'Emeraude, du poulailler et autres animaux de ferme, accueille les visiteurs, les randonneurs, les familles, les groupes et tous les amoureux de la nature toute l'année dans son gîte de groupe, à sa table paysanne ou pour une visite pédagogique, sur rendez-vous. **Produits** : oeufs et poulets de chair. **Vente à la ferme** : sur rendez-vous. Vente en AMAP : AMAP de Roujan. **Possibilité de livraison. Présence en magasins** : boutique de producteurs "L'Escale fermière" à Lamalou les Bains. **Tourisme rural** : le gîte d'étape et de séjour (capacité 30 personnes) et la table d'accueil paysan sont ouverts toute l'année sur réservation.



5 Richard CARPENA - Domaine Pin des Marguerites D3

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

Domaine Pin des Marguerites a une superficie de 9 hectares en bio, sur un terroir de Schistes. Vendange manuelle et transport en caisse.

**Produits** : Blanc de Mathilde AOC St Chinian, Lou Gabel rouge AOC St Chinian, Tradition rouge AOC St Chinian, Horizon rouge AOC Saint Chinian, Pétales pourpres AOC St Chinian-Berlou

**Possibilité de livraison.**

Présence chez les grossistes.



6 Brigitte CHEVALIER - Domaine de Cébène C4

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

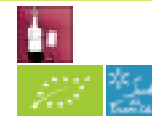
Domaine de Cébène, un vignoble aux terroirs étonnants.

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

**Vente au caveau** : samedi de 10h à 12h et mercredi de 15h à 17h.

Visites et dégustations possibles au Domaine de Cébène : tous les jours sur rendez-vous.

**Présence en magasins.**



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

Les Planes  
34260 AVENE  
06 72 80 16 96

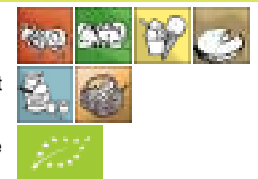
Élevage de brebis laitières dans les Hauts Cantons. Production de lait AOC pour Roquefort et transformation à la ferme d'une partie du lait.

**Produits** : fromages, desserts et glaces au lait de brebis.

**Vente au marché** : des producteurs de pays Le Caylar, Avène, Pézenas, Estivales de Saporta à Lattes (jeudi), la Couvertoirade.

**Possibilité de livraison. Présence en magasins**, paniers, AMAP, et restauration collective.

**Tourisme rural** : visites de ferme sur demande. Goûters à la ferme.



8 André FLEISCHMANN - Capélo Fruits Rouges & Légumes D1

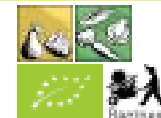
Place du Moulin - Prouilhe  
34220 COURNIUO LES GROTTES  
info@capelo.fr

**Produits** : légumes de saison. Petits fruits rouges (groseilles, framboises, cassis).

**Vente à la ferme** : uniquement sur rendez-vous.

**Vente au marché** : durant l'été, marché de St Pons de Thomières, le dimanche matin.

**Présence en magasins.**



Haut Languedoc


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

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

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

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

**Vente à la ferme** : sur rendez-vous  
**Vente sur internet. Possibilité de livraison.** Présence chez les grossistes



**10 Cédric LAUGE - GAEC Laugé Jean et Fils** C4

**Mas des Capitelles**  
34600 FAUGERES  
04 67 23 10 20 / 04 67 95 78 32 (fax)  
mas.des.capitelles@laposte.net - [www.masdescapitelles.com](http://www.masdescapitelles.com)

**Produits** : vins.

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



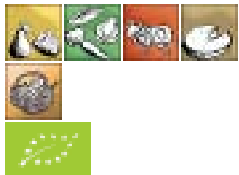
**11 Marion MAISONNEUVE et Julien MARC - Le Mas Alengrin** C4

**Mas Alengrin, chemin de Boussagues**  
34600 LA TOUR SUR ORB / BEDARIEUX  
06 18 28 94 39 / 06 58 39 26 64  
lemasalengrin@gmail.com

Petit élevage pastoral de chèvres alpines avec transformation fromagère.

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

**Vente à la ferme** : le matin sur commande et du jeudi au dimanche soir de 16h30 à 19h.  
**Vente au marché** : lundi matin à Bédarieux (d'avril à novembre) et le mardi après-midi à Villeneuveville (d'avril à fin août).




**12 Jean-Luc MALICORNE** B3

**La Barraque**  
34260 CEILHES  
04 67 23 42 96 / 06 77 49 69 94  
jean-luc.malicornet@orange.fr

**Produits** : foin bio.  
Élevage de poneys.

**Vente à la ferme.**  
**Tourisme rural** : un gîte et une chambre d'hôte.



**13 Géraldine & Vladimir MENA HEREDIA - La ferme Bio Ling** C3

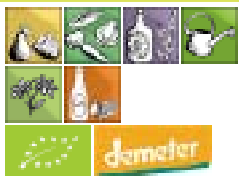
**Route d'Hérépian**  
34600 VILLEMAGNE L'ARGENTIERE  
04 30 40 21 73 / 06 62 94 52 45  
ferme@bioling.fr - [www.bioling.fr](http://www.bioling.fr)

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

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

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

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



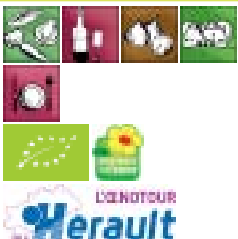
**14 Yannick PORAS - Le Mas du Rouyre** C3

**34390 SAINT MARTIN DE L'ARCON**  
04 67 95 69 26 / 06 81 91 65 36  
contact@lemasduroyre.com - [www.lemasduroyre.com](http://www.lemasduroyre.com)

**Produits** : vins de pays, marrons, oignons de Tarassac, pomme de terre.

**Vente au caveau** : de 17h à 19h30 et bar à vin avec petite restauration et grillades de terroir de juin à septembre tous les soirs à partir de 19h30, tous les weekends (vendredi soir, samedi midi et soir et dimanche midi d'avril à octobre). Ouverture du caveau et du bar à vin sur rendez-vous aux autres moments de la journée le reste de l'année.

**Vente au marché** : mardi à Lamalou les Bains. En juillet/août : le jeudi matin et le dimanche matin à Mons la Trivalle. **Vente sur internet. Possibilité de livraison. Présence en magasins. Tourisme rural** : roulottes (gîtes).

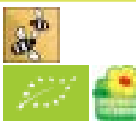


**15 André PRUNEDDU - Ruche du Languedoc** D2

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

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

**Vente à la ferme.**  
**Vente au marché.**  
**Présence en magasins.**



**16 Jean-Pierre RAYMOND** C4

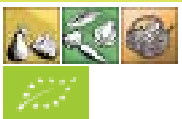
**Chemin de Palagret**  
34600 BEDARIEUX  
07 83 07 44 24

**Produits** : maraîchage et fraises

**Vente à la ferme** : visite du jardin sur rendez-vous.

**Vente au marché** : à Lamalou les Bains le mardi de 8h à 12h30 et au marché Bionat à Bédarieux le samedi matin.

**Vente de paniers** : à récupérer les matinées de marché.




**17 Jean Louis REY - Les Jardins du Salvét** C2

**Le Salvét**  
34390 SAINT ETIENNE D'ALBAGNAN  
04 67 97 08 47 / 06 50 94 24 39  
lesalvet@yahoo.fr - [www.lesjardinsdusalvet.fr](http://www.lesjardinsdusalvet.fr)

Ferme de production de plantes à parfum, aromatiques et médicinales. 90% de la production provient de la cueillette sauvage. Séchoir solaire, alambic pour huiles essentielles

**Produits** : plantes sèches en sachet et détail, en gros et 1/2 gros. Gamme de 60 plantes, les principales aromatiques et médicinales de la flore française et particulièrement les méditerranéennes. **Vente à la ferme** : sur rendez-vous.

**Vente au marché** : Olargues et Saint-Pons de Thomières. **Vente sur internet.**  
**Présence en magasins et grossistes.**



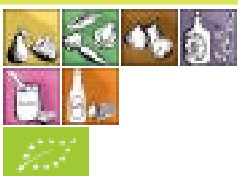
**18 Caroline RONDINEAU - Saveurs Sauvages du Sud** D2

**La Bouisse**  
34390 PREMIAN  
06 14 38 36 43  
caroline.rondineau@gmail.com

Large gamme de produits transformés sucrés et salés à base de chataignes (marrons l'Olargues), fruits sauvages, légumes sauvages et plantes sauvages et cultivées.

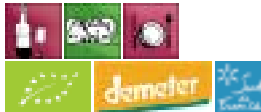
**Produits** : crèmes de marrons, pâtes à tartiner, pâtés végétaux, sirops, confitures, gelées, pesto d'ail des ours, marrons au naturel.

**Vente à la ferme**, appeler avant si possible.  
**Vente au marché** : Biocybèle, Estivale de la bio d'Olargues, fête de la Chataigne à Saint Pons de Thomières et fête du marron à Olargues.



**19 Catherine ROQUE - Mas d'Alezon** C4

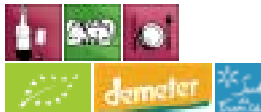
**1 route de Pézenas**  
**34600 FAUGERES**  
**04 67 95 19 72 / 04 67 95 11 18 (fax)**  
**mas@alezon.fr**



**Produits** : vins AOC Faugères. En rouge : cuvées "Montfauette" et "le Presbytère", en blanc : cuvée "Cabretta". Eau de vie Fine de Faugères.  
**Vente au caveau** : sur rendez-vous.  
**Présence en magasins et grossistes**.  
**Tourisme rural** : hébergement en gîte 4 personnes. Restauration : sur demande.

**20 Alix ROQUE - Domaine de Clovallon** C4


**Route Col des Buis**  
**BP 21**  
**34600 BEDARIEUX**  
**04 67 95 19 72 / 04 67 95 11 18 (fax)**  
**domaine@clovallon.fr - www.clovallon.fr**



**Produits** : vins ; cuvées blancs : « Les Aires » (100% Vioigner), « Joli Cantel », « Les Aurières ». Cuvées rouges : « Pinot noir » et « Palagret » (Syrah/Pinot noir).  
**Vente au caveau** : sur rendez-vous.  
**Présence en magasins et grossistes**.  
**Tourisme rural** : gîtes 20 places. Restauration : sur demande.

**21 Franck VALLOS - Vida Verde** C1

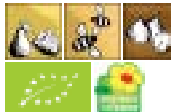
**D55 lieux dit oustal naout**  
**34330 LE SOULIE**  
**07 68 71 38 42**  
**vallos.franck@gmail.com**



Située au coeur Parc Naturel Régional du Haut Languedoc au milieu d'un biotope de hêtres, nous cultivons nos légumes sous serre et en plein champ.  
**Produits** : Légumes racines : pommes de terre, carottes, etc... Légumes diversifiés (tomates, aubergine, poivron, chou, oignon, courgette ect...) petits fruits (framboises).  
**Vente à la ferme** : de mi juillet à octobre tous les jours de 10h à 15h ou sur rendez-vous.  
**Vente de paniers. Présence en magasins**. Restauration collective.

**22 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, fruits de saison (cerises, pêches, prunes), châtaignes (marrons d'Olargues). **Vente à la ferme** : sur rendez-vous.  
**Vente au marché** : le samedi au marché bio de Pézenas.  
**Vente en magasins** : Biocoop (Béziers, Narbonne, Lézignan-Corbières), Bio et Sens Agde, 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.



**La bio, c'est bon pour la santé des agriculteurs, mais pas que...**

Les agriculteurs étant les plus exposés, ils sont les premiers victimes des pesticides. La maladie de Parkinson est par exemple reconnue maladie professionnelle agricole depuis 2012 et ce n'est pas la seule. En 2015, un cancer du système immunitaire, le lymphome malin non Hodgkinien, est également venu rallonger la liste.

Par ailleurs, le rapport INSERM publié en 2013 dresse un bilan des différentes études scientifiques existantes sur le sujet. Il démontre une corrélation positive entre pesticides et certaines pathologies graves chez les adultes et les enfants, notamment en zone rurale, due à la contamination de l'air (tumeurs, maladies neuro-

dégénératives, troubles de la fertilité, leucémies, etc.). Dans ce contexte, l'agriculture biologique, prescrivant l'emploi de produits phytosanitaires de synthèse, reste la meilleure réponse afin d'éliminer ces risques pour la santé humaine.

**C'est également positif pour mon assiette**

Si les agriculteurs sont les victimes directes des pesticides, pour le reste de la population, la principale voie d'exposition aux pesticides reste la voie orale par le biais de l'alimentation. Selon une étude de Générations Futures intitulée "Menus Toxiques", on retrouve 223 fois moins de résidus de pesticides dans les aliments bio. Par ailleurs, 17 résidus de pesticides suspects d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio.

**Un plus sanitaire mais aussi nutritionnel**

De nombreuses études le prouvent, les produits bio sont nettement plus riches d'un point de vue nutritionnel : davantage de matière sèche, de vitamine C, d'antioxydants dans les fruits et légumes, meilleure composition des acides gras dans les produits animaux et également moins d'additifs dans les produits transformés. L'étude BioNutriest montre d'ailleurs que les consommateurs de produits bio, pour des apports journaliers en énergie identiques, bénéficient d'apports en vitamines, minéraux, acides gras Omega 3 et fibres supérieurs. Par ailleurs, puisque les fruits et légumes bio ne sont pas traités fongicides et de la peau n'est pas nécessaire. Les fruits et légumes peuvent donc être consommés entièrement et bénéficier ainsi de la totalité des éléments nutritifs contenus dans la peau.

Ref 04 : Dreyer C 2010 690 p. 10p 2010 - Agrihunger  
 Ref 05 : Rapport INSERM 2013 « Pesticides et santé » - novembre  
 Ref 06 : Générations Futures - www.generationfutures.fr  
 Ref 07 : Meyer B. Les fruits et légumes bio : Les avantages. Terre & Vie  
 Ref 08 : Institut de la consommation, "Nutrition nutritionnelle des produits bio et non bio"



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



**bio**  
34

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

## 26 | L'Atelier des blés

C7

**Jean-François GRAFF**  
404 rue Antoine de St Exupery  
34130 MAUGUIO  
06 74 83 92 99  
latelierdesbles@gmail.com - www.atelier-des-bles.fr



Pain biologique cuit au feu de bois, au pur levain naturel.

**Produits** : pain bis, complet, seigle, khorasan, graines, sésame, olives, noix, raisins noisettes. Baguettes pavot, nature et sésame. Pains sans gluten : petit épeautre, sarrasin, millet graines. Brioches nature, raisins et chocolat. Nous livrons les professionnels, les commerces de produits biologiques, les restaurants et autres fervents défenseurs de produits vrais. Contactez-nous pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous.

## 27 | L'Attirail - Terracoopa

C7

**Cécile Bes - 55 rue Saint Cleophas**  
34070 MONTPELLIER  
06 87 24 10 68  
cecile.bes@gmail.com - www.lattirailcuisine.wordpress.com



Traiteuse pour événements publics ou privés. Cuisine bio, du jardin, de saison et en direct de producteurs et productrices locaux. Menus à la demande pour tout type de repas : livraison de repas, buffet, repas à l'assiette, vente publique, etc...

Conserverie artisanale de produits frais et de cueillettes sauvages en Cévennes

Entrées, plats, desserts, boissons, ... livrés ou confectionnés sur place.

Conserves diverses : sirops, crème de châtaigne, vinaigres aromatisés, etc...

Sur devis par mail.

## 28 | Clarella

C7

**281 avenue du marché Gare - BP 85546**  
34071 MONTPELLIER Cedex 3  
04 99 53 20 15 / 04 67 64 87 65 (fax)  
service.conso@clarella.com - www.natama.eu



Clarella est le spécialiste de l'alimentation sans allergène\*. Ses valeurs fortes : simplicité, saveur et sécurité. Un savoir-faire éprouvé depuis 17 ans pour faciliter le quotidien des personnes allergiques et intolérantes alimentaires.\* au sens du règlement (UE) no 1169/2011

**Produits** : sous marque Natàma. Plats et menus gourmands bio, sans gluten, sans lactose, sans allergènes\*.

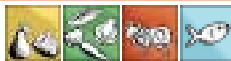
**Présence en magasins** spécialisés bio et en restauration collective.

**Vente sur internet** : www.natama.eu.

## 29 | Label d'Oc - Marque 7/e (c'est eux)

C7

**Bâtiment G - 371, avenue du marché gare**  
34070 MONTPELLIER  
04 34 26 10 50 / 06 22 21 37 05  
prod@labeldoc.fr - www.labeldoc.fr



Vous êtes agriculteur, maraîcher, éleveur en Occitanie ou dans les régions voisines.

Vous souhaitez donner à vos produits une valeur ajoutée, développer votre gamme de plats cuisinés, diversifier votre offre ?

Conçue pour répondre à vos besoins, notre conserverie artisanale transforme pour vous : toutes viandes, produits de la mer, fruits, légumes et plantes aromatiques. L'authenticité de vos produits associée au savoir-faire de nos cuisinières sauront satisfaire un large public de consommateurs en recherche d'une cuisine locale, saine et inventive.

## 30 | Lady Tofu - Terracoopa

C7

**Yanjie Ferrara - 371 avenue marché gare**  
34070 MONTPELLIER  
06 75 92 89 00  
tofumaison@gmail.com - www.facebook.com/Lady-tofu-805341352985537/



Tofu bio - Fabrication artisanale.

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

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

**Vente au marché** : Montpellier les Arceaux le samedi.

**Présence en magasins**.

Restaurant japonais "OBA".

## 31 | Maison Roux - SARL Macaron de Provence

C7

**9 rue du cheval vert**  
34000 MONTPELLIER  
09.84.35.31.41 / 06 18 80 97 42  
contact@maison-roux.fr - www.maison-roux.fr



Fabricant des véritables biscuits macarons moelleux selon la recette traditionnelle du Languedoc et de Provence, certifiés BIO, sans gluten, sans lactose et sans conservateurs.

Notre fabrique inclut une boutique et un salon de thé pour assister à la fabrication des macarons et les déguster sur place sortis du four accompagnés d'une boisson ou d'une glace maison à base de lait d'amande en saison. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi de 10h à 19h. **Vente au marché**. **Vente sur internet**. **Possibilité de livraison**.

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

## 32 | Malindo

C7

**Driss Boughachiche - 84 rue Maurice Béjart**  
34080 MONTPELLIER  
06 09 59 33 39  
contact@malindo.fr - www.malindo.fr



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

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

**Produits** : Thé bio, Thés glacés bio, Rooibos bio, Thés rares bio, Tisanes Bio.

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

## 33 | Pain et Partage Montpellier

C6

**Romuald Adriansen - 71 Mezière Christin**  
34690 FABREGUES  
06 71 74 09 75  
client-montpellier@painetpartage.eu - www.bou-sol.eu



Pain et partage Montpellier est structurée en société Coopérative d'Intérêt Collectif conventionnée en Entreprise d'insertion. Elle assure : une fourniture de pains biologiques à un panel large de clients (associations caritatives, entreprises, écoles ...), 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 ... **Présence en magasins** et restauration collective.

**Possibilité de livraison** tous les jours en matinée.

## 34 | Proverbio - Terracoopa

C7

**Elsa Proverbio - 371 Avenue du Marché Gare**  
34070 MONTPELLIER  
06 12 69 71 48  
elsa.proverbio@gmail.com - www.terracoopa.net



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

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

**Présence en magasins**.



## 27 | Le Jardin de Nathalie - Nathalie BAILLAT | B7

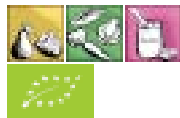
**27 chemin Figaret**  
**34820 TEYRAN**  
**06 89 05 55 78**  
[lejardindenathalie@orange.fr](mailto:lejardindenathalie@orange.fr) - <http://jardindenathalie.weebly.com>

Transformation de fruits et légumes en conserves.  
 Atelier de fabrication aux normes alimentaires et référencé à la DDPP de l'Hérault.  
 Fabrications analysées par un laboratoire externe.

**Produits** : confitures, compotes, purées de fruits sans sucre, purées de légumes, caviar d'aubergine, ratatouille...

Sur rendez-vous uniquement.

Travail à façon, la conserve appartient au maraîcher.



## 56 | APIMAB Laboratoires | C5

**Avenue du Lac**  
**34800 CLERMONT L'HERAULT**  
**04 67 96 38 14 / 04 67 88 06 99 (fax)**  
[contact@propolia.com](mailto:contact@propolia.com) - [www.propolia.com](http://www.propolia.com)

Propolia propose une gamme complète de produits à base d'ingrédients de la Ruche : produits de la Ruche sélectionnés, Bio ou conventionnels, soins ORL, compléments alimentaires, hygiène et soins du corps, soins cosmétiques ... et même une gamme de soins pour les animaux. Certains d'entre eux ont été élus meilleurs produits Bio de l'année (bain de bouche et Baume de Massage Oriental). **Jours et heures d'ouverture** de la boutique : Fermée le lundi. Les mardi, jeudi et vendredi ouverte de 14h à 18h. Les mercredi et samedi ouverte de 14h à 19h. **Jours et heures d'ouverture** du laboratoire : du lundi au vendredi, de 8h à 12h et de 14h à 18h. **Vente sur internet** : [www.propolia.com](http://www.propolia.com) et [www.boutique-abeille.fr](http://www.boutique-abeille.fr).



## 57 | Au Petit Epeautre - Vincent BOUGETTE | C5

**Route de Montpeyroux Départementale 9**  
**34150 LAGAMAS**  
**06 27 57 55 99**  
[contact@aupetitepeautre.com](mailto:contact@aupetitepeautre.com) - [www.aupetitepeautre.com](http://www.aupetitepeautre.com)

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

**Vente au marché** : Montpellier les Arceaux le mardi, place Albert 1er le mercredi. Le vendredi soir à St André de Sangonis devant l'ancienne cave coop, le samedi marché de Pézenas. Plus d'infos : [www.aupetitepeautre.com](http://www.aupetitepeautre.com).



## 58 | Castelbarry coopérative artisanale | B5

**5 place François Villon**  
**34150 MONTPEYROUX**  
**04 67 96 61 08 / 04 67 88 60 91 (fax)**  
[contact@castelbarry.com](mailto:contact@castelbarry.com) - [www.castelbarry.com](http://www.castelbarry.com)

**Produits** : vins AOP Languedoc, AOP Montpeyroux, AOP Terrasses du Larzac.

**Vente au caveau** et boutique en ligne.

**Possibilité de livraison.**

**Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h (19h l'été). Dimanche de 9h à 12h et de 15h30 à 18h (fermé le dimanche de janvier à mars).

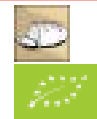


## 59 | Karine MICHAUD et Didier LHERMITE - La Meule | B5

**Mas Lavayre**  
**34700 LE BOSQ**  
**04 67 88 54 97 / 06 13 05 80 87**  
[karine.mi34@gmail.com](mailto: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.



## 60 | Vignoble des 2 terres | C5

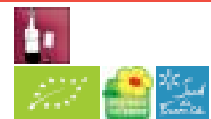
**Marcel BARTHE**  
**21 bis avenue Marcelin Albert**  
**34725 SAINT FELIX DE LODEZ**  
**04 67 96 60 61 / 04 67 88 61 77 (fax)**  
[caveau@vignerons-saintfelix.com](mailto:caveau@vignerons-saintfelix.com) - [www.vignoble-des2terres.com](http://www.vignoble-des2terres.com)

Le vignoble des 2 terres se caractérise par une diversité de ses terres et de ses vins, offrant à tous un spectacle singulier.

Vin en IGP Oc rosé. Vin en IGP Oc rouge.

**Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le dimanche de 9h à 12h (fermé le dimanche en janvier et février).

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



## 25 | Un Pain Vivant | D6

**Florent Viguié**  
 89 bis rue Toussaint Mazel  
 34200 SETE  
 06 89 24 41 79  
[unpainvivant@gmx.fr](mailto:unpainvivant@gmx.fr) - [unpainvivant.wixsite.com/unpainvivant/contact](http://unpainvivant.wixsite.com/unpainvivant/contact)



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

**Produits** : pains bis, intégral, petit épeautre, aux graines de lin, aux amandes et raisins.

**Possibilité de livraison.**

**Présence en magasins.**

## 12 | Brasserie Artisanale Alaryk | E4

**2 rue des Poiriers**  
 34500 BEZIERS  
 09 52 13 60 88  
[contact@alaryk.fr](mailto:contact@alaryk.fr) - [www.alaryk.fr](http://www.alaryk.fr)



Nos bières sont 100% bio et sans additifs. Elles sont produites sans ajout de CO2, en fermentation haute et non filtrées.

**Produits** : bières, en 33 et 75 cl : Blonde, Blanche, Ambrée, Double blonde, Triple Grain, Brune et IPA. Disponible en mini fûts de 5L ou en fûts de 20 et 30 L.

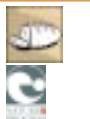
Coffrets 4 bouteilles 33cl + 1 verre, coffret bois 4 bouteilles 33 cl + 1 verre.

Vente au showroom et visite de la brasserie sur réservation : [visites.brasserie@alaryk.fr](mailto:visites.brasserie@alaryk.fr)

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

## 13 | La Fornada - Rebeca LAMBOEUF | D4

**236 rue du Chardonnay**  
 34480 PUISSALICON  
 06 22 26 04 96  
[info@lafornada.fr](mailto:info@lafornada.fr) - [www.lafornada.fr](http://www.lafornada.fr)



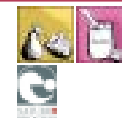
**Produits** : pain au levain (boule, long, trois graines), brioche au levain pur beurre, panettone, muffins aux fruits de saison, biscuits secs (cookies, croquants,...).

Vente au dépôt vente (au Picamandil 39 avenue de Béziers) à Puissalicon : à partir de 17h30 les jours de fourmée (mardi, jeudi et vendredi).

**Présence en magasins** : Biocoop Béziers (jeudi et vendredi), Distribio et Crèmerie Clerc à Pézenas (vendredi), Biocoop Agde (mercredi).

## 33 | Les Fées Confiot' | C4

**Céline BARBIER**  
 7 rue du Vieux Moulin  
 34320 NEFFIES  
 04 67 24 35 96 / 06 63 34 19 98  
[clnbarbier@gmail.com](mailto:clnbarbier@gmail.com) - [www.lesfeesconfiot.com](http://www.lesfeesconfiot.com)



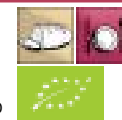
Transformation de confitures, chutneys sirops naturels, vinaigres.

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

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

## 34 | Stéphane MARROU - Le Pain Levain | E2

**3 avenue d'Olonzac**  
 34210 AZILLANET  
 06 04 43 43 30  
[stephanemarrou@no-log.org](mailto:stephanemarrou@no-log.org) - [lepainlevain.wordpress.com](http://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 et le mercredi matin de 9h à midi. Tous les jours d'ouverture : salon de thé, café et apéritifs dinatoires (vins bio et planches de fromages et charcuteries de produits bio ou fermiers).

**Le Pain Levain**

Pains au levain naturel  
 blé de variétés anciennes,  
 mouture sur meule de pierre,  
 fermentations longues et cuisson au feu de bois




mardi jeudi et vendredi à partir de 16h 34210 AZILLANET tel 06 04 43 43 30





# bio

## 34

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

### 35 | Au petit marché bio

C7

2 rue des Salins  
34070 MONTPELLIER  
04 99 57 97 14  
biocortes34@gmail.com



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

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

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

### 36 | Bio et Bien Fées

C8

311 avenue Robert Fages  
34280 LA GRANDE MÔTTE  
04 67 56 51 72 / 04 67 29 11 01 (fax) / 06 87 89 61 68  
marydelsol@hotmail.com



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

**Vente de paniers. Possibilité de livraison.**

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

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

### 37 | Bio&Sens Jacou

C7

12 rue Louis Breguet, Parc Clément Ader  
34830 JACOU  
04 67 661 978  
jacou@bioetsens.net - www.bioetsens.net



Notre équipe vous conseille ! **Produits** : fruits et légumes locaux de saison. Viande transformée par notre artisan boucher. Cave à vins régionaux, fromages à la coupe. Zéro déchet : rayon vrac très fourni, possibilité d'utiliser vos contenants. Produits végans, sans allergènes, compléments alimentaires, produits de beauté.

Le Comptoir Bio&Sens propose une offre snack sur place / à emporter. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi, de 9h à 19h30. Bref, du Bio, du local et des conseils, c'est chez Bio&Sens, réseau familial qui fait le lien entre les producteurs et vous !



Depuis plus de 30 ans, la Bio selon Biocoop c'est :

**un mouvement coopératif unique en son genre**  
Magasins, producteurs et consommateurs décident ensemble des grandes orientations, dans le cadre d'une société coopérative et dans l'intérêt du collectif.

**au service de l'agriculture biologique paysanne de proximité**

Créer des filières équitables, relocaliser des productions qui peuvent l'être, avec 19 groupements de producteurs partenaires (3 200 fermes), dans un esprit d'équité et de transparence.



**des lieux d'échanges et d'information**

560 magasins de proximité, de tailles diverses, répartis sur tout le territoire, engagés dans la transition écologique, le développement durable, pour une consommation plus responsable.

**des valeurs et des engagements clairs**

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

Ensemble, soyons acteurs du changement !

**biocoop**  
LA BIO NOUS RASSEMBLE

9 magasins en Hérault  
toutes les adresses dans ce guide  
et sur [Biocoop.fr](http://Biocoop.fr)

Carte p.94

## 38 | Bio&Sens Juvignac | C6

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



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

## 39 | Bio&Sens Pérols | C7

**Route de la Foire (sortie Arena, Route des Plages)**  
34470 PEROLS  
04 67 645 324  
perols@bioetsens.net - www.bioetsens.net



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

## 40 | Bio&Sens Saint-Aunès | C7

**236 avenue de la ciboulette, EcoParc**  
34130 SAINT AUNES  
04 67 576 930  
staunes@bioetsens.net - www.bioetsens.net



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

## 41 | Bio&Sens Saint-Jean-de-Védas | C7

**100 allée Pierre Lazareff**  
34430 SAINT JEAN DE VEDAS  
04 67 209 941 - 04 67 209 122 (restaurant)  
Stjeandevedas@bioetsens.net - www.bioetsens.net



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

## 42 | Bioccinelle | B8

**Marie-Line REYNIER - 91 avenue des 4 saisons**  
34400 LUNEL  
09 71 36 37 27 / 06 70 55 41 59  
contact@bioccinelle.com - www.bioccinelle.com



Magasin au large choix de produits de producteurs bio et locaux d'Occitanie et site en ligne avec livraison à domicile.

**Produits** : fruits et légumes, viandes bovines, viande de porc et charcuterie, agneau, volailles, produits d'épicerie, fromages, pain et viennoiseries, cosmétiques et compléments alimentaires bio.

**Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi : de 9h à 19h30. Le dimanche : de 9h à 12h30.

## 43 | Biocoop Jacou - Le Viviers | C7

**15 rue clos du Viviers**  
ZAC Espace Bocaud  
34800 JACOU  
04 48 20 10 02  
magasin@biocoop-jacou.fr - www.biocoop-jacou.fr



**Produits** : fruits et légumes, frais, vrac, fruits secs, biscuits, chocolat, hygiène, bébé, cosmétique, beauté, céréales, légumineuse, viande, produits laitiers, oeufs, plats cuisinés, café, thé, infusion, plantes séchées, épices, huiles essentielles, poissons, algue, compléments alimentaires, vin, alcool, boisson (jus de fruits, laits végétaux), fromage à la coupe.

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

## 44 | Biocoop Le Crès - L'aile du Papillon | C7

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



**Produits** : fruits et légumes, épicerie, frais, surgelés, boulangerie, vrac, cave à vins, hygiène, bébé, cosmétiques, boucherie, espace de restauration rapide.

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

## 45 | Biocoop Lunel | B8

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



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

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

## 46 | Biocoop Montpellier - Courreau | C7

**2 boulevard du Jeu de Paume** ouverture août 2019  
34000 MONTPELLIER  
biocoopcourreau@gmail.com - www.montpellier-courreau.biocoop.net



Magasin du réseau Biocoop qui propose sur 200 m<sup>2</sup> une large gamme de produits alimentaires et non alimentaires dont des produits locaux, des produits frais (fruits et légumes, pain, fromages) et des produits en vrac, dans une démarche d'économie sociale et solidaire.

**Produits** : fruits & légumes frais, pain, fromages, épicerie sucrée et salée, ultra-frais, épices, boissons, vins, hygiène et cosmétique, compléments alimentaires, huiles essentielles.

**Jours et heures d'ouverture** : lundi de 14h à 19h30, du mardi au samedi de 9h à 19h30.

## 47 | Biocoop Port Marianne | C7

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



Produits biologiques et éco-produits.

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



# Du Bio, du Local et des Conseils !

Entreprise familiale qui crée le lien entre les producteurs locaux et vous, Bio&Sens est une association unique de savoir-faire artisanaux et de connaissances des produits biologiques. Fraîcheur et saisonnalité pour une alimentation saine, savoureuse et véritablement nutritive, circuits courts afin de limiter l'empreinte carbone... Donnez du sens à votre consommation et soutenez, vous aussi, les petits producteurs et artisans Bio, qui œuvrent près de chez vous !

Une vision durable --> Vivre Bio, le bon Sens !

www.bioetsens.net

# Bio&Sens

MAGASINS ET RESTAURANTS BIO

du lundi au samedi, de 9h00 à 19h30

Le Bio n'est pas une mode, mais une nécessité. L'agriculture biologique est naturellement respectueuse de l'environnement et de votre santé. Consommez Bio pour de bonnes raisons !



## DES PRIX SENSÉS !

Des prix minorés sur une gamme de produits du quotidien, qui épargnent le budget serré des familles, en rémunérant équitablement le travail des producteurs : c'est l'engagement Prix Sensé ! Une réflexion en accord avec les valeurs de Bio&Sens (privilégier la qualité et les circuits courts) et qui rejoint sa volonté de participer à l'intérêt collectif.

--> Repérez les étiquettes en rayon !

### JACOU



04 67 661 978  
12 Rue Louis Breguet,  
Parc Clément Ader

### JUVIGNAC



M. 04 67 720 713 - R. 04 67 044 430  
C. Cial Les Portes du Soleil,  
Parking Aérien

### PÉROLS



04 67 645 324  
Route de la Foire,  
à côté du Parc Expo

### ST-AUNÈS



04 67 576 930  
236 avenue de la  
ciboulette, EcoParc

### ST-GÉLY-DU-FESC



04 67 600 960  
100 allée du Lauzard,  
ZAC des Verries

### ST-JEAN-DE-VÉDAS



M. 04 67 209 941 - R. 04 67 209 122  
100 allée Pierre Lazareff  
**NOUVEAU !**



## EN RAYON AU MAGASIN, ...

--> Motivées par le bio, les équipes B&S connaissent les produits et sont qualifiées pour vous conseiller. Du rayon fruits et légumes - approvisionné quotidiennement par des maraîchers partenaires, avec une production locale de saison - aux compléments alimentaires, de l'épicerie au rayon frais, du rayon sans allergènes au végan... Également à votre disposition : des fromages à la coupe et une cave à vins, privilégiant les pépites de notre région et les labels de qualité.

--> Vous trouverez sur place des boucheries artisanales (Pérols, St-Aunès, St-Gély-du-Fesc, St-Jean-de-Védas), des poissonneries MSC (Pérols, St-Jean-de-Védas) et nouveauté, une boulangerie traditionnelle à St-Jean-de-Védas ! Des artisans diplômés, fiers de leur métier, recherchent les meilleurs produits et les préparent pour vous. Dans tous vos magasins et restaurants : viandes de Lozère ou d'Aveyron, poissons de la criée de Sète, farines authentiques pour le pain...

--> Bio&Sens s'engage dans le Zéro Déchet et pèse vos contenants réutilisables. Au rayon vrac : céréales, mueslis, sucre, thé, café, graines, biscuits salés ou sucrés, légumineuses, pâtes, fruits secs.

--> Une consommation durable c'est aussi le choix de son énergie. Vous pouvez recharger votre voiture électrique devant le magasin de Juvignac pendant vos courses, grâce à la borne B&S.

## ... À TABLE AU RESTAURANT ...

Découvrez une cuisine simple et gourmande ! Des plats faits maison, basés sur la fraîcheur et la qualité des ingrédients. À Pérols et Saint-Jean-de-Védas : connaissez-vous le principe des Halles Gourmandes ? Choisissez vous-même les produits que le Chef préparera ! Entre boucherie traditionnelle et poissonnerie, vous trouverez à coup sûr de quoi satisfaire vos envies. À Juvignac et Saint-Aunès : on vous propose une cuisine du marché, certifiée Bio par Ecocert. À Saint-Gély-du-Fesc : un point chaud est à votre disposition, avec de délicieux hamburgers faits à la minute.





## ... OU AU COMPTOIR POUR LE SNACKING !

Sur place ou à emporter dans tous vos magasins Bio&Sens, voici un concept original : le Comptoir by B&S. Salades, soupes, tartes, Bouddha Bowl en libre service. Des petits plats Bio, du jour et faits maison, pratiques à déguster sur le pouce pour la pause de midi.



**48 | Biotentik** C6

**Émilie NICOLAS**  
 71 rue Mézière Christin  
 34690 FABREGUES  
 06 47 38 98 17  
[emilie.biotentik@gmail.com](mailto:emilie.biotentik@gmail.com) - [www.biotentik.com](http://www.biotentik.com)

Magasin bio en ligne. Retrouvez toute l'alimentation bio et sans additif pour bien manger. Livraison de panier bio partout en France.

**Produits** : épicerie, produits frais, pain, boissons, fruits et légumes, viandes et poissons, rayon zéro déchet.

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

**49 | Epicerie Local & Vous** C6


**Espace Commercial des Campanelles**  
 Avenue du Général de Gaulle  
 34690 FABREGUES  
 06 50 91 12 48  
[contact@localetvous.fr](mailto:contact@localetvous.fr)

Cette épicerie participative de proximité à but non-lucratif propose des produits locaux, de qualité, de saison, bios et avec le moins d'emballage possible, tout cela au meilleur prix. C'est également un lieu d'échange et de convivialité avec un salon de thé, des ateliers Do It Yourself, des séances de yoga, des conférences, des expositions... Bien manger, apprendre, faire des rencontres, partager...

**Produits** : tout type d'alimentation bio et salon de thé.

**50 | La boucherie de la ferme** C7

**16 rue des Tilleuls**  
 34090 MONTPELLIER  
 04 67 63 26 70  
[contact@laboucheriedelaferme.fr](mailto:contact@laboucheriedelaferme.fr) - [www.laboucheriedelaferme.fr](http://www.laboucheriedelaferme.fr)



Boucherie de producteurs.

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

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

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

**51 | La Vie Claire Lunel** C8

**Centre Commercial Les Portes de la Mer**  
 34400 LUNEL  
 09 53 01 30 18 / 06 61 88 61 14  
[lavieclaire.lunel@free.fr](mailto:lavieclaire.lunel@free.fr) - [www.lavieclaire.com](http://www.lavieclaire.com)



Bienvenue dans notre magasin bio situé au CC des Portes de la Mer entre Poivre Rouge et Rody, sur le parking Intermarché.

**Produits** : épicerie, fruits et légumes de la région, produits en vrac, produits cosmétiques et d'entretien en vrac, compléments alimentaires, cosmétiques, produits pour bébé, rayon "sans gluten", "sans lactose", entretien, alimentation pour animaux, cave à vin avec du vin local. Fruits et légumes à prix minis les vendredis et samedis. **Possibilité de livraison** à domicile sur demande. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi de 9h30 à 19h.

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

**8 rue des Ibis**  
 34750 VILLENEUVE LES MAGUELONE  
 09 80 54 54 13 / 06 22 62 58 74  
[contact@le8uit.com](mailto:contact@le8uit.com) - [www.le8uit.com](http://www.le8uit.com)

Bar et restaurant proposant des produits bio et locaux. Accès à plus de 300 jeux de société et jeux en bois.

Bar : jus de fruits, sirops, sodas, cafés, thés et infusions bio. Vins & Bières bio ou locaux.



Restauration : crêperie avec farines, oeufs, laits et légumes bio.

Formules sur réservation : farines, oeufs et légumes sont bio, viande et poisson sont locaux ou bio. Location de jeux de société : 1 € l'accès à tous les jeux.

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

**53 | Les Halles Solanid** C7


**Yann DESPLAN - 132 boulevard Pénélope**  
 34000 MONTPELLIER  
 04 67 07 74 71  
[pauline.cardot@halles-solanid.fr](mailto:pauline.cardot@halles-solanid.fr) - [www.halles-solanid.fr](http://www.halles-solanid.fr)

Aux Halles Solanid, nous sélectionnons des produits bio, de saison, pour vous préparer une bonne cuisine, équilibrée et remplie de vertus nutritives. C'est une équipe de passionnés composée d'experts nutritionnistes, de diététiciens, de chefs cuisiniers, de pâtisseries... tous amoureux de leur métier. C'est dans notre cuisine basée à Lodève, que sont concoctés chaque jour, les plats respectant notre charte alimentation santé. **Produits** : une carte qui change toutes les semaines avec des entrées, des plats chauds, des buddha bowl et des desserts. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30.

**54 | Les Halles Solanid** C7

**Décathlon - Centre commercial Odysseum - 1072, rue Georges Méliès**  
 34000 MONTPELLIER  
 04 67 15 62 08  
[pauline.cardot@halles-solanid.fr](mailto:pauline.cardot@halles-solanid.fr) - [www.halles-solanid.fr](http://www.halles-solanid.fr)




Aux Halles Solanid, nous sélectionnons des produits bio, de saison, pour vous préparer une bonne cuisine, équilibrée et remplie de vertus nutritives. C'est une équipe de passionnés composée d'experts nutritionnistes, de diététiciens, de chefs cuisiniers, de pâtisseries... tous amoureux de leur métier. C'est dans notre cuisine basée à Lodève, que sont concoctés chaque jour, les plats respectant notre charte alimentation santé. **Produits** : une carte qui change toutes les semaines avec des entrées, des plats chauds, des buddha bowl et des desserts. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi, de 9h00 à 18h30.



**biotentik**  
 Panier Bio à Domicile

**Produits Bio & Locaux**

Livraison à Domicile partout en France

& Point de Collecte à Fabregues

commandes sur : [WWW.BIOTENTIK.COM](http://WWW.BIOTENTIK.COM)

Produits Locaux de l'agriculture biologique

55 | Locavore Montpellier | C7

**Julien BARRAU**  
888 rue des 4 Seigneurs  
34090 MONTPELLIER  
06 01 15 74 85  
locavoremontpellier@hotmail.fr - www.locavore-montpellier.fr



Paniers de fruits et légumes à 12 et 20 euros, producteurs locaux uniquement. Oeufs et fromages.  
Petit assortiment d'épicerie locale.  
**Vente de paniers.**  
**Vente sur internet. Possibilité de livraison** sur point de dépôt.

56 | Rayons Verts | C7

**Passage de l'Horloge**  
34000 MONTPELLIER  
04 67 64 46 11 / 04 67 64 42 27 (fax) / 06 98 91 50 82  
contact@rayons-verts.fr - www.rayons-verts.fr



Magasin Bio indépendant depuis 2002.  
**Produits** : pain frais, fruits et légumes, surgelés, produits frais, épicerie, produits d'entretien, compléments alimentaire, cosmétique.  
**Jours et heures d'ouverture** : lundi de 10h30 à 19h30 et du mardi au samedi de 10h à 19h30.

28 | Bio&Sens Saint-Gély-du-Fesc | B6

**100 allée de Lauzard, ZAC des Verries**  
34980 SAINT GELY DU FESC  
04 67 600 960  
stgely@bioetsens.net - www.bioetsens.net



Rencontrez notre équipe qui vous conseille ! Boucherie artisanale sur place. **Produits** : fruits et légumes locaux de saison. Cave à vins, notamment régionaux. Fromages à la coupe. Zéro déchet : rayon vrac très fourni, possibilité d'utiliser vos contenants. Produits végans, sans allergènes, compléments alimentaires, produits de beauté. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au samedi, de 9h à 19h30. Le Comptoir Bio&Sens propose une offre snack sur place / à emporter. Bref, du Bio, du local et des conseils, c'est chez Bio&Sens, réseau familial qui fait le lien entre les producteurs et vous !

29 | L'Orkys | B7

**48 route d'assas**  
34270 SAINTE CROIX DE QUINTILLARGUES  
04 67 55 34 73 / 06 74 01 20 05  
epicerie.lorkys@orange.fr - www.epicerie-lorkys.fr



**Produits** : fruits et légumes, produits d'épicerie, volailles, pains bio sur commande.  
**Jours et heures d'ouverture** : fermé le lundi, ouvert mardi, mercredi, jeudi, vendredi, dimanche : de 8h30 à 12h30 et 16h30 à 19h (19h30 en été)  
samedi : de 8h30 à 12h30, fermé l'après-midi

30 | Le Chêne Vert | B7

**ZAC Trifontaine, 5 rue des Genêts**  
34980 SAINT CLEMENT DE RIVIERE  
04 99 61 42 30 / 04 67 41 91 18 (fax) / 06 88 67 46 16  
lechenevertnet@gmail.com - www.lechenevert-bio.com



Espace Commercial bio.  
**Produits** : fruits et légumes, produits frais et surgelés, fromages à la coupe, pain frais fait sur place, épicerie, vrac, rayon santé et beauté, produits d'entretien, peinture, textiles, minéraux, librairie. **Jours et heures d'ouverture** : de 9h à 19h30 sans interruption tous les jours sauf dimanche et jours fériés.  
Restauration sur place ou à emporter de 12h à 14h. Traiteur sur demande.  
Salle d'ateliers, de conférences et vernissages.

31 | Lou Païsan Bio | B6

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



Nous sommes un groupe d'une vingtaine de producteurs en Agriculture Biologique formé de paysans ayant déjà quelques années d'expériences ainsi que de jeunes agriculteurs en cours ou en fin d'installation. Notre groupe s'est formé au fil du temps après de multiples rencontres afin de nous connaître et apprécier les désirs et volontés de chacun. Nous adhérons au réseau des Boutiques Paysannes, pour garantir un cahier des charges stricte garantissant des produits fermier au consommateur.  
**Jours et heures d'ouverture** : du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h.

32 | SCIC BioEnsemble | A6

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



Produits du réseau Biocoop : épicerie, produits sec, frais, ultra frais, fruits et légumes, et non alimentaire. Produits locaux issus de l'Agriculture Biologique sous labels.  
Café associatif et cantine associative.  
Organisation d'ateliers, conférences et animations.  
**Jours et heures d'ouverture** : lundi de 15h à 19h30, du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h.

**SATORIZ** le bio pour tous!



801 rue Hélène Boucher  
Espace commercial  
Fréjorgues Ouest  
34130 MAUGUIO

www.satoriz.fr

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

**61 | Aux P'tits Producteurs** B4

**2 place de la République**  
**34700 LODEVE**  
**04 99 90 39 36**  
**Facebook : Aux p'tits Producteurs**

Nous sommes un collectif de paysans et artisans du Lodévois et Larzac.  
 Nous revendiquons la liberté de vivre de nos petites structures et souhaitons partager la passion qui nous anime à les produire en participant au développement local et à la préservation de notre environnement. **Produits** : pain, fruits et légumes, traiteur, viande, bière, spiruline, confiture, fromage, vin, bière, jus, cartagène, miel, pâtisserie, vinaigre, savons, plantes aromatiques. Jours et horaires d'ouverture : du lundi au samedi, en hiver de 9h à 13h et de 15h30 à 19h, en été : de 9h à 13h et de 16h à 19h30.

**62 | Biomonde EURL vie saine et naturelle** C5

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

Biomonde, votre boutique Bio, est avant tout un espace de rencontres, de consommateurs et de producteurs, d'échanges et de convivialité.  
 A votre écoute depuis 1990, Nelly et Delphine vous accueillent, vous conseillent en aromatothérapie, phytothérapie, cosmétique et alimentation et sélectionnent, pour vous, des produits biologiques de qualité. Arrivage régulier de produits frais.  
**Jours et heures d'ouverture** : lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h. Mercredi de 9h30 à 12h30.

**63 | Boutique à la ferme « O Champ »** C6

**Dominique SOULIER**  
**Domaine des Agriolles**  
**34150 LA BOISSIERE**  
**04 67 55 57 88**  
**contact@ochamps.fr - www.ochamps.fr**

Vente en direct. Produits de 15 fermes de l'Hérault.  
**Jours et heures d'ouverture** : jeudi de 15h à 19h.  
 Vendredi et samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h.  
 Dimanche de 9h30 à 12h30.

**64 | Distribio Lodève** B4

**30 rue neuve des marchés**  
**34700 LODEVE**  
**04 67 44 48 98 / 04 67 44 48 98 (fax)**  
**distribiolodeve@free.fr**

**Produits** : vrac, produits frais, fruits et légumes, fruits secs, céréales en vrac, épicerie, vin, boissons de toutes sortes, produits d'entretien, lessives, produits vaisselle, produits pour l'hygiène de la personne, cosmétiques, compléments alimentaires divers...  
**Jours et heures d'ouverture** : du mardi au samedi de 9h à 12h30 (13h le samedi) et de 15h30 à 19h.

**65 | Escale locale** C5

**zone Cosmo**  
**Avenue Pierre Mendès France**  
**34150 GIGNAC**  
**04 67 66 38 84**  
**http://escalelocale.fr/ Facebook : escalelocale.gignac**

Association de 30 producteurs, dont plus de 50% sont certifiés BIO, vous propose une alimentation saine, savoureuse et locale, issue à 100% de nos fermes et ateliers.  
**Produits** : fruits, légumes, œufs, viandes (veau, bœuf, agneau, volaille, porc, charcuterie), truites, fromages, produits laitiers, glaces, pains, farines, olives, huiles, confitures, conserves, jus, vins, bières, miels, safran, spiruline, tisanes, huiles essentielles, cosmétiques etc...  
 A tour de rôle nous vous accueillons : Lundi 15h-19h ; Mardi au Samedi 9h-13h et 15h-19h.

**66 | H & F Rôtisserie** C5

**Hervé BONNET**  
**4 chemin de la Lergue**  
**34800 CANET**  
**06 70 00 75 65**  
**hfrotisserie@gmail.com**

Rôtisserie ambulante.  
**Produits** : poulets fermiers bio, saucisses et merguez de poulet fermier bio. Pommes de terres et patates douces bio.  
**Vente au marché** : Pézenas le samedi, Salasc le dimanche.  
 Vente ambulante. Anniversaires, mariages, entreprises, évènements, foires ...

**67 | Les Halles Solanid** B4

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

Aux Halles Solanid, nous sélectionnons des produits bio, de saison, pour vous préparer une bonne cuisine, équilibrée et remplie de vertus nutritives. C'est une équipe de passionnés composée d'experts nutritionnistes, de diététiciens, de chefs cuisiniers, de pâtisseries... tous amoureux de leur métier. C'est dans notre cuisine basée à Lodève, que sont concoctés chaque jour, les plats respectant notre charte alimentation santé. **Produits** : une carte qui change toutes les semaines avec des entrées, des plats chauds, des buddha bowl et des desserts. **Jours et heures d'ouverture** : du lundi au vendredi, de 10h à 15h.

**68 | OPTIT STOCK** C5

**Agnes LACROIX**  
**1 impasse de la Tramontane**  
**34725 SAINT ANDRÉ DE SANGONIS**  
**07 54 83 92 37**  
**agnes@optitstock.com - www.optitstock.com**

Commerce nomade de produits d'épicerie sèche bio, en vrac et du moins loin possible.  
**Produits** : farine, légumes secs, céréales, riz, pâtes, biscuiterie sucrée, salée, fruits secs, oléagineux, chocolat, infusions, sucres.  
**Vente au marché** : coeur d'Hérault, région Clermont L'Hérault, Pézenas, St Martin de Londres, Montpellier (voir sur le site optitstock.com).  
**Vente sur internet. Possibilité de livraison.**

**69 | Oleatherm - centre de bien être** B5

**Raphaël et Elisabeth COLICCI**  
**Chemin de la bruyère des Salces**  
**34700 SAINT PRIVAT**  
**04 67 44 73 99 / 06 25 90 48 63**  
**contact@oleatherm.com - www.domaine.oleatherm.com**

Centre de bien-être sur exploitation agricole Bio avec soins et cures d'oléothérapie, piscine équipée aquagym, gamme de produits cosmétiques issue de nos oliviers: Huile Romaine sérum visage, produits cosmétiques corps, savons, huile d'olive verte Omphacine (bienfaits remarquables de vitalité et d'énergie). Deux gîtes charmants agréés Tourisme et handicap, 3 épis, Ecogîte. Conservatoires de fruitiers méditerranéens, sauvages et rares. Dégustation de fruits, légumes, pollens et spiruline frais. Sur rendez-vous uniquement.

**26 | Bio de Cocagne** D6

**21 avenue Victor Hugo**  
**34200 SETE**  
**09 84 49 37 24 / 06 51 97 86 35**  
**contact@biodecocagne.fr - www.biodecocagne.fr**

Magasin sur Sète et vente de paniers de fruits et légumes.  
**Produits** : paniers fruits et légumes, vins, miels, huiles d'olive, terrines, pains, oeufs, pâtes fraîches, farine, jus de fruits, viandes et poissons (en direct de la région).  
 Paniers à 20 et 30 €. **Possibilité de livraison** : sur Sète et Bassin de Thau et aussi à domicile ou sur votre lieu de travail.



27	Bio&Sens Agde	E5
<p><b>C. Cial Espace Grand Cap, face au Mac Do</b>  <b>34300 AGDE</b>  <b>04 48 203 166</b>  <b>agde@bioetsens.net - www.bioetsens.net</b></p> <p>Notre équipe vous conseille ! <b>Produits</b> : fruits et légumes locaux de saison. Cave à vins, notamment régionaux. Fromage à la coupe. Rayon vrac très fourni, possibilité d'utiliser vos contenants, pour favoriser le zéro déchet. Produits végans, sans allergènes. Compléments alimentaires et produits de beauté. <b>Jours et heures d'ouverture</b> : du lundi au samedi, de 9h à 19h30. Le Snacking Bio&amp;Sens propose une offre traiteur sur place ou à emporter, du mardi au samedi. Du Bio, du local et des conseils, c'est chez Bio&amp;Sens, réseau familial qui fait le lien entre les producteurs et vous !</p>		

28	Biocoop de l'Etang de Thau	D6
<p><b>avenue de la Barrière</b>  <b>34540 BALARUC LE VIEUX</b>  <b>04 67 53 92 06 / 04 67 53 70 67 (fax)</b>  <b>www.biocoop-balaruc.fr - Facebook : BiocoopEtangdeThau</b></p> <p><b>Produits</b> : fruits et légumes, produits frais, épicerie, liquides, sans gluten, compléments alimentaires, cosmétiques, bazar, librairie...</p> <p><b>Jours et heures d'ouverture</b> : lundi de 15h à 19h. Du mardi au vendredi de 9h à 19h30. Samedi de 9h à 19h.</p>		

29	Biocoop L'Ephébio	E5
<p><b>Zone commerciale "les portes du littoral"</b>  <b>Boulevard des Volcans</b>  <b>34300 AGDE</b>  <b>04 67 00 49 71</b>  <b>biocoopagde@orange.fr - www.ephebio.biocoop.net</b></p> <p><b>Produits</b> : 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...</p> <p>Espace café, thé à discrétion.</p> <p><b>Jours et heures d'ouverture</b> : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h.</p>		

30	Distribio Pézenas	D5
<p><b>11 Place Bonnet</b>  <b>34120 PEZENAS</b>  <b>04 67 98 01 45</b>  <b>distribio.pezenas@gmail.com</b></p> <p>Magasin indépendant, familial et de proximité.</p> <p><b>Produits</b> : fruits et légumes, pains, produits frais, vins régionaux, fromages à la coupe, compléments alimentaires, huiles essentielles, cosmétiques, produits d'entretien, épicerie, rayon vrac très fourni, Végan, Sans gluten.</p> <p>Zéro déchet : compostage inerte et lombricompostage de nos déchets.</p> <p><b>Jours et heures d'ouverture</b> : du lundi au vendredi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h30. Samedi de 8h30 à 19h non-stop.</p>		

31	Christiane JEMIN	D5
<p><b>34120 LEZIGNAN LA CEBE</b>  <b>07 78 12 07 00</b>  <b>patchrys34@gmail.com</b></p> <p>Vente directe boutique des producteurs à MEZE, dégustation lors d'évènements, portes ouvertes, festivités, marchés paysans.</p> <p><b>Produits</b> : viande de boeuf, porc noir gascon (GAEC Des Hautes Landes Fraisse sur Agout), oeufs, farines locales, bières artisanales, vins, bocaux, pain au levain, biscuiterie et pâtes fraîches.</p> <p>Dégustation lors d'évènements portes ouvertes, festivités, marchés paysans.</p>		

32	La Vie Claire Frontignan	D6
<p><b>Muriel Brumas - 71 avenue du Maréchal Juin</b>  <b>34110 FRONTIGNAN</b>  <b>04 67 43 05 79 / 06 88 79 13 55</b>  <b>biothau@orange.fr</b></p> <p>Magasin Bio franchise "La vie claire" situé à Frontignan.</p> <p><b>Produits</b> : fruits et légumes, vrac, sans gluten, produits frais, surgelés, compléments alimentaires, vins, boissons, hygiène de la maison, cosmétique, pain frais, alimentation animale.</p> <p><b>Jours et heures d'ouverture</b> : du lundi au samedi de 9h à 19h.</p>		

14	Biocoop Pais d'Oc	E4
<p><b>150 route de Pézenas</b>  <b>34500 BEZIERS</b>  <b>04 67 11 57 37</b>  <b>biopaisdoc@orange.fr</b></p> <p><b>Produits</b> : fruits et légumes, vrac, produits frais libre service et coupe, épicerie, boulangerie, cave à vin, hygiène, cosmétique, compléments alimentaires, livres.</p> <p><b>Jours et heures d'ouverture</b> : lundi de 14h à 19h30. Mardi, mercredi et jeudi : de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h30. Vendredi et samedi : de 9h30 à 19h30.</p>		

15	L'Eau Vive Béziers - EURL SELENE	E4
<p><b>12, rue Zénobe Gramme</b>  <b>34500 BEZIERS</b>  <b>04 67 90 93 24 / 04 67 90 94 04 (fax)</b>  <b>eauvive.beziers@gmail.com - www.eau-vive.com</b></p> <p><b>Produits</b> : 1000m2 de bio - épicerie, produits frais, produits surgelés, fruits et légumes, rayon vrac, rayon «do-it-yourself», pains et viennoiseries cuits sur place, cosmétiques, compléments alimentaires, vins, produits d'entretien, soin des animaux, sans gluten, rayon bébé, huiles essentielles, pierres, boissons, livres, espace restaurant.</p> <p><b>Jours et heures d'ouverture</b> : du lundi au samedi de 9h à 19h30.</p>		

16	Michelle PAGES - SARL Cascade's	E4
<p><b>12 Rue Francisque Sarcey</b>  <b>34500 BEZIERS</b>  <b>06 09 50 64 78</b>  <b>cascade-s@wanadoo.fr - www.mieux-etre-cascades.com</b></p> <p>Produits bien être : bougies Hoppy, algues alimentaires en paillettes, en bocaux ou en préparation. Propolis, gelée royale française, huiles essentielles, cosmétiques, compléments alimentaires. Articles de bain et de massage.</p> <p>Soins : massage - relaxologue</p> <p><b>Jours et heures d'ouverture</b> : 7 jours sur 7 de 8h à 20h sur rendez-vous et entrée libre le vendredi de 9h à 16h30.</p> <p>Animations d'ateliers, vente en salons et marchés, comités d'entreprises...</p>		

23	Association Terre-Mère Coop Bio	C4
<p><b>51 avenue Cot</b>  <b>34600 BEDARIEUX</b>  <b>04 67 23 00 99 / 04 67 95 74 15 (fax)</b>  <b>terre-mere@orange.fr - www.terremere.over-blog.com</b></p> <p>Magasin bio : fruits, légumes, épicerie bio, écoproduits.</p> <p>Point d'informations.</p> <p><b>Jours et heures d'ouverture</b> : lundi au samedi : de 9h à 12h30. Mardi, mercredi, vendredi : de 15h à 18h30.</p>		



Ici, ici, ici et encore ici...  
9 magasins Biocoop à vos côtés en Hérault.



Fond de carte : source Communauté de Communes de la Vallée de l'Hérault (www.cccv-heraut.fr)

Charte p.81



Des magasins bio pas comme les autres  
Nos engagements, nos valeurs, dans ce guide et sur [Biocoop.fr](http://Biocoop.fr)



22

### Vous ne mangez jamais de graines ? En êtes-vous bien sûr ?

En effet, nous mangeons déjà tous des graines et sous des formes diverses et variées :

- entières, comme les grains de maïs, les lentilles, le quinoa...
- plus ou moins raffinés, comme les grains de riz, le sarrasin d'ortanique...
- transformés, comme les flocons d'avoine, pétales de maïs, le chapelure...
- en farine : farine de blé, dépeuprés de seigle...
- en semoule : couscous, pâtes...
- sous forme de matières grasses : huile de tournesol, de colza...
- sans oublier le pain, les pâtes à tarte, ...

### Le saviez-vous ?

Il existe 4 types de graines !

- les vraies graines (graminées), c'est-à-dire les céréales (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, maïs, riz...)
- les "fausses" céréales (quinoa, sarrasin)
- les légumineuses ou fabacées (pois, haricots, fèves, soja, arachide, lentilles...)
- les graines oléagineuses (sésame, colza, tournesol...)


### Manger des 'graines' bio présente plusieurs avantages

Leur enveloppe est riche en nutriments (fibres, sels minéraux, vitamines...) et exempte de produits chimiques.

Elles diversifient notre alimentation car elles offrent un choix gustatif plus important, en utilisant des variétés et des espèces plus rustiques et traditionnelles.

Elles sont riches en protéines, si bien qu'associer céréales et légumineuses permet de manger moins de viande pour limiter à la fois l'impact sur notre santé et sur l'environnement.

Ces "graines" font partie intégrante d'une alimentation équilibrée, saine, riche en protéines et en différentes sources de nutriments sains.



23



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



# 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](http://www.bio34.com)*



Agriculteurs, entreprises



Bulletin d'adhésion 2019

### POURQUOI ADHÉRER AU CIVAM BIO 34

- Faire partie d'un réseau de proximité de 250 adhérents agriculteurs et entreprises
- Bénéficier sur demande d'une visite sur votre exploitation ou dans votre entreprise
- Être informé des évolutions réglementaires, aides financières à la bio... par simple appel téléphonique ou sur rendez-vous
- Recevoir les lettres d'informations du CIVAM Bio 34 (actualités, projets en cours, agenda) et les dossiers techniques
- Participer aux listes de discussions (maraîchage/arboriculture et viticulture) pour échanger entre collègues
- Être accompagné dans sa création d'activités en agriculture biologique (installation, conversion, projet d'entreprise)
- Bénéficier de réponses à vos questions sur les dossiers PAC, PCAE, le crédit d'impôt bio...
- Accéder à des conseils techniques, des commandes groupées et à une mercuriale de prix pour le maraîchage
- Se former à des techniques performantes et innovantes dans toutes les filières de production
- Être mis en relation avec des producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs
- Bénéficier d'un appui pour vos projets locaux de filières durables et de proximité...

Agriculteur en activité  
0,2 % du chiffre d'affaires (min : 90 €, max : 390 €)

Soit : \_\_\_\_\_

Productions : \_\_\_\_\_

Surface : \_\_\_\_\_

Entreprise/commerce en activité  
0,2 % du chiffre d'affaires (min : 100 €, max : 390 €)

Soit : \_\_\_\_\_

En création d'activité : 30€  
(ou 20€ si ressortissant Pôle Emploi, RSA)

Agricole ou  Commerciale

Précisez : \_\_\_\_\_

Consommateur : individuel 18 €, famille 25 €

Paiement par chèque  ou par virement

Utilisez l'IBAN suivant, en précisant votre nom en référence :

**FR76 1660 7002 4498 1213 0128 280**

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Date de naissance : \_\_\_\_\_

Raison Sociale : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tel. Fixe : \_\_\_\_\_

Tel. Mobile : \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_

Site internet : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

Signature : \_\_\_\_\_

### et aussi...

> intégrer un réseau via la FNAB, qui défend la BIO auprès des partenaires institutionnels nationaux, européens ; crédit d'impôts bio, aide à la production, au développement des filières, etc.

> Participer à des projets collectifs et territoriaux via le réseau CIVAM, mutualiser ses connaissances et moyens.

### et pour les consommateurs

> Pouvoir bénéficier du programme de remises proposées par nos adhérents : producteurs en vente directe, magasins spécialisés, cavistes, restaurants... qui offrent des services ou déductions...

plus d'infos sur [www.bio34.com](http://www.bio34.com)



*Bulletin d'adhésion  
à découper et à renvoyer à :*

**CIVAM Bio 34**

Maison des Agriculteurs B  
Mas de Saporta – CS 50023  
34875 LATTES Cedex







**0 969 32 22 32**  
(service gratuit + prix appel)

[www.groupama.fr](http://www.groupama.fr)

Groupama Méditerranée, Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 24 Parc du Golf - BP 100593 - 13799 Aix-en-Provence Cedex 3 - 579 834 906 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 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Création : Groupama Méditerranée, Février 2019.



**BUREAU VERITAS CERTIFICATION**

Votre partenaire pour  
la certification  
**Agriculture Biologique**

Contactez-nous  
[bio@fr.bureauveritas.com](mailto:bio@fr.bureauveritas.com)  
[filiereagro.bureauveritas.fr](http://filiereagro.bureauveritas.fr)



Bureau Veritas Certification  
ZA Champgrand  
26270 LORIOL SUR DRÔME  
**Tél : 04 75 61 13 01**



**Pépinière l'Ensoleillée**

Dio 34650 Dio et Valquières  
[www.pepinierelensoleillee.com](http://www.pepinierelensoleillee.com)  
**Loïc Gineste - 06 18 35 05 88**  
[loicgineste@yahoo.fr](mailto:loicgineste@yahoo.fr)

*Jeunes plants de plantes à parfum,  
aromatiques et médicinales*



**FOURNISSEUR D'ÉLECTRICITÉ**

100% RENEUVELABLE, 100% COOPERATIF

**Changer pour une électricité 100% renouvelable dès aujourd'hui ?**  
**Réponse : Oui, C'est possible !**

09.72.12.64.03  
[www.languedoc.enercoop.fr](http://www.languedoc.enercoop.fr)  
710 Rue Favre de Saint Castor - 34184 Montpellier

L'énergie est notre avenir. Economisons-la. [www.languedoc.enercoop.fr](http://www.languedoc.enercoop.fr)

**Matériaux et Solutions écologiques**

UN RÉSEAU D'ACTEURS AU SERVICE  
D'UNE ÉCONOMIE LOCALE ET FRATERNELLE

**Matériaux de Construction et Rénovation**  
Isolants Naturels  
Briques de chanvre  
Parquets et Lambris  
Traitement du bois

Décoration  
Peintures, Pigments, Stucs...  
Enduits Terre et Chaux

Outillage  
Location de Matériel

Ateliers de Formation

200 rue de la Draille 34700 Lodève  
04 999 100 73 / [contact@ecolodeve.fr](mailto:contact@ecolodeve.fr)  
[www.ecolodeve.fr](http://www.ecolodeve.fr)



## **CIVAM Bio 34**

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

[contact@bio34.com](mailto:contact@bio34.com)

[www.bio34.com](http://www.bio34.com)

[www.facebook.com/bio34](https://www.facebook.com/bio34)



Édition 2019 / 2020

