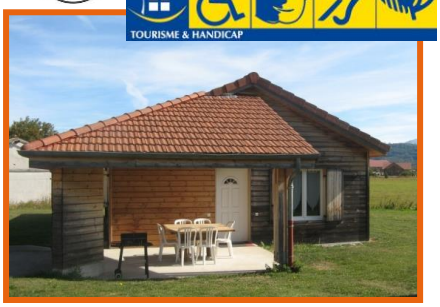
Manger local



Parce que vous venez sur un territoire avec une agriculture encore très présente,

Parce que certains producteurs ont un engagement éthique fort,

Parce que le voyage se fait aussi par un dépaysement alimentaire,

Parce que manger local n'est pas forcément plus cher,

Et surtout, parce que le plaisir est aussi dans l'assiette….

Nous avons recensé des produits qui nous paraissent répondre à ces critères.
Si vous voulez être certains d'avoir les volumes dont vous avez besoin, et éventuellement être livrés, le mieux est de contacter auparavant les producteurs qui souvent ont une démarche de production en petit volume.

Offre de produits bio et locaux en ligne ! www.saponaire.fr (St Martin)

Sur le chemin des Chalets de la Frache :

En passant par Villard de Lans :

- Vercors Lait : coopérative laitière, avec une large proposition de fromages. 04 76 95 00 11
- Boutique Bio la Saponaire St Martin 04 75 4527 86, Ferme Roche Rousse (bleu du Vercors) 04 75 45 50 17.

En venant de Ste Eulalie, avant le Tunnel des Grands Goulets :

- Truites de la Vernaison : 04 75 48 68 11. Très bonnes en papillote sur le barbecue… Echevis

En venant de Ste Eulalie, et en passant par les Tunnels des Goulets / ou en venant de Villard de Lans :

- à la Jarjatte vente de Vercodons, fromages de chèvre de la Ferme des Grands Goulets

A la Chapelle en Vercors (12km)

- A Vassieux, direction Col de Rousset, Le Potager-Verger des Aubépines 06.65.26.20.39 ou 06 66 90 14 78, maraîchage biologique
- Viande et traiteur à la Ronde des Saveurs au 04 75 48 20 10
- Ravioles des Grands Goulets, à l'épicerie de Vassieux (congelé ou frais). Ravioles artisanales, fabriquées à la Chapelle en Vercors. Un rien plus rustiques que les ravioles du Royans : on est en montagne !
- Brasserie du Slalom : délicieuse bière artisanale bio, blanche, ambrée ou blonde. Possibilité achat en volume et en fût. www.brasserie-du-slalom.fr . Lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
- Des glaces vraiment artisanales, fabriquées sur place avec des produits de qualité, certains produits sont vegan. Lyly Land, 06 72 49 89 64. 1 litre = 20 boules environ. Vendues dans des bacs isothermes.

En venant de Die :

- A Die : la Clairette de Die est un vin blanc pétillant un peu sucré qui ne déçoit jamais. Il y a de nombreux producteurs, et tous sont très bien. Certains ont une démarche bio. Existe sans alcool. A Jaillance (Die), visite du Musée, 04.75.22.30.15

Manger local

A Vassieux en Vercors

- Manger de la viande de Vassieux, en filière ultracourte : un luxe incroyable ! Viande de bœuf, colis de 25 steaks hachés congelés (06 46 09 10 29 GAEC Floremy). Bien commander à l'avance.
- Ravioles des Grands Goulets, à l'épicerie de Vassieux (congelé ou frais). Ravioles artisanales, fabriquées à la Chapelle en Vercors. Un rien plus rustiques que les ravioles du Royans : on est en montagne !
- Pain bio, issu d'une filière 100% maîtrisée par la productrice, du blé à la cuisson et la vente de son pain 04 75 47 14 83 La Tosela.
- Pizzas à emporter : Auberge du Tetra-Lyre 04 75 48 28 04 Ou la Bascule 04 75 48 26 01 (jours variables)
- Epicerie, traiteur (possible sur plusieurs jours), spécialités du Vercors, souvenirs : 04 75 48 28 37 epicerie.traiteur.vassieux@gmail.com. Peut fournir des fruits et légumes frais en quantité sur commande.
- Spécialités du Vercors, souvenirs et petit snack Aux plaisirs du Vercors : 04 75 48 26 67.
- Pour une prestation de type cuisine du jardin et en hiver, cuisine du marché (que des produits frais), Comme à la Maison, Cécile TALON au 06.17.18.60.78 https://www.commealamaison26.com/ Cuisine à domicile, adaptation aux régimes alimentaires selon demande.
- Pour une prestation avec un plat principal à partir de 10 personnes du type paëlla, cuisses de grenouilles, poulet basquaise (autres plats possibles) : Les plats de B&B. Mathieu Milesi 06.26.33.00.33. Mail : mathieumilesi26190@gmail.com

La boulangerie (04 75 48 28 12) propose un biscuit la Pangée élu meilleur biscuit de France, à la fois riche et léger, et se conservant longtemps. Petite cerise sur le gâteau, sa présentation dans une jolie boite en bois. Sans oublier une offre de pain incroyable – difficile de choisir ce qu'on préfère - et des viennoiseries délicieux (bien penser à commander si vous le pouvez, surtout pour les viennoiseries)

Marchés

Tous les jeudis matins, marché à la Chapelle en Vercors. Aussi le Samedi, l'été. Petit marché bio et local le lundi soir à St Agnan en Vercors, uniquement l'été aussi. Parfois à Noël.

Courses plus classiques

- **A Vassieux : « A l'épicerie », (04 75 48 28 37)** peut préparer toutes vos courses (épicerie, frais surgelés, primeurs). Vous envoyez votre liste, avec votre numéro de téléphone. En général, un petit coup de fil est nécessaire pour tout bien préciser. Contact : epicerie.traiteur.vassieux@gmail.com
- **Intermarché,** tout type de courses : Die, Saint Jean en Royans, Villard de Lans. Drive possible
- Petits prix : il y a un **LIDL** à Die, lun-sam 8h30-19h30 et un **NETTO** à Lans en Vercors.

Si en venant par le Royans, vous croisez des producteurs de noix,

Si en venant par Romans ou par Die, vous croisez des producteurs de fruits,

Si en venant par Die, vous croisez des producteurs de lavande : prenez le temps de vous arrêter…