

RÉPARATEURS

PRODUCTEURS OU
TRANSFORMATEURS
ALIMENTAIRE

ACTEURS DE
L'ÉCONOMIE
CIRCULAIRE

ARTISANS
D'ART OU ARTISANS

TOQUÉ
DU
LOCAL

PAR VALENCE
ROMANS AGGLO

REVENDEURS
DE PRODUITS
LOCAUX

PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION

ORGANISATEURS
D'ÉVÈNEMENT

TOQUÉ
DU
LOCAL

PAR VALENCE
ROMANS AGGLO

TOQUÉ DU LOCAL,

c'est la marque de l'Agglo qui vous permet de repérer
ce qui est produit, conçu, transformé et produit chez nous !



RETROUVEZ TOUS
LES TOQUÉS DU TERRITOIRE SUR
TOQUEDULOCAL.VALENCEROMANSAGGLO.FR



CONSOMMEZ LOCAL GRÂCE À TOQUÉ DU LOCAL,
LA MARQUE QUI VOUS PERMET DE REPÉRER
CE QUI EST PRODUIT, CONÇU, TRANSFORMÉ ET RÉPARÉ
À MARCHES... OU DANS L'AGGLO



© Direction de la Communication Valence Romans Agglo - Juillet 2024 - Photo: Bertrand Desmazes

ÉDITO

Découvrez les Toqués du local, la marque de Valence Romans Agglo lancée en 2022, qui ne cesse d'amplifier son impact sur notre territoire.

A la croisée de dynamiques multiples et complémentaires, entre alimentaire, économie circulaire et tourisme des savoir-faire, les Toqués du local vous invitent à la découverte, à l'authenticité, à la proximité et au bon goût, des valeurs qui s'inscrivent dans une nouvelle façon de vivre ensemble.

Nous comptons sur notre territoire des producteurs, des artisans, des professionnels et des acteurs de l'économie de grande qualité dont le travail et l'implication méritent d'être soutenus et valorisés. Choisir leurs produits, faire confiance aux circuits courts, les soutenir en consommant leurs productions, c'est participer à un cercle vertueux, c'est donner du sens à nos actes d'achat, c'est s'engager pour un nouveau monde avec pragmatisme et efficacité sans besoin de grands discours.

Dès aujourd'hui, à l'heure où nos choix individuels fondent la société de demain, faites confiance aux Toqués du local près de chez vous !



Nicolas Daragon
Maire de Valence
Président de
Valence Romans Agglo



Philippe Hourdou
Maire de Marches

CONSOMMER LOCAL, C'EST :

- La maîtrise de l'origine des produits
- Le plaisir de retrouver du contact humain
- La satisfaction de réduire son impact sur l'environnement
- Un moyen de maintenir des emplois sur le territoire

CONNAISSEZ-VOUS LES TOQUÉS DU LOCAL DE MARCHES ?

PRODUCTEUR – RESTAURATEUR



DÉLICES DES PAYRES

Transformation et mise en bocal sur place : foie gras d'oie, rillettes, cassoulets, confits, toast'oie, gésiers.
Vente sur place, sur les marchés et en ligne. Restaurant.
1447 avenue du Vercors
Quartier des Payres
06 77 12 27 83 / delicesdespayres.com

PRODUCTEURS



PIGEONNEAUX CHABERT

Ferme d'élevage de pigeonneaux et transformation.
Élevage en semi plein air et quasi autosuffisance alimentaire grâce à la production de céréales sur la ferme.
303 route des Quatre Vents / Quartier Mistral
04 75 47 40 32 / pigeonneaux-chabert.fr



PAPY VOLAILLES

Depuis 20 ans, la ferme familiale Papy Volailles élève en plein air et abat dindes, oies, chapons, canard, canettes, poulardes, pintades, coqs...
119 chemin des Poiriers / Quartier le Cheylard
04 75 47 44 33 / papyvolaille@hotmail.fr



O DELICES DE LA BERGÈRE

Culture du safran avec des méthodes respectueuses pour l'environnement, dans le souci de fournir des produits de qualité.
Ô délices de la Bergère, c'est aussi une production maraîchère en culture raisonnée.
661, route des Samsannes / Quartier la Bergère
06 86 75 72 88 / odelicesdelabergere@orange.fr