

RÉPARATEURS

PRODUCTEURS OU
TRANSFORMATEURS
ALIMENTAIRES

TOQUÉ
DU
LOCAL

PAR VALENCE
ROMANS AGGLO

ACTEURS DE
L'ÉCONOMIE
CIRCULAIRE

ARTISANS
D'ART OU ARTISANS

REVENDEURS
DE PRODUITS
LOCAUX

PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION

ORGANISATEURS
D'ÉVÈNEMENT

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



TOQUÉ DU LOCAL,

c'est la marque de l'Agglo qui vous permet de repérer
ce qui est produit, conçu, transformé et réparé 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 MONTVENDRE ET CHÂTEAUDOUBLE... OU DANS L'AGGLO



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.

À 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
Président de Valence Romans Agglo
Maire de Valence



François Bellier
Maire de Châteaudouble
Conseiller communautaire



Bruno Servian
Maire de Montvendre
Conseiller communautaire

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

PRODUCTEURS



LES ESCARGOTS DE MONTVENDRE

Cette ferme héliicole propose l'ensemble du cycle d'élevage de l'escargot «gros gris». Des escargots fermiers 100% français, élevés avec des pratiques culturelles naturelles.

Visite et vente à la ferme sur rendez-vous.

620 route de Combe-Léorat

06 80 84 11 11

escargotdemontvendre.com



GAEC CHOVIN-CLÉMENT

Un troupeau d'environ 80 chèvres, de différentes races, dont le lait donne une large gamme de fromages de chèvre frais en faisselle, demi-frais, traditionnels à la façon picodon de la Drôme avec plusieurs niveaux d'affinage.

06 80 07 44 32

fromage-chevre-chovin-clement.fr



AU FOUR DES COMBES

Production de seigle, petit épeautre et différentes variétés de blé transformés en farines, pains et brioches.

154 chemin des Combes - Châteaudouble

06 01 02 77 19



GAEC LA JERSIAISE DES COMBES

Élevage de vaches laitières en bio (animaux nourris exclusivement avec le foin et les céréales produits sur l'exploitation). Vente de lait cru, lait écrémé et de produits fabriqués à la ferme (crème, yaourts, desserts au chocolat...) et viande bovine.

155, Les Combes - Châteaudouble

06 95 44 95 15



MAISON DES LIMOUCHES

Fabrication artisanale et commercialisation de charcuterie dont la célèbre caillette

280 chemin des Allemands - Châteaudouble

04 75 59 80 77

charcuteriedeslimouches.com

ARTISAN D'ART - SECONDE VIE



CARINE FRÉRY - ATELIER DE COUTURE

Retouche et réparation de vêtements et accessoires textiles, déco, etc.

Cours de couture tous niveaux (à partir de 8 ans). Confection de vêtements et accessoires sur-mesure.

9, rue des Jardins du Soleil

0 6 22 71 53 81

[instagram.com/carinefreryatelierdecouture/](https://www.instagram.com/carinefreryatelierdecouture/)