

# PHOTOS 4eE 2023-2024

pour stand Congrès Marguerite



Visite de la Radio Saint Féréol, la radio associative de Crest



Test des micro- enregistreurs



Explication fonctionnement des micro- enregistreurs



Le Petit Primeur (Crest): magasin de fruits et légumes et quelques produits laitiers



L'Épicierie Nouvelle (Crest): vente de produits bio uniquement et partiellement locaux

# Boucherie "Dessine moi une Brebis" (Crest)

Vente de produits locaux

## LA BOUCHERIE



*D'ici & D'aujourd'hui*  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - VIANDES

### 7 points de collecte

- Notre boucherie est ouverte : Du mardi au samedi de 10h à 19h30 (hors 19h)
- Nos marchés : Chateaubriant - mardi matin / Die - mercredi matin
- Marché Les Valentes : jeudi matin devant le grandeur, après-midi Ferme des Laperrières
- Marchés : vendredi après-midi, Ferme la Coudre Valentes / samedi matin, Place des Ormeaux
- Notre boutique à la ferme : Ferme de la Breuille - de 10h à 19h, Samedi sur RDV
- Commande en ligne - Click and collect : E-boutique [www.boucherie-dieda.com](http://www.boucherie-dieda.com) Livraison dans tout les 7 points de collecte ou par transporteur.



## Viandes & charcuteries locales

*du "bonheur" dans votre assiette !*

- VIANDES FERMIERES A PRIX DIRECT PRODUCTEUR**
  - Agneau, cochon, bœuf, volaille
  - La ferme Dessine-moi une brebis et autres élevages Ormeau et Antioche.
- CHARCUTERIES MAISON RECIDTES DE TERROR**
  - Sans additif
  - Sans colorant artificiel
  - Sans sel nitrite

### FRAICHEUR, SAVEUR, BONNE HUMEUR



*Nos bouchers sont là pour vous conseiller !*  
La boucherie Dieda et Dégourdit - 7 Rue L'ouvrier Michel Prout - 28400 Crest  
Espace Storage - Sans la Seine Normandie s.a.s 41000

Tel. 04 75 57 74 18 - [www.boucherie-dieda.com](http://www.boucherie-dieda.com)

## Yaourts, fromages, viandes, préparés avec amour !

- ANIMAUX ÉLEVÉS EN PLEIN AIR À LA FERME**
  - 200 brebis et leurs agneaux
  - 50 vaches Aubrac
  - 100 cochons
- PRODUITS FABRIQUÉS DANS NOS ATELIERS**
  - Yaourts & fromages de brebis
  - Viandes d'agneau, bœuf, cochon
  - Charcuteries maison

### NÔTRE MÉTIER AVEC PASSION



*Visitez gratuitement la ferme*  
Visite libre les mercredis et vendredis de 10h à 19h  
Visite guidée pour les groupes sur RDV

La Ferme Dessine-moi une brebis - Le Payroual - 28120 Dorchères

Tel : 06 59 54 11 66 - [www.dessinemolunebrebis.com](http://www.dessinemolunebrebis.com)

## LA FERME



*Dessine-moi une brebis*  
YAOURTS - FROMAGES - VIANDES

### 7 points de collecte

- Notre boutique à la ferme : Ferme de la Breuille - de 10h à 19h, Samedi sur RDV
- Nos marchés : Chateaubriant - mardi matin / Die - mercredi matin
- Marché Les Valentes : jeudi matin devant le grandeur, après-midi Ferme des Laperrières
- Marchés : vendredi après-midi, Ferme la Coudre Valentes / samedi matin, Place des Ormeaux
- Notre boucherie (Crest) : Du mardi au samedi de 10h à 19h30 / 10h à 19h
- Commande en ligne - Click and collect : E-boutique [www.dessinemolunebrebis.com](http://www.dessinemolunebrebis.com) Livraison dans tout les 7 points de collecte ou par transporteur.



## LA FERME

Yaourts et fromages, deux produits de terroir

## Interview du responsable de la Boucherie



Fromagerie Gérentes

Crest:

Vente de produits laitiers,  
principalement de la  
Région Auvergne-Rhône

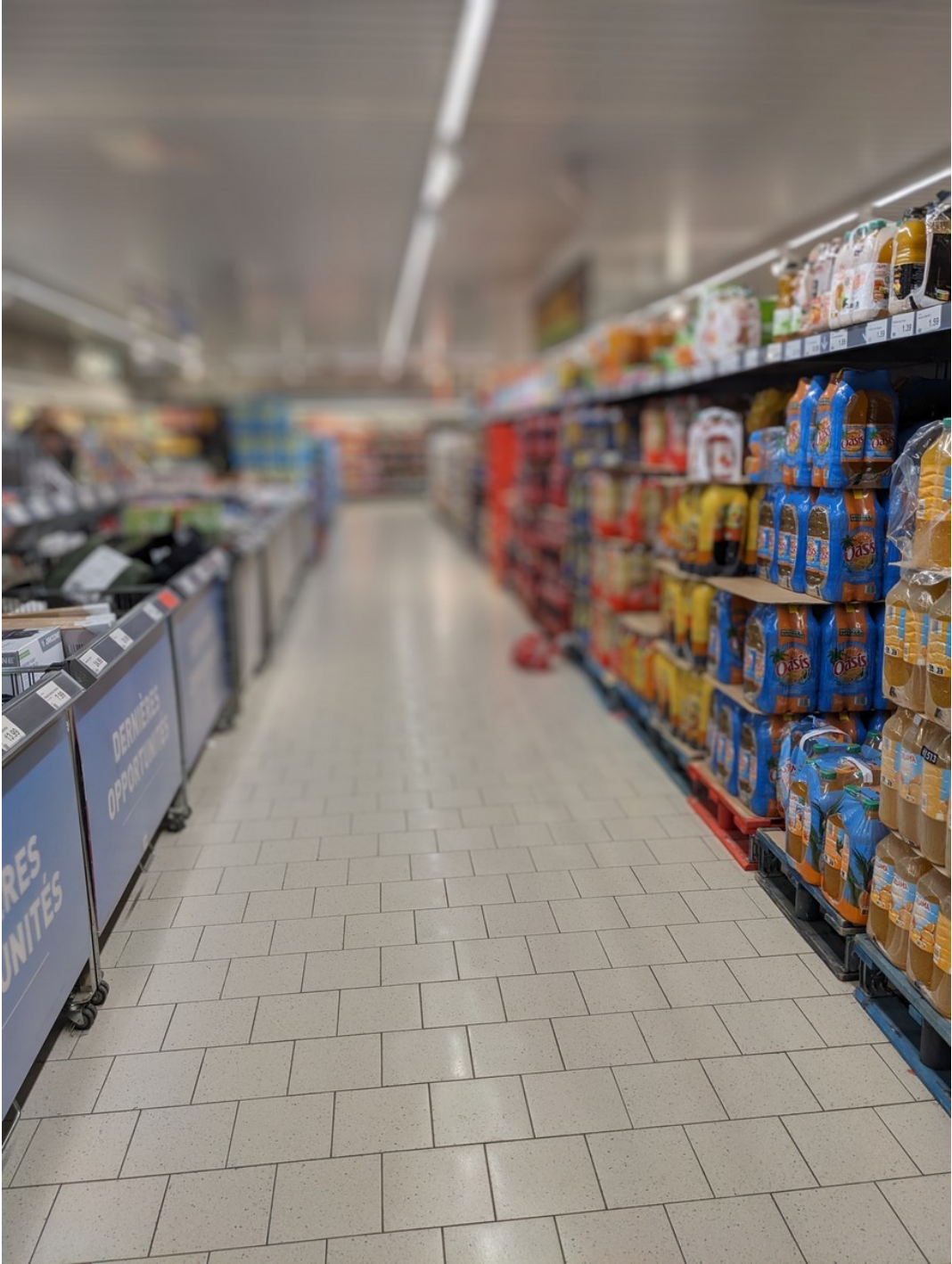
Alpes





Interview de la responsable de Gérentes

Rayon d'Aldi (Crest)





Interview d'un responsable vente d'Aldi



Interview cliente de Gérentes et la Boucherie



Interview d'une cliente d'Aldi (ancienne élève du collège)



Interview de la gérante du restaurant «Rivière Salée» (Crest)

Compost du restaurant  
qui sera récupéré par  
Collembole



Présentation du système  
De collecte de déchet par  
Collembole







Domaine Peylong : un domaine viticole (Suze sur Crest)



Les vignes du domaine Peylong



Comment couper les vignes ,  
démonstration par  
Le propriétaire du domaine Peylong

# PEYLONG

VINS DE CARACTÈRE

LOUBLIÉ - LOUBLIÉ - LOUBLIÉ - LOUBLIÉ - LOUBLIÉ  
L'INESPÉRÉ - L'INESPÉRÉ - L'INESPÉRÉ - L'INESPÉRÉ -  
L'INTIME - L'INTIME - L'INTIME - L'INTIME - L'INTIME  
LE SAGE - LE SAGE - LE SAGE - LE SAGE - LE SAGE  
L'ÉTOURDIE - L'ÉTOURDIE - L'ÉTOURDIE - L'ÉTOURDIE -



LE PRINTANIER - LE PRINTANIER - LE PRINTANIER - LE  
L'INATTENDU - L'INATTENDU - L'INATTENDU - L'INATTENDU

FAMILLE LOMBARD DEPUIS 1868

LYON

VALENCE

VERCORS

SUZE

BEAUFORT SUR GERVANNE

DIE

LORIOI

CREST

MIRABEL & BLACONS

MARSEILLE

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI  
De 17h à 19h  
DEGUSTATION GRATUITE

[WWW.PEYLONG.COM](http://WWW.PEYLONG.COM)

CHRISTELLE & FABIEN LOMBARD  
508 Chemin de Peylong  
26400 SUZE  
flombard@peylong.com  
Christelle : 06 02 50 83 64  
Fabien : 06 14 73 17 11

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## UNE AVENTURE FAMILIALE

### AU PIED DU VERCORS

Au cœur de la Vallée de la Gervanne, sur la commune de Suze, le vignoble de 4,5 ha s'étend principalement sur le coteau de Peylong. Les vignes sont certifiées AB depuis 2009. Les tailles adaptées pour des rendements maîtrisés. Les raisins sains sont cueillis à bonne maturité à la main.

### DES VINS DE CARACTERE

L'INTIME, issu de quatre cépages, marsanne, roussanne, viognier, clairette est ROND et FRIAND. Il doit son nom à ses faibles quantités.

L'OUBLIÉ, AOC en renaissance du Diois, est élaboré avec le cépage Clairette. Ce vin élevé sur lies pendant 12 mois en demi-muid est atypique par sa COMPLEXITÉ et sa RONDEUR.

Le SAGE, rosé de pressées directes des cépages Syrah, Grenache et Mourvèdre, est un vin FRUITÉ et TENDRE.



Trois rouges aux horizons bien marqués mais complémentaires :

LE PRINTANIER, Syrah, FRUITÉ et GOULEYANT.

L'INESPÉRÉ, Syrah, ÉQUILIBRÉ et BOISÉ.

L'INATTENDU, Cabernet-Sauvignon, ÉLÉGANT et CHARPENTÉ.

L'ÉTOURDIE, EFFERVESCENT brut nature, est un vin dont les bulles séduisent par leur FINESSE et leur SINGULARITE.

### EXPERIENCES DE DEGUSTATION

Visite et dégustation gratuite toute l'année.

Autour d'une table dans la cave au milieu des cuves ou à l'extérieur dans le jardin. De 17h à 19h du lundi au samedi pour les individuels (Sur réservation pour les groupes). N'hésitez pas à nous appeler pour une dégustation en dehors de ces horaires. Au delà de 15 personnes visite et dégustation privative sur réservation (2€/P).

La Reboule : repas de fin de vendange (sur réservation en novembre)

Les soirées épicuriennes privatives à partir de 50 personnes.



Cuve de maturation du vin du domaine Peylong



Tonneaux en chêne pour maturation du vin

Embouteillage et étiquetages  
des bouteilles





Dégustation de jus de raisin pétillant



Les Alvéoles, pépinière à Cobonne

Compost  
des “trésors du sols”  
ou “déchets verts”  
à la Pépinière Les Alvéoles





Explication de comment poussent les plantes



Semis des Alvéoles qui donneront les plantes à vendre



Interview d'un des salariés des Alvéoles

Réponses à nos questions  
par un autre salarié des Alvéoles





Présentation de nos profils de personnages pour le débat du congrès