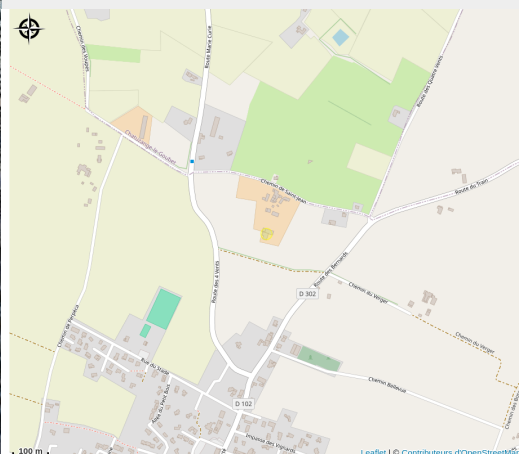


Les fermentations de Dahliane

Drôme



Crédit : Les fermentation de Dahliane_Bésayes (Je suis propriétaire de la photo.)



Ateliers autour de la fermentation alimentaire et vente de produits fermentés (kombucha, gingerbeer, ail noir, vinaigre)

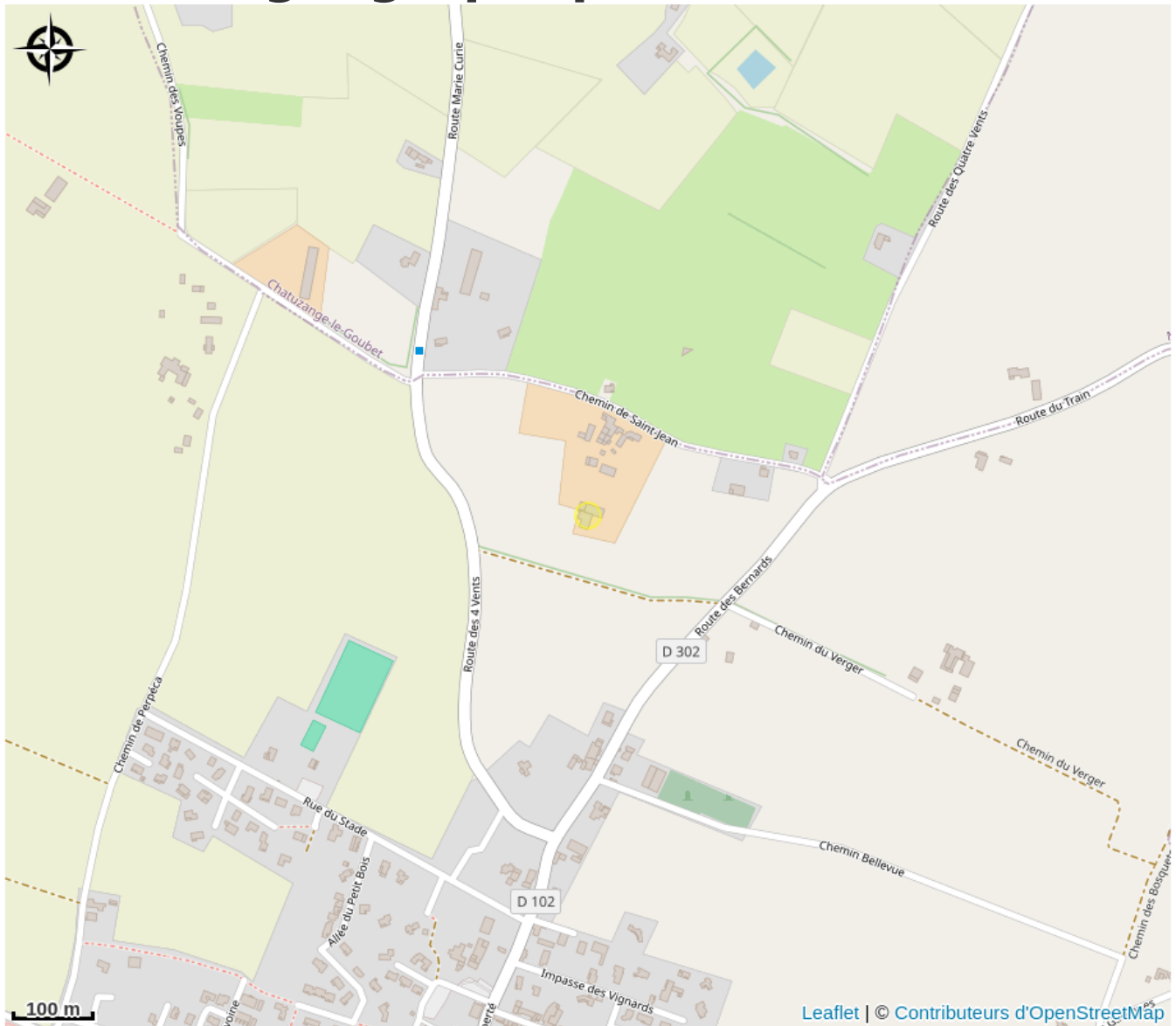
Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Créée le 1er Juillet 2024, mon entreprise à pour but la réalisation d'ateliers autour de la fermentation alimentaire ainsi qu'une gamme de produits fermentés mis à la vente. Il me tient à cœur de ne travailler qu'avec des produits bio et locaux. J'ai découvert la Drôme par le maraîchage dans une ferme avec de grands principes écologiques, puis je m'y suis installée en travaillant tout de suite dans un magasin de producteurs pour comprendre la région par l'alimentation.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12 le samedi de 8h30 à 12h. Du lundi au vendredi. Fermé le dimanche.

Ateliers sur rendez-vous, en individuel, en groupe, ou individuels regroupés.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces

Fiche mise à jour par Valence Romans Tourisme le 29/11/2025

Contact

355, chemin de Saint Jean

26300 Bésayes

Tél. 07 69 93 61 73

dahliane.caure@gmail.com

<https://les-fermentations-de-dahliane.fr/>