

Les séchoirs du Vercors



Situé à Die, à l'intersection entre la barrière rocheuse sud du Vercors et la Drôme provençale, le Carré de Picq est une entreprise de salaison à taille humaine centrée sur les valeurs de l'artisanat et du terroir local.



Du sel, du poivre, des épices, du temps et...surtout du savoir faire !

Un savoir faire de plus de 50 ans autour de 3 activités principales :

La fabrication locale de salaisons (longes, filets mignons séchés....) et du seul jambon sec du Diois à l'origine de la création de l'entreprise « Le Carré de Picq »



La commercialisation de salaisons et charcuteries sélectionnées auprès de producteurs locaux



Le négoce de salaisons artisanales italiennes



- Toutes les fabrications artisanales sont issues de la transformation de viande de porc d'approvisionnement local (Drôme, Alpes-de-Haute-Provence).
- Nos produits sont garantis sans sel nitrité, sans ascorbate, sans colorants, sans polyphosphate et sans lactose .
- La distribution en circuit court régional s'effectue par l'intermédiaire de professionnels artisans (bouchers-charcutiers-traiteurs, épiciers, fromagers, primeurs, hôtel-restaurants...).



Scannez et retrouvez l'histoire
du « Carré de Picq »



- 📍 19 rue des Jardins
26150 DIE
- ☎ 04 75 22 26 70 • 06 49 00 93 65
- @ lecarredepicq@gmail.com
- 📷 lessechoirsduvercors

