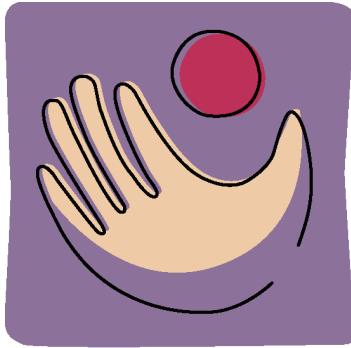


## A PORTÉE DE MAINS



à portée  
de mains

Je transforme les fruits délicieux restés sur les arbres en produits gustatifs, pas ou peu sucrés. Recueillir ces fruits qui auraient été perdus et les re-proposer dans le circuit alimentaire, voilà ce qui me réjouit dans mon activité. Je récolte les fruits et entretiens les arbres d'un vingtain de propriétés différentes, situées dans un rayon de 15 Km de mon domicile, à Vals les Bains. Je tisse des partenariats avec des particuliers (résidents secondaires ou personnes âgées n'ayant pas le moyen de récolter et de conserver toute leur production) et des agriculteurs, principalement en Agriculture Biologique. Je récolte et travaille 8 fruits différents, et, parmi eux, 30 variétés.

### Contact

Aurélia Etienne  
Les Echandols  
07600 Vals-les-Bains  
0665475653  
[www.aporteedemains.fr](http://www.aporteedemains.fr)

### Informations légales

Création : 2015  
SIRET : 50738458400045  
NAF : Services d'aménagement paysager (8130Z)  
CA : Inférieur à 50 000€  
Effectif : 1 à 2 salariés

### Produits

#### Fruits et légumes

- Fruits transformés : Déshydratés, Purées, Sirops

#### Gamme

Je propose trois grands types de produits: Les fruits déshydratés et les cuirs de fruits, des purées de fruits en mélanges, et des produits de la châtaigne. Je tiens à fabriquer des produits avec pas ou peu de sucre ajouté, et à valoriser au maximum la saveur des fruits. Dans mes fabrications, je recherche des mélanges ou des variétés qui permettent aux saveurs de mieux se révéler, ainsi que le procédé de conservation qui me semble le mieux convenir pour tel ou tel fruit. J'aime également créer des mélanges avec des plantes et des fleurs qui viennent apporter plus de douceur ou de caractère au produit. De même, proposer des fruits sous des formes originales que les gens ont peu l'habitude de consommer, et, ainsi, les faire redécouvrir sous une autre forme. Pour exemple, j'apprécie de faire aimer les kakis à des personnes ne les appréciant pas en frais, mais les ayant adoré en kakis séchés. Je me suis particulièrement intéressée au procédé de séchage car il concentre les saveurs et ne requiert aucun ajout de sucre. Il permet également de conserver les vitamines, dans le cas de séchage de fruits crus comme les kakis et les pommes. Je limite le temps de cuisson et de pasteurisation au maximum.

#### Matière première

Ardèche

## Points de vente

### En Magasin

En Ardèche

- Magasin de producteurs, Villeneuve de Berg
- Le Carré des maîtres, Vals les Bains
- AMAP , Aubenas
- AMAP, Saint Genis les Ollières

### Sur des marchés

- Le marché autrement, Lyon
- Les lundi de bienvenue, Chateau de Craux
- Les pépites du savoir faire rhône alpin, Dardilly

### Sur internet

[www.aporteedemains.fr](http://www.aporteedemains.fr)

## Livraison et exportation

### Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Jusqu'à 20 km de mon domicile, et à 15 km autour de Dardilly (ouest lyonnais).

## Activité

### Type d'entreprise

- Producteur transformateur

### L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

### Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective
- Vente directe aux particuliers

## Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français
- Portugais

## Ouverture au public

### Le public peut acheter des produits en vente directe

- Toute l'année
- Me contacter au préalable

## Actualité

Je suis associée au groupe de producteurs qui créent le magasin de producteurs à Villeneuve de Berg qui ouvrira début mai 2018. Je propose d'avantage de cuirs de fruits, en vrac, et en cornets à emporter.