

## LA GLANEUSE



Cueillette de plantes sauvages (85%) et culture de plante médicinales et aromatiques. Transformation à la ferme : tisanes, sels aux herbes, macérats huileux  
Spécialité de produits à base de foin à la cistre: sirop, gelée, mini-bottes de foin pour la cuisine, liqueurs, cistre, sel à la cistre. Tous nos produits sont certifiés agriculture biologique par Ecocert; la Glaneuse est une entreprise de Natura Scop

### Contact

Monique Lempereur  
Le Basset  
07690 Saint-André-en-Vivaraïs  
0624291605

### Informations légales

Création : 2016  
SIRET : Natura Scop  
NAF : 1083Z  
CA : Inférieur à 50 000€  
Effectif : Aucun salarié

## Produits

### Boissons

- Boissons alcoolisées : Apéritifs
- Boissons non alcoolisées : Sirops

### Gamme

Spécialités de produits à base de foin à la cistre: sirop, gelée, mini-bottes de foin pour la cuisine, liqueurs, cistre, sel à la cistre.  
Tous nos produits sont certifiés agriculture biologique par Ecocert  
Cueillette de plantes sauvages (85%) et culture de plante médicinales et aromatiques. transformation à la ferme : tisanes, sels aux herbes, macérats huileux

### Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

## Points de vente

### En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- Boutique de Mars, à Mars
- Fromagerie des cimes, à Saint Bonnet le froid
- Halle fermière, à Le Mazet Saint Voy
- Bionacelle, à Annonay
- Les sources de la Loire, au Mont Gerbier de Jonc
- Le panier Paysan, à Monistrol sur Loire

### Sur internet

laglaneuse.net

## Livraison et exportation

### Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France
- en fonction de mes déplacements (+/- 30 km) ou par la poste ou

mondial relay

## Distinctions

Agriculture Biologique, Goûtez l'Ardèche®

## Activité

### Type d'entreprise

- Producteur transformateur

### L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

### Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Vente directe aux particuliers

## Langues parlées

- Français

## Actualité

La liqueur depuis 2018