ardèche
LE GOÛT

Guide pratique

Approvisionnement local

n°4



Edito

Le meilleur de l'Ardèche

Parce que les professionnels de la filière agroalimentaire sont les ambassadeurs et les défenseurs des spécialités locales auprès du public, ils méritent d'être accompagnés dans leurs recherches de produits de qualité et de proximité.

Grâce à ce guide pratique de l'approvisionnement local, vous retrouverez toutes les bonnes adresses pour vous fournir en produits ardéchois de qualité.
EVous disposerez ainsi des contacts des adhérents de la marque Goûtez l'Ardèche® qui garantissent l'origine et la qualité de leurs produits.
Vous trouverez également de nombreux repères utiles, des adresses de grossistes et de structures relais pour vous accompagner dans votre démarche.

Les richesses gourmandes de l'Ardèche ne demandent qu'à être partagées !

Philippe Costet
Président du Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »

Sommaire

P.4. Produits sous démarches qualité et marques territoriales
P.5. Fruits et légumes
P.7. Châtaigne d'Ardèche AOP
P.11. Charcuterie
P.14. Viande, poisson & escargot
P.17. Boeuf fin gras du Mézenc AOP
P.19. Fromage & glace
P.22. Picodon AOP
P.26. Boissons
P.28. Vins
P.30. Produits d'épicerie
P.33. Boulangerie, pâtisserie & biscuiterie
P.38. Points de vente
P.39. Les grossistes en produits ardéchois
P.40. L'annuaire professionnel de l'agroalimentaire
P.41. Les organismes d'aide
P.42. Autres ressources
P.43. Vos avantages
P.44. Des démarches pour valoriser votre approvisionnement local
* Goûtez l'Ardèche®
* Les étapes savoureuses® d'Ardèche





Produits sous démarches qualité et marques territoriales

Ardèche le goût s'attache à valoriser et à promouvoir les meilleurs produits ardéchois. La qualité est une réelle priorité et un enjeu majeur pour inviter à la découverte de l'ensemble du territoire.

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

- **Châtaigne d'Ardèche**
- **Picodon**
- **Fin Gras du Mézenc**
- **Vins Côtes du Vivarais**
- **Vins Côtes du Rhône**
- **Vins Côtes du Rhône Villages**
- **Vins Saint-Joseph**
- **Vins Cornas**
- **Vins Condrieu**
- **Vins Saint-Péray**

Indication Géographique Protégée (IGP)

- **Vins Ardèche et Coteaux de l'Ardèche**
- **Vins Collines Rhodaniennes**
- **Vins Méditerranée**
- **Vins Comtés Rhodaniens**
- **Saucisson de l'Ardèche**
- **Jambon de l'Ardèche**
- **Agneau de Lozère**
- **Poulet ou chapon des Cévennes**
- **Miel des Cévennes**
- **Chapon ou poulet ou pintade de l'Ardèche**

Label Rouge

- **Volailles (chapon, poulet, pintade, dinde)**
- **Agneau de l'Adret**
- **Veau de lait du Velay - Vedelou**
- **Abricot et pêche nectarine (cantons limitrophes à la Drôme)**

Agriculture Biologique

L'Ardèche est le 5ème département français en nombre de producteurs biologiques, avec un panel de produits très diversifié.

Dénomination « Montagne »

- **Pomme de terre du Gerbier de Jonc ou Gerzenc**
- **Cerise et abricot**
- **Produits laitiers**

Goûtez l'Ardèche®

Une sélection de plus de 400 produits dont l'origine, la méthode de fabrication et la composition sont rigoureusement contrôlées, et dont le goût est approuvé par un jury de dégustation.

Valeurs Parc Naturel Régional

- **Châtaigne**
- **Eaux minérales**
- **Miels**
- **Myrtille**
- **Vins Chatus**

Produits Bienvenue à la Ferme

Des produits vendus directement par les exploitants.

Accueil Paysan

Des produits vendus directement par les exploitants.

Baguette Ardéchoise®

Un pain 100% origine Ardèche composé de farine de blé, de seigle et de châtaigne.

Lou Pisadou®

Une spécialité pâtissière exclusivement composée d'ingrédients ardéchois.

Truffole®, Gerzenc© et Violine de Borée

Des variétés de pomme de terre cultivées uniquement en Ardèche sous cahier des charges qualité.

Nature & Progrès

Une fédération nationale de consommateurs et de professionnels engagés dans l'agro-écologie.

Châtaignes



Châtaigne d'Ardèche AOP

La star incontestable en Ardèche est la Châtaigne d'Ardèche AOP, qui se décline en délicieuses spécialités. Les farines, biscuits, crèmes et confitures la subliment et s'invitent dans les plats pour séduire les plus fins palais !

CHATAIGNE FRAICHE AOP

AYMARD Olivier	ANTRAIGUES - 04 75 94 67 24
VILLIEN Jonathan	ARLEBOSC - 04 75 06 74 56
LAVILLE Bernard	AUBENAS - 04 75 35 46 92
JULIEN Pascal	BOFFRES - 04 75 06 50 03
GAEC de Labrot	CHALENCON - 04 75 29 14 25
EARL François Soubeyrand	DÉSAIGNES - 04 75 06 63 21
LOUPIAC David	DÉSAIGNES - 04 75 06 64 59
FAURE Aline	FLAVIAC - 04 75 64 63 92
SARL Petite Châtaigne	GENESTELLE - 04 75 38 74 47
FAYARD Etienne	GLUIRAS - 04 75 64 83 35
LANTOINE Olivier	GOURDON - 06 65 12 10 96
OMONT Jérémi	JUVINAS - 06 03 06 17 71
COURT Jean-Claude	JUVINAS - 04 75 94 47 05
EARL de Pragrand	LAMASTRE - 04 75 06 33 02
FRAISSE Philippe	LAMASTRE - 04 75 06 38 35
GAEC Rochedy	LAMASTRE - 04 75 06 49 09
JUNIQUE Jean-Pierre	LAMASTRE - 06 23 61 70 09
La Ferme du Châtaignier	LAMASTRE - 04 75 06 30 19
ROUVEURE Julien	LAMASTRE - 04 75 06 45 02
DESESTRET Serge	LE CRESTET - 04 75 06 25 43
Domaine du Bois de Belle	MALARCE SUR LA THINES - 04 75 36 94 85
VERNET Serge	MONTPEZAT - 04 75 94 53 39
DRAVET Christophe	ROCLES - 04 75 88 17 73
GELLY Jocelyn	SABLIÈRES - 04 75 35 89 03
GALLIX Thomas	SABLIÈRES - 04 75 35 89 03
GAEC de la châtaigneraie	ST BARTHÉLÉMY GROZON - 04 75 06 58 17
JUNIQUE Stéphane	ST BARTHÉLÉMY GROZON - 04 75 07 69 02
GAEC de Ponsard	ST BASILE - 04 75 06 47 13
CHAREYRE Gilles	ST BASILE - 06 37 92 72 09
CREPIN Christian	ST ETIENNE DE BOULOGNE - 06 87 25 70 96

MERY Marie	S ETIENNE DE SERRE - 04 75 66 63 20
GAEC Dumousseau	ST ETIENNE DE SERRE - 06 43 22 68 40
La Ferme de Grimaudier	ST JEAN CHAMBRE - 04 75 58 10 79
GAEC les Petits Fruits rouges	ST JEAN CHAMBRE - 04 75 58 08 83
DREUMONT Jules	ST JEAN CHAMBRE - 09 60 44 54 19
REFIF Youcef	ST JEAN CHAMBRE - 06 27 34 45 90
DESBRUS Raphaël	ST JEAN CHAMBRE - 04 75 58 12 55
GUICHERD Mathilde	ST JEAN CHAMBRE - 04 75 58 16 08
BOURRY Eric	ST JULIEN LE ROUX - 06 85 32 42 15
GAEC du Sumène	ST PRIX - 04 75 29 41 28
GAEC des Ceres	ST PRIX - 04 75 29 45 20
RIBAGNAC Patrice	ST SAUVEUR DE MONTAGUT- 04 75 65 47 06
SERILLON Christine	SILHAC - 04 75 58 04 68
FREYDIER Luc	SILHAC - 06 76 96 47 18
DEWEZ Medhi	SILHAC - 06 13 61 75 98
GAEC Marron Châtaigne	VALGORGE - 06 68 39 86 47 OU 06 62 12 09 92
GAEC du Petit Pré	VERNOUX EN VIVARAIS - 04 75 84 00 46

EXPEDITEURS DE CHATAIGNE FRAICHE AOP

Rhoda-Coop	BEAUCHASTEL - 04 75 85 02 95
Corthival	CHATEAUNEUF SUR ISERE - 04 75 84 83 56
Jardinnerie Pontier & Fils	PRADES - 04 75 38 01 25
Vivacoop	ST SERNIN - 04 75 87 80 00
Comptoir Rhodanien	TAIN L'HERMITAGE - 04 75 07 00 50
SARL Chabert & Fils	VESSEAUX - 04 75 93 40 81



PRODUITS SECS AOP ET PRODUITS A BASE DE CHATAIGNE D'ARDECHE AOP

AYMARD Olivier		ANTRAIGUES - 04 75 94 67 24
VILLIEN Jonathan		ARLEBOSC - 04 75 06 74 56
LAVILLE Bernard		AUBENAS - 04 75 35 46 92
ETS Sabaton	Goûtez l'Ardèche	AUBENAS - 04 75 87 83 87
SABATIER Laurent		BEAUMONT - 04 75 39 44 93
BARBAT Mathilde		BOFFRES - 06 84 09 40 50
GAEC de Labrot		CHALENCON - 04 75 29 14 25
BRAESCH Aurélie		GENESTELLE - 06 72 18 20 81
OMONT Jérémi		JUVINAS - 06 03 06 17 71
PEYTAUD Olivier		LABOULE - 04 75 88 95 40
La Ferme du Châtaignier	Goûtez l'Ardèche	LAMASTRE - 04 75 06 30 19
BIGLIARDI Denis		LES VANS - 04 75 37 27 98
Domaine du Bois de Belle	Goûtez l'Ardèche	MALARCE SUR LA THINES - 04 75 36 94 85
GELLY Jocelyn		SABLIÈRES - 04 75 35 89 03
La Ferme de Grimaudier	Goûtez l'Ardèche	ST JEAN CHAMBRE - 09 64 47 28 96
DREUMONT Jules		ST JEAN CHAMBRE - 09 60 44 54 19
GAEC des Monts de l'Oize		ST ANDÉOL DE VALS - 04 75 37 55 67
GAEC de la Châtaigneraie		ST BARTHÉLÉMY GROZON - 04 75 06 58 17
MERY Marie		ST ETIENNE DE SERRE - 04 75 66 63 20
DESBRUS Ludovic		ST JEAN CHAMBRE - 04 75 58 09 96
COSTE Hélène		ST JOSEPH DES BANCS - 04 75 93 36 23
FREYDIER Luc		SILHAC - 06 76 96 47 18
DEWEZ Medhi		SILHAC - 06 13 61 75 98
SEVEYRAC Philippe		VALGORGE - 04 75 87 50 24
GAEC Marron Châtaigne	Goûtez l'Ardèche	VALGORGE - 04 75 88 99 20

Fruits & légumes



Fruits & légumes d'Ardèche

Grâce à son climat favorable, le territoire ardéchois est particulièrement propice à la culture des fruits et légumes. Les cerises et petits fruits, ainsi que les pommes de terre d'Ardèche sont reconnus pour leur qualité et leur goût uniques

FRUITS ET LEGUMES

Champignons

Le Petit St Cirguois - Central Bar, CEYTE Patrice — ST CIRGUES EN MONTAGNE - 06 33 31 16 65

Truffes des bois jolis, PEZZOTTA Laurent — VIVIERS - 06 09 71 75 83

Fruits frais

Pommes et poires

EARL de Pragrand, RANC Philippe — LAMASTRE - 04 75 06 33 02

Cerises, abricots et châtaignes

GAEC de Mirabel, PESENTI Stéphane — VERNOUX EN VIVARAIS - 04 75 58 15 50

FRUITS

Amandes

La Fontaine du Muletier, CHEYREZY Florence — BESSAS - 04 75 38 66 23

Moulin Marcel et Maurice — BOURG SAINT ANDÉOL - 04 75 54 53 78
06 10 81 64 45 - 04 75 54 64 86

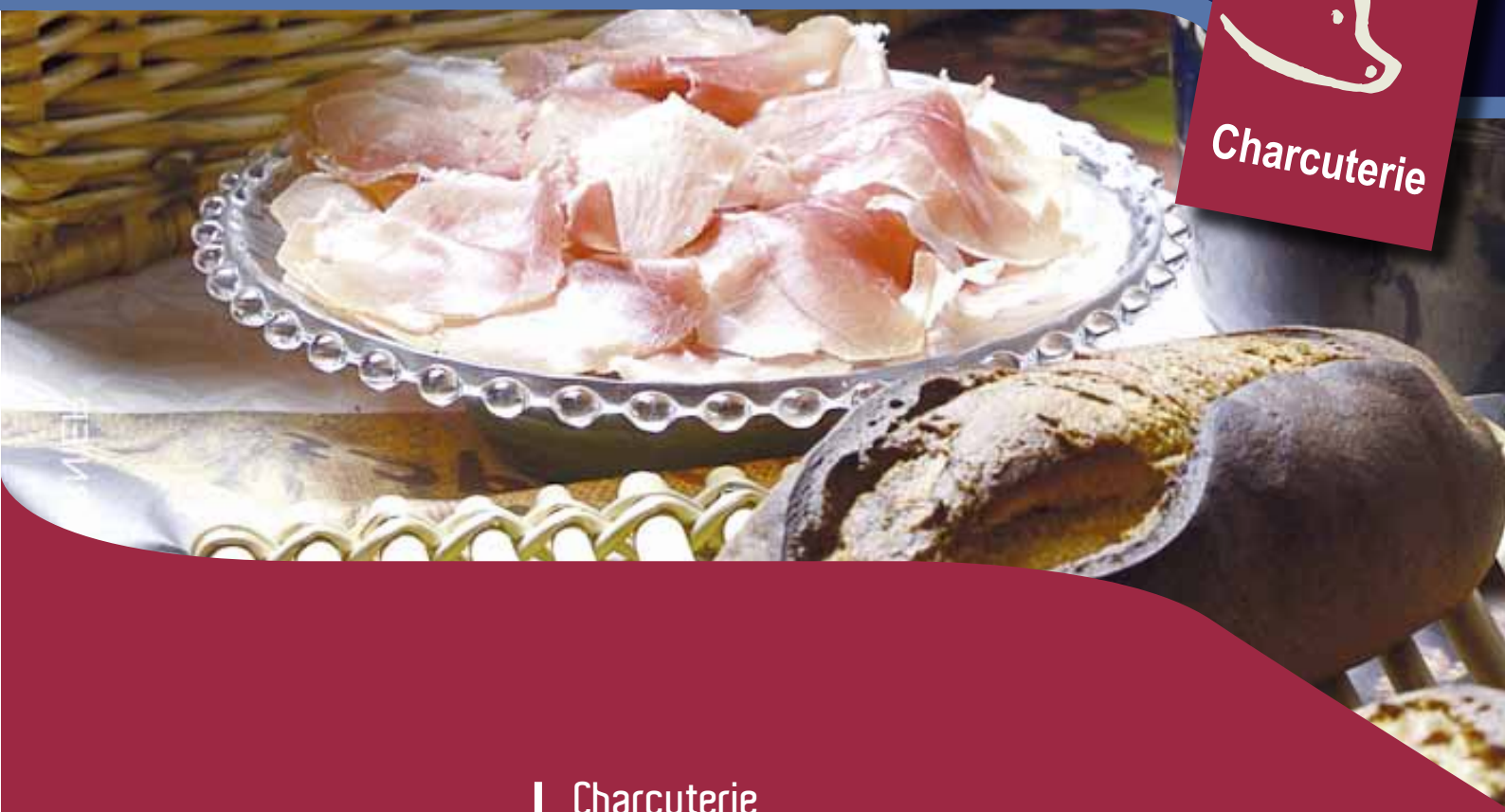
Coopérative Sud Amandes — GARONS - 04 66 70 22 01

Amanline — ST MARCEL D'ARDÈCHE - 04 75 04 60 39

Domaine Saladin — ST MARCEL D'ARDÈCHE - 04 75 04 63 20

ELDIN Bruno — VALLON PONT D'ARC - 04 75 38 06 23

Charcuterie



Charcuterie

D'une diversité extraordinaire, les charcuteries ardéchoises se distinguent par la qualité résultant d'une tradition maîtrisée et d'une innovation permanente. Le savoir-faire nécessaire à leur confection s'est transmis de père en fils, perpétuant des gestes et des secrets de fabrication qui donnent toutes leurs saveurs aux charcuteries.

Les charcuteries ardéchoises se déclinent en caillettes, saucisses sèches, fromages de tête, jambonnettes, jambons secs, maôches, terrines et pâtés, pour le plus grand plaisir des papilles des amateurs. Le Saucisson d'Ardèche et le Jambon d'Ardèche se distinguent notamment par une IGP.

CHARCUTERIES

Charcuteries

EARL Roumeysi, ROUMEYSI Eric	ARDOIX - 06 83 35 10 40
L'Ormeau, SALLIER Bruno	CHALENCON - 04 75 59 99 57
Conserverie Sandevoir, SANDEVOIR Marc	JOYEUSE - 04 69 22 18 45
SAS Puzzi, ROUX Julien	LANARCE - 04 66 69 44 79
Boucherie Thierry, VEYRENCHE Thierry	LE TEIL - 04 75 00 02 22
Ets Rome, ROME Samuel	STE EULALIE - 04 75 38 83 60
SAINT Michel Gamon Traiteur, FAUCHEUX Laurent	ST PERAY - 04 75 40 55 11
Charcuterie Largeron, LARGERON Bernard	ST CYR - 04 75 67 47 89 - 04 75 33 11 62
Salaisons Marion, MARION Vincent	ST MARTIAL - 04 75 29 13 34
Boucherie Charcuterie Moulin, MOULIN David	ST ETIENNE DE FONTBELLON 04 75 93 33
La Tradition ardéchoise, TEYSSIER Anthony	ST CIRGUES EN MONTAGNE 06 65 51 81 37

Salaisons

SAS Puzzi, ROUX Julien	LANARCE - 04 66 69 44 79
Ets Rome, ROME Samuel	STE EULALIE - 04 75 38 83 60
Charcuterie Largeron, LARGERON Bernard	ST CYR - 04 75 67 47 89 OU 04 75 33 11 62
Salaisons Marion, MARION Vincent	ST MARTIAL - 04 75 29 13 34
La Tradition ardéchoise, TEYSSIER Anthony	ST CIRGUES EN MONTAGNE 06 65 51 81 37

SALAISON IGP

Les fils de Jules Courtial	CHÂTEAUNEUF DE VERNOUX - 04 75 58 02 33
Salaisons de Beaume Drobie	JOYEUSE - 04 75 36 22 19
Salaisons Debroas	LARGENTIÈRE - 04 75 36 91 05
Salaison Léon Chaillot	ROIFFIEUX - 04 75 33 03 22
Teyssier Salaisons	ST AGRÈVE - 04 75 30 10 33
Chazel	ST JUST D'ARDÈCHE - 04 75 97 26 00
Ets Guèze	VERNOUX EN VIVARAIS - 04 75 58 10 54
Groupe Aoste	VERNOUX EN VIVARAIS - 04 75 84 01 11

Plus d'infos : ADPPCA (Association de Défense et de Promotion des Produits de Charcuterie de l'Ardèche) www.jambonsaucissondelardeche.fr

MAOCHE

Confrérie de la maôche	ST CIRGUE EN MONTAGNE - 06 59 84 16 34
Boucherie Moulin David	ST ETIENNE DE FONTBELLON et VALS LES BAINS - 04 75 93 33 93



Viande, poisson & escargot



Viande, poisson & escargot d'Ardèche

Le terroir d'exception et les savoirs-faires transmis de génération en génération confèrent aux viandes et poissons d'Ardèche des saveurs incomparables. La qualité des volailles, de l'Agneau de l'Adret et du Veau du Velay est récompensée par la reconnaissance Label Rouge. L'Agneau de Lozère et le Poulet et Chapon des Cévennes bénéficient quant à eux d'une IGP.

VIANDES

Conserves

L'Ormeau, SALLIER Bruno	CHALENCON - 04 75 59 99 57
Conserverie Sandevoir, SANDEVOIR Marc	JOYEUSE - 04 69 22 18 45

Viandes

Boucherie Saulignac, SAULIGNAC Olivier	PRIVAS - 04 75 64 20 17
Domaine du Serre, ANDRÉ Brice	VILLENEUVE DE BERG - 04 75 94 74 20

PORC CCP (ROSA)

Etoile Porcine	ETOILE SUR RHÔNE - 06 60 45 55 27

Grossistes

SOVISAL	SAINT PRIVAT - 04 75 93 04 82

AGNEAU L'ADRET LABEL ROUGE

Grossistes

Société Ovimpex	GRILLON - 04 90 35 01 91
Metro	VALENCE - 04 75 82 70 01
Romans Viande	PEYRINS - 04 75 05 99 11
Europagro (en carcasse)	VALENCE - 04 75 41 05 33

Plus d'infos :	Association de promotion de l'Agneau de l'Adret 04 72 72 49 42

Magasins distribuant de l'Agneau de l'Adret en Ardèche

Leclerc	AUBENAS - 04 75 88 42 00
Auchan	GUILHERAND GRANGES - 04 75 81 48 00
Intermarché	ST JEAN DE MUZOLS - 04 75 08 04 50
Intermarché	SOYONS - 04 75 40 86 85

Plus d'infos :	Union professionnelle des bouchers 04 75 07 54 54

VEAU, BOEUF & PORC

Plus d'infos :	Union professionnelle des bouchers - 04 75 07 54 54

VOLAILLES IGP, LABEL ROUGE, AB

Les Fermiers de l'Ardèche (abattage et commercialisation)	FÉLINES - 04 75 34 82 55

IGP DES CEVENNES

Plus d'infos :	Groupement des producteurs Cévénols - 06 14 27 25 44

VEAU DE LAIT VEDELOU LABEL ROUGE

Boucherie Savin	GUILHERAND GRANGES - 04 75 44 47 56
Vigouroux SAS	POLIGNAC - 04 71 09 07 49
Europagro (en carcasse)	VALENCE - 04 75 41 05 33

TRUITE ET SPECIALITES AUTOUR DE LA TRUITE

Pisciculture de Font Rome	AUBENAS - 04 75 97 17 20
Truite de Lignon	FAY SUR LIGNON - 04 71 59 52 40
Pisciculture de la Vallée du Doux	LABATIE D'ANDAURE - 04 75 06 65 34
Truite de l'Ardèche	MAYRES - 04 75 87 21 21

ESCARGOTS

Escargot des restanques, DELABRE Valérie	ST REMEZE - 04 75 98 86 75
Hélix Eyrieux, Lafosse Marc	ST FORTUNAT SUR EYRIEUX - 04 75 65 21 80



Boeuf fin gras du Mézenc AOP

Parmi les spécialités bouchères ardéchoises, le Fin Gras du Mézenc AOP se démarque comme une viande bovine d'exception, reconnaissable grâce à son fondant et sa texture délicatement persillée.

BOEUF FIN GRAS DU MEZENC AOP

Boucheries engagées à la saison

Boucherie Gaucherand-Dumas	ALISSAS - 04 75 30 54 61
Le Petit Charolais Farçy David	AUBENAS - 04 75 93 56 33
Boucherie Bartoletti Fabien	AUBENAS - 04 75 35 11 62
Boucherie Cotteidin Guigal	BOULIEU LÈS ANNONAY - 04 75 33 47 17
Boucherie Desgache Bruno	CHARMES/RHÔNE - 04 75 60 94 61
Boucherie Valla Grégory	COLOMBIER LE VIEUX - 04 75 60 94 61
Boucherie Moulin Didier	CROS DE GÉORAND - 04 75 38 90 32
Boucherie Cordeil Raphaël	CRUAS - 04 75 51 40 83
Boucherie «La Charolaise» Edmont Patrick	JOYEUSE - 04 75 39 41 43
Boucherie Mejean	LABÉGUDE - 04 75 94 62 32
Boucherie Ralet Jordan	LABLACHÈRE - 04 75 36 65 75
Boucherie Issartel Yannick	LALEVADE - 04 75 38 01 05
Boucherie Bartoletti Fabien	LALEVADE - 04 75 38 04 76
Boucherie Puzzi Roux Julien	LANARCE - 04 66 69 44 79
Boucherie de la Tour Destrebecq Jean-Luc	LAVILLEDIEU- 04 75 94 70 24
Boucherie Marcon Nicolas	LE BÉAGE - 04 75 38 79 57
Boucherie MKG Terroir et Tradition - Godon Michaël	LE CHEYLARD - 04 75 29 90 30
Boucherie Gineys Emile	LE LAC D'ISSARLÈS - 04 66 46 21 58
SARL Gineys & fils	LE LAC D'ISSARLÈS - 04 66 46 21 58
Boucherie Vidalot Julien	LE POUZIN - 04 75 63 83 54
Boucherie Thierry	LE TEIL - 04 75 00 02 22
Boucherie Alzas Richard	ORGNAC L'AVEN - 06 10 77 28 02
Maison Saulignac	PRIVAS - 04 75 64 20 17
Boucherie Gaucherand-Dumas	PRIVAS - 04 75 64 86 20
Boucherie Chaix Emmanuel	ROCHEMAURE - 04 75 50 07 03
Chez-Yves - Démosthenis Yves	RUOMS - 04 75 39 63 53
Boucherie Moulin David	ST ETIENNE DE FONTBELLON et VALS LES BAINS - 04 75 93 33 93
Boucherie l'Arcade Viau Gérard	ST MICHEL DE CHABRILLANOUX 04 75 66 25 62
Boucherie Teyssier	ST AGRÈVE - 04 75 30 14 22

Maison Gamon Michel	ST PÉRAY - 04 75 40 55 11
Boucherie Chauvière Gauthier	ST JUST D'ARDÈCHE 04 75 52 35 37
Boucherie «l'Ardéchoise» Bastide Patrick	ST PAUL LE JEUNE - 04 75 39 85 37
Boucherie Athogienne Michel Stéphane	THUEYTS - 04 75 93 67 41
Boucherie de la Voûte Guillermond Jean-Louis	TOURNON/RHÔNE - 04 75 08 02 37
Boucherie Levayer Alain	VALLON PONT D'ARC - 04 75 88 02 23
Maison Borrely	VALS LES BAINS et ST DIDIER S/S AUBENAS 04 75 88 20 89
Boucherie Velit Anthony	VERNOUX EN VIVARAIS - 04 75 58 10 89
Boucherie du Centre	VILLENEUVE DE BERG - 04 75 38 97 81
Boucherie Mouisson Olivier	VIVIERS - 04 75 52 62 17

Grossistes

Ets Roger Audigier	AUBENAS - 04 75 89 97 80
SARL Gineys	LE LAC D'ISSARLÈS - 04 66 46 21 58
SOVISAL (Société des Viandes et Salaisons)	ST PRIVAT - 04 75 93 04 82

Plus d'infos : Association Fin Gras du Mézenc - 04 71 59 59 86



Fromages & glaces



Fromage & glace d'Ardèche

Terre d'élevage, l'Ardèche produit en quantité du lait de vache, de chèvre et de brebis. Ce lait, riche des arômes de l'herbe des montagnes, est traditionnellement transformé en une large palette de fromage et de glaces.
Déclinés en une multitude de saveurs et de couleurs, ces fromages et glaces révèlent tous les parfums de l'Ardèche, dans des produits gourmands et généreux qui sauront égayer plats et desserts pour les petites et les grandes occasions. Bien souvent, ces produits bénéficient de la dénomination Montagne ou de la marque collective Goûtez l'Ardèche.

PRODUITS LAITIERS

Fromages

La Ferme des Divols, ASERPE Didier	BEAULIEU - 04 75 89 98 72
Ferme de Peyraube, BURETTE Francine	BESSAS - 06 03 64 70 82
Fromagerie du Vivarais	DESAIGNES - 04 75 06 62 71
Ferme Boulon, BOULON Jean-Luc	JAUNAC - 04 75 29 38 59
La Caprovine, BASSET Jacky	ROCHESSAUVE - 04 75 65 81 97
GAEC de la Chèvre Blanche, DEYGAS Franck et Nathalie	SATILLIEU - 04 75 34 94 82
Laiterie Carrier, CARRIER Bénédicte	VALS LES BAINS - 04 75 37 40 20

Fromages frais

Laiterie Carrier, CARRIER Bénédicte	VALS LES BAINS - 04 75 37 40 20

Glaces et sorbets

SARL Pierre Chauvet, CHAUVET Pierre	UCEL - 04 75 37 69 69
Aigon Thierry Maitre Glacier, AIGON Thierry	RUOMS - 04 75 38 02 76
Terre adélice, ROUSSELLE Xavier et Bertrand	ST SAUVEUR DE MONTAGUT 04 75 65 43
Les Glaces de l'Ardèche, CHAUVET Pierre	UCEL - 04 75 37 69 69
SARL Maonis, HINAULT Pascal	VALLON PONT D'ARC 06 08 43 42 67

Picodons



Picodon AOP

Les produits laitiers ardéchois sont riches du goût de leur territoire mais aucun n'est aussi célèbre que le Picodon AOP.
Fabriqué à partir d'un lait de chèvre entier parfumé, ce petit fromage répond à un cahier des charges strict qui garantit sa qualité et son origine.
Apprécié depuis plus de 700 ans, le Picodon respecte toujours aujourd'hui les mêmes étapes de fabrication qui ont fait leurs preuves.

PICODON DE L'ARDECHE AOP

Producteurs fermiers de l'Ardèche

GAEC du Vieux Chêne	ALBA LA ROMAINE
REVOL Andrée	BOFFRES - 04 75 58 34 19
FUSTIER Liliane	BOFFRES - 04 75 58 30 98
VILLARD Murielle	CHALENCON - 04 75 58 03 09
FELIX Anthony	CHAMPIS - 04 75 58 33 14
LAFFONT Didier	CHOMERAC - 04 75 29 31 39
VAUX Laurence	COLOMBIER LE JEUNE - 04 75 06 24 99
EARL du Roule Nicolas	COLOMBIER LE VIEUX - 06 74 77 41 17
GAEC Biquette de la Jaubernie	COUX - 04 75 64 55 98
CHAREYRE Xavier	DARBRES - 04 75 94 02 92
GAEC Ferme de Presles	DESAIGNES - 04 75 06 40 76
POULIQUEN Noémie	DESAIGNES - 09 66 13 89 04
BROTTES Etienne	DEVESSET - 04 75 30 25 27
GAEC RIBES	ECLASSAN - 04 75 68 52 77
THOUE Célia	ECLASSAN
EARL Ducapre	EMPURANY - 04 75 06 48 24
GAEC de la Patience	EMPURANY - 04 75 07 22 16
MONTET Anne	EMPURANY - 04 75 06 27 55
BOURGEAT Dominique	ETABLES - 04 75 06 84 28
SERRE Patrice	GOURDON - 04 75 29 78 17
AUBRY Véronique	ISSANLAS - 04 75 38 91 51
BOULON Jean-Luc	JAUNAC - 04 75 29 38 59
LAURENT Alain	JAUNAC - 04 75 29 03 81
COURT Jean-Claude	JUVINAS - 04 75 94 47 05
GAEC de Clauze	LA BATIE D'ANDAURE - 04 75 06 67 07
MATTENET Cécile	LA ROCHETTE - 04 75 30 61 74
DORNE Danielle	LAMASTRE - 04 75 06 48 23
GAEC ROCHEDY Frères	LAMASTRE - 04 75 06 49 09
SOUBEYRAND Nicolas	LAMASTRE
HERNANDEZ Evelyne	LANARCE - 04 66 69 42 45
LASANCE Marion	LEMPS - 04 75 06 81 62

GAEC Lous Cabris di Coyron	LUSSAS - 04 75 94 30 37
GAEC la Voie Lactée	MARS - 04 75 30 12 05
ROBERT Baptiste	MARS - 04 75 29 96 87
Ferme Caprine du Pradel Pierre Ulrich	MIRABEL - 04 75 36 74 37
GAEC Lou Prat Claux	MONTSELGUES - 04 75 35 48 19
BERTONNIER Pascal	NOZIERES - 04 75 06 53 02
COUTAREL Christine	NOZIERES - 04 75 08 24 17
HUICHARD Thomas	NOZIERES - 06 82 89 36 58
BERGERON Marina	PAILHARES - 04 75 06 00 18
PERRET Denis	PLATS - 04 75 07 62 40
GAEC de Très le Serre M BOURRET	PRANLES - 04 75 65 87 45
MASSABO Sandra	PRANLES - 04 75 29 72 60
MOUNIER Patrick	PRANLES
GAEC de Marcelas	PREAUX - 04 75 33 09 44
GAEC Elevage du Serre	RIBES - 07 83 46 81 99
La Caprovine, BASSET Jacky	ROCHESSAUVE - 04 75 65 81 97
TETE Jean-Louis	ROIFFIEUX - 04 75 67 59 71
BRIVET - NAUDOT	FIRMIN ROMPON - 06 51 61 81 26
GAEC du Pinet	ST CLEMENT - 06 99 44 07 96
GAEC des Facéties	ST FELICIEN - 09 67 01 99 97
EARL Juillat	ST ALBAN D'AY - 04 75 67 41 08
GAEC Là-bas	ST ALBAN D'AY - 04 75 67 40 61
MATHEVET Armand	ST ALBAN D'AY
MOYERSOEN Christian	ST ANDRE LACHAMP - 04 75 39 56 65
BOISSY Corinne	ST BARTHELEMY GROZON - 04 75 58 15 85
EARL COMTE	ST BARTHELEMY GROZON - 04 75 06 25 10
SCEA de Rissoan	ST BASILE - 04 75 06 32 64
GAEC des Traverses Maurin et Clémence Meunier	ST CLEMENT - 04 75 65 61 75
SCEA La Ferme d'Orcelas	ST CLEMENT - 04 75 30 46 21
MONTAGNON Laurent	ST CYR - 04 75 67 48 28
EARL de l'Orée des vignes	ST DESIRAT - 04 75 34 37 98

MAIRE Cathy	ST JEAN CHAMBRE 06 30 79 11 86
GAEC de Samarie M et Mme TERRAS	ST JEAN CHAMBRE - 04 75 55 41 05
CHALANCON Vincent	ST JEURE D'ANDAURE
GAEC Pépeyrier	ST LAURENT DU PAPE - 06 27 05 32 27
BESSON Jacques	ST LAURENT DU PAPE - 04 75 85 39 94
FAURE Fabien	ST MARTIN DE VALAMAS - 04 75 30 42 49
GARCIAFrançois	ST MAURICE D'IBIE - 04 75 88 63 55
AMBLARD Julien	ST PONS - 04 75 36 70 47
GAEC de la Selve	ST PONS - 04 75 36 75 06
GAEC des Allignols	ST PONS - 04 75 36 74 11
GAEC Biqu'et vache Jean Michel Brunière	ST SYLVESTRE - 06 83 17 43 52
CATALON Philippe	ST SYLVESTRE
WIREN Grégory	ST SYMPHORIEN DE MAHUN - 04 75 34 47 86
VIRMAUX Jean-Luc	ST VINCENT DE BARRES - 09 75 81 56 86
CHAMBONNET Alexandre	ST VINCENT DE DURFORT - 06 35 66 22 01
MAUREL Patrick	VALS LES BAINS - 04 75 37 52 88
GAEC la Chèvre Gourmande	VILLENEUVE DE BERG
GAEC Val des Hoches	VINZIEUX - 04 75 34 86 91

Affineurs de l'Ardèche

SARL Les Fromagers Fermiers de Peytot	PLANZOLLES - 04 75 39 92 31

Plus d'infos : Syndicat de défense et de promotion du Picodon
04 75 56 26 06



Boissons



Boissons

Outre ses célèbres eaux minérales, l'Ardèche produit de nombreuses boissons qui agrémentent tous les instants de la journée. Une partie des fruits est transformée en jus de fruits, nectars, sirops, crèmes et liqueurs idéaux pour tous les cocktails avec ou sans alcools.
La bière est également une boisson fortement ancrée dans le terroir ardéchois. La qualité des ingrédients utilisés pour la confection des bières ardéchoises leur confèrent un caractère et des saveurs typiques appréciés par les amateurs.

BOISSONS NON ALCOOLISEES

Eaux minérales

SEFV Ets Veyrenc, VEYRENC Daniel	ASPERJOC - 04 75 38 71 91

Jus de fruits

Domaine de Mermès, DUMARCHER Patrice et Mme COMTE SEVERINE	GRAS - 04 75 04 37 79 OU 09 64 24 35 64
Loutriol- Interlude Ardéchois, MIRABEL Stéphanie	LACHAPELLE S/AUBENAS 04 75 93 82 36
SARL de Lamothe, VINCENT Bruno	LUSSAS - 04 75 94 21 86
Vergers des Combes, DI FRANCO Sébastien	MEYRAS - 07 83 37 39 68
Testut Alain, TESTUT Sylvie et Alain	ORGNAC L'AVEN - 04 75 38 65 87
Nectardéchois, SAPET Rémy	PAILHARES - 04 75 06 12 18
EARL du Cluzel, AMBLARD Marc	ST JEAN LE CENTENIER 04 75 36 70 36
GAEC de Mirabel, PESENTI Stéphane	VERNOUX - 04 75 58 15 50

Sirops

Domaine du Bois de Belle, LALFERT Jean-François	MALARCE SUR LA THINES 04 75 36 94 85
GAEC Marron Châtaigne, GALIANA Patrice et DUPUIS Véronique	ROCLES - 06 68 39 86 47
La Glaneuse, LEMPEREUR	ST ANDRE EN VIVARAIS 06 24 29 16 05

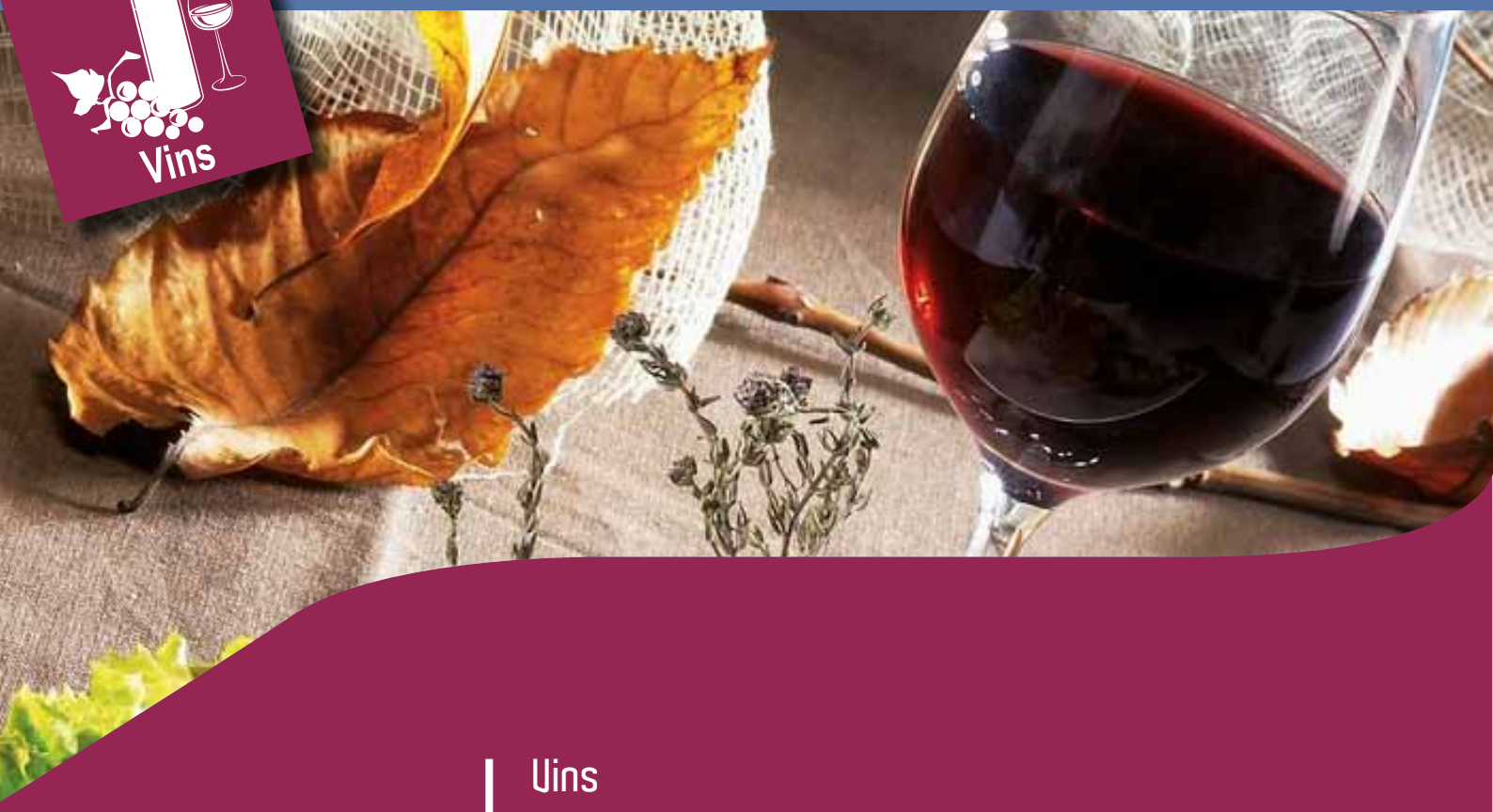
BOISSONS ALCOOLISEES

Bières

SAS Brasserie de l'Ardèche Méridonale, COPETTI Patrick	ROSIERES - 04 75 93 46 08
Brasserie Bourganel, BOURGANEL Christian	VALS LES BAINS - 04 75 94 03 16

Spiritueux

GAEC Marron Châtaigne, GALIANA Patrice et DUPUIS Véronique	ROCLES - 06 68 39 86 47
SA Distillerie Jean Gauthier, GAUTHIER Denis	ST DESIRAT - 04 75 34 23 11
Vivacoop, VERNOL Daniel	ST SERNIN - 04 75 87 80 00



Vins

Les vins en Ardèche offrent une grande variété de par la diversité des cépages, des terroirs et des vinifications.
Forte de ses 7 AOP viticoles (Condrieu, Cornas, Saint-Joseph, Saint-Péray, Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages) et de ses IGP (Ardèche, Collines Rhodaniennes, Méditerranée et Comtés Rhodaniens), l'Ardèche est un territoire qui mérite d'être découvert et dégusté…
Entre terres de garrigue, galets roulés et pierrailles, le vignoble offre une mosaïque de terroirs qui s'étend sur près de 11 000 ha.
A l'image de leur région, les vins d'Ardèche sont ensoleillés et frais, fruités et minéraux, riches et gourmands. En Ardèche, les vignerons cultivent une grande variété de cépages : Viognier, Syrah, Grenache, Merlot, Chatus... L'Ardèche est un réservoir de talents : sols diversifiés, nuits fraîches, personnalités fortes. Tout ce petit monde produit des vins à l'énergie remarquable.

BOISSONS ALCOOLISEES

Vins AOP Côtes du Rhône

Château Les Amoureuses, BEDEL Jean-Pierre	BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 51 85
Domaine Notre Dame de Cousignac, POMMIER Raphaël	BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 61 41
Domaine Marius Pradal, PRADAL Gilles et Gérard	ST MONTAN - 04 75 52 60 30

Vins AOP Côtes du Rhône Village

Domaine Notre Dame de Cousignac, POMMIER Raphaël	BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 61 41

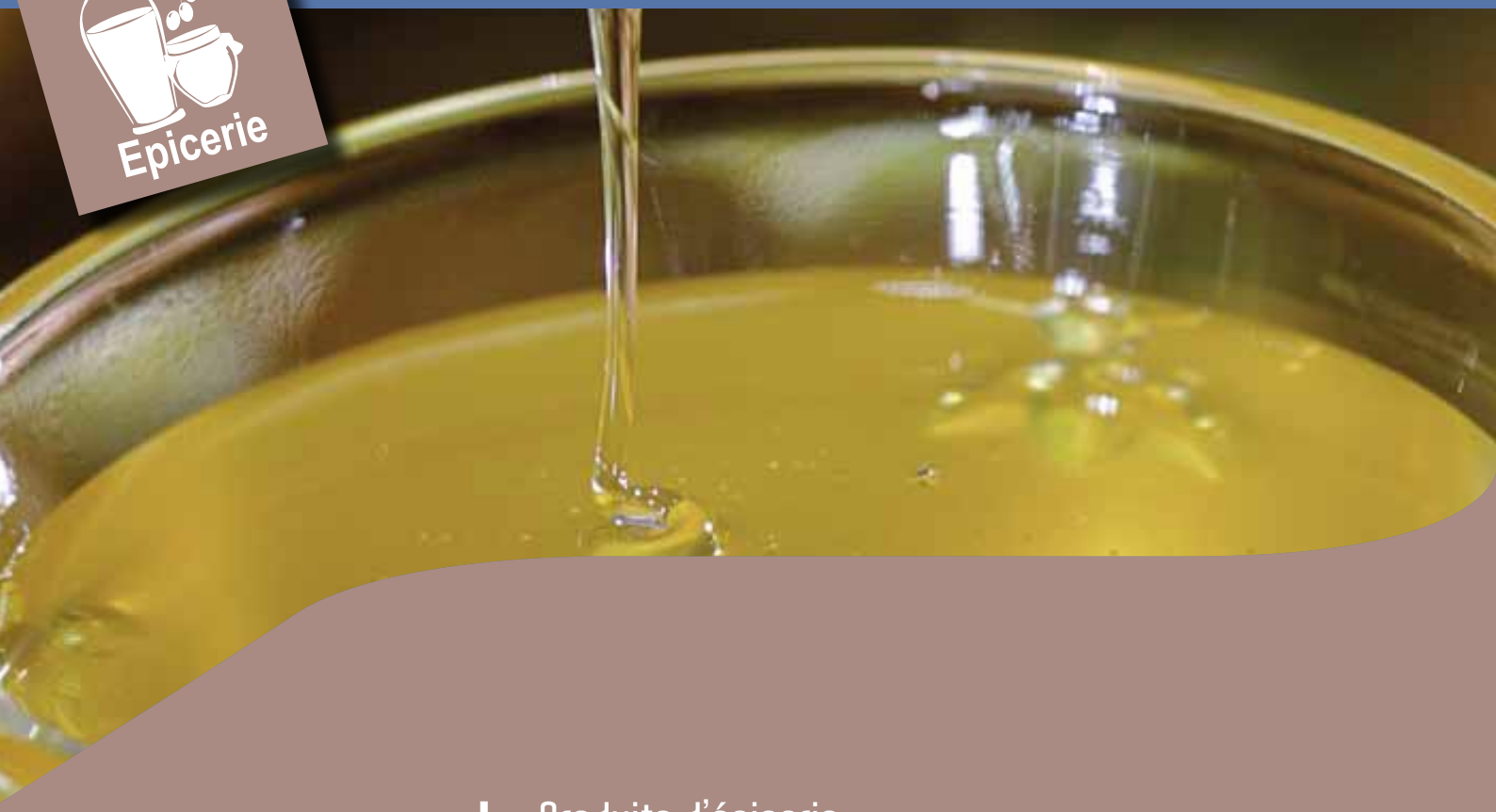
Vins AOP Côtes du Vivarais

Domaine Notre Dame de Cousignac, POMMIER Raphaël	BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 61 41
Vignerons Ardéchois - UVICA, DRY Philippe	RUOMS - 04 75 39 98 00
Domaine Marius Pradal, PRADAL Gilles et Gérard	ST MONTAN - 04 75 52 60 30

Vins IGP Ardèche

Domaine de Peyre Brune, QUENTIN Régis	BEAULIEU - 04 75 39 29 01
Château Les Amoureuses, BEDEL Jean-Pierre	BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 51 85
Domaine Alain Dumarcher, DUMARCHER Alain et Sylvie	GRAS - 04 75 04 31 82
Domaine de Mermès, DUMARCHER Patrice et COMTE Séverine	GRAS - 04 75 04 37 79 OU 09 64 24 35 64
EARL Château de la Selve, CHAZALLON Benoît et Florence	GROSPIERRES - 04 75 93 02 55
Domaine de Bournet, DE BOURNET Olivier	GROSPIERRES - 04-75-39-68 20
EARL Dupré et Fils, DUPRE Grégory	LAGORCE - 04 75 88 01 18
Vignerons Ardéchois - UVICA, DRY Philippe	RUOMS - 04 75 39 98 00
Cave des Vignerons du Sud Ardèche, TOURRETTE Patrick	RUOMS - 04 75 39 61 27
Clos de l'Abbé Dubois, DUMARCHER Claude	ST REMEZE - 04 75 98 98 44
Domaine Marius Pradal, PRADAL Gilles et Gérard	ST MONTAN - 04 75 52 60 30
GAEC du Mas d'Intras, ROBERT Denis et PRADAL Sébastien	VALVIGNERES - 04 75 52 75 36
Cave Coopérative de Valvignères, VOLLE Jérôme	VALVIGNERES - 04 75 52 60 60
Domaine du Colombier, WALBAUM Ludovic	VALLON PONT D'ARC - 04 75 88 01 70

Epicerie



Produits d'épicerie

Parmi les produits remarqués et valorisés par Ardèche le goût, la petite épicerie, sucrée ou salée, se distingue par son excellence et sa qualité irréprochable. Les huiles, vinaigres et épices s'invitent dans les plats et participent au raffinement des recettes ardéchoises.

Côté douceurs, les miels et confitures se déclinent dans une symphonie de couleurs et de parfums, qui enchantent tous les instants gourmands. Les nougats et spécialités à base de châtaigne sont particulièrement appréciés pour leur typicité et leur bon goût de terroir.

MIELS ET NOUGATS

Miels

Les Ruchers de Bizac, LEULLIER Elodie	LAGORCE - 04 75 35 05 31
Mellifera, NOMEDE Franck	LALEVADE D'ARDECHE - 06 52 63 94 25
Michel Ardail, ARDAIL Michel	VESSEAUX - 06 86 16 66 13
La Source au Miel, GEORJON Thierry	VION - 04 75 08 26 46

Nougats

Nougaterie du Pont d'Arc - EURL Algema, GAUTHIER Manuelle	VALLON PONT D'ARC - 04 75 38 46 97
Le Genêt d'Or -SARL Cofred, DECES Cédric	VOGUE - 04 75 93 16 91

HUILES ET VINAIGRES

Huiles

Lou Mouli d'Oli, PRADAL Ingrid et Olivier	BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 52 08
Domaine des Mûres, ROUSTAN Patrick	BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 71 05

Vinaigres

ES Vinaigrerie, PETIT Sylvain	AIZAC - 04 75 88 34 23

CONFITURES

Confitures

Producteurs de Violine de Borée, CHANUT Jérémy /Laurent	BOREE - 04 75 29 35 01
La Ferme du Châtaignier, GRANGE Michel, Martine et Aurélien	LAMASTRE - 04 75 06 30 19
Testut Alain, TESTUT Sylvie et Alain	ORGNAC L'AVEN - 04 75 38 65 87
EARL du Cluzel, AMBLARD Marc	ST JEAN LE CENTENIER- 04 75 36 70 36
La Ferme de Grimaudier, SEYCHAL Laurence	ST JEAN CHAMBRE - 09 64 47 28 96
Nougaterie du Pont d'Arc - EURL Algema, GAUTHIER Manuelle	VALLON PONT D'ARC - 04 75 38 46 97

Confitures et crèmes de châtaignes

Marrons Imbert, LEVY Benjamin	AUBENAS - 04 75 35 13 39
La Ferme du Châtaignier, GRANGE Michel, Martine et Aurélien	LAMASTRE - 04 75 06 30 19
GAEC Marron Châtaigne, GALIANA Patrice et DUPUIS Véronique	ROCLES - 06 68 39 86 47
La Ferme de Grimaudier, SEYCHAL Laurence	ST JEAN CHAMBRE - 09 64 47 28 96
Nougaterie du Pont d'Arc - EURL Algema, GAUTHIER Manuelle	VALLON PONT D'ARC - 04 75 38 46 97

FRUITS ET LEGUMES TRANSFORMES

Céréales

Domaine des Mûres, ROUSTAN Patrick	BOUG ST ANDEOL - 04 75 54 71 05

Confiture

Testut Alain, TESTUT Sylvie et Alain	ORGNAC L'AVEN - 04 75 38 65 87
La Glaneuse, LEMPEREUR Monique	ST ANDRE EN VIVARAIS 06 24 29 16 05

Fruits transfromés

Conserverie Sandevoir, SANDEVOIR Marc	JOYEUSE - 04 69 22 18 45
La Ferme du Châtaignier, GRANGE Michel, Martine et Aurélien	LAMASTRE - 04 75 06 30 19

Légumes cuisinés

Les Délices du Maraîcher, PERRIER Emmanuel	PEAUGRES - 04 75 32 50 05
GAEC des Accacias, AUNAVE Sophie	VERNOUX EN VIVARAIS - 06 89 12 29 81

Olives

Lou Mouli d'Oli, PRADAL Ingrid et Olivier	BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 52 08
Domaine des mûres, ROUSTAN Patrick	BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 71 05
Testut Alain, TESTUT Sylvie et Alain	ORGNAC L'AVEN - 04 75 38 65 87
Plus d'infos :	Syndicat des oléiculteurs, M. Berneau - 04 75 37 19 98

Soupes

La Ferme du Châtaignier, GRANGE Michel, Martine et Aurélien	LAMASTRE - 04 75 06 30 19
Les Délices du Maraîcher, PERRIER Emmanuel	PEAUGRES - 04 75 32 50 05

Spécialités à la châtaigne

La Ferme du Châtaignier, GRANGE Michel, Martine et Aurélien	LAMASTRE - 04 75 06 30 19
Domaine du Bois de Belle, LALFERT Jean-François	MALARCE SUR LA THINES 04 75 36 94 85
GAEC Marron Châtaigne, GALIANA Patrice et DUPUIS Véronique	ROCLES - 06 68 39 86 47
La Ferme de Grimaudier, SEYCHAL Laurence	ST JEAN CHAMBRE - 09 64 47 28 96

Boulangerie, pâtisserie & biscuiterie



Boulangerie, pâtisserie & biscuiterie d'Ardèche

L'Ardèche possède de nombreuses spécialités boulangères et biscuiterières, pour l eplus grand plaisir des gourmands. Ainsi, la Baguette Ardèchoise® se distingue dans la famille des pains par sa composition 100% locale : farine de blé, de seigle et de châtaigne.
Par ailleurs, Lou Pisadou® étoffe la gamme des pâtisseries. Ce gâteau purement ardéchois est chargé de mystère, puisque sa recette reste un secret bien gardé. En mettant la châtaigne à l'honneur, il s'inscrit naturellement dans son terroir.

PATISSERIES, BOULANGERIES ET CONFISERIES

Biscuits

Maison Dumercier, DUMERCIER Loïc	JAUJAC - 04 75 36 09 92
Maison Charaix, PALANQUE Laurent	JOYEUSE - 04 75 39 66 70
Boulangerie Pâtisserie Le Pain d'Antan, SCHULER Thierry	LAMASTRE - 04 75 06 42 46
GAEC Marron Châtaigne, GALIANA Patrice et DUPUIS Véronique	ROCLES - 06 68 39 86 47
Pâtisserie Mounier, MOUNIER Alain	ST PERAY - 04 75 40 30 10

Confiseries

SARL Pierre Chauvet, CHAUVET Pierre	AUBENAS - 04 75 35 55 15
Ets Sabaton, SABATON Christophe	AUBENAS - 04 75 87 83 83

Pâtisseries

SARL Pierre Chauvet, CHAUVET Pierre	AUBENAS - 04 75 35 55 15
SAS Terre d'Ardèche, PAVIN Thierry	CHOMERAC - 04 75 29 93 57
Syndicat des Pâtissiers Confiseurs Glaciers	GUILHERAND GRANGES - 04 75 07 54 53
Au Pavé de St Régis, BRUNEL Jacqueline	LALOUVESC - 04 75 32 25 28
Boulangerie Pâtisserie Baudouin, BAUDOUIN Stéphane	VERNOUX - 04 75 58 14 80



PAIN

Baguette ardéchoise®

PETIT Audouard	ALBA LA ROMAINE - 04 75 52 43 67
BRUNIÈRE Christophe	ALBOUSSIÈRE - 04 75 58 31 35
FIGUET Sylvie	ANNONAY - 04 75 33 10 83
SARL Louis Martin	AUBENAS - 04 75 35 07 43
JOCTEUR Sébastien	BEAUCHASTEL - 04 75 62 21 42
NEBOIS Frédéric	CHOMERAC - 04 75 30 18 99
L'Epi-Fanny	ETABLES - 04 75 06 80 12
DESPESSE Emmanuel	GILHOC SUR ORMÈZE - 04 75 06 22 58
Les Grande Croustillantes	GUILHERAND GRANGES - 06 59 68 66 22
BOISSIN Jean-Michel	JAUJAC - 04 75 93 22 03
Au pain d'Antan	LALEVADE D'ARDÈCHE - 04 75 38 02 39
Au Pavé de Saint Régis	LALOUVESC - 04 75 32 25 28
SCHULER Thierry	LAMASTRE - 04 75 06 42 46
La Belle Farinière	LAVILLEDIEU - 04 75 38 94 41
BASTIDE Vincent	LE BÉAGE - 04 75 38 79 54
La Pétrie du Mick	LE CHEYLARD - 04 75 29 48 92
Le marché des Gourmandises	LES VANS - 04 75 37 21 34
SARL Alexandra	LES VANS - 04 75 37 36 73
BRIAS Emmanuel	PEAUGRES - 04 75 34 83 26
COUDERC Lionel	PONT DE LABEAUME - 04 75 37 92 16
SARL Baudoin	PRADONS - 04 75 39 60 00
Le Fournil du Château	ROCHEMAURE - 04 75 49 95 84
BODET Christophe	ROSIÈRE - 04 75 36 22 04
SARL Constant	RUOMS - 04 75 39 63 39
THOUEZ Philippe	SARRAS - 04 75 23 17 68
ROUMANET Stéphane	ST ETIENNE DE FONTBELLON - 04 75 35 16 04
Le Fournil Félicien	ST FÉLICIEN - 04 75 06 21 69
DAUDE André	ST MARTIN D'ARDÈCHE - 04 75 98 85 23
MICHEL Didier	ST MAURICE D'ARDÈCHE - 04 75 37 70 66

BALTHAZAR Denis	ST PÉRAY - 04 75 40 30 28
La Baguetterie	ST PÉRAY - 04 75 41 70 44
Le Pain de Sucre	ST PRIVAT - 04 75 93 58 30
La châtaigneraie	ST SAUVEUR DE MONTAGUT - 04 75 65 42 75
GILLES Saint Sorny	TOURNON SUR RHÔNE - 04 75 08 08 42
Saud Quentin	VALLON PONT D'ARC - 04 75 88 05 53
Lesinski Sonia	VALS LES BAINS - 07 76 49 96 19
Courtial Sébastien	VERNOUX EN VIVARAIS - 04 75 58 10 87
Alonso Sébastien	VILLENEUVE DE BERG - 04 75 94 81 55

Plus d'infos : Associations pour la promotion et la valorisation du pain ardéchois Guilherand-Granges - 04 75 07 54 53

La Baguette ardéchoise® :

Savoureux mariage du blé, du seigle et de la châtaigne. Cette baguette 100% ardéchoise revendique son terroir d'origine. Derrière elle, c'est toute une filière qui s'engage.



PATISSERIES

Lou Pisadou®

BRUNIERE Christophe	ALBOUSSIERE - 04 75 58 31 25
OLAGNON Jean-Paul	ANNONAY - 04 75 33 43 04
CHENEVIER Norbert	ANNONAY - 04 75 33 40 55
SARL PAGC	GUILHERAND GRANGES - 06 59 68 66 22
La Belle Farinière	LAVILLEDIEU - 04 75 38 94 41
MOLES Laurence	LAMASTRE - 04 75 06 44 88
Aux délices de Sam	LE CHEYLARD - 06 63 05 83 11
VIALLET Frédéric	LE TEIL - 04 75 49 10 64
MONTREDON Alexandre	LES VANS - 04 75 36 37 73
COTTENCIN Denis	LES VANS - 04 75 37 21 34
BRIAS Emmanuel	PEAUGRES - 04 75 34 83 26
ALONSO Jérôme	RUOMS - 04 75 39 63 39
VELLIT Eddy	SARRAS - 04 75 23 08 79
MOUNIER Alain	ST PÉRAY - 04 75 40 30 10
La Châtaigneraie	ST SAUVEUR DE MONTAGUT - 04 75 65 42 75
REYNAUD Marc Alain	SAINTE EULALIE - 04 75 38 80 51
ARHANCET Roger	TOURNON SUR RHÔNE - 04 75 08 85 07
GAY Philippe	VALLON PONT D'ARC - 04 75 88 04 13
LAURENT Didier	VALS LES BAINS - 04 75 37 43 39
ALONSO Sébastien	VILLENEUVE DE BERG - 04 75 94 81 55

Plus d'infos : Syndicat des pâtissiers, confiseurs, glaciers de l'Ardèche Guilherand-Granges - 04 75 07 54 53

Venez découvrir Lou Pisadou, la spécialité ardéchoise à la châtaigne à base d'ingrédients ardéchois chez votre artisan pâtissier.

NOUVEAUTÉ : Lou Pisadou se décline aussi en portion individuelle.

Points de vente sélectionnés

Points de vente sélectionnés proposant une gamme de produits agréés Goûtez l'Ardèche.

Hyper U - ALISSAS SAS ALDIS	ALISSAS - 04 75 39 90 66
Intermarché Hyper SAS Comavia	AUBENAS - 04 75 04 37 26
Muséum de l'Ardèche	BALAZUC - 06 16 84 58 87
Le Fournil du Tanargue	JAUJAC - 04 75 64 61 60
Castanea	JOYEUSE - 04 75 06 59 59
Super U	LAMASTRE - 04 75 52 70 54
Magique Ardèche	LAMASTRE - 04 75 39 65 07
Ferme de Bourlatier	LANARCE - 04 75 37 72 08
Super U	LE CHEYLARD - 04 75 93 28 23
Le Petit Primeur	LE TEIL - 04 75 04 14 43
Les Caves de l'Helvie	PRIVAS - 06 86 90 86 60
Maison Saulignac - Une Histoire de goût	PRIVAS - 04 75 35 87 50
Carrefour contact	ST AGREVE - 04 66 69 43 58 ou 04 75 38 84 90
Mas Daudet	ST ALBAN AURIOLLES - 04 75 38 81 76
Le Plateau ardéchois	ST MONTAN - 04 75 29 74 44
Musée de la lavande	ST REMEZE - 04 28 40 00 35
Domaine de Briange	ST REMEZE - 06 79 95 69 40
La Ferme de la Source de la Loire	STE EULALIE - 04 75 30 24 64
Le Grand Jardin	VALLON PONT D'ARC - 04 75 66 96 69
La Virginie	VOGUE - 04 75 64 53 94

Au service de votre approvisionnement

Pour aller plus loin dans votre sélection des meilleurs produits ardéchois, prenez contact avec Ardèche le goût ou avec ses partenaires.

Grossistes distribuant une gamme collective

EPICERIE ET PRODUITS FRAIS

Ardèche Frais, DUCLAUX Jean-Claude	AUBENAS - 04 75 93 64 08

BOISSONS

Cave Desbos, DESBOIS Mickaël	LAMASTRE - 04 75 06 42 62
Sofabo, FLORIT-BOURGANEL Thierry	LAVILLEDIEU - 04 75 94 39 39

FRUITS, LEGUMES FRAIS ET PRODUITS FERMIERS

D'Ardèche et de Saison, SABOT Nicolas	PRIVAS - 04 75 20 28 04



L'annuaire professionnel de l'agroalimentaire

Un outil à votre service, à consulter en ligne

Développé par Ardèche le goût, cet annuaire des professionnels de l'agroalimentaire ardéchois vous aide à trouver les producteurs/transformateurs, distributeurs/commerçants de produits ardéchois, les restaurateurs/traiteurs en Ardèche. Il référencie également des prestataires de services et fournisseurs de matériel, situés en Rhône-Alpes. C'est l'outil indispensable pour trouver des fournisseurs locaux. Ce portail de l'agroalimentaire ardéchois répertorie près de 200 professionnels.

ardèche LE GOÛT

www.ardeche-agroalimentaire.fr

Comment ça marche?

Choisissez votre mode de recherche :

1 - par métier : producteurs et transformateurs, distributeurs et commerçants, restaurateurs et traiteurs ou prestataires et fournisseurs de matériel

2 - par critères : cocher en fonction de vos besoins dans les rubriques «type de clientèle», «démarche qualité», «produits», «prestataions» ou «activité»

3 - par mots-clés : tapez librement (exemple : myrtille, amande, fromage, etc.)

4 - sur la carte : recherchez un lieu ou naviguez sur la carte



La liste des professionnels concernés s'affiche

- Affichez l'affichage des résultats soit, par pertinence, par raison sociale ou par ville, en cliquant sur les flèches correspondantes.

- Cliquez sur la fiche de l'entreprise pour connaître les détails.

Les organismes d'aide

Pour aller plus loin dans votre sélection des meilleurs produits ardéchois, prenez contact avec Ardèche le goût ou avec ses partenaires.

Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »

Avec pour vocation d'accompagner les entreprises agroalimentaires ardéchoise, Ardèche le goût travaille en étroite collaboration avec les acteurs de l'économie locale pour mettre toutes les ressources nécessaires à disposition des professionnels du secteur. Ainsi, Ardèche le goût œuvre pour mener des actions fédératrices et faciliter la communication, développer des partenariats efficaces, favoriser l'innovation et l'acquisition de nouvelles compétences, et pour soutenir les professionnels de l'agroalimentaire en général.

PRIVAS / 04 75 20 28 08 / www.ardechelegout.fr/pro

Chambre d'Agriculture de l'Ardèche

Gérée par des élus représentant l'activité agricole, la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche a pour rôle de défendre les intérêts des professionnels du secteur auprès des pouvoirs publics et des collectivités territoriales. Elle veille aussi bien aux intérêts économiques qu'environnementaux ou sociaux du territoire, pour un développement équilibré de l'activité locale. A l'origine du projet D'Ardèche et de Saison, elle est très engagée dans l'accompagnement de l'approvisionnement local.

PRIVAS / 04 75 20 28 00/ www.synagri.com/ardeche

Chambre de Commerce et d'Industrie

La CCI d'Ardèche accompagne le développement des entreprises sur leur territoire d'implantation, participe à l'attractivité et au dynamisme de la région et agit pour la création d'emplois et de nouvelles compétences dans des domaines qualifiants. La CCI est ainsi un soutien important de la restauration locale, en lien avec le Centre du développement agroalimentaire.

Aubenas / 04 75 88 07 07 / www.ardeche.cci.fr

Chambre des Métiers et de l'Artisanat

Avec un rôle d'accompagnateur de l'artisan, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Ardèche conseille et guide tous les acteurs ou futurs acteurs de la première entreprise de France. Chaque étape de la vie professionnelle de l'artisan est soutenue par la CMA dans le but de promouvoir et de développer l'approvisionnement local et d'entretenir les savoir-faire ancestraux.

GUILHERAND GRANGES / 04 75 07 54 00 / www.cma-ardeche.fr

Agri Bio Ardèche

Au service de l'agriculture biologique en Ardèche, Agri Bio Ardèche œuvre pour préserver la biodiversité et la richesse du territoire. Les producteurs Bio du département sont rassemblés au sein de cette association qui agit pour accompagner les agriculteurs et sensibiliser les consommateurs, notamment avec l'édition du Guide de l'Agriculture Biologique.

Privas / 04 75 64 82 96 / www.corabio.org

CIVAM

Le Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural participe à la mise en place de campagnes vivantes et solidaires, dans une logique de développement durable ; ses adhérents ont la volonté de vivre en cohérence avec leur territoire et dans le respect des traditions locales.

Mirabel / 04 75 36 77 64 / www.civamardeche.org

Pour aller plus loin :

- Guide pratique pour s'approvosionner en produits locaux de la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt (DRRAF Rhône-Alpes) : http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Guide-Favoriser-une-restauration`
- la Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes et les Chambres départementales proposent un site internet permettant aux acteurs de la restauration collective de mieux connaître l'offre locale : http://www.achatlocal-consorhonealpes.com/
- www.agrilocal07.fr : interface de mise en relation producteurs / établissements de restauration collective.

Autres ressources

Ardèche le goût édite régulièrement des guides pratiques à destination des professionnels, mais aussi pour les gourmands qui cherchent à manger local et de saiso



Pour dynamiser la présence des produits locaux sur chaque territoire



Les meilleurs adresses ardéchoise à diffuser à vos clients



Pour communiquer et faire connaître votre engagement auprès de votre clientèle



Pour vous approvisionner en produits sélectionnés par Goûtez l'Ardèche®

Retrouvez ces éditions sur www.ardechelegout.fr/pro
> rubrique «nos éditions»

Vos avantages

Chaque adhérent Goûtez l'Ardèche® ou Les étapes savoureuses® Ardèche bénéficie :

1. De l'usage de la marque Goûtez l'Ardèche® ou Les étapes savoureuses® Ardèche.

2. D'une page individuelle avec géo-localisation sur le site Internet goutezlardeche.fr ou lesetapessavoureuses.fr (en lien avec la base de données Apidae).

3. D'une page individuelle avec géo-localisation sur l'annuaire professionnel www.ardeche-agroalimentaire.fr

4. D'une citation dans les supports de communication d'Ardèche le goût (guide Miam Miam, actualités sur internet, Twitter et Facebook, …).

5. D'une présence accrue sur les supports de communication des partenaires (Agence de développement touristique, Facebook «A la conquête de l'Ardèche», magazine Reliefs du Conseil départemental, Chambres consulaires, offices de tourisme, carte Ardèche Loisirs et Patrimoine, …) et dans la presse.

6. D'un kit de communication offert (supports papier, signalétique,…).

7. D'une invitation pour participer à des évènements ponctuels sur le territoire.

8. **Pour les restaurants Goûtez l'Ardèche® :**

Coordonnées et géo-localisation sur la carte Ardèche Loisirs Patrimoine éditée à 300 000 ex.

Des démarches pour valoriser votre approvisionnement local

Le Centre du développement agroalimentaire «Ardèche le goût» gère la marque collective «Goûtez l'Ardèche®» et bénéficie d'une expérience de plus de 20 ans dans la gestion de démarches qualité. Il gère également « Les étapes savoureuses® Ardèche » afin de proposer une offre qualitative de lieux de visite (chez les producteurs et transformateurs, sur les marchés et évènements locaux, dans les musées et sites de découverte …) et de restauration.

La marque Goûtez l'Ardèche®
Une marque ombrelle à votre service pour plus de visibilité sur la qualité ardéchoise

La marque collective déposée Goûtez l'Ardèche® offre une caution gustative, qualitative et locale aux produits et menus déjà sélectionnés sur la base des critères de 85 cahiers des charges rigoureux. Des contrôles externes, des jurys de dégustation et des visites « mystère » garantissent aux consommateurs l'origine ardéchoise, la saveur et la qualité des produits ainsi que le savoir-faire des chefs.

Pourquoi rejoindre Goûtez l'Ardèche ?

- Pour être référencé parmi les meilleurs produits, restaurants, traiteurs et points de vente du territoire
- Pour bénéficier d'une communication spécifique et de qualité
- Pour être accompagné dans vos approvisionnements locaux
- Pour bénéficier d'un accompagnement qualité (diagnostic d'entreprise, audits qualité…)
- Pour rejoindre la force d'un collectif valorisant l'image de l'Ardèche

Rallier les producteurs, artisans, restaurateurs, transformateurs, traiteurs, coopératives, grossistes, industriels, commerçants, acteurs de cette marque de qualité !
A ce jour, ce sont plus de 400 produits, 140 entreprises, 36 restaurants et 20 points de vente qui sont impliqués dans la marque.



Pour plus d'infos, Sandra TEYSSIER - 04 75 20 28 08

Goûtez l'Ardèche

Nous sélectionnons le meilleur*



*We only choose the best

Goûtez l'Ardèche®, une référence de qualité

- Des produits fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale.
- Des restaurants et traiteurs proposant des menus ou plats composés à 80% de produits ardéchois.
- Une saveur garantie par des contrôles : jurys de dégustation, visites « mystère».
- Des chartes qualitatives vérifiées par un organisme externe.
- Des points de vente proposant une gamme variée de produits ardéchois.

A guarantee of quality

Goûtez l'Ardèche, a benchmark for consumers seeking quality : products manufactured in the Ardèche with locally-sourced commodities, flavour guaranteed by tasting panels and « undercover » visits, quality charters verified by an external organisation.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement.



Avec Les étapes savoureuses® Ardèche
Proposez un tourisme respectueux au goût unique

« Les étapes savoureuses® Ardèche » identifient et compilent l'offre de qualité existante sur l'ensemble du territoire ardéchois, en s'appuyant sur 20 démarches qualité de production, de restauration et d'accueil, en proposant une offre toute l'année, sur l'ensemble du territoire permettant de rencontrer le producteur fermier comme l'artisan ou le transformateur, en mettant en lumière l'ensemble des richesses agricoles, alimentaires et culinaires de l'Ardèche.

Pourquoi rejoindre Les étapes savoureuses ?

- Pour communiquer sur mon entreprise en présentant mon savoir-faire et mes produits
- Pour fidéliser et développer ma clientèle
- Pour valoriser le travail de mes salariés et assurer une promotion des métiers auprès des jeunes
- Pour bénéficier d'une communication efficace et collective
- Pour attester de la qualité de mes produits et services
- Pour maintenir une activité agricole et agroalimentaire, créatrice de valeur ajoutée fixée localement par le développement des circuits courts et de l'agri-tourisme
- Pour drainer les visiteurs sur l'ensemble du territoire en leur proposant des idées de lieux savoureux à découvrir pour compléter une journée de visite touristique

ÉTAPE SAVOUREUSE
Ardèche

Découvrir
Partager
S'initier
Déguster

Devenez une Etape savoureuse et rejoignez les producteurs, transformateurs, restaurateurs, sites de découverte et événements qui font vibrer le tourisme gourmand ! Faites partie des 80 lieux déjà identifiés et complétez l'offre de plus de 100 activités savoureuses !

Pour plus d'infos, Jeanne FAGUIER PASQUIER - 04 75 20 28 08



Partez en balade gourmande sur les routes ardéchoises

- Rencontrez des producteurs passionnés
- Participez à des événements savoureux
- Visitez des entreprises et des musées gourmands
- Découvrez les saveurs ardéchoises dans les restaurants
- Dégustez des produits de qualité et de saison
- Profitez d'une activité basée sur des engagements qualité

+ de 300 adresses dans le guide Miam Miam : demandez-le à l'Office de tourisme !

The savory points of interest : discover, share, stroll, learn
The best agricultural, food and culinary addresses of the Ardèche.

www.lesetapessavoureuses.fr
lesetapessavoureuses

Pour toutes informations,
un seul contact :

04 75 20 28 08

Centre du développement agroalimentaire «Ardèche le goût»
4 av. de l'Europe unie – BP 321 – 07003 PRIVAS cedex
www.ardechelegout.fr – contact@ardechelegout.fr

Photos : Ardèche le goût • Philippe Fournier • CICA-Rissoan • Valcom • Girko photos • Syndicat du Picodon • Baguette ardéchoise • Domaine Notre Dame de Cousignac • Roche & Réal • Charcuterie Robin • Pâtisserie Baudouin // Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

ardèche LE GOÛT

Le Centre du développement agroalimentaire est une association financée par :

ardèche LE DÉPARTEMENT

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Cette action est cofinancée par l'Union Européenne. L'Europe s'engage dans le Massif central avec le Fond européen de développement régional.