

Guide pratique

Approvisionnement local

n°5



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.

Et vous 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 5^{ème} 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 Bienvenu 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		ANTRAIQUES - 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

GAEC Dumousseau

La Ferme de Grimaudier



GAEC les Petits Fruits rouges

DREUMONT Jules

REFIF Youcef

DESBRUS Raphaël

GUICHERD Mathilde

BOURRY Eric

GAEC du Sumène

GAEC des Ceres

RIBAGNAC Patrice

SERILLON Christine

FREYDIER Luc

DEWEZ Medhi

GAEC Marron Châtaigne



GAEC du Petit Pré

ST ETIENNE DE SERRE - 04 75 66 63 20

ST ETIENNE DE SERRE - 06 43 22 68 40

ST JEAN CHAMBRE - 04 75 58 10 79

ST JEAN CHAMBRE - 04 75 58 08 83

ST JEAN CHAMBRE - 09 60 44 54 19

ST JEAN CHAMBRE - 06 27 34 45 90

ST JEAN CHAMBRE - 04 75 58 12 55

ST JEAN CHAMBRE - 04 75 58 16 08

ST JULIEN LE ROUX - 06 85 32 42 15

ST PRIX - 04 75 29 41 28

ST PRIX - 04 75 29 45 20

ST SAUVEUR DE MONTAGUT- 04 75 65 47 06

SILHAC - 04 75 58 04 68

SILHAC - 06 76 96 47 18

SILHAC - 06 13 61 75 98

VALGORGE - 06 68 39 86 47 OU 06 62 12 09 92

VERNOUX EN VIVARAIS - 04 75 84 00 46

EXPEDITEURS DE CHATAIGNE FRAICHE AOP



Rhoda-Coop

Corthival

Jardinnerie Pontier & Fils

Vivacoop

Comptoir Rhodanien

SARL Chabert & Fils

BEAUCHASTEL - 04 75 85 02 95

CHATEAUNEUF SUR ISERE - 04 75 84 83 56

PRADES - 04 75 38 01 25

ST SERNIN - 04 75 87 80 00

TAIN L'HERMITAGE - 04 75 07 00 50

VESSEAUX - 04 75 93 40 81



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



AYMARD Olivier

VILLIEN Jonathan

LAVILLE Bernard

ETS Sabaton



SABATIER Laurent

BARBAT Mathilde

GAEC de Labrot

BRAESCH Aurélie

OMONT Jérémi

PEYTAUD Olivier

La Ferme du Châtaignier



BIGLIARDI Denis

Domaine du Bois de Belle



GELLY Jocelyn

La Ferme de Grimaudier



DREUMONT Jules

GAEC des Monts de l'Oize

GAEC de la Châtaigneraie

MERY Marie

DESBRUS Ludovic

COSTE Hélène

FREYDIER Luc

DEWEZ Medhi

SEVEYRAC Philippe

GAEC Marron Châtaigne



ANTRAIGUES - 04 75 94 67 24

ARLEBOSC - 04 75 06 74 56

AUBENAS - 04 75 35 46 92

AUBENAS - 04 75 87 83 87

BEAUMONT - 04 75 39 44 93

BOFFRES - 06 84 09 40 50

CHALENCON - 04 75 29 14 25

GENESTELLE - 06 72 18 20 81

JUVINAS - 06 03 06 17 71

LABOULE - 04 75 88 95 40

LAMASTRE - 04 75 06 30 19

LES VANS - 04 75 37 27 98

MALARCE SUR LA THINES - 04 75 36 94 85

SABLIÈRES - 04 75 35 89 03

ST JEAN CHAMBRE - 09 64 47 28 96

ST JEAN CHAMBRE - 09 60 44 54 19

ST ANDÉOL DE VALS - 04 75 37 55 67

ST BARTHÉLÉMY GROZON - 04 75 06 58 17

ST ETIENNE DE SERRE - 04 75 66 63 20

ST JEAN CHAMBRE - 04 75 58 09 96

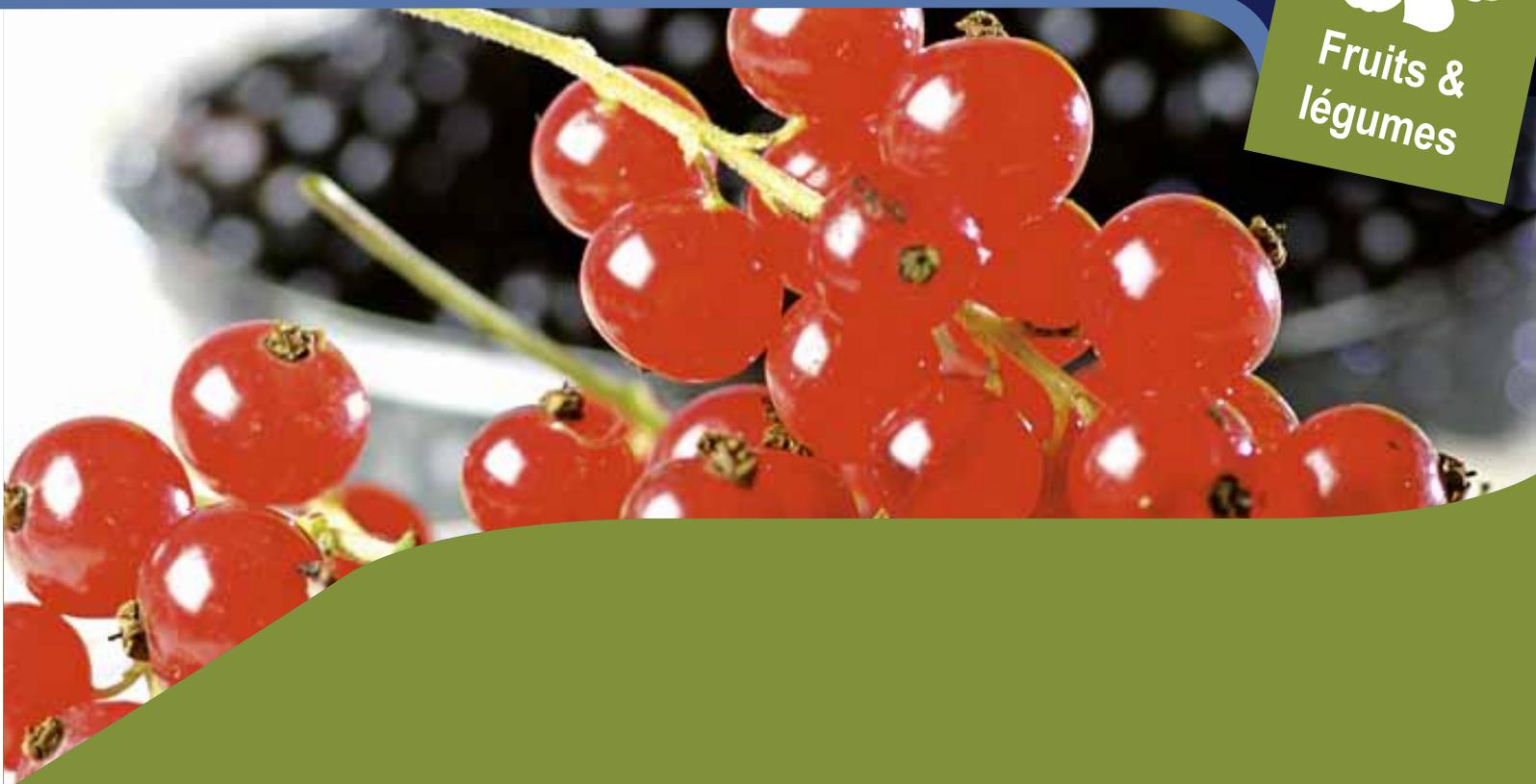
ST JOSEPH DES BANCS - 04 75 93 36 23

SILHAC - 06 76 96 47 18

SILHAC - 06 13 61 75 98

VALGORGE - 04 75 87 50 24

VALGORGE - 04 75 88 99 20



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

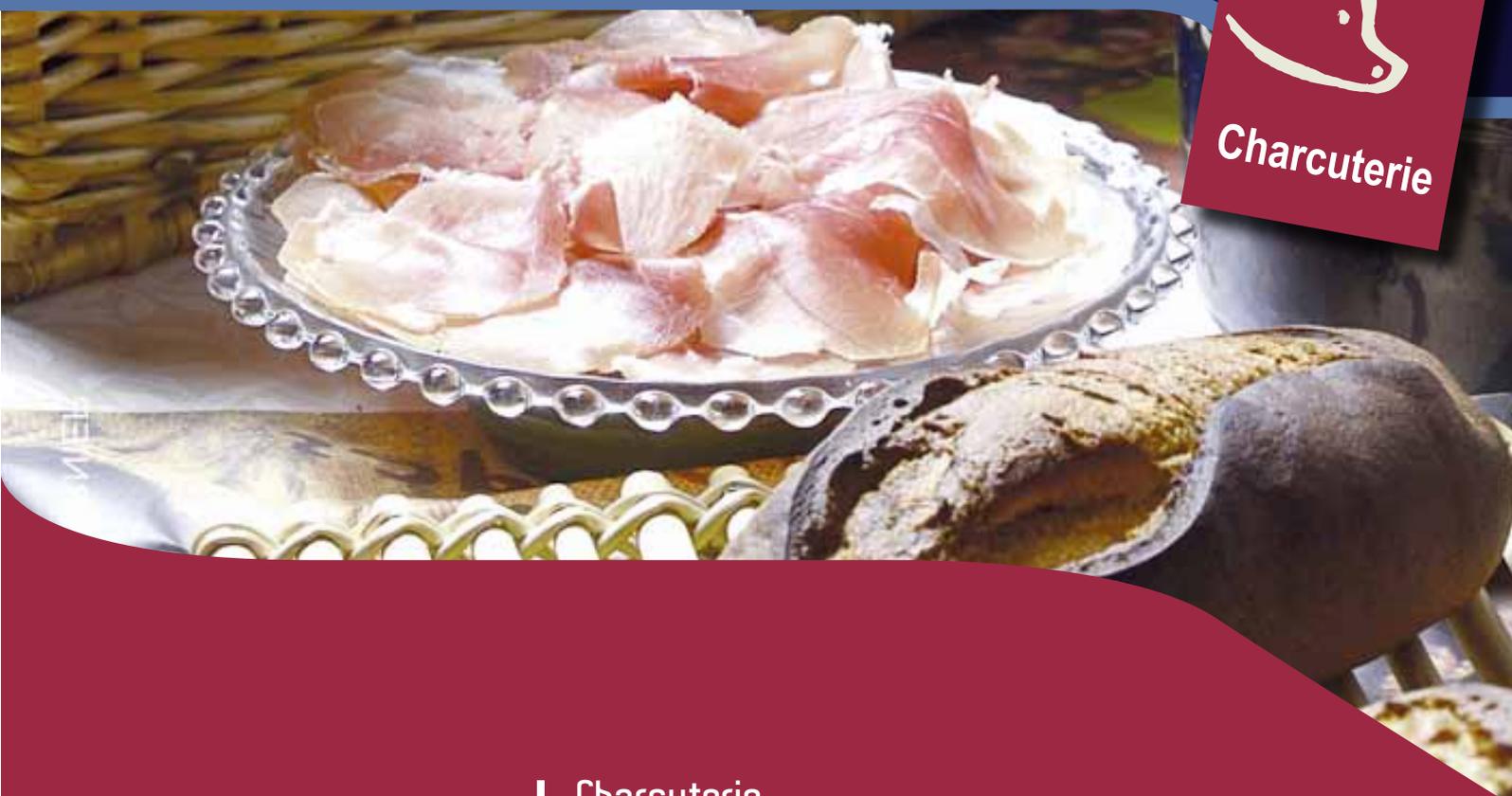
ST MARCEL D'ARDÈCHE - 04 75 04 60 39

Domaine Saladin

ST MARCEL D'ARDÈCHE - 04 75 04 63 20

ELDIN Bruno

VALLON PONT D'ARC - 04 75 38 06 23



Charcuterie

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 Sandevor, SANDEVOIR Marc	JOYEUSE - 04 69 22 18 45
SAS Puzzi, ROUX Julien	LANARCE - 04 66 69 44 79
Boucherie Thierry, VEYRENCHÉ 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

SALAIISON IGP**Les fils de Jules Courtial****Salaisons de Beaume Drobie****Salaisons Debroas****Salaison Léon Chaillot****Teyssier Salaisons****Chazel****Ets Guèze****Groupe Aoste**

CHÂTEAUNEUF DE VERNOUX - 04 75 58 02 33

JOYEUSE - 04 75 36 22 19

LARGENTIÈRE - 04 75 36 91 05

ROIFFIEUX - 04 75 33 03 22

ST AGRÈVE - 04 75 30 10 33

ST JUST D'ARDÈCHE - 04 75 97 26 00

VERNOUX EN VIVARAIS - 04 75 58 10 54

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****Boucherie Moulin David**

ST CIRGUE EN MONTAGNE - 06 59 84 16 34

ST ETIENNE DE FONTBELLON et VALS LES
BAINS - 04 75 93 33 93



Viande, poisson & escargot d'Ardèche

Le terroir d'exception et les savoir-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 Sandevour, **SANDEVOIR Marc**

JOYEUSE - 04 69 22 18 45

ViandesBoucherie 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



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





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

GAEC de Samarie M et Mme TERRAS

CHALANCON Vincent

GAEC Pépeyrier

BESSON Jacques

FAURE Fabien

GARCIA François

AMBLARD Julien

GAEC de la Selve

GAEC des Allignols

GAEC Biqu'et vache Jean Michel Brunière

CATALON Philippe

WIREN Grégory

VIRMAUX Jean-Luc

CHAMBONNET Alexandre

MAUREL Patrick

GAEC la Chèvre Gourmande

GAEC Val des Hoches

ST JEAN CHAMBRE
06 30 79 11 86

ST JEAN CHAMBRE - 04 75 55 41 05

ST JEURE D'ANDAURE

ST LAURENT DU PAPE - 06 27 05 32 27

ST LAURENT DU PAPE - 04 75 85 39 94

ST MARTIN DE VALAMAS - 04 75 30 42 49

ST MAURICE D'IBIE - 04 75 88 63 55

ST PONS - 04 75 36 70 47

ST PONS - 04 75 36 75 06

ST PONS - 04 75 36 74 11

ST SYLVESTRE - 06 83 17 43 52

ST SYLVESTRE

ST SYMPHORIEN DE MAHUN - 04 75 34 47 86

ST VINCENT DE BARRES - 09 75 81 56 86

ST VINCENT DE DURFORT - 06 35 66 22 01

VALS LES BAINS - 04 75 37 52 88

VILLENEUVE DE BERG

VINZIEUX - 04 75 34 86 91

Affineurs de l'Ardèche

SARL Les Fromagers Fermiers de Peytot

Plus d'infos :

PLANZOLLES - 04 75 39 92 31

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 vigneronns 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

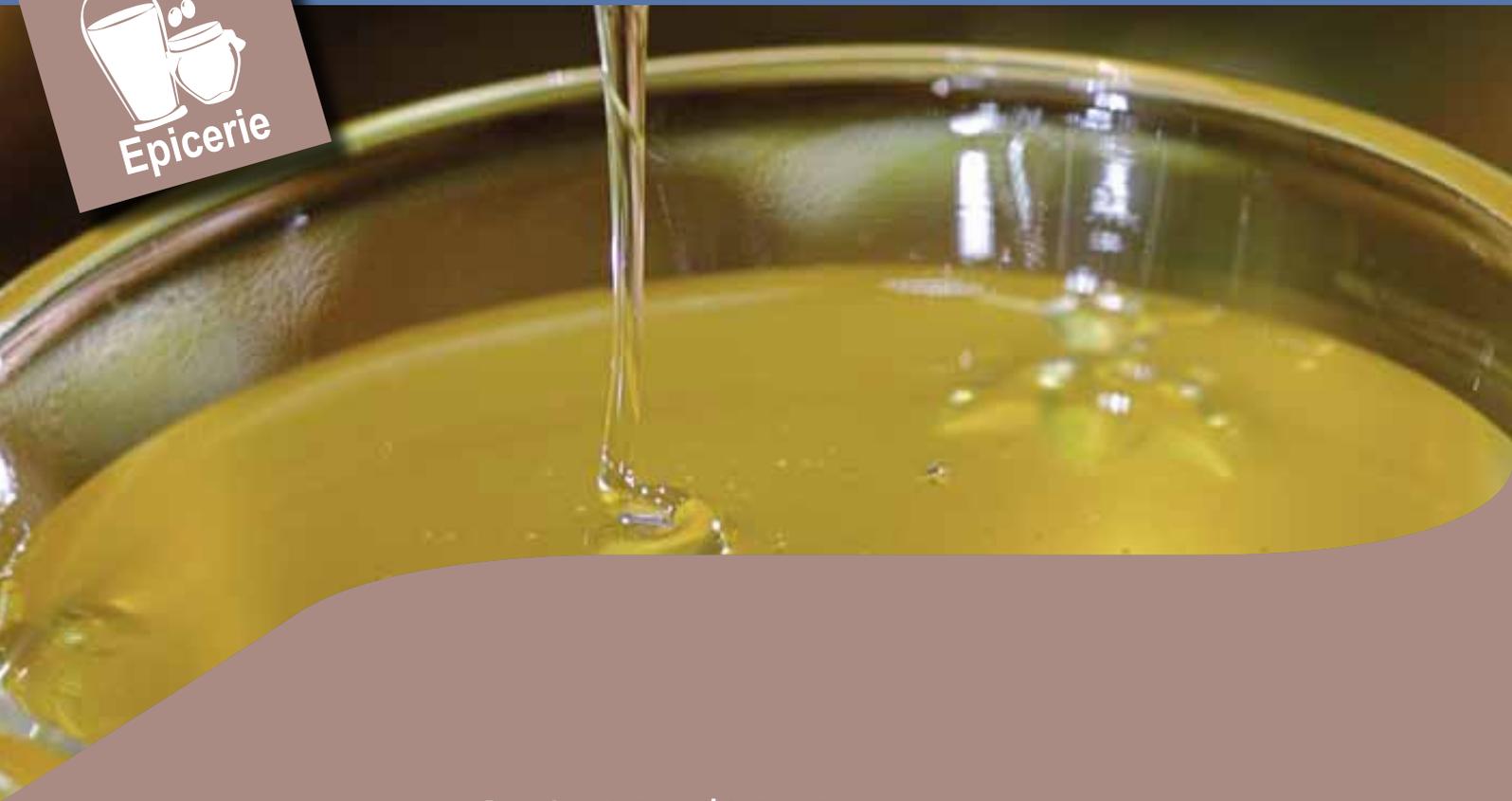
VALVIGNERES - 04 75 52 75 36

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



Produits d'épicerie

Parmi les produits remarquables 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

Mellifera, NOMEDE Franck

Michel Ardail, ARDAIL Michel

La Source au Miel, GEORJON Thierry

LAGORCE - 04 75 35 05 31

LALVADE D'ARDECHE - 06 52 63 94 25

VESSEAUX - 06 86 16 66 13

VION - 04 75 08 26 46

Nougats

Nougaterie du Pont d'Arc - EURL Algema, GAUTHIER Manuelle

Le Genêt d'Or -SARL Cofred, DECES Cédric

VALLON PONT D'ARC - 04 75 38 46 97

VOGUE - 04 75 93 16 91

HUILES ET VINAIGRES**Huiles**

Lou Mouli d'Oli, PRADAL Ingrid et Olivier

Domaine des Mûres, ROUSTAN Patrick

BOURG ST ANDEOL - 04 75 54 52 08

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

La Ferme du Châtaignier, GRANGE Michel, Martine et Aurélien

Testut Alain, TESTUT Sylvie et Alain

EARL du Cluzel, AMBLARD Marc

La Ferme de Grimaudier, SEYCHAL Laurence

Nougaterie du Pont d'Arc - EURL Algema, GAUTHIER Manuelle

BOREE - 04 75 29 35 01

LAMASTRE - 04 75 06 30 19

ORGNAC L'AVEN - 04 75 38 65 87

ST JEAN LE CENTENIER- 04 75 36 70 36

ST JEAN CHAMBRE - 09 64 47 28 96

VALLON PONT D'ARC - 04 75 38 46 97

Confitures et crèmes de châtaignes

Marrons Imbert, LEVY Benjamin

La Ferme du Châtaignier, GRANGE Michel, Martine et Aurélien

GAEC Marron Châtaigne, GALIANA Patrice et DUPUIS Véronique

La Ferme de Grimaudier, SEYCHAL Laurence

Nougaterie du Pont d'Arc - EURL Algema, GAUTHIER Manuelle

AUBENAS - 04 75 35 13 39

LAMASTRE - 04 75 06 30 19

ROCLES - 06 68 39 86 47

ST JEAN CHAMBRE - 09 64 47 28 96

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 transformés

Conserverie Sandevor, 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 le plus grand plaisir des gourmands. Ainsi, la Baguette Ardéchoise® 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.

PÂTISSERIES, 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 Pâtisseries 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****BRUNIÈRE Christophe**

FIGUET Sylvie

SARL Louis Martin**JOCTEUR Sébastien****NEBOIS Frédéric****L'Epi-Fanny****DESPESSÉ Emmanuel****Les Grande Croustillantes****BOISSIN Jean-Michel****Au pain d'Antan****Au Pavé de Saint Régis****SCHULER Thierry****La Belle Farinière****BASTIDE Vincent****La Pétrie du Mick****Le marché des Gourmandises****SARL Alexandra****BRIAS Emmanuel****COUDERC Lionel****SARL Baudoin****Le Fournil du Château****BODET Christophe****SARL Constant****THOUÉZ Philippe****ROUMANET Stéphane****Le Fournil Félicien****DAUDE André****MICHEL Didier**

ALBA LA ROMAINE - 04 75 52 43 67

ALBOUSSIÈRE - 04 75 58 31 35

ANNONAY - 04 75 33 10 83

AUBENAS - 04 75 35 07 43

BEAUCHASTEL - 04 75 62 21 42

CHOMERAC - 04 75 30 18 99

ETABLES - 04 75 06 80 12

GILHOC SUR ORMÈZE - 04 75 06 22 58

GUILHERAND GRANGES - 06 59 68 66 22

JAUJAC - 04 75 93 22 03

LALÉVADE D'ARDÈCHE - 04 75 38 02 39

LALOUVESC - 04 75 32 25 28

LAMASTRE - 04 75 06 42 46

LAVILLEDIEU - 04 75 38 94 41

LE BÉAGE - 04 75 38 79 54

LE CHEYLARD - 04 75 29 48 92

LES VANS - 04 75 37 21 34

LES VANS - 04 75 37 36 73

PEAUGRES - 04 75 34 83 26

PONT DE LABEAUME - 04 75 37 92 16

PRADONS - 04 75 39 60 00

ROCHEMAURE - 04 75 49 95 84

ROSIÈRE - 04 75 36 22 04

RUOMS - 04 75 39 63 39

SARRAS - 04 75 23 17 68

ST ETIENNE DE FONTBELLON - 04 75 35 16 04

ST FÉLICIEU - 04 75 06 21 69

ST MARTIN D'ARDÈCHE - 04 75 98 85 23

ST MAURICE D'ARDÈCHE - 04 75 37 70 66

BALTHAZAR Denis

La Baguetterie

Le Pain de Sucre

La châtaigneraie

GILLES Saint Sorny

Saud Quentin

Lesinski Sonia

Courtial Sébastien

Alonso Sébastien

ST PÉRAY - 04 75 40 30 28

ST PÉRAY - 04 75 41 70 44

ST PRIVAT - 04 75 93 58 30

ST SAUVEUR DE MONTAGUT - 04 75 65 42 75

TOURNON SUR RHÔNE - 04 75 08 08 42

VALLON PONT D'ARC - 04 75 88 05 53

VALS LES BAINS - 07 76 49 96 19

VERNOUX EN VIVARAIS - 04 75 58 10 87

VILLENEUVE DE BERG - 04 75 94 81 55

Plus d'infos :

Associations pour la promotion et la valorisation du pain ardéchois Guilhaerand-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.



PÂTISSERIES**Lou Pisadou®**

BRUNIERE Christophe

OLAGNON Jean-Paul

CHENEVIER Norbert

SARL PAGC**La Belle Farinière****MOLES** Laurence**Aux délices de Sam****VIALLET** Frédéric**MONTREDON** Alexandre**COTTENCIN** Denis**BRIAS** Emmanuel**ALONSO** Jérôme

VELLIT Eddy

MOUNIER Alain**La Châtaigneraie****REYNAUD** Marc Alain**ARHANCET** Roger**GAY** Philippe**LAURENT** Didier**ALONSO** Sébastien

ALBOUSSIÈRE - 04 75 58 31 25

ANNONAY - 04 75 33 43 04

ANNONAY - 04 75 33 40 55

GUILHERAND GRANGES - 06 59 68 66 22

LAVILLEDIEU - 04 75 38 94 41

LAMASTRE - 04 75 06 44 88

LE CHEYLARD - 06 63 05 83 11

LE TEIL - 04 75 49 10 64

LES VANS - 04 75 36 37 73

LES VANS - 04 75 37 21 34

PEAUGRES - 04 75 34 83 26

RUOMS - 04 75 39 63 39

SARRAS - 04 75 23 08 79

ST PÉRAY - 04 75 40 30 10

ST SAUVEUR DE MONTAGUT - 04 75 65 42 75

SAINTE EULALIE - 04 75 38 80 51

TOURNON SUR RHÔNE - 04 75 08 85 07

VALLON PONT D'ARC - 04 75 88 04 13

VALS LES BAINS - 04 75 37 43 39

VILLENEUVE DE BERG - 04 75 94 81 55

Plus d'infos :

Syndicat des pâtisseries, confiseurs, glaciers de l'Ardèche Guilhaud-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 28 92 00 05



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/traiters en Ardèche. Il référence 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», «prestations» ou «activité»
- 3 - par mots-clés : tapez librement (exemple : myrtille, amande, fromage, yaourt, 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 ardéchoises, 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 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



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



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 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



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'approvisionner 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.

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

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.

4

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

6

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

7

D'une invitation pour participer à des événements 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 événements 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 90 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, 40 restaurants et traiteurs, et 20 points de vente qui sont impliqués dans la marque.





Nous sélectionnons le meilleur*



©Philippe FOURNIER

*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.



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'agritourisme
- 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



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 90 lieux déjà identifiés et complétez l'offre de plus de 120 activités savoureuses !



© Simon Descamps

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 500 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.*



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 PRIUAS cedex
www.ardechelegout.fr – contact@ardechelegout.fr

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



Le Centre du développement agroalimentaire est une association financée par :



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