

LE BATELEUR



Le Bateleur, conserverie locale et associative est labellisée Nature&Progrès et a été créée en 2011. Le Bateleur produit des bocaux à partir de produits bio locaux d'Ardèche et de Drôme, et s'engage pour une valorisation équitable de la production paysanne. En vente sur place au café d'Ardelaine et dans près de 70 points de vente en Auvergne Rhône Alpes. Le Bateleur réalise également du Travail à façon pour les producteurs, et ouvre à la location son atelier de transformation et de pasteurisation aux professionnels comme aux particuliers. Le Bateleur c'est aussi un service traiteur bio et local.

Contact

ELODIE PERRET
363A ROUTE DE TAUZUC
07190 Saint-Pierreville
0631477309
www.le-bateleur.org

Informations légales

Création : 2011
SIRET : 53377692800020
NAF : 9499Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Biscuits : Spécialités à la châtaigne, Spécialités locales

Huiles, condiments, sauces, épices

- Autres : Vinaigre à la myrtille

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Conserves, Sirops
- Légumes transformés : Conserves, Soupes / Veloutés / Coulis

Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette
- Produits carnés transformés : Conserves

Gamme

Le Bateleur propose près de 60 recettes différentes. Toutes Nature&Progrès. Légumes & légumineuses au naturel et plats cuisinés (Soupe, Chili con/sin Carne, sauce tomate...), Tartinades végétales (Houmous, Cavira d'Aubergine...), Pâtés et Caillette, Confitures et compotes, Aromatiques & condiments (Citrons Confits, Achards de Légumes, Confit d'Oignon, Pickles, Vinaigre à la myrtille...), et Biscuits. Nos produits phare : le pâté à la châtaigne, le délice de châtaigne aux tomates séchées, le chili con carne, le vinaigre à la myrtille, nos différentes recettes de Houmous

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Cafés, hotels
- Détaillants
- Epiceries et magasins bio
- Grandes et moyennes surfaces
- Sites touristiques / Campings
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 10h-18h au café d'Ardelaine
- Tous les jours de l'été

Actualité

Cette saison Le Bateleur a lancé la Kantina. De novembre à juin, chaque jeudi, Le Bateleur cuisine et vous invite à sa table sur le site d'Ardelaine à Saint Pierreville (07). Salarié.es de la Scop Ardelaine, adhérent.es Bateleur et habitant.es du village se retrouvent autour d'un buffet bio entrée/plat/dessert à 10€. Ambiance cantine de cuisine maison, des produits frais et bio, à déguster au chaud ou en terrasse. On se retrouve en novembre 2023 pour peut-être bien une nouvelle formule.