

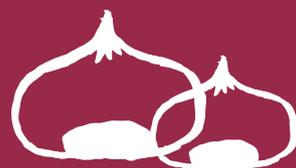
SALON ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

1^{er}
avril
2019

CEP du Prieuré
Saint-Péray
9h • 16h

Rencontres
professionnelles

Innovation



Nouveaux
fournisseurs de
proximité



Nouveaux
débouchés



CATALOGUE
DES EXPOSANTS

SOMMAIRE

	FILIÈRE	DANS CATALOGUE	N° DE STAND	DÉMARCHES QUALITÉ
	Boissons			
	Brasserie Bourganel	p. 4	N° 28	
	Cellier des Gorges de l'Ardèche	p. 7	N° 18	
	Château des Lèbres	p. 15	N° 33	
	Dumarcher Claude - Clos de l'Abbé Dubois	p. 22	N° 10	
	EARL Dupré & fils - Domaine de Vigier	p. 25	N° 25	
	EARL Domaine de Cassagnole	p. 24	N° 3	
	EPLEFPA Olivier de Serres - Domaine du Pradel	p. 26	N° 15	
	La Glaneuse	p. 35	N° 9	
	Necfruits <i>(pas de fiche de présentation)</i>		N° 48	
	Nectardéchois	p. 51	N° 24	
	Notre Dame de Cousignac	p. 52	N° 46	
	Sanofruit	p. 53	N° 6	
	SAS Loutriol	p. 59	N° 7	
	Boulangerie, pâtisserie, farine			
	Les Glaces de l'Ardèche	p. 45	N° 4	
	SAS Marrons Imbert	p. 61	N° 36	
	Terre Adélice	p. 67	N° 22	
	Trolat SAS / DiNature	p. 68	N° 5	
	Chocolat, confiseries, biscuits & produits à base de miel			
	Cholvy & Artige <i>(pas de fiche de présentation)</i>		N° 19	
	L'Art Des Choix Gourmands	p. 40	N° 13	
	La mûre gourmande	p. 37	N° 14	
	Les Mignoteries	p. 46	N° 12	
	Fromages et produits laitiers			
	La ferme de Craux	p. 33	N° 20	
	Laiterie Carrier	p. 38	N° 35	
	Les p'tits crottins rupismauriens <i>(pas de fiche de présentation)</i>		N° 16	
	Syndicat du Picodon AOP	p. 65	N° 1	
	Fruits et légumes (frais et transformés)			
	L'atelier végétal	p. 41	N°30	
	Le jardin des Cèdres	p. 42	N° 47	
	Ma Cabane sur Mars	p. 48	N° 8	
	SARL Conserverie Marc Sandevor	p. 55	N° 17	
	Grossistes			
	Ardèche Frais	p. 1	N° 26	
	Boissons Sofabo	p. 3	N° 29	
	D'Ardèche & de Saison	p. 17	N° 31	
	Desbos Boissons	p. 20	N° 37	
	Huiles, condiments, sauces, épices			
	ES Vinaigrerie	p. 28	N° 32	
	Le Safran de Romégier	p. 44	N° 2	
	Moulin et domaine Le pigeonnier	p. 50	N° 38	
	SARL Lou Mouli D'Oli	p. 54	N° 11	
	Spiruline des Monts d'Ardèche	p. 63	N° 23	
	Viandes, charcuteries, salaisons et escargots			
	Escargot des Restanques	p. 30	N° 27	
	Jules Courtial	p. 31	N° 34	
	LC Salaisons en Ardèche <i>(pas de fiche de présentation)</i>		N° 21	
	SAS Guèze	p. 57	N° 45	
	Structures d'appui pour les entreprises			
	CCI de l'Ardèche	p. 5	N° 43	
	Centre du développement agroalimentaire «Ardèche le goût»	p. 9	N° 39	
	Chambre d'agriculture de l'Ardèche	p. 11	N° 42	
	Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche	p. 13	N° 41	
	Emerveillés par l'Ardèche <i>(pas de fiche de présentation)</i>		N° 44	
	UMIH 07	p. 70	N° 40	

ARDÈCHE FRAIS



Distribution de produits alimentaires : produits frais, charcuteries, viandes, produits secs, produits surgelés (pain, viennoiseries, pâtisseries), matériel, ustensiles, boissons, emballages, vêtements professionnels, confiseries pour tous métiers de bouche (restaurants, épicerie, campings, villages de vacances, traiteurs, GMS, collectivités, ...) Les produits sont livrés depuis notre dépôt d'Aubenas. Le point fort d'Ardèche Frais est LA PROXIMITÉ : les tournées de livraison sont adaptées aux besoins des clients (pointes saisonnières). 34% des produits que nous vendons sont fabriqués en Ardèche. Les principaux produits du terroir sont : charcuteries, produits laitiers (lait, beurre, fromages) et une gamme des produits de la marque Goûtez l'Ardèche® (confitures, miels, pâtes de fruits, macarons, biscuits, nougats, glaces, marrons grillés, terrines, saucissons, saucisses, soupes, fromages, faisselles, lait, beurre, escargots, truites, jus de fruits, bières, crème de châtaigne, plats cuisinés à base de châtaigne, farine de châtaigne, sirop de châtaigne,...)

Contact

Jean-Claude DUCLAUX
Zi Ripotier
07200 Aubenas
0475936408

Informations légales

Créée le : 1988
SIRET : 34498105500025
NAF : 4633Z
CA : Supérieur à 5 millions €
Effectif : 20 à 49 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Bières
- Boissons non alcoolisées : Sirops, Jus de fruits / nectars

Boulangerie, pâtisserie, farine

- Pâtisseries : Spécialités à la châtaigne, Spécialités locales
- Farines et céréales transformées : Farine de châtaigne, Farine de châtaigne AOP, Pâtes

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Biscuits : Spécialités à la châtaigne, Spécialités locales
- Apiculture : Miel, Nougat

Huiles, condiments, sauces, épices

- Huiles végétales : Olive

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : AOP Picodon, Lait brebis, Lait chèvre, Lait vache, Mélange de laits
- Fromages Secs : AOP Picodon, Lait brebis, Lait chèvre,

- Lait vache, Mélange de laits
- Produits laitiers : Beurre, Crème, Desserts lactés, Lait, Yaourts

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Conserves, Crèmes, Déshydratés, Pâtes de fruits, Purées, Sirops, Sous-vide
- Légumes transformés : Conserves, Déshydratés, Frais, Purées, Soupes / Veloutés / Coulis, Sous-vide

Poissons, crustacés, mollusques

- Escargots : Conserves, Escargots au court bouillon, Escargots cuisinés, Feuilletés aux escargots, Sous-vide
- Poissons d'eau douce : Truites

Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette, Jambon cuit, Jambonnette
- Salaisons : IGP Jambon sec, Jambon sec, Saucisse, saucisson sec, Saucisse, IGP Saucisson sec
- Viandes : Gibier, AOP Fin Gras du Mézenc, CCP Agneau de l'Adret, CCP Porc Rosa, Lapin, Viande bovine, Viande caprine, Viande chevaline, Viande ovine, Viande porcine
- Produits carnés transformés : Conserves, Frais, Sous-vide, Surgelés

Viandes, charcuteries et salaisons

- Oeufs et ovoproduits : Oeufs d'élevage en plein air
- Volailles/Palmipèdes : Canard, Chapon, Conserves, Dinde, Pigeon, Pintade, Poulet, Foie gras, Frais, Sous-vide, Surgelés

Gamme

34% des produits que nous vendons sont fabriqués en Ardèche. Les principaux produits du terroir sont : charcuteries, produits laitiers (lait, beurre, fromages) et une gamme de produits de la marque Goûtez l'Ardèche®

Points de vente

Livraison et exportation

Livraison

- En région Rhône-Alpes

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Grossiste - revendeur

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective

Langues parlées

- Anglais
- Français

BOISSONS SOFABO



Entrepotitaire grossiste en boissons. Distribution de bières, sodas, vins, spiritueux, cafés, dans les CHR et alimentaires.

Contact

Christian Bourganel
Zone Industrielle
07170 Lavilledieu
0475943939

Informations légales

Créée le : 1998
SIRET : 32789296400039
NAF : 4634Z
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 10 à 19 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Bières, Eaux de vie
- Boissons non alcoolisées : Sodas / Limonades

Gamme

Distribution de bières, sodas, vins, spiritueux.

Marques commerciales

Points de vente

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Commerçant, Grossiste - revendeur

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective
- Vente direct aux particuliers

Langues parlées

- Français

BRASSERIE BOURGANEL



Brasserie artisanale, fabricant de bières traditionnelles et spéciales. Neuf bières : Blond'07, Amb'beer, Brune B'10, Blanch'07, Marrons, Myrtilles, Miel de châtaignier, Nougat et Verveine du Velay. Conditionnement: fûts jetables ou consignés de 20L et 30L, bouteilles de 33cl, bouteilles de 75cl.

Contact

Christian Bourganel
7, Avenue Claude Expilly
07600 Vals les Bains
0475940316
<http://www.bieres-bourganel.fr>

Informations légales

Créée le : 2000
SIRET : 42960205500023
NAF : 1105Z
CA : De 500 000 à 1 million €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Bières
- Boissons non alcoolisées : Sodas / Limonades

Gamme

Bière myrtilles, marrons, miel de châtaignier, nougat... Soda Col'Ardèche

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

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

Chez des grossistes

- SOFABO, En Ardèche

Sur internet

<http://www.bieres-bourganel.fr/>

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Producteur

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective

Langues parlées

- Anglais
- Français
- Portugais

CCI DE L'ARDÈCHE



Administrée par une assemblée de 40 membres élus chefs d'entreprises, la CCI est un établissement public au service des acteurs de l'économie ardéchoise. Notre établissement consulaire représente 13 805 entreprises industrielles, commerciales et prestataires de services auprès des pouvoirs publics. Nos missions vont de la création-transmission d'entreprise au développement de la performance économique globale de nos ressortissants, sans oublier les conseils prodigués au niveau de l'utilisation des outils numériques. En outre, sur son territoire, la CCI est le 1er formateur après l'éducation nationale et elle est propriétaire-gestionnaire du CFA André Fargier de Lanas. Elle complète sa présence terrain par des interventions directes au sein d'associations (Vilesta, Ardèche le goût) et par des actions de promotion de grande envergure : Semaine de l'Industrie (ouverte aux élèves des collèges et lycées), Trophées des entreprises (« histoires à succès » de l'année). Son activité s'étend jusqu'à l'élaboration de diagnostics stratégiques de territoires, d'observatoires commerce, d'études de marché ou de faisabilité technique ; car elle est reconnue pour son expertise en informations économiques. Elle gère aussi de nombreux ateliers relais permettant l'implantation de nouvelles entreprises sur le territoire de l'Ardèche ainsi qu'une pépinière d'entreprises à Privas.

Contact

Jean-Paul Poulet
140 chemin Saint Clair
07000 Privas
0475880707
www.ardeche.cci.fr

Informations légales

Créée le : 1869
SIRET : 13001400400019
NAF : 9411Z
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 50 à 99 salariés

Prestations

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

- Conseils, stratégie : Accompagnement stratégique, Communication, événementiel, Études (opinion, média, marketing...), Publicité et marketing, Services juridiques

Références clients

Sur 22 618 établissements ardéchois, la CCI a la compétence pour conseiller et accompagner 5 283 ressortissants catégorie commerce, 5 487 services et 3 035 industries (dont 467 transformateurs de l'agroalimentaire), soit, au total : 13 805 établissements inscrits au RCS. Activité 2016 : en création reprise : 1 035 entretiens et 160 projets accompagnés ; en commerce et services : 420 entreprises conseillées et 31 unions commerciales accompagnées ; 348 ont été visitées et suivies en hôtellerie tourisme. Le service « accessibilité » a, quant à lui, sensibilisé 362 établissements. Pour l'industrie : gestion de 15 ateliers relais, 103 entreprises accompagnées individuellement parmi les 285 visitées et 2 490 formalités internationales enregistrées. Le

service informations économiques a géré 12 études et intégré 300 entreprises dans l'observatoire des GMS. Sans oublier que, lors des 380 actions de formation organisées, 2 600 personnes se sont formées à la CCI et 483 contrats d'apprentissages ont été enregistrés. Notre CFA c'est : 298 apprentis et 87 % de réussite en fin de parcours. Ces formations, de niveau CAP ou BEP, concernent les boulangers, les pâtisseries, les cuisiniers et le service restauration.

Points de vente

Livraison et exportation

Distinctions

Aucune

Activité

Informations légales

- Créée le : 1869
- SIRET : 13001400400019
- NAF : 9411Z
- CA : De 1 million à 5 millions €
- Effectif : 50 à 99 salariés

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants

Langues parlées

- Français

Actualité

Mars 2017 : semaine de l'industrie et Salon RIST (sous-traitance) à Valence ; accompagnement d'une trentaine d'entreprises ardéchoises. Avril 2017 : semaine de l'international

CELLIER DES GORGES DE L'ARDECHE



CELLIER DES GORGES DE L'ARDÈCHE
SAINT-MARCEL-D'ARDÈCHE

Pour le Cellier des Gorges de l'Ardèche, l'histoire commence en 1929 avec quelques vignerons qui décident de mettre en commun moyens techniques et savoir-faire. Ils bâtissent une cave entre Rhône et Ardèche, où le climat méditerranéen et un relief contrasté assurent à la vigne des conditions idéales. Près de 500 hectares permettent d'exploiter la variété de nos terroirs et de nos cépages. Chaque parcelle, identifiée et suivie, est destinée à un type de vin déterminé. Du raisin à la bouteille, la connaissance transmise des anciens, un outil de travail performant et beaucoup de passion sont les ingrédients du plaisir que nous vous proposons de découvrir et de partager. Depuis 2000, la totalité des vignerons est engagée dans la démarche de l'agriculture raisonnée avec une volonté constante de diminution des intrants et de leur impact environnemental. Dans ce cadre là, les pratiques agricoles effectuées par nos vignerons permettent de garantir une récolte satisfaisante tant en qualité qu'en quantité dans le respect de l'environnement.

Contact

Claude ALLEGRE
Route de la gare
07700 SAINT MARCEL D'ARDECHE
0475046683
www.cellier-ardeche.fr

Informations légales

Créée le : 1929
SIRET : 77626746000017
NAF : 1102B
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Boissons

- Vins AOC : AOC Côtes du Rhône, AOC Côtes du Rhône Villages
- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

Gamme d'IGP Ardèche et de Côtes du Rhône dans les 3 couleurs. Notre Côte du Rhône rouge phare est notre "Lou Raïol" qui veut dire "l'Ardéchois du sud" en patois.

Matière première

Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France, À l'étranger
Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

Chez des grossistes

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France
- Nous consulter

Sur internet

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- 150 km, tarifs au cas par cas selon situation

Exportation

- Belgique, Suisse
- Chine

Distinctions

AOC / AOP, IGP

Activité

Type d'entreprise

- Producteur, Coopérative

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 9h-12h et 14h-18h
- du lundi au vendredi
- Fermeture : aucune

L'entreprise propose une offre oenotouristique

Visite de vignes et du chai

Actualité

Cette année le Cellier des Gorges de l'Ardèche fête ses 90ème vendanges.

CENTRE DU DÉVELOPPEMENT AGROALIMENTAIRE - ARDÈCHE LE GOÛT



Ardèche le goût est la signature du Centre du développement agroalimentaire de l'Ardèche. Association initiée par la Chambre d'agriculture, la Chambre de commerce et d'industrie et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche et soutenue par le Conseil départemental de l'Ardèche, la Région Auvergne Rhône-Alpes, l'Etat et l'Europe. Sa vocation est d'aider au développement des entreprises agroalimentaires ardéchoises grâce à des actions collectives transversales, en ayant un rôle fédérateur et en facilitant la communication. Ardèche le goût anime les actions suivantes : La marque collective déposée Goûtez l'Ardèche® offre une caution gustative, qualitative et locale aux produits, pique-niques, points de vente et menus 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. Les étapes savoureuses Ardèche® identifient et compilent l'offre de qualité existante sur l'ensemble du territoire ardéchois : en s'appuyant sur des démarches qualité de production, de restauration et d'accueil présentes en Ardèche, en proposant une offre toute l'année. Elles permettent 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, en permettant de découvrir l'histoire, le patrimoine et la culture de notre département. Le car Foud'Ardèche, outil ludique et innovant, sillonne les routes ardéchoises pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers. Véritable support de découverte itinérant, il va dans les écoles, les entreprises, est présent sur les événements en Ardèche et à l'extérieur du département.

Contact

Philippe COSTET
4 avenue de l'Europe unie - BP 321
07003 PRIVAS
0475202808
www.ardechelegout.fr/pro

Informations légales

Créée le : 1994
SIRET : 39744575000011
NAF : 9499Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 3 à 5 salariés

Prestations

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

- Conseils, stratégie : Accompagnement stratégique, Communication, événementiel, Publicité et marketing

Références clients

Depuis plus de 20 ans, Goûtez l'Ardèche distingue plus de 400 produits, 40 restaurants et traiteurs, une vingtaine de points de vente et de pique-niques, sur la base de 90 cahiers des charges

qualitatifs, d'audits externes et de jurys de dégustation. Les étapes savoureuses identifient plus de 120 visites et activités gourmandes, accessibles via le site internet. Le car Foud'Ardèche a déjà rendu visite à plus de 30 000 visiteurs depuis 2016.

Points de vente

Livraison et exportation

Distinctions

Aucune

Activité

Informations légales

- Créée le : 1994
- SIRET : 39744575000011
- NAF : 9499Z
- CA : Inférieur à 50 000€
- Effectif : 3 à 5 salariés

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective

Langues parlées

- Allemand
- Anglais
- Français

Actualité

Pour suivre l'actualité d'Ardèche le goût, consultez nos pages Facebook "Goûtez l'Ardèche", "Les étapes savoureuses" et "Foud'Ardèche", ainsi que nos sites internet dédiés : www.goutezlardeche.fr, www.lesetapessavoureuses.fr, www.ardechelegout.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'ARDECHE



Administrée par une assemblée de 35 membres élus tous les 6 ans, la Chambre d'agriculture de l'Ardèche est un établissement public au service des acteurs de l'agriculture ardéchoise. La loi définit une double mission aux Chambres d'agriculture : - Consultation : Porte-parole des intérêts du monde agricole auprès de l'État et des collectivités territoriales. - Intervention : Expertise, conseil, formation et recherche-développement auprès des agriculteurs/trices, salarié(e)s agricoles, forestiers et entreprises agro-alimentaires. Futurs agriculteurs/trices, agriculteurs/trices ou collectivités territoriales, employeurs/euses ou salarié(e)s, responsables de groupe, nous vous accueillons, conseillons et accompagnons dans vos projets, votre entreprise, vos filières, vos territoires.

Contact

Jean-Luc FLAUGERE (Président)
4 Avenue de l'Europe Unie - BP 114
07001 Privas Cedex
0475202800

www.ardeche.chambre-agriculture.fr

Informations légales

Créée le : 1927
SIRET : 18071001400010
NAF : 9411Z
CA : De 250 000 à 500 000€
Effectif : 50 à 99 salariés

Prestations

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

- Conseils, stratégie : Accompagnement stratégique

Références clients

Près de 3900 agriculteurs, dont 722 stagiaires et 21 collectivités ont bénéficié de nos prestations de services en 2017. 92% des clients ont été satisfaits du conseil qu'ils ont reçu.

Points de vente

Livraison et exportation

Distinctions

Aucune

Activité

Informations légales

- Créée le : 1927
- SIRET : 18071001400010
- NAF : 9411Z
- CA : De 250 000 à 500 000€
- Effectif : 50 à 99 salariés

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces

- Restauration traditionnelle
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective

Langues parlées

- Français

Actualité

Des prestations certifiées pour la réussite de vos projets : conseil, formation, étude et diagnostic (certification AFNOR Services aux agriculteurs et acteurs des territoires).

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'ARDÈCHE



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est, auprès des pouvoirs publics, l'établissement public représentatif des intérêts généraux de l'artisanat. Elle exerce ses attributions sous le contrôle de l'Etat, la tutelle étant assurée par la préfecture. Elle est chargée de : - Défendre et promouvoir l'artisanat - Offrir aux entreprises les services et conseils dont elles ont besoin - Tenir le Répertoire des métiers et gérer le Centre de formalités des entreprises - Délivrer les attestations de la qualité d'artisan et le titre de Maître Artisan. - Participer à la qualification des chefs d'entreprises - Organiser, promouvoir et développer l'apprentissage dans le secteur des métiers - Favoriser la formation professionnelle des chefs d'entreprises et de leur salariés - Promouvoir les entreprises artisanales par des actions collectives telles que foires et salon, exportation, ... La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est donc présente pour accompagner le chef d'entreprise artisanale dans chaque étape de sa vie professionnelle, apprentissage, création ou reprise d'entreprise, formation, développement, transmission. Elle travaille pour ce faire en concertation avec les organisations professionnelles de l'artisanat.

Contact

Fabienne MUNOZ
70 Allée des ondines
07500 GUILHERAND-GRANGES
0475075400
www.cma-ardeche.fr

Informations légales

Créée le : 1933
SIRET : 18072001300036
NAF : 911AZ
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 20 à 49 salariés

Prestations

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

- Conseils, stratégie : Accompagnement stratégique, Communication, événementiel, Services informatiques
- Prestations de services techniques, expertise : Expertise en maîtrise des risques sanitaires et chimiques, Expertise, ingénierie, études techniques, Récupération, recyclage des produits

Références clients

Les chiffres clés de l'artisanat en Ardèche en 2018 : - 9172 entreprises artisanales avec la répartition suivante : 14,2% dans l'alimentaire, 41% dans le bâtiment, 16 % dans la production, 29 % dans les services. - 1192 nouvelles immatriculations en 2018 - 725 radiations en 2018 - 825 contrats d'apprentissage

Points de vente

Livraison et exportation

Distinctions

Aucune

Activité

Informations légales

- Créée le : 1933
- SIRET : 18072001300036
- NAF : 911AZ
- CA : De 1 million à 5 millions €
- Effectif : 20 à 49 salariés

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Détaillants

Langues parlées

- Français

CHÂTEAU DES LÈBRES



Fruit de la rencontre entre le terroir cévenol et la passion exigeante de Sébastien, vigneron et 8ème génération sur les lieux, les vins du Château des Lèbres sont tous issus du domaine familial de 6ha mené en agriculture biologique. Situé au pied du village remarquable de Banne, le domaine bénéficie d'un terroir riche de sa composition argilo-calcaire et de grès, lui permettant un encépagement varié. Soucieux de produire un vin qualitatif, Sébastien apporte un soin tout particulier à ses pratiques culturelles et à maintenir un faible rendement. Venez vivre une expérience inoubliable au coeur d'un vignoble et rencontrer un vigneron indépendant passionné !

Contact

Sébastien STROHL de POUZOLS
Château des Lèbres
07460 Banne
0475363414
www.chateaudeslebres.com

Informations légales

Créée le : 2017
SIRET : 81799267000023
NAF : 0121Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : Aucun salarié

Produits

Boissons

- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

- La gamme 1860 : Un majestueux parc arboré d'essences rares est dessiné à cette date par la famille Colomb, propriétaire du Château des Lèbres. Cette gamme propose un rosé frais et gourmand aux notes de fraises des bois à la belle robe lumineuse, ainsi qu'un vin rouge à l'attaque fraîche et gourmande relevée par des notes de cerise griotte et de fraise. - La gamme 1799 : Le château des Lèbres devient à cette date la propriété de la famille Colomb qui l'agrémentera d'un portail monumental, dernier vestige du fort de Banne. Cette gamme se compose pour l'instant d'une cuvée de vin rouge généreuse en bouche aux notes de garrigue et d'épices.

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes
Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

Sur des marchés

- Marché nocturne, 07460 Banne, Tous les lundis de juillet et août à partir de 17h30

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France
- Livraison gratuite en Ardèche. Livraison par transporteur possible pour tout autre destination (sur devis)

Distinctions

Marque Parc®, Agriculture Biologique, IGP

Activité

Type d'entreprise

- Producteur
- Vigneron

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Détaillants
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- de 9h30 à 13h et de 15h à 19h
- Du lundi au samedi (toute l'année)

L'entreprise propose une offre oenotouristique

JOURNEE DECOUVERTE : visite du vignoble/dégustation et "déjeuner vigneron" autour du terroir ardéchois (pour les groupes de 15 pers / sur réservation) En juillet & août : - Visites guidées du vignobles tous les mardis à h suivie d'une dégustation gourmande (tarif : 5 € / pers / gratuit pour les - 18 ans) - Nocturnes tous les jeudis à h (balade nocturne dans le vignoble à la lampe torche autour des légendes et des mythes du vin suivie d'une dégustation dans les vieilles caves du château éclairées à la chandelle) (Tarif : 5 € / gratuit pour les - 18 ans)

Actualité

Renouvellement de la gamme des vins Rénovation d'une ancienne magnanerie pour l'aménager en chai de vinification Nouvelle pratique culturale : mise en place d'une taille non-mutilante des vignes Plantation nouvelle (cépages blancs)

D'ARDÈCHE & DE SAISON



D'Ardèche & de Saison est une jeune entreprise de 6 salariés constituée en 2014 sous l'impulsion de la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche. Activité : approvisionner les établissements de restauration collective, les restaurants commerciaux et du grand public en produits ardéchois. D'Ardèche & de Saison propose chaque semaine une offre de 300 références produits locaux frais et de qualité aux clients situés en Ardèche et en périphérie. Une commande unique permet d'accéder à l'ensemble de la gamme, une seule livraison et une facturation mensuelle. Un outil simple, souple et réactif permettant un accès facile aux produits ardéchois pour les consommateurs et une solution pour les producteurs et les entreprises agro-alimentaires souhaitant développer leurs débouchés localement.

Contact

Jean-Luc FLAUGERE
4 avenue de l'Europe Unie
07000 PRIVAS
0475202804

Informations légales

Créée le : 2014
SIRET : 78892091600012
NAF : 8299Z
CA : De 500 000 à 1 million €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Boissons

- Vins AOC : AOC Côtes du Rhône, AOC Côtes du Vivarais
- Boissons non alcoolisées : Jus de fruits / nectars
- Vins IGP : IGP Ardèche

Boulangerie, pâtisserie, farine

- Pains et viennoiseries : Pains spéciaux à base de farine locale
- Pâtisseries : Spécialités à la châtaigne
- Farines et céréales transformées : Farines, Farine de châtaigne, Farine de châtaigne AOP

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Apiculture : Miel, Nougat

Huiles, condiments, sauces, épices

- Huiles végétales : Colza, Olive, Tournesol

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : AOP Picodon, Lait brebis, Lait chèvre, Lait vache, Mélange de laits
- Fromages Secs : AOP Picodon, Lait brebis, Lait chèvre, Lait vache, Mélange de laits
- Produits laitiers : Beurre, Crème, Desserts lactés, Lait, Yaourts

Fruits et légumes

- Fruits frais : Abricots, Kiwi, Melon, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Noisette, Noix, Olive, Pastèque, AOP Châtaigne d'Ardèche, Pêche, Poire, Pomme, Prune, Raisin, Rhubarbe, Cassis, Cerise, Châtaigne, Coing, Fraise, Framboise, Groseille
- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Surgelés, Conserves, Crèmes, Déshydratés, Frais, Pâtes de fruits, Purées, Sirops, Sous-vide
- Légumes frais : Ail, oignon, échalote, oseille, Chicorée, Choux, Cucurbitacée, Cresson, Endives, Épinard, Fenouil, Herbes aromatiques, Légumes anciens, Artichaut, Navet, Pissenlit, Poireau, Poivron, Pommes de terre, Radis, Salsifis, Salades, Tomate, Asperge, Blette, Betterave, Brocoli, Cardon, Carotte, Champignon
- Légumes secs : Lentille, Petits pois, Pois chiches
- Légumes transformés : Conserves, Déshydratés, Frais, Purées, Soupes / Veloutés / Coulis, Sous-vide, Surgelés

Poissons, crustacés, mollusques

- Poissons d'eau douce : Truites, Sous-vide

Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette, Jambon cuit, Jambonnette
- Salaisons : IGP Jambon sec, Jambon sec, Saucisse, saucisson sec, Saucisse, IGP Saucisson sec
- Viandes : AOP Fin Gras du Mézenc, Viande porcine, CCP Agneau de l'Adret, Lapin, Viande bovine, Viande ovine
- Produits carnés transformés : Conserves, Frais, Sous-vide

Viandes, charcuteries et salaisons

- Oeufs et ovoproduits : Oeufs d'élevage en plein air
- Volailles/Palmipèdes Label Rouge : Label Rouge Chapon blanc entier et en découpes, Label Rouge Chapon cou nu jaune entier et en découpes, Label Rouge Dinde entière, Label Rouge Pintade entière en découpes, Label Rouge Poulet blanc entier en découpes, Label Rouge Poulet cou nu jaune entier et en découpes
- Volailles/Palmipèdes : Canard, Sous-vide, Chapon, Dinde, Pintade, Poulet

Gamme

Fruits et légumes frais. Produits laitiers fermiers et artisanaux. Viandes (porcs, bœufs, veaux et agneaux) origine Ardèche. Volailles Label rouge fermier. Oeufs. Jus de fruits. Farine, huile, miel, pain...

Marques commerciales

L'ensemble de nos produits provient des exploitations et entreprises agro-alimentaires du département de l'Ardèche. Nous travaillons avec plus de 140 fournisseurs ardéchois.

Points de vente

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Vallée du Rhône et cantons limitrophes au département de l'Ardèche

Distinctions

AB, Marque Bienvenue à la ferme, Produit de montagr, AOC / AOP, IGP, Goûtez l'Ardèche®, Label Rouge

Activité

Type d'entreprise

- Coopérative, Grossiste - revendeur
- Société Coopérative d'Intérêt Collectif

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Sites touristiques / Campings
- Restauration collective
- Vente direct aux particuliers

Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français

DESBOS



Entreprise familiale installée depuis plus de 20 ans, nous sommes grossistes en boissons depuis 2 générations. Nous proposons toute la gamme des produits pour les bars et restaurants, avec une compétence particulière sur les vins et spécialement les vins d'Ardèche et Vallée du Rhône. Nous distribuons les produits Goutez l'Ardèche sur le Nord du département et plus généralement promotionnons les produits Ardéchois et de terroir. Nous avons aussi une cave en centre ville de Lamastre, ouverte toute l'année, avec des vins, des bières, des produits du terroir et des spiritueux. Nous avons aussi une cave à St Martin de Valamas avec la même gamme de produits. Qualité des produits, proximité pour la distribution, conseils et services sont nos priorités.

Contact

Mickael desbos
3 place de la République
07270 Lamastre
0475064262 - 0630574573
www.desbos-boissons.com

Informations légales

Créée le : 1996
SIRET : 40363475100016
NAF : 4634Z
CA : De 500 000 à 1 million €
Effectif : 3 à 5 salariés

Produits

Boissons

- Vins AOC : AOC Condrieu, AOC Cornas, AOC Côtes du Rhône, AOC Côtes du Rhône Villages, AOC Côtes du Vivarais, AOC St Joseph, AOC St Péray
- Boissons alcoolisées : Apéritifs, Bières, Eaux de vie
- Boissons non alcoolisées : Eaux de sources, eaux minérales, Jus de fruits / nectars, Sirops, Sodas / Limonades
- Vins IGP : IGP Ardèche, IGP Collines Rhodaniennes, IGP Comtés Rhodaniens, IGP Méditerranée

Gamme

Nous avons une large gamme de vins : Ardèche Vallée du Rhône et autres régions de France., des bières, des eaux en bouteilles verre, des sirops. Nos produits phares sont : - bière en futs - Vin en cubits Bag in box - Vins en bouteilles Ardèche et vallée du Rhône - Eau de l'Ardèche en bouteille verre - sirops

Marques commerciales

Goûtez l'Ardèche®

Points de vente

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Nous pouvons livrer sur la Drôme au cas par cas (Romans par exemple) avec un délai de livraison un peu plus long (15 jours à 3 semaines).

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Grossiste - revendeur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

DUMARCHER CLAUDE



Situé à mi-chemin entre la Vallée du Rhône et les Gorges de l'Ardèche, le vignoble de 28 hectares s'étend sur un plateau calcaire que Claude DUMARCHER conduit avec respect de l'environnement. L'exploitation est certifiée HVE. La gamme des vins s'étend du blanc au rouge, avec une méthode traditionnelle et du jus de raisin pour que les enfants puissent eux aussi déguster! Caveau de dégustation ouvert toute l'année. AOP Côtes du Vivarais et IGP Ardèche (chardonnay, viognier, gamay, syrah, merlot, Plant de Brunel). Régulièrement récompensé au concours général agricole Paris et concours international de Lyon. Guide Hachette. Production de lavande et lavandin et huile d'olive. Un gîte labellisé Gîte de France est aménagé dans la maison ainsi qu'une chambre d'hôtes. Voilà une belle façon de faire de l'oenotourisme en Ardèche Méridionale.

Contact

Claude Dumarcher
Clos De L'Abbe Dubois - 7 rue Jean
Antoine Dubois
07700 St Remèze
0475989844
www.closdelabbedubois.com

Informations légales

Créée le : 1986
SIRET : 33472356600017
NAF : 000
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Vins AOC : AOC Côtes du Vivarais
- Boissons alcoolisées : Apéritifs
- Boissons non alcoolisées : Jus de fruits / nectars
- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche (syrah, merlot, gamay, chardonnay, viognier, plants de Brunel...), production de lavande et de lavandin, sous la marque Clos de l'Abbé Dubois.

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

- Caveau de St Remèze

Livraison et exportation

Livraison

- 24 bouteilles minimum. Pour une commande inférieure, nous consulter - Franco à 120 bouteilles. Export : à la palette.

Exportation

- Belgique, Allemagne

- USA

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- de 10h à 12h et de 15h à 18h30, de septembre à juin, tous les jours sauf le dimanche
- de 9h à 19h en juillet et août, 7 jours/7

L'entreprise propose une offre oenotouristique

Visite de la cave tous les jeudis de l'été à 18 h. Gîtes rural avec piscine 4/5 personnes et chambre d'hôtes avec piscine 2/3 personnes.

EARL DOMAINE DE CASSAGNOLE



Domaine viticole familial de 23 hectares, nous sommes situés à Casteljau, en Cévennes d'Ardeche. De part et d'autre de la rivière "Chassezac" nous cultivons 11 cépages sur des terroirs variés. Certifiés "Haute Valeur Environnementale" nos vins s'expriment à travers 3 gammes en bouteilles et une en BIB. Ils se déclinent en blanc, rosé et rouge autour d'assemblages originaux."

Contact

Audrey Biscarat
Les Tournaires
07460 Berrias et Casteljau
0475390405
<http://www.cassagnole.fr>

Informations légales

Créée le : 1986
SIRET : 41321975900011
NAF : 0121Z
Effectif : 3 à 5 salariés

Produits

Boissons

- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

Vins IGP coteaux de l'Ardèche

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

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

Livraison et exportation

Distinctions

IGP

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Cafés, hôtels
- Détaillants

Langues parlées

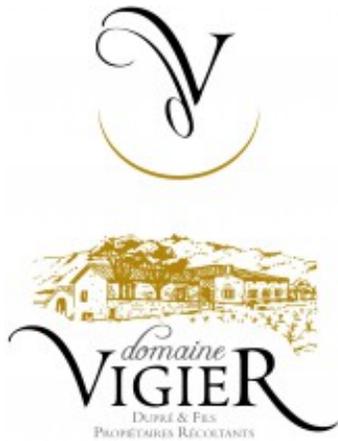
- Espagnol
- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Ouverture public en juillet/aout tous les jours de 9h à 12h et de 15h30 à 19h. Hors saison sur RDV

EARL DUPRÉ ET FILS



C'est au coeur de l'Ardèche méridionale, situé en pleine nature dans la vallée de l'Ibie, que vous trouverez notre domaine, entouré de son vignoble, sur des terrasses de galets de la rivière ou des sols argilo-calcaire très gravillonneux. Il est protégés par les collines boisées de cades, chênes verts et autres espèces méditerranéennes, bénéficiant d'un fort ensoleillement. Nos AOP Côtes du Vivarais, produits suivant un règlement strict, gage d'authenticité, marient à merveille la force de la syrah et la finesse du grenache. Nos IGP Côteaux de l'Ardèche, à l'image de la richesse de notre terroir permettent aux cépages (Viognier, Chardonnay, Syrah...), de trouver leur plus noble expression. Vous pourrez aussi découvrir notre huile d'Olive. Au fil du temps, l'alliance du terroir, de la passion, de la tradition et des nouvelles technologies nous permettent d'améliorer nos vins.

Contact

Marjorie Moulin
Domaine De Vigier
07150 Lagorce
0475880118
<http://www.domaine-de-vigier.com>

Informations légales

Créée le : 1975
SIRET : 39861098000011
NAF : 0121Z
CA : De 500 000 à 1 million €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Boissons

- Vins AOC : AOC Côtes du Vivarais
- Vins IGP : IGP Ardèche

Huiles, condiments, sauces, épices

- Huiles végétales : Olive

Gamme

AOP cotes du Vivarais rouge IGP Coteaux de l'Ardèche

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

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

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France
- Commande minimum 12 bouteilles

Distinctions

AOC / AOP, IGP, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective
- Vente direct aux particuliers

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 9h à 12h - 14h à 18h
- lundi au vendredi les samedi a partir de paques jusqu'a mi septembre

EPLEFPA OLIVIER DE SERRES, DOMAINE DU PRADEL



Ferme d'application pédagogique de l'EPLEFPA Olivier de Serres, le Domaine du Pradel regroupe sur une soixantaine d'hectares : un atelier caprin de 120 chèvres dont la production est entièrement transformée en Picodon AOP, cet atelier est le support de nombreuses expérimentations. Un atelier viticole d'une dizaine d'hectares, dont 3ha en Agriculture Biologique. Le Domaine est adhérent à la Coopérative de Montfleury et dispose aussi d'une cave de vinification permettant d'élaborer une gamme de vins IGP. Le Domaine dispose d'un espace de restitution présentant la vie et l'œuvre du père de l'agronomie française, Olivier de Serres ; les jardins historiques présentent les vestiges laissés par l'agronome ainsi que l'usage des plantes à la Renaissance.

Contact

Ferme Du Pradel Domaine Olivier De Serres
Le Pradel
07170 Villeneuve de Berg
0475367437
<http://epl.aubenas.educagri.fr>

Informations légales

Créée le : 2000
SIRET : 19070916200019
NAF : 85322
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Boissons

- Vins IGP : IGP Ardèche
- Autres : Vins AB

Fromages et produits laitiers

- Fromages Secs : AOP Picodon

Gamme

Domaine agricole et viticole de 55 ha, le Domaine Olivier de Serres propose une gamme de vins de caractère (blanc, rosé, rouge) ainsi que des picodons jeunes et affinés.

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Nos vendanges sont réalisées à la main et le vignoble est en partie en Agriculture Biologique.

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- Caveau du Domaine Olivier de Serres, Mirabel
- Village des Producteurs, Aubenas et Ruoms
- Bistrot de Pays

Livraison et exportation

Livraison

- Dans un rayon de 20 km Privas, Ruoms, Aubenas, Le Teil
Tarifs : se renseigner

Distinctions

AOC / AOP, Agriculture Biologique, IGP, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Restauration collective

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- du 1/05 au 30/06 : les mardi, jeudi et vendredi de 13h30 à 17h /
du 1/07 au 31/08 : les mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 15h à
19h / du 1/09 au 31/10 : les mardi, jeudi et vendredi de 13h30 à
17h / du 1/11 au 01/05 : le jeudi de 13h30 à 18h

L'entreprise propose une offre oenotouristique

Offre oenotouristique et agritouristique : visites de l'exploitation du
mardi au vendredi du 1er juillet au 31 aout - renseignements 04 75
36 76 56

ES VINAIGRERIE ARDÉCHOISE



Fabrication artisanale de vinaigres de vins, d'hydromels et de cidre, de moutardes et de limonades.

Contact

Sylvain PETIT
Le Col
07530 Aizac
0475883423
<http://www.esvinaigrierie.free.fr>

Informations légales

Créée le : 2009
SIRET : 43907656300089
NAF : 1084z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Sodas / Limonades

Huiles, condiments, sauces, épices

- Autres : Vinaigre, moutarde

Gamme

Vinaigres : nature, myrtille, échalote, estragon Moutarde fine et ancienne Limonades. Démarches qualité / distinctions : Les étapes savoureuses d'Ardèche, Membre du Collège culinaire de France

Matière première

Ardèche

Drôme, Haute Loire

Points de vente

En Magasin

En France

- Nous contacter pour connaître la liste de nos revendeurs.

Chez des grossistes

- Ardèche Frais, En Ardèche

Livraison et exportation

Livraison

- En France, À l'étranger
- par Colissimo ou transporteur

Exportation

- Europe

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®, Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Producteur transformateur

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Grandes et moyennes surfaces
- Détaillants

Langues parlées

- Anglais
- Français

ESCARGOT DES RESTANQUES



Nos escargots sont reproduits et élevés sur le plateau ardéchois non loin des Gorges de l'Ardèche. Visites d'avril à septembre de 10h à 12h et de 14h à 18h sauf le dimanche sur rendez vous au 06 07 16 06 42. Nous proposons différentes recettes : escargots en court-bouillon, à la persillade, à la provençale, sauce piquante, à la graisse de canard et à l'armagnac, mousse à tartiner persillée et mousse à tartiner truffée. En surgelé : à la bourguignonne en coquille, en coquille (pâte).

Contact

Valérie Delabre
1328 chemin du moulin à vent
07700 St Remèze
0607160642

Informations légales

Créée le : 2011
SIRET : 52768748700109
NAF : 0149z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Poissons, crustacés, mollusques

- Escargots : Escargots au court bouillon, Escargots cuisinés, Feuilletés aux escargots, Surgelés

Gamme

Escargots en court-bouillon, à la persillade, à la provençale, sauce piquante, à la graisse de canard et à l'armagnac, mousse à tartiner persillée et mousse à tartiner truffée.

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

En Magasin

- En Ardèche
- Espisarié, 07700 Saint Remèze

Sur des marchés

- Marché de Salavas, le mardi de 16h30 à 19h et le dimanche matin de mi-juin à mi-septembre

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France
- Nous consulter - envoi par poste, plus frais de livraison — Nous appeler pour plus de renseignements pour livraison à domicile

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur
- #### L'entreprise reçoit
- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Nous contacter pour vous assurer de notre présence
- Tous les jours

L'entreprise propose une offre oenotouristique

Je propose des dégustations/ventes lors de portes ouvertes dans divers établissements.

JULES COURTIAL



Véritable spécialiste dans la fabrication de charcuteries ardéchoises depuis 1930. SAVOIR FAIRE ARTISANAL, situé dans le Parc Naturel des Monts D'Ardèche; Nous nous engageons sur la qualité, le goût, le service et l'innovation. Nous proposons une gamme complète de salaisons sèches (IGP), de la charcuterie cuite avec des recettes authentiques, de la saucisserie, une gamme de verrines 180g et du surgelés.

Contact

MICHEL NIGAY
372 chemin de Riol
07240 CHATEAUNEUF DE VERNOUX
0475580233
www.julescourtial.com

Informations légales

Créée le : 1930
SIRET : 39032721100012
NAF : 1013A
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette, Jambonnette, Jambon cuit
- Salaisons : Saucisse, IGP Saucisson sec, Saucisse, saucisson sec
- Produits carnés transformés : Conserves, Surgelés

Gamme

Des recettes authentiques autour de 4 gammes: la salaison : saucisson et saucisse IGP ARDECHE; boyau naturel et fleur verte naturelle charcuterie cuite: savoir faire local caillettes, choux farcis, jambonnette cousue, pâté Ardéchois à la châtaigne..... les verrines: 4 recettes avec une DLUO longue, caillette aux herbes, pâté au picodon AOC, pâté ardéchois, terrine à la châtaigne la saucisserie : saucisses aux herbes, saucisson à cuire.... le surgelé: andouillette, caillette, boudin blanc

Matière première

Région Rhône-Alpes, France, Europe

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France
Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

Chez des grossistes

- Présent chez les grossistes de la région

Livraison et exportation

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Artisan

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- de 8h30 à 17h30
- Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi
- Fermeture : Samedi, dimanche et jours fériés

Actualité

Lancement d'une gamme de saucissons en 140g aux parfums multiples : sanglier, ail, bleu de chèvre, noix, châtaignes ... Médaille d'argent : Saucisson sec de l'Ardèche IGP VPF et Médaille de bronze : Saucisson Tradition et Saucisson au Vin de St Joseph

LA FERME DE CRAUX



A la ferme de Craux on élève des chèvres pour fabriquer des fromages de chèvres, du saucisson de chèvre et la dernière nouveauté des glaces au lait de chèvre avec les purées de fruits de la ferme ! On entretient les châtaigniers AOP pour les châtaignes ! Les chèvres pâturent dans les prés, les landes et les châtaigniers autour du château. Un élevage pastoral et des produits de qualité !

Contact

Aurélie Braesch
Chateau De Craux
07530 Genestelle
0475372166
www.aubenas-vals.com/commerce-et-services-ardeche/la-ferme-de-craux-genestelle/

Informations légales

Créée le : 2012
SIRET : 53903182300013
NAF : 0145Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : Aucun salarié

Produits

Boulangerie, pâtisserie, farine

- Farines et céréales transformées : Farine de châtaigne AOP

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : Lait chèvre
- Fromages Secs : Lait chèvre
- Glaces et sorbets : Glaces à base de fruits et légumes locaux

Fruits et légumes

- Fruits frais : AOP Châtaigne d'Ardèche, Framboise
- Fruits transformés : Crèmes, Conserves

Viandes, charcuteries et salaisons

- Salaisons : Saucisse, saucisson sec
- Viandes : Viande caprine

Gamme

Fromage de chèvre, glaces au lait de chèvre, saucisson de chèvre, crème de châtaigne, châtaigne au naturel AOP, farine de châtaigne AOP

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- L'épicerie ardéchoise, Antraïgues
- Intermarché, Saint Andéol de Vals
- Le village des producteurs, Aubenas et Ruoms
- La ferme de tartavel, Davézieux

- Boucherie traiteur Teyssier, Vals-les-Bains

Sur des marchés

- Marché d'Antraïgues, les mardis de mars à octobre

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche

Distinctions

AOC / AOP

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings
- Restauration collective

Langues parlées

- Anglais

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- de 17h à 18h en semaine, de 11h à 18h les week-end et pendant les vacances scolaires
- Fermeture : les lundi et mardi de novembre à fin mars

Actualité

La glace fermière au lait de chèvre parfum "nougat" a reçu le 3^e prix au concours régionale des produits fermiers ! Animations autour du château tout au long de l'année et des nouveautés dans les produits chaque année. Visite et dégustation sur demande uniquement.

LA GLANEUSE



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

Contact

Monique Lempereur
Le Basset
07690 saint André en Vivarais
0624291605

Informations légales

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

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Sirops

Gamme

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

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

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

Sur internet

laglaneuse.net

Livraison et exportation

Livraison

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

Distinctions

Agriculture Biologique, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Actualité

La liqueur depuis 2018

LA MÛRE GOURMANDE



Nous exploitons une plantation de mûriers de deux hectares. Les pieds de muriers sont vieux de vingt ans. Ils produisent bien sur beaucoup moins qu'à leurs premiers jours, mais ils sont résistants presque sauvages, avec des racines profondes ; cela nous permet de ne faire aucun traitement et d'avoir des fruits plus savoureux. En hiver, nous taillons et attachons les pousses de l'année et en été, nous cueillons. Tout au long de l'année nous transformons notre récolte en pâtes de fruits, confitures, coulis et chutney.

Contact

Isabelle Gomez
La Roche
07570 Desaignes
0650194003
www.lamuregourmande.com

Informations légales

Créée le : 2017
SIRET : 83060043300015
NAF : 0129Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Gamme

Pâtes de fruits à la Mûre / Pâtes de fruits à la Framboise Confiture épépinée de mûres / Confiture épépinée de Framboises Coulis de Mûres Chutney de mûres Tisane de feuilles de mûriers

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- Super U, Le cheylard
- Le cabas de stef, Lamastre
- Boutique du chateau, Désaignes
- Distri'fermes, Tournon sur Rhône
- La grange, St Péray
- La musette de valentine, Romans sur Isère
- La maison de l'ail, St Bonnet le Froid

Sur des marchés

- Le Chambon sur Lignon, samedi matin

Sur internet

www.lamuregourmande.com

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Anglais
- Français

Actualité

Déménagement de notre atelier de transformation au coeur du village médiéval de Désaignes.

LAITERIE CARRIER



Créée en 1966 par Messieurs Alfred et Marcel CARRIER, elle a été reprise en 2002 par Bénédicte Carrier, la Laiterie Carrier est une entreprise familiale. Située à Vals-les-Bains, nous collectons le lait de 42 producteurs du plateau ardéchois (dont 7 en bio) et nous le transformons en produits laitiers (sans additif alimentaire) sous les marques Areilladou, Bio prés verts et Paysage Bio. Notre gamme est très diversifiée et chaque année elle s'enrichit de nouveaux produits et depuis 2010, une partie de la gamme est sélectionnée par la marque collective Goûtez l'Ardèche®. La laiterie collecte le lait, le transforme en produits laitiers : lait frais, lait fermenté, lait UHT, yaourts, crème fraîche, fromages blancs faisselles, fromages frais, fromages frais bicouches, fromages 1/2 secs, beurre, gamme bio. Produits à base de lait pasteurisé Gamme GMS / Détaillants / Industriels / Artisans / Restauration / Collectivités Marques : AREILLADOU (gamme conventionnelle) PAYSAGE BIO (gamme BIO) BIO PRES VERTS (gamme BIO)

Contact

Bénédicte Carrier
Chamblas
07600 Vals les Bains
0475374020
<http://laiteriecarrier.fr>

Informations légales

Créée le : 01/06/1966
SIRET : 38662019900011
NAF : 1051A
CA : Supérieur à 5 millions €
Effectif : 20 à 49 salariés

Produits

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : Lait vache, Lait chèvre
- Fromages Secs : Lait chèvre, Lait vache
- Produits laitiers : Crème, Beurre, Desserts lactés, Lait, Yaourts

Gamme

La laiterie collecte le lait et le transforme en produits laitiers : lait frais, lait fermenté, lait UHT, yaourts, crème fraîche, fromages blancs faisselles, fromages frais, fromages frais bicouches, fromages 1/2 secs, beurre, sous les marques AREILLADOU (gamme conventionnelle), PAYSAGE BIO (gamme BIO) et BIO PRES VERTS (gamme BIO).

Matière première

Ardèche

Haute-Loire

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- chez les détaillants
- et en GMS

Chez des grossistes

- Ardèche Frais, D'Ardèche et de saison, En Ardèche
- Magne, En région Rhône-Alpes
- SDV, En région Rhône-Alpes
- Bio à pro , En région Rhône-Alpes
- Mangez Bio, En région Rhône-Alpes

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®, Agriculture Biologique

Activité

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective

Langues parlées

L'ART DES CHOIX GOURMANDS



Nougatier-Biscuitier-Confiseur ; Artisans, nous fabriquons nos produits avec les matières premières que notre région nous offre ; Miel de châtaignier, farine de châtaigne, myrtilles sauvages, farine, etc. Nous privilégions le circuit court concernant nos fournisseurs, permettant ainsi de créer une confiance sur la qualité de nos produits. Une garantie pour nos clients. Nos divers produits : nougat au miel de châtaignier et amandes de Provence Nos biscuits : myrtilles, miel de châtaignier, farine châtaigne citron, verveine du Velay Nos guimauves : à la liqueur de Verveine du Velay, vanille

Contact

Laurence Mesurolle
2 Rue Apollinaire
07190 Gluiras
0622901796

Informations légales

Créée le : 2017
SIRET : 83106113000017
NAF : 1072Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Biscuits : Spécialités à la châtaigne, Spécialités locales
- Apiculture : Nougat

Gamme

Nos produits phares : Le Délice de Lorette, un biscuit nougaté exclusivité, Nougat au miel de châtaignier et la guimauve à la liqueur de verveine Nos divers produits : Nougat au miel de châtaignier et amandes de Provence nature, marron, figues et noix Nos biscuits : myrtilles , miel de châtaignier, farine châtaigne citron, verveine du Velay Nos guimauves : à la liqueur de verveine du Velay, vanille

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes

Points de vente

En Magasin

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- La Boite A Merveille
 - Super U

Sur des marchés

- Saint Sauveur de Montagut, Samedi matin

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Artisan

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hôtels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Allemand
- Anglais
- Français
- Italien

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 8h à 12h et de 14h à 18h
- Tous les jours
- Fermeture : Janvier

L'ATELIER VÉGÉTAL



Spécialités riches en protéines végétales faciles à cuisiner, en frais sous vide. Nature & Progrès

Contact

Claire CHAUMERON
Le village
07360 Saint-Michel-de-Chabrillanoux
0652817575

Informations légales

Créée le : 2007
SIRET : 43907656300089
NAF : 7022Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Fruits et légumes

- Légumes frais : Carotte
- Légumes secs : Lentille, Pois chiches
- Légumes transformés : Frais, Sous-vide

Gamme

Veggiesteacks, Escapettes (escalope de pois chiches germés et noisettes), Pacifich (steak végétal marin) et d'autres produits sur commande.

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes, France

Points de vente

- Magasins Bio à Valence, en Rhône-Alpes et Haute-Loire

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Entreprise de transformation

Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- Restauration traditionnelle
- Détaillants
- Restauration collective

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Lundi après-midi ou sur RDV

LE JARDIN DES CÈDRES



Maraîchers ardéchois installés depuis 1987 sur la commune de Silhac, notre exploitation tend depuis quelques années à la culture en biodynamie. Depuis toujours, notre engagement dans la commercialisation de proximité reste notre priorité. Nos conserves sont élaborées dans notre atelier de transformation situé sur l'exploitation. Tous nos légumes sont cultivés sans traitement ni pesticide et sont la base de chacune de nos recettes. Nous avons le souci d'offrir une gamme toujours plus diversifiée en créant régulièrement de nouveaux produits. Notre éthique de travail comporte deux piliers : la qualité gustative et la qualité nutritionnelle. Pour cela, nos fruits et légumes sont cueillis à maturité. La totalité de nos conserves sont sans colorant ni conservateur, nous procédons donc à une pasteurisation ou stérilisation pour la bonne conservation des produits.

Contact

Luc Freydier
La Mûre
07240 Silhac
0676964718

Informations légales

Créée le : 1987
SIRET : 40774531400010
NAF : 0113Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Fruits et légumes

- Fruits frais : AOP Châtaigne d'Ardèche, Fraise, Melon, Pastèque, Pomme
- Fruits transformés : Confitures / Gelées
- Légumes frais : Ail, oignon, échalote, oseille, Bette, Betterave, Brocoli, Cardon, Carotte, Choux, Cucurbitacée, Salades, Épinard, Fenouil, Herbes aromatiques, Navet, Poireau, Poivron, Pommes de terre, Radis, Tomate
- Légumes transformés : Purées, Conserves, Frais, Soupes / Veloutés / Coulis

Gamme

Comme expliqué dans notre description, notre gamme se veut diversifiée, mêlant terroir et originalité : SOUPES - Ardéchoise, betterave/gingembre, courgette, poivron, potiron... PURÉES - Butternut, courgette/curry, céleris, carotte/céleris... CUISINÉS - Chili végétal, ratatouille, blettes à la tomate... CONSERVES - Haricots, blettes, cardons, céleris... COULIS - Tomates, tomates/basilic, tomates aromatisées... Et quelques produits plus originaux : Ketchup, sauce tomate/poivron, tartinades... Notre gamme s'étend actuellement à une soixantaine de références mais la famille pourrait s'agrandir.

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- L'Arbre à Pain, 15 Place Aristide Briand, 07240 Vernoux-en-Vivaraïs
- Fraîcheur Paysanne, 130 Route de Châteauneuf, 26200 Montélimar
- La Musette de Valentine, Passage René Berthoin, 26500 Bourg-lès-Valence
- Au Petit Jardin, 23 Rue de L Hôpital, 26120 Chabeuil
- Cacha Service, 43 avenue JC Dupeau 07250 Le Pouzin

Sur des marchés

- Marché de Saint-Pierre-ville, Place du Clot, 07190 Saint-Pierre-ville, Dimanche matin, 8h à 12h

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Livraisons pour les points de vente (magasins de producteurs, épiceries...)

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Détaillants
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 14h à 19h
- Du lundi au samedi
- Fermeture : Pas de fermeture officielle

Actualité

Nous sommes dans une dynamique de développement de l'exploitation en diversifiant les points de vente, toujours dans un souci de proximité. Les prestations proposées sur place vont également évoluer avec en projet la création d'un lieu d'accueil/boutique sur l'exploitation.

LE SAFRAN DE ROMEGIER



Située au cœur de l'Ardèche, notre exploitation de safran se trouve sur une parcelle de 500 m². Notre safran est cultivé avec passion, cueilli, émondé à la main et séché par nos soins. Il est issu d'une agriculture naturelle sans pesticide, ni produits chimiques. Le safran est une épice précieuse, aux arômes subtils et aux nombreuses vertus. D'un arôme puissant, et avec un pouvoir colorant, il donne une couleur jaune très appétissante. Notre safran est de première catégorie selon la norme ISO 3632-2 et a reçu la médaille d'or 2018.

Contact

KARINE MAGGIORE
110 CHEMIN DES CRAMPES
07380 PONT DE LABEAUME
0686164811
www.safran-ardeche.fr

Informations légales

Créée le : 2017
SIRET : 48863541800038
NAF : 0128Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Huiles, condiments, sauces, épices

- Autres : SAFRAN

Gamme

Safran en pistils, avec différents grammages, sirop de safran, gelée de safran

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- carre des maitres , vals les bains
- jardin de romegier, pont de labeaume

Sur internet

<https://safran-ardeche.fr/romegier/index.php/boutique/>

Livraison et exportation

Livraison

- En région Rhône-Alpes, En Ardèche, En France
- 20 km autour d'Aubenas en FRANCE par colissimo ou mondial relay

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur, Producteur transformateur
- Safran

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- sur rendez vous

Actualité

Découverte de la safraneraie avec dégustation

LES GLACES DE L'ARDÈCHE



Fabrication artisanale de glaces, sorbets et desserts glacés (entremets, vacherins et bûches). Glace à la châtaigne, sorbets framboise, abricot, myrtille, pêche blanche, poire, ... tous nos produits sont artisanaux et naturels Membre du Collège culinaire de France

Contact

Pierre CHAUVET
109, route de Vals - ZA Chamboulas
07200 Ucel
0475376969

Informations légales

Créée le : 2006
SIRET : 31878493000038
NAF : 1052
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Fromages et produits laitiers

- Glaces et sorbets : Glaces à base de fruits et légumes locaux, Sorbets à base de fruits et légumes locaux

Gamme

Lait et crème fraîche collectés en Ardèche. Fruits frais en provenance majoritairement de la région. Fabrication artisanale de glaces, de sorbets, de desserts glacés (entremets, vacherins, bûches).

Matière première

Ardèche, France, Région Rhône-Alpes

Points de vente

- Nous consulter pour connaître la liste de nos points de vente

Chez des grossistes

- Ardèche Frais (07), En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Audouard (26), En région Rhône-Alpes
- Promocash, En France

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Artisan

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h à 16h30
- Nous consulter pour les horaires d'été

LES MIGNOTERIES



Les Mignoteries est une biscuiterie artisanale qui défend une approche gourmande et généreuse où le plus important reste le plaisir. Plaisir de déguster, mais également de découvrir. Pour cette raison, des offres éphémères viennent compléter notre gamme de biscuits. Nous favorisons des produits locaux et n'ajoutons aucun additif industriel à nos biscuits. Les ingrédients sont hachés, zestés, râpés, torréfiés. Toutes les saveurs de nos biscuits sont entièrement naturelles.

Contact

Claude-Emmanuelle Faure
193, Allée des Mésanges
07100 St Marcel les Annonay
0647202424
<http://lesmignoteries.com/>

Informations légales

Créée le : 2016
SIRET : 81866366800015
NAF : 1072Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Biscuits : Spécialités locales

Gamme

Bouchées citron Très peu sucrées, ces biscuits vont fondre dans votre bouche (endroit idéal pour nos biscuits). Parfumées aux VRAIS zestes de citron frais, ces bouchées délicieuses sont parfaites pour le tea time. Langues de chat à l'anis Biscuits fins, légers et croustillants, ces langues de chat seront croquées en deux bouchées. Le biscuit idéal pour toute la smala (de 6 mois à 93 ans, testé en grandeur nature) Saisonniers à la figue Où le croquant d'un biscuit sablé tout fin s'amuse avec le moelleux de fruits de saison parfumés. Cookies aux 3 chocolats et 2 fruits secs Nos petits cookies sont ULTRA généreux. Association de 3 saveurs de chocolat : noir, au lait et blanc et aux deux fruits secs. Soit 40% de la matière totale!! A mignoter dans son coin... Sablés à la noisette et aux zestes d'orange Beaucoup, beaucoup, beaucoup de noisettes dans ce sablé. Ultra gourmand! Les zestes d'orange frais amènent une touche d'originalité à ce biscuit trèeeeee addictif. A partager avec soi-même.... Biscuits coco et flocon d'avoine Flocons d'avoine, noix de coco et sirop d'érable. Les ingrédients parfaits du petit-déjeuner...A tremper quand même dans du café, si vous voulez que ça vous réveille. Montecaos Pas besoin de billet d'avion pour trouver la chaleur andalouse, il suffit de craquer pour nos montecaos à la cannelle! Délicieusement fondant. Croustilles La seule raison pour laquelle ma belle maman m'invite le dimanche : avoir sa ration de croustilles pour son café, son thé, sa tisane, son verre d'eau...Bref, avoir SA ration de ce biscuit très fin et très croustillant au léger goût de caramel. Noisettin Cette pâte à tartiner croustillante est composée majoritairement de noisettes. A mignoter sur du pain ou des crêpes, le matin ou le soir, en montagne ou en bord de mer, tout seul ou...tout seul en fait. Aucune raison de s'en priver, cette pâte à tartiner est 100% naturelle. Biscuits salés Gressins Vous n'en trouverez aucun qui ressemblent à l'autre...Etirés à la main, ils seront tous aussi bons.

Craquez aussi pour les gressins : Gressins au sel de Guérande - Gressins olives noires - Gressins cumin & chèvre - Gressins fenouil et sésame

Matière première

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.

Sur internet

<http://lesmignoteries.com/>

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Sur devis

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Artisan

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais

Actualité

Aucune

MA CABANE SUR MARS



Maraichage avec cultures de fruits rouges et de légumes pour transformation et confitures, gelées, tartinades, sorbets...

Contact

Vincent Février
Le Vernet
07320 Mars
0475301584

<https://macabanesurmars.jimdofree.com/>

Informations légales

Créée le : 2016
SIRET : 82968829000016
NAF : 829688290
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Crèmes, Purées
- Légumes secs : Lentille, Petits pois
- Légumes transformés : Purées

Gamme

Nous produisons des confitures, gelées et tartinades sucrées à partir de légumes (pomme de terre, dahlia, topinambours, haricots en grains...) et de petits fruits rouges (groseille, framboises, cassis, casseilles et myrtilles) et plantes sauvages (cistre, cynorhodon, alise, aubépine, sureau, bruyère, bourgeon de sapin...)

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- Boutique de Mars, Annexe Mairie - 07320 Mars
- La Cave, Le Cheylard

Sur des marchés

- Saint-Agrève, 8h - 12h
- Le Chambon sur Lignon, 8h - 12h
- Tence, 8h - 12h

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche

- Ardèche - Haute Loire

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Cliantèle

- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 14h à 16h
- en semaine
- Fermeture : Janvier et février

Actualité

Nouvelle formule pour la confiture de dahlia !

MOULIN & DOMAINE LE PIGEONNIER



Le pigeonnier est un domaine familial niché sur les contreforts des Cévennes, dans le Parc naturel des Monts d'Ardèche. Nos oliviers cultivés en terrasses bénéficient toute l'année d'un environnement privilégié. En plus de cultiver nos oliviers, nous possédons notre moulin, afin d'élaborer des huiles d'olive variétales, personnelles et délicates mettant en valeur leurs typicités.

Contact

Jocelyn Vigouroux
le pigeonnier
07230 Payzac
0624151090
www.domainelepigeonnier.com

Informations légales

Créée le : 2012
SIRET : 48993096600028
NAF : 256
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Huiles, condiments, sauces, épices

- Huiles végétales : Olive

Gamme

Huiles d'olives variétales issues de variétés ardéchoises (blanche de Payzac, Rougette de l'Ardèche...) Tapenades et pulpe d'olives élaborées à partir de la variété Picholine. Olives verte entières Picholine.

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

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

Sur des marchés

- marché de Payzac, en juillet/août, de 8h30 à 13h00

Chez des grossistes

- d'Ardèche et de saisons, En Ardèche

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- sur rendez-vous

Actualité

Agrandissement de la partie transformation afin de proposer de la prestation de trituration d'olives. les particuliers ou professionnels amènent leurs olives et repartent avec leur huile.

NECTARDÉCHOIS



L'atelier Nectardéchois transforme les fruits et légumes en jus et nectars pour particuliers et professionnels. La transformation est effectuée lot par lot avec un minimum de 100 kg de fruits et peut bénéficier d'une certification de transformation agréée bio (certification Ecocert). Nectardéchois développe sa propre gamme de jus et nectars dans différents formats notamment des formats 25 cl.

Contact

KLAVUN François
290, Chemin de Baud - Le Calvaire
07410 Pailharès
0475061218
<http://www.nectardechois.fr>

Informations légales

Créée le : 1998
SIRET : 41498353600023
NAF : 1032z
CA : De 250 000 à 500 000€
Effectif : 3 à 5 salariés

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Jus de fruits / nectars

Gamme

Transformation de fruits et de légumes

Matière première

Ardèche

Points de vente

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

Livraison et exportation

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Langues parlées

- Français

NOTRE DAME DE COUSIGNAC

NOTRE DAME
DE COUSIGNAC

Vigneron certifié en agriculture biologique.
Producteur de vins AOP Côtes du Vivarais, AOP
Côtes du Rhône, AOP Côtes du Rhône village Saint
Andéol. Produits sous marque Goûtez l'Ardèche®.

Contact

Raphaël Pommier
Quartier De Cousignac
07700 Bourg-Saint-Andéol
0475546141
<http://www.ndcousignacvillegiature.fr/>

Informations légales

Créée le : 1870
SIRET : 50115681400011
NAF : 4725Z
CA : De 250 000 à 500 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Vins AOC : AOC Côtes du Rhône, AOC Côtes du Rhône Villages, AOC Côtes du Vivarais
- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

Cuvée parcelle Sud - Cuvée parcelle Nord - Cuvée hommage à
Léon Pommier - Cuvée Vinolithic

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

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

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France

Exportation

- Allemagne, Belgique, Danemark, Finlande/Norvège/Suède, Pays-Bas, Royaume-Uni
- USA, Canada, Japon

Distinctions

AOC / AOP, Agriculture Biologique, IGP, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur, Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Grossistes
- Détaillants
- Vente directe aux particuliers
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Allemand
- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- De septembre à juin de 9h à 19h. Fermé le dimanche. En dehors de ces horaires sur RDV.
- En juillet et août, tous les jours de 9h à 19h. En dehors de ces horaires sur RDV.

L'entreprise propose une offre oenotouristique

Offre groupe vins : visite caves, vignes, chapelle ND Cousignac (Vième). Initiation à la dégustation avec ou sans collations ardéchoises, en partenariat avec des restaurateurs. Spéléoenologie avec la Grotte de Saint-Marcel d'Ardèche. Offre hébergement : 5 chambres d'hôtes, petit déjeuner Goûtez l'Ardèche®. Restaurant Bio au domaine et Ruche qui dit oui (Bio).

SANOFRUIT



Transformateur bio depuis plus de 30 ans de pur jus et nectar, confiture, compote, crème de marron, soupe, sauce tomate, spécialités à la châtaigne.

Contact

Stéphanie ADNOT MIRABEL
35 Croix De Raspail
07200 Lachapelle sous Aubenas
0475931131
<http://www.sanofruit.fr>

Informations légales

Créée le : 1988
SIRET : 34394213200014
NAF : 1039B
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 10 à 19 salariés

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Jus de fruits / nectars

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Crèmes, Conserve
- Légumes transformés : Soupes / Veloutés / Coulis

Gamme

Purs jus, nectars, confitures, compotes, crèmes de marron, soupes, sauce tomate, spécialités à la châtaigne, gammes complètes en Bio.

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes, France

Points de vente

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

Livraison et exportation

Distinctions

Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Entreprise de transformation

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hôtels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 le vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h30
- du lundi au vendredi
- Fermeture : samedi et dimanche

SARL LOU MOULI D'OLI



Transformation d'huile d'olives (pour particuliers et professionnels), huile de tournesol, de colza, de cameline, purées d'olive. Vente des produits transformés et produits dérivés. Visite du Moulin et dégustation des produits fabriqués

Contact

Ingrid Pradal
Domaine de la Souteyranne
07700 Bourg Saint Andéol
0475547054
<http://www.parole-dolive.com>

Informations légales

Créée le : 2003
SIRET : 44294069800016
NAF : 1041B
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : Aucun salarié

Produits

Huiles, condiments, sauces, épices

- Huiles végétales : Colza, Olive, Tournesol

Gamme

Huiles d'Olives Vierge Extra (Intense et Médium) Huiles d'Olives Parfumées (Basilic, Citron, Cèpes, Piment d'Espelette, Ail/Persil)
Purées d'Olives / Tapenades Olives Vertes : Lucques et Picholines
Huiles Végétales : Tournesol, Colza, Cameline

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

- Super U Le Cheylard et Lamastre
- Gamm Vert Montélimar et Pierrelatte
- Ferme de Viltain (Jouy en Josas)
- la Table Gourmande (Aubenas)
- Caveau des Chais du Pont d'Arc (Vallon Pont d'Arc)
- Consulter l'intégralité de nos points de vente sur notre site internet (<https://www.parole-dolive.com>)

Livraison et exportation

Livraison

- En France

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Producteur transformateur

Clièntèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Allemand
- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Toute l'année : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.
Fermé pendant les vacances de Noël

SARL MARC SANDEVOIR



Marc Sandevour est une conserverie gastronomique et artisanale qui propose des produits prêts à tartiner (10 recettes de rillettes, 3 pâtés pur porc, 3 terrines d'agneau et 5 recettes de verrines végétales). La gamme est élargie par des plats cuisinés (confits d'agneau, de porc et de canard), par des soupes (à consommer froides ou chaudes) et par une large gamme de produits sucrés pour profiter d'une fin de repas ou d'un goûter plein de gourmandises. Toutes les conserves sont fabriquées dans notre atelier à Joyeuse. Dans la boutique qui jouxte l'atelier de fabrication, vous trouverez tous les produits de Marc Sandevour ainsi que des vins bio et sans soufre ajouté. Pour améliorer mon offre, j'ai sélectionné des épices que je conditionne en petits pots très jolis. Pour que vous me reconnaissiez encore mieux comme un artisan gourmand, j'ai imaginé quelques pâtisseries en bocaux qui viendront susciter vos envies et vous permettront des goûters au bord de l'eau inoubliables.

Contact

Marc Sandevour
79, route nationale
07260 Joyeuse
0469221845
<http://marc-sandevour.com>

Informations légales

Créée le : 2012
SIRET : 75156773600010
NAF : 1089Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boulangerie, pâtisserie, farine

- Pâtisseries : Spécialités à la châtaigne

Huiles, condiments, sauces, épices

- Huiles végétales : Olive
- Autres : Poivres et autres épices

Fruits et légumes

- Légumes transformés : Conserves, Soupes / Veloutés / Coulis

Viandes, charcuteries et salaisons

- Volailles/Palmipèdes : Conserves, Foie gras

Gamme

Conserverie gastronomique artisanale. Artisan Gourmand. Produits du terroir. Fabrication maison. Boutique. Gamme végétarienne : Légumes transformés : Conserves, Soupes / Veloutés / Coulis, Soupes froides ou chaudes, verrines végétales Vins bio. Épices. Paniers cadeaux.

Matière première

Ardèche

Points de vente

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

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Entreprise de transformation

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- Détaillants

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 9h à 19h ou 20h suivant les saisons
- Suivant les saisons

SAS GUÈZE



Au cœur de l'Ardèche verte, aux portes du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, venez découvrir l'histoire et les produits du terroir des salaisons Guèze. Julien mon grand-père a puisé une grande partie de son savoir-faire de charcutier en assistant régulièrement à la « TUA » (journée où l'on abattait les cochons dans nos campagnes). Il y a appris tous les secrets de fabrication de nos charcuteries. Trois générations après, nos équipes vous proposent toujours ces spécificités régionales fabriquées dans le respect de nos traditions avec une exigence permanente de qualité. La satisfaction de nos clients en est la plus belle des récompenses.

Contact

Christophe Guèze
Za De Greignac
07240 Vernoux en Vivarais
0475581054
www.gueze.fr

Informations légales

Créée le : 1933
SIRET : 31780309600021
NAF : 1013
CA : Supérieur à 5 millions €
Effectif : 50 à 99 salariés

Produits

Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette, Jambonnette, Jambon cuit
- Salaisons : IGP Jambon sec, Saucisse, IGP Saucisson sec
- Produits carnés transformés : Conserves

Gamme

Produits secs et cuits au rayon coupe et libre service : Saucisse, saucisson sec, saucisse, saucisson sec IGP, jambon sec, jambons sec porc fermier, jambon sec IGP, caillette, jambonnette, jambon cuit, sous les marques Guèze Ardèche, Mamie Chazel, Chabert de Provence, Lou gousta, Florette, Lou pichounet

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes, France, Europe

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- GMS
- Commerces traditionnels
- A Lyon

Livraison et exportation

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Entreprise de transformation

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective

Langues parlées

SAS LOUTRIOL



Située au cœur de l'Ardèche méridionale, Loutriol vous propose une large gamme de purs jus de fruits, nectars, confitures et desserts de fruits. Un partenariat avec nos producteurs locaux, nous permet de sélectionner des fruits cueillis à maturité, dans des variétés de qualité gustative supérieure. Cette alliance locale, conjuguée à notre savoir-faire, vous apporte le meilleur du fruit pour des moments de plaisir et la satisfaction de soutenir notre agriculture locale. Notre approvisionnement ARDÈCHE s'élève à plus de 85%.

Contact

FRANCOIS MIRABEL
230 Chemin Lafarge
07200 LACHAPELLE SOUS
AUBENAS
0475938236
www.loutriol.fr

Informations légales

Créée le : 2016
SIRET : 82125112100017
NAF : 4631Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Jus de fruits / nectars

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Purées

Gamme

En bouteilles verre L, 25cl, 75cl, bag in box de 10 L, pots en verre 360 gr : Nos pur jus : pomme d'Ardèche, raisin d'Ardèche, tomate, orange, ananas, pamplemousse. Nos jus : pomme/coing d'Ardèche, pomme/miel de châtaignier d'Ardèche, pomme/thym d'Ardèche, pomme/fruits rouges, pomme/cassis, pomme/framboise, cocktail du matin (Pomme, Orange, Kiwi), citronnade, orangeade. Pétillant de pomme d'Ardèche, pétillant de citron. Nos nectars : abricot d'Ardèche, cerise d'Ardèche, kiwi d'Ardèche, pêche sanguine d'Ardèche, poire d'Ardèche, myrtille, pêche d'Ardèche, fraise, mangue. Nos confitures : abricot d'Ardèche, reine-claude d'Ardèche, framboise, myrtille, fraise, mûre, griotte, figue d'Ardèche, rhubarbe, crème de marrons des Hautes Cévennes.

Marques commerciales

- PRESOIR DU VIVARAIS - INTERLUDE ARDÉCHOIS

Points de vente

En Magasin

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

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Grossiste - revendeur

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants

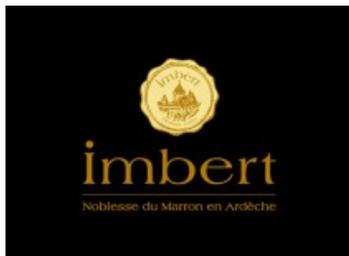
Langues parlées

- Anglais
- Français

Actualité

...

SAS MARRONS IMBERT



Installée à Aubenas depuis plus de 100 ans, la société Marrons Imbert®, aussi connue sous le nom de Marrons Glacés d'Aubenas®, a vu quatre générations se succéder à sa tête. C'est aujourd'hui Stéphanie IMBERT, arrière petite-fille du fondateur, qui dirige l'entreprise familiale. Elle perpétue la tradition et les savoir-faire, dans plus grand respect du fruit. Fidèle à la tradition et à sa réputation, la Maison Imbert a toujours misé sur une matière première noble— la châtaigne, trésor local reconnu AOP – et un travail rigoureux du fruit. Notre entreprise se distingue en effet par son mode de préparation des châtaignes : l'épluchage et le tri systématiques de tous les fruits avant cuisson nous permettent de supprimer les peaux et leurs tanins. Toutes les châtaignes abimées qui pourraient altérer la qualité du produit fini sont donc écartées, ce qui en préserve toute la finesse et la subtilité. Grâce à cette singularité, de plus en plus de professionnels nous désignent comme la référence qualitative en matière de marrons et dérivés.

Contact

Benjamin Lévy
Chemin Du Lac
07202 Aubenas Cedex
0475351339
<http://www.marrons-imberty.com/>

Informations légales

Créée le : 1920
SIRET : 42071261400023
NAF : 1082Z
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 10 à 19 salariés

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Confiseries : Marron glacé

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Conserve, Crèmes, Purées

Gamme

Marrons glacés, marrons au sirop, pâte de marrons, purée de marrons, purée de marrons sucrée, crème de marrons, écorces d'oranges confites

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes, France, Europe

Points de vente

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

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France, À l'étranger

Exportation

- Europe, Asie, Amérique du nord

Distinctions

AOC / AOP, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

- Détaillants
- B to B. industries agroalimentaires
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Restauration collective

Langues parlées

- Français
- Espagnol
- Anglais

SPIRULINE DES MONTS D'ARDÈCHE



Souvent confondue avec les algues marines, la spiruline peut être classée dans les micro-algues d'eau douce. Présente sur terre depuis plus de 3,5 milliards d'années, c'est l'un des aliments les plus complets connus à ce jour, avec un nombre impressionnant de nutriments et micronutriments biodisponibles et assimilables. Extraordinairement riche en protéines (65% de son poids), elle offre une palette unique de vitamines, minéraux, enzymes et antioxydants. La synergie entre tous ces nutriments et leur équilibre parfait, font de la spiruline un aliment aux vertus nutritionnelles uniques. Associée à une alimentation variée et équilibrée, la consommation de 3 à 5 g de spiruline sèche par jour nourrit en profondeur les cellules du corps, participe au rééquilibrage alimentaire, détoxifie l'organisme et renforce les défenses naturelles par ses propriétés anti oxydantes. Trop souvent présentée comme un complément alimentaire, c'est saupoudrée sur les aliments du quotidien, ou intégrée dans des recettes crues, qu'elle trouve sa place sur notre table et nous délivre tous ses bienfaits. Ce n'est pas pour rien si de plus en plus de grands chefs l'intègrent à des recettes toujours plus créatives et audacieuses ! C'est au cœur de l'Ardèche Verte, dans un minuscule hameau, que la Spiruline des Monts d'Ardèche a trouvé sa place dans un environnement sain, loin des pollutions. Bien abritée sous une serre qui lui procure naturellement la lumière et la chaleur dont elle a besoin, elle se développe, dans des bassins de faible profondeur. L'astucieux système de récolte « en circuit fermé » fait de la spiruline une production exceptionnellement riche en protéines, sur une surface réduite, et avec une très faible consommation d'eau ! Récoltée à la main, elle est ensuite filtrée, pressée, puis déshydratée à basse température pour préserver tous ses précieux nutriments.

Contact

Pascal POSSETY
Mazabrard
07320 Saint Jeure d'Andaure
0475080576
www.ardeche-spiruline.com

Informations légales

Créée le : 2018
SIRET : 34463211200076
NAF : 0322Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Gamme

Nous proposons de la spiruline en brindilles conditionnée en sachet de 100g et de la spiruline en comprimés purs sans additif ni liant, compactés à froid, conditionnée en sachet de 100g.

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- Plaisir Bio, 07320 Saint Agrève
- Le cabas de Steph', 07270 Lamastre
- Nature et Terroir, 43400 Le Chambon/Lignon
- La Maison de l'Ail, 43190 St Bonnet le Froid
- La Main Paysanne, 07100 Annonay
- BioMonde, 07430 Davézieux

Sur internet

<http://ardeche-spiruline.com/boutique/>

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- distance maxi 50km Franco à 200€

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Producteur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- de 15h à 19h
- le mercredi

Actualité

Après l'installation de notre production, cette année a vu la mise en place de notre réseau de partenaires : boutiques de produits du terroir, magasins bio, ... Mais notre spiruline a également trouvé sa place au menu de grand chefs : Florian Descours, La Boria, à Privas (07) et Régis Marcon à Saint Bonnet le Froid (43). Et pour les gourmands, cette année verra naître une gamme de glaces délicatement dynamisées à la spiruline, chez Jérémie Runel, chef givré de La Fabrique Givrée, à Tournon-sur-Rhône (07). Une intégration réussie pour la première spiruline ardéchoise !

SYNDICAT DU PICODON AOP



Organisme de Gestion de l'appellation d'origine Protégée Picodon regroupant 170 opérateurs. Fromage de chèvre au lait cru. Toutes les étapes de fabrication dans la zone d'appellation (Drôme et Ardèche). Respect du cahier des charges, lien au terroir, lien à l'origine du produit. Conditions de production = 100 % des fourrages et céréales provenant de la zone d'appellation, Pas d'OGM, Pas d'ensilage, de la variété dans les fourrages, obligation de sortie des chèvres, limitation des aliments complémentaires. Conditions de fabrication = ,faisselles réglementées, caillage lactique, séchage obligatoire minimum 8 jours d'affinage, charte graphique pour l'étiquette. Le tout contrôlé par un organisme certificateur. Le Syndicat assure également la promotion du Picodon et possède une panoplie de supports promotionnels (dépliant, fiche et livre recette, affiches, livres, textiles etc...).

Contact

Olivier MOYERSON
Pontignat Ouest
26120 MONTELIER
0475562606
www.picodon-aop.fr

Informations légales

Créée le : 1975
SIRET : 40516700800037
NAF : 9499Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Prestations

Spécialité

- Fromages et produits laitiers

Prestations de laboratoire, analyses, recherche, développement

- Analyses : Analyses alimentaires, Analyses sensorielles

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

- Conseils, stratégie : Accompagnement stratégique, Communication, événementiel, Études (opinion, média, marketing...), Publicité et marketing
- Prestations de services techniques, expertise : Traçabilité dans le domaine de l'agroalimentaire

Références clients

Le Syndicat ne s'occupe pas des clients de ses adhérents... sauf pour leur apporter la promotion correspondante au produit et leur assurer que l'opérateur est bien en AOP Picodon. Chaque opérateur vend où il veut. Tous les publics sont concernés... sur les marchés locaux, chez les crémiers fromagers, en petite, moyenne ou grande surface, par internet....

Points de vente

Livraison et exportation

Distinctions

Certification bio

Activité

Informations légales

- Créée le : 1975
- SIRET : 40516700800037
- NAF : 9499Z
- CA : Inférieur à 50 000€
- Effectif : 1 à 2 salariés

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Anglais
- Français

Certifications

Certification bio

Actualité

Campagne d'affichage de nos opérateurs en cours = Route du Picodon Guide AOP Picodon Mode d'emploi

TERRE ADÉLICE



L'entreprise Terre Adélice fabrique des glaces et sorbets majoritairement à partir de produits frais locaux. Elle propose 150 parfums dans divers conditionnements, dont une gamme bio de 95 parfums et une gamme Goûtez l'Ardèche® de 16 parfums.

Contact

Claire SPAZZINI ARSAC
Le Moulinon
07190 St Sauveur de Montagut
0475654300
www.terre-adelice.eu

Informations légales

Créée le : 1996
SIRET : 40388188100029
NAF : 1052Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 20 à 49 salariés

Produits

Fromages et produits laitiers

- Glaces et sorbets : Glaces à base de fruits et légumes locaux, Sorbets à base de fruits et légumes locaux

Gamme

Voir le site internet www.terre-adelice.eu - magasin direct Terre délice à Saint-Sauveur-de-Montagut

Matière première

Ardèche, France, Région Rhône-Alpes

Points de vente

- Terre Adélice glacier à Grenoble, Terre Adélice glacier à Lyon
- Tous les points de vente sur le site

Livraison et exportation

Livraison

- Uniquement pour les professionnels à une distance de 200 kms autour de St Sauveur de Montagut (07190)

Distinctions

Agriculture Biologique, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Entreprise de transformation

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Grossistes
- Détaillants

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- en période creuse : se rendre dans nos bureaux // D'octobre à mai : Du lundi au vendredi de 14h à 17h // en période estivale : Magasin d'usine ouvert > Juin et septembre : Du lundi au vendredi de 14h à 18h // Juillet et Août : Du lundi au vendredi de 14h à 19h, samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h, dimanche de 15h à 19h.

TROLLAT SAS / DINATURE



Fabrication et vente de sablés fourrés aux myrtilles et framboises d'Ardèche en exclusivité.

Commercialisation de gourmandises locales et biologiques éligibles au "label confiance" ; gâteaux, biscuits, cafés, thés, miels, chocolats, confiseries, épices

Contact

Frédéric Trollat
499, chemin des ecluses
07410 Colombier-le-Vieux
0647772425
www.dinature.fr

Informations légales

Créée le : 2016
SIRET : 82339049700019
NAF : 4791B
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Biscuits : Spécialités locales

Gamme

Nous sommes fabricant de sablés fourrés. Nos produits phares sont les parfums myrtilles et framboises 100% d'origine ardéchoise. Nous sommes également revendeurs de gourmandises : gâteaux, biscuits, cafés et thés biologiques et équitables, miels, chocolats bio, confiseries, épices...

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes

Drôme

Points de vente

- DiNature, Colombier-le-Vieux
- Coopérative Bleu Vercors, Seyssin (38)
- Coopérative Vercors Lait, Villard de Lans (38)
- La boîte à Merveilles, Vernoux en Vivarais
- Fromagerie Produits Régionaux « Chez Ted », Bourg Argental (42)
- Plaisir Bio, St Agrève
- Super U, Le Cheylard
- Boucherie Valla, Colombier-le-Vieux
- Partenaire du train de l'Ardèche : boutiques de Tournon sur Rhône et Boucieu-le-Roi, Prochainement : les Caves Passion Saveurs 16 magasins dans la Drôme et sur internet

Chez des grossistes

- D'Ardèche et de Saison, En Ardèche
- Desbos Boissons, En Ardèche

Sur internet

www.dinature.fr

Livraison et exportation**Livraison**

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France, À l'étranger
- Selon la quantité, expédition dans toute la France et à l'étranger.

Exportation

- Monaco, Maroc, Turquie, Tunisie

Distinctions**Activité****Type d'entreprise**

- Artisan
- Fabrication, vente de sablés fourrés aux myrtilles et framboises d'Ardèche et revendeur

Clientèle

- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Français

Ouverture au public**Le public peut acheter des produits en vente directe**

- sur RDV

UMIH07



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Organisation professionnelle des cafés, hôtels,
restaurants, établissements de nuit

Contact

Raymond LAFFONT
640 chemin de Saint Clair
07000 Privas
0475298008

Informations légales

Créée le : 1945
SIRET : 51378242500021
NAF : 9499Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Prestations

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

- Conseils, stratégie : Accompagnement stratégique, Communication, événementiel, Études (opinion, média, marketing...)
- Prestations de services techniques, expertise : Expertise en maîtrise des risques sanitaires et chimiques

Références clients

1ere organisation professionnel des CHRD

Points de vente

Livraison et exportation

Distinctions

Aucune

Activité

Informations légales

- Créée le : 1945
- SIRET : 51378242500021
- NAF : 9499Z
- CA : De 50 000 à 100 000 €
- Effectif : 1 à 2 salariés

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels

Langues parlées

Français

Un coup de fouet pour l'agro !

fournisseurs
de proximité

nouveaux débouchés

réseau local
B to B

services
& conseils

dégustations

innovation
& tendances

Ils diffusent cet événement :



Ils soutiennent cet événement :

