

SALON ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Catalogue des exposants



13 mars 2023

Espace Lienhart

Aubenas

9h – 16h30

Boissons

3.6.9 BIÈRES CRAFT



Brasserie artisanale qui produit des bières modernes et hautes gammes aux inspirations anglosaxonnes.

Contact

Vincent Ceas
230 Chem. du Vivier
07130 Soyons
0610254741

Informations légales

Créée le : 2020
SIRET : 88762709900013
NAF : 0000z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Bières

Gamme

Bière New England IPA, bière très parfumée juteuse et facile à boire.

Matière première

Europe

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En France

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

Livraison et exportation

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Actualité

Bières éphémères en continu.

BRASSERIE LONGUE VIE



Créée en 2017, la Brasserie Longue Vie (St Victor - Ardèche Verte, à proximité d'Annonay) élabore des bières bios de tradition anglaise, allemande et belge. Nos produits se caractérisent par une identité forte et un équilibre remarquable en bouche du fait de l'assemblage de nombreux malts. Attachés à des valeurs respectueuses de l'environnement, nous sélectionnons des ingrédients locaux et qualitatifs pour concevoir nos recettes. Ainsi, nous nous fournissons par exemple à la malterie Ardéchoise Art Malt Bio (Vernoux en Vivarais) qui transforme des céréales Drômoises et travaillons uniquement les houblons européens (Tchèques, Allemands, Slovènes et Français). Ces derniers apportent une touche végétale et herbacée à nos bières qui correspond au patrimoine brassicole fermier que nous souhaitons mettre en avant comme dans nos saisons (bières de ferme traditionnelles du Hainaut en Belgique). Attachés à notre territoire du Pays de Saint-Félicien, nous mettons régulièrement en avant les productions d'amis paysans (concombre, petit lait de chèvre, abricot, betterave, reine-claude...). et nous valorisons les richesses de notre territoire, en amont, en aval et en partenariat avec les paysans, les artisans, les associations et les habitants du Pays de Saint-Félicien. Enfin, nos bouteilles sont consignées. Nous travaillons depuis la création de la Brasserie à des solutions techniques et sommes heureux que cette idée ait pu aboutir en partenariat avec la structure "Ma bouteille s'appelle reviens".

Contact

Coline Donon
1915 Route de Corsas
07410 Saint-Victor
0672716745
www.longue-vie.fr

Informations légales

Créée le : 2017
SIRET : 82918680800012
NAF : 11057
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 3 à 5 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Bières

Gamme

Avec Plus de 13 références, nous vous proposons un voyage dans le monde brassicole : des plus accessibles à tous les palais, au développement de bières vieilles en barriques de vins, en passant par des styles originaux (berliner, dry stout, smoked) vous avez largement de quoi découvrir, redécouvrir et faire découvrir l'infinité des possibles ! Nous vendons en bouteilles de 33cl, 75cl et en fûts afin que chaque occasion ait un modèle adapté. Nos bouteilles sont consignées et la brasserie est certifiée Bio depuis sa création !

Matière première

Ardèche, Europe

Points de vente

En Magasin

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

Livraison et exportation

Livraison

- En France

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Entreprise de transformation

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- 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

- 10h-16h
- lundi - mardi - jeudi - vendredi
- Fermeture : SUR RDV le mercredi et le week-end

Actualité

Cette année, la Brasserie a sorti 3 nouvelles références. Nous sommes également en cours de transformation juridique pour être reconnu comme entreprise de l'économie sociale et solidaire.

BRASSERIE LA CHOUETTE



Epicurien et curieux, Rémy découvre l'univers de la Craft Beer et se lance dans l'aventure brassicole en 2016, attiré par la diversité, la complexité et la beauté du métier de brasseur. La Chouette brasserie s'installe à Tournon en 2019. Elle prend son envol, se développe et déménage en septembre 2022 dans le village voisin, à Saint Jean de Muzols, dans un local plus grand, plus convivial tout en restant un lieu de production à taille humaine. La petite équipe de la Chouette fabrique de manière artisanale, avec finesse et grain de folie, une grande variété de bières. Nous avons une approche plutôt "gastronomique" dans l'élaboration des recettes : un travail méticuleux, créatif et un développement des techniques de brassage et de fermentation qui mettent en valeur tout le palette de saveurs des matières premières choisies avec soin. Des bières pour tous les curieux, de ceux qui n'en boivent jamais aux connaisseurs pointus ! La Chouette est aussi un lieu que l'on souhaite ouvert au partage et à la rencontre de tous ceux qui souhaitent découvrir la bière artisanale. Nous y proposons la dégustation de nos bières ainsi que la visite de la brasserie, vendons nos bières à emporter et, dans un futur proche, nous pourrions accueillir pour consommer sur place dans un cadre chaleureux et familial.

Contact

Rémy Levrey
64 route du Grand Pont
07300 Saint-Jean-de-Muzols
0638111118
<https://www.facebook.com/lachouettebrasserie>

Informations légales

Créée le : 2022
SIRET : 91896737300013
NAF : 1105Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Bières

Gamme

Nous proposons une gamme permanente de 7 bières, aux recettes simples mais qui sortent de l'ordinaire : d'une session lager zeste de pamplemousse et fleurs d'hibiscus à 3% vol. alc à l'Heavy Scotch Ale - ambrée mutée au Islay Whisky à 9.5% Vol. alc, en passant par une NEIPA, un SMASH cascade ou encore une bière blanche zeste de citron frais. Selon les envies, les inspirations, les rencontres, les saisons ou encore les barriques disponibles, nous créons tout au long de l'année une grande variété de bières éphémères : Berliner Weisse, Pastry stout, bières barriquées, bières sauvages... Nous aimons faire découvrir et travailler des nouvelles matières premières, de saison, et essayons de nous approvisionner le plus localement possible (malts, houblons, fruits, plantes aromatiques...) et auprès de producteurs Bio ou qui ont une approche raisonnée de l'agriculture. Toutes les bières existent en bouteille de 33cl et 75 cl. Nous proposons également les différents profils en fûts inox de 20 ou 30L (certains profils sur commande) et le prêt de tireuses pour les particuliers, associations ou professionnels. Nous

travaillons avec Ma bouteille s'appelle revient pour le lavage et la réutilisation de nos bouteilles.

Matière première

Région Rhône-Alpes, Europe

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France

- Liste des points de vente sur demande

Sur des marchés

- Liste des marchés sur demande

Livraison et exportation

Livraison

- En France
- Nous contacter pour connaître les conditions de livraison.

Distinctions

Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Entreprise de transformation

L'entreprise reçoit

- Des apprentis

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 10h-19h
- du mercredi au vendredi

Actualité

Côté production/fabrication, encore des travaux à prévoir dans la brasserie, ainsi que la réception d'un nouvel outil de production afin que l'on travaille de façon efficace, confortable et optimale. En cours de conversion de la gamme en BIO. Côté accueil, courant 2023, nous souhaitons pouvoir proposer la consommation sur place de nos bières et autres produits locaux (en partenariat avec des producteurs et artisans locaux). Des aménagements seront également à prévoir pour l'accueil de public. Nous souhaitons également développer l'accueil de groupes pour des temps de visite/dégustation. En projet également, la vente de bière en vrac.

MAT ET ELO



Producteurs de plantes aromatiques nous transformons nos plantes cultivées en Ardèche en boissons désaltérantes.

Contact

Mathieu Roche
155 route de Guilhoc
07270 Colombier-le-Jeune
0630135076
www.mat-et-elo.com

Informations légales

Créée le : 2018
SIRET : 48900812800055
NAF : 0127Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Jus de fruits / nectars

Gamme

Boissons désaltérantes types tisanes glacées, assemblages d'une plante et d'un fruit. Plantes aromatiques produites par la structure et utilisation de fruits locaux invendus. Gamme d'agrumes en provenance de Sicile.

Matière première

Ardèche

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

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

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Drôme, Ardèche, Isère

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français
- Italien

Actualité

Investissement dans un monobloc, embouteilleuse automatique pour proposer une gamme de 33cl.

LA GLANEUSE



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

Contact

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

Informations légales

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

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Apéritifs
- Boissons non alcoolisées : Sirops

Gamme

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

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

En Magasin

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

Sur internet

laglaneuse.net

Livraison et exportation

Livraison

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

mondial relay

Distinctions

Agriculture Biologique, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Actualité

La liqueur depuis 2018

SARL MAS DU GRANZON



En 2011, est lancée la marque Flor'Ardèche qui propose une gamme de tisanes Bio avec plus 90% de plantes ardéchoises, grâce à ses propres productions, quelques agriculteurs en direct et des coopératives de plantes locales. Cette gamme de tisanes gustatives, sous un format d'infusettes conditionnées dans des boîtes et emballage entièrement recyclable ou biodégradables, y compris les sachets fraîcheur, est largement diffusée dans une cinquantaine de magasins Bio Ardéchois et sur la région Rhône -Alpes.. 2015, création de la Distillerie du Bois de Païolive afin d'élargir la gamme des produits à base de plantes locales, grâce aux huiles essentielles, une dizaine, au total et eaux florales. Visites démonstratives et ouverture au public de la Distillerie du mois d'avril à novembre. La vente directe à la boutique de l'ensemble de la gamme permet de toucher un large public issu de toute la France et de pays d'Europe du nord, notamment Belge très averti sur l'usage des plantes médicinales. En 2022, la diversification se poursuit avec un tournant, quelques sirops et aromates en fonction des plantes disponibles et surtout après plus d'un an d'essais et de démarches, le lancement d'un Pastis en plaine saison estivale. Un Pastis artisanal fait entièrement sur place à partir de la macération des plantes sans extrait de plantes hormis l'extrait d'Anis étoilé inévitable dans toute recette de Pastis pour bénéficier de l'appellation Pastis. Un Pastis frais et désaltérant aux goûts de plantes et à diluer fortement dans une eau bien fraîche comme les anciens les aimaient pour aromatiser leurs boissons en dehors ou pendant leur repas. Un régal aussi en cuisine pour les préparations culinaires.

Contact

Jean-Alex BARDON
1037, route du Granzon
07460 Banne
0475393133
<https://www.florardeche.fr/>

Informations légales

Créée le : 1995
SIRET : 40208060000016
NAF : 1083Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Apéritifs

Huiles, condiments, sauces, épices

- Autres : Infusions, aromates

Gamme

Infusions, Huiles essentielles, eaux florales, Aromates, Pastis

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes

Points de vente

En Magasin

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

Sur internet

<https://www.florardeche.fr/>

Livraison et exportation

Livraison

- En France

Distinctions

Agriculture Biologique

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

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Actualité

Lancement d'un Pastis entièrement artisanal depuis juillet 2022. En cours, liqueur de Thym et Verveine

BRASSERIE DU PONT D'ARC



À la Brasserie du Pont d'Arc, nous produisons des bières de terroir Ardéchois, inspirées des styles de bière internationaux les plus variés. Nos bières sont brassées à la flamme, selon une méthode traditionnelle à partir de céréales biologiques, cultivées et maltées localement et d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, dans le but d'offrir un produit authentique qui puisse être apprécié par tous. Nous produisons une gamme de 6 bières à l'année et plusieurs bières de saison. Nos bières sont disponibles à la vente en bouteilles et à la pression dans notre brasserie de Vallon-Pont-d'Arc et sont distribuées dans les cafés, hôtels, restaurants, bars, caves et boutiques de la région. Toutes nos bières sont reconnaissables grâce à leur caractère unique, leur accessibilité et leur équilibre. En plus de nos bières, nous développons actuellement une gamme d'autres boissons à base fermentée tels que cidre, kombucha, hard seltzer. Notre Leitmotiv : Innovation, passion et savoir faire! Conditionnement de nos produits : fûts consignés de 30L, fûts KeyKeg de 30L, bouteilles de 33cl, bouteilles de 75cl.

Contact

Joris Vandamme
115 Allée des Cades
07150 Vallon Pont d'Arc
0782087723
<https://www.facebook.com/bierespontdarc>

Informations légales

Créée le : 2022
SIRET : 91219872800012
NAF : 1105Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Apéritifs, Bières

Gamme

- Equinoxe (Saison blonde BIO) 6,5% : Inspirée des bières de type « saison » ou « sezuen », traditionnellement brassées l'hiver dans les fermes de Wallonie et des régions frontalières du nord de la France afin d'être bues l'été par les travailleurs saisonniers. C'est une bière rustique, à la robe presque orange et à l'amertume légère, très rafraichissante et dotée d'une excellente buvabilité. Avec ses notes florales, épicées et acidulées, c'est la bière parfaite en toute saison ! - Alba Rossa (Bière de garde BIO) 6,5% : D'une robe rousse/orangée, légèrement trouble, cette bière est fermentée avec une souche de levure « kveik », héritage des fermiers Norvégiens qui brassaient leurs bières avec leurs propres grains. Cette levure à fermentation haute développe des arômes de grand marnier qui sont ici renforcés par l'emploi d'écorces d'oranges douces. A la fois ronde et sèche, titrant 6,5%, cette belle rousse surprend par sa fraîcheur et sa douceur en dépit de son taux d'alcool. - Aphrodite (Wit-Blanche BIO) 4,4% : Moelleuse douce et désaltérante, cette bière est un hommage aux traditionnelles bières blanches de Belgique. Brassée avec une grande proportion de froment, sa robe jaune pâle est trouble. Florale et fruitée, on retrouve dans sa composition les traditionnelles épices que sont la coriandre et les écorces d'orange curaçao, cependant c'est l'utilisation du houblon «

Cascade » et l'ajout d'un ingrédient gardé secret qui lui confèrent son originalité et la font se distinguer de par ses arômes évoquant la cardamome et la bergamote. - Hopalicious (IPA BIO) 5% : Cette bière à la robe jaune pâle développe des notes prononcées de fruits : agrumes, fruits tropicaux mais aussi pêche ainsi que des notes florales. Son caractère unique est obtenu grâce à un généreux houblonnage à cru avec les variétés Ahtanum, Citra et Summit. Désaltérante et bien équilibrée, son amertume ressentie est discrète pour le style. - Solstice (Triple BIO) 9% : Notre bière la plus puissante de la gamme régulière, brassée dans le plus pur esprit monastique. Elle dégage des saveurs de pêche et d'abricot, le tout associé à des notes de fleurs. En bouche elle propose un caractère et un goût très riche, agrémenté de notes de sucre candi et de malt. - Blonde du Pont d'Arc (Grisette) 4,8% : Notre bière « de soif », petite sœur de notre "Equinoxe", elle aussi inspirée des bières de type saison mais avec un taux d'alcool relativement bas, elle est dotée d'une excellente buvabilité.

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes, Europe

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

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

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France
- Tournée hebdomadaire dans un rayon de 30 kilomètres autour de la brasserie. Tournée mensuelle dans un rayon au delà de 30 kilomètres et jusqu'à 100 kilomètres. Au delà de 100 kilomètres : livraison par transporteur sur palette à partir de 12 unités (cartons et/ou fûts)

Distinctions

Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Producteur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

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

...

BOISSONS SOFABO



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

Contact

Thierry Florit - Bourganel
2310 Avenue Edouard Froment
07170 Lavedieu
0475943939

Informations légales

Créée le : 1988
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.

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

**Chocolats,
confiseries, biscuits
et produits à base de
miel**

SARL MIAM "MADE IN ARDÈCHE MÉRIDIONALE"



Nous fabriquons un nougat de terroir et de tradition avec exclusivement du miel d'Ardèche et des amandes d'Ardèche ou de Provence. Nos nougats tradition au miel d'Ardèche portent la marque "Goûtez l'Ardèche". Nos confiseries et confitures maison sont élaborées avec des matières premières de haute qualité. Nous vendons également du miel d'Ardèche et autres produits confectionnés par Les Ruchers du Pont d'Arc.

Contact

Laura JACQUET
Rond Point Route de Salavas
07150 Vallon Pont d'Arc
0475384697
www.nougaterie-dupontdarc.com

Informations légales

Créée le : 2019
SIRET : 84801985700012
NAF : 1082Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 3 à 5 salariés

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Apiculture : Nougat

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Pâtes de fruits, Confitures / Gelées, Crèmes

Gamme

Nougats au miel d'Ardèche, nougat noir, pâtes de fruits, amandes caramélisées, nougatine, guimauves, crème de châtaigne et confitures aux fruits d'Ardèche, miel, pain d'épices, bonbons au miel

Matière première

Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- Nougaterie du Pont d'Arc, Vallon Pont d'Arc

Sur des marchés

- Vallon Pont d'arc , de avril à septembre, le jeudi matin
- Salavas , de juin à septembre, le dimanche matin

Sur internet

<http://www.nougaterie-dupontdarc.com/store/produits-nougaterie-ardeche.html>

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche
- 20km

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Artisan

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 9h30-12h00 /14h30-18h00 (9h00-19h00 en juillet et août)
- du lundi au samedi
- Fermeture : janvier et février

Actualité

Visite commentée et dégustation gratuites au cours d'une cuisson : pour les particuliers, date et heure sur le site internet : <https://www.nougaterie-dupontdarc.com/pages/visites-et-degustations>. Pour les groupes, de 20 à 50 personnes, réservation obligatoire.

JAUJAC BISCUIT



Biscuiterie artisanale. Tous nos produits sont fabriqués et emballés sur place. Nous travaillons autant que possible avec des produits locaux et français. Nous sommes passionnés et engagés.

Contact

Carole Derrien
35 rue jean moulin
07380 Jaujac
0475360992
www.maisondumercier.com

Informations légales

Créée le : 2015
SIRET : 85083729500011
NAF : 1071D
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Biscuits : Spécialités à la châtaigne

Gamme

Nous fabriquons des biscuits secs, sucrés : au miel de châtaignier, à la farine de châtaigne, au chocolat... Nous avons une gamme de sablés apéritifs à la tomme de Mazan, aux olives... Nous avons également des amaretti moelleux, des cakes, pain d'épices et panettone.

Matière première

Ardèche, France

Points de vente

En Magasin

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

Chez des grossistes

- Astier, En région Rhône-Alpes

Sur internet

www.maisondumercier.com

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche
- Pour les professionnels, selon la quantité et la distance.

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Artisan

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

- 8h à 18h
- Du lundi au vendredi et samedi matin hors saison
- Fermeture : Février et dimanche

COFRED - LE GENÊT D'OR



Fabrication artisanale de nougat au miel et aux amandes d'Ardèche, sans colorant ni arôme de synthèse et cuit au chaudron. Nous allons bientôt développer la guimauve, à partir de pulpes de fruits, toujours avec le souci d'utiliser ni colorant, ni arôme de synthèse.

Contact

Cédric Décès
Quartier Chastrenas
07200 Vogue
0475931691

Informations légales

Créée le : 15/03/2008
SIRET : 50229705400012
NAF : 1082Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Apiculture : Nougat

Gamme

Nougat au miel et aux amandes d'Ardèche sous la marque Le Genêt d'Or

Matière première

Ardèche

Points de vente

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

Livraison et exportation

Activité

Type d'entreprise

- Artisan

Langues parlées

Ouverture au public

GOLOSINA - PÂTES DE FRUITS D'ARDÈCHE



J'exploite une plantation de mûriers de deux hectares. Les pieds de muriers sont vieux de trente ans. C'est pourquoi ils produisent beaucoup moins qu'à leurs premiers jours, ils sont résistants presque sauvages, avec des racines profondes ; cela me permet de ne faire aucun traitement et d'avoir des fruits plus savoureux. En hiver, je taille et j'attache les nouvelles pousses de l'année et en été, je cueille ma récolte. Tout au long de l'année je transforme notre récolte en pâtes de fruits, confitures, coulis et chutney.

Contact

Cyril Perret
Place de la mairie
07570 Désaignes
0650194003
<https://www.golosina.fr>

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 / Pâtes de fruits à l'abricot / Pâtes de fruits à la rose 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

- Hypermarché, Soyons
- Le cabas de stef, Lamastre
- Boutique du chateau, Désaignes
- Distri'fermes, Tournon sur Rhône
- La musette de valentine, Bourg-Lès-Valence
- La ferme de Maubourg, Valence
- épicerie fine laurent , Valence
- épicerie chez Chloé, Meylan
- Le tournesol , Beauchastel

Sur des marchés

- Le Chambon sur Lignon, samedi matin
- Au village de Désaignes, Vendredi 17H
- Sur le marché de Noël , Grenoble

Sur internet

<https://www.golosina.fr>

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes

Distinctions

Agriculture Biologique

Distinctions

1er prix Fermier d'or 2019 pâtes de fruits

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

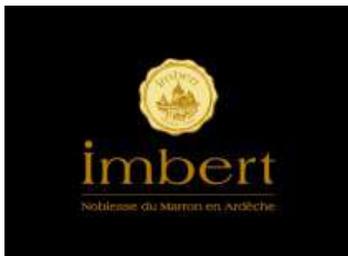
Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

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
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®

Distinctions

HACCP

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

GAEC BOURG APICULTURE



Producteurs de miel ardéchois, large gamme de miels représentative des multiples terroirs ardéchois.

Contact

Emilie et Nicolas Bourg
1682 route de Paurières
07220 Viviers
0475974555
<https://www.bourgapiculture.com/>

Informations légales

Créée le : 2014
SIRET : 80738677600023
NAF : 0149z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Apiculture : Miel

Gamme

Gamme large, neufs miels différents. Produits phares : miel de fleur du plateau du Coiron, miel de lavande du sud Ardèche et miel châtaignier des cévennes ardéchoises. Autres types de miels en fonction des années et des saisons : miel de montagne, miel d'acacia, miel de garrigue, utilise tous les terroirs ardéchois. Pains d'épices sur la période de Noël.

Matière première

Ardèche

Points de vente

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

Livraison et exportation

Livraison

- En France

Exportation

- Pologne
- Liban

Distinctions

Membre du Collège culinaire de France

Activité

Type d'entreprise

- Producteur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires
- Des woofers

Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- Cafés, hôtels
- Détaillants
- Epicerie et magasins bio
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français

Ouverture au public

Actualité

Développement d'une nouvelle gamme de produits transformés à base de miel, confiserie, nougat chocolat et pâte à tartiner. E-Boutique internet à venir.

ENTRE DEUX CHAMPS



Entre deux champs Ardéchois, à Tournon sur Rhône et Eclassan, Maryne sélectionne et cultive des variétés gustatives de fraises, framboises et autres fruits rouges savoureux. Avec ses fruits cueillis à maturité, Maryne élabore ses recettes et c'est dans son atelier que mijotent ses créations. Un seul objectif : l'expérience gustative pour révéler au mieux le parfum des fruits frais. Entre deux champs est engagée dans une démarche de conversion en agriculture biologique.

Contact

Maryne Caillet
100 chemin de Nardy
07370 Eclassan
0678130390

Informations légales

Créée le : 2019
SIRET : 83934356300012
NAF : 0125 Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : Aucun salarié

Produits

Fromages et produits laitiers

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

Fruits et légumes

- Fruits frais : Cassis, Cerise, Fraise, Framboise, Groseille
- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Frais, Pâtes de fruits, Sirops

Gamme

Fraises, framboises cassis et groseilles sont vendus en fruits de bouches. Puis une grande partie de la récolte est transformée en gourmandises fruitées dans l'atelier : sirops, confitures, nectars et bâtonnets de glace.

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- L'Escale Paysanne , La Voulte sur Rhône
 - la cagette , Veyras
 - Distri'Ferm, Tournon sur Rhône
 - La musette , Aubenas
 - le village des producteurs , Ruoms
 - Ferme... là, Balan

Livraison et exportation

Livraison

- En région Rhône-Alpes
- Nous contacter pour plus d'information

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®, Marque Bienvenue à la ferme

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Grossistes
- 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

- 16h30-18h30
- A Tournon sur Rhône : 343 chemin du marquis. De mai à juin, tous les jeudi
- Fermeture : De juillet à avril

SALON ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Fromages et produits laitiers

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

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

Certifications

Certification bio

Autres certifications

Certains opérateurs sont en 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, hôtels
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Français
- Anglais

Actualité

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

PAPILLES D'ARDECHE



PAPILLES D'ARDECHE est une entreprise d'insertion qui produit et commercialise la célèbre Tomme en salade d'Ardèche sous l'appellation "La Biquette & Tom®". Cette préparation fromagère à la fois éthique et goûteuse est développée en collaboration avec des producteurs locaux, sélectionnés avec soin. Fromage frais, elle est un mélange onctueux, léger & mousseux de tomme de chèvre fraîche, d'huile de colza grillé, d'ail, de sel et de poivre.

Contact

Stéphane DUCLAUX
415 avenue de la République
07300 TOURNON-SUR-RHÔNE
0475601314

Informations légales

Créée le : 2021
SIRET : 90042307000011
NAF : 1051C
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : Lait chèvre, Lait vache

Gamme

La gamme de La Biquette & Tom® (Chèvre) : - L'authentique : Recette authentique avec un équilibre des ingrédients : Tomme de chèvre pasteurisée, huile de colza grillé, sel , ail, poivre. - L'intrépide : Recette un peu plus poussée en ail : Tomme de chèvre pasteurisée, huile de colza grillé, sel, ail, poivre - L'espeletako : Surprendre les papilles avec le Piment d'Espelette : Tomme de chèvre pasteurisée, huile de colza grillé, sel , ail, piment d'Espelette. La gamme de La Vachette & Tom® (Vache) : - L'authentique : Recette authentique avec un équilibre des ingrédients : Tomme de vache pasteurisée, huile de colza grillé, sel , ail, poivre. - L'intrépide : Recette un peu plus poussée en ail : Tomme de vache pasteurisée, huile de colza grillé, sel , ail, poivre - L'espeletako : Surprendre les papilles avec le Piment d'Espelette : Tomme de vache pasteurisée, huile de colza grillé, sel , ail, piment d'Espelette. Les BICOUYOUS : Mini-éclairs garnis de La Biquette & Tom® ou La Vachette & Tom® *Gamme Intrépide ou Espeletako. Idéal pour un apéritif, des planches ou en accompagnement d'une salade.

Matière première

Ardèche

Points de vente

En Magasin

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- SUPER U, LE CHEYLARD, LAMASTRE, ANNONAY
 - NETTO , TOURNON-SUR-RHÔNE
 - GAMM VERT, ROMANS-SUR-ISERE, CREST, ST VALLIER, CHATEAUNEUF-DE-GALAURE
 - LA FERME MAUBOURG, VALENCE
 - LE MARCHE D'ODILE, SARRAS
 - LES TRESORS DE CORALIE, TAIN L'HERMITAGE
 - VIVAL, TOURNON-SUR-RHONE

- HUILERIE RICHARD, TAIN L'HERMITAGE
- LES HALLES DE CRUSSOL, ST PERAY

Sur des marchés

- ASECIO ARBORICULTEUR, Route de FOUILLOUSE - 26500 BOURG-LES-VALENCE, 16H - 20H
- LAMASTRE, , Mardi matin
- ST PERAY, Mercredi matin

Chez des grossistes

- D'ARDECHE ET DE SAISON, En Ardèche

Sur internet

<https://form.jotform.com/213102575386353>

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Frais de livraison (Non applicables sur Tain l'Hermitage, Tournon-Sur-Rhône, Mauves, St Jean de Muzols) :
Conservation : CA de la commande < 15 € HT : Pas de livraison. CA de la commande < 80 € HT : Livraison 20 € HT 80 € HT = 150 € HT : FRANCO DE PORT

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Entreprise de transformation

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

**Fruits et légumes
(frais et transformés)**

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
0428920005

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 : AOP Côtes du Rhône, AOP 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, AOP Châtaigne d'Ardèche, Cassis, Cerise, Châtaigne, Coing, Fraise, Framboise, Groseille, Kiwi, Melon, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Noisette, Noix, Olive, Pastèque, Pêche, Poire, Pomme, Prune, Raisin, Rhubarbe
- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Conserves, Crèmes, Déshydratés, Frais, Pâtes de fruits, Purées, Sirops, Sous-vide, Surgelés
- Légumes frais : Ail, oignon, échalote, oseille, Artichaut, Asperge, Blette, Betterave, Brocoli, Cardon, Carotte, Champignon, Chicorée, Choux, Cucurbitacée, Cresson, Endives, Épinard, Fenouil, Herbes aromatiques, Légumes anciens, Navet, Pissenlit, Poireau, Poivron, Pommes de terre, Radis, Salsifis, Salades, Tomate
- 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, CCP Agneau de l'Adret, Lapin, Viande bovine, Viande ovine, Viande porcine
- 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, Chapon, Dinde, Pintade, Poulet, Sous-vide

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

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

- Français
- Espagnol
- Anglais

BIOTIFOOD



Transformation de fruits et légumes en conserve lactofermentés.

Contact

Eric Fernandez
95 impasse suchier
07210 Chomérac
0967544303
www.lescruculents.fr

Informations légales

Créée le : 2021
SIRET : 89816949500014
NAF : 4631Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 3 à 5 salariés

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Jus de fruits / nectars, Sodas / Limonades

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Conserve
- Légumes transformés : Purées, Conserve

Gamme

Gamme de conserve, jus, purées et sodas à base de 10 légumes et fruit différent, produit phare à base de Kimchi.

Matière première

Ardèche, France

Points de vente

En Magasin

En France

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

Chez des grossistes

- Relai local, Europe labeau, En France

Sur internet

www.lescruculents.fr

Livraison et exportation

Livraison

- En France, À l'étranger

Exportation

- Belgique, Espagne
- Vietnam

Distinctions

Bio ED - Entreprise Durable

Activité

Type d'entreprise

- Entreprise de transformation

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Détaillants
- Epiceries et magasins bio
- Grandes et moyennes surfaces
- Grossistes
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français
- Italien

Actualité

Programme Bioinnov pour le développement et la finalisation de la gamme liquide, purée, jus et sodas lactofermentés.

VIVACOOP



Société coopérative de fruits et légumes spécialisée dans le commerce de gros, avec pour principales productions : châtaignes, kiwis et cerises.

Contact

Stephane Allix
91 Chemin Des Fruitiers
07200 Saint-Semin
0475878000

Informations légales

Créée le : 1949
SIRET : 77627172800011
NAF : 4631Z
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Fruits et légumes

- Fruits frais : AOP Châtaigne d'Ardèche, Cassis, Châtaigne, Kiwi

Gamme

châtaignes, kiwis et cerises

Matière première

Ardèche

Points de vente

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

Sur internet

www.saveurs-chataigne-ardeche.fr

Livraison et exportation

Distinctions

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

Activité

Type d'entreprise

- Coopérative

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

L'ATELIER VÉGÉTAL



Alternatives végétales à base de pois chiches d'Ardèche et de légumes. En frais sous vide. Sans gluten, 100% végétal. Notre gamme : des recettes variées, savoureuses et de grande qualité nutritionnelle.

Contact

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

Informations légales

Créée le : 2017
SIRET : 790058577200047
NAF : 4711c
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Fruits et légumes

- Légumes transformés : Frais, Sous-vide

Gamme

Steaks végétaux en frais sous vide : Veggiesteaks, Escapettes (escalope de pois chiches germés et noisettes), Pacific (steak végétal marin) et d'autres produits sur commande.

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes, France

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- Magasins Bio à Valence, en Rhône-Alpes et Haute-Loire
- Nature Directe, 3 Av. du Petit Tournon, 07000 Privas
- Epiceyrieux, 17 Pl. Saléon Terras, 07160 Le Cheylard
- La Chèvre et Le Chou--Aux Sources, 2 Grande Rue, 07190 Saint-Sauveur-de-Montagut
- Au Tournesol, 22 Route de l'Eyrieux, 07800 Beauchastel
- Biocoop Les Gatobio, 970 Rte de Montélimar, 07200 Saint-Didier-sous-Aubenas
- Biocoop Les Gatôbis, 110 Route d'Aubenas, Champanser, 07380 Prades

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes

Activité

Type d'entreprise

- Entreprise de transformation

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- lundi et mardi matin après un coup de fil

SAS MARC SANDEVOIR



Nous élaborons chaque jour avec passion une gamme de conserves de l'apéritif jusqu'au dessert (Terrines & rillettes, verrines végétales, sauces & moutardes, pesto, plats cuisinés, foie gras, chutney, gâteaux, douceur de châtaigne...). Toutes ces recettes sont fabriquées dans notre atelier de Vinezac à partir de matières premières locales rigoureusement sélectionnées. Nous imaginons des recettes gourmandes les plus naturelles possible : Sans conservateur, sans colorant, sans additif, sans gluten. Nous sommes entièrement transparent sur la fabrication de nos produits, vous pouvez observer la fabrication depuis la boutique.

Contact

Marc Sandevour
1557 Route d'Alès "Les Côtes"
07110 Vinezac
0469221845
<https://www.marc-sandevour.com/>

Informations légales

Créée le : 2012
SIRET : 75156773600028
NAF : 1089Z
CA : De 250 000 à 500 000€
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Boulangerie, pâtisserie, farine

- Pâtisseries : Spécialités à la châtaigne

Huiles, condiments, sauces, épices

- Huiles végétales : Olive

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Conserves
- Légumes transformés : Conserves, Soupes / Veloutés / Coulis

Viandes, charcuteries et salaisons

- Produits carnés transformés : Conserves

Viandes, charcuteries et salaisons

- Volailles/Palmipèdes : Conserves, Foie gras

Gamme

Conserves artisanales - fabrication maison (Terrines & rillettes, verrines végétales, sauces & moutardes, pesto, plats cuisinés, foie gras, chutney, gâteaux, douceur de châtaigne...), produits du terroir, fromages, traiteur, vins bio & locaux, Whisky, paniers cadeaux...

Matière première

Ardèche, France

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- Vinezac
- Vogüé (D'avril à septembre)
- Chez nos partenaires revendeurs à découvrir sur notre site

internet : <https://www.marc-sandevair.com/ou-nous-trouver>

Sur internet

<https://www.marc-sandevair.com/>

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Distinctions

Les étapes savoureuses- Ardèche ®

Activité

Type d'entreprise

- Entreprise de transformation

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- 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
- Visite de groupe sur réservation - Fabrication visible depuis la boutique

GAEC ROUX



Éleveurs de vaches Aubrac; bovins viandes, castanéiculteurs et petite activité de maraichage. Participe à de ferme en ferme, visites à la ferme de 10h3à à 12h30 les vendredis en juillet aout.

Contact

Jeremy ROUX
l'abeillaud 8 chemin de bastide
07530 Genestelle
0637040646

Informations légales

Créée le : 2019
SIRET : 84856316900012
NAF : 0142z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Fruits et légumes

- Fruits frais : Châtaigne
- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Conserves
- Légumes transformés : Conserves

Viandes, charcuteries et salaisons

- Viandes : Viande bovine
- Produits carnés transformés : Conserves

Gamme

Confiture de châtaignes, produits transformés ratatouilles, viande en direct maturée 3 semaines 100% Aubrac, alimentation naturelle et en plein air.

Matière première

Ardèche

Points de vente

En Magasin

- En Ardèche
- La musette , Aubenas
- VEyras

Livraison et exportation

Livraison

- En France

Distinctions

AOP, Marque Bienvenue à la ferme, Agriculture Biologique

Distinctions

De ferme en ferme.

Activité

Type d'entreprise

- Producteur, Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires
- Des woofers

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Actualité

Activité de maraichage depuis un an et transformation des produits, gamme de ratatouille à la vente locale et sur les marchés.

ATOUPS BOUTS D'CHAMPS



Depuis 2022, agréée Atelier et Chantier d'Insertion, Atouts Bouts d'Champs s'engage à favoriser l'inclusion sociale et professionnelle de personnes éloignées de l'emploi grâce au travail de la terre, considéré comme outil de valorisation et de reconstruction personnelle. Atouts Bouts d'Champs propose actuellement 3 supports agricoles : - un verger de pêches sanguines, poires et kiwis - un espace petits fruits rouges - des jardins maraîchers

Contact

Colin CHARVET
108 chemin de St Pierre
07200 Aubenas
0625855529

Informations légales

Créée le : 2019
SIRET : 88781175000025
NAF : 9499Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Fruits et légumes

- Fruits frais : Pêche, Poire, Fraise, Framboise
- Légumes frais : Choux, Salades, Épinard, Herbes aromatiques, Artichaut, Navet, Poireau, Poivron, Radis, Tomate, Bette, Betterave, Brocoli, Carotte

Gamme

Production orientée vers les légumes de mi-saison et d'hiver.
Semences paysannes

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- La Musette, Place de l'Airette - Aubenas
- Les Gâtobios, Route de Montélimar

Livraison et exportation

Distinctions

Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- Epiceries et magasins bio
- Restauration collective

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Horaires ouverture Atouts Bouts d'Champs

Actualité

En fin de printemps 2023, une micro-brasserie verra le jour chez Atouts Bouts d'Champs. Nous vous proposerons une gamme de bières biologiques, locales et solidaires ! Rendez-vous bientôt !

MARRON CHATAIGNE



Castanéculteurs. Chez nous, la Châtaigne est cultivée, récoltée, séchée et enfin préparée pour vous offrir des produits de qualité. Dans nos châtaigneraies pluri-centenaires, nous cultivons principalement la "Petite Pourette". Châtaigne à chair fine et sucrée traditionnelle dans notre vallée, dont nous fabriquons nos produits sucrés ou salés. Ce que nous aimons tant dans ce métier, poursuivre le travail des générations passées et le valoriser dans un souci de création et d'innovation de nos produits.

Contact

VERONIQUE DUPUIS
607, route du Monteil - Le Fabre -
07110 LABOULE
0475371283
www.marron-chataigne.com

Informations légales

Créée le : 2012
SIRET : 75395774500031
NAF : 0125Z
CA : De 250 000 à 500 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Sirops

Boulangerie, pâtisserie, farine

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

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Biscuits : Spécialités à la châtaigne

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Conserves, Purées, Sirops

Gamme

Biscuits à la farine de châtaigne Cakes aux châtaignes confites Galettes Cric crac croc (céréale petit déjeuner) Préparations pour flan à la châtaigne Pâtes à la farine de châtaigne Crème de châtaigne (3 parfums + tube) Pâte à tartiner (châtaigne, chocolat, noisettes) Châtaigne au naturel et grillée apéritif Purée de châtaigne Farine de châtaigne, Mélange à crêpe. Brises de châtaigne Sirop de châtaigne Chips à la châtaigne Soupe à la châtaigne. Gémmothérapie (bourgeons de châtaigner)

Matière première

Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- Nous contacter pour connaître la liste

Sur internet

<https://www.marron-chataigne.com/shop>

Livraison et exportation

Exportation

- Croatie

Distinctions

AOC / AOP, Agriculture Biologique, Goûtez l'Ardèche®, Marque Parc®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Détaillants
- Epiceries et magasins bio
- Sites touristiques / Campings
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 15h - 18h
- mardi mercredi jeudi vendredi
- Fermeture : we et début janvier

Actualité

Création d'un chemin de découverte de la châtaigneraie

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, épiceries, 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
31 avenue Jean Monnet - 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

Glaces

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

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Distinctions

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

TERRE ADÉLICE



L'entreprise Terre Adélice fabrique des glaces et sorbets à partir de produits frais majoritairement locaux. Elle propose actuellement 144 parfums à la gamme 100% Bio dans divers conditionnements, dont une gamme Goûtez l'Ardèche® de 27 parfums.

Contact

Claire SPAZZINI ARSAC
Le Moulinon, 495 Route de l'Eyrieux
07190 Saint-Sauveur-de-Montagut
0475654300
www.terre-adelice.eu

Informations légales

Créée le : 1996
SIRET : 40388188100029
NAF : 1052Z
CA : Supérieur à 5 millions €
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

Matière première

Ardèche, France, Région Rhône-Alpes

Points de vente

- Terre Adélice glacier à Grenoble
- Terre Adélice glacier à Lyon
- Terre Adélice glacier à Moulinon
- 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®

Distinctions

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

- Voir les horaires sur le site : <https://www.terre-adelice.eu/salons-glaciers/glacier-le-moulinon/>

**Huiles, condiments,
sauces, épices**

ES VINAIGRERIE ARDÉCHOISE



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

Contact

Sylvain PETIT
Le Col
07530 Aizac
0475883423
<http://www.esvinaigrerie.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, cornichons

Gamme

Vinaigres : nature, myrtille, échalote, estragon Moutarde fine et ancienne Limonades. Cornichons selon la saison 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

Distinctions

Les étapes savoureuses d'Ardèche, Collège culinaire de France

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Producteur transformateur

Clientèle

- Restauration traditionnelle
- Grandes et moyennes surfaces
- Détaillants

Langues parlées

- Anglais
- Français

DOMAINE DE BLACHER



Producteurs de vinaigre balsamique artisanal ardéchois. Vinaigres fabriqués avec le vin nature produit sur le domaine

Contact

Myriam Odon
Domaine de Blacher 1815B Rue
Frédéric Mistral
07000 Saint-Julien-en-Saint-Alban
0685809605

Informations légales

Créée le : 2015
SIRET : 81244306700010
NAF : 0121Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Huiles, condiments, sauces, épices

- Autres : Vinaigre Balsamique

Gamme

Gamme de vinaigres balsamiques : Classique : 30% Baume Balsamique, 70% Vinaigre vin nature, vinaigre balsamique acide et sucré, parfait pour relever le goût de vos salades. 1 an de vieillissement. Équilibre : 50% Baume Balsamique, 50% Vinaigre vin nature, produit phare, moins acide qu'un vinaigre, il est idéal pour déglacer les sucs et faire de délicieuses salades aigre-doux. 2 ans de vieillissement. Intense : 90% Baume Balsamique, 10% Vinaigre vin nature, produit qui s'utilise en goutte, un concentré de parfum unique en décoration de plats (sucré/salé/chaud/froid). 2 ans minimum de vieillissement dans 2 essences de bois différentes : chêne, châtaignier, frêne et acacia (tonneaux entre 20 et 50 litres).

Matière première

Ardèche

Points de vente

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

Livraison et exportation

Distinctions

Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Producteur, Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires
- Des woofers

Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- Cafés, hôtels
- Détaillants
- Epiceries et magasins bio
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

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

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Distinctions

medaille d'or 2018 AU CONCOURS AGRICOLE DE PARIS

Activité

Type d'entreprise

- Producteur, Producteur transformateur
- Safran

Cliantèle

- 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

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

Goûtez l'Ardèche®

Distinctions

En conversion Ecocert

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 !

SARL LAGARRIGUE



Cultivation de plantes aromatique, transformation en hydrolat et en huiles essentielles.

Contact

Thierry et Thomas Raoux
lieu dit le Charmier
07150 Lagorce
0674300115

Informations légales

Créée le : 2021
SIRET : 90103453800016
NAF : 1101z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Huiles, condiments, sauces, épices

- Autres : Huiles essentielles et hydrolats

Gamme

Huiles essentielles et hydrolats à base d'Hélichryse (immortelle), Thym, Lavande, Cade, Sauge (uniquement hydrolat). Prestation distillation pour producteurs de plantes aromatiques.

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

En Magasin

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Village des producteurs , Aubenas et Ruoms
 - BIOCOOP , Aubenas et Prades
 - Echoppe bio , Mérac
 - La cagette , Privas
 - Du verger au panier à , La Voulte-sur-Rhône
 - Ferme de Malmort, Malmort
 - Villeneuve

Sur des marchés

- Vögué, Vögué
- Foire de l'agriculture, Pradel
- Castagnades, Vesseau

Livraison et exportation

Exportation

- Allemagne, Suisse
- canada

Distinctions

Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- mardi et vendredi

Actualité

Distillerie plantes aromatique qui peut s'intégrer dans des structures plus importantes, concept d'alambic innovant adapté à l'agriculture, recycleurs d'hydrolats et améliorer les rendements, la qualité de l'huile et la consommation en eau

Vin

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
www.domainedecousignac.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 : AOP Côtes du Rhône, AOP Côtes du Rhône Villages, AOP 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.

Sur internet

www.domainedecousignac.fr

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

Distinctions

Les étapes savoureuses Ardèche, Médaille d'or au concours général de Paris

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 œnotouristique

Offre groupe vins : visite caves, vignes, chapelle ND Cousignac (Vlème). 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).

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. - La gamme 1570 : Date de construction du Château des Lèbres, cette cuvée 100% syrah toute en finesse et en élégance est issue de techniques ancestrales : macérations carbonique et 2 ans d'élevage en amphores de grès. - Hypérion : Une vendange tardive 100% merlot gorgée de soleil, vendangée à la main et foulée aux pieds, marquée par un nez chocolaté et des notes intenses de figues.

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®, Produit de montagne, Agriculture Biologique, IGP

Distinctions

Vignerons indépendants, Les étapes savoureuses d'Ardèche

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 : - Balade gourmande dans les vignes tous les mardis à 18h (visite guidée du vignoble et du chai par le vigneron mêlant dégustation des cuvés et accords avec des fromages lors d'étapes gourmandes dans les parcelles et caves du château) (tarif : 8 € / pers / 4€ pour les +12 ans / gratuit pour les - 12 ans) - Nocturnes Le jeudi 28 Juillet et les jeudis 04, 11, 18 AOÛT à 21h (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 : Sur réservations 10€ / pers / 5€ pour les +12 ans / gratuit pour les - 12 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)

LES SEPTS PIERRES



Installé en Ardèche du Sud depuis 2012, Je travaille en bio (mais non revendiqué) une dizaine d'hectare en Coteaux de l'Ardèche, l'une des 7 appellations que compte le département. Par mon activité d'œnologue, je sélectionne, assemble et élève les 6 autres appellations avec une signature, celle que m'inspire l'Ardèche, la fraîcheur, le soyeux, le fruit. Un lieu fait de divers terroirs délicieux, à la fois authentiques et profonds.

Contact

François Tissot
253 avenue François Boissel
07260 Joyeuse
0635149404
www.lesseptpierres.com

Informations légales

Créée le : 2014
SIRET : 80292281500013
NAF : 4725z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Boissons

- Vins AOC : AOP Condrieu, AOP Cornas, AOP Côtes du Rhône, AOP Côtes du Vivarais, AOP St Joseph, AOP St Péray
- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

Trois gammes sur les côtes d'Ardèche, entrée de gamme, cœur de gamme historique et gamme haute. Développer l'appellation des coteaux de l'Ardèche. Vins léger, accessibles.

Matière première

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

- Italie
- Mexique, Brésil

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Distinctions

Plusieurs labellisations en cours

Activité

Type d'entreprise

- Producteur
- Éleveur vinificateur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires
- Des woofers

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

L'entreprise propose une offre oenotouristique

Sept en musique : Ouverture d'un bar à vin au domaine en Juin, juillet et août, trois concerts 13mai, 17 Juin et 21 juillet Participation à vignoble et découvertes aux vacances de toussaint : fascinant Week end

DOMAINE LA CLEF DU BONHEUR



Créé en 2020 le Domaine La Clef du Bonheur est une exploitation vinicole indépendante qui œuvre dans la production, la mise en bouteille et la commercialisation de vins bio. Nous sommes Telma et Guillaume, un couple de vigneron indépendant. Notre exploitation vinicole dans les Cévennes, est le fruit de notre passion pour la nature, le vin ... Notre domaine vinicole se spécialise dans la production des raisins, la vinification, la mise en bouteille et la commercialisation de vins bio, issus de raisins en conversion bio (3ème année) , cultivé, vinifié, élevé et mis en bouteille au pays des Vans, IGP Côteaux d'Ardèche.

Contact

Guillaume Laux
2 Allée Las Solelhades
07140 Les Vans
0670445560
www.domainelaclefdubonheur.fr

Informations légales

Créée le : 2020
SIRET : 87975689800018
NAF : 0121Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Boissons

- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

Nos vins rouges sont sans sulfites, sans intrants. Aujourd'hui nous proposons 6 cuvées.

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

- En Ardèche
- Vins sur Vans, Les Vans
- Le cav'yo, Lablachère

Sur des marchés

- Les Vans, Les Vans, Samedis matin

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche

Distinctions

Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Langues parlées

- Anglais
- Français
- Portugais

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Sur rendez-vous

LES VIGNERONS ARDÉCHOIS



Vignerons Ardéchois est une Union de caves coopératives située en Ardèche méridionale. Elle regroupe 1000 vignerons adhérents à 14 caves de vinification. 1er producteur de Vins IGP de la région Rhône-Alpes, Vignerons Ardéchois produit également des d'Appellations d'Origine Contrôlée telles que : Côtes du Rhône, Grignan-Lès-Adhémar et Côtes du Vivarais. La grande diversité des terroirs de l'Ardèche méridionale est propice à la culture de nombreux cépages, parmi lesquels Grenache, Syrah, Viognier..., emblématiques de la Vallée du Rhône. Quelques chiffres: - un vignoble de 6000 hectares - une production moyenne de 40 M d'équivalent de bouteilles en rouge, rosé et blanc - un CA moyen de 55 millions d'euros dont 20% à l'export. L'engagement qualité: - Une partie de notre production d'Ardèche Indication Géographique Protégée et d'AOP Côtes du Rhône est cultivée en agriculture biologique et bénéficie du label AB - Notre groupement est certifié IFS et BRC depuis 2006

Contact

Les Vignerons Ardéchois
Quartier Chaussy
07120 Ruoms
0475399800
<http://www.vignerons-ardechois.com>

Informations légales

Créée le : 2000
SIRET : 77626081200016
NAF : 4634Z
CA : Supérieur à 5 millions €
Effectif : 50 à 99 salariés

Produits

Boissons

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

Gamme

AOP Côtes du Rhône, AOP Côtes du Vivarais, IGP Ardèche

Matière première

Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- Caveau de Néovinum, Ruoms
- Caveau de Saint Didier sous Aubenas, Saint Didier sous Aubenas

Sur internet

www.vignerons-ardechois.com

Livraison et exportation

Livraison

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

- Tarifs sur demande - 12 bouteilles ou 1 BIB de 10 litres ou 2 BIB de 5 litres

Distinctions

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

Activité

Type d'entreprise

- Coopérative

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
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Allemand
- Espagnol
- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

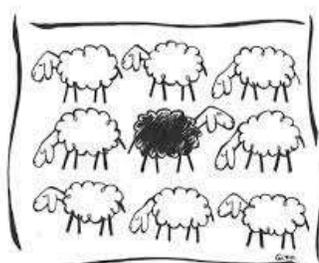
- Caveau de Ruoms : Du 1er avril au 30 septembre : Lundi – Samedi : 9h-13h /14h30-19h ; Dimanche et jours fériés : 9h30-13h. Du 1er octobre au 31 mars :Lundi – Samedi : 9h-13h /14h30-19h ; Dimanche et jours fériés : 9h30-13h ; Lundi – Samedi : 9h-13h /14h30-19h ; Dimanche et jours fériés : 9h30-13h ; Lundi-Samedi : 9H-12H/14H-18H. Fermé dimanches et jour fériés. Caveau de Saint Didier sous Aubenas : Lundi-Samedi : 9H-12H/14H-18H.

L'entreprise propose une offre oenotouristique

NEOVINUM vous accueille depuis juin 2013 à Ruoms pour une immersion dans l'univers des vins d'Ardèche : une heure de visite à travers un parcours scénographié interactif de 3 salles, suivie d'une invitation à la dégustation des vins.

GAEC DES VINS DU MOUTON NOIR

Les Vins du Mouton Noir



Producteur de vin, travail sur 8 hectares de vigne. Labellisé bio et biodynamie, transformation de toute la production en vin et mise en bouteille pour vente à professionnels.

Contact

Arthur Vouriot
La Davalade
07110 Chassiers
0782372032

Informations légales

Créée le : 2020
SIRET : 80269033900022
NAF : 0121z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

Blanc, rosé et 4 rouges en IGP Ardèche, cuvée spéciale qui change chaque année. Chatus, cuvée travaillée, produit phare avec un an et demi d'élevage en fût.

Matière première

Ardèche

Points de vente

En Magasin

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

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche

Distinctions

Agriculture Biologique

Distinctions

Biodynamie

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires
- Des woofers

Clientèle

- Détaillants
- Grossistes
- Restauration traditionnelle

Langues parlées

- Espagnol
- Français

Actualité

Passage de 5 à 8 hectares, vignes côtes du vivarais, développement d'une gamme. Passage en bio avec le millésime 2022

SAS DUPRE VINS D'ARDÈCHE



Négociant en vin , transformation du vin acheté en bag in box et en bouteille.

Contact

David Dupre
297 allée des cades
07150 Vallon Pont d'Arc
0966958572

Informations légales

Créée le : 1999
SIRET : 42261593000027
NAF : 4634Z
CA : De 500 000 à 1 million €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Boissons

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

Gamme

Gamme haute, bouteille longue. Vins rouges : AOP côtes du vivarais bio, boissereille assemblage de syrah Grenahce desyrable IGP 100% Syrah bio. Syracine IGP ardèche 100% très légère en bio (fruité, 1mois en cuve). Vins Blancs : Chames IGP ardèche, sépage vionnier bio. Marsanne, IGP ardèche en conversion bio, sépage Marsanne. Vins rosés : Haut de gamme Haut-de-Rèze IGP ardèche bio, sépage assemblage Syrah-grenache, bouchon en verre. L'instant douceur, IGP ardèche assemblage de Merlot-Syrah, vin sucré. Gris d'Eros, IGP ardèche sépage Sinsault-Merlot.

Matière première

Ardèche

Points de vente

En Magasin

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

Sur des marchés

- Saint-Remèze

Livraison et exportation

Livraison

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

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Négociant transformateur

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

L'entreprise propose une offre oenotouristique

Dégustation et tour de cave sur réservation.

Actualité

Pendant l'été, proposition de planches de charcuterie et fromage à manger sur place au domaine.

**Viandes, charcuterie
et salaisons**

GAEC BENOIT



Éleveurs de vaches Aubrac et poules pondeuses.
Vente directe aux particuliers, restauration et collectivités.

Contact

Alain Benoît
Chef lieu
07590 Saint-Étienne-de-Lugdarès
0617721728

Informations légales

Créée le : 2012
SIRET : 78955099300016
NAF : 0142z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Viandes, charcuteries et salaisons

- Viandes : Viande bovine

Viandes, charcuteries et salaisons

- Oeufs et ovoproduits : Oeufs d'élevage en plein air

Gamme

Colis avec divers morceaux de bœuf et colis de steaks hachés.

Matière première

Ardèche

Points de vente

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

Livraison et exportation

Distinctions

HVE

Activité

Type d'entreprise

- Producteur
- L'entreprise reçoit
- Des apprentis
- Des stagiaires
- Des woofers

Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

BOUCHERIE CHARCUTERIE MOULIN



Fabrication artisanale et maison de charcuteries fines telles que saucisson sec, saucisse sèche, Jésus, rosette, jambon sec, jambonnette, mais aussi pâté de campagne, pâté de foie, pâté à la châtaigne (marque Goûtez l'Ardèche), pâté crouste. Nous fabriquons aussi dans notre charcuterie la maôche (marque Goûtez l'Ardèche). En saison estivale, nous proposons à notre clientèle notre propre production de godiveaux, saucisses, saucisses vigneronnes, marinades de filet de porcs fermiers ... Notre travail c'est aussi de sélectionner dans les prairies d'Ardèche, les génisses que nous allons mettre à la vente dans notre rayon boucherie, c'est un gage de qualité et de sécurité que de connaître la provenance de nos bovins. Les veaux élevés sous la mère et les agneaux proviennent eux aussi d'Ardèche (marque Agneau de l'Ardèche). Nous vendons en plus, une gamme de volaille "bio" d'Ardèche, de porc et de veau. Nous proposons selon la saisonnalité du Boeuf fin gras du Mézenc. Nous avons également un coin épicerie où l'on trouve des produits "Goûtez l'Ardèche" (soupe, jus de fruits,...). Nous proposons également un service traiteur pour les buffets, apéritifs dînatoires, mariage... Et pour finir, nous proposons le pique nique Goûtez l'Ardèche.

Contact

David Moulin
9 Avenue Paul Ribeyre
07600 Vals-les-Bains
0475933393
<http://www.charcuteriemoulin.com>

Informations légales

Créée le : 2000
SIRET : 50948922500011
NAF : 4722z
CA : De 500 000 à 1 million €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Biscuits : Spécialités à la châtaigne

Fromages et produits laitiers

- Fromages Secs : Lait chèvre

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Crèmes
- Légumes secs : Lentille
- Légumes transformés : Conserves, Soupes / Veloutés / Coulis

Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette, Jambonnette, Jambon cuit, Maôche
- Salaisons : Jambon sec, Saucisse, saucisson sec
- Viandes : Lapin, Viande bovine, Viande ovine, Viande porcine, AOP Fin Gras du Mézenc
- Produits carnés transformés : Conserves, Frais

Viandes, charcuteries et salaisons

- 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, Chapon, Dinde, Pigeon, Pintade, Poulet

Gamme

Charcuterie : Caillette, Jambonnette, Jambon cuit, Maôche, pâté à la châtaigne, godiveaux, saucisses vigneronnes. Salaisons : Saucisse, saucisson sec, Jambon sec, coppa, Viandes : Viande bovine, Viandes ovine, Viande porcine

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

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

Sur internet

<http://www.charcuteriemoulin.com/>

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche
- Voir conditions de ventes sur site web

Distinctions

Agriculture Biologique, IGP, Goûtez l'Ardèche®, Label Rouge

Distinctions

Les étapes savoureuses d'Ardèche

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Producteur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Saint-Étienne-de-Fontbellon (1015 Route d'Alès) : Lundi - Samedi 8 h - 12h30/ 14 h 30 - 19 h30, Vals-les-Bains : Mardi - Dimanche : 7 h - 12 h 30

Actualité

Vous pouvez venir avec votre contenant réutilisable.

**Prestataires de
services destinés aux
métiers de la bouche**

CLIMATPRO



Entreprise spécialisée dans la climatisation
l'équipement de cuisine professionnel.

Contact

Loic Rousselle
17 avenue Jean Monnet
07200 Aubenas
0475953586
<https://www.climatpro07.fr>

Informations légales

Créée le : 2016
SIRET : 81778110700021
NAF : 2825z
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 6 à 9 salariés

Prestations

Matériels, équipements, machines

- Équipements frigorifiques, d'emballage, de conditionnement et de nettoyage/désinfection : Frigos, entrepôts frigorifiques

Références clients

Restaurants, hôtels, campings, bars, bouchers, boulangers, traiteurs, maisons de retraite et autres structures de restaurations.

Points de vente

Livraison et exportation

Activité

Informations légales

- Créée le : 2016
- SIRET : 81778110700021
- NAF : 2825z
- CA : De 1 million à 5 millions €
- Effectif : 6 à 9 salariés

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Cafés, hôtels
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Anglais
- Français



SARL BAYLON VILLARD



Impression offset et numérique, encre pure 100% biodégradable. Impression et découpe tous supports- plv, sublimation tissus.

Contact

Christophe Chirol
14 avenue Daniel Mercier
07100 Annonay
0475341834

Informations légales

Créée le : 1964
SIRET : 33672019800033
NAF : 1912z
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 10 à 19 salariés

Prestations

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

- Prestations de services techniques, expertise : Imprimerie

Références clients

Ardèche le Goût Grotte Chauvet ADT Vals SSE Pierre Chauvet
Vals Charcuterie Gueze

Points de vente

Livraison et exportation

Certifications

Aucune, FSSC

Autres certifications

Imprimvert, Encre pure : Ecolabel cradle to cradle, Angel blue, nordic ecolabel

Activité

Informations légales

- Créée le : 1964
- SIRET : 33672019800033
- NAF : 1912z
- CA : De 1 million à 5 millions €
- Effectif : 10 à 19 salariés

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Actualité

Lancement de l'utilisation de l'encre pure,

MONTORO DESIGN



Design de produits, design industriel, ecodesign, packaging et graphisme.

Contact

Richard Montoro
380-1 route de la cave coopérative
07200 Saint-Étienne-de-Fontbellon
0475935769
<https://www.montorodesign.com/>

Informations légales

Créée le : 1988
SIRET : 48044107000012
NAF : 7112B
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Prestations

Conditionnement et étiquetage

- Emballage produit, étiquettes : Emballages en matières plastiques pour produits alimentaires, Emballages en verre pour produits alimentaires, Emballages métalliques (inox, ...), Étiquettes pour produits alimentaires

Prestations de laboratoire, analyses, recherche, développement

- R et D : Innovation et développement produit

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

- Conseils, stratégie : Accompagnement stratégique

Références clients

Caves vivaraises Sabaton Monteil

Points de vente

Livraison et exportation

Autres certifications

Agréé crédit impôt innovation

Activité

Informations légales

- Créée le : 1988
- SIRET : 48044107000012
- NAF : 7112B
- CA : De 50 000 à 100 000 €
- Effectif : 1 à 2 salariés

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires

Langues parlées

- Anglais
- Français

Actualité

Récompense prix Janus patrimoine et innovation. Redesign d'une gamme de moulins à farine, baisse de consommation énergétique, apports matériaux et électroniques et optimisation montage/démontage pièces.

MA'TAL



Conception et installation de cuisine professionnelles, vente de matériel cuisine professionnel. Boutique à Aubenas et Valence ouverte aux professionnels et aux particuliers. Installation et maintenance des cuisines.

Contact

Nadia/Frederic Amrani/laocono
43 avenue de Bellande
07200 Aubenas
0475352498
<https://www.matal-cuisinepro.fr/>

Informations légales

Créée le : 1973
SIRET : 78811918800068
NAF : 4669C
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 10 à 19 salariés

Prestations

Matériels, équipements, machines

- Bâtiments et équipements de process pour IAA : Machines et/ou appareils pour l'industrie agro-alimentaire
- Équipements frigorifiques, d'emballage, de conditionnement et de nettoyage/désinfection : Frigos, entrepôts frigorifiques
- Matériels divers pour l'agroalimentaire : Matériel de stockage (cuverie)

Références clients

Restaurant étoilé Auberge de Montfleury Brasserie Leclerc Saint Etienne de Fontbellon Pâtisserie Coste Boucherie Borelli, Aubenas Boucherie Farcy, Aubenas Lycée Marcel Gimond

Points de vente

Livraison et exportation

Autres certifications

UFCV Green, actions de reforestation

Activité

Informations légales

- Créée le : 1973
- SIRET : 78811918800068
- NAF : 4669C
- CA : De 1 million à 5 millions €
- Effectif : 10 à 19 salariés

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Actualité

Novelle gamme de fours snacks à réchauffement rapide.

PRECIA MOLEN



Precia assure la conception, la fabrication, la vente, l'installation, la maintenance et la vérification d'instruments de pesage statique industriel et commercial et de pesage et dosage en continu. Ces solutions sont destinées aussi bien à l'industrie lourde (mines, carrières, sidérurgie, énergie, environnement...) qu'à l'industrie légère (agroalimentaire, chimie, transport et logistique...) et également aux administrations (postes, collectivités territoriales...). De la conception à la maintenance, le Groupe Precia-Molen couvre l'ensemble des besoins des professionnels en matière de pesage. Créé en 1951 et basé à Privas en Ardèche, Precia Molen est présent dans 42 pays, à travers 21 filiales et un vaste réseau d'agents. Il dispose de 9 sites de production en France, aux Pays-Bas, en Inde, au Royaume Uni et au Maroc.

Contact

Anne-Marie ESCHARAVIL
104 route du pesage Le Ruissol
07001 PRIVAS CEDEX
0475664600
www.preciamolen.com/fr

Informations légales

Créée le : 1951
SIRET : 38662016500012
NAF : 2829A
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 200 à 499 salariés

Prestations

Matériels, équipements, machines

- Bâtiments et équipements de process pour IAA : Machines et/ou appareils pour l'industrie agro-alimentaire

Références clients

Les plus grands groupes du secteur de l'industrie agroalimentaire font confiance à PRECIA-MOLEN depuis plusieurs dizaines d'années : 3A - BEL - BONDUELLE - BONGRAIN - CANDIA - COCA-COLA - DÉLIFRANCE - HÉRO France JEAN CABY - LACTALIS - LOUIS GAD - MADRANGE - MARS - MARTELL - MONDELEZ - NESTLÉ - PAMPRYL PAUL PRÉDAULT - PERRIER - SODIAAL - SOUFFLET - STAVALEN - WILLIAM SAURIN - YOPLAIT...

Points de vente

Livraison et exportation

Certifications

ISO

Activité

Informations légales

- Créée le : 1951
- SIRET : 38662016500012
- NAF : 2829A
- CA : De 50 000 à 100 000 €
- Effectif : 200 à 499 salariés

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Détaillants
- Epiceries et magasins bio
- Grandes et moyennes surfaces
- Grossistes
- Restauration collective

Langues parlées

- Allemand
- Espagnol
- Néerlandais
- Anglais
- Français
- Portugais
- Chinois
- Italien
- Russe

MANGAREVA SAS, MAS SOPHIA



Au mas Sophia, nous cultivons nos plantes à parfum qui entrent la composition de nos savons & cosmétiques Bio. Fabriqués dans notre laboratoire en Sud Ardèche, nous proposons toute une gamme de savons à froid, savons liquides et cosmétiques naturels et bio (Cosmebio-Cosmos organic). Nous proposons aussi une gamme pour les professionnels de la restauration et du tourisme avec du savon liquide en recharge, des produits d'accueil.

Contact

Yves Chauvel
1463 route de chatias
07120 Labeaume
0475399461
www.massophia.com

Informations légales

Créée le : 2008
SIRET : 50451188200020
NAF : 4649z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Prestations

Produits, fournitures pour l'industrie alimentaire

- Autres produits : Produits hygiène et cosmétique

Références clients

Domaine de Sévenier, Auberge des Murets, Hôtel le Garage (Anduze).

Points de vente

Livraison et exportation

Certifications

Certification bio

Autres certifications

Ecocert, cosmébio-cosmos organique

Activité

Informations légales

- Créée le : 2008
- SIRET : 50451188200020
- NAF : 4649z
- CA : De 100 000€ à 250 000€
- Effectif : 1 à 2 salariés

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Vente directe aux particuliers

- Cafés, hotels
- Epiceries et magasins bio
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français
- Italien

Actualité

Développement d'une offre produits d'accueil en vrac à destination des hébergeurs.

KEE'NERGY



Spécialisé en conseils aux entreprises, KEE'NERGY apporte son expertise dans le domaine de la maîtrise des coûts énergétiques avec une expérience de 10 ans dans la fourniture d'énergie. Prestations d'AMO aux collectivités et secteur public Prestation de courtage aux entreprises et secteur privé Suivi et veille des marchés Prestations complémentaires d'audits techniques : sur réseaux électriques et certification CE machines

Contact

KAREL NAVROT
450 AVENUE DES VALERIANES
07000 PRIVAS
0667689872
www.keenergy.fr

Informations légales

Créée le : 2022
SIRET : 81977533900032
NAF : 7022Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Prestations

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

- Conseils, stratégie : Accompagnement stratégique
- Prestations de services techniques, expertise : Expertise, ingénierie, études techniques, Expertise énergétique

Références clients

Secteur privé : CAFES RICHARD, Fondation Arc-en-Ciel, Groupe Elydan, Institut de soudure, ENEDIS Secteur public : Communes de Tournon-sur-Rhône, Vidauban, Groupement de commande du Muretain Agglo

Points de vente

Livraison et exportation

Activité

Informations légales

- Créée le : 2022
- SIRET : 81977533900032
- NAF : 7022Z
- CA : De 50 000 à 100 000 €
- Effectif : 1 à 2 salariés

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Cafés, hotels
- Détaillants
- Epicerie et magasins bio
- Grandes et moyennes surfaces
- Grossistes
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle

- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Français

TOOPRE



Fabrication et commercialisation de solutions de casiers libre service et Click&Collect pour les circuits courts et la production locale

Contact

Thierry gindro
9 rue du Carron
25220 25220 - AMAGNEY
0684545923
www.toopre.fr

Informations légales

Créée le : 2021
SIRET : 90752617200016
NAF : 4669C
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 3 à 5 salariés

Prestations

Spécialité

- Boulangerie, pâtisserie, farine
- Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel
- Fromages et produits laitiers
- Fruits et légumes (frais et transformés)
- Viandes, charcuteries et salaisons
- Volailles et oeufs

Matériels, équipements, machines

- Équipements frigorifiques, d'emballage, de conditionnement et de nettoyage/désinfection : Frigos, entrepôts frigorifiques

Références clients

Maraichers, bouchers, traiteurs, producteurs Collectivités locales, mairies, communautés de communes

Points de vente

Livraison et exportation

Activité

Informations légales

- Créée le : 2021
- SIRET : 90752617200016
- NAF : 4669C
- CA : De 100 000€ à 250 000€
- Effectif : 3 à 5 salariés

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Cafés, hotels
- Détaillants
- Epicerie et magasins bio
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Anglais
- Français

Actualité

Notre présence dans plusieurs salons Salon de l'agriculture Salon du SIRAH Salon BIO Notre présence sur les réseaux d'info

SALON ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

13 mars 2023

Espace Lienhart

Aubenas

9h – 16h30

Financeurs de l'évènement



Partenaires de l'évènement

