

SALON ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

31
mars
2025

Catalogue Exposants

Rencontres
professionnelles

Innovation



Nouveaux
fournisseurs de
proximité



Nouveaux
débouchés



Événement organisé avec :



CCI ARDÈCHE

Toutes les infos :
<https://pro.ardechelegout.fr>



Ardèche
LE GOÛT



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Ardèche
LE DÉPARTEMENT

**BASSIN
D'AUBENAS**
COMMUNAUTÉ

VAL DE LIGNE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

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

BAL DE BOCAL



La connaissance de Jérémy du métier de cuisinier qu'il a approfondi pendant plus de 20 ans aujourd'hui et à travers ses expériences professionnelles dans les grandes tables, feront de ses recettes, des bocaux qui mettront en valeur les produits et surprendront les papilles.

Contact

Jérémy Tanfin
402 route de Ruoms
07120 Grospièrres
0749533383
www.baldebocal.com

Informations légales

Création : 2022
SIRET : 91345990500034
NAF : 56.21Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Gamme

Bal de Bocal propose une gamme de produits en conserve: pâtés, rillettes, tartinades, plats cuisinés, condiments... Les recettes sont composées à partir de produits locaux, frais et de bonne qualité. On revisite les saveurs Ardéchoises comme la châtaignes AOP en Houmous, l'assemblage du poivron, fromage de chèvre et du miel ou encore la rilette de Truite d'Ardèche.

Matière première

Ardèche

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

- Ardèche Frais, En Ardèche
- D'Ardèche et de Saison, En Ardèche

Livraison et exportation

Livraison

- En France

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Artisan
- L'entreprise reçoit
- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

BIOTIFOOD - LES CRUCULENTS



Transformation de fruits et légumes en conserve lactofermentés.

Contact

Eric Fernandez
122 chemin de serre sec
07000 Privas
0967544303
www.lescruculents.fr

Informations légales

Création : 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

Conserve lactofermentés : choucroute, betterave, carotte, radis noir, radis violet, poivron, oignon violet, échalotes, ail (de la Drôme), chou rouge, chou chinois, chou blanc, kimchi

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes

100% bio sourcées en région Auvergne Rhône Alpes

Points de vente

En Magasin

En France

- Système U Ardèche, Tous les U d'Ardèche
- Réseau Sobio/ Bio C bon
- Réseau Mybioshop
- Biocoop

Chez des grossistes

- D'Ardèche et de saison, En Ardèche
- Bio appro, En France
- Relais local, En France
- Olive et navet, En France

Sur internet

www.lescruculents.fr

Livraison et exportation**Livraison**

- En France, À l'étranger

Exportation

- Belgique, Espagne
- Vietnam

Activité**Type d'entreprise**

- Entreprise de transformation

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Détaillants
- Epicerie 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.

LE TERREAU



L'association «Le Terreau » est un jardin biologique à vocation d'insertion sociale et professionnelle, membre du réseau Cocagne. Nous proposons un contrat de travail à des hommes et des femmes de tous âges, qui se trouvent en situation précaire. Intervenant dans le champ de l'insertion par l'activité économique, les jardins de Cocagne ont pour vocation à s'intégrer pleinement à la filière professionnelle, et pour ce faire, ils offrent à leur personnel en insertion un encadrement professionnel et un outil de travail complet et adapté. L'équipe du "Terreau" travaille à la production diversifiée de légumes, selon les règles de l'agriculture biologique, sur cinq hectares. La distribution des légumes s'effectue en circuit court, sous forme de paniers hebdomadaires (au nombre de 200 en moyenne) à destination d'adhérent-consommateurs sur un territoire de proximité (Livron, Montélimar, Privas...). Les paniers sont composés des légumes de saisons récoltés à la main et à maturité pour préserver leurs qualités nutritionnelles et leur goût. L'association "Le Terreau" intervient à la croisée des champs social et environnemental. Y Adhérer, c'est contribuer à la réalisation d'un projet humain, local et solidaire. Cette réussite, repose sur la conviction que le travail de la terre dans le respect de l'environnement, est d'une grande pertinence pour accompagner les personnes en difficultés.

Contact

Equipe du terreau
route des serres
07350 Cruas
0475546175
www.leterreau.org

Informations légales

Création : 2007
SIRET : 49340440400011
NAF : 9499Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 20 à 49 salariés

Produits

Fruits et légumes

- Légumes frais : Ail, oignon, échalote, oseille, Bette, Betterave, Brocoli, Cardon, Carotte, Chicorée, Choux, Cucurbitacée, Cresson, Salades, Épinard, Fenouil, Herbes aromatiques, Légumes anciens, Navet, Poireau, Poivron, Pommes de terre, Radis, Tomate
- Légumes transformés : Conserves

Gamme

Tous les légumes de saison, avec une volonté de préserver les variétés rustiques du terroir, sont cultivés avec la certification du label biologique Ecocert.

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- Biocoop, 07000 Privas
- Biocoop, 26200 Montélimar
- Super U, Alissas

Sur des marchés

- Privas, le samedi matin
- Directement au Terreau, Cruas, mercredi de 9h à 14h
- Marché de producteur Alba la romaine , Mercredi soir de 17h à 19h

Chez des grossistes

- DADS , En Ardèche
- Agricourt, En région Rhône-Alpes

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche
- Ardèche et Drôme, divers lieux de dépôt entre Loriol, Privas, Montélimar, Alba la Romaine ...

Distinctions

Agriculture Biologique, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur
- producteur / transformateur / distributeur / jardin d'insertion

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- de 9h à 14h
- Le mercredi

CONSERVERIE ARTISANALE 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 Sandevair
1557 Route d'Alès "Les Côtes"
07110 Vinezac
0469221845
www.marc-sandevair.com/

Informations légales

Création : 2012
SIRET : 75156773600028
NAF : 1089Z
CA : De 500 000 à 1 million €
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... Mais aussi : fabrication de gammes sur mesure, marque blanche et prestation.

Matière première

Ardèche, France

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- Conserverie artisanale Marc Sandevair, Vinezac
- Ruoms (de mai 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®

Activité

Type d'entreprise

- Entreprise de transformation

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

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

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

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

Nicolas SABOT
4 avenue de l'Europe Unie
07000 Privas
0428920005

Informations légales

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

Poissons, crustacés, mollusques

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

Viandes, charcuteries et salaisons

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

Viandes, charcuteries et salaisons

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

Gamme

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

Marques commerciales

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

Points de vente

Livraison et exportation

Livraison

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

Distinctions

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

Activité

Type d'entreprise

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

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français

ARDÈCHE FRAIS



Distribution de produits alimentaires : produits frais, charcuteries, viandes, produits secs, produits surgelés (pain, viennoiseries, pâtisseries), boissons, emballages, (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, glaces, marrons grillés, terrines, saucissons, saucisses, fromages, faisselles, lait, beurre, escargots, truites, jus de fruits, bières, crème de châtaigne, farine de châtaigne, sirop de châtaigne,...)

Contact

Vincent GASCHY
31 avenue Jean Monnet - Zi Ripotier
07200 Aubenas
0475936408

Informations légales

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

Produits

Boissons

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

Boulangerie, pâtisserie, farine

- Farines et céréales transformées : Farine de châtaigne, Farine de châtaigne AOP, Pâtes

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Apiculture : Miel

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, Conserve, Crèmes, Purées, Sirops
- Légumes transformés : Conserve

Poissons, crustacés, mollusques

- Escargots : Conserve, Escargots au court bouillon
- 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 : CCP Agneau de l'Adret, Viande bovine, Viande caprine
- Produits carnés transformés : Conserve, Frais, Sous-vide, Surgelés

Viandes, charcuteries et salaisons

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

Gamme

Points de vente

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Grossiste - revendeur

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

LD DISTRIBUTION



LD Distribution est le fournisseur alimentaire de confiance ! Implantés à Montélimar depuis 2004, nous livrons les restaurants, pizzerias, snacks et collectivités. En tant qu'entreprise familiale, nous avons à cœur d'offrir un service de livraison personnalisé en Drôme et Ardèche, avec une attention particulière aux besoins de nos clients. Spécialistes des produits pour la pizza, nous avons sélectionné des ingrédients de qualité pour des créations savoureuses.

Contact

Benjamin DOURNEL
26 AVENUE GASTON VERNIER
26200 Montélimar
0475017877
www.ld-distribution26.fr/

Informations légales

Création : 2004
SIRET : 38782490700035
NAF : 4639B
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 10 à 19 salariés

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Sirops, Sodas / Limonades

Boulangerie, pâtisserie, farine

- Farines et céréales transformées : Farines

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Confiseries : Marron glacé
- Biscuits : Spécialités à la châtaigne
- Apiculture : Miel, Nougat

Huiles, condiments, sauces, épices

- Huiles végétales : Colza, Noix, Olive, Tournesol
- Autres : épices, condiments, sauces variées, levures, arômes divers

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : AOP Picodon, Lait brebis, Lait chèvre, Lait vache
- Fromages Secs : AOP Picodon, Lait brebis, Lait chèvre, Lait vache
- Produits laitiers : Beurre, Crème, Desserts lactés, Lait, Yaourts
- Glaces et sorbets : Glaces à base de fruits et légumes locaux, Sorbets à base de fruits et légumes locaux

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Conserves, Pâtes de fruits, Purées, Surgelés
- Légumes secs : Lentille, Petits pois, Pois chiches
- Légumes transformés : Conserves, Purées, Soupes / Veloutés / Coulis, Surgelés

Poissons, crustacés, mollusques

- Poissons d'eau douce : Filets de truite, Sous-vide, Surgelés

Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette, Jambon cuit, Jambonnette
- Salaisons : IGP Jambon sec, Jambon sec, Saucisse, saucisson sec, Saucisse, IGP Saucisson sec
- Viandes : Lapin, Viande bovine, Viande caprine, Viande ovine, Viande porcine
- Produits carnés transformés : Surgelés

Viandes, charcuteries et salaisons

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

Gamme

Entreprise spécialisée dans les produits pizza et charcuteries. Nous faisons les viandes, volailles et poissons, légumes surgelés, mais aussi bien d'autres produits frais, surgelés et secs, du snacking, du sucré et des appareils à desserts, produits d'entretien et emballages. Nos produits phares sont : macarons, cannoncini, farines, fromages, charcuteries, viandes.

Marques commerciales

Sabaton, Gérentes, Les glaces de l'Ardèche, Lenglet, Maison Rambert, Goudoulet, Drôme Salaisons, Marion Salaisons, Rovagnati, Stagioni, Ambrosi, 993, Demetra, Limagne, Colona, Mutti, Debic, Ramli, Solipro, Martins, Nestlé, Barilla, Colombes des vingtes, Huilerie GID, Les jardins d'Adrien, Knorr

Points de vente

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Du lundi matin au samedi matin. 70km maximum

Distinctions

AOP, IGP, Goûtez l'Ardèche®, Label Rouge

Activité

Type d'entreprise

- Grossiste - revendeur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Actualité

En 2024 nous avons agrandi notre entrepôt et avons fêté nos 20 ans !

LA PASTORALE



Découvrez nos produits issus de nos cueillettes et cultures. Une gamme de bières Bio avec le label "Goûtez l'Ardèche" et une herboristerie traditionnelle...

Contact

Fabien LANDRY
2 Place de Rechausseyre
43150 autre
07 86 87 01 08
lapastorale43.fr/

Informations légales

Création : 2019
SIRET : 87821291900012
NAF : 5610A - Restauration traditionnelle
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Apéritifs, Bières
- Boissons non alcoolisées : Sirops

Gamme

Bières, thés, cafés, tisanes bio aux plantes bienfaitrices, plantes médicinales et infusions bio de plantes de montagne, produits de phytothérapie, huiles essentielles, compléments alimentaires. Notre herboristerie propose également un rayon alimentaire, où découvrir notamment les produits de notre brasserie et de nos partenaires. Brasseur artisanal en Auvergne, notre professionnel est également herboriste de formation, ce qui confère à ses breuvages des saveurs uniques ! Brassées à partir de plantes bio et 100 % locales, nos bières artisanales se déclinent en une gamme de dix bouteilles.

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche, Région Rhône-Alpes

Points de vente

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

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Professionnels Haute-Loire

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Producteur

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Vente directe aux particuliers
- Cafés, hotels
- Détaillants
- Epicerie et magasins bio
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Lundi 17h – 19h ; mardi 17h – 19h ; mercredi 10h – 12h ; Jeudi 10h – 18:30 ; vendredi 10h – 17h30 ; samedi 14h30 – 18h30
- Lundi au samedi
- Fermeture : Dimanche

LES FRÈRES ROYÉ



Le magasin de producteurs les frères Royé de Rosières a été pensé afin de faciliter la vente directe auprès des clients, anciennement pratiquée au Domaine de Mercoire. Depuis longtemps nous prôtons une démarche de proximité, diversifiée et respectueuse de l'environnement et ce magasin en est l'illustration. Situé le long de la départementale menant à Aubenas, dans le quartier des Granges, il nous permet de proposer aux locaux ou simples passants un circuit de consommation court et aisément accessible. Depuis l'ouverture, un distributeur automatique attenant est accessible 24h/24 et 7j/7. Pour mener à bien cette aventure, nous avons choisi de nous associer à des producteurs ardéchois, dont les valeurs s'accordent autour de produits BIO et locaux. Pour rappel, le Domaine de Mercoire est une ferme familiale maraîchère et viticole où nous cultivons et élaborons des produits en agriculture biologique. Actualités sur : <https://www.facebook.com/LesFreresRoye/>

Contact

Jehan Royé
Quartier les Granges
07260 Rosières
0671591206
www.lesfreresroye.fr

Informations légales

Création : 2022
SIRET : 84784155800012
NAF : 4639B
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 3 à 5 salariés

Produits

Gamme

Fruits et légumes Bio, fromage, pain, viande, miel, huiles, boissons, conserves, produits laitiers, produits secs, artisanat local et même cosmétiques.

Marques commerciales

Production et artisanat local

Points de vente

En Magasin

- Période estivale, Tous les jours sauf le dimanche - 9h-19h
- Période hivernale, Tous les jours sauf le dimanche - 9h-19h

Sur internet

<https://www.lesfreresroye.fr/boutique/>

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche

Distinctions

AB, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Commerçant

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Vente direct aux particuliers
- Cafés, hotels
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Epiceries et magasins bio

Langues parlées

- Français
- Anglais

L'ATELIER VÉGÉTAL



Notre entreprise a été créée en 2017, avec la volonté de faire découvrir et de rendre accessible au plus grand nombre des alternatives végétales et gourmandes. Nous travaillons avec conscience et application dans notre cuisine à Saint-Michel-de-Chabrillanoux. Tous nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique, choisis avec soin pour leur qualité et leur provenance. Les pois chiches poussent en Ardèche, et les légumes sont cultivés par les maraichers des communes voisines. Produits certifiés "Agriculture biologique (AB)", "Nature et Progrès" et "Goûtez l'Ardèche". Notre gamme est constituée de recettes variées, savoureuses et de grande qualité nutritionnelle : - légumineuses germées par nos soins - légumes sur l'ensemble de la gamme - façonnage à la main - cuisson vapeur - sans additifs, sans conservateurs, sans gluten Pour une cuisine de tous les jours : à poêler 3 minutes de chaque côté ou 10 minutes dans un four préchauffé. Pour des menus plus élaborés : beignets, burgers, gratins et repas créatifs.

Contact

Claire CHAUMERON
26 Impasse Chareyrrou
07360 Saint-Michel-de-Chabrillanoux
0652817575

Informations légales

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

Produits

Fruits et légumes

- Légumes secs : Pois chiches
- Légumes transformés : Frais, Sous-vide

Gamme

Steaks végétaux en frais sous vide : Veggiesteacks, 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

- Les frères Royé, Rosières
- Nature Directe, Privas
- Epiceyrieux, Le Cheylard
- La Chèvre et Le Chou--Aux Sources, Saint-Sauveur-de-Montagut
- Au Tournesol, Beauchastel
- Biocoop Les Gatobio, Saint-Didier-sous-Aubenas
- Biocoop Les Gatôbis, Prades
- A retrouver aussi dans de nombreux points de ventes en région AURA

Chez des grossistes

- D'Ardèche et de Saison
- Relai local
- Bio A Pro
- Réseau GRAP
- Réseau des Biocoop

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes

Distinctions

Agriculture Biologique, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Entreprise de transformation

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- lundi et mardi matin après un coup de fil

LE VILLAGE DES PRODUCTEURS



Magasin de vente au détail, propriété de producteurs Ardéchois, qui, a l'initiative de VIVACOOP, a pour objectif de re-dynamiser les territoires, et d'appliquer des prix de vente attractifs qui rémunèrent équitablement les exploitants agricoles et artisans partenaires.

Contact

Philippe Lemery
Rue De La Jardinerie
07200 Aubenas
0475366568
www.levillagedesproducteurs.fr

Informations légales

Création : 2007
SIRET : 50109262100017
NAF : 4721Z
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 3 à 5 salariés

Produits

Gamme

Prix de vente attractifs qui rémunèrent équitablement les exploitants agricoles et artisans partenaires.

Marques commerciales

Points de vente

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Commerçant, Coopérative

Clientèle

- Vente direct aux particuliers

Langues parlées

- Français

SOPPREG



UNE CONFITURERIE, UNE BISCUITERIE, UN TERROIR La confiserie est née en 1962 dans le petit village ardéchois de La Souche. Elle est implantée aujourd'hui dans le quartier de La Chareyrate qui prête son nom à notre marque. Plus récemment, la création de la biscuiterie à quelques pas, à Prades, est venue enrichir notre savoir-faire. La Chareyrate s'engage dans un vrai projet de développement durable de proximité. Cela se traduit par le choix de fabriquer de manière artisanale des produits régionaux par des hommes et des femmes vivant au coeur du Parc naturel des Monts d'Ardèche, dans la vallée du Tanargue. C'est dans ce cadre préservé et naturel que nous élaborons des produits simples, dans le respect des recettes traditionnelles. **DES PRODUCTEURS LOCAUX, DES FRUITS DE QUALITÉ, UN SERVICE DE PROXIMITÉ** La Chareyrate privilégie les circuits d'approvisionnement courts et locaux. Nous donnons une importance primordiale au choix de nos producteurs, que nous sélectionnons pour leur proximité et la qualité de leurs fruits. En Bio ou en conventionnel, nous privilégions au maximum les exploitations d'Ardèche et de Drôme. Notre devise : « l'expression du fruit avant tout ». Nous transformons les fruits le plus simplement possible sans conservateurs chimiques. Les châtaignes, nos fruits d'excellence, sont toutes labellisées AOP d'Ardèche et proviennent des forêts bordant notre atelier. Notre secteur de distribution s'étend principalement à la région Auvergne Rhône-Alpes. Artisans et fiers de l'être, nous possédons néanmoins un service commercial très professionnel, nos attachés commerciaux assurant la gestion de vos linéaires. Notre logistique intégrée permet des livraisons rapides et, tout en travaillant des fruits de saison, nous veillons à disposer d'un stock suffisant toute l'année.

Contact

CHRISTOPHE CAMUS
562 Chemin de la Chareyrate
07380 La Souche
0475374117
www.lachareyrate.fr

Informations légales

Création : 2007
SIRET : 43268018900037
NAF : 1039B
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 10 à 19 salariés

Produits

Boulangerie, pâtisserie, farine

- Farines et céréales transformées : Farine de châtaigne AOP

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Confiseries : Marron glacé
- Biscuits : Spécialités à la châtaigne, Spécialités locales
- Apiculture : Nougat

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Crèmes

Gamme

Nous sommes spécialistes de la fabrication de crèmes de marrons et confitures, en conventionnel et BIO, et depuis deux ans nous avons intégré un atelier de biscuiterie. Nous travaillons le plus possible en approvisionnement local. Nous sommes aussi distributeurs de la marque Sabaton, et vendons des nougats, terrines et compléments de gamme fabriqués régionalement. Nous avons deux marques: La Bonne Souche pour les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) La Chareyrade pour le circuit traditionnel

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes

Points de vente

En Magasin

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

Sur internet

www.shoplachareyrade.com

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Livraison aux détaillants et GMS en Rhône Alpes. Minimum de commande 150 € et franco si expédition à 600€ HT

Distinctions

AOP, Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Entreprise de transformation
- aussi distributeur de produits régionaux

Cliantèle

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

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 7h30/12h-13h30/16h30
- lundi au vendredi (fermeture à 12h le vendredi)
- Fermeture : Vacances de Noël

LES CHATAIGNIERS DE CHANTELOUBE



Producteur et transformateur de châtaignes AB et AOP directement à la ferme avec un atelier de transformation végétale. Nous proposons bien entendu la confiture et crème de châtaigne, des marrons au naturel, des biscuits sablés, de la farine... Certains de nos produits sont labellisés « Goûtez l'Ardèche ».

Maraîcher sur une exploitation implantée dans le sud Ardèche limitrophe, nous produisons en pluri-cultures afin de pouvoir proposer une diversification des produits. Depuis 2021, nous commençons à élaborer des produits transformés (ratatouille, cardons, coulis de tomate...).

Nous distribuons nos produits en circuits courts avec des livraisons de paniers à domicile, mais aussi au sein de magasins de producteurs, de magasins et centrales d'achat. Nous travaillons sur un projet de point de vente à la ferme ouvert les fins d'après-midi. Productions labellisées Agriculture biologique : Châtaignes

Contact

Jérôme COSTE
Le Pré du Moulin
07600 Cellier-du-Luc
0682836176
www.bienvenue-a-la-ferme.com/auvergnerhonealpes/ardeche/asperj-chataigniers-de-chanteloube/644668

Informations légales

Création : 2011
SIRET : 53057432600035
NAF : Culture d'autres fruits d'arbres ou d'arbustes et de fruits à coque (0125Z)
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Fruits et légumes

- Fruits frais : Châtaigne
- Fruits transformés : Sirops, Purées, Crèmes

Gamme

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche, Région Rhône-Alpes

Points de vente

En Magasin

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

Sur des marchés

- Sur la région Parisienne

Chez des grossistes

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

Livraison et exportation

Livraison

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

- Expéditions seulement

Exportation

- Angleterre

Distinctions

Agriculture Biologique, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur

L'entreprise reçoit

- Des woofers

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

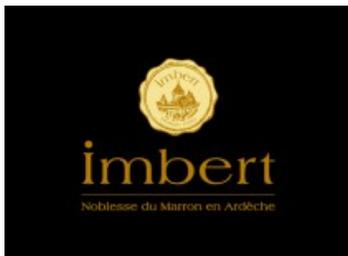
- Seulement en période estivale

Actualité

Exploitation construit à neuf. Production pâtes sèches et fraîches.

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

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

Christophe Diz
Chemin Du Lac
07202 Aubenas
0640400353
www.marrons-imbert.com/

Informations légales

Création : 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

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

- Restauration collective
- Vente directe aux particuliers
- Sites touristiques / Campings
- Restauration traditionnelle
- Grossistes
- Détaillants
- B to B. industries agroalimentaires

Langues parlées

- Français
- Espagnol
- Anglais

SONGES ET CACAO



C'est dans ma chocolaterie artisanale, à Lamastre que je confectionne à la main des tablettes de chocolat cru (à partir de fèves de cacao crues, non torréfiées). Je travaille des variétés rares et ancestrales, pour vous offrir un chocolat unique, écologique, au plus proche de ses origines. Engagé dans le mouvement bean-to-bar (un chocolat de la fève à la tablette), venez déguster un chocolat véritablement artisanal, sans additif, respectueux de la planète et de l'humain. Je vous propose un chocolat, sans lactose, vegan, sucré à la fleur de coco. Re découvrez le vrai goût du chocolat.

Contact

Yann Maritaud
25 rue Camille Gaudermard
07270 Lamastre
0663953455
www.songesetcacao.fr

Informations légales

Création : 2023
SIRET : 95391190600014
NAF : 10.82Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : Aucun salarié

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Chocolats : Chocolats à la châtaigne

Gamme

Je propose toute une gamme de tablettes de chocolats crus, du plus doux eu plus corsé, pour ravir tous les palais. je décline également le cacao sous toutes ses formes : pâtes à tartiner, bonbons, coffrets dégustation... Ne manquez pas mon chocolat à la châtaigne d'Ardèche AOP !

Matière première

Ardèche, France, Europe

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- Le bacas de Steph, Lamastre
- La halle lamastroise, Lamastre
- Kaopa café, Lamastre
- La ferme du châtaignier, Lamastre
- Epicurieux, Le Cheylard
- Arti nature, Privas
- Auberge de Boffres, Boffres
- La boîte à merveilles, Vernoux-en-Vivarais
- Ardelaine, Saint-Pierreville
- La chèvre et le chou, Saint-Sauveur-de-Montagut

Sur des marchés

- Salon interntional de l'agriculture, Paris

Sur internet

www.songesetcacao.fr

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France
- Me contacter pour plus de précisions

Distinctions

Produits issus du commerce équitable, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Entreprise de transformation

Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- Cafés, hotels
- Epiceries et magasins bio

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Sur rdv à l'atelier

Actualité

Retrouvez Songes et cacao au salon Foud'Ardèche le 31 mars

L'OR DE LA RUCHE



L'Or de la Ruche
ARDÈCHE

Apiculteur en Ardèche, nous avons à cœur de proposer des miels de qualité développés dans le plus grand respect de l'environnement et des abeilles. Nous créons nos essaims pour développer le cheptel et encourager la pollinisation et l'enrichissement de la biodiversité à travers le département. Le choix des emplacements permet à nos abeilles de butiner des fleurs sauvages principalement dans des zones naturelles préservées et d'offrir une large palette de miels aux étonnantes saveurs et de réveiller vos papilles !

Contact

Yann NEIME
1141 route des Rochers
07580 Saint-Jean-le-Centenier
0608060078
www.lordelaruche.fr

Informations légales

Création : 2020
SIRET : 88520095600013
NAF : 0149Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Apiculture : Miel

Gamme

Miel de Bruyère Blanche Zone de butinage : Beaumont (07110)
Période de butinage : Mar à Avril Récolte : Fin Avril Couleur : caramel Texture : crémeux / grain léger Descriptif : La bruyère blanche se trouve dans les Cévennes Ardéchoises. On la reconnaît lors de sa floraison grâce à ses milliers de grappes de fleurs blanches qui éclatent au tout début du printemps. Ce miel rare et savoureux est récolté après les premières floraisons du printemps qui font naître des saveurs de caramel et le pain d'épices. Sa couleur caramel et sa texture soyeuse laisse apparaître des arômes riches, complexes et maltés, légèrement épicés et torréfiés. Miel de Fleurs Sauvages Zone de butinage : Les contreforts basaltiques du Coiron (Aubignas, Saint Pons, St Jean le Centenier, Mirabel) Période de butinage : Avril à Juin Récolte : Mi-Juin Couleur : dorée Texture : Onctueuse Descriptif : Les contreforts du Coiron se situent entre 300m et 400m d'altitude en Ardèche Méridionale. A la croisée entre les Monts Ardèche et une influence Méditerranéenne cela donne un climat clément permettant une longue floraison de Mars à Juin. (Véronique, Prunus, épine noire, Cerisier St Lucie, Aubépine, Cornouiller...)
Miel de Garrigue Zone de butinage : Plateau de St Remèze (07700) Période de butinage : Mai à Juin Récolte : Juin Couleur : Brun dorée Texture : Sirupeuse Descriptif : Le plateau de Saint Remèze offre à un climat Méditerranéen en fin de printemps. Celui-ci est prospère pour le développement du miel de garrigue. Il fait partie des miels typés par son goût prononcé. Il est élaboré par les abeilles à partir des fleurs de la garrigue provençale telles que le thym, le romarin, la sarriette, la sauge mais aussi la bruyère, le ciste ou le chêne vert. Ce mélange naturel lui donne un goût charpenté et racé demeurant longtemps en bouche. Le miel de garrigue est très odoriférant, aromatique et robuste. Miel de Châtaignier Zone de butinage : Burzet (07450) Période de butinage : Juin à Juillet Récolte : Juillet Couleur : Brun dorée

Texture : Onctueuse Descriptif : Les châtaigniers, qui à l'âge adulte, peuvent atteindre des diamètres importants, poussent principalement entre 600m et 900m d'altitude dans les Mont d'Ardèche. Les abeilles transforment le nectar de ses fleurs et le miellat déposé sur sa surface par les insectes en une substance épaisse et sucrée. Il est réputé pour être un miel acide qui peut facilement rehausser le goût de vos plats. Son odeur est forte et boisée. Elle rappelle celle des châtaignes. Sa texture est très onctueuse et délicate. Sa couleur peut varier, du noir sombre à un jaune assez foncé. Miel de Lavande Zone de butinage : Plateau de St Remèze (07700) Période de butinage : Juin à Juillet Récolte : Juillet Couleur : Ensoleillé ou Blanc Texture : Liquide ou Crémeuse Descriptif : Le plateau calcaire de St Remèze se prête volontier au développement des lavandes, sec et ensoleillé. Le miel de lavande est particulièrement apprécié pour son goût délicat, son parfum agréable et sa texture onctueuse. Dans un premier temps le miel de lavande est liquide et de couleur « soleil » mais nous pouvons aussi le retrouver en un miel finement crémeux et de couleur blanc nacré. Un délicat bonbon fondant en bouche.

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France

- Terroirs de Cuisine, Lavilledieu
- Le jardin Provençal, Aubenas et Montélimar
- Le village des Producteurs, Ruoms
- La petite Cave, Vogüe
- Le terroir, Vallon Pont d'Arc
- La finca, Salavas
- Fromagerie Pon Pon, Valence
- La Mesure, Nimes
- Coquelicots &Co, Alba la Romaine
- Boucherie Villeneuveoise, Villeneuve de Berg

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France
- En moyen à 20Km 30Km Jusqu'à Nimes 120Km (livraison participative)

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur
- L'entreprise reçoit**
- Des stagiaires

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 10h 16h
- Lundi Mardi Jeudi Vendredi

Actualité

Augmenter le cheptel pour arriver à 200 colonies en production de miel et pouvoir diversifier mon offre. A ce jour je propose 5 miels (4 monofloraux et 1 polyfloral), 2 autres en court d'analyse. L'objectif serait d'avoir 9 miels. Innovation: mécanisation des transhumances (grues sur camion) création d'un bâtiment (stockage, extraction et transformation)

MAISON VERTUEUX



C'est au cœur des paysages authentiques de l'Ardèche, à Labégude, que Maison Vertueux a vu le jour en décembre 2023. Au-delà d'être simple chocolatier, Maison Vertueux est également artisan torréfacteur de cacao. Grâce à notre maîtrise de l'ensemble de la chaîne de fabrication, nous garantissons des chocolats uniques, révélant toute la richesse de nos fèves soigneusement sélectionnées, de notre torréfaction et de notre savoir-faire. Chaque jour, nous créons des chocolats d'exception, mettant en valeur la pureté des ingrédients dans des recettes naturelles et gourmandes. Notre engagement va au-delà du chocolat : nous prônons une approche éthique, respectueuse de l'environnement et défendons des valeurs sociales et humaines. Maison Vertueux, c'est une promesse : celle d'un chocolat d'exception, pur et authentique, où chaque carré reflète un engagement profond envers la nature et l'humain. Notre motivation : Faire découvrir le chocolat autrement. Nous sélectionnons des fèves de cacao rares et de qualité, à travers le monde, cultivées de manière durable en agroforesterie. Nous travaillons aussi en étroite collaboration avec des producteurs locaux français. Nos chocolats se caractérisent par des recettes simples, naturelles et gourmandes, aux saveurs exceptionnelles et à l'amertume légère. Morgan Quinero, maître chocolatier passionné, infuse dans chaque création son engagement envers l'authenticité, la rigueur et l'innovation. La manufacture propose également une gamme de produits dérivés du cacao, tels que du cacao en poudre, du beurre de cacao, des grués et des pralinés artisanaux, tous élaborés à partir de fruits secs français.

Contact

Morgan QUINONERO
60 ROUTE NATIONALE
07200 Labégude
09 78 81 12 36
maisonvertueux.com/

Informations légales

Création : 2023
SIRET : 92381198800016
NAF : Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie (1082Z)
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Gamme

-Coffrets : chocolat noir et lait -Gourmandises : quartiers d'orange façon orangettes et chocolat noir, tranches d'orange et chocolat noir -Pâtes à tartiner : cacao noisettes, cacao cacahuètes, praliné noisettes -Tablettes : tablettes fourrées, tablettes inclusions, tablettes mono-origine, tablettes fourrées

Matière première

Points de vente

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

Sur internet

<https://maisonvertueux.com/>

Livraison et exportation

Exportation

- Suisse

Distinctions

Gault et Millau, Artinov, Cafés d'affaires, Valence en gastronomie festival

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Coopérative
- Manufacture artisanale de chocolat- artisan torréfacteur de cacao

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 10:00 à 12:30 14:30 à 18:30
- Mardi au samedi
- Fermeture : Dimanche et lundi

Actualité

Prix régional ARTINOV 2024 dans la catégorie innovation sociale et sociétale

NOUGATERIE DU PONT D'ARC - 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
43 rue de la digue
07150 Vallon Pont d'Arc
0475384697
www.nougaterie-dupontdarc.com

Informations légales

Création : 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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 9h30-12h00 /14h30-18h (9h-19h 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.

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.

Contact

Cédric Bontout
Quartier Chastrenas
07200 Vogüé
0475931691

Informations légales

Création : 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

**Viandes, charcuterie
et salaisons**

MIRAMEL CAKE DESIGN



Miramel cake design est une entreprise artisanale spécialisée dans la conception de pâtisseries créatives et personnalisées. Une boutique de charme est installée dans le sud Ardèche, au cœur de la ville d'Aubenas.

En fonction de vos attentes, de vos envies ainsi que du thème souhaité, j'imagine et conçois vos desserts sur mesure, des gâteaux haute couture !

Miramel cake design crée de l'émotion et rend vos événements uniques afin que ces instants restent gravés à jamais. Consciencieuse et passionnée, je vous offre un service hautement professionnel et amical à la fois.

Contact

Sara HASSAINE
18 boulevard Gambetta
07200 Aubenas
0695852411
miramel.fr/

Informations légales

Création : 2023
SIRET : 95284025400017
NAF : 1071D
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

L'établissement

L'établissement est ouvert

- De 09h à 17h30
- Mardi au samedi
- Fermeture : Lundi et dimanche

Traiteur

Clientèle

- Banquets, Mariages, fêtes de famille
- Réceptions professionnelles
- Réceptions institutionnelles

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes

Le chef

Spécialité du chef

Pâtisseries

Activité

Type d'activité

- Traiteur

Type de cuisine

- Traiteur

Matière première

- Produits sur place
- Inférieure à 50km
- Ardèche
- Région Rhône-Alpes
- France
- Europe

Agrément européen pour les produits laitiers et carnés

Vente directe

Réservation et accessibilité

Les clients doivent réserver à l'avance

- Par téléphone et/ou par mail, Via le site internet

Modes de paiement

- Espèces
- CB

L'établissement est accessible

- Aux familles avec des enfants en bas âge ()
- Aux personnes à mobilité réduite

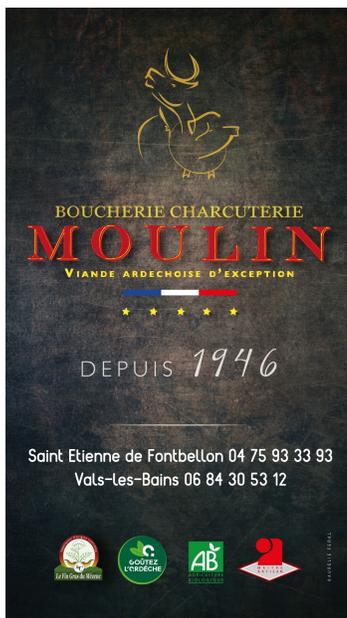
Possibilités d'accueil

- Aucune

Langues parlées

- Français

MOULIN BOUCHERIE CHARCUTERIE



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, pâté croûte.

Nous fabriquons aussi dans notre charcuterie la maôche. Une grande partie de la gamme est agréée 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

1015 route d'Alès

07200 Saint-Étienne-de-Fontbellon

0475933393

www.facebook.com/profile.php?id=1000572096

Informations légales

Création : 2000

SIRET : 50948922500011

NAF : 4722z

CA : De 500 000 à 1 million €

Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

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 (agrée Goûtez l'Ardèche), jambon cuit (agrée Goûtez l'Ardèche), maôche (Goûtez l'Ardèche), pâté à la châtaigne (Goûtez l'Ardèche), godiveaux (Goûtez l'Ardèche), saucisses vigneronnes, terrine de porc aux châtaignes (verrine) (Goûtez l'Ardèche). Salaisons : saucisse, saucisson sec (Goûtez l'Ardèche), 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

Goûtez l'Ardèche®, Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Producteur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- Restauration traditionnelle

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 8h à 12h30, mardi au samedi 8h à 12h30 / 14h30 à 19h30 et Vals-les-Bains : Mardi au dimanche : 7 h à 13h

Actualité

Vous pouvez venir avec votre contenant réutilisable. Grâce à la voie verte, vous pouvez venir en vélo directement à la boucherie en toute sécurité.

MAISON BORRELY



Implanté à Saint-Didier-sous-Aubenas depuis 4 ans, notre laboratoire de fabrication agréé CE est au centre de notre engagement pour une production locale et de qualité. Nous sélectionnons nos bêtes directement sur pied, principalement sur le plateau ardéchois, mais aussi dans certains départements limitrophes. L'abattage est réalisé à Aubenas, à proximité de notre laboratoire, où nous assurons ensuite la découpe et la transformation.

Contact

Anthony Borrely
931 ROUTE DE MONTELIMAR
07200 Saint-Didier-sous-Aubenas
0475896218
www.boucherieborrely.fr/

Informations légales

Création : 2021
SIRET : 89465776600016
NAF : 5710
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Gamme

Dans notre atelier, nous élaborons nos charcuteries, saucisses et produits traiteurs, en respectant les méthodes traditionnelles et en valorisant les saveurs authentiques de notre terroir. Grâce à cette maîtrise complète de la filière, nous garantissons des produits de qualité, traçables et issus d'un savoir-faire artisanal.

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

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

Livraison et exportation

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Entreprise de transformation

Clientèle

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

Langues parlées

Ouverture au public

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, Eulalie des Monts d'Ardèche 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)
EULALIE DES MONTS D'ARDECHE (gamme BIO)

Contact

Bénédicte Carrier
Chamblas
07600 Vals-les-Bains
0475374020
laiteriecarrier.fr

Informations légales

Création : 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 chèvre, Lait vache
- Fromages Secs : Lait chèvre, Lait vache
- Produits laitiers : Beurre, Crème, 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 EULALIE DES MONTS D'ARDECHE (gamme BIO).

Matière première

Ardèche

Haute-Loire

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- chez les détaillants
- et en GMS
- en magasins spécialisés

Chez des grossistes

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

Livraison et exportation

Distinctions

Agriculture Biologique

Activité

Clientèle

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

Langues parlées

EPLEFPA OLIVIER DE SERRES, DOMAINE DU PRADEL



Ferme d'application pédagogique de l'EPLEFPA Olivier de Serres, le Domaine du Pradel s'étend sur une soixantaine d'hectares. Il est composé d'un atelier caprin de 230 chèvres dont la production est transformée en Picodon AOP, c'est un support de nombreuses expérimentations réalisées en partenariat avec la profession agricole et les instituts techniques. Un atelier viticole d'une douzaine d'hectares complète le système de production, conduit en Agriculture Biologique il est lui aussi support d'expérimentations en agroécologie. Le Domaine est adhérent à la Coopérative de Montfleury et possède aussi d'une cave de vinification particulière permettant d'élaborer une gamme de vins IGP. Le Domaine dispose d'un espace de restitution présentant la vie et l'œuvre du père de l'agronomie française, Olivier de Serres ; les jardins historiques présentent les vestiges laissés par l'agronome ainsi que l'usage des plantes à la Renaissance.

Contact

Ferme Du Pradel Domaine Olivier De Serres
950 chemin du Pradel
07170 Mirabel
0475367437
epl.aubenas.educagri.fr

Informations légales

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

Produits

Boissons

- Vins IGP : IGP Ardèche
- Autres : Vins AB

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : AOP Picodon
- Fromages Secs : AOP Picodon

Gamme

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

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Nos vendanges sont réalisées à la main pour les vins élaborés sur le domaine, le vignoble est conduit en agroécologie.

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

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

- Bistrots de Pays

Chez des grossistes

- D'Ardèche et de saison, En Ardèche

Livraison et exportation

Livraison

- Sur demande par transporteur

Distinctions

AOP, Agriculture Biologique, Goûtez l'Ardèche®, Haute valeur environnementale

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

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

L'entreprise propose une offre oenotouristique

Offre oenotouristique et agritouristique : visites de l'exploitation en juillet et août (horaires sur renseignement) et sur demande pour les groupes Renseignements pour les visites : 04 75 36 74 37

LES FROMAGERS FERMIERES DU PEYTOT SARL



L'atelier d'affinage « Les Fromagers Fermiers du Peytot », fort de ses 15 producteurs fermiers et d'une équipe d'affineurs passionnés affinent depuis plus de 40 ans des Picodons AOP et des fromages de chèvres à Planzolles dans les Cévennes ardéchoises. L'amour de ce fabuleux Picodon les pousse à vous proposer une gamme de fromage des plus doux aux plus expressifs. Cet atelier d'affinage collectif (propriété des salariés et des fermiers) combiné à l'espace découverte Terra Cabra est un lieu de découverte de ce merveilleux fromage de chèvre au lait cru.

Contact

Christian Moyersoën
85 impasse de l'Ubac
07230 Planzolles
0475399231
www.peytot.com

Informations légales

Création : 2007
SIRET : 49384477300017
NAF : 1051C
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 10 à 19 salariés

Produits

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : AOP Picodon, Lait chèvre
- Fromages Secs : AOP Picodon, Lait brebis, Lait chèvre

Gamme

Nous affinons une gamme de fromages de chèvre au lait cru. De la faisselle au Picodon le plus affiné, vous trouverez dans nos fromages un large assortiment du plus doux au plus corsé !

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes, France

Points de vente

En Magasin

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

Sur des marchés

- Joyeuse, 1, Mercredi matin
- Ruoms, 1, Vendredi matin
- Aubenas, 1, Samedi matin
- Lablachère, 1, Dimanche matin
- Vals les Bains, 1, Dimanche matin
- Saint Alban Auriolles, 1, Lundi matin de Pâques à septembre
- Rosières, 1, Lundi matin Juillet et Août

Sur internet

www.peytot.com

Livraison et exportation

Distinctions

AOP, Produits fermiers, Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur
- Atelier d'Affinage

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français
- Chinois

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 7h30 à 12h30
- lundi au samedi

Actualité

Perpétuer un savoir faire ancestral.

Glaces

LES GLACES DE L'ARDÈCHE



Fabrication artisanale de glaces à base de lait et de crème des monts d'Ardèche, sorbets à base de fruits locaux 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

Création : 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
- LD Distribution 26/07, En région Rhône-Alpes
- Métro, En France, En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Pomona 26/07

Livraison et exportation

Activité

Type d'entreprise

- Artisan
- L'entreprise reçoit
- Des apprentis

Clientèle

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

Langues parlées

- Français
- Anglais

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Nous consulter pour les horaires de la boutique l'été ainsi que pour le glacier

TERRE ADÉLICE



L'entreprise Terre adélice fabrique des glaces et des sorbets à partir de fruits frais et de plantes fraîches peu transformés en étroite collaboration avec nos producteurs locaux. Elle propose actuellement 145 parfums 100% Bio dans divers conditionnements dont une gamme de 32 parfums Goûtez l'Ardèche®.

Contact

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

Informations légales

Création : 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

Matière première

Ardèche, France, Région Rhône-Alpes

Points de vente

- Terre Adélice glacier à Annecy
- Terre Adélice glacier à Lyon
- Terre Adélice glacier à Moulinon
- Tous les points de vente sur le site

Sur internet

<https://www.terre-adelice.eu/ou-nous-retrouver/>

Livraison et exportation

Livraison

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

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®, Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Entreprise de transformation

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

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

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**

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

Création : 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

Activité

Type d'entreprise

- Producteur, Producteur transformateur
- Safran

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

ES VINAIGRERIE ARDÉCHOISE



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

Contact

Sylvain PETIT
440 chemin de la Fare
07530 Saint-Étienne-de-Fontbellon
0475883423
esvinaigrerie.fr/

Informations légales

Création : 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

Agriculture Biologique, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Producteur transformateur

Langues parlées

- Anglais
- Français

Boissons

LA GRANGE DE PERBOST



Notre exploitation agricole a vu le jour à la fin du mois de février 2024. Elle est née de l'association entre deux passionnés : Florent Colart, un maraîcher bruxellois, et Benjamin Slinger, un ingénieur belgo-français en pleine reconversion professionnelle. Ensemble, nous avons fait le choix audacieux de se lancer dans la culture de fleurs de CBD, renouant ainsi avec la tradition séculaire de la culture du chanvre en France.

Dans notre serre de 50 mètres carrés, nous mettons l'accent sur la qualité et la productivité de chacun de nos plants de CBD. Nous avons fait le choix délibéré de refuser les engrais industriels. Au lieu de cela, nous avons intégré un élevage de poules pondeuses à notre exploitation. Leurs œufs sont proposés à la vente directement sur place, tandis que leurs fientes sont utilisées comme engrais naturel pour nos cultures.

Fiers de contribuer à l'agriculture locale et durable, nous envisageons un avenir prometteur dans le secteur du CBD et de l'agriculture biologique. Nous sommes impatients de vous faire découvrir nos produits !

Contact

Benjamin SLINGER
965 CHEMIN DE PERBOST
07110 Rocher
0766111866
lagrangedeperbost.fr/

Informations légales

Création : 2024
SIRET : 98488586300014
NAF : 0128Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Gamme

Chocolat chaud CBD

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

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

Sur internet

<https://lagrangedeperbost.fr/>

Livraison et exportation

Livraison

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

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Producteur, Producteur transformateur
- de chanvre

Clientèle

- Epiceries et magasins bio
- Vente directe aux particuliers
- Cafés, hotels
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- tout les jours
- 8h à 16h

Actualité

L'agrotourisme

LA MAGIE DES PLANTES - FANNY GAIFFE



Ingénieure agronome, j'ai découvert les vertus des plantes auprès des tribus natives d'Amazonie péruvienne. Formée à la galénique traditionnelle, tous mes produits sont fabriqués dans le plus grand soin avec des plantes médicinales bio et locales. Découvrez des produits de soin et des gourmandises, sans conservateurs, sans parfums, sans colorants et sans arômes. Toutes mes plantes grandissent avec uniquement le Soleil et l'Eau. Les plantes sont récoltées à la main, avec patience puis préparées au même endroit avec grand soin, à la main, flacon par flacon, feuille par feuille, fleur par fleur. Parce que votre corps est parfait et pour respecter cela, mes produits sont sans conservateurs, sans parfums, sans colorants, sans perturbateurs endocriniens. Leur composition est la plus simple possible pour vous offrir des produits d'une grande qualité, d'une vraie efficacité et sans toxicité.

Contact

FANNY GAIFFE
3039 chemin des crêtes
07300 Tournon-sur-Rhône
0630296605
lamagiedesplantes.sumupstore.com/

Informations légales

Création : 2018
SIRET : 84117094700011
NAF : 0129Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Sirops

Huiles, condiments, sauces, épices

- Autres : Infusions chaudes ou glacées, Herbes de Provence, Vinaigre

Gamme

10 différentes infusions dont 4 phares : Energie (Menthe Romarin), Gourmandise (Fraise Basilic), Pause détente (Lavande Romarin) et Balade digestive (Basilic Menthe Romarin) Le Vinaigre de Monarde est une explosion en bouche : vinaigre de cidre devenu très doux par l'infusion de la Monarde, cette plante incroyabale au gout épicé et chaud de l'origan et du Thym et ponctué par le gout de champignon. Les sirops de Fraise des bois, de Romarin, de Lavande et d'Argouses, au vrai gout, avec peu de sucre.

Matière première

Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- La Halle Tournonnaise bio, Grand Rue, 07300 Tournon sur rhone
- Distri'ferm, chemin de l'Oiseau bleu 07300 Tournon sur rhone
- Bulle de Quietude, AV. du 8 mai 45, 07300 Tournon sur rhone
- La Chamantyne, 07300 Plats

- Les halles de Crussol, 389 Av. Grosse Umstadt, Zone Commerciale St Peray 07130
- L'Ay Angès, Rue de l'école, St Jeure d'Ay, 07290
- Epicerie de Cécile, Impasse du Belvedere, 07300 St Barthélémy le plain
- Ré-équilibres, Quai Rostain, 26600 Tain l'hermitage

Sur des marchés

- Marchés des artisans de Provence, Différentes villes sud Drôme
- Marchés d'été nocturnes de Tournon , Quais, nocturne
- Marchés de Noël, St Jean de Muzols, Beauregard Baret, Tournon, Tain, Journée

Sur internet

<https://lamagiedesplantes.sumupstore.com/>

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France, À l'étranger
- Livraison Drôme - Ardèche et Lyonnais Une semaine maximum de délai Pas de limite de commande Sinon envoi collissimo, une semaine max de délai

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®, Produits fermiers

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clièntèle

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

Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 9h30 - 16h
- Mardi, Jeudi, Vendredi

Actualité

Agrandissement des quantités, amélioration des packagings
Prospection des GMS

SANOFRUIT



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

Contact

Stéphanie ADNOT MIRABEL
35 Croix De Raspail
07200 Lachapelle-sous-Aubenas
0475931131
www.sanofruit.fr

Informations légales

Création : 1988
SIRET : 34394213200014
NAF : 1039B
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Jus de fruits / nectars

Fruits et légumes

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

Gamme

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

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes, France

Points de vente

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

Livraison et exportation

Distinctions

Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Entreprise de transformation

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

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

NECTARDÉCHOIS



L'atelier Nectardéchois transforme les fruits et légumes en jus et nectars pour particuliers et professionnels.

La transformation est effectuée lot par lot avec un minimum de 100 kg de fruits et peut bénéficier d'une certification de transformation agréée bio (certification Ecocert).

Nectardéchois développe sa propre gamme de jus et nectars dans différents formats notamment des formats 25 cl.

Contact

290, Chemin de Baud - Le Calvaire
07410 Pailharès
0475061218
www.nectardechois.fr

Informations légales

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

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Jus de fruits / nectars

Gamme

Transformation de fruits et de légumes

Matière première

Région Rhône-Alpes, Ardèche

Points de vente

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

Sur internet

<https://www.nectardechois.fr/nos-points-de-vente/>

Livraison et exportation

Livraison

- Pour les livraisons, nous livrons une fois par mois en basse saison et deux fois par mois en haute saison. Nous contacter pour connaître les conditions

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

- Epiceries et magasins bio
- Cafés, hôtels
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Français

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

Création : 2018
SIRET : 95278804000014
NAF : 0127Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
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
- Jardin provençal, Aubenas
- Villages de producteurs, Ruoms
- Leclerc, Aubenas
- Epiceries Fanchette, Croix rousse ; Vle arrondissement

Livraison et exportation

Livraison

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

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français
- Italien

Actualité

Construction d'un atelier de production et transformation à Cheminas, au plus près des cultures courant 2025.

DISTILLERIE HELVIA



Une distillerie ardéchoise indépendante Production artisanale de spiritueux en Ardèche La distillerie repose sur la volonté de produire des spiritueux ancrés dans leur territoire, afin d'en préserver au mieux l'environnement. Les ingrédients sont donc sourcés au plus près afin de travailler avec les producteurs ardéchois, réduisant à moins de 25km les kilomètres parcourus. L'agriculture biologique et la valorisation des ressources de proximité guident les choix de préparation. Ainsi, pas de zeste de citron dans le gin, ni de futur rhum à espérer, mais des bouteilles sincères qui contiennent l'essence de toute notre attention.

Contact

Pascal HARDNER
263 Chem. du Bosquet
07200 Saint-Didier-sous-Aubenas
0786469875
www.distillerie-helvia.fr/non-boutique-en-ligne

Informations légales

Création : 2024
SIRET : 93113631100012
NAF : Production de boissons alcooliques distillées (1101Z)
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Apéritifs, Eaux de vie

Gamme

Whisky, gin, absinthe, eaux de vie de fruits, spiritueux

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

En Magasin

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

Sur internet

<https://www.distillerie-helvia.fr/>

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche
- 30 minutes autour d'Aubenas.

Activité

Type d'entreprise

- Producteur
- L'entreprise reçoit
- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Actualité

L'ouverture d'une boutique pour cette année.

DISTILLERIE LA FRAP



La FRAP c'est la Fabrique Rurale d'Alcool à Partager, votre distillerie ardéchoise productrice de spiritueux de qualité ! Basés à Planzolles dans les Monts d'Ardèche, nous produisons du Pastis, du Gin et la fameuse Chèvre Verte ! Nos produits sont labellisés Nature & Progrès, tous nos ingrédients sont d'origine biologiques ou cueillit en sauvages par nos soins (baies de genévriers, thym, romarin, ...). Nous produisons nos spiritueux à l'aide de nos alambics en cuivre chauffés au bois. Le bois provient directement de nos parcelles. Pour refroidir le distillat et récupérer le produit final, nos refroidisseurs sont alimentés par notre cuve de récupération d'eau de pluie. Cette eau reste fraîche toute l'année car elle est sous terre, abritée par sa voûte en pierre sèche. Vous pouvez passer nous voir dans notre magasin de vente direct pour déguster nos produits et faire une visite de la distillerie. Au plaisir !

Contact

TANGUY CAGNIN
116 ROUTE DE LABLACHERE
07230 Planzolles
0663915018
www.distillerie-lafrap.com/

Informations légales

Création : 2022
SIRET : 92019188900012
NAF : 1101Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Apéritifs, Eaux de vie

Gamme

Nous proposons une gamme de spiritueux : * Pastis d'Ardèche : un pastis bio et artisanal aux accents de garrigue ardéchoise! Notre pastis est un savoureux mélange de plantes macérées et distillées. Elles sont ensuite assemblées pour composer notre recette originale. Notre recette se compose des grandes classiques du pastis (anis vert, anis étoilé, fenouil, réglisse) et de plantes d'Ardèche (thym, romarin, sarriette, marjolaine, verveine). Une pointe de sucre apporte un côté gourmand à notre pastis. * Gin d'Ardèche : Un gin ardéchois avec un soupçon d'exotisme! Ce gin est obtenu après distillation d'un alcool de vin dans lequel nous faisons macérer nos ingrédients : baies de genévriers sauvages cueillies par nous-mêmes dans les montagnes d'Ardèche ; fruits rouges (myrtilles, framboises et mûres) ; graines de coriandre; baie de passion, une épice originaire d'Afrique tropicale, aux saveurs étonnantes à découvrir * Chèvre verte : quand la mythique absinthe, autrefois surnommée "la fée verte" rencontre les terres ardéchoises, elle donne naissance à la chèvre verte ! cette boisson spiritueuse à base d'absinthe, de verveine et de menthe est à partager en digestif ou en cocktail !

Matière première

Ardèche

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

- D'Ardèche et de saison, En Ardèche

Sur internet

<https://www.distillerie-lafrap.com/>

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Distinctions

Nature & Progrès

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

- Cafés, hotels
- Détaillants
- Epicerie et magasins bio
- 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

- 10h à 13h (consulter le site web, les horaires peuvent varier selon la saison)
- Du mardi au vendredi
- Fermeture : ras

KOKINE BIÈRES



Kokine Bières est une brasserie artisanale implantée à Désaignes, au cœur du Parc naturel des Monts d'Ardèche. Aux commandes de cette petite entreprise, le brasseur Clément Huguenin, amateur de productions houblonnées, produit différents types de bières depuis 2019. Tirant profit de la qualité de l'eau des sources de Désaignes et soucieux de l'environnement, la brasserie est BIO, certifiée par Ecocert, depuis ses débuts et essaie de s'approvisionner avec des matières premières originaires de la Région.

Contact

Clément Huguenin
Montée des écoles
07570 Désaignes
0663406835
www.kokine-bieres.com

Informations légales

Création : 2018
SIRET : 90160334000018
NAF : 11.05Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : Aucun salarié

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Bières

Gamme

Notre gamme est composée de 5 bières qui possèdent chacune leur goût et leur originalité. Blonde Ale : La bière blonde est douce et fruitée, résultat d'une fermentation haute et d'une association de malts qui lui donne sa couleur blond doré. Son goût délicat rappelle la pêche blanche, faisant de cette bière non filtrée une expérience légère et agréable. Blanche aux châtaignes: La bière blanche d'Ardèche allie malt de blé et châtaigne locale. Douce et légèrement acide, elle offre un goût unique de châtaigne, infusé de manière similaire à un houblon. Motueka Pale Ale : De style américain, cette bière marie le malt Pale au houblon Motueka, offrant un goût prononcé et des arômes d'agrumes. Cashmere IPA: L'IPA exotique dévoile des parfums envoûtants. Parfumée aux houblons aromatiques, elle se distingue par son caractère malté, offrant une douce amertume rafraîchissante et des notes de litchi. Neipa : Bière de style IPA au goût malter très doux et léger, accompagnée d'une aromatique citronnée puissante. Parmi cette gamme les clients amateurs de bières aiment beaucoup la Cashemere IPA et la Neipa. La blonde est notre meilleure vente. La blanche à la châtaigne attire particulièrement les clients de passage dans la région et curieux de découvrir un produit à base de châtaignes

Matière première

Région Rhône-Alpes

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

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

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Aucun frais de livraison, livraison sous 10 jours

Distinctions

Agriculture Biologique, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Artisan

Clientèle

- Cafés, hotels
- Détaillants
- Epiceries et magasins bio
- Grandes et moyennes surfaces
- Grossistes
- Restauration collective
- 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

- 14 18 H
- lundi mardi mercredi jeudi vendredi samedi

L'entreprise propose une offre oenotouristique

Visite commentée de la brasserie d'une durée de 20 minute

Actualité

En 2025, 2 nouvelle recettes à venir et probable déménagement en vue de l'ouverture d'un bar.

BRASSERIE DE L'ARDÈCHE MÉRIDIONALE



Fabrication et vente des bières artisanales Ceven'ale à Rosières en Ardèche méridionale, au pied des Cévennes ardéchoises.

Contact

Barbara Cresson
Zone Commerciale Les Vernades
07260 Rosières
0475934608
www.cevenale.fr

Informations légales

Création : 2012
SIRET : 75236222800013
NAF : 1105Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Bières

Gamme

Bières blonde, ambrée, brune, IPA, blanche, Triple et Miel de châtaignier et bières éphémères suivant les envies des brasseurs.

Matière première

Ardèche, France

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

- Super U, Ruoms
- Le Jardin provençal, Aubenas
- Intermarché, Aubenas
- Intermarché, Rosières
- La Virginie, Vogüé
- Terra Vino, Les Vans

Sur internet

courant 2025

Livraison et exportation

Livraison

- Consulter le site internet pour connaître les modalités de livraison

Distinctions

Médaille d'argent au concours général agricole en 2016 pour la bière au miel de châtaignier

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Producteur transformateur

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 10h à 12h30 et 14h30 18h ; le samedi de 10h à 12h30 le samedi en été ; accueil de groupes sur réservation toute l'année ; accueil de groupes sur réservation toute l'année.
- du lundi au vendredi ; le samedi en été

BRASSERIE JAVA



La JAVA est le fruit d'une rencontre amoureuse entre deux trentenaires. En 2015 Eva et Seb investissent une vieille grange sur Lablachère; à grands coups de re?novation la cave vou?te?e reprend vie pour lancer les brassins à l'e?te? 2016. En 2022, la brasserie fait peau neuve pour donner un sens collectif à son projet. En association avec d'autres producteurs locaux, partageant les me?mes valeurs environnementales et sociales, le projet 'Champs Libres' voit le jour. La brasserie partage de?sormais ces locaux (oui oui on est juste au-dessus!) avec un laboratoire de charcuterie "La Ferme de Pomeyrol", un fournil "Le Fournil des Buis", bientôt un chocolatier/glacier et bien su?r le magasin de producteurs "Champs Libres". Sur ce nouveau terrain de jeux, la brasserie propose, avec ses acolytes, des e?ve?nements re?currents "Les vendredis de Champs", la "Fe?te de la soupe", ainsi que d'autres e?ve?nements spontane?s culturels et/ou festifs ; diffusions sportives, cine?matographiques, rencontres, St Patrick, etc. La brasserie propose une gamme permanente sous mention Nature&Progrès : Blonde, Ambre?e, IPA, Triple, Brune et Sans alcool et de nombreuses bie?res e?phe?me?res : Blanche, Printemps, Pain, Cha?taigne, Sour, etc. Il est possible de louer des fu?ts pour tous types d'e?ve?nements et me?me un "Beer Truck" pour une buvette cle? en main. Les e?cocus sont fournies gracieusement. Visite et de?gustation prive?e possible à partir de 12 adultes.

Contact

EVA FERRERO
51 ch. de la brise
07230 Lablachère
0625703079
www.brasseriejava.com

Informations légales

Création : 2016
SIRET : 90276976900024
NAF : 1105Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Boissons

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

Gamme

SANS ALCOOL* // >1,2 % Vous avez chaud mais il est trop to?t pour l'ape?ro, optez pour la sans alcool, la bulle est fine, l'arome floral explose au nez, cette bie?re (oui oui c'est une bie?re) est vraiment de?salte?rante. BLONDE PILS* // 5,5% D'inspiration tche?que, la Pils est une bie?re florale, rafra?chissante et finement houblonne?e, parfaite pour les chaudes journe?es d'e?te?. AMBREE* // 5,5% Ronde et moelleuse, parfaitement e?quilibre?e entre le malt qui ame?ne des saveurs caramelise?es et le?ge?rement fume?es, et les houblons qui font remonter des touches boise?es et e?pice?es. Indian Pale Ale (IPA)* // 6% Bie?re cuivre?e à l'amertume prononce?e. L'assemblage de diffe?rents houblons offre une palette de saveurs complexes ; agrumes, pin, fleurs. BRUNE* // 5% Bie?re

brune de type porter aux notes subtiles de re?glisse et de cafe?. Cette brune vous se?duira par sa le?ge?rete?, qui vous de?salte?rera comme une blonde. La Mister Hyde de la Guinness©. TRIPLE* // 8% Une triple est brasse?e avec beaucoup de malt ce qui lui confe?re un taux e?leve? d'alcool, me?fiez-vous donc de sa surprenante douceur. Ronde, subtile, elle se boit comme du petit lait !

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes, France, Europe

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 du Vialat, Domaine du Vialat, 07230 Lablachère, Mardi 17h30/20h30 de Pâques à la Toussaint
- Les Vendredis de Champs Libres, 51 ch, de la brise, 07230 Lablachère, Vendredis 18h/22h de Juin à Septembre

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes

Distinctions

Nature et Progrès

Activité

Type d'entreprise

- Artisan

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Cafés, hotels
- Détaillants
- Epiceries et magasins bio
- Restauration traditionnelle
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français
- Italien

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 9h/19h
- lundi au samedi
- Fermeture : aucune sauf les dimanches

BRASSERIE DES RIEUX

Fabrication de bières artisanales. Accueil, vente et consommation sur place.

Contact

Florent Gaudin
195 impasse de la cave
07200 Vogüé
0687047599
www.brasseriesdesrieux.net

Informations légales

Création : 2012
SIRET : 84294080100033
NAF : 1105Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés



Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Bières

Gamme

Bières artisanales avec une gamme d'une douzaine de bières allant de la blanche à la noire.

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes, France, Europe

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

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

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Vente directe aux particuliers
- Cafés, hotels
- Détaillants
- Epiceries et magasins bio
- Grossistes
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

SARL MAS DU GRANZON



En 2011, est lancée la marque Flor'Ardèche qui propose une gamme de tisanes Bio grâce à ses propres productions, quelques agriculteurs en direct et des coopératives de plantes locales. Cette gamme de tisanes gustatives est conditionnée au format infusette dans des boîtes et emballage entièrement recyclable ou biodégradables. Les sachets fraîcheurs sont également compostables. Cette gamme de 8 références 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 quinzaine au total et les eaux florales qui y sont associées. La distillerie est ouverte au public du mois d'avril à novembre, avec des visites commentées et des démonstrations. 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. Un Pastis artisanal fait entièrement sur place à partir de la macération de 15 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 les repas. Un régal aussi en cuisine pour les préparations culinaires. A partir de 2023, la gamme d'alcool s'élargit avec des liqueurs: liqueur de Verveine (30° et 18°), liqueur de Menthe (18°), de thym (30°) et une recette originale de liqueur de Menthe Blanche (30°) très fraîche dans l'esprit d'une certaine liqueur de Menthe du sud-ouest très connue... une liqueur de sureau et de châtaigne sont en cours d'élaboration.... De quoi satisfaire toutes les papilles !

Contact

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

Informations légales

Création : 1995
SIRET : 40208060000016
NAF : 1083Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Eaux de vie, Apéritifs

Gamme

infusions, huiles essentielles, eaux florales, aromates, pastis,

liqueurs

Matière première

Ardèche, Région Rhône-Alpes

Points de vente

En Magasin

En région Rhône-Alpes

- Super U, Ruoms
- Super U, Le Cheylard
- Magasins Le Frères Royé, Rosières
- La ferme des Rayols, Les Vans

Sur des marchés

- Banne, lundi soir de juillet et août

Sur internet

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

Livraison et exportation

Livraison

- En France

Distinctions

Goûtez l'Ardèche®, Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Cafés, hotels
- B to B. industries agroalimentaires
- Détaillants
- Epiceries et magasins bio
- Grandes et moyennes surfaces
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Fermeture : décembre à mars

Actualité

On continue à faire bien ce que l'on fait et surtout garantir les approvisionnements de qualité en plantes locales, on travaille toujours à améliorer nos recettes. Les recettes en cours de développement en 2025 sont une liqueur de sureau et de châtaigne

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

Création : 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

...

SYNDICAT DES TRUFFICULTEURS D'ARDÈCHE



Page du syndicat des trufficulteurs d'Ardèche.
Information sur les événements autour de la truffe en
Ardèche et en Auvergne-Rhône-Alpes.

Contact

Mairie, réseaux sociaux (Facebook,
site internet du syndicat des
trufficulteurs)
07120 Ruoms
06 16 79 58 83
www.truffes-ardeche.fr/

Informations légales

SIRET : 42746794900017
NAF : 94.12Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Huiles, condiments, sauces, épices

- Autres : Truffes

Gamme

Matière première

Région Rhône-Alpes

Points de vente

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

Livraison et exportation

Activité

Type d'entreprise

- Artisan
- Promotion des truffes en Ardèche, participation à des événements autour de la truffe, marché aux truffes, fêtes locales, visites avec les trufficulteurs ... collaboration avec l'INRAE

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

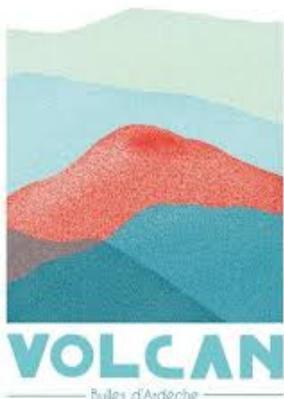
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- Il n y a pas d'horaires précis, c'est en fonction des besoins

VOLCAN BULLES D'ARDÈCHE



Depuis 1868, l'eau minérale naturellement pétillante Volcan jaillit au pied du Volcan d'Aizac, en Ardèche, au cœur d'un site protégé. Reconnue pour sa pureté et son goût unique, elle a été autorisée par arrêté ministériel en 1868 et mise en bouteille exclusivement en verre par des artisans minéraliers afin de préserver la richesse naturelle du terroir. La Source du Grand Volcan, située à 640 mètres d'altitude, est la plus haute des Monts d'Ardèche. Exploitée depuis longtemps, elle a reçu en 1869 l'aval de l'Académie de médecine, permettant sa vente en pharmacie, notamment à Marseille, pour ses bienfaits médicaux. Pendant plus d'un siècle, des artisans passionnés ont embouteillé cette eau précieuse, la faisant connaître à Aizac, Antraigues et au-delà. En 2020, la source est rachetée et rénovée par quatre amoureux de la région : Hugues, Mickaël, Florence et Benoît. Ensemble, ils relancent l'exploitation en respectant l'histoire et le site. Aizac est un village ardéchois niché dans un paysage volcanique préservé. Dominant la vallée, il abrite la source Volcan, une eau minérale naturelle, brute et précieuse. Son environnement, riche en sources, confère à l'eau ses caractéristiques uniques. Volcan est une eau délicatement pétillante, aérienne et authentique, idéale pour la gastronomie. Son goût neutre, peu salé et sa faible minéralisation en font une boisson adaptée à tous, pouvant être consommée à volonté. Pierre Gagnaire, chef étoilé, souligne la finesse de ses bulles et son adéquation avec des plats travaillés. Il recommande une consommation à 11°C, sa température de sortie naturelle. Le Volcan d'Aizac, culminant à 808 mètres, est un site spectaculaire, avec ses formations basaltiques uniques nées d'une éruption il y a 88 000 ans. Ce paysage de châtaigniers, de pins, de terres rouges et de laves cordées est imprégné de vie et d'histoire. L'eau Volcan, filtrée à travers les roches pendant des millénaires, jaillit naturellement grâce à un puits artésien de 12 mètres créé en 1866. Chargée en gaz volcanique, elle conserve une pureté originelle qui en fait une eau d'exception, témoin du temps et du terroir ardéchois.

Contact

Hugues BONHOMME
7 PLACE GENERAL DE-GAULLE,
07200 Aubenas
volcan-1868.com/

Informations légales

Création : 2020
SIRET : 89114836300015
NAF : Industrie des eaux de table
(1107A)
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Eaux de sources, eaux minérales

Gamme

Volcan est naturellement chargée en manganèse, fer et gaz

carbonique. Après extraction du gaz, l'eau passe sur de la silice pour en retirer les métaux tout en conservant sa composition minérale. Elle est ensuite regazéifiée avec son propre gaz. L'embouteillage se fait selon des normes pharmaceutiques strictes, dans des bouteilles en verre blanc allégé de 75 cl et 33 cl. Inspiré du monde du vin, ce conditionnement s'adresse particulièrement aux cafés, hôtels et restaurants, garantissant une conservation optimale.

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

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

Chez des grossistes

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

Livraison et exportation

Activité

Type d'entreprise

- Producteur, Entreprise de transformation

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Z'HERBES FOLLES



C'est dans les prés, forêts et petites vallées des environs de mon village – à la biodiversité encore riche et préservée, que je cultive des plantes aromatiques et médicinales, cueille des fruits sauvages ou de vergers oubliés et récolte des "herbes folles". Les plantes sont effeuillées à la main, puis transformées fraîches en pestos, ou bien séchées naturellement pour mes infusions et mes gomasios. Quant aux fruits et légumes, glanés soit dans la nature, soit auprès de voisins et d'amis paysans bio, j'en fais des chutneys, des confitures, etc.

Contact

Zoé Busca
346 route de Chassagnole
07110 Joannas
0612504522
www.zherbesfolles.fr

Informations légales

Création : 2021
SIRET : 52807683900059
NAF : 0128Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Sirops

Huiles, condiments, sauces, épices

- Autres : gomasios, chutneys, safran

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Confitures / Gelées, Conserves, Sirops

Gamme

INFUSIONS : Plantes cultivées ou cueillies en pleine nature, séchées sur claies, puis effeuillées à la main. CHUTNEYS & CONFITS : Condiments à base de fruits et légumes bio au sucre et vinaigre. PESTOS : Différentes plantes fraîches, sauvages ou cultivées, mixées avec de l'huile. À consommer en tartinades ou pour assaisonner un plat. GOMASIOS : Assaisonnement traditionnel japonais à base de sésame grillé et sel marin, le gomasio se marie ici aux vertus et saveurs des plantes ardéchoises. SIROPS: Sirops originaux aux fleurs et aux plantes aromatiques. CONFITURES : Confitures de fruits et plantes aromatiques, crèmes de marrons.

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche, Région Rhône-Alpes, France, Europe

Points de vente

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

Sur des marchés

- Joannas, samedi soir saison estivale
- Chandolas, mercredi soir saison estivale

Sur internet

www.zherbesfolles.fr

Livraison et exportation**Livraison**

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

Distinctions

Agriculture Biologique

Distinctions

Nature&Progrès

Activité**Type d'entreprise**

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des woofers

Clientèle

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

Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français

Ouverture au public

CHÂTEAU DE LA SELVE

La Selve



ARDÈCHE

Le Château de la Selve est créé en 2002. Benoît sort alors tout juste de l'école viticole de Beaune et réalise son rêve : créer notre domaine viticole dans le Sud de l'Ardèche, convaincu que ce terroir possède un très grand potentiel. Son soleil brûlant et ses nuits fraîches, ses paysages sauvages, ses sols calcaires imprégnés des senteurs de la garrigue, de l'humus et de la truffe...! nous inspirent chaque jour. Nous avons choisi de pratiquer une viticulture en bio et en biodynamie, respectueuse de l'environnement et fidèle à l'expression du terroir. Nous sommes en quête permanente de sols toujours plus vivants dans nos vignes et de vins toujours plus purs en cave. Nous produisons des vins rouges, rosés et blancs sous l'IGP Coteaux de l'Ardèche, répartis en trois gammes : Les Confidentielles, les cuvées Terroirs et les cuvées Domaine.

Contact

Clarisse Blot
3120 route d'Alès
07120 Grospièrres
0475930255
www.chateau-de-la-selve.fr

Informations légales

Création : 2002
SIRET : 44090562800010
NAF : 0121Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Boissons

- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

Le Château de la Selve, c'est aujourd'hui : • 9 cuvées en IGP Coteaux de l'Ardèche • 3 gammes de vins « Les domaines », « Les Terroirs » et « Les Confidentielles » • Un domaine de 44 hectares • Une agriculture bio et biodynamique • 5 cépages différents : cinsault, syrah, grenache, cabernet sauvignon et viognier

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

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

Livraison et exportation

Livraison

- Pour commander les produits : laselve.directproducteur.com

Exportation

- Belgique, Autriche, Allemagne
- Luxembourg

Distinctions

Agriculture Biologique

Distinctions

Biodyvin ; Vignobles & découvertes ; Vignerons indépendants

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

- Détaillants
- Cafés, hotels

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 1er octobre au 12 avril : 9h à 13h et 14h à 18h ; 14 avril au 30 septembre : en continu de 9h à 19h du lundi au samedi. Ouvert les dimanche en juillet et août

L'entreprise propose une offre oenotouristique

- La visite du domaine • Les ateliers oenologiques • Les mercredis de la Selve • L'accord de terroirs ardéchois • Le pique-nique dans les bois • La Selve à trottinette ! • L'atelier oenologique Vallée du Rhône • Cyclo Vino Retrouvez toutes nos activités et réservez sur notre site : <https://www.chateau-de-la-selve.fr/>

DOMAINE SALEL&RENAUD

• Elise & Benoit •

DOMAINE
SALEL & RENAUD
ARDÈCHE

• VIGNERONS CULTIVATEURS •

2008, début de l'aventure, dans les Cévennes Ardéchoises, Elise et Benoit se lancent ensemble. Attachés à ce sud Ardèche, ils sont séduits par l'extraordinaire potentiel des terroirs, des vignes en sélection massale, un hectare de Viognier de grand qualité, et beaucoup de choses à restructurer. Ils commencent avec 2,5 hectares, installent leur outil de vinification dans le garage d'un proche à Faugères. Aujourd'hui le domaine cultive 13 hectares sur les contreforts du Massif Central entre 300 et 500 d'altitude. Patiemment, en sélectionnant les plus beaux terroirs de la région et en donnant la priorité aux cépages autochtones, ils ont élaboré la palette géologique et ampélographique qui leur permet de signer aujourd'hui des vins de Lieux.

Contact

Elise Renaud
116 Chemin de Merchadel
07110 Laurac-en-Vivarais
0673599251
www.domainesalelrenaud.com

Informations légales

Création : 2017
SIRET : 832 322 200 000 29
NAF : 0121Z
CA : De 250 000 à 500 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Vins IGP : IGP Ardèche
- Autres : Vins de France

Gamme

La gamme se compose d'une cuvée de vin rosé : "Piqueberle" : assemblage de Grenache et Picpoul Noir 6 Cuvées de vins Blanc : Galinette : Assemblage de Roussanne et Vermentino Testaire : 100% Raisaine, cépage originaire du sud de l'Ardèche Ron Ferren : 100% Chouchillon, cépage retrouvé dans les parcelles de Viognier sélection massale Pic-Arden : 100% Picardan, cépage cultivé déjà en 1599, cité par Olivier de Serres Qué sa Quo! : 100% Viognier Imagin'aïre : 100% Roussanne 6 Cuvées de vins Rouge : Mescladis : assemblage Gamay et Grenache Syramuse : 100% Chatus cépage originaire des Cévennes Ardéchoises Eterna : 100% Dureza, cépage Ardéchois, un des deux parents de la Syrah Tréfol : Assemblage de Chatus, Syrah et Grenache Le Temps qui Reste : 100% Chatus originaire des Cévennes Ardéchoises Jeux Interdits : 100% Syrah 1 Cuvée vin moelleux : Grains d'Ambre : vendange tardive 100% Viognier botrytisé

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

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

Livraison et exportation

Livraison

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

Exportation

- Pays-Bas, Belgique

Activité

Type d'entreprise

- Artisan, Producteur
- Vigneron

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- consulter le site internet pour connaître les jours et horaire d'ouverture et sur RDV

Actualité

Début 2025 Lancement de nouvelles cuvées de vins blanc à base de Chouchillon et de Picardan A venir nouvelles cuvées avec d'anciens cépages remis en culture

EARL DOMAINE DE CASSAGNOLE



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

Contact

Audrey Biscarat
Les Tournaires
07460 Berrias-et-Casteljalou
0475390405
www.cassagnole.fr

Informations légales

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

Produits

Boissons

- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

Vins IGP coteaux de l'Ardèche

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

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

Livraison et exportation

Distinctions

IGP

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Cafés, hôtels
- Détaillants

Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

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

Vin

LES CAVES VIVARAISES SAS



Achat et vente de vins en vrac ou conditionnés, négoce de produits complémentaires, prestations de services annexes, réseau de distribution de vins

C'est en 1928 que la première cave coopérative de la région d'Aubenas fut créée.

Aujourd'hui, les Caves Vivaraises rassemblent toutes les caves créées ensuite sur le secteur d'Aubenas (Saint-Sernin, Saint-Didier, Vesseaux et Vinezac).

Les Caves Vivaraises vous proposent une gamme importante de vins, bouteilles, Bib ou Vrac issues de l'ensemble du territoire Albenassien depuis Vesseaux au Nord jusqu'à Saint-Sernin au Sud Est et Vinezac au Sud Ouest.

Contact

LES CAVES VIVARAISES COOP
AGRICOL INTERCOMMUNALE
VINIFICATION
240 ROUTE DE LA CAVE
COOPERATIVE QUARTIER LA
PRADE, 07200 SAINT-ETIENNE-DE-
FONTBELLON France
07200 Saint-Étienne-de-Fontbellon
04 75 35 17 58
www.caves-vivaraises.fr/

Informations légales

Création : 2000
SIRET : 43162482400014
NAF : 4634Z - Commerce de gros
(commerce interentreprises) de
boissons
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Boissons

- Vins AOC : AOP Côtes du Vivarais
- Boissons alcoolisées : Apéritifs
- Boissons non alcoolisées : Sirops, Sodas / Limonades
- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

Matière première

Points de vente

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

Sur internet

<https://www.caves-vivaraises.fr/boutique/>

Livraison et exportation

Livraison

- En France

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Producteur, Coopérative, Producteur transformateur
- vinification

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 8h30-12h00 et 14h-18h30
- Lundi au Samedi
- Fermeture : dimanche

LES SEPT 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 sept 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

Création : 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.

Sur internet

<https://lesseptpierres.com/boutique-clickcollect/>

Livraison et exportation

Livraison

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

Exportation

- Italie
- Mexique, Brésil

Distinctions

Activité

Type d'entreprise

- Producteur
- Éleveur vinificateur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires
- Des woofers

Clientèle

- Cafés, hôtels
- Détaillants
- Grandes et moyennes surfaces
- Grossistes
- 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

- Toute l'année le jeudi & vendredi de 16h à 19h et le samedi de 10h00 à 12h30

L'entreprise propose une offre œnotouristique

Nous organisons dans notre Domaine Mas Héritage , 2 concerts , 25 mai et 15 juin 2024 bar à vins & repas. Participation à vignoble et découvertes aux vacances de toussaint : fascinant Week end

Actualité

Nouveauté 2024 : Apéro dans les vignes les jeudis de juillet & août (sur réservation via notre site)

LO MAS DE L'ESCARIDA

mas
de l'Escarida

Les vins du Mas de l'Escarida sont produits à 550m d'altitude, sur les pentes des cévennes ardéchoises, au-dessus du village de Sanilhac. Les vignes bénéficient de l'ensoleillement de parcelles orientées au sud et de la fraîcheur des nuits d'été à cette altitude. Cela permet une maturation douce du raisin qui favorise l'expression du fruit et la finesse des arômes. La nature des sols (grès formés au Trias - ère primaire) donne la minéralité au raisin blanc et la structure au raisin rouge. la vigne est cultivée en agriculture biologique. Les parcelles sont toutes situées à l'écart, dans un environnement naturel de forêts et de haies riche en biodiversité. Un maximum d'herbe est conservé afin de favoriser la vie du sol et son fonctionnement optimal. installé depuis 2012 avec la production de vin, nous commençons à produire en 2018 des eaux de vies, dans un vieil et beau alambic en cuivre. réalisées à essentiellement avec des produits locaux et bio, les eaux de vie sont labellisées "nature et progrès". enfin, depuis juin 2024, nous produisons des pastis 100% ardéchois. Réalisés entièrement avec des plantes cueillies autour de chez nous (rayon de 5 km max.).

Contact

Laurent FELL
lieu dit cubagnac
07110 Sanilhac
0475398337

Informations légales

Création : 2012
SIRET : 52977906800038
NAF : 4634Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Boissons

- Boissons alcoolisées : Apéritifs, Eaux de vie
- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

les vins blancs: - lo grands fresiment (sauvignon) - la mai polida (viognier) le vin "rosé" : - fai virar "rosé" (gamay) les vins rouges : - fai virar rouge (gamay) - lo Ravi (syrah + chatus) - sople e joios (gamay) - sota mon soleu (merlot) les eaux de vies : - la Ginette (gin aux zestes de citron d'Ardèche) - Bouzouk (eau de vie de Clémentine au poivre sauvage de Madagascar) - On l'appelait Framboise (eau de vie de framboise d'Ardèche) - Cedraccelo (Comme un limoncello, mais à base de Cédrat et main de boudha d'Ardèche) les Anisés : - Brise d'Anis (Anisé pure fraîcheur) - Pastaga dei Garrigas (Pastitis aux plantes de la garrigue)

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

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

Chez des grossistes

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

Livraison et exportation

Exportation

- Royaume-Uni, Suisse, Italie, Pays-Bas, Danemark, Belgique
- Mexique, Japon, ...

Distinctions

Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

- Grossistes
- Cafés, hotels
- Vente directe aux particuliers
- Epiceries et magasins bio
- Détaillants
- Restauration traditionnelle

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- uniquement sur rendez-vous

Actualité

cette année 2024 voit l'arrivée de 2 pastis réalisés entièrement avec des plantes cueillies autour de chez nous (rayon de 5 km max.)

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
140 chemin de Campana
07700 Bourg-Saint-Andéol
0616176164
www.domainedecousignac.fr

Informations légales

Création : 1870
SIRET : 33808212600016
NAF : 0121z
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

-Parcelle Sud et Parcelle Nord en AOC Côtes du Rhône et Vivarais -Accord Tonique (vin musical nature) en AOC St Andéol Villages -Red Landing (vin nature élevé sur Mars. En Ardèche) en AOC Côtes du Rhône -PRO.I.B (PROduit par un Irréductibles assoiffé de liBERTé) en Vin de France -Vinolithic (vin nature élevé en grotte d'Ardèche) en AOC Vivarais -Ardesc (vin réservé aux restaurants gastronomiques) en IGP Ardèche

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes
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, Pays-Bas, Royaume-Uni, Belgique, Danemark, Finlande/Norvège/Suède
- USA, Canada, Japon

Distinctions

Agriculture Biologique, Goûtez l'Ardèche®

Activité

Type d'entreprise

- Producteur, Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Allemand
- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

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

L'entreprise propose une offre oenotouristique

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

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

Création : 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.

VIGNERONS SUD ARDECHE



Producteur de vins IGP Ardèche en blanc, rosé et rouge. Des vins frais aromatiques avec la gamme Cellier du Pont d'Arc, de cépages typés gris de grenache, gris de cabernet, merlot, marselan et la gamme prestige de notre terroir, Aurus un Chardonnay blanc, Léo en syrah Rosé, et Equus, un rouge finement boisé aux arômes de vanille et moka. Les nombreux vins médaillés au concours général agricole de Paris, et sélectionnés par la marque "Goûtez l'Ardèche®" vous seront présentés dans nos caveaux de Vallon Pont d'Arc et Ruoms. Vente de produits régionaux, vins en bouteilles, outre à vin (bib) et à la tireuse avec une sélection de six vins.

Contact

Les Chais Du Pont D'Arc Vignerons
Sud Ardèche
3 chemin de l'Espèdes - 07120
RUOMS / 37 chemin de Peyrolet -
07150 VALLON-PONT-D'ARC
07120 Vallon Pont d'Arc
0475396127
www.leschaisdupontdarc.com

Informations légales

Création : 2001
SIRET : 30164297100016
NAF : 1102b
CA : De 1 million à 5 millions €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Boissons

- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

Une gamme structurée représentant les divers cépages et terroirs de notre secteur viticole des défilés de Ruoms au pont d'Arc.

Matière première

Produite sur l'exploitation, Ardèche

Points de vente

- A la cave (Ruoms), 3 chemin de l'Espèdes 07120 RUOMS
- A la cave (Vallon Pont d'Arc), 37 chemin de Peyrolet 07150 Vallon-Pont-d'Arc

Sur internet

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

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes, En France
- LIVRAISON SUR DEVIS PREALABLE TARIF SUR LE SITE INTERNET MINIMU DE 4 CARTONS

Activité

Type d'entreprise

- Coopérative
- L'entreprise reçoit**
- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- A Ruoms : - De Novembre à Mars : 9h-12h du Lundi au Samedi, 15h-18h du Lundi au Vendredi - D'Avril à Juin et de Septembre à Octobre : 9h-12h du Lundi au Samedi, 15h-18h30 du Lundi au Vendredi - Juillet et Août : 9h-12h / 15h-19h du Lundi au Samedi
- A Vallon : - De Novembre à Mars : 9h-12h / 15h-18h du Mardi au Samedi - D'Avril à Juin et de Septembre à Octobre : 9h-12h / 15h-18h30 du Lundi au Samedi - Juillet et Août : 9h-19h du Lundi au Samedi, 9h30-12h30 le Dimanche

L'entreprise propose une offre oenotouristique

Dégustation accords mets et vin

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

CENTRE DU DÉVELOPPEMENT DE L'ARDÈCHE - ARDÈCHE LE GOÛT



Ardèche le goût est la signature du Centre du développement de l'Ardèche. Association initiée par la Chambre d'agriculture, la Chambre de commerce et d'industrie et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche et soutenue par le Conseil départemental de l'Ardèche, la Région Auvergne Rhône-Alpes, l'Etat et l'Europe.

Sa vocation est d'aider au développement des entreprises agroalimentaires ardéchoises grâce à des actions collectives transversales, en ayant un rôle fédérateur et en facilitant la communication.

Ardèche le goût anime les actions suivantes :

La marque collective déposée Goûtez l'Ardèche® offre une caution gustative, qualitative et locale aux produits, pique-niques, points de vente et menus sélectionnés sur la base des critères de 96 cahiers des charges rigoureux. Des contrôles externes, des jurys de dégustation et des visites « mystère » garantissent aux consommateurs l'origine ardéchoise, la saveur et la qualité des produits ainsi que le savoir-faire des chefs.

Les étapes savoureuses Ardèche® identifient et compilent l'offre de qualité existante sur l'ensemble du territoire ardéchois : en s'appuyant sur des démarches qualité de production, de restauration et d'accueil présentes en Ardèche, en proposant une offre toute l'année. Elles permettent de rencontrer le producteur fermier comme l'artisan ou le transformateur, en mettant en lumière l'ensemble des richesses agricoles, alimentaires et culinaires de l'Ardèche, en permettant de découvrir l'histoire, le patrimoine et la culture de notre département.

Le Car Foud'Ardèche, outil ludique et innovant, a sillonné les routes ardéchoises pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers entre 2016 et 2019. Véritable support de découverte itinérant, il allait dans les écoles, les entreprises, et était présent sur les événements en Ardèche et à l'extérieur du département.

Contact

Marie-Pierre Hilaire
6 route des mines - pôle de Bésignoles
07000 Privas
0475202808
pro.ardechelegout.fr

Informations légales

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

Prestations

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

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

Références clients

Depuis plus de 30 ans, Goûtez l'Ardèche distingue plus de 700 produits, une quarantaine de restaurants et traiteurs, une vingtaine de points de vente et une quinzaine de pique-niques, sur la base de 96 cahiers des charges qualitatifs, d'audits externes et de jurys de dégustation (www.goutezlardeche.fr) Les Etapes savoureuses identifient plus de 190 visites et activités gourmandes, accessibles via le site internet dédié (www.lesetapessavoureuses.fr) Le Car Foud'Ardèche a été visité par plus de 42 000 visiteurs.

Points de vente

Livraison et exportation

Activité

Informations légales

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

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires

Langues parlées

- Anglais
- Français

Actualité

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

CCI DE L'ARDÈCHE



CCI ARDÈCHE

Administrée par une assemblée de 40 membres élus chefs d'entreprises, la CCI est un établissement public au service des acteurs de l'économie ardéchoise. Notre établissement consulaire représente plus de 17 000 entreprises industrielles, commerciales et prestataires de services auprès des pouvoirs publics.

Nos missions vont de la création / transmission d'entreprise au développement de la performance économique globale de nos ressortissants, sans oublier les conseils prodigués au niveau de l'utilisation des outils numériques. En outre, sur son territoire, la CCI est le 1er formateur après l'éducation nationale et elle est propriétaire gestionnaire du CFA André Fargier de Lanas et pilote l'IFTEA (Institut de Formation des Techniques et de l'Energie d'Ardèche).

Elle complète sa présence terrain par des interventions directes/indirectes en lien avec des partenaires (Vilesta, Ardèche le goût, Ardèche Tourisme) et par des actions de promotion de grande envergure : Semaine de l'Industrie (ouverte aux élèves des collèges et lycées), Trophées des entreprises (« histoires à succès » de l'année). Son activité s'étend jusqu'à l'élaboration de diagnostics stratégiques de territoires, d'observatoires commerce, d'études de marché ou de faisabilité technique ; car elle est reconnue pour son expertise en informations économiques. Elle gère aussi de nombreux ateliers relais permettant l'implantation de nouvelles entreprises sur le territoire de l'Ardèche ainsi qu'une pépinière d'entreprises à Privas.

Contact

Marc Souteyrand
140 chemin Saint Clair
07000 Privas
0475880707
www.ardeche.cci.fr

Informations légales

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

Prestations

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

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

Références clients

Sur 23 492 établissements ardéchois, la CCI a la compétence pour conseiller et accompagner plus de 17 000 établissements inscrits au RCS, dont les entreprises relevant de l'agroalimentaire et/ou de la restauration/métiers de bouche. Activité 2023 : en création reprise : 654 entretiens et 149 projets accompagnés ; en commerce et services : 480 entreprises conseillées et 32 unions commerciales accompagnées ; 533 ont été sensibilisées et 30 entreprises ont été visitées et suivies en hôtellerie tourisme. Le

service « accessibilité » a, quant à lui, réalisé 10 diagnostics d'établissements. Pour l'industrie : gestion de 15 ateliers relais, plus de 60 entreprises accompagnées individuellement parmi les 250 conseillées et 1 505 formalités internationales enregistrées. Le service informations économiques a géré 12 études et a accompagné 67 acteurs publics dans le cadre du développement et de l'aménagement du territoire. Sans oublier que, lors des 296 actions de formation organisées, 765 personnes se sont formées à la CCI et 185 contrats d'apprentissages ont été enregistrés. Notre CFA c'est : 365 apprentis et 87 % de réussite en fin de parcours. Ces 19 formations, de niveau CAP ou BEP, concernent les boulangers, les pâtisseries, les cuisiniers et le service restauration notamment.

Points de vente

Livraison et exportation

Activité

Informations légales

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

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

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

Langues parlées

- Français

Actualité

Pour 2025 : 15/04 : P'tit déj Tourisme " Connaitre et respecter les réglementations pour une saison sereine " pour les pros du tourisme et de la restauration 17 et 18/04 : Petit déjeuner de la formation à Davézieux et Aubenas : Fidélisez vos salariés et optimisez vos charges en 2025 avec l'apprentissage 02/10/2025 : Trophées de l'Economie ardéchoise à Privas 20/11/2025 : événement bidépartemental Dynamic'R (RSE) à Guilhaud Granges

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'ARDECHE



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

Contact

Aurélien Mourier (Président)
4 Avenue de l'Europe Unie - BP 114
07001 Privas
0475202800
ardeche.chambres-agriculture.fr/

Informations légales

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

Prestations

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

- Conseils, stratégie : Accompagnement stratégique, Communication, événementiel, Services juridiques
- Prestations de services techniques, expertise : Expertise, ingénierie, études techniques

Références clients

74% de satisfaction générale exprimée par les clients de la Chambre d'agriculture de l'Ardèche. 84% des clients recommandent les services de la Chambre d'agriculture de l'Ardèche.

Points de vente

Livraison et exportation

Autres certifications

AFNOR Services aux agriculteurs et acteurs des territoires Réf. 221

Activité

Informations légales

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

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Langues parlées

- Français

Actualité

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

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



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
ARDÈCHE

L'Artisanat est une communauté du présent en perpétuel renouvellement avec 241 000 entreprises artisanales, 315 000 salariés et 21 600 apprentis en Auvergne-Rhône-Alpes.

En Ardèche, l'Artisanat, ce sont 11 400 entreprises, 11 400 salariés et 900 apprentis. Les entreprises du secteur alimentaire représentent 13% du total de l'Artisanat en Ardèche.

Au cœur des territoires, implantée à Guilhaud-Granges et Aubenas (et également par des permanences en Ardèche), s'appuyant sur un réseau de 25 élus et autant de collaborateurs, la CMA Ardèche a pour raison d'être de faire grandir :

- Faire naître les passions en montrant et démontrant que l'Artisanat propose des métiers pleins d'avenir.
- Faire grandir les projets des entrepreneurs, en facilitant et sécurisant leur création d'entreprise.
- Faire grandir les entreprises en aidant les chefs d'entreprises à franchir toutes les étapes de leur vie d'entreprise.
- Faire grandir les compétences en étant présente à tous les stades de la montée en compétence du chef d'entreprise, sur son cœur de métier et sur sa capacité à se former.
- Faire grandir les territoires en accompagnant les collectivités locales et territoriales, à intégrer davantage l'Artisanat dans l'aménagement et le développement de leurs bassins de vie.

Contact

Edouard De Pommery
70 Allée des ondines
07500 Guilhaud-Granges
3008
www.cma-auvergnerrhonealpes.fr/

Informations légales

NAF : 911AZ

Prestations

Références clients

Points de vente

Livraison et exportation

Activité

Informations légales

- NAF : 911AZ

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Langues parlées

- Français

UMIH07



UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Organisation professionnelle des cafés, hôtels, restaurants, BAM, RAM et monde de la nuit.
Accompagnement stratégique, conseil, défense, formation
Conseils stratégiques, accompagnement stratégique, communication, événementiel, formation

Contact

Raymond LAFFONT
640 chemin de Saint Clair
07000 Privas
0475298008

Informations légales

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

Prestations

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

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

Références clients

1ère organisation professionnelle des CHR

Points de vente

Livraison et exportation

Activité

Informations légales

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

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Cafés, hôtels
- Restauration traditionnelle

Langues parlées

- Français

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE



Émerveillés par l'Ardèche rassemble et anime un collectif d'acteurs qui s'approprie la marque et facilite le rayonnement de toutes les richesses de l'Ardèche, pour valoriser le bien vivre et travailler en Ardèche.

Contact

Fabien JOUVET
Pôle bésignoles, 6 route des mines
07000 Privas
0783884867
www.emerveillesparlardeche.com/

Informations légales

Création : 2017
SIRET : 82398110500039
NAF : 9499
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Prestations

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

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

Références clients

...

Points de vente

Livraison et exportation

Activité

Informations légales

- Créée le : 2017
- SIRET : 82398110500039
- NAF : 9499
- CA : De 100 000€ à 250 000€
- Effectif : 1 à 2 salariés

L'entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Anglais
- Français

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
0475664600
www.preciamolen.com/fr

Informations légales

Création : 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

CLIMATPRO



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

Contact

Loic Rousselle
17 avenue Jean Monnet
07200 Aubenas
0475953586
www.climatpro07.fr

Informations légales

Création : 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



FROID CUISINE ARDECHE DROME SARL

FROID CUISINE
ARDECHE DROME

Froid - Climatisation
Cuisine professionnelle

04 75 93 33 12

Commerce de gros (commerce interentreprises)
d'appareils électroménagers

Contact

Christophe LUNA
ZI LE LAC CHEMIN DES ARTISANS
07000 PRIVAS
0475645524
fr.linkedin.com/in/christophe-luna-39238978

Informations légales

Création : 2014
SIRET : 80198581300014
NAF : 4643Z
CA : Inférieur à 50 000€
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

Références clients

Points de vente

Livraison et exportation

Activité

Informations légales

- Créée le : 2014
- SIRET : 80198581300014
- NAF : 4643Z
- CA : Inférieur à 50 000€
- Effectif : 10 à 19 salariés

Clientèle

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

Langues parlées

- Français



IMPRIMERIE COSTE & FILS



NOS METIERS L'imprimé de gestion : neutre ou personnalisé simple ou multi-feuillets (liasse autocopiante) L'imprimé de communication L'étiquette adhésive en rouleaux La conception graphique Un service personnalisé Dans le domaine de l'étiquette adhésive en rouleaux, notre champ de compétences est vaste : bières, vins et spiritueux, productions locales, produits cosmétiques, agroalimentaire, industrie... Notre connaissance métier nous permet de travailler au mieux avec chacun d'entre vous pour définir le papier, l'ennoblissement (dorure à chaud, application de textures, sérigraphie, gravure, pelliculage, vernis sélectif, vernis gonflant...), la forme qui répondront le mieux à vos besoins. Nous pouvons ajouter une personnalisation par repiquage comme le numéro de lot, le volume, la DLUO/DLC si vous souhaitez faire imprimer de plus grandes quantités pour optimiser votre budget. **IMPRESSION NUMERIQUE PETITS FORMATS** Nous avons investi dans une presse numérique pour vos imprimés : papier en-tête, cartes de correspondance, cartes de visite, flyers, affiches, brochures, dépliants, plaquettes commerciales, dossiers de présentation... De la création complète à l'impression, nous pouvons vous accompagner à chaque étape de vos projets. **OPTIMISATION DES RESSOURCES - RECYCLAGE** A l'achat nous privilégions les papiers FSC, PEFC et recyclés. En production, nous mettons tout en œuvre pour réduire la gâche en groupant les travaux nécessitant un même support ou une même encre et nous recyclons nos déchets et consommables. Pour nos clients étiquettes adhésives, nous proposons la récupération de la glassine (support arrière des étiquettes) en vue de son recyclage. Nous nous sommes aussi engagés pour la consigne en proposant des étiquettes adhésives lavables, à colle hydrosoluble et avons validé cette démarche et notre cahier des charges auprès de Ma bouteille s'appelle Reviens, Revera.

Contact

Guy COSTE
CHEMIN DE MALAGRATTE
07200 Aubenas
0475890540
imprimerie-coste.fr/

Informations légales

Création : 1946
SIRET : 45341407000012
NAF : 1812Z
CA : Supérieur à 5 millions €
Effectif : 20 à 49 salariés

Prestations

Références clients

La table gourmande, le village des producteurs, les salaisons de Jastres, les salaisons Puzzi, pisciculture Font Rome, Marrons Imbert, les glaces de l'Ardèche, brasserie Bourganell.

Points de vente

Livraison et exportation

Certifications

ISO

Activité

Informations légales

- Créée le : 1946
- SIRET : 45341407000012
- NAF : 1812Z
- CA : Supérieur à 5 millions €
- Effectif : 20 à 49 salariés

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Epiceries et magasins bio
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Français

Actualité

Notre présentation d'inscriptions en braille sur les étiquettes a obtenu une citation spéciale au concours Brassinov 2024 (Salon du Brasseur 2024 - Nancy). Nous avons proposé cette technique pour faciliter encore plus le quotidien et les gestes de tri des personnes en situation de handicap visuel.

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

Création : 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

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

Langues parlées

- Anglais
- Français

Actualité

Lancement de l'utilisation de l'encre pure,