



Les Artisans de Provence

SAVOIR-FAIRE ET DISTRIBUTION



LE CATALOGUE DES PRODUCTEURS LOCAUX

Bienvenue chez **Les Artisans de Provence**, première coopérative de producteurs de notre région, créée pour rapprocher les producteurs locaux des professionnels exigeants.

Notre gamme de produits, majoritairement certifiés BIO et biodynamiques, est le résultat du travail méticuleux de nos artisans. Elle reflète la richesse de notre région et incarne nos valeurs fondamentales : **le respect des traditions, le partage des connaissances, et l'engagement pour une qualité sans compromis**. Grâce à nos partenariats directs, nous sommes en mesure de proposer des produits d'exception tout en soutenant l'économie locale et en promouvant des relations transparentes et équitables.

Dans notre engagement continu pour l'excellence, nous gérons personnellement la **livraison de vos commandes sous 48 heures**, vous garantissant ainsi un service fiable et personnalisé. Nous sommes également disponibles à tout moment pour répondre à vos besoins et à ceux de vos clients.

Choisir Les Artisans de Provence, c'est bien plus qu'une simple transaction ; c'est s'engager dans **un partenariat authentique où chaque produit raconte une histoire** et répond aux exigences des clients en quête d'excellence, d'éthique et de proximité.



Les Artisans de Provence

SAVOIR-FAIRE ET DISTRIBUTION



SOMMAIRE

Nos artisans

Les Vins de La Côte



Domaine de l'Anchois	p.. 5
Le Vin D'Ici	p.. 7
Les vins de Nèfles	p.. 13
La Venise Provençale	p. 16



Les Bières de Sausset-Les-Pins

Salcetum	p.18
----------	------



Les jus de fruits

Pressoirs de Provence	p.20
-----------------------	------



Les Vinaigres d'exceptions

Vinaigrerie de la Côte Bleue	p. 24
------------------------------	-------



Le miel des collines

**SUR
ALLOCATION**

Le Rucher de la Cabane	p.26
------------------------	------



Les confitures – ESAT de Provence

La roumanière	p.41
---------------	------



L'huile d'Olives de Provence – La vraie

Le moulin d'Eguilles	p.29
----------------------	------



La conserverie méditerranéenne

Saveurs des Calanques	p. 31
-----------------------	-------



La Côte Bleue Illustrée

Les affiches Pastel	p. 34
Galinettes	p. 38



DOMAINE DE L'ANCHOIS

C'est au cœur de l'anse de terre qui sépare l'étang de Berre de la Méditerranée, à proximité immédiate du site naturel protégé de l'étang de Bolmon, que se niche le Domaine de l'Anchois. Ce domaine a été patiemment façonné parcelle après parcelle par Stephan Buffille, qui a retrouvé sa passion pour la vigne après 15 années consacrées au maraîchage et à l'arboriculture. Aujourd'hui, il cultive 7,5 hectares de vignes, exclusivement plantées en cépages rares, ainsi que 5 hectares d'oliviers, le tout avec une conviction inébranlable en la biodynamie.

En seulement cinq ans d'exploitation, le domaine s'est imposé comme une référence incontournable dans la région, grâce à un style unique, reflet de la personnalité de son créateur.





Domaine de l'Anchois « **Thalassite** » 2022

La Seule et Unique cuvée immergée en Méditerranée

Cépages : 40 % Savagnin rose aromatique, 40 % œillade musquée, 15% Sauvignon, 5 % Muscat romain.

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024
★★★♥

demeter



Domaine de l'Anchois « **Blanc** » 2024

Son grand classique, sec, original et aromatique

Cépages : 40 % Savagnin rose aromatique, 30 % œillade musquée, 30% Sauvignon, 20 % Muscat romain, 10% Viognier



Domaine de l'Anchois « **rosé** » 2024

La gourmandise empreint de jeunesse

Cépages : 30% Œillade musquée, 30% Savagnin rose aromatique, 20% Sciaccarello, 10% Sauvignon, 10% muscat romain



Domaine de l'Anchois « **Tonneau** » 2022

Le coup de cœur des Artisans de la Côte Bleue

Cépages : 70 % Savagnin rose aromatique, 30% sauvignon



Domaine de l'Anchois « **Dolium** » 2022

La cuvée qui s'inspire de méthode antique

Cépages : 70 % Savagnin rose aromatique, 30% sauvignon



Domaine de l'Anchois « **Hubris** » 2024

Mature, original et équilibré.

Cépages : 40 % Savagnin rose aromatique, 40 % œillade musquée, 15% Sauvignon, 5 % Muscat romain.

LE VIN D'ICI

100 % LOCAL

Produit sur la Côte Bleue

Distribué en circuit court

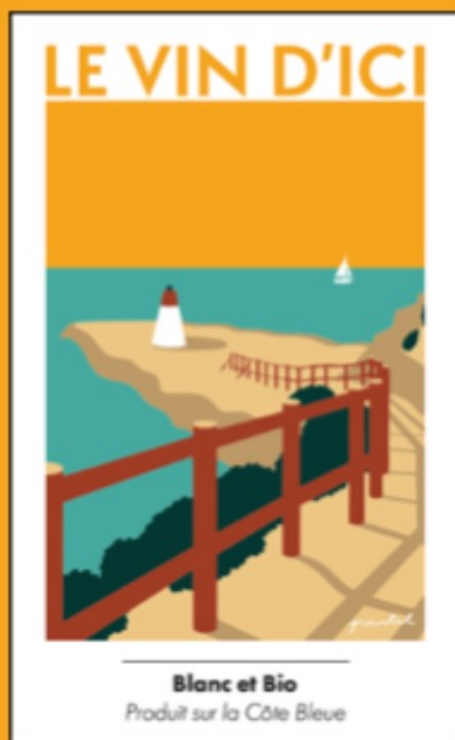
Bon, Beau & Bio

LE VIN D'ICI

Issu d'une collaboration
unique entre **Vignerons,**
Artiste et **Sommelier** de la
Côte Bleue.

LE VIN D'ICI, c'est la garantie
d'un vin **100% local,**
distribué en Circuit court,
Bon, Beau et Bio.

LE BLANC



AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
Agriculture Biologique
2024

Cépages
Vermentino, Sauvignon, Grenache

Au Nez
Floral, Frais & Iodé

En Bouche
Sec, Minéral et Iodé

Conseil de dégustation
Se boit frais, entre 4 et 6°C,

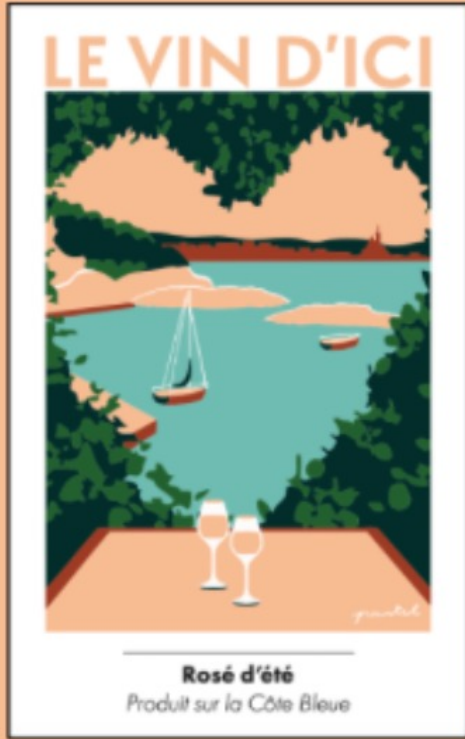
Accords Mets et Vins
Seul en apéritif, sur un loup ou une daurade grillée de la Côte Bleue, En accompagnement d'un plateau de fruits de mer

**Un vin qui sent bon l'été, le bord de mer
et les vacances.**

Que ce soit en apéritif, en accompagnement d'un poisson grillé ou de crustacés,

LE VIN D'ICI, c'est l'accord parfait entre moments conviviaux et gastronomie provençale

LE ROSE



AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
Agriculture Biologique
2024

Cépages

Counoise, Syrah & Grenache

Au Nez

Floral & Gourmand

En Bouche

Sec, Frais & Fruité

Conseil de dégustation

Se boit frais, entre 4 et 6°C,

Accords Mets et Vins

Seul en apéritif, en piscine, sur des rougets de roche grillées de la Côte Bleue, En accompagnement de grillades ou de spécialité provençale

**Un vin qui sent bon l'été, le bord de mer
et les vacances.**

Que ce soit en piscine, autour de grillades ou d'une
bonne bouillabaisse,

LE VIN D'ICI, c'est l'accord parfait entre moments
conviviaux et gastronomie provençale

LE ROUGE



AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
Agriculture Biologique
2024

Cépages

Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Au Nez

Fruité et ensoleillé

En Bouche

voluptueux, fruité et épicés

Conseil de dégustation

Se boit frais entre 14 et 16°C,

Accords Mets et Vins

Pour accompagner vos moments festifs, autour d'une belle viande rouge, d'un plat en sauce ou de grillade

**Un vin qui sent bon l'été, le soleil
et les vacances.**

Que ce soit entre amis, autour de grillades ou d'une belle pièce de viande ,

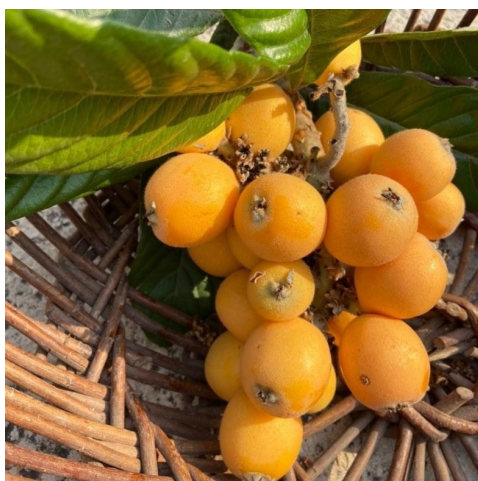
LE VIN D'ICI, c'est l'accord parfait entre moments conviviaux et gastronomie provençale



Blanc de Nèfles, c'est un apéritif doux entièrement produit de manière artisanale par Cyril Manadet et Murielle Torchy.

Ils ont conçu cet apéritif, d'après la recette de la grand-mère maternelle Varoise d'origine Italienne ! Ainsi ils ont souhaité partager cette recette familiale au plus grand nombre en créant Blanc de Nèfles, un apéritif pas comme les autres, évocateur de souvenirs !

A chaque gorgée, il chuchote une histoire, celle qui vient des Anciens et qui ne laisse personne indifférent.



**LIQUEUR ARTISANALE
À LA NÈFLE***fabricée en Provence***Blanc de Nèfles****SUAVE, DÉLICAT & FRUITÉ****COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION**

La promesse poétique de la cuvée

Promesse intense et délicate qui nous fait voyager dans les arbres fruitiers dont nos souvenirs se délectent encore des noyaux déposés sur les langues. En bouche c'est l'amande, le fruit jaune et les notes chaudes telles que le miel, la vanille et le sureau qui se déroulent sous un toucher doux et satiné. La finale, tout aussi gourmande, conserve avec malice son juteux digeste et addictif.

service :
6 à 8°Cgarde :
5 ans**PALETTE OLFACTIVE**ouvert :
1 andegrés :
14.9°*Sec! à déguster frais avec de la glace pilée***PALETTE GUSTATIVE**

Les typicités de la cuvée

Acidité | Sa finale acidulée



Sucrosité | Sa douceur



Volume | Sa rondeur



Toucher | Son satiné



FRAICHEUR ● ● ● ALCOOL ● ● ●

ATELIER COCKTAIL

Cocktail Med'in Provence - Recette artisanale

- 4 cl de Blanc de Nèfles Héritage
- 3 cl de jus de citron pressé
- 2 cl de Kummel (marque COMBIER)
- 1 cl de sirop de thym
- Shaker

Notre Tonic Nèfles

60% de Blanc de nèfles et 40% de tonic

Format : 75cl

Franco livraison : 3 cartons / 18 bouteilles panaché blanc et rosé

**LIQUEUR ARTISANALE
À LA NÈFLE**

fabriquée en Provence

Blanc de Nèfles

GÉNÉREUX, GOURMAND & PLEIN



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

La promesse poétique de la cuvée

Une invitation gourmande qui séduit les fins gourmets par sa générosité fruitée et son allure douceuse. C'est une cuvée qui donne le ton par son toucher crémeux et enveloppant. Une épaisseur en bouche promettant un instant chaleureux et friand entre fruits jaunes, fruits rouges, notes sucrées et fleurs sauvages.

service :
6 à 8°C

garde :
3 ans

PALETTE OLFACTIVE



ouvert :
6 mois

degrés :
14.9°

Sec! à déguster frais avec de la glace pilée

PALETTE GUSTATIVE

Les typicités de la cuvée

Acidité | Sa discrétion



Sucrosité | Son comploté



Volume | Son amplitude



Toucher | Son crémeux



FRAICHEUR ● ● ● ALCOOL ● ● ●

ATELIER COCKTAIL

Cocktail Sakurairo - Recette artisanale

- 4 cl de Blanc de Nèfles "Rosé"
- 3 cl de triple sec
- 2 cl de jus de citron pressé
- 1 cl de sirop de Yuzu, hibiscus ou fraises
- Shaker

Notre Spritz provençal

60% de Blanc de Nèfles et 40% de Prosecco

Format : 75cl

Franco livraison : 3 cartons / 18 bouteilles panaché blanc et rosé



LA VENISE PROVENÇALE

COOPÉRATIVE DEPUIS 1957

Entre mer et garrigues, au sud de Martigues à quelques encablures de la célèbre Côte bleue, à l'entrée ouest du hameau de Saint Julien se trouve notre cave, la Venise Provençale.

Situé dans la prestigieuse Appellation d'Origine Protégée des Côteaux d'Aix en Provence, la coopérative s'étend sur près de 200 hectares, dans une vallée située aux confins ouest du massif de la Nerthe. Orientée Sud Est, parallèlement au rivage tout proche de la Méditerranée, elle bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel.

Génération après générations, nos viticulteurs ont mis leur savoir-faire en commun pour continuer à innover en proposant des vins festifs, accessible et respectueux de l'environnement.



La Venise Provençale

Les vins de la Côte

La Venise Provençale

Tarifs VINS 2025

Nos vins en bouteille :		LABEL	
LES MAÎTRES VIGNERONS	IGP Med Maître Vignerons Chardonnay Blanc 2023	HVE	La bouteille
	IGP Med Maître Vignerons Caladoc Rosé 2023		La bouteille
	IGP Med Maître Vignerons Caladoc Rouge 2023	HVE	La bouteille
EXPRESSIONS	AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc 2023	HVE	La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rosé 2023		La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rouge 2023		La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rosé 2023		Magnum
CUVEE RESERVEE	AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc 2023	BIO	La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rosé 2023		La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rouge 2023	BIO	La bouteille
MARITIMA	AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc 2023	BIO	La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rosé 2023	BIO	La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rouge 2022		La bouteille
MAS DU MOULIN	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rosé 2023 Elevé en Barriques	BIO	La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rouge 2022		La bouteille
COLLECTION	AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc 2023	BIO	La bouteille
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rouge 2023	BIO	La bouteille
Nos Fontaines à Vin :			
De l'Autre Côté du Miroir	AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc, Rosé, Rouge		3L
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc, Rosé, Rouge		5L
	AOP Coteaux d'Aix en Provence Rosé, Rouge		10L
JARDINS SECRETS	IGP Méditerranée Blanc, Rosé, Rouge		3L
	IGP Méditerranée Blanc, Rosé, Rouge		5L
	IGP Méditerranée Blanc, Rosé, Rouge		10L
Facturation :		fin de mois, paiement à 15 j	



LA VENISE PROVENÇALE
COOPÉRATIVE DEPUIS 1957

SALCETUM

BIÈRE ARTISANALE DE LA CÔTE BLEUE

Nichée sur la pittoresque Côte Bleue, entre Marseille et Martigues, la Brasserie Salcetum s'est imposée rapidement comme une référence pour les connaisseurs de bières artisanales.

Fondée en 2022 par Cory, un brasseur innovant originaire de Californie, notre brasserie se distingue par son engagement envers l'authenticité et la qualité.

Nos bières sont brassées exclusivement à partir d'orge 100% naturelle, incluant des variétés ancestrales provençales qui enrichissent chaque recette avec un goût distinctif et profondément enraciné dans le terroir local.



SALCETUM

BIÈRE ARTISANALE DE LA CÔTE BLEUE



Description: Bière de soif avec un goût très marqué decéréale grâce à une ancienne variété d'orge. Une blonde classique.

Malt: Pilsen, Pale
Houblon: Mittelfrüh
Levure: W34/70
Style: Pilsner
Fermentation: Basse
Vol: 4,6%
IBU: 24



Description: Bière blonde, très goûteuse avec des arômes d'agrumes, ananas et mangue.

Malt: Pilsen, Maris Otter
Houblon: Azacca, BRU-1, Mosaic
Levure: Verdant
Style: American IPA
Fermentation: Haute
Vol: 6,2%
IBU: 36



Description: Bière blanche à la pêche blanche. Bière blanche, malt d'orge et de blé aux subtiles notes de pêche.

Malt: PilsenWheat
Houblon: Magnum
Levure: K-97
Style: Blanche
Fermentation: Haute
Vol: 5,0%
IBU: 18



Description: Bière de dégustation d'hiver. Grande présence de fruits exotiques apportés par les houblons combinée avec une bonne amertume.

Malt: Pilsen
Houblon: Chinook, Cascade, Columbus
Levure: US-05
Style: Triple West Coast IPA
Fermentation: Haute
Vol: 10%
IBU: 60



Description: Bière blonde à la robe dorée trouble. La Takine fait la part belle aux aromes fruités et houblonnés tout en gardant une légère amertume.

Malt: Pilsen, Oat, Wheat, Pale
Houblon: Citra, Idaho 7
Levure: New England
Style: New England IPA
Fermentation: Haute
Vol: 6%
IBU: 20

Programme de Fidélité: Accumulez 20 cartons, recevez 1 carton. Accumulez 20 fûts, recevez 1 fût.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
Minimum commande: 4 cartons ou 2 fûts

Artisan-créateur de jus depuis 40 ans

A l'origine de Pressoirs de Provence, Sojufel Provence Production, fabrique de jus de fruit depuis 1982. Devenue l'une des références dans son domaine et forte de son savoir-faire, la société décide en 1997 de créer sa propre marque : Pressoirs de Provence. Le projet est alors de valoriser la production des agriculteurs provençaux à travers cette nouvelle marque, tout en offrant au consommateur un jus de qualité réunissant toute l'expertise de Sojufel.

En 2009, la famille Redheuil reprend l'entreprise avec pour ambition d'accélérer le développement de Pressoirs de Provence, tout en gardant les fondamentaux de sa philosophie vis-à-vis de ses producteurs et du consommateur. Concrètement, il s'agit de capitaliser sur son ancrage provençal et ses liens privilégiés avec ses producteurs, tout en affirmant son positionnement subtil et assumé de marque à la fois innovante et artisanale, qualitative et restant accessible.

Au vu des récompenses obtenues dans les dégustations à l'aveugle, de la reconnaissance acquise au sein de la gastronomie française, et des prix pratiqués par la marque, force est de constater, 8 ans après, que le pari est en passe d'être gagné ! En 2016, le renouvellement de l'identité visuelle de la marque donne un nouveau dynamisme à celle-ci.





Professionnels Tarifs 2025

Minimum 10 colis par commande

Les

JUS ET NECTARS

Format

E01	Pur Jus de Pomme de Provence Clair	75CL
E02	Pur Jus de Pomme de Provence Trouble	75CL
E04	Pur Jus de Raisin Rouge	75CL
E06	Pur Jus d'Orange	75CL
E07	Pur Jus de Clémentine	75CL
E08	Pur Jus de Pamplemousse	75CL
E09	Jus de Pruneau	75CL
E10	Jus de Tomate	75CL
E11	Nectar d'Abricot	75CL
E12	Nectar de Pêche de Provence	75CL
E13	Nectar de Poire de Provence	75CL
E30	Pur Jus Multifruits	75CL
E31	Pur Jus Pomme Citron	75CL
E33	Pur Jus de Pomme Framboise	75CL
E34	Pur Jus Cocktail Provençal	75CL
E36	Jus d'Orange Carotte Pomme	75CL
E50	Pur Jus d'Ananas	75CL
E51	Pur Jus de Pomme Orange Passion	75CL
E53	Nectar de Mangue	75CL
E300	Pur Jus de Pomme Pétillant	75CL

Les

MINIS

E70	Pur Jus de Pomme Trouble	25CL
E71	Pur Jus d'Orange	25CL
E72	Jus de Tomate	25CL
E73	Pur Jus de Pamplemousse	25CL
E74	Pur Jus de Pomme Framboise	25CL
E75	Jus d'Orange Carotte Pomme	25CL
E76	Pur Jus Cocktail Provençal	25CL
E77	Pur Jus Ananas Goyave	25CL
E79	Nectar d'Abricot	25CL
E80	Nectar de Poire de Provence	25CL
E82	Pur Jus Pomme Orange Passion	25CL

Les
JUS BIO

Format

E400	Pur Jus de Pomme Bio	74CL
E401	Pur Jus de Raisin Bio	74CL
E402	Pur Jus d'Orange Bio	74CL
E403	Pur Jus de Pamplemousse Bio	74CL
E404	Jus de Tomate Bio	73CL
E405	Nectar d'Abricot Bio	73CL
E406	Jus de Poire Bio	74CL
E407	Pur Jus d'Ananas Bio	74CL
E408	Pur Jus de Grenade Bio	74CL
E409	Pur Jus de Cranberry Bio	74CL
E413	Jus de Carotte Bio	74CL

Les
MINIS BIO

E470	Pur Jus de Pomme Bio	24CL
E471	Pur Jus d'Orange Bio	24CL
E473	Nectar d'Abricot Bio	24CL
E474	Pur Jus d'Ananas Bio	24CL
E479	Nectar de Framboise Bio	24CL
E480	Nectar de Mangue Passion Bio	24CL

Les
RAFRAICHISSANTS

E410	Citronnade Citron Bio	74CL
E411	Citronnade Citron Vert Bio	74CL
E450	Infusion Hibiscus Fraise Menthe Bio	74CL
E451	Thé Glacé Pêche Verveine Bio	74CL

Les
MINIS RAFRAICHISSANTS

E476	Citronnade Citron Bio	24CL
E477	Infusion Hibiscus Fraise Menthe Bio	24CL
E478	Thé Glacé Pêche Verveine Bio	24CL
E83	Thé Glacé Pêche	25CL
E84	Citronnade	25CL

D20	Pur Jus d'Orange	3L
D21	Pur Jus de Pomme Clair	3L
NEW D24	Citronnade	3L
NEW D25	Pur Jus 3 agrumes	3L

Les
ÉDITIONS LIMITÉES

Saveur sur demande - Stock en quantité limitée

Les
GOURMANDISES

E200	Confiture Extra Figue	335GR
E201	Confiture Extra Fraise	335GR
E202	Confiture Extra Cerise Noire	335GR
E203	Confiture Extra Framboise	335GR
E204	Confiture Extra Abricot	335GR
NEW E220	Dessert de Pomme	300GR
NEW E221	Dessert de Pomme Framboise	300GR
NEW E222	Dessert de Pomme Abricot	300GR
NEW E223	Dessert de Pomme Poire	300GR
NEW C100	Sirop d'Erable	250ML
NEW C101	Sirop d'Erable	500ML

Les
CONDITIONNEMENTS

Bouteille 75cl - 74cl BIO	6 Bouteilles/ Colis
Bouteille 25cl	20 Bouteilles/ Colis
Bouteille 24cl BIO	12 Bouteilles/ Colis
Poche 3l	2 Unités/ Colis
Confiture 335gr	6 Unités/ Colis
Dessert 300gr	6 Unités/ Colis
Sirop d'érable 250ml	12 Unités/ Colis
Sirop d'érable 500ml	8 Unités/ Colis



CÔTE BLEUE

Vinaigrerie Artisanale

PROVENCE

La vinaigrerie artisanale Côte Bleue produit des vinaigres bio et biodynamiques à base de vins, selon la méthode traditionnelle d'Orléans.

Laurent, artisan vinaigrier, collabore avec des vignerons engagés partageant ses valeurs : respect de la nature et qualité des produits.

Il sélectionne des vins provençaux réputés pour leurs arômes et textures, afin de créer des vinaigres d'exception.

Élaborés en bord de mer, à l'air libre, sans chauffage, les vinaigres bénéficient du climat méditerranéen. Vieillis plusieurs années en fûts de chêne ou en dame-jeanne, ils développent des arômes subtils qui sublimeront vos plats.



CÔTE BLEUE

Vinaigrerie Artisanale

PROVENCE

La **Vinaigrerie artisanale Côte Bleue** élabore des vinaigres bio et biodynamiques à base de vins, de façon 100% naturelle, sans colorant, sans conservateur, ni sulfite, selon la méthode traditionnelle dite d'Orléans.

Nos valeurs :

#L'artisanat La création de nos vinaigres repose sur le respect de la tradition, des savoir-faire d'excellence et la volonté de proposer des produits rares et de grande qualité.

#Le local Nous travaillons en étroite collaboration avec des fournisseurs qui partagent nos valeurs. Nos vins proviennent de domaines viticoles en Provence. Nos bouchons ont été créés à partir de liège naturel de la forêt des Maures. Nos vinaigres sont vieillis en fûts de chêne issu de forêts françaises.

#L'éco-responsabilité L'approvisionnement s'effectue au plus près du lieu de production pour réduire l'empreinte carbone, l'impact sur le changement climatique et être acteur du développement économique local. Nos emballages et conditionnements sont 100% recyclables.

#Le naturel La vinaigrerie est certifiée Agriculture Biologique et Demeter Agriculture biodynamique.



La qualité gastronomique made in Provence qui respecte la nature



Disciples
Escoffier
International



Apiculteurs de père en fils en Provence, Dorian est le plus jeune apiculteur de la Côte Bleue et le créateur de « Le Rucher de la Cabane », un hommage à la cabane de son enfance où il a installé sa première ruche. Situé à Gignac-la-Nerthe, il veille aujourd'hui sur plus de 500 ruches. Grâce à son travail acharné et à son respect de la nature, il produit des miels locaux d'exception, reflétant toute la richesse florale de notre région. « Le Rucher de la Cabane » incarne sa passion et son savoir-faire, offrant des produits uniques en harmonie avec l'environnement méditerranéen.





Miel de Romarin

Pot de 250 gr
Pot de 400 gr

**SUR
ALLOCATION**



Miel de lavande

Pot de 250 gr
Pot de 400 gr



Miel de Fleurs d'été

Pot de 250 gr
Pot de 400 gr



Miel de Châtaignes

Pot de 250 gr
Pot de 400 gr



Pâte à tartiner (33% miel de lavande, 33% noisette, 33% chocolat noir)

Pot de 200 gr
Pot de 400 gr

Depuis 1981

La Roumanière

LA ROUMANIÈRE

Depuis 1981

La Confiturerie, Biscuiterie & Miellerie, la Roumanière vous propose une expérience gastronomique à travers nos produits de traditions provençales.

Situé en Provence, au pied du massif du Luberon, la Roumanière est un Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) qui conçoit et fabrique des gourmandises connues à l'international.



UNE ENTREPRISE SOLIDAIRE

Au cœur d'un lieu emblématique de la Provence, le Luberon !

C'est dans cet endroit authentique et puissant, dans un environnement hors du commun, que la Roumanière est nichée et qu'elle puise son inspiration. Nous avons pour certitude d'œuvrer chaque jour pour une belle cause, au travers de l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap. Nos moniteurs s'efforcent de les accompagner, à leur rythme et selon leurs capacités et de mettre en lumière le savoir-faire unique de personnes extraordinaires qui contribuent, chaque jour, à la renommée de « La Roumanière » et qui donne un véritable sens à notre action.



Depuis 1981

La Roumanière

Confitures 325g

Abricots de Provence
Abricots Lavande
Cassis
Cerises noires
Citrons
Clémentines de Corse
Figues de Provence*
Fraises de Carpentras
Framboises *
Fruits rouges
Gelée de groseilles
Gelée de framboises
Griottes
Marrons nature
Melons de Cavailon
Mirabelles de Lorraine
Mûres
Myrtilles
Oranges amères
Oranges douces
Pêches de Provence
Prunes rouges Lovita
Reine-Claude de Provence
Rhubarbe

Confitures & miels 25g

Abricots
Cerises
Fraises
Framboises
Oranges amères
Miel toutes fleurs
Miel lavande

Confitures 120g

Abricots
Cerises noires
Figues de Provence
Fraises
Framboises
Gelée de Groseilles
Myrtilles
Oranges amères



L'Eg Huile d'Olive

Notre histoire :

À Éguilles, tout près d'Aix-en-Provence, il y a de mémoire d'homme toujours eu un moulin à huile d'olive. Les techniques ont évolué, les pratiques se sont affinées pourtant le métier de moulinier est resté le même. Le Moulin d'Éguilles s'adapte pour répondre aux changements technologiques, sociétaux et environnementaux. Notre feuille de route « économie circulaire » nous a fait évoluer sur nos emballages pour limiter notre impact sur l'environnement et sur notre matériel d'extraction dans un soucis de la gestion de la ressource eau.

Ce sont chaque année plus de 5000 producteurs d'Éguilles et des environs d'Aix en Provence qui nous confient leurs olives pour que nous en extrayons le meilleur : nous proposons une large palette d'huiles d'olive vierges extra. Nos huiles d'olive sont toutes locales, et pour certaines, certifiées « huile d'olive AOP Aix en Provence », « huile d'olive AOP Provence » ou encore issus de l' « Agriculture Biologique ».



Saveur des Calanques

Nichée à deux pas de la côte bleue, Saveurs des Calanques incarne l'âme authentique de la Provence maritime. Cette maison artisanale de Port-de-Bouc élabore des produits d'exception inspirés des traditions locales, en sélectionnant des ingrédients issus du terroir méditerranéen.

Tartinables, sauces et condiments y sont préparés à la main, sans colorants ni conservateurs, pour préserver le vrai goût des calanques : des recettes ensoleillées, généreuses et parfumées, qui rappellent les apéritifs entre amis face à la mer. Véritable ambassadeur du goût provençal, Saveurs des Calanques marie savoir-faire, authenticité et modernité pour sublimer chaque moment gourmand.





Entreprise
du Patrimoine
Vivant

CONSERVERIE LOU MUJOU SAS

Anse Aubran - Quai des Sardiniers - 13110 PORT DE BOUC
Tél. : 04 42 06 10 77 / lou.mujou@wanadoo.fr

TARIF H.T. ANNÉE 2025 - DEPART PORT DE BOUC

Désignation produit	Conditionnement	DLC / DLUO
ANCHOÏADE Méditerranée	12 ou 24 X 90g	24 mois STER
TAPENADE VERTE OU NOIRE TRADITIONNELLE	12 ou 24 X 90g	24 mois STER
TAPENADE CREOLE NOIRE Tapenade au piment	12 ou 24 X 90g	24 mois STER
PISTOUNADE NOIRE OU VERTE Tapenade au pistou (ail & basilic)	12 ou 24 X 90g	24 mois STER
TAPENADE VERTE A LA POUTARGUE DE MUGE	12 ou 24 X 90g	24 mois STER
DELICE DE TOMATES SECHEES CONFITES BIO Délice de tomates séchées sur base d'anchois	12 ou 24 X 90g	24 mois STER
DELICE D'ARTICHAUTS Délice d'artichauts sur base d'anchois	12 ou 24 X 90g	24 mois STER
POICHICHADE Pois chiches Bio des Alpilles	12 ou 24 X 90g	24 mois STER
PESTO RECETTE PROVENCALE Amandes Domaine de l'Espigaou, Tomme des Alpilles	12 X 190g	24 mois STER
THON GERMON à l'huile d'olive BIO AOP des Baux de Provence	6 ou 12 X 195g	24 mois STER
THON ROUGE DE MEDITERRANEE à l'huile d'olive BIO AOP des Baux de Provence	6 ou 12 X 195g	24 mois STER
THOÏONADE VERTE OU NOIRE Tapenade à base de thon germon	12 ou 24 X 90g	24 mois STER
THOMATINE BIO Délice de tomates séchées sur base de thon	12 ou 24 X 90g	24 mois STER
TOMATES BIO SECHEES A L'HUILE D'OLIVE Confites aux herbes de Provence ou au basilic	6 ou 12 X 195g	24 mois STER
CONFITURE D'OLIVE NOIRE OU VERTE	12 ou 24 X 100g	24 mois STER
ROUILLE	12 ou 24 X 85g	24 mois STER
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE Recette méditerranéenne avec poissons entiers	6 X 980g	24 mois STER
FOIE DE LOTTE à l'huile d'olive AOP ou au basilic	6 ou 12 X 180g	24 mois STER
DELICE DE FOIE DE LOTTE au basilic	12 ou 24 X 90g	24 mois STER

pastel

Graphiste et illustratrice, Estelle Prato est la créatrice de la marque « Pastel ».

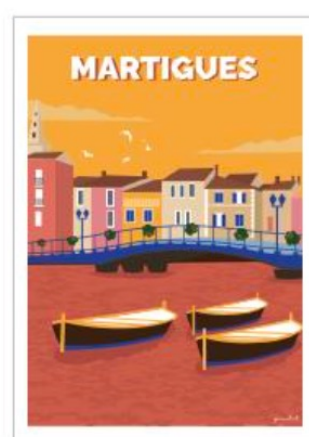
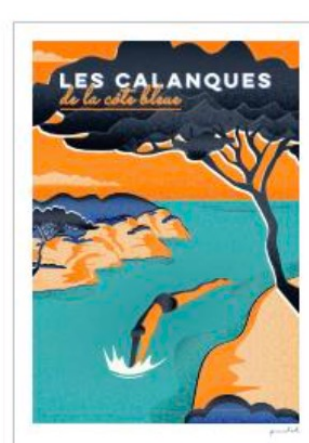
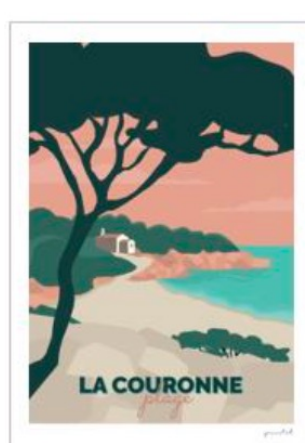
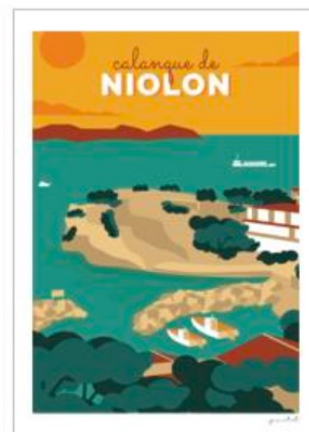
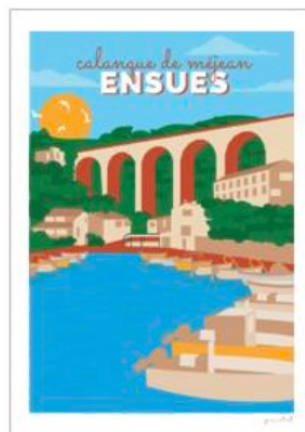
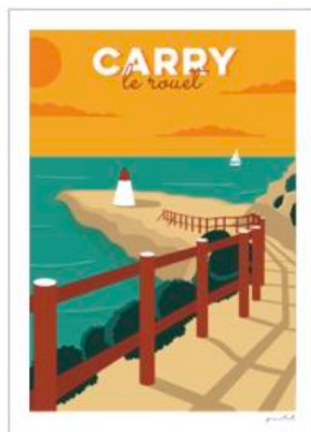
A travers son affection pour notre belle Côte Bleue, elle dessine la série nommée « Les affiches Pastel ».

« Mon aventure d'illustratrice est née de la recherche du cadeau idéal à offrir à mon père. Je lui fis une illustration de Sausset-les-pins, lieu qui m'a vu naître et grandir. Cette affiche fût le début de la série. »

De Martigues aux Calanques de Niolon en passant par La Couronne et Sausset-les-Pins, les dessins sont créés sur un fond d'inspiration minimaliste et rétro. Le projet illustre et représente les lieux emblématiques de la Côte Bleue, imprimé en format carte postale ou grande affiche.



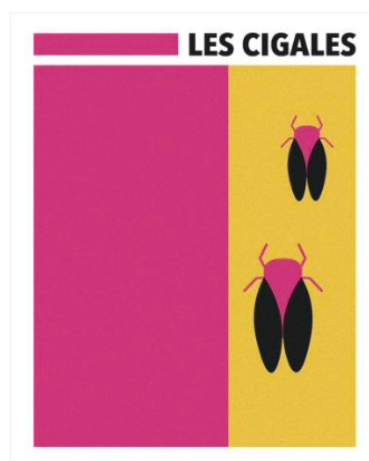
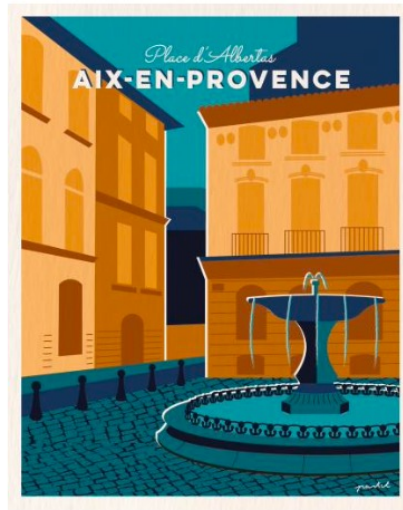
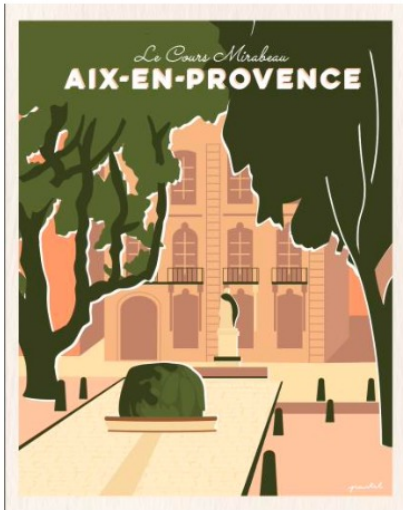
Illustrations sur la Côte Bleue



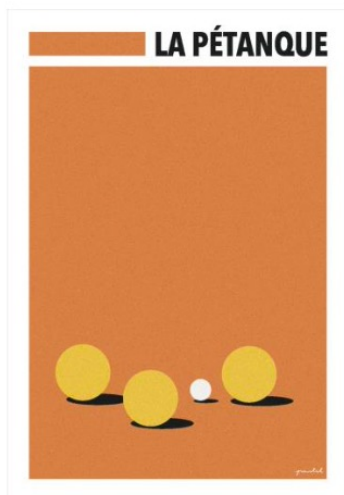
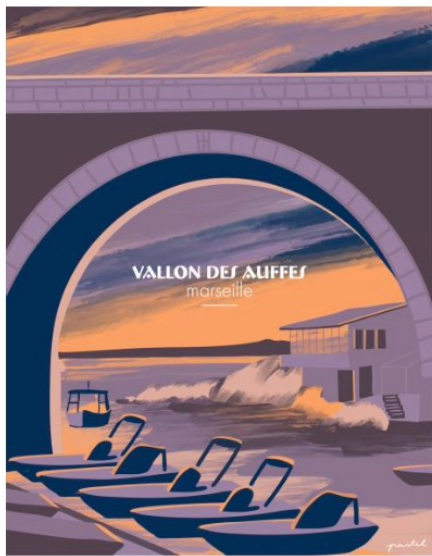
Carte postale

Format A6 - 10,5 cm x 14,8 cm - Papier 300 gr mat

Illustrations sur Aix-en-Provence & la Provence



Illustrations sur Marseille



Côte Bleue for ever



Inspirée par la Méditerranée et son patrimoine, Isabelle est la créatrice de « Galinettes Ensûes », une marque locale mêlant humour et identité régionale.

À travers ses créations, elle joue avec les mots et les symboles marins pour concevoir des idées cadeaux uniques, fabriquées localement avec une attention particulière portée aux matériaux durables et recyclés.

« Mon objectif est de mettre en valeur notre belle Côte Bleue avec des produits qui racontent son histoire, tout en apportant une touche de légèreté et de sourire. »

Chaque article, du textile aux accessoires, reflète l'âme de la région, transformé dans le village du Rove, garantissant une production authentique et responsable.





Sac Filet 100% coton BIO
Grandes anses

Sac filet blanc - 100% coton BIO

BIO

Sac filet bleu ou jaune - 100% coton BIO

BIO



galinettes

DISPO



Sérigraphie orange fluo

galinettes

Grand sac de plage



intérieur plastifié



intérieur plastifié

Trousse marine intérieur plastifié

Trousse rose intérieur plastifié



ToteBag Blanc (impression selon vos souhaits)

ToteBag Bleu (impression selon vos souhaits)



Torchon 100% coton

COLLECTION APERO ...



Petite trousse

Coton recyclé



GRAND TORCHON

MADE IN FRANCE



Torchon made in France jeux de mot poisson

Collection Marseille



Sac apéro de l'Estaque

Collection Aix-en-Provence



Torchon made in France jeu de mot poisson



Sac filet blanc - 100% coton BIO

BIO

1

Sac filet de couleur - 100% coton BIO

BIO

1



TOTE BAG
100% COTON

GRAND SAC
CABAS
TOILE DE COTON
PRESSION
ET POCHE



Grand sac cabas

BIO

1

SAC ANSE
AVEC
PÔCHE
INTÉRIEURE
38X42





Les Artisans de Provence

SAVOIR-FAIRE ET DISTRIBUTION

