



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.

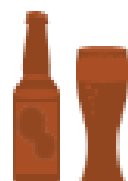


SOMMAIRE

Nos artisans

Les Vins de La Côte

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



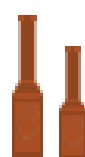
Les Bières de Sausset-Les-Pins

| | |
|----------------|-------|
| 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.



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

fabriquée 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 :
3 ans

PALETTE OLFACTIVE

niveau :
3 andegré :
14,3°

Soit à déguster frais avec de la glace pilée

PALETTE GUSTATIVE

Les typicités de la cuvée



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

Tarif :

Format : 75cl

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

LIQUEUR ARTISANALE
À LA NÈFLE*fabricata 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°Cgarde :
3 ans**PALETTE OLFACTIVE**ouvert :
6 moisdegré :
34,9°*Soc à déguster frais avec de la glace pilée***PALETTE GUSTATIVE**

Les typicités de la cuvée

Acidité | Sa discrétion



Sucrosité | Son compoté



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

Tarif :

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 jours réception | |

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 de céréales 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

Bouteille 33cl
24 Bouteilles par Carton
Fût Inox 30L
Tête Type A (Plate)



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

Bouteille 33cl
24 Bouteilles par Carton
Fût Inox 30L
Tête Type A (Plate)



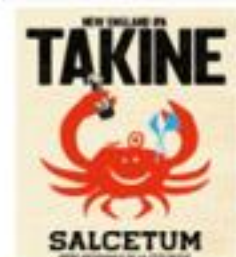
Description: Bière blanche à la pêche blanche. Bière blanche, malt d'orge et de blé aux subtiles notes de pêche.
Malt: PilsenWheat
Houblon: Magnum
Levure: K-97
Style: Blanche
Fermentation: Haute
Vol: 5,0%
IBU: 18

Bouteille 33cl
24 Bouteilles par Carton
Fût Inox 30L
Tête Type A (Plate)



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

Bouteille 33cl
24 Bouteilles par Carton
Fût Inox 25L
Tête Type A (Plate)



Description: Bière blonde à la robe dorée trouble. La Takine fait la part belle aux arômes 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

Bouteille 33cl
24 Bouteilles par Carton
Fût Inox 30L
Tête Type A (Plate)

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

Frais de Livraison: 7€ Franco: 6 cartons/4 fûts **Aucun frais de livraison sur la Côte Bleue**

Artisan-créateur de jus depuis 40 ans

À 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.

100% fruits !

*Sans additif,
ni conservateur,
ni colorant,
ni exhausteur
de goût*





Professionnels Tarifs 2025

Minimum 10 collis 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 |

Les
POCHES

Format

| | | |
|--|------------------------|----|
| D20 | Pur Jus d'Orange | 3L |
| D21 | Pur Jus de Pomme Clair | 3L |
|  D24 | Citronnade | 3L |
|  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 |
|  E220 | Dessert de Pomme | 300GR |
|  E221 | Dessert de Pomme Framboise | 300GR |
|  E222 | Dessert de Pomme Abricot | 300GR |
|  E223 | Dessert de Pomme Poire | 300GR |
|  C100 | Sirop d'Erable | 250ML |
|  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 |



Pressoirs de Provence
Depuis 1982

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 : indisponible

**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 :



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 née 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 Prix du pot Carton 6 pots

| |
|--------------------------|
| 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 Cavaillon |
| Mirabelles de Lorraine |
| Mûres |
| Myrtilles |
| Oranges amères |
| Oranges douces |
| Pêches de Provence |
| Prunes rouges Lovita |
| Reine-Claude de Provence |
| Rhubarbe |

Confitures & miels 25g Prix du pot Carton 96 pots

| |
|--------------------|
| Abricots |
| Cerises |
| Fraises |
| Framboises |
| Oranges amères |
| Miel toutes fleurs |
| Miel lavande |

Confitures 120g Prix du Pot Carton de 12 pots

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

pastel

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

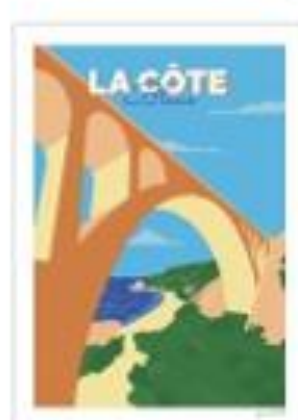
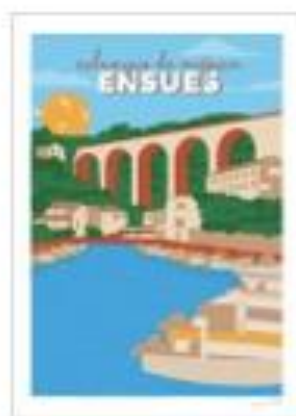
A travers son affection pour notre belle Côte Bleue, elle dessine la série nommée « Les affiches Pastel ».

« 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

Poster : 50 cm x 40 cm --

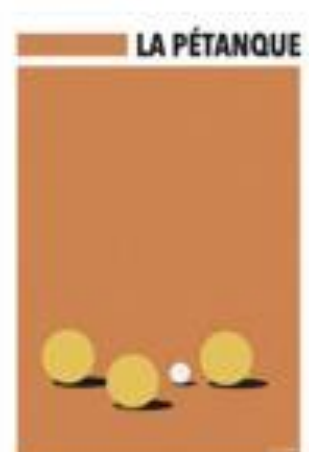
x10 =

x25 =

x50 =

x100 =

Illustrations sur Marseille



Carte postale

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

Poster : 50 cm x 40 cm - 9,90 HT

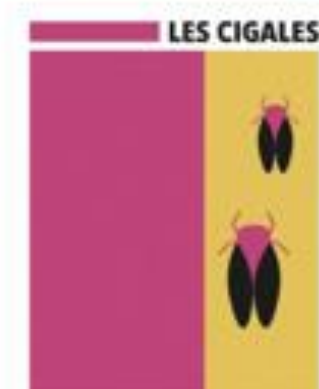
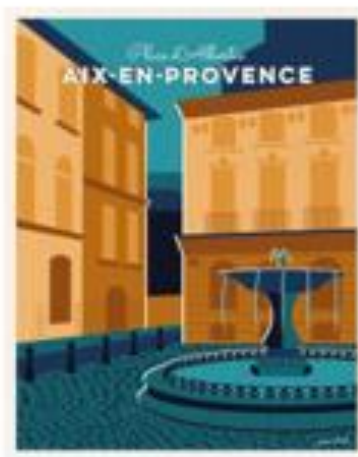
x10 =

x25 =

x50 =

x100 =

Illustrations sur Aix-en-Provence & la Provence



Carte postale

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

Poster : 50 cm x 40 cm -

x10 =

x25 =

x50 =

x100

Côte Bleue for ever



Inspirée par la Méditerranée et son patrimoine, Isabelle est la créatrice de « Galinettes Envers », 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



orange



Sérigraphie
orange fluo

globevision

globevision

Grand sac de plage



intérieur
plastique



intérieur
plastique

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 ...



| | |
|--------------------------------------|---------------|
| Trousse à rayures blanches et bleues | Coton recyclé |
| Trousse à rayures blanches et jaunes | Coton recyclé |
| Grand sac de plage à rayures | Coton recyclé |

Petite trousse

Coton recyclé



Trousse blanche BIO

GRAND TORCHON

MADE IN FRANCE



Torchon made in France jeux de mot poisson

Collection Marseille



Tote bag beige

1

Tote bag de couleur

1



Pochette bleu marine

BIO

1



Sac apéro de l'Estaque

Glacière beige à rayures jaunes

1

Glacière noire à rayures

1

Collection Aix-en-Provence



Torchon made in France jeux de mot poisson



Sac filet blanc - 100% coton BIO

BIO

1

Sac filet de couleur - 100% coton BIO

BIO

1



TOTE BAG
100% COTON

Tote bag beige

1

GRAND SAC
CABAS
TOILE DE COTON
PRESSION
ET POCHE



Grand sac cabas

BIO

1

SAC ANSE
AVEC
POCHE
INTERIEURE
38X42



Sac à anse avec poche intérieur

1

