

# Le Bois de Belle producteur, transformateur, formateur et conférencier

Pays des Vans en Cevennes



Crédit : Bois de Belle (E.Baudrenghien - OT Cévennes d'Ardèche)

*Le Bois de Belle, allie tradition et innovation. Crèmes, marrons grillés, farines, gelées... Une aventure gourmande ! Formations, conférences et expertise en castanéculture, agroécologie et résilience climatique.*

## Infos pratiques

---

Catégorie : Producteurs

---

Types : Chataignes et myrtilles

## Description

Le Bois de Belle est un producteur et transformateur de châtaignes engagé dans une approche biologique alliant tradition et innovation. Passionné par la culture du châtaignier, il propose des formations et partage son expertise à travers des conférences sur l'histoire castanéicole, l'agroécologie et le changement climatique. Son savoir-faire s'étend également à l'expertise de châtaigneraies et à la mise en place de stratégies de résilience pour préserver ce patrimoine naturel.

L'univers gourmand du Bois de Belle offre une palette de saveurs authentiques avec des produits bio d'exception : crèmes onctueuses, marrons naturels grillés, farines savoureuses et gelées raffinées. Chaque création est le fruit d'un équilibre entre respect des traditions et innovation, pour une expérience gustative unique.

Les produits du Bois de Belle sont disponibles toute l'année dans plusieurs points de vente :

SAS Buble aux Vans  
Marché des Vans, chaque samedi matin

Une invitation à découvrir et savourer l'authenticité de la châtaigne sous toutes ses formes !

# Toutes les informations pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12 tous les jours.

Au domaine : toute l'année sur demande.

Vente production : le samedi matin sur le marché des Vans.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme Cévennes d'Ardèche le 22/01/2026*

## Contact

506 route du Nozier

Thines

07140 Malarce-sur-la-Thines

Tél. 06 47 86 37 01

[domaineduboisdebelle@gmail.com](mailto:domaineduboisdebelle@gmail.com)