



Annick et Ludovic sont des castanéiculteurs passionnés. Vente directe à la ferme sur rendez-vous : châtaignes et produits à base de châtaignes. Produits également vendus dans différents points de vente (voir le site internet) et sur la boutique en ligne.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Types : Chataignes et myrtilles

Description

Depuis plus de 25 ans, Annick et Ludovic récoltent et transforment des variétés traditionnelles de châtaignes en agriculture biologique. Le label "AOP Châtaigne d'Ardèche", et l'adhésion aux valeurs du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, garantissent la qualité des produits.

Sur rendez-vous, vous pourrez rencontrer les castanéiculteurs, découvrir leur activité et leur savoir-faire, visiter leur atelier de transformation de châtaignes, et accéder à leur petite boutique sur place.

À la ferme, dans différents points de vente, ou encore sur la boutique en ligne, retrouvez leurs divers produits : terrines de châtaignes, délices de châtaignes, châtaignes entières épluchées, farine, purée, brises, biscuits, gâteaux, châtaignes fraîches en saison...

Pour obtenir des précisions sur les points de vente : <https://www.la-foret-du-puy.com/points-de-vente/>

Sur place, à la ferme, une chambre d'hôtes est proposée par Annick et Ludovic. Les personnes accueillies ont le privilège de pouvoir véritablement partager le quotidien des deux castanéiculteurs.

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année tous les jours.

Vente directe à la ferme sur rendez-vous.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Réservation obligatoire, Vente sur point de vente collectif, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Privas Centre Ardèche Tourisme le 16/12/2025

Contact

156 Route du Puy
Lieu-dit Le Puy