



*Producteurs, coopératives et entreprises (représentant près de 1 500 agriculteurs)

Vous souhaitez vous approvisionner en produits locaux ?

- ✓ Une équipe joignable et disponible du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00.

Un fonctionnement simple, souple et réactif !

- ✓ Vous passez commande, vous êtes livrés à J+3 ou J+4.
- ✓ Une seule facture.

Contactez-nous pour recevoir notre mercuriale hebdomadaire, échanger sur le service proposé, étudier vos besoins et connaître l'organisation des livraisons sur votre secteur.

CONTACT

D'ARDÈCHE & DE SAISON

717 Route des Blaches - 07210 Alissas - Tél : 04 28 92 00 05

Se renseigner, obtenir notre mercuriale : scic.dads@gmail.com

Passer commande : commandes.dads@gmail.com



CONSOMMER ARDÉCHOIS, C'EST NOTRE CHOIX !

Vous êtes restaurateur, commerçant, artisan ou groupe de consommateurs,
Vous êtes chef de cuisine, gestionnaire en restauration collective, collectivité publique ou établissement privé,
D'ARDÈCHE & DE SAISON vous permet d'accéder à des produits locaux de qualité.

- ✓ Parce que nous croyons à l'excellence de nos fournisseurs, producteurs et transformateurs,
- ✓ Parce que nous souhaitons favoriser des circuits courts qui bénéficient à l'économie locale,
- ✓ Parce que nous sommes convaincus que consommer local et de saison contribue à préserver l'avenir de notre planète.

Depuis 2014, nous assurons au quotidien la livraison de produits locaux auprès de nos clients.



D'ARDÈCHE & DE SAISON est une Société Coopérative d'Intérêt Collective (SCIC) dirigée par un conseil d'administration de 18 membres élus. Entreprise de l'économie sociale et solidaire, elle réunit dans sa gouvernance des représentants du personnel de l'entreprise, des fournisseurs, des clients, des collectivités, des établissements consulaires, des partenaires privés, des syndicats agricoles...



NOS GARANTIES

- ✓ L'origine locale des produits (Ardèche et cantons limitrophes).
- ✓ Des produits de saison respectant les cycles de production.
- ✓ Une offre diversifiée, reflet de la richesse agricole du département.

NOS MISSIONS

- ✓ Assurer l'interface entre producteurs et consommateurs.
- ✓ Faciliter l'accès aux produits locaux, frais et de saison pour nos clients.
- ✓ Créer des débouchés de proximité, un prix juste pour nos producteurs.

NOS VALEURS

- ✓ Authenticité, excellence, respect et solidarité.

D'Ardèche & de Saison s'appuie depuis sa création sur la qualité des produits et des producteurs, le dynamisme du personnel, l'attachement des clients à l'Ardèche, et sur la volonté des nombreux partenaires qui ont soutenu le projet.

POURQUOI SOLLICITER LES SERVICES

D'ARDÈCHE & DE SAISON ?

- Une solution complète, fiable et adaptée pour permettre aux professionnels de la restauration et de la distribution alimentaire d'accéder à des produits locaux.
- La qualité et la fraîcheur des produits.
- Une production de proximité, des transports limités.
- La redécouverte des produits de saison.
- Un prix juste, défini par le producteur, et accessible pour le client.
- Le maintien d'emplois en milieu rural.
- Des paysages attractifs, entretenus par des agriculteurs fiers de leur métier.

COMMENT ÇA MARCHE ?

D'ARDÈCHE & DE SAISON :

- Recense l'offre de saison disponible chez ses fournisseurs
- Communique chaque semaine auprès des clients l'offre de produits.
- Réceptionne la commande passée par tous moyens à votre convenance.
- Collecte chez les fournisseurs, prépare et livre la commande le jour convenu.
- Facture au client et règle les fournisseurs.

NOTRE PÉRIMÈTRE DE LIVRAISON

- Ardèche et départements limitrophes
- Au-delà, possibilité d'expédier la commande par transporteur



NOS CLIENTS

- 105 restaurateurs et artisans
- 92 établissements de restauration collective (écoles élémentaires, collèges, lycées, hôpitaux, EHPAD)
- 5 marchés publics attribués
- 24 commerces
- 25 groupes de consommateurs et particuliers
- 2 associations luttant contre la précarité alimentaire



NOS PRODUITS / NOTRE GAMME

- 500 références proposées chaque semaine, dont plus de 40 % en BIO
- Fruits, légumes et aromatiques
- Fruits et légumes transformés
- Viandes, volailles et poissons
- Produits laitiers et oeufs
- Epicerie, boissons

