



TROPHÉES de l'entreprise

9^e édition



Valence
Romans
AGGL

PRÉSENTATION DU PROJET

CATÉGORIE

Développement durable et/ou Made in France

ENTREPRISE

Les Jardins de l'Hermitage est une entreprise de production et distribution de thés et de thés glacés.

PROJET

Les Jardins de l'Hermitage (JADHE) ont choisi de se positionner à l'interface entre les producteurs locaux et les consommateurs de sa région. Pour cela, l'entreprise a développé des partenariats de sous-traitance avec des entreprises du bassin rhônalpin, notamment pour la production de ses thés glacés.

En effet, JADHE produit les thés glacés d'Anne-Sophie Pic dans une petite coopérative ardéchoise qui elle-même compte des adhérents producteurs de plantes aromatiques et médicinales qui peuvent être utilisées comme matières premières.

Afin d'élargir ses possibilités, JADHE a également fait le choix de passer son agrément pour être certifié bio et proposer des recettes sur mercure alliant le goût et la production bio locale.

PLUS-VALUE DU PROJET

L'action est en rupture avec les pratique de l'entreprise d'une part sur le fait que nous avons décidé de travailler un produit sans ajout d'arôme et d'autre part car nous avons aussi pour objectif d'utiliser les plantes aromatiques et médicinales cultivées localement, notamment par les adhérents de la coopérative Vivacoop chez qui nous produisons les thés glacés.

L'entreprise se positionne donc comme un intermédiaire dans la filière de transformation du thé et des tisanes, rapprochant ainsi les acteurs de la gastronomie locales et les producteurs locaux.

Cette action permet d'inscrire l'entreprise dans la filière locale de transformation des plantes aromatiques et médicinales. Elle permet de rapprocher des acteurs actuellement éloignés, via la production et la distribution de thés et notamment de thés glacés.

RÉSULTATS ATTENDUS

C'est en Ardèche, dans une coopérative fruitière équipée d'un outil industriel adapté que JADHE de produire la gamme de thés glacés par Anne-Sophie Pic. En collaboration avec la cheffe et sa sommelière, les recettes ont été élaborées sans arôme, sans colorant et sans conservateur.

Cette création permet de combler les périodes creuses de la coopérative, favorisant ainsi l'emploi non saisonnier et l'exploitation des équipements industriels.

De la même façon les Jardins de l'Hermitage ont l'ambition de devenir le développement et producteur des thés et thés glacés des grandes tables étoilés ou chocolatiers renommés de la région.

CONTACT

Les Jardins de l'Hermitage - Portes-lès-Valence

Jacques FLEURAT

04 75 60 10 44

j.fleurat@jadhtea.com