

# Cave Noisel

Drôme



Crédit photo : Cave Noisel - spécialités aux noix



*Cave Noisel : Entreprise du Royans, au cœur du développement durable. Une entreprise sociale composée de salariés en situation de handicap dont l'activité est la fabrication de produits dérivés à base de Noix.*

*Découvrez la cave à travers la visite guidée*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

Créateur et Producteur de 101 spécialités aux noix, visites guidées gratuites, dégustation et vente.

Visite gratuite de la Cave Noisel répartie en 3 animations :

- Diffusion d'une vidéo d'une quinzaine de minutes : « De la récolte à la transformation des noix »
- Démonstration de fabrication d'huile de noix de manière artisanale grâce à un moulin à meule de pierre de 1790
- Dégustation de nos spécialités aux noix, de l'apéritif au dessert

Fondée en 1991, la Cave Noisel a été reprise en 2017 par l'équipe des « Handi Capables » de LMDES, Entreprise Adaptée basée à St Jean-en-Royans.

En 2018, nous avons développé un nouveau site de production, créé de nouveaux produits et multiplié le chiffre d'affaires.

La Cave Noisel emploie 12 travailleurs en situation de handicap, qui s'occupent de la fabrication des produits à base de noix, du pressage de l'huile de noix, du conditionnement et de la préparation des commandes.

Nous nous situons au cœur la zone d'Appellation d'Origine Contrôlée "Noix de Grenoble". Notre ambition est de transformer un produit du terroir, de conforter la filière agricole locale et l'emploi, et développer l'insertion des personnes en situation de handicap. Un projet rassemblant toutes les facettes du « développement durable » : économique, sociétal et environnemental.

Objectif noix label bio ! La Cave Noisel est certifiée « Agriculture Biologique » et « Agriculture France » pour une quinzaine de produits agréés par ECOCERT.

Notre volonté est d'aller plus loin et d'étendre notre certification à l'ensemble de nos produits. Pour nous, il est essentiel de garantir et promouvoir le respect de nos terres, une consommation responsable, la protection de la santé des consommateurs, une transparence de nos modes de fabrication. Nous voulons aussi préserver les apports nutritifs de nos produits aux noix, et viser la qualité pour mieux satisfaire nos clients. Toute l'équipe de la Cave Noisel s'y consacre avec enthousiasme !

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

### Tarifs:

Gratuit. Visite gratuite.

### Modes de paiement:

Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces, Paiement en ligne

### Services:

Animaux acceptés, Accès autocar, Boutique, Dépose sur site pour les groupes, Animateur permanent, Documentation Touristique, Visites gratuites, Exportation internationale, Boutique en ligne

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme Vercors Drôme le 14/10/2023*

## Contact

210 rue de l'Artisanat  
ZA Les Dodoux  
26190 Saint-Jean-en-Royans  
Tél. 06 15 78 48 42 / 04 75 48 55 35  
[cavenoisel@lmdes.fr](mailto:cavenoisel@lmdes.fr)  
<http://cave-noisel.com/>