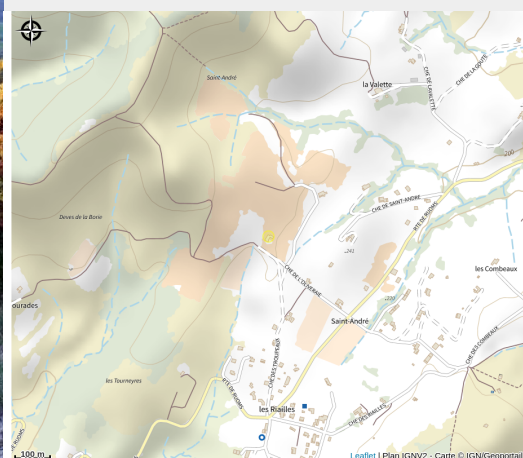


Domaine Oléicole Biologique Pontet Fronzèle : moulin à huile, confiserie d'olives, point vente des produits du domaine

Ardèche



Crédit photo : la colline (jn berneau)



La plus grande oliveraie biologique d'Ardèche (par sa diversité et sa surface), ses oliviers conduits en agro-écologie sur les terrasses sans irrigation, son moulin à huile, son verger conservatoire (25 variétés).

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Production d'huiles d'exception mono variétales, d'olives de bouche et de pâtes d'olives (olivades) biologiques. : Des recettes originales entièrement élaborées et conditionnées par nos soins avec nos propres olives

A quelques kilomètres des Gorges de l'Ardèche, le Domaine de Pontet Fronzèle est avant tout une colline aux 4000 oliviers étagés sur les terrasses abandonnées avec l'exode rural et restaurées à la fin du XXème siècle.

Nous avons constitué ce véritable sanctuaire des oliviers d'Ardèche avec passion et respect, éblouis par les paysages d'exception qui nous entourent. Le Conservatoire oléicole - installé avec le syndicat des oléiculteurs et contrôlé génétiquement par « France Olive » - est témoin de la rigueur de notre engagement.

Deux bâtisses se nichent entre les oliviers :

- Le « Vieux Mas » : abandonné en 1914 et qui abritait 5 familles que nous avons restauré avec ses gîtes.

- Le « Moulin » : écoconstruction à l'architecture méridionale historique, lieu de notre activité (moulin, confiserie, point vente) et maison d'hôtes.

Point vente - Activité agricole :

Pontet Fronzèle est un domaine agrobiologique.

Trente variétés d'oliviers répartis sur une vingtaine d'hectares : Rougette, Négrette, Ubac, Pointue, Aglandau, Bouteillan... dispensent à leur convenance (en fonction des aléas climatiques) des huiles monovariétales d'exception, élaborées par notre maître moulinier : « les ors des collines » et les olives de bouche avec lesquelles nous préparons les olivades... et la « confiolive ».

Nos arbres participent aux grands équilibres : blocage du carbone, lutte contre l'érosion, ombrage des sols qui prospèrent sous leurs frondaisons, ainsi que protection et développement de la biodiversité.

Tous nos produits sont disponibles au point vente du moulin où nous aurons le plaisir de vous accueillir et vous conseiller.

Vous nous retrouverez aussi au magasin de producteur, dans certains magasins bio et sur les marchés de Vallon et Lagorce.

N'hésitez pas à nous téléphoner avant votre visite (hors saison estivale)

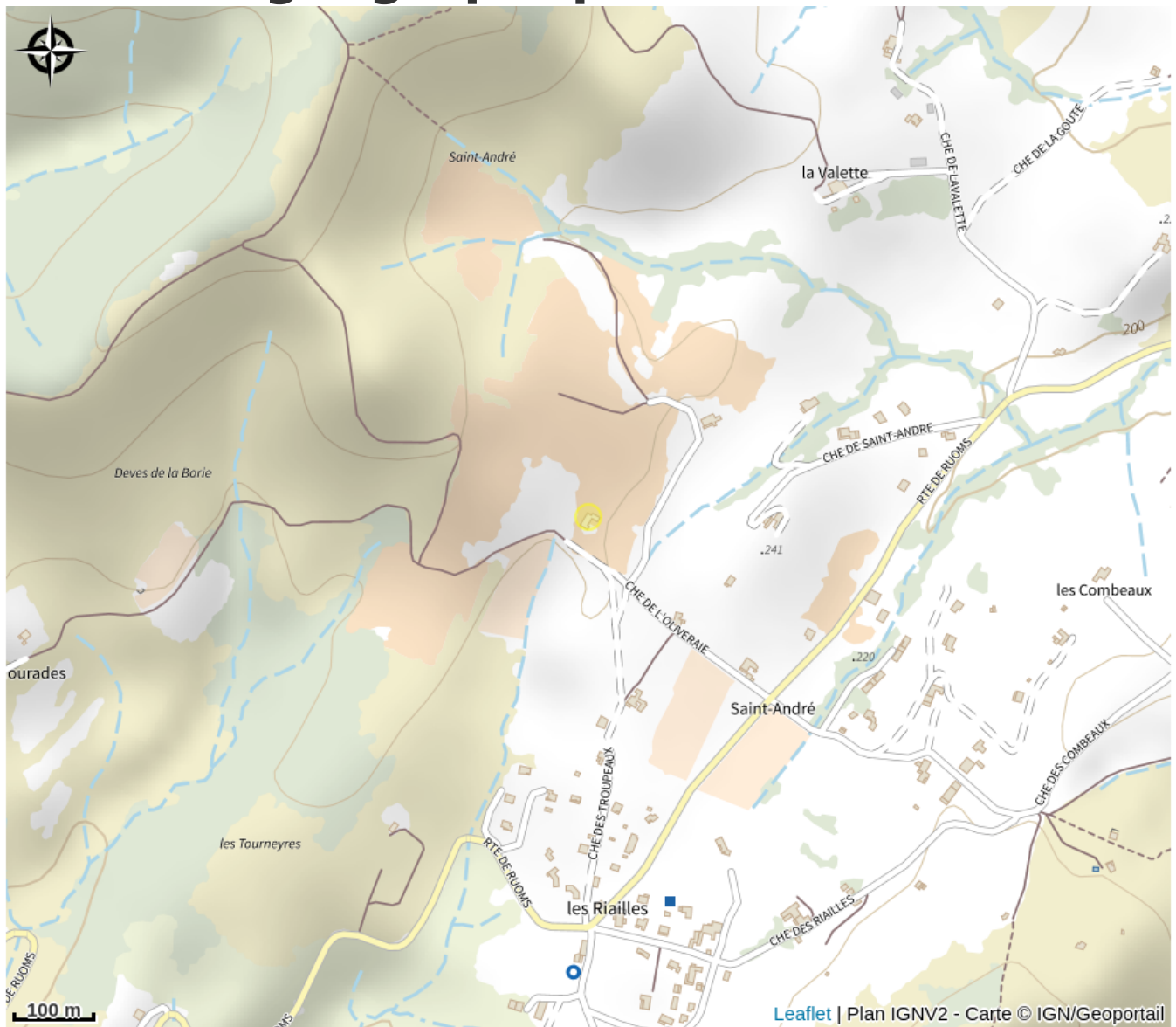
Un bar à huile :

Les huiles d'olive comme les vins se dégustent afin d'en capter les arômes particuliers et la longueur en bouche. Vous pourrez ainsi comparer jusqu'à 10 huiles de notre production.

Nous vous conseillerons sur les utilisations des huiles, des recettes, des olivades et vous pourrez tester notre huile « de massage ».

Prestation offerte à nos clients aux heures d'ouvertures.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année du lundi au samedi de 11h à 12h et de 15h à 19h.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit

Services:

Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Camping-cars autorisés, Hébergement, Visite à thème, Boutique, Informations touristiques, Visites guidées, Vente sur point de vente collectif, Boutique en ligne

Accès:

Sur la D101 entre Lagorce et Ruoms

Fiche mise à jour par Gorges de l'Ardèche - Pont d'Arc le 14/07/2025

Contact

340 chemin de l'oliveraie
Saint André (Les Riailles)
07150 Lagorce
Tél. 06 51 98 06 65 / 04 69221582
contact@pontet-fronzele.fr
<https://www.pontet-fronzele.fr/>