

FEST DOUCEURS DE PROVENCE



DEPUIS 1920



An aerial photograph of a terraced hillside. The terraces are dark, possibly stone or earth, and are interspersed with patches of green grass and clusters of small, white, star-shaped flowers. The flowers are scattered across the terraces, with some larger clusters and some smaller ones. The overall scene is a mix of dark, earthy tones and bright white and green.

Il était une fois ...

*Les douceurs
de Provence*



*Bénédiction des calissons, premier dimanche de septembre,
Aix-en-Provence, Église St. Sauveur.*

L'histoire d'un grand roi

Le bon Roi René est né à Angers en 1409 et s'éteindra à Aix en Provence à l'âge de 71 ans. Il a 25 ans quand il devient Duc d'Anjou, Comte de Provence et de Forcalquier, Roi de Naples, de Jérusalem de Sicile et d'Aragon.

À Aix-en-Provence et à Angers, il entretient une cour littéraire et savante. Amoureux des arts, il se passionne aussi pour l'horticulture.

On lui doit le Jardin Botanique de Marseille et dans son jardin d'essai, il cultivait lui-même des variétés de roses, des herbes et toutes sortes de fleurs, mais aussi des citronniers, figuiers ou encore des muriers, cerisiers, abricotiers et amandiers.

Le roi René est un des mécènes les plus importants, les plus curieux et les plus originaux de la fin du Moyen Âge. C'est ainsi qu'il forge sa réputation de « Bon Roi ». Il ne dédaigne pas lui-même, en tant que poète, de composer en vers un roman courtois et de chevalerie : « Le livre du cœur d'amour épris » écrit à l'âge de 48 ans.

Veuf, il s'était remarié 3 ans plus tôt en 1454 avec Jeanne de Laval réputée pour sa beauté.

C'est lors de ce mariage que son pâtissier aurait confectionné d'après la légende une confiserie en forme de sourire.

Le Roi René l'offre à Jeanne ; lorsqu'elle y goûte, son visage s'éclaire. La cour, surprise et curieuse, demande alors : « Mais comment nommez-vous ces douceurs qui font sourire la Reine ? » Le Roi aurait répondu : « Di calin soun », « Ce sont des câlins » ! Depuis, le fameux Calisson (calin soun), mélange d'amandes broyées, de melon confit posés sur une feuille d'ostie et surmonté de glace royale est devenu patrimoine immatériel gourmand de la ville d'Aix en Provence.



Une saga provençale

On est en 1920. Ernest Guillet ouvre, au cœur d'Aix-en-Provence, un petit atelier de confiseur qui sent bon l'amande grillée, le melon confit, le miel et la pistache. Ces trésors, nés de la terre et du soleil de Provence, se transmutent dans ses chaudrons en petits miracles, en douceurs qui font les délices de la région. C'est si bon que très vite les trompettes de la renommée font des nougats et des calissons d'Ernest les voluptés les plus convoitées de Provence.

Un siècle plus tard, de fils en fille et gendre, trois générations de nougatiers, calissonniers, chocolatiers, confiseurs se succéderont à la fabrique installée maintenant sur la fameuse nationale 7 à la sortie d'Aix en Provence.



ARTISAN NOUGATIER

*Être Nougatier, c'est exercer un art
dont seule la transmission d'homme à
homme peut vous donner les clés*



*Recette du Nougat Noir tel qu'il est toujours fabriqué
aujourd'hui au Roy René depuis un siècle.*

*Le Maître Nougatier met à cuire sur feu doux dans une
bassine en cuivre 10 kilos de Miel toutes fleurs de Provence
en ayant grand soin de remuer avec une cuillère en bois.*

*Lorsqu'il est bien entré en ébullition, il ajoute
10 kilos d'amandes non mondées et continue
la cuisson en remuant toujours.*

*Arrivé au point où le miel prend une teinte brune et
que les amandes commencent à pétiller, il retire de côté
et le remuant encore quelques minutes, puis il verse
le tout dans un cadre en bois au fond duquel il a mis
du papier hostie ; il recouvre du même papier, et met
une planche dessus avec un poids pour bien tasser.*

*Le Nougatier laisse refroidir
complètement avant de découper.*





Black Nougat from Provence

NOU00327	Bar of 120g	PCB: 9
NOU00332	Bar of 220g	PCB:7

White Nougat from Provence

NOU00326	Bar of 120g	PCB:9
NOU00331	Bar of 220g	PCB:7



Nougats Création –Bars of 120g

NOU00328	Blackcurrant & Raspberry nougat	PCB:9
NOU00329	Pistachio nougat	PCB:9
NOU00330	White nougat filled with calisson paste	PCB:9
NOU00363	Citrus nougat	PCB:9
NOU00368	Caramel & Hazelnut nougat « New »	PCB: 9
NOU00370	White nougat 100% Provence almonds « New »	PCB: 9







Tin box assortment of small nougats 230g

White nougats, pistachio, red fruits, citrus

NOU00345

Tin box of 230g

PCB: 12



Individually wrapped small nougats in bulk

NOU00334	White Nougat from Provence	1,3kg
NOU00050	Dark Nougat	1,3kg
NOU00052	White Nougat filled with calisson paste	1,3kg
NOU00320	Pistachio Nougat	1,3kg
NOU00311	Citrus Nougat	1,3kg
NOU00317	Red fruits Nougat	1,3kg
NOU00369	Caramel & Hazelnut nougat « New »	1,3kg

Small cubes of Nougats from Provence

NOU00351	Bag of white Nougat 200g	PCB:8
NOU00262	Bag of dark Nougat 200g	PCB:8





ARTISAN CALISSONNIER

13,3 Grammes de plaisir

*Subtil mélange d'amandes douces finement
broyées, de melon confit et d'écorce
d'orange, le tout dressé sur un lit d'hostie,
et recouvert de glace royale : la recette du
calisson d'Aix est restée inchangée depuis
sa création pour le bon plaisir d'une reine*





Diamond tin boxes – Calisson d'Aix

CAL00726	8 Small Calissons	PCB:24
CAL00748	10 Calissons	PCB:9
CAL00750	18 Calissons	PCB:8
CAL00711	26 Calissons	PCB:6
CAL00751	36 Calissons	PCB:4
CAL00752	54 Calissons	PCB:2



Rectangle tin boxes – Calisson d'Aix

CAL00862	2 Calissons	PCB:24
CAL01236	6 Calissons	PCB:12
CAL00782	11 Calissons	PCB:10
CAL00781	18 Calissons	PCB:20
CAL00780	36 Calissons	PCB:18
CAL00779D	72 Calissons	PCB: 6



Lingot box – Calisson d'Aix 100% Provence Almonds *(coming in June 2025)*

CAL01330	15 Calissons	PCB:15
----------	--------------	--------



Calissons d'Aix in bulk

CAL00016	8 trays of 19 Calissons	2kg
CAL00013	Flowpack Calissons	1,8kg





Collector city boxes

Contains 180g of small Calissons

CAL01229	NICE	PCB: 10
CAL01230	AIX-EN-PROVENCE	PCB: 10
CAL01231	MARSEILLE	PCB: 10
CAL01232	PARIS	PCB: 10
CAL01233	SAINTE VICTOIRE	PCB: 10
CAL01303	ST PAUL DE VENCE	PCB: 10
CAL01301	ANTIBES	PCB: 10

Assortment of Provencal confectionaries

Small Calissons with almonds, small white and black nougats from Provence, fruit pastes, almonds coated with chocolate.

CON00653	Box of 200g	PCB: 8
----------	-------------	--------





Cardboard box of 21 small Calissons

CAL01262 Cardboard of 125g PCB: 15

Cardboard of 21 small Calissons different tastes (fig, lemon, nature et praline)

CAL01304 Cardboard of 125g PCB:15



Box of 20 Calissons with Cointreau

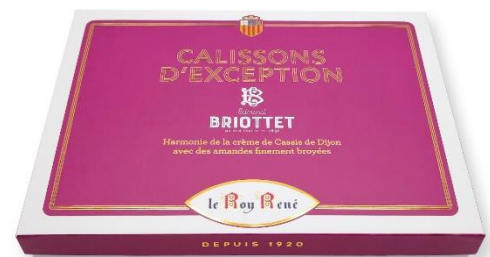
Harmony of sweet and bitter orange peels with finely ground almonds

CAL01250 Box of 200g PCB 10

Box of 20 Calissons d'Aix 100% Provence Almonds

Calissons recipe made exclusively from Provence almonds

CAL01293 Box of 200g PCB: 10



Box of 20 Calissons with Briottet blackcurrant cream

This box reveals 20 exceptional calissons with the intense and fruity flavor of ripe blackcurrant

CAL01316 Box of 200g PCB: 10



*Le Carnaval ou
« Mardi gras » est apparu
à Aix en Provence au 16^e siècle.
D'après les anciens,
l'habit d'arlequin serait à l'origine de
la tradition des calissons fantaisies.*





Small calissons harlequin boxes :

Small Calissons d'Aix, lemon, orange, fig, cocoa/hazelnut, raspberry

CAL01238

Cardboard box of 125g

PCB:12

CAL01235

Tin box of 230g

PCB:12



Bulk

Small Calissons in Flowpacks

CAL00012	Almond	1,4kg
CAL00015	Cakissons FW RR	1,4kg
CAL00014	Calissons FW RR	1,8kg
CAL00406	Fig	1,4kg
CAL00407	Raspberry	1,4kg
CAL00408	Lemon	1,4kg
CAL00409	Orange	1,4kg
CAL00667	Cocoa/Hazelnut	1,4kg
CAL00547	Lavander	1,4kg
CAL00851	Rose	1,4kg
CAL00839	Coffee/Hazelnut	1,4kg
CAL01174	Pink Praline	1,4kg

Bulk

35 Small Calissons in trays

CAL00065	Calissons d'Aix	8 Trays/1,7kg
CAL00933	Fig	4 Trays 0,87kg
CAL00934	Raspberry	4 Trays/ 0,87kg
CAL00935	Lemon	4 Trays/ 0,87kg
CAL00936	Orange	4 Trays/ 0,87kg
CAL00939	Cocoa/hazelnut	4 Trays/ 0,87kg
CAL00940	Lavander	4 Trays/ 0,87kg
CAL01018	Rose	4 Trays/ 0,87kg
CAL01237	Coffee/Hazelnut	4 Trays/ 0,87kg
CAL01177	Pink Praline	4 Trays/ 0,87kg



ARTISAN CONFISEUR

Recette traditionnelle des pâtes de fruits du Roy René

Les fruits, le sucre et la pectine de fruits sont chauffés doucement et brassés lentement dans un chaudron ouvert pour permettre d'extraire la pectine naturellement présente dans le fruit et conserver les composés aromatiques.

L'arrivée d'un léger voile en surface de la cuite indique que la pectine commence à gélifier et qu'il est temps de couler la pâte de fruits encore bouillante dans des cadres.

La gélification est un processus lent et délicat. Il ne faut plus toucher la pâte de fruits jusqu'au lendemain.

Sortie de son cadre, la pâte de fruits peut être découpée manuellement à l'aide de cordes métalliques.

Les morceaux sont alors roulés dans le sucre.





Particular attention has been paid to the origin of the fruits in our recipes. All have been selected for their production origins, with a controlled traceability. This choice represents a strong commitment to local producers.



Fruit pastes bars with fruits from France 150g

Two individual bars per case

FRU00155	Fig from Haut-Var	PCB:9
FRU00170	Blackcurrant from Burggundy	PCB:9
FRU00158	Apricot From Provence	PCB:9
FRU00163	Pear from Haute-Provence	PCB:9
FRU00152	Quince from Provençal Drome	PCB:9
FRU00166	Raspberry from France	PCB:9

Fruit paste - 250g

Fruit paste to to cut directly from its box

FRU00151	Quinces from Drôme Provençale	PCB: 9
FRU00160	Strawberries from Comtat Venaissin	PCB: 9
FRU00230	Bitter oranges and cointreau	PCB: 9





Metal box - Assortment of small fruit pastes

6 fruits : Fig ; Raspberry ; Quince ; Apricot ; Blackcurrant ; Pear

FRU00190

Box of 30 fruit pastes– 360g

PCB: 6



Ruler - Assortment of small fruit pastes

6 fruits from France: Fig; Raspberry; Quince; Apricot; Blackcurrant; Pear

FRU00189

Ruler of 155g

PCB:14





ARTISAN BISCUITIER

Le Gibassié

« un craquelin à pâte sablée »
Lou Tresor dóu Felibrige (1878)
par Frédéric Mistral





Sablé Assortments

EPI00712	Tin box assortment: Lemon/Verbena; Almonds; Candied fruits - 350g	PCB:6
EPI00713	Tin box of Navettes from Provence – 500g	PCB:6

Navettes from Provence

Recipe reinvented by Pierre Hermé

EPI00709	Box of 220g	PCB:5
----------	-------------	-------

Macarons from Provence

EPI00689	Almond - Box of 230g	PCB:5
EPI00690	Lemon - Box of 230g	PCB:5
EPI00693	Hazelnut - Box of 230g	PCB:5

Almonds Croquants

EPI00691	Box of 200g	PCB:5
----------	-------------	-------

Sablés

EPI00692	Lemon/Verbena - Box of 190g	PCB:5
EPI00694	Almonds - Box of 190g	PCB:5

Gibassier with candied fruits

EPI00679	Case of 90g	PCB:15
----------	-------------	--------



L'amande reine des biscuits

La tradition des macarons remonte au 15^e siècle avec le développement de la culture de l'amandier en Provence. La poudre d'amande, le miel et le blanc d'œuf en composent la recette.

Le croquant, ou « lou cacho dènt » en provençal, ou encore casse-dents de Mireille est une spécialité très populaire à base d'amandes depuis le 17^e siècle.

L'origine des Navettes remonte au 18^e siècle. La forme symbolise la barque qui amena les Saintes Maries (Marie Madeleine, Marie Salomé et Marie Jacobé) sur la côte de Provence et explique son nom (naveta étant le diminutif de nau, « nef », en provençal).

*Les Navettes de notre Biscuiterie ont été créées par le grand Pâtissier **Pierre Hermé**.*





ARTISAN CHOCOLATIER





It is in their workshop in Haute Provence that the chocolate craftsmen select quality dried fruits to coat them with chocolate in an old-fashioned copper turbine. The selected cocoa beans come from chains that aim to improve the quality of life of the producers and their community.



Bags of coated almonds - 145g

CHO01046	Olivettes : Almonds coated with dark and white chocolate	PCB:10
CHO01047	Calamandes : Almonds coated with chocolate and dark nougat cream	PCB:10

Bulk

CHO00962	Olivettes	5kg
CHO00991	Flowpack olivettes	1kg
CHO00964	Calamandes	5kg
CHO00966	Almonds – Milk chocolate pinch of salt	5kg
CHO00965	Almonds – Dark chocolate pinch of salt	5kg
CHO00976	Almonds – Dark chocolate powdered	5kg
CHO01052	Almonds – Gianduja chocolate « New »	5kg
CHO00978	French hazelnuts – Milk chocolate	5kg



Assortment of enrobes – 230g

CHO00947	Dark & milk chocolate almonds with a pinch of salt, Olivette (green), Calamandes (white)	PCB :6
----------	--	--------



LES INFUSIONS DU ROY

Le premier jardin botanique de Marseille est créé au 15^e siècle par le Roi René, près de l'Abbaye Saint-Victor. Il s'y était fait construire un pavillon pour y venir séjourner.

Le Roi aimait le jardinage ; il plantait, taillait, et soignait ses plantes et ses arbres. Il cultivait lui même des fleurs et des herbes et toutes sortes, mais aussi des Citronniers, Figuiers ou encore des Muriers blanc venus de Chine, des Cerisiers, Abricotiers et Amandiers.

Deux siècles avant l'arrivée du café à la cour du roi de France, les infusions d'herbes, de fruits et de fleurs étaient servies aux invités du bon Roi René en Provence.





Four "tribute" infusions in a tin box to be served hot or cold, composed of plants, flowers and fruits, without theine, and grown in organic agriculture.



Organic Infusion for the Love of Queen Jeanne

Rose, Strawberry, Hawthorn, Cornflower, Chamomile, Melissa, Heather

EPIBIO00076

Box of 40g

PCB:6

Organic Infusion for Ceremonies

Peppermint, Bergamot, Orange Blossom & Leaves, Orange, Passionflower, Lemon

Balm

EPIBIO00077

Box of 40g

PCB:6

Organic Infusion for a Day at the Orchard

Verbena, Immortelle, Rosehip, Candied ginger, Lemon, Orange, Nettle

EPIBIO00078

Box 40g

PCB:6

Organic Infusion for Daydreams

Rooibos, Blackcurrant and raspberry leaf, Strawberry, Raspberry, Bitter almond

EPIBIO00079

Box of 50g

PCB:6



Assortment box

Assortment of 5 Roy René compounds

45 Tea bags

EPIBIO00109 Box of 90g PCB: 20

Tea bags composed for the love of la Reine Jeanne Bio

Rose, Strawberry, Hawthorn, Cornflower, Chamomile, Lemon Balm, Heather

15 Tea bags

EPIBIO00104 Box of 30g PCB: 8

Tea bags Composed for ceremonies Bio

Peppermint, Sweet & Bergamot, Orange Flowers and Leaves, Orange, Passionflower, Lemon Balm

15 Tea bags

EPIBIO00105 Box of 30g PCB: 8

Tea bags composed for the Ode at the Provence Bio

Hawthorn, verbena, thyme, sweet mint, apricot, rosemary, lavender and apple

15 Tea bags

EPIBIO00106 Box of 30g PCB: 8

Tea bags composed for a day at the orchard Bio

Verbena, Immortelle, Rosehip, Candied Ginger, Lemon, Orange, Nettle

15 Tea bags

EPIBIO00108 Box of 30g PCB: 8

Tea bags composed for daydreams Bio

Rooibos, Blackcurrant and Raspberry leaf, Strawberry, Raspberry, Bitter Almond

15 Tea bags

EPIBIO00107 Box of 30g PCB: 8



LES DELICES DU ROY





The Roy's creams

The creams of calisson and white nougat are directly elaborated from raw materials whose proportions were rigorously determined to respect the tradition. This method makes it possible to obtain less sweetened recipes, and enriched in dry fruits.



Calisson cream

Creamy spread made with almonds (36%) and candied fruits

TAR00066 Jar of 230g PCB:6

White nougat cream

Cream to be spread with lavender honey from Provence IGP and almonds (38%).

TAR00061 Jar of 230g PCB:6



Black nougat cream

Cream spread made with honey from Provence and almonds.

TAR00060 Jar of 220g PCB:6

The cream is rich in almond (64%) and honey from Provence IGP (16%).

Exclusively made from black nougat, it is crushed in a ball mill to obtain its desired smooth texture.



The Roy's Supremes

The Feuillantine & Cocoa Hazelnut & Hazelnut supremes are organic recipes without palm oil, made from 28% and 30% hazelnuts that have been toasted whole for a long time to develop their flavors. Crêpes dentelles, or feuillantines, are added to the first supreme to bring a crunchy touch and satisfy the most greedy.



Cocoa Feuillantine Supreme

TAR00110 Jar of 220g PCB:6

Cocoa Hazelnut Supreme

TAR00111 Jar of 220g PCB:6

Nuts & Cocoa Supreme « New »

TAR00127 Jar of 220g PCB:6

Supreme Almond & Milk

TAR00109 Jar of 230g PCB:6

The Almond & Milk Supreme is rich in almonds (over 40%) and formulated with cane sugar and natural vanilla extract. The almonds are delicately heated at low temperature to reach the perfect balance of toasting to develop the taste of the almond while maintaining its pearly color.



Pistachio Supreme

TAR00065 Jar of 220g PCB:6



Chestnut Cream

TAR00067 Jar of 260g PCB:6



Caramel spread with fleur de sel and olive oil « New »

TAR00153 Jar of 240g Par 6

The sweet spreads can be enjoyed at any time on toast, pancakes, waffles or as an accompaniment to fresh fruit. Good to know: the recipes of our supremes do not contain palm oil. This sometimes explains why they need to be mixed before tasting.



Honey from Provence

As a tribute to the Royal beekeeper, Roy René has made a commitment to the Act for Planet association to support and protect the endangered Black Bee of Provence. A sponsorship agreement has been signed with the ADAPI (Association for the Development of Provençal Beekeeping), to participate in financing of studies to measure the exposure of bees to pesticides and to treat them with biological processes. Le Roy René also supports a young Provençal beekeeper committed to the protection of the black bee of Provence, by buying him hives sponsored with the name of the company's employees. Our hives are now part of the beekeeper's livestock and make the transhumance with him: rosemary and thyme then lavender in June/July in Haute Provence. In line with its commitments, Le Roy René has selected honeys from Provence IGP



Honey lavender from Provence PGI

Creamy, with fruity and floral aromas

TAR00010 Jar of 240g PCB:6



All flowers honey from Provence PGI

Liquid, with fragrances varying according to the flowers harvested.

TAR00011 Jar of 240g PCB:6





The King's Jam

The artisans of Roy René are happy to present their new jams through which they sublimate fruits of 100% French origin selected from the best producers of our regions. Apricots from Provence - Figs from Solliès-Pont - Citrus fruits from Corsica Walnuts from Dauphiné - Blackcurrants from Burgundy. A very particular attention is brought to preserve the authenticity of the ingredients. For that, the recipes are elaborated with a minimum of 55% of fruits cooked under vacuum and at low temperature to preserve all their freshness and their flavours.



Extra Citrus of Corsica Jam

TAR00055 Jar of 220g PCB:6

Blackcurrant of Burgundy Extra Jam

TAR00056 Jar of 220g PCB:6

Figs of Solliès and Nuts of Dauphiné Extra Jam

TAR00058 Jar of 220g PCB:6

Apricot & Hazelnut Extra Jam

TAR00064 Jar of 220g PCB:6



The Roy René's Syrups

The artisans of Roy René have created a range of syrups with original associations, composed of an equivalent of 80% fruit.

They are elaborated without coloring nor artificial flavouring.

This range of syrups is ideal to bring a touch of originality to your cocktails, your ice creams and dairy products as well as your cooking recipes.



Cherry - Almond Syrup

EPI00705

Bottle of 250 ml

PCB:6

Grapefruit - Thyme Syrup

EPI00707

Bottle of 250 ml

PCB:6



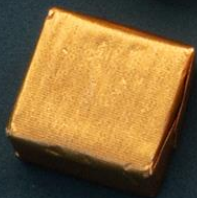
Berlingots – 300g

CON00729

Assortment box of Berlingots

PCB:8

LES CARAMELS DU ROY





Les Caramels du Roy

The caramels are handcrafted with a greatest respect for the traditions, through a succession of old machines.

In order to favour local sourcing, the Roy René confectionery has specifically chosen to modify the classic recipe of caramels, by replacing butter or cream by olive oil.



Caramels assortment tin box – 285g

CAR00024 Caramels assortment (salt flower, calisson, lemon, coffee, hazelnut, chocolate) PCB:6



Box of 12 caramels – 95g

CAR00019	Calisson caramel	PCB: 12
CAR00020	Salt flower caramel	PCB: 12
CAR00021	Lemon caramel	PCB: 12
CAR00022	Coffee caramel	PCB: 12
CAR00023	Hazelnut caramel	PCB: 12
CAR00044	Caramel chocolate	PCB: 12

Caramels - Bulk

CAR00027	Calisson caramel	2kg
CAR00028	Camargue Salt flower caramel	2kg



Militer pour le développement durable

— Par Laure PIERRISNARD, Directrice Générale du Roy René —

Une transmission plus qu'un héritage

Notre Maison aujourd'hui centenaire peut être fière d'avoir su garder un savoir-faire artisanal transmis par les trois générations qui se sont succédées.



L'entreprise a ainsi obtenu le label Entreprise du Patrimoine Vivant qui la dresse parmi les maisons d'excellence française. A ce titre, l'entreprise s'investit dans l'apprentissage et le « tourisme de savoir-faire », avec le Musée du Calisson, dans le respect et la préservation des valeurs patrimoniales de notre territoire.

Une fabrique éco-responsable



La fabrique installée à Aix en Provence est labellisée Bâtiment Durable Méditerranéen.

- 1000 blocs de pierre de Castillon la composent.
- 1200 panneaux solaires posés sur le toit dont la puissance est équivalente à 75% de la puissance utile du site.
- traitement et recyclage des déchets, station d'épuration biologique, gestion des espaces verts en bio, pompes à chaleur.

Des partenariats actifs



AUTOUR DE L'AMANDE DE PROVENCE

Membre fondateur du Comité de Pilotage sur le projet de relance de la filière Amandes de Provence.

Une relation durable s'est tissée dans le temps avec les producteurs pour relancer la culture de l'amandier en Provence en leur offrant un large débouché local grâce à des contrats d'achats pérennisés.

Les Jardins du Roy René rassemblent une amanderaie de production de 300 arbres, un jardin de plantes régionales et méditerranéennes, un verger patrimonial de sauvegarde composé de cinquante amandiers de dix-neuf variétés provençales différentes.

AUTOUR DU MELON DE CAVAILLON

Un partenariat s'est construit depuis des années avec les confiseurs d'Apt, avec l'engagement de revaloriser chaque année les contrats d'achat de melon localement et de mener une partie de la filière en agriculture biologique.

AVEC LES APICULTEURS

Proche partenariat avec les apiculteurs pour préserver la filière abeilles de Provence.

- Semis d'une prairie de fleurs mellifères dans les inter-rangs pour les abeilles et autres insectes pollinisateurs.
- Achat de ruches pour un apiculteur.

AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO

Les fèves de cacao sélectionnées sont issues de filières visant à améliorer la qualité de vie des producteurs et de leur communauté.



AVEC L'ASSOCIATION PISTACHE DE PROVENCE

Le Roy René fait partie des membres fondateurs de « Pistache en Provence », une association dont le but est de promouvoir et de défendre la relance de la culture de la Pistache en Provence ; plus particulièrement soutenir et conseiller les agriculteurs ou les particuliers désireux de se lancer dans cette culture.



AVEC L'ASSOCIATION ACT FOR PLANET

Soutien actif pour favoriser l'agroforesterie en finançant des plantations de châtaigniers sur des terres agricoles en Provence.

But de l'association :

Planter des arbres pour lutter contre le réchauffement climatique, restaurer la biodiversité en favorisant la pollinisation par les insectes, soutenir la filière apicole et participer à la protection des oiseaux, lutter contre l'érosion des sols et permettre de refertiliser la terre.



Une préservation de l'environnement

Un choix rigoureux des matériaux a été effectué pour favoriser le recyclage des emballages :

- Sélection de cartons issus de forêts gérées durablement, utilisation de métal et de verre, recyclables à l'infini.
- Sélection de méthodes d'impression responsables par l'utilisation d'encres végétales.
- Utilisation minimale de plastique pour le maintien de la fraîcheur et la réduction du gaspillage alimentaire.
- Utilisation de matériaux disposant d'une filière de recyclage. Un unique matériau pour chaque partie distincte d'un emballage.
- Suppression des perturbateurs de tri.