



## Fred et Laure CEBRON DELISLE

### Les Bancel du Ventalon

Châtaigne fraîches, confitures...

Référent-e Gourmand Responsable  
Cédric Serres  
[cedric.serres@gmail.com](mailto:cedric.serres@gmail.com)

#### Son histoire en quelques mots

Après un tour du monde en camion, Fred et Laure et leurs deux enfants, Martin et Chine, décident de s'installer en Cévennes pour créer un lieu de ressource. Ils exploitent le site et remettent au propre les châtaigneraies en sommeil depuis 50 ans.

Leur installation date de 2019, et l'année 2020 voit arriver leur première production de confiture de châtaignes 100% figarette, une variété de châtaignes petite mais très gouteuse, en bio.

#### Pourquoi les Gourmands Responsables soutiennent Fred et Laure ?

Ce sont des amis de Cédric, leur démarche de production est respectueuse du site et de ses ressources.

#### Ses coordonnées

48160 Ventalon

#### Ses produits (conditionnement + prix)

##### Confiture bio de Châtaignes 100 % variété figarette

. Pot en verre de 360 g : 6 €



##### Confiture bio de châtaigne vanille

. Pot en verre de 360 g : 6,50 €



##### Marrons en entier

. Pot en verre de 450 g



#### Infos pratiques

Production bio ?	Localisation	Commande	Livraison	Régularité	Paiement
Oui	Lozère	un formulaire est envoyé	un lieu et un jour donné	Saison : octobre, novembre, décembre	à la livraison