

L'AMANDORIA

Confiseries

Nougat

lacompaniedancone.com

Contact

Camille POLGE

(+33) 4 75 53 09 21

camillepolge@lacompaniedancone.com



L'entreprise

Située en Drôme Provençale et dirigée par la Famille POLGE, L'AMANDORIA propose le tout premier Label Rouge en confiserie, du nougat de Montélimar IGP, ainsi que des recettes innovantes. Notre passion pour l'authenticité et la tradition provençale se reflète dans chacun de nos produits, élaborés avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés pour garantir une qualité exceptionnelle. Aujourd'hui, notre famille de produits est riche d'un choix de spécialités avec une devise : Vive la Provence ! Plus de 130 ans de fabrication artisanale C'est un savoir-faire artisanal ancestral transmis depuis 1887 et des ingrédients de grande qualité qui ont construit notre renommée. Nos confiseries sont fabriquées de manière artisanale, avec des recettes et des tours de main transmis par nos anciens, et mises en œuvre grâce aux talents de notre équipe forte de plus de 20 collaborateurs. Un savoir-faire artisanal, rare aujourd'hui que nous sommes fiers de faire partager. Vous ne trouverez pas de chaînes automatisées, mais des chaudrons de cuivre et des outils traditionnels. Pousser les portes de notre confiserie, c'est entrer dans un univers de saveurs authentiques, et retrouver le goût de la belle Provence. Nos confiseries sont élaborées en Drôme Provençale aux alentours de Montélimar.

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

Camille POLGE a repris les reines de l'entreprise Familiale après le départ en retraite de ces parents en 2023. Elle perpétue l'héritage familial tout en modernisant l'image de ses marques. Elle a notamment lancé une nouvelle gamme de produits sous la marque L'Amandoria, mettant en avant des ingrédients locaux et un savoir-faire artisanal. Camille Polge incarne une nouvelle génération d'entrepreneurs qui valorisent le patrimoine local tout en insufflant une dynamique moderne et responsable à leurs entreprises.

Pour en savoir plus sur ses activités et initiatives, vous pouvez consulter son profil LinkedIn

TERRITOIRE

Montélimar, située dans la Drôme provençale, est internationalement reconnue comme la capitale du nougat. Le nougat en Provence, est le fruit d'un terroir favorable, d'un savoir-faire artisanal ancien et d'un héritage méditerranéen riche. Il incarne à la fois la douceur, le soleil et les traditions gourmandes du Sud de la France.

La Provence est une région riche en miel grâce à son climat ensoleillé, sa flore variée (lavande, romarin, thym...) et une tradition apicole ancienne. Le miel est un ingrédient central du nougat, remplaçant souvent le sucre raffiné. L'amandier est un arbre typique des paysages méditerranéens, et il pousse facilement dans le climat sec de la Provence. Or, les amandes représentent environ 30 % du nougat de Montélimar. Elles y sont locales, fraîches et abondantes.



L'AMANDORIA

Confiseries

Nougat

lacompaniedancone.com

Contact

Camille POLGE

(+33) 4 75 53 09 21

[camillepolge@](mailto:camillepolge@lacompaniedancone.com)

lacompaniedancone.com



Produits phares

- ▶ Nougat Blanc tendre et onctueux

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Fabrication de Nougat à l'ancienne, Savoir-faire ancestral transmis depuis 1887, entreprise labélisée « Entreprise du Patrimoine Vivant », cuisson au chaudron de cuivre, découpe manuelle du nougat, utilisation d'ingrédients locaux et premium (amandes de variété française, miel de lavande IGP Provence)



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

2 en direct et 200 revendeurs

LIEUX DES POINTS DE VENTE

- ▶ Provence-Alpes-Côte d'Azur
- ▶ Auvergne-Rhône-Alpes

ENVOI D'ÉCHANTILLONS POSSIBLE ✓

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

- ▶ Boutique en propre (Montboucher sur Jabron + Sault)
- ▶ Epicerie Fine toute France
- ▶ CMS sur les départements 26/07
- ▶ E commerce en suisse

EXPOSITIONS

- ▶ Made in France à Paris
- ▶ Marché de Noël - divers France

LABELS

- ▶ Label Entreprise du Patrimoine Vivant
- ▶ Label Rouge
- ▶ Nougat de Montélimar IGP

