

Pourquoi venir ? 😊

1) Comprendre la lavande “du champ au flacon” (vraie immersion)

Ici, la lavande n'est pas un décor : c'est une filière complète que vous voyez en vrai. Vous passez du paysage aux coulisses, avec une lecture claire des étapes qui font la qualité d'une huile essentielle : variétés, culture, récolte, séchage, distillation, séparation. Résultat : vous repartez en comprenant **ce que vous achetez** et **pourquoi ça vaut le coup**.

2) Vivre une expérience active, pas une visite passive

La distillerie propose des formats où l'on participe : atelier distillation (cueillette, alambic, olfactif, dégustation), atelier d'aromathérapie (règles d'usage + création), randonnée lavande (lecture du territoire). Chaque activité a une promesse simple : **vous faites, vous comprenez, vous repartez avec quelque chose** (savoir, repères, préparation, souvenir).

3) Apprendre à différencier les lavandes (et arrêter les confusions)

Lavande fine, lavandin, lavande aspic : tout le monde en parle, peu de gens savent les reconnaître. Sur place, vous obtenez des repères concrets (odeur, usages, contexte de culture, logique de production). C'est un déclic immédiat : après la visite, vous ne regardez plus un champ de la même manière, et vous choisissez vos produits avec plus de précision.

4) Bénéficier de conseils utiles et responsables sur les huiles essentielles

La distillerie assume une approche pédagogique : expliquer l'usage, les précautions, les formats (huile essentielle vs eau florale), et les bons réflexes en famille. Objectif : vous rendre autonome, éviter les achats “au hasard” et surtout limiter les erreurs classiques. C'est de la transmission, pas du discours marketing.

5) Découvrir un vrai lieu de production, tenu par une famille

Une distillerie familiale en activité depuis les années 1930, ce n'est pas une scénographie : c'est une entreprise agricole qui tourne, avec des producteurs qui maîtrisent leur chaîne de valeur. Vous échangez avec des distillateurs qui parlent métier, terroir, contraintes, choix techniques, et qui donnent du sens à la visite. Ça change tout : c'est authentique, ancré, crédible.

 www.lavandes.fr

 302 chemin des Garandons, 26150 Chamaloc

 04 75 22 20 14

 contact@lavandes.fr

6) Acheter local, artisanal, traçable — et repartir avec “le bon produit”

La boutique est la suite logique de l’expérience : vous pouvez sentir, comparer, poser vos questions, et choisir en connaissance de cause. Huiles essentielles, eaux florales, savons, cosmétiques, diffuseurs, sachets, bougies, sirops... vous repartez avec des produits cohérents avec vos besoins, et souvent de meilleures idées cadeaux que les classiques souvenirs “touristiques”.

7) Profiter d’un spot Vercors/Drôme ultra photogénique, facile d’accès

Au pied du Vercors, le cadre fait partie de l’expérience : champs, montagne, lumière, senteurs, et une vraie sensation de nature. C’est un point de départ idéal pour compléter la journée avec une balade, un village, un marché, ou une randonnée. En clair : la distillerie s’intègre parfaitement dans un itinéraire “Drôme – Vercors”.

8) Venir en famille, en groupe ou en mode “road trip” sans friction logistique

Ouverture large (tous les jours), parking, sanitaires, accès poussettes/PMR sur le site, activités adaptées : c’est une sortie simple à organiser. Et pour les groupes, les formats sont déjà pensés pour être fluides : on gagne du temps, on garde de la qualité, on évite l’effet “troupeau”.

9) Voir des engagements concrets, pas des promesses vagues

Labels et démarches (Valeurs Parc, HVE, etc.) structurent l’approche : territoire, agroécologie, biodiversité, responsabilité. Pour vous, ça se traduit par une expérience cohérente : un lieu qui met en valeur son environnement, qui explique ses pratiques, et qui travaille à dimension humaine.

 www.lavandes.fr

 302 chemin des Garandons, 26150 Chamaloc

 04 75 22 20 14

 contact@lavandes.fr