



Ferme de **VANADAL**

DOSSIER DE PRESSE

NOUVELLE ÉDITION

distillons autrement
des produits naturels | innovants | éthiques



HYDROLATS | BIEN-ÊTRE | BOISSONS

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



L'HISTOIRE	3
L'HYDROLAT	5
DIZANE	6
DIZ	9
VANADAL	11
LES COULISSES	13
L'INNOVATION	16
EN PERSPECTIVE	17
LE PORTRAIT	18
LES MEMBRES	19
CONTACT	20





L'HISTOIRE

bienvenue à la ferme de vanadal



Bienvenue à la ferme de Vanadal, située dans le Sud du Lot, près de Lalbenque, sur la commune d'Escamps.

Ici, nous avons une **approche respectueuse de l'agriculture**.

Nos animaux sont élevés avec soin, et nos **plantes et fleurs**, soigneusement sélectionnées, sont **transformées en huiles essentielles et hydrolats** de la plus haute qualité, suivant les principes de l'**agriculture biologique** sans intrant.

L'histoire de **Benjamin, fondateur de Vanadal**, commence dans les collines parfumées de Provence, inspiré dès son plus jeune âge par sa grand-mère qui vivait en harmonie avec la nature, sans eau courante ni électricité, cultivant ses propres aliments et élevant des animaux.

Cette vie simple et authentique à "Lou Vanadal" a donné son nom à notre ferme, symbolisant notre **engagement** pour une **gestion durable** et **respectueuse de la terre**.

Benjamin et Servane, sa compagne, accompagnés de leurs deux enfants, invitent les visiteurs à partager des moments de découverte et de convivialité au sein de leur gîte.

Sur son temps libre, **SERVANE**, qui est diplômée d'État d'Équitation, s'occupe essentiellement de la partie **élevage** et du **débourrage** et **dressage des poulains**. Elle donne également un coup de main sur les récoltes et l'**accueil des clients du gîte** à la ferme. Elle travaille surtout à temps partiel toute l'année à Montauban.

BENJAMIN s'occupe du reste, à savoir :

La **production** des plantes et leur **transformation** en huiles essentielles et hydrolats. Les **poules** qui désherbent les aromatiques et pondent de bons oeufs bio. Les **clients du gîte** venus se ressourcer. Les **marchés** de producteurs et les **foires**. L'**accueil** des clients sur l'exploitation pour les **visites**. Les **formations** sur les plantes aromatiques et la distillation.

Le **développement** de deux nouveaux projets :

Dizane
DILUEZ, RESSENTEZ



Benjamin Zimra, qui produit et distille des plantes aromatiques en Agriculture Biologique depuis 2015, a toujours travaillé autour de l'idée que la qualité des plantes au moment de leur distillation était primordiale pour obtenir des huiles essentielles et hydrolats de qualité. Très vite, il a cherché à valoriser l'hydrolat.

2011

2011,
Arrivée de Benjamin et Servane dans le Lot, dans ce lieu qu'ils baptisent la Ferme de Vanadal.

2015

2015,
Benjamin initie la distillation des plantes aromatiques en Agriculture Biologique, focalisant sur la qualité des hydrolats.

2016

2016,
Lancement de Dizane, une tisane concentrée qui marque le début de cette gamme de produits innovants.

2019

2019,
Mise en service de l'Alambic écologique et mobile.

2020

2020,
Fondation de Mentacoop, coopérative agricole labellisée en bio, dédiée à la production locale et responsable des plantes aromatiques.

2021

2021,
Création de Diz, une eau pétillante naturellement aromatisée, élargissant notre offre de boissons saines.



L'HYDROLAT

Qu'es aquò ?



À la ferme Vanadal, l'**hydrolat** est au cœur de notre **processus de distillation**.

Nous utilisons la vapeur d'eau pour extraire délicatement les huiles essentielles des plantes aromatiques. Une fois que la vapeur traverse les plantes, l'huile essentielle se sépare, laissant derrière elle l'hydrolat, un **co-produit aromatique riche et pur**.

Nos hydrolats se distinguent par leurs qualités olfactives et gustatives. Ils sont conservés sans aucun ajout, garantissant pureté et fraîcheur.

Cette méthode simple mais précise, permet d'obtenir des produits qui capturent l'essence même de la plante.

De nos hydrolats naissent deux boissons uniques :

La **Dizane**, tisane à diluer, composée uniquement de nos différents hydrolats et la **Diz**, notre eau pétillante naturellement aromatisée.



Création en 2016

Le **goût unique** de l'hydrolat.

En lançant Dizane en 2016, Vanadal a transformé la consommation des plantes.

Contrairement aux tisanes traditionnelles, Dizane est une boisson innovante à base d'hydrolats distillés, offrant une nouvelle expérience de saveur.

Dizane se distingue par son caractère novateur et son absence de sucre, répondant à la demande croissante de boissons saines. 100% naturelle, sans conservateurs ni sucres ajoutés, chaque goutte de Dizane incarne notre engagement envers une consommation responsable.

Notre distillation méticuleuse, différente des méthodes industrielles, produit des hydrolats de haute qualité. La préparation de Dizane est simple et rapide : quelques secondes, un peu de Dizane et de l'eau à température ambiante suffisent pour créer une boisson rafraîchissante aux arômes naturels et aux bienfaits des plantes, illustrant ainsi l'engagement de Vanadal envers l'innovation et la santé.



LA GAMME

DIZANE BIENFAITS



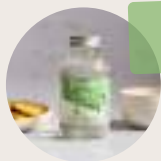
NUIT PAISIBLE

Cette boisson apaisante combine des hydrolats biologiques de Chanvre, Camomille romaine, Lavande fine du Quercy, Verveine citronnée et/ou Basilic sacré pour favoriser une nuit de **sommeil paisible**.



DÉTOX

Cette boisson détoxifiante combine des hydrolats biologiques de Genévrier du Quercy, Romarin à cinéol, Menthe poivrée, Laurier noble et/ou Carotte sauvage pour aider à **purifier votre organisme**.



DIGESTION

Avec des hydrolats biologiques de Menthe poivrée, Camomille romaine, Sarriette des montagnes et Laurier noble et/ou Achillée millefeuille, cette boisson favorise une **digestion harmonieuse**.



ÉNERGY

Cette boisson énergisante contient des hydrolats biologiques de Chanvre, Menthe poivrée, Thym à thymol et Sarriette des montagnes pour vous donner un **coup de fouet** tout au long de la journée.



DÉFENSES IMMUNITAIRES

Notre mélange à base d'hydrolats biologiques de Thym à thymol, Romarin à cinéol, Sarriette des montagnes et Lavande fine du Quercy **renforce naturellement vos défenses immunitaires**.



MÊME PAS MAL

Notre mélange à base d'hydrolats biologiques de Chanvre, Menthe poivrée, Lavande fine du Quercy, Laurier noble et/ou Millepertuis sauvage contribue à **apaiser le corps et l'esprit**, vous aidant à vous sentir bien en toutes circonstances.



LA GAMME

DIZANE MONOPLANTES



VERVEINE

Appréciez le goût citronné vif et rafraîchissant de notre boisson à la verveine. **Idéale pour apaiser et relaxer l'esprit après une longue journée.**



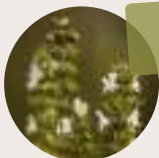
CAMOMILLE

Succombez à la douceur enveloppante de notre boisson à la camomille. **Parfaite pour se détendre et favoriser un moment de calme.**



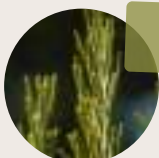
MENTHE

Ressentez la fraîcheur intense de notre Dizane à la menthe. **Excellente pour revitaliser vos sens et apporter une bouffée de fraîcheur.**



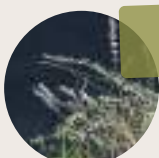
THYM

Savourez le caractère robuste et légèrement épicé de notre boisson au thym. **Connue pour contribuer à la clarté respiratoire, surtout lors des jours froids.**



ROMARIN

Expérimentez le goût riche et aromatique de notre boisson au romarin, une boisson stimulante. **Parfaite pour revigorer votre esprit.**



LAVANDE

Laissez-vous envelopper par les notes florales et apaisantes de notre boisson à la lavande. **Idéale pour instaurer une atmosphère de détente et de paix intérieure.**



Création en 2021

Le **goût unique** de l'hydrolat.

Lancée en 2021, « Diz » innove sur le marché français des boissons en offrant une expérience unique :

Une eau pétillante à base d'hydrolats de plantes, et, tout comme la Dizane, sans sucres ni édulcorants ajoutés.

Cette boisson se distingue par la finesse de ses bulles et offre une palette de saveurs authentiques et pures, capturant l'essence véritable des plantes locales et biologiques.

Utilisant des méthodes de distillation qui préservent les arômes délicats des plantes, « Diz » reflète l'excellence et la pureté de ses ingrédients. Cette boisson n'est pas seulement une alternative rafraîchissante, elle est le résultat de notre engagement envers des pratiques agricoles durables et responsables.

« Diz » répond parfaitement aux attentes des consommateurs en quête de boissons naturelles et respectueuses de l'environnement. Notre choix de ne pas ajouter de sucre ou d'édulcorants est un pari audacieux qui a été largement plébiscité par nos clients, séduits par cette authenticité et cette transparence.



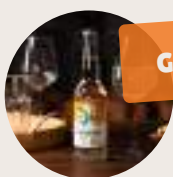
LA GAMME

de la marque DIZ



VERVEINE

Sortie pendant l'**été 2021**, cette première gamme propose des notes subtiles de verveine citronnée liées à des bulles fines et délicates. Véritable nouveauté en matière de boisson naturelle et pétillante, la DIZ n°1 innove par sa recette complexe de nombreuses plantes associées dont la verveine odorante (ou verveine citronnée).



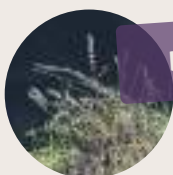
GENÉVRIER

Proposée à l'**automne 2021**, cette recette propose une saveur unique et originale autour de la plante la plus emblématique du Quercy : le genévrier. Les notes boisées et typiques de celui-ci ont été subtilement équilibrées à l'aide des autres plantes que nous cultivons et cueillons. Le genévrier est une des plantes symbole et emblématique de notre magnifique terroir du Quercy.



MENTHE

Lancée tout début **juillet 2022**, et toujours aussi finement pétillante, notre dernière boisson est aromatisée aux notes très appréciées de menthe poivrée. Pour rendre notre boisson vraiment unique, notre recette s'enrichit aussi dans d'autres plantes qui vont donner sa typicité à cette DIZ N°3. Cultivée par notre groupement de producteurs.



LAVANDE

La Diz N°4 à la Lavande, lancée en **juillet 2023**, incarne notre passion pour une expérience gustative à la fois délicieuse et apaisante, tout en rendant hommage à l'une des plantes aromatiques les plus emblématiques de notre terroir : la lavande. Au cœur de cette boisson, la lavande, symbole apaisant de notre région.



Ferme de **VANADAL**



À la Ferme Vanadal, notre approche unique se distingue par un **engagement profond** envers la nature et la durabilité.

Nous avons **perfectionné l'art de transformer les plantes aromatiques et médicinales en produits de bien-être de haute qualité**, notamment des **huiles essentielles**, des **hydrolats**, des **roll-ons**, et des **huiles et macérats**.

Chaque produit est le fruit d'une méthode de travail artisanale, respectueuse de l'environnement et qui préserve l'intégrité des plantes.

Notre processus se base sur des pratiques agricoles biologiques, sans intrants chimiques, et met en avant une production locale et responsable.

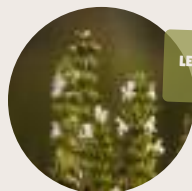


LA GAMME VANADAL



LES HUILES ESSENTIELLES

Nos **huiles essentielles** sont distillées avec soin à partir de plantes cultivées et cueillies selon les principes de l'agriculture biologique. Chaque flacon capture l'essence pure de la plante, offrant des arômes riches et authentiques.



LES HYDROLATS

Les **hydrolats** de la Ferme Vanadal sont obtenus par distillation à la vapeur d'eau, préservant ainsi les vertus aromatiques des plantes. Utilisés essentiellement pour nos boissons, nos hydrolats sont 100% purs et sans conservateurs, garantissant une fraîcheur et une qualité exceptionnelle.



LES HUILES ET MACÉRATS

Nos **huiles** et nos **macérats** sont élaborés principalement à partir de plantes locales, soigneusement sélectionnées pour leurs bienfaits. Riches en actifs naturels, ils sont appréciés depuis le départ pour leur qualité. Ces produits sont le fruit de méthodes de production respectueuses de l'environnement, reflétant notre philosophie de préservation de la biodiversité.



LES ROLL-ONS

Les **roll-ons** Vanadal combinent les bienfaits des huiles essentielles avec des huiles végétales de haute qualité. Conçus pour une application pratique et ciblée, ils apportent des solutions naturelles pour le bien-être quotidien, comme le soulagement du stress ou des piqûres d'insectes. Chaque roll-on est une synergie de plantes, pensé pour offrir des moments de soulagement et de détente en toute simplicité.

LES COULISSES

à la ferme de vanadal



01. L'EMBOUTEILLAGE

Dans le laboratoire de notre ferme, nos processus de mise en flacon sont méticuleusement conçus pour garantir la pureté et la qualité de chaque boisson.

Pour notre gamme Diz, le choix de nos partenaires d'embouteillage est tout aussi minutieux, assurant une conformité continue avec nos standards élevés.

À chaque étape, nous nous assurons que nos produits respectent des normes strictes, illustrant notre engagement envers une qualité irréprochable.

02. LES ÉTIQUETTES

Chaque étiquette de nos produits est soigneusement conçue pour refléter l'essence naturelle et artisanale de nos boissons. En collaboration étroite avec des graphistes lotoises, nous élaborons des étiquettes qui captent l'attention et incarnent l'histoire ainsi que les valeurs de notre ferme.

Nous faisons appel à des imprimeurs reconnus pour leur efficacité, qui utilisent des papiers recyclés et des encres à base de végétaux, soulignant notre engagement envers la durabilité.



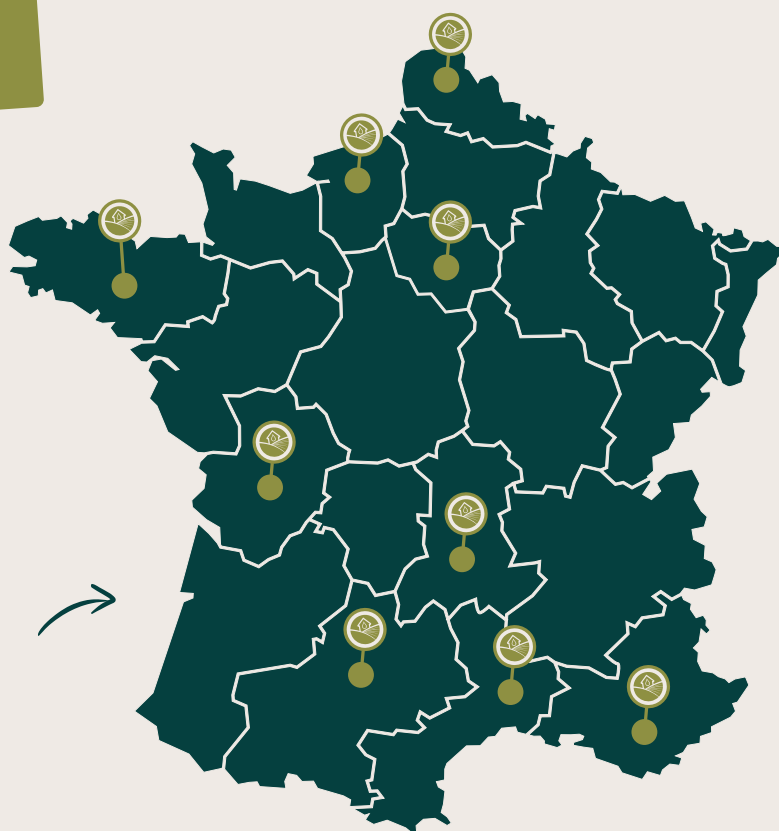
LES COULISSES

à la ferme de vanadal

03. LA DISTRIBUTION

Notre ferme Vanadal a élargie sa **présence sur le marché français**, avec nos produits désormais disponibles dans une **centaine de points de vente** et répartis sur une **dizaine de départements**.

Cette expansion témoigne de l'adhésion croissante de nos boissons naturelles et innovantes par les consommateurs.



référéncés dans 10 départements de France



jusqu'à
1 AN



04. LA CONSERVATION

Chez Vanadal, notre **engagement envers la préservation de la pureté** de nos hydrolats est au cœur de nos préoccupations.

Pour cela, nous n'utilisons aucun conservateur. Nos **techniques avancées de distillation et de microfiltration** assurent une conservation optimale de nos produits, garantissant leur fraîcheur jusqu'à un an.

Ce procédé, en plus de **maintenir les qualités organoleptiques des hydrolats**, reflète notre dévouement pour une production respectueuse de l'environnement.

Nous optons également pour une pasteurisation à basse température pour notre gamme Diz, offrant ainsi le parfait équilibre entre une durée de conservation étendue de deux ans pour nos distributeurs et le maintien d'une qualité gustative exceptionnelle pour les consommateurs.





L'INNOVATION

à la ferme de vanadal



Vanadal est la **première entreprise en Occitanie** à **explorer en profondeur la composition moléculaire des hydrolats** pour des applications alimentaires.

Notre équipe de R&D, passionnée et dévouée, travaille à décrypter scientifiquement les composants des hydrolats, pour comprendre leurs contenus moléculaires et les bénéfices potentiels qu'ils peuvent offrir.

Cette **recherche** nous permet non seulement de **valoriser les plantes locales du terroir quercynois sous-exploitées**, comme le prunelier et le cynorhodon, mais aussi d'innover dans la création de boissons grand public qui allient plaisir gustatif et bienfaits santé.

Ces efforts ont été reconnus au niveau national : en **2022, Vanadal a été honorée** par une **bourse French Tech** pour notre projet de recherche avant-gardiste et a également remporté le **Prix de l'Innovation aux Septuors du Lot**.



Chaque découverte ouvre de nouvelles voies pour des produits qui respectent et valorisent notre environnement naturel, tout en offrant aux consommateurs des expériences uniques et bénéfiques.



EN PERSPECTIVE

pour aujourd'hui et pour demain



VANADAL SAS AUJOURD'HUI



À la ferme de Vanadal, nous sommes une **petite entreprise familiale**, animée par une **passion pour l'innovation dans le domaine des boissons naturelles**. Avec une équipe restreinte, nous avons développé une gamme simple de boissons sans sucre sous deux marques distinctes.

Actuellement, nos produits sont principalement distribués dans le Lot, et nous commençons à peine à explorer le potentiel de notre activité de recherche et développement.

VANADAL SAS DEMAIN

À l'avenir, nous ambitionnons de **devenir un acteur majeur des boissons naturelles et saines**. Nous envisageons d'élargir notre équipe, de renforcer notre production, nos ventes, et notre R&D.

Notre but est d'étendre notre distribution nationale, de positionner nos Dizanes en pharmacies, et de faire reconnaître nos boissons pour leurs bienfaits pour la santé, transformant Vanadal de petite entreprise locale à leader dans le secteur en France.





PORTRAIT

de Benjamin



BENJAMIN Zimra est profondément enraciné dans les traditions rurales du Sud du Lot, où il s'est installé avec sa famille en 2010. Son attachement à la terre, hérité des enseignements de sa grand-mère, a façonné son approche de l'agriculture — une approche où le respect du vivant et la passion pour les plantes sont essentiels.

Ces valeurs ont guidé Benjamin tant dans sa vie personnelle que dans son parcours entrepreneurial, où son optimisme et sa forte conviction dans le pouvoir du collectif l'ont toujours porté.

Benjamin s'est distingué dans le domaine agricole par une approche qui allie respect de la nature et innovation. La création des marques Diz et Dizane est le fruit de son engagement à offrir des produits authentiques et respectueux de notre environnement. Il a toujours cherché à établir des partenariats stratégiques pour valoriser le local et le biologique, car il est fermement convaincu que c'est ensemble que nous pouvons bâtir un avenir plus durable. Son parcours est un témoignage de cette vision, ancrée dans l'humilité et le travail acharné, avec l'espoir d'inspirer un changement positif.

2011

OBTENTION du Brevet de Responsable d'Exploitation Agricole, spécialisé en plantes aromatiques et médicinales. Cette certification a jeté les bases de sa future entreprise.

2012

FONDATION de l'entreprise agricole à la ferme de Vanadal, marquant le début de son parcours agricole, intégrant l'élevage de chevaux et de poneys.

2015

IMPLANTATION de 4000m² de 6 plantes aromatiques différentes. Autoconstruction d'un alambic sur la ferme, inaugurant sa production d'huiles essentielles et d'hydrolats. Labellisation AB.

2016

PRISE de conscience de l'importance de valoriser les hydrolats et lancement de la gamme de Tisane à diluer, prélude à la marque Dizane.

2017

CO-FONDATION d'un premier groupement de producteurs de plantes aromatiques, fédérant les producteurs locaux autour d'un projet d'agriculture collaborative et respectueuse de l'environnement et des hommes.

2020

FONDATION et présidence du nouveau groupement de producteurs, MentaCoop, renforçant son engagement pour des pratiques agricoles éthiques et locales.

2021

LANCEMENT de Vanadal SAS, orientée vers la production et la distribution de boissons naturelles et biologiques, et introduction de la marque Diz.

2023

RECONNAISSANCE régionale du travail d'innovation autour des hydrolats de Vanadal avec une bourse French Tech et le Prix des Septuors du Lot.



L'ÉQUIPE

qui sont nos membres ?



FLORE est notre première salariée et elle est à nos côtés depuis 3 ans. Véritable bras droit, elle est polyvalente, drôle et patiente, ce qui la rend indispensable. Flore aime prendre son temps, notamment en randonnée, et elle adore la **Diz Genévrier**. Sa présence est essentielle au bon fonctionnement de notre équipe.



MARIE a rejoint notre équipe en tant que responsable commerciale fin 2023. Appliquée, consciencieuse et très professionnelle, elle a un caractère bien trempé et ne lâche rien. Elle joue un rôle clé dans l'élargissement de notre présence locale. En dehors du travail, elle aide ses parents dans une ferme familiale produisant du Rocamadour et raffole de la **Dizane Détox**.



BARTH est un ami de longue date et notre webmaster. Polyvalent et engagé, il est une force de proposition infatigable, assumant fermement ses positions sur l'écologie et l'humanisme. Amateur d'animés, il ne manque jamais de savourer une **Dizane Digestion**. Sa créativité et son dévouement sont des atouts inestimables pour notre équipe.



PLUS D'INFOS
FERME DE VANADAL
vanadal.com



PLUS D'INFOS & BOUTIQUE
BOISSONS DIZANE
dizane.fr



PLUS D'INFOS
BOISSONS DIZ
boissons-diz.fr



DIRIGEANT
BENJAMIN ZIMRA
06 59 37 34 21
contact@vanadal.com



Dizane
DILUEZ, RESSENTEZ



Ferme de
VANADAL

