



Talents  
du Rhône

2023



L'agriculture au cœur du Rhône  
Découvrez les 13 talents



[www.rhone.fr/talentsdurhone2023](http://www.rhone.fr/talentsdurhone2023)

© Département du Rhône - Service communication - Photos : Fabrice Schiff, Julien Bourreau - Juin 2023



# L'excellence des producteurs du Rhône

Depuis 3 éditions, l'événement « Talents du Rhône » est devenu un temps fort incontournable qui met en lumière l'agriculture locale.

Cette année encore, le Département récompense le savoir-faire de ses artisans et producteurs dans les 13 cantons du territoire.

Ils façonnent les paysages et les reliefs du Rhône. Les 126 000 hectares de terres agricoles donnent un véritable cachet au département. Des arbres fruitiers aux champs maraîchers jusqu'aux vignobles escarpés, les terres fertiles du Rhône offrent une diversité de produits et de cultures.

Les 4 300 entreprises agricoles du territoire sont largement engagées dans de nombreuses démarches de valorisation : signes d'identification de la qualité et de l'origine, agriculture raisonnée, etc. C'est une agriculture tournée vers la qualité des produits et les circuits courts.

Pierre angulaire de l'agriculture rhodanienne, les producteurs et artisans du territoire mettent quotidiennement leur savoir-faire au service de l'alimentation. Depuis trois éditions, le Département a choisi de récompenser leur engagement avec la remise de distinctions « Talents du Rhône ». Dans chacun des 13 cantons, un producteur, artisan ou éleveur a été choisi pour recevoir un prix et ainsi mettre en lumière son activité.

À travers ces 13 Talents, c'est l'ensemble de l'agriculture rhodanienne qui est saluée. Des productions maraîchères ou fruitières, en passant par la viande, le fromage, le vin, et même le chocolat : les « Talents du Rhône » mettent à l'honneur les goûts, les terroirs et les savoir-faire. Et comme les occasions de passer à table ne manquent pas dans le Rhône, les produits des Talents 2023 trouveront toute leur place dans les assiettes.



2023

### L'agriculture au coeur du Rhône



[www.rhone.fr/talentsdurhone2023](http://www.rhone.fr/talentsdurhone2023)

© Département du Rhône - Service communication - Illustrations : Shutterstock - Juin 2023

# Carole Moulin



Chocolaterie Fève et Délices - Chocolat et confiserie -  
Saint-Symphorien-d'Ozon



Photos CD69 - Fabrice SCHIFF

## SON PARCOURS

Les habitants de Saint-Symphorien-d'Ozon doivent se souvenir de cette petite-fille, derrière le comptoir de la pâtisserie/chocolaterie du village. À l'époque, Carole Moulin venait prêter main forte à sa famille pendant les périodes de fête. Aujourd'hui, la petite-fille a grandi et vole désormais de ses propres ailes. C'est naturellement qu'elle a ouvert sa propre chocolaterie en 2014, Fève et Délices, après avoir vécu plusieurs vies professionnelles.

## SES PRODUITS

Carole Moulin fabrique tous ses produits dans son atelier de manière artisanale. Elle propose près d'une trentaine de bonbons de chocolats, de guimauves artisanales, de pâtes de fruit et de mendiants. En confiserie, les noisettes et amandes sont ses produits phares. Elles sont torréfiées puis caramélisées avant d'être enrobées dans du chocolat. Pour Pâques, elle réalise également des moulages en chocolat.

## TROUVER SES PRODUITS

Les particuliers peuvent lui passer commande par téléphone ou via son site internet et Facebook.

Chocolaterie Fève et Délices,  
commune de Saint-Symphorien-d'Ozon,  
canton de Saint-Symphorien-d'Ozon.

Liens utiles :

[www.feveetdelices.fr](http://www.feveetdelices.fr) 

Fève et Délices 



# RHÔNE

LE DÉPARTEMENT

## **DIRECTION DE LA COMMUNICATION**

Service presse - [www.rhone.fr/presse](http://www.rhone.fr/presse)

Département du Rhône - 29-31 cours de la Liberté - 69483 Lyon Cedex 03

Léa CORDONIER : [lea.cordonier@rhone.fr](mailto:lea.cordonier@rhone.fr) / Tél. 06.74.75.49.19

Philippe HUGOT : [philippe.hugot@rhone.fr](mailto:philippe.hugot@rhone.fr) / Tél. 06.10.11.09.33