



DES
**PRODUITS
BIO ET LOCAUX**
DANS LA
RESTAURATION
*c'est
possible!*

Édition
2020

**ANNUAIRE DES FOURNISSEURS DE LA RESTAURATION
COMMERCIALE BIO EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES**

EN PARTENARIAT AVEC

DANS MON RESTAURANT DES PRODUITS **BIO** ET **LOCAUX** *c'est possible!*



UN DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT VERS LE BIO LOCAL

- ✓ à la carte
- ✓ adapté à mes besoins
- ✓ gratuit et sans engagement

CONTACT : Bastien Boissonnier – 04 75 25 97 00 – bboissonnier@cluster-bio.com

Mettez du bio dans votre resto !

Le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes, en partenariat avec l'ARDAB, édite cet annuaire à destination des restaurants qui souhaitent intégrer des produits biologiques dans leurs menus. Il répertorie les fournisseurs bio de la restauration commerciale sur la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Les consommateurs veulent du bio au resto

83 % des Français se disent intéressés pour retrouver des produits biologiques dans les restaurants, et environ **43 %** des restaurants en ont introduit dans les menus en 2019.

Une nouvelle réglementation bio

Depuis 2020, un nouveau cahier des charges est en place pour l'introduction de produits biologiques dans les menus de la restauration commerciale. Plus simple, il permet d'introduire partiellement des produits bio et facilite la communication.

●	La réglementation bio en restauration commerciale	2
	Distributeurs multiproduits	4
	Fruits et légumes	6
	Boissons sans alcool	10
	Boissons alcoolisées	13
	Épicerie	20
	Produits laitiers et œufs	24
	Viandes et poissons	28
	Pain et viennoiseries	30
	Produits d'entretien et d'hygiène	31
●	Les magasins bio, magasins de producteurs et marchés bio	32

La réglementation bio en restauration commerciale

Depuis 2020, un nouveau cahier des charges relatif à l'agriculture biologique en restauration commerciale est en vigueur. Dans un souci de simplification et de clarté, les restaurants peuvent être certifiés en bio sur la base des "quantités produits" achetées en valeur.

Comment introduire du bio sur ma carte ?

CERTIFICATION

Cas n° 1 – Je certifie mon restaurant sur la base du pourcentage de bio dans mon approvisionnement

On parle de la certification "quantités produits". Il existe 3 catégories de certifications, déterminées sur le pourcentage en valeur d'achats de denrées alimentaires et d'ingrédients agricoles biologiques (dont boissons, hors eaux) par rapport à la valeur totale des achats des denrées alimentaires et d'ingrédients agricoles (dont boissons, hors eaux). Ce ratio s'apprécie sur une base mensuelle.

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
50 % à 75 % en valeur d'achat mensuel de denrées alimentaires et ingrédients biologiques. 	75 % à 95 % en valeur d'achat mensuel de denrées alimentaires et ingrédients biologiques. 	Au moins 95 % en valeur d'achat mensuel de denrées alimentaires et ingrédients biologiques. 
Je peux communiquer avec le logo ci-dessus sur les murs, devantures, prospectus et site internet pour la présentation générale. Sur les cartes et menus, je peux indiquer "bio" ou "biologique" uniquement en lien direct avec les ingrédients ou denrées concernées.		Seule cette catégorie permet l'usage de la mention "restaurant biologique" assortie du logo AB. Cette certification intègre d'office la certification "Plats et menus", je peux communiquer sur les plats et menus bio.

Cette certification nécessite de se notifier à l'Agence Bio et d'être certifié par un organisme certificateur.

Il est nécessaire de mettre en place un tableau de suivi des factures avec colonnes bio / non-bio, par mois, avec le calcul du ratio mensuel. Une liste des ingrédients et denrées biologiques ou non biologiques disponibles doit être mise à disposition du convive au jour le jour.

CERTIFICATION

Cas n° 2 – Je certifie des plats ou menus bio

Si je suis certifié niveau 3, ma certification globale prend en charge cette possibilité sans contrôle supplémentaire.
Si je souhaite communiquer sur des plats ou menus biologiques, je dois faire certifier mes "Plats et Menus". Les plats bio doivent contenir au moins 95 % en poids d'ingrédients et/ou de denrées biologiques (hors set et eau). Les menus bio doivent être constitués exclusivement de plats ou denrées biologiques, y compris les boissons.

Cette certification nécessite de se notifier à l'Agence Bio et d'être certifié par un organisme.

Il est nécessaire de rédiger, mettre à jour et conserver des fiches recettes des plats qualifiés "biologiques" : liste des ingrédients bio ou non, poids ou quantité, méthode d'élaboration. Il faut conserver les menus, ainsi que des justificatifs permettant d'évaluer le nombre de plats biologiques préparés (ex. : double des notes).

Cas n° 3 – Je communique uniquement sur les ingrédients biologiques dans mes plats

Je peux mettre la mention "bio"/ "biologique" ou le logo AB uniquement en lien direct avec la mention des ingrédients ou denrées concernés, et dans les mêmes couleurs, format et style de caractère de manière à ne pas tromper le consommateur. Je n'ai pas de certification à avoir.

Il n'est pas nécessaire de se notifier à l'Agence Bio.

Cas n° 4 – Je communique sur des produits bio préemballés (faisselle bio, vin bio...)

Je peux proposer uniquement des produits bio présentés dans leur emballage d'origine

Je n'ai pas de démarche spécifique à faire.

Sur mon menu, je peux mentionner "bio" ou "biologique" en lien direct avec la mention du produit.

Cas n° 5 – J'organise ponctuellement une journée dédiée au bio

Les activités ponctuelles de restauration, liées notamment à des salons ou des actions de communication, qui sont exercées de manière limitée dans le temps, n'excédant pas un total de quinze jours cumulés par an, ne sont pas soumises aux obligations de notification et de contrôle du présent cahier des charges.

CERTIFICATION Niveau 1

Menu

ENTRÉE
Salade composée*
ou Assiette de charcuterie (saucisson bio)

PLAT
Poulet ratatouille* ou Burger-frites*

DESSERT
Faisselle bio ou Tarte aux pommes

* Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique : tomates, poulet, huile d'olive, pommes de terre

BOISSONS
Vin Domaine Alezan 2018  
Vin Le Monde 2019
Jus de fruit
Eau

CERTIFICATION Niveau 2

CERTIFICATION Niveau 3

Menu BIO

ENTRÉE
Salade composée

PLAT
Poulet ratatouille

DESSERT
Faisselle

BOISSONS
Vin Domaine Alezan 2018
Vin Le Monde 2019
Jus de fruit
Eau

CERTIFICATION Plats et menus

Le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes accompagne les restaurants sur la réglementation bio en restauration commerciale ainsi que sur l'approvisionnement bio & local en lien avec ses partenaires.

CONTACT :
Bastien Boissonnier
bboissonnier@cluster-bio.com
04 75 25 97 00



Distributeurs multi-produits



L'agriculture en circuit court

26
DRÔME

AGRICOURT

Plateforme de paysans locaux offrant professionnalisme et simplicité pour une commande complète bio et locale. Agricourt livre plus d'une centaine d'établissements de Drôme et d'Ardèche, du Vaucluse et du Grand Lyon.

- Fruits et Légumes
- Produits laitiers
- Viande
- Épicerie

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Drôme, Ardèche (traçabilité au producteur)	80 € Franco 185 €	Tous les jours. Livraison Drôme, Ardèche, Métropole de Lyon, Vaucluse

CONTACT

Florent Dalmasso
Pôle Bio Ecosite, 150 rue de Judée, 26400 Eurre
09 53 25 33 73 – info@agricourt.fr – www.agricourt.fr



69
RHÔNE

BIO A PRO

Coopérative d'agriculteurs du Rhône et de la Loire. Sa vocation : promouvoir les produits bio locaux chez les professionnels de l'alimentation.

- Fruits et Légumes
- Beurre/Œufs/Fromage
- Produits carnés
- Épicerie salée
- Épicerie sucrée
- Boissons

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Rhône, Loire et départements limitrophes	150 € HT Franco 250 €	Livraisons tous les jours, dans toute la région. Contacter pour obtenir le catalogue

CONTACT

Alexandre Da Silva
32 rue des Ronzières, 69530 Brignais
06 10 83 98 60 – alexandre.dasilva@bioapro.com – www.bioapro.com



69
RHÔNE

LE RELAIS LOCAL

Le Relais local mutualise la logistique d'une trentaine de producteurs locaux et bio, garantissant la qualité des produits et la fiabilité des livraisons.

- Fruits et Légumes
- Herbes aromatiques
- Œufs
- Boissons
- Vins, bières
- Épicerie salée
- Épicerie sucrée
- Fromage, laitage

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Rhône, Drôme, Isère, Ain, Ardèche, Loire	150 € HT Franco 230 € HT	Livraisons du mardi au samedi, dans toute la région

CONTACT

Thomas Vivier-Merle
27 quai Clémenceau, 69300 Caluire
06 60 76 24 71 – contact@lerelaislocal.fr – www.lerelaislocal.fr





69
RHÔNE

EARL GAYET DE LA GONDOLIÈRE

Gérard GAYET, paysan depuis 1986 sur la ferme familiale dans les Monts du Lyonnais, à Saint-Laurent-de-Chamousset, élève un troupeau de bovins de race Limousine conduit en agriculture biologique. Vente directe de viande de la ferme et autres produits 100 % bio des fermes voisines.

- Fruits et Légumes
- Œufs
- Viande
- Laitage/Fromage
- Légumineuses
- Boissons
- Jus
- Vin
- Bières
- Épicerie

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Rhône, Loire	60 € HT	Livraison hebdomadaire dans le Rhône

CONTACT

Famille Gayet – Ferme Gayet de la Gondolière
549 route de la Gondolière, 69930 Saint-Laurent-de-Chamousset
06 18 75 73 11 – contact@gayet-blad.fr – www.gayet-blad.fr



69
RHÔNE

VIA TERROIRS

Marchés de producteurs en ligne connectant les professionnels de l'alimentation aux producteurs locaux de leur territoire. Via Terroirs simplifie la relation et assure un approvisionnement 100 % local et direct. Rejoignez votre marché. Découvrez les producteurs en capacité de vous livrer (selon votre localisation et leurs tournées), leur profil, leurs conditions de livraisons et leurs produits. Passez vos commandes, les producteurs vous livrent... Gérez simplement factures et règlements.

- Fruits, légumes
- Herbes aromatiques
- Produits laitiers
- Viandes
- Charcuteries
- Poissons
- Boissons
- Épicerie

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
En fonction des producteurs	0 à 200 € en fonction des producteurs	Livraisons du mardi au samedi, dans toute la région

CONTACT

4 rue François-Gillet, 69003 Lyon
Contactez l'équipe au 09 72 84 74 99
ou rendez-vous sur www.viaterroirs.com



69
RHÔNE

MES PRODUCTEURS MES CUISINIERS

Valorisez vos producteurs locaux grâce au site mesproducteursmescuisiniers.com! Application professionnelle et grand public pour commander et acheter directement aux producteurs via une démarche éthique et solidaire : aucune commission sur les ventes et engagement des producteurs à respecter notre charte garante du "manger sain, de saison et local". Identification par le consommateur des restaurants engagés dans cette démarche de circuit court et possibilité de réservation via le site.

- Légumes, fruits
- Viande
- Produits laitiers
- Épicerie
- Herbes et plantes aromatiques
- Boissons

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Auvergne-Rhône-Alpes, France	En fonction du fournisseur	Livraison à domicile ou point relais ou mutualisation ou livraison au marché

CONTACT

Commande en ligne directement aux producteurs
contact@mp-mc.com – www.mesproducteursmescuisiniers.com



26
DRÔME

- Légumes et fruits frais
à la pièce ou au kg
(environ 70 variétés)

GRAINE DE COCAGNE

Graine de Cocagne, activité de l'association Parenthèse, est une exploitation maraîchère bio à vocation d'insertion sociale et professionnelle. Nos jardins, situés à Saint-Marcel-Lès-Valence et Peyrins produisent jusqu'à 70 variétés de légumes bio chaque année!

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Principalement de nos jardins de Saint-Marcel-lès-Valence et Peyrins, parfois de partenaires producteurs locaux si nous n'avons pas le produit ou très ponctuellement via Agrobiodrom si nous n'avons pas trouvé en local	- de 6 kg en commandes (sauf pour les légumes secs : ail, oignons, échalote où le minimum est 3 kg) - de 10 unités (pour les bottes, les barquettes) - de 12 unités pour les salades	Nous livrons autour de nos jardins : Valence, Guilherand, Saint-Péray + Romans, Tain, Tournon et le Royans

CONTACT

Manon Cartier
820 chemin Marquet, 26320 Saint-Marcel-lès-Valence
04 75 25 60 08 - grainedecocagne@parenthese.org



26
DRÔME

- Légumes

L'ORTAL PAYSAN

Maraîchage AB diversifié, vente directe, circuit court et restauration collective.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
100 % produits de l'exploitation	100 €	Livraison dans un rayon de 100 km autour de Loriol-sur-Drôme, en Drôme, Ardèche

CONTACT

Jean-Christophe Pardoux
396 chemin des Sablons, 26270 Loriol-sur-Drôme
06 74 01 71 45 - jchristophe.pardoux@gmail.com



42
LOIRE

- Pommes bio
variétés Story, Dalinette, Juliet
- Jus de pommes bio
en bouteille de 1 L

EARL LA COCCINELLE

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Issu de la ferme	Environ 25 caisses de 14 kg	De 40 à 50 km autour de Maclas

CONTACT

Roland Rivory
211 route des Andrivaux, Les Andrivaux, 42520 Maclas
06 20 27 07 15 - coccinelle.rivory@gmail.com





42

LOIRE

- Pleurotes bio (caissette 2 kg)
- Courges diverses au kg
- Patates douces au kg

FERME DE LA BRUYÈRE

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Région pour l'aliment pondeuses, France et local pour les semences	100 €	50 km autour de Saint-Paul-en-Jarez

CONTACT

Antoine Moine

Route des Châtaigniers, Lieu-dit La Bruyère, 42740 Saint-Paul-en-Jarez

06 80 74 50 90 - moine.antoine@orange.fr



ROCHIAS

63

PUY-DE-DÔME

- Ail Déshydraté 100 % naturel, sans additifs.
- Ail Semoule bio** origine UE, boîte de 900 g, caisse de 12 boîtes, sac 20 kg.
- Ail Poudre bio** origine UE, boîte 1 kg, caisse de 12 boîtes, sac 25 kg.
- Ail Purée** pasteurisé, 100 % naturel, sans additifs.
- Ail Purée bio** origine UE, poche aseptique 1 kg et 10 kg, carton de 10 poches
- Échalote Déshydratée 100 % naturelle, sans additifs.
- Échalote Semoule bio** origine France, boîte 900 g, caisse de 12 boîtes, sac 20 kg.
- Échalote Poudre bio** origine France, boîte de 1 kg, caisse de 12 boîtes, sac 25 kg.
- Échalote Purée** pasteurisée, 100 % naturel, sans additifs.
- Échalote Purée bio** origine France, poche aseptique 1 kg et 10 kg, carton de 10 poches

ROCHIAS

Rochias, PME basée à Issoire, spécialisée dans la première transformation de matières premières agricoles (ail, échalote, oignons, poireaux). Rochias est en particulier reconnu pour son savoir-faire dans la transformation de l'ail et en particulier de l'ail français. Notre certification AB nous permet de fournir des produits bio, en provenance des principaux bassins de production.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Ail : France et Espagne Échalote : Bretagne, Pays de la Loire	4 cartons au minimum	Toute la région Auvergne- Rhône-Alpes. Paiement 30 jours date de facture

CONTACT

Véronique Morgue et Perrine Astier

Parc technologique de Laval, 63500 Issoire

04 73 55 68 68 - rochias@rochias.com





fruits et légumes d'exception

69
RHÔNE

- Fruits et légumes frais de saison
- Fruits et légumes variétés anciennes
- + de 900 fruits et légumes de région

AGRIZ

Agriz est une marque de 28 producteurs qui commercialise ses fruits et légumes issus d'une agriculture savoureuse et responsable auprès des professionnels de la restauration. Grâce à une charte qualité créée en collaboration avec un ingénieur agronome, nous remettons le goût au centre des modes de production de nos agriculteurs tout en respectant mieux les hommes et l'environnement. Tous les produits sont récoltés à la commande : aucun stockage.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Auvergne-Rhône-Alpes	50 € pour commande à Lyon	Livraison les lendemains des récoltes mardi et jeudi. Livraison Lyon ou France par transporteur.

CONTACT

Loïc Mounier
207 chemin du Grand-Revoyet, 69230 Saint-Genis-Laval
06 73 15 01 96 - l.mounier@agriz.fr



69
RHÔNE

- Cresson frais en botte traditionnelle de 200 g
- Velouté, pesto, crème de cresson, graines de cresson

CRESSON DE SAINT-JOSEPH

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Produit sur la ferme	Commande minimum 12 bottes	Disponible de septembre à mai

CONTACT

Anne Radisson
840 chemin de la Donnière, 69970 Marennes
07 81 99 58 48 - cressonroch@gmail.com



69
RHÔNE

- Pomme de terre et courges

FERME CHEZ BENOIT ET MURIELLE

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Lyon	300 kg	Région lyonnaise

CONTACT

Benoit Ronzon
304 chemin des Myrtilles, 69930 Saint-Clément-les-Places
06 79 64 68 53 - benoit.ronzon@gmail.com





69
RHÔNE

FERME DE LA LORENDE

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Production de la ferme	À définir ensemble	30 km autour de Saint-Laurent-d'Agnay

- **Pommes** : caisse de 12 kg, de fin août à fin avril. **Poires** : caisse de 12 kg, de fin août à fin février. **Cerises** : caisse de 5 kg, de fin mai à début juillet
- **Nectar 1 L** : **pêche, poire**, toute l'année. **Jus 1 L** : **pomme brut, pomme filtré, poire**, toute l'année. **Jus cubi 3 L** : pomme brut, toute l'année
- **Compote en poche de 5 kg** : **pomme et pomme-poire**, toute l'année

CONTACT

Nicolas Vitteaut
607 route de Prapin, 69440 Saint-Laurent-d'Agnay
07 50 91 85 77 - n.vitteaut@gmail.com



JARDIN D'AVENIR

69
RHÔNE

JARDIN D'AVENIR

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Origine de l'exploitation (chantier d'insertion adhérent du réseau Cocagne)	Les possibilités de livraisons concernent nos surplus principalement donc les volumes disponibles restent limités. Priorité à la commercialisation sous forme d'abonnements paniers pour nos adhérents	Monts du Lyonnais et Lyon (2 ^e , 5 ^e et Confluence)

- **Légumes de saison en cagettes** (tomates, concombres, salades, courgettes...)

CONTACT

Sylvie Jaillard
Le Colombier 69850 Saint-Martin-en-Haut
04 78 48 65 97 - s.jaillard@jardindavenir.fr



69
RHÔNE

LES POTAGERS DU GARON

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Rhône	À négocier	Grigny et ses alentours

- **Légumes de saison** : tomates, poivrons, aubergines, courgettes, carottes, concombres, choux, haricots, fenouil, pommes de terre, radis noir et roses, oignons, salades, courges, betteraves, poireaux, blettes, céleris...
Tous les légumes sont frais et proposés en vrac

CONTACT

Alix Laviron
46 rue de Pressensé, 69520 Grigny
04 72 24 18 37 - adherents@potagers-du-garon.net





01
AIN

- Soda à base de plantes et agrumes
Holy Pop Original, Yuzu, Hibiscus
27,5 cl

HOLYPOP

Holy Pop s'inspire d'une recette centenaire élaborée par les Frères de la Sainte Famille. Holy Pop est d'une naturalité sans équivoque. Sa recette authentique mélange unique d'ingrédients naturels issus de plantes des Alpes et d'eau pétillante, sans conservateur, ni alcool, lui donne ce goût original! Entreprise du patrimoine vivant, l'entreprise met en valeur toute son histoire dans ses fabuleuses boissons! Et s'engage à favoriser les ingrédients issus de la région, afin de dynamiser l'activité des producteurs locaux et d'encourager les circuits courts.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Auvergne-Rhône-Alpes	Minimum de 48 bouteilles port payant si commande < au franco 200 € HT	Livraison du lundi au vendredi. Livraison dans toute la région

CONTACT

Charline Hugon
44 rue Sainte-Marie, 01300 Belley
04 79 81 02 55 - charline.hugon@kario.com



26
DRÔME

- Jus de grenades

DOMAINE GABRIEL MONIER

Domaine familial spécialisé dans la viticulture et le jus de grenades en Drôme provençale.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Drôme	6 bouteilles	Toute la région Auvergne- Rhône-Alpes

CONTACT

Cyril Monier
Lieu-dit Monier, 955 chemin de Visan, 26790 Tulette
06 12 10 31 46 - cymonier@wanadoo.fr



42
LOIRE

- Limonade
33 cl, 75 cl, fût 30 L

BRASSERIE STÉPHANOISE

Brasserie proposant une large gamme de bières variant au gré des saisons, de leurs envies et de leur créativité. Bières pur malt, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteilles, élaborées au maximum à partir de matières premières biologique et locale.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Ardèche, Belgique, Alsace	Franco de port si commande >150 € HT	Livraison le jeudi. Livraison région possible

CONTACT

Benjamin Valentin
15 bis rue Buffon, 42000 Saint-Étienne
06 58 72 68 09 - contact@labrasseriestephanoise.com
www.labrasseriestephanoise.com



38

ISÈRE

- Limonades citron, propolis, lavande, houblon, basilic, réglisse, sève d'érable
 - Cola
 - Panaché,
- 25 cl, 50 cl, fûts

BIERCORS

Créée en mars 2009, la brasserie fabrique une gamme de bières des montagnes certifiée issue de l'agriculture biologique de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Auvergne-Rhône-Alpes	250€ < 40 kms 450€ > 40 kms	Mardi et jeudi. Livraison gratuite dès 2 cartons sur le département. Livraison région possible

CONTACT

Martin Torès
La Galochère, 38880 Autrans
martin@biereducors.fr – www.biereducors.fr



38

ISÈRE

- Sirops cassis, citron, fraise, framboise mûre, grenadine, menthe, myrtille, pêche
- 70 cl et BIB 5 L

BIGALLET

Fabrique de sirops et liqueurs depuis 1872 destinés au monde de l'hôtellerie, café et restauration. Précurseur sur le marché du bio, Bigallet a lancé en 1998 une gamme de sirops bio.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, UE, non-UE	10 cartons de 6 (possibilité parfums différents) / Franco 60 bouteilles	Livraison région possible

CONTACT

Isabelle Perrin
440, rue de la Gare, 38730 Virieu-sur-Bourbre
iperrin@bigallet.fr – www.bigallet.fr



69

RHÔNE

- Jus de fruits et algues (3 références - 250 ml)

ALGO

Algo c'est la 1^{re} marque de produits aux algues dans des formats pratiques et gourmands. L'algue est reconnue par l'OMS pour sa richesse nutritionnelle hors-norme et il n'a jamais été aussi plaisant d'en consommer avec Algo! Tous nos produits de snacking sont bio, vegan, sans gluten, sans sucre ajouté, sans conservateurs. Bref que des bonnes choses. Algo c'est avant tout des produits ultras adaptés à l'achat d'impulsion pour vos restaurants avec des produits tendances.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
FR, UE, non-UE	4 cartons avec franco de port	Livraison France possible. Transporteur. Possibilité de commander via www.delidrink.com/212_algo

CONTACT

Jérémy Rodrigues
35 rue de Marseille, 69007 Lyon
j.rodrigues@algo-bio.com





69
RHÔNE

- Bio Bulles Green, boisson aux plantes sans alcool : Vivifiant/FULL-C, Coolisante/ZEN-C, Svêltisante/FINE- C, SeXYsant/XY- C

BIÈRES BIO MONT D'OR ET GREEN BULLES BIO

Les Bières bio Mont d'Or, ont été conçues, en 2010, au maximum depuis la culture de la céréale et du houblon bio, jusqu'à sa réalisation, transformation en 4 bières bio. Depuis 2015, avec Blandine, docteur en pharmacie spécialisée dans les Plantes, nous avons créé 4 Green Bulles Bio, boissons bio, sans alcool, aux 7 Super Plantes bio et locales que nous cultivons (même le gingembre pousse à Curis...) et cueillons. Nous travaillons, aussi, avec d'autres producteurs et cueilleurs, bio de la région.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Auvergne-Rhône-Alpes	4 cartons	Chaque semaine, le jeudi et/ou vendredi pour toute commande passée avant le mercredi. En direct : 69 et une partie du 01. Sinon via transporteur en région

CONTACT

Collin Petrus et Blandine
18 chemin des Carrières, 69250 Curis-au-Mont-d'Or
06 63 20 90 21 - petrus@bieresbio.fr - www.greenbulles.fr



73
SAVOIE

- Limonades nature, myrtille, citron
- Cola
- Thé glacé

BRASSEURS SAVOYARDS

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
UE, non-UE	200 € HT/ Franco 200 € HT	Jour de livraison à définir ensemble

CONTACT

Antoine Onorati
124 rue des Roseaux, 74330 Epagny
04 50 22 91 62 - a@bs.fr - www.bs.fr



74
HAUTE-SAVOIE

- Infusions en coffrets de 72 sachets ou boîtes de 30 sachets

LES 2 MARMOTTES

Notre PME française est située au cœur des montagnes de Haute-Savoie. Notre raison d'être est de mettre à disposition de tous des Infusions 100 % plantes pour contribuer au bien-être de chacun. Dénicheurs de plantes, nos approvisionnements se font principalement en direct de producteurs et cueilleurs partenaires de longue date. Nos infusions sont ensuite concoctées par nos soins dans nos ateliers français et sont 100 % plantes, sans arômes ajoutés.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Nos plantes sont approvisionnées en direct de nos producteurs et cueilleurs partenaires (France, UE, non-UE en fonction des plantes)	100 €	Livraison dans toute la France

CONTACT

Maggy Fouquet
185 rue des Tanières, ZI Les Bracots, 74890 Bons-en-Chablais
04 50 17 08 17 - maggy.fouquet@les2marmottes.fr





07
ARDÈCHE

BRASSERIE DES DOCS

Fabrique de bière artisanale, matières premières et fournisseurs locaux au maximum.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, UE, non-UE	200 € HT	Livraison 07, 26, 69

- Bières
Bouteilles 33 cl et 75 cl

CONTACT

Clarisse Damien
593 route des Blaches, 07210 Alissas
07 81 11 50 46 - brasseriesdesdocs@gmail.com



26
DRÔME

CAVE LONG PIERRE

Domaine familial de 9 hectares de vignes en agriculture biologique. L'exploitation travaille deux cépages sur des terroirs argilo-calcaires : le muscat à petits grains ainsi que la clairette. L'ensemble du raisin est vinifié au domaine.

- Clairette de Die Tradition, Brut
Bouteille et BIB de 5 L

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Drôme	60 bouteilles	Livraison région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Sébastien Long
3 route de Viopis, 26150 Barsac
06 19 82 79 60 - cave.long.pierre@gmail.com



26
DRÔME

DOMAINE GABRIEL MONIER

Domaine familial spécialisé dans la viticulture et le jus de grenades en Drôme provençale.

- Vins AOC Côtes-du-rhône

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Drôme	6 bouteilles	Toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Cyril Monier
Lieu-dit Monier, 955 chemin de Visan, 26790 Tulette
06 12 10 31 46 - cymonier@wanadoo.fr



26

DRÔME

BRASSERIE ARTISANALE DE LA PLEINE LUNE

Fondée en 2011, la Brasserie artisanale de la Pleine Lune propose une large gamme de bières bio. Ces bières sont distribuées en circuits courts et en magasins de producteurs car il est essentiel de privilégier le contact client. Innovation et qualité sont les maîtres mots de la brasserie.

Nos produits sont classés

en 3 gammes :

- La gamme classique (blanche, blonde, ambrée)
- La gamme spéciale, dont les recettes contiennent une présence houblonnée plus marquée
- La gamme éphémère, des bières de collaborations ou les envies issues des cerveaux en ébullition de l'une ou de plusieurs personnes à la brasserie

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Local si possible, Belgique, France, UE en fonction des disponibilités	Pas de minimum	Toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Cyril Bourseaux
10 rue Gustave-Eiffel, 26120 Chabeuil
04 75 85 47 19 - commande@brasserie-pleinelune.fr



26

DRÔME

BRASSERIE ARTISANALE DE VALENCE

La brasserie artisanale de Valence est située en plein cœur de la ville. On y brasse une large gamme de bières depuis 2018 allant des classiques aux plus farfelues en passant par des vieillissements en barriques. Une gamme que l'on veut riche en arômes, brassée dans le respect de l'environnement et avec le plus de produits locaux possible. Depuis janvier 2019, la brasserie est certifiée biologique. Plus qu'une simple certification, l'entreprise s'investit depuis le début en faveur de l'environnement. Du fournisseur d'électricité verte jusqu'aux livraisons effectuées principalement à vélo en passant par la volonté de rester dans un réseau local et à échelle humaine, en sourçant ses produits au plus près... La Valentinoise cherche à respecter aux mieux les valeurs humaines et environnementales.

LA VALENTINOISE

- Bières artisanales en bouteilles
- Bouteilles 33 cl et 75 cl et fûts 30 L

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Malts : Auvergne-Rhône-Alpes Houblons : France, UE, non-UE	Selon distance	Livraisons dans toute la France. Réglement 30 jours

CONTACT

Cyril Faure - 11 rue Sabaterie, 26000 Valence
07 55 64 13 20 - bierelavalentinoise@lilo.org



26

DRÔME

BRASSERIE DU SLALOM

La Brasserie du Slalom, c'est l'histoire d'une reconversion professionnelle qui s'apparente à la crise de la trentaine : Martin et Valentin ont quitté l'informatique en Île-de-France pour se lancer dans le brassage avec des ingrédients exclusivement bio, en zone rurale, perchée dans les montagnes du Vercors drômois.

- Bières Blonde, Blanche, Ambrée, IPA et Double
- Bouteilles 33 cl et 75 cl et fûts 20 L

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, UE, non-UE	Livraison sur tournée programmée, sans minimum de commande	Livraison à environ 75 km autour de La Chapelle-en-Vercors. Fréquence de livraison selon zone géographique, nous consulter

CONTACT

Marielle Wandhammer
Avenue des Sources, 26420 La Chapelle-en-Vercors
09 72 63 59 05 - contact@brasserie-du-slalom.fr



38

ISÈRE

- Génépi
- Crème de framboise
- Crème de cassis

BIGALLET

Fabrique de sirops et liqueurs depuis 1872 destinés au monde de l'hôtellerie, café et restauration. Précurseur sur le marché du bio, Bigallet a lancé en 1998 une gamme de sirops bio.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, UE, non-UE	10 cartons de 6 (possibilité parfums différents) / Franco 60 bouteilles	Livraison région possible

CONTACT

Isabelle Perrin
440, rue de la Gare, 38730 Virieu-sur-Bourbre
iperrin@bigallet.fr - www.bigallet.fr



38

ISÈRE

- Bières blanche, chanvre, rousse, miel
- Panaché, 25 cl, 50 cl, fûts
- Eau de vie, whisky, liqueur 20 cl, 35 cl, 50 cl, vrac

BIERCORS

Créée en mars 2009, la brasserie fabrique une gamme de bières des montagnes certifiée issue de l'agriculture biologique de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Auvergne-Rhône-Alpes	250€ < 40 kms 450€ > 40 kms	Mardi et jeudi. Livraison gratuite dès 2 cartons sur le département. Livraison région possible

CONTACT

Martin Torès
La Galochère, 38880 Autrans
martin@biereduvercors.fr - www.biereduvercors.fr



38

ISÈRE

- Bières Bouteilles 33 cl, 75 cl et fûts 20 L

COCOMIETTE

Les bières Cocomiette sont artisanales, locales et engagées. Elles intègrent une part de chapelure issue d'inventus de pain dans leurs recettes.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Alsace, France, Belgique	220 € pour Grenoble, Grenoble banlieue et Lyon / 280 € pour Isère et Lyon banlieue	Livraison 38, 69

CONTACT

Charlotte Desombre
100 rue du Grand-Arbre, 38140 La Murette
06 20 85 72 66 - charlotte@cocomiette.com



38

ISÈRE

– Bières blonde, ambrée, blanche, brune, IPA, bière de saison
33 cl, 75 cl, fût 20 L, fût 30 L

LES BIÈRES DU TEMPS

Fabrique artisanale de bières biologiques de fermentation haute, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteilles. Leur maturation sur lie progresse au fil du temps. Utilisation de toute une gamme de malts et divers houblons, parfois des épices, plantes et aromates.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, UE, non-UE	10 cartons	1 fois/mois. Livraison possible Bourgoin, Grenoble, Chambéry, Vallée du Rhône de Valence à Lyon, et sud de l'Ain

CONTACT

Robert Eymard – 85, allée des Acacias, 38260 Champier
04 74 79 52 96 – 06 89 85 66 42 – contact@lesbieresdutemps.com
www.lesbieresdutemps.com



42

LOIRE

– Bières blonde, ambrée, blanche, brune, bière de saison

BRASSERIE STÉPHANOISE

Brasserie proposant une large gamme de bières variant au gré des saisons, de leurs envies et de leur créativité. Bières pur malt, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteilles, élaborées au maximum à partir de matières premières biologique et locale.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Ardèche, Belgique, Alsace	Franco de port si commande >150 € HT	Livraison le jeudi. Livraison région possible

CONTACT

Benjamin Valentin
15 bis rue Buffon, 42000 Saint-Étienne
06 58 72 68 09 – contact@labrasseriestephanoise.com
www.labrasseriestephanoise.com



69

RHÔNE

– Bières Mont D'or
– Bières Nickel/Chrome et Cuivre,
– Bières spéciales : Green Flower et Nickel Ipa
33 cl, 75 cl, fûts 20 L, 30 L

BIÈRES BIO MONT D'OR ET GREEN BULLES BIO

Les Bières bio Mont d'Or, ont été conçues, en 2010, au maximum depuis la culture de la céréale et du houblon bio, jusqu'à sa réalisation, transformation en 4 bières bio. Depuis 2015, avec Blandine, docteur en pharmacie spécialisée dans les Plantes, nous avons créé 4 Green Bulles Bio, boissons bio, sans alcool, aux 7 Super Plantes bio et locales que nous cultivons (même le gingembre pousse à Curis...) et cueillons. Nous travaillons, aussi, avec d'autres producteurs et cueilleurs, bio de la région.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Auvergne-Rhône-Alpes	4 cartons	Chaque semaine, le jeudi et/ou vendredi pour toute commande passée avant le mercredi. En direct : 69 et une partie du 01. Sinon via transporteur en région

CONTACT

Collin Petrus et Blandine
18 chemin des Carrières, 69250 Curis-au-Mont-d'Or
06 63 20 90 21 – petrus@bieresbio.fr – www.greenbulles.fr



- Bières
Bouteilles 33 cl, 75 cl
et fûts 20 L et 30 L

69
RHÔNE

BRASSERIE DULION

Pionniers du brassage à partir de céréales (vraiment locales!) non maltées, l'innovation de la Brasserie Dulion réside dans sa capacité de produire une boisson fermentée sans passer par l'étape du maltage. Nous transformons ainsi les céréales bio et locales en réduisant sensiblement les dépenses énergétiques liées au maltage.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Auvergne-Rhône-Alpes	5 colis	Livraison 01, 38, 69, 73, 74

CONTACT

Benjamin Dagand
07 70 04 33 10 - benjamin@brasseriedulion.com



69
RHÔNE

- Vin rouge essentiellement
(Gamay), vin blanc (Chardonnay)
et rosé de Gamay.
Bouteille et BIB de 10 L de rouge

DOMAINE DE PRAPIN

Le domaine s'étend sur 12 hectares de vignes. Nous avons commencé la conversion AB de nos vignes en 2009.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Rhône	12 bouteilles	Livraison à 30 km autour du domaine. Franco de port pour les autres départements. Livraison région possible

CONTACT

Lucie Jullian
Lieu-dit Prapin, 69440 Taluyers
04 78 48 24 84 - 06 78 74 39 90 - jullianh@orange.fr
www.domainedeprapin.fr



69
RHÔNE

- Beaujolais-Villages Rouge
La Lutine 2019
- Beaujolais-Villages Rouge
Rochegrain 2018
- Beaujolais-Villages Rouge
Rosé 2017

DOMAINE DES TERRES VIVANTES

Nous cultivons 4 hectares de vignes sur 3 types de sols différents. Cela nous permet de produire des vins aux caractères différents, mais où la personnalité du Gamay transparaît toujours.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Rhône	12 bouteilles	Livraison mercredi et jeudi dans l'Ain, la Loire et le Rhône

CONTACT

Ludovic Gros
656, route de la Tallebarde, 69460 Blacé
04 74 60 52 13 - 06 78 61 88 08 - marie-ludovic.gros@wanadoo.fr



69
RHÔNE

DOMAINE DU CHÂTEAU DE GRAND PRÉ

Domaine familial de 8 ha conduit en bio. Vendanges manuelles, vinification sans intrants, sans SO².

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Rhône	Vente en cartons de 6	Livraison en France. Point de vente sur le site. Règlement 30 jours

- Fleurie AOC Crus du Beaujolais
- Morgnon AOC Crus du Beaujolais
- Beaujolais AOC Crus du Beaujolais

CONTACT

Romain ZORDAN
693 route du Château de Grand Pré 69820 Fleurie
04 74 69 82 19 - claud.zordan@infonie.fr



LE CRÊT DE BINE
— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —

69
RHÔNE

DOMAINE DU CRÊT DE BINE

Brasserie proposant une large gamme de bières variant au gré des saisons, de leurs envies et de leur créativité. Bières pur malt, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteilles, élaborées au maximum à partir de matières premières biologique et locale.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Issu du domaine	30 bouteilles minimum	Lyon et Ouest lyonnais

- Vins AOP Beaujolais
- Domaine familial en biodynamie

CONTACT

Florence Subrin Dodille
415 chemin du Martin, 69490 Sarcey
07 71 86 08 24 - contact@vin-bio-cret-de-bine.fr



69
RHÔNE

– Bières artisanales, en bouteilles de 33 cl, 75 cl, et en fûts de 30 L

NOMADE BREWERY

Chez Nomade, appel au voyage et conscience écologique sont nos maîtres mots. Ambitieuses mais sans prétention, nos bières sauront ravir les amateurs et séduire les néophytes.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France ou Europe	100 € HT pour franco de port. Minimum de commande par style : 1 carton, soit 12 x 33 cl ou 6 x 75 cl	Lyon et alentour

CONTACT

Lauriane Buisson
388 rue Antoine-Pinay, 69740 Genas
07 61 66 26 41 – nomadebiere@gmail.com



69
RHÔNE

– Vin en AOC Beaujolais village, rosé rouge et blanc
Vins vinifiés en méthode naturelle, avec peu ou pas de sulfite

SAS SÉLÉNÉ

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Beaujolais	Minimum 12 bouteilles	France entière

CONTACT

Sylvère Trichard
23 chemin des Prés, 69460 Blace
06 18 15 87 48 – trichardsylvere@yahoo.fr



73
SAVOIE

– Bières blonde, blanche, ambrée, brune
– Bières aromatisées

BRASSEURS SAVOYARDS

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
UE, non-UE	200 € HT/ Franco 200 € HT	Jour de livraison à définir ensemble

CONTACT

Antoine Onorati
124 rue des Roseaux, 74330 Epagny
04 50 22 91 62 – a@bs.fr – www.bs.fr



France Délices

01

AIN

- Préparation pour entremets : flan, crème dessert, crème brûlée, Panna cotta, gâteau semoule
- Aide culinaire : crème anglaise et pâtissière
- Préparation pour gâteaux
- Purée flocons de pomme de terre (800 g, 5 kg, 15 kg)

FRANCE DÉLICES

Fabricant depuis 24 ans de préparations pour entremets et gâteaux bio. Structure familiale et artisanale.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
UE	Aucun minimum Franco 400 € HT	Livraison 7 jours après réception de la commande. Livraison France



CONTACT

France Délices
ZA des Sablons, 170 allée des Érables, 01480 Messimy-sur-Saône



01

AIN

- Farines blé, khorasan, seigle, grand épeautre, petit épeautre, sarrasin, maïs, châtaigne, riz, lentille, pois chiche et lupin
- 500 g, 1 kg, 5 kg, 25 kg, big-bag, vrac

MOULIN MARION

Entreprise familiale, Moulin Marion propose des productions de qualité en partenariat étroit avec le monde agricole, dans une logique de respect de l'environnement et de proximité géographique.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
	Franco 500 kg	Livraison du lundi au vendredi. Livraison en France



CONTACT

37 impasse du Moulin-Gaillard, 01290 Saint-Jean-sur-Veyle
03 85 23 98 50 - contact@moulinmarion.fr - www.moulin-marion.fr



07

ARDÈCHE

- Quinoa, riz et autres céréales, semoules, légumineuses, pâtes, oléagineux
- Mélanges et préparations express
- Produits sans gluten
- Biscuits
- Boissons végétales

EKIBIO

Entreprise engagée dans le bio depuis 1988 en Ardèche verte, spécialisée dans la transformation et distribution de produits bio et écologiques issus du végétal, à ses marques Priméal et Bisson.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, UE, non-UE	300 € / Franco 480 €	Livraison du lundi au vendredi. Livraison France possible

CONTACT

ZA la Boissonnette, 07340 Peaugres
Julien Cussinet
04 75 32 43 60 - julien.cussinet@ekibio.fr



26

DRÔME

- **Lentilles, pois chiches, pois cassés, Petit Épeautre de haute Provence, farines associées, farine de seigle,** l'ensemble conditionné en 500 g, 1 kg et 5 kg

- **Huiles essentielles et eaux florales :** lavande fine, lavande maillette, lavandin grosso, lavandin lirette, sarriette et eau florale de sauge officinale petite feuille (conditionnement nous contacter)

Exploitation familiale bio depuis 30 ans. Productions diverses : plantes aromatiques (huiles essentielles, eaux florales), légumineuses, céréales.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Drôme	Nous contacter	



FOURNIT LA RESTAURATION COLLECTIVE

CONTACT

Denis Mabile
1 chemin de Tofagne, 26560 Mévouillon
04 75 28 54 18 - etienne-mabile@orange.fr



26

DRÔME

- **Chocolat : bonbons de chocolat variés, tablette, boîtes d'assortiment** sac ou seau de 3,5 ou 10 kg
- **Truffes à l'ail noir, Tartin'ail et pincée gourmande à l'ail noir**

Chocolats 100 % bio, éthiques, équitables, pure origine São Tomé, riches en saveurs et bienfaits : ni beurre, ni crème, ni produits chimiques. Frigoulette étend toujours plus sa gamme avec des palets de chocolats aromatisés aux huiles essentielles.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Pure origine São Tomé	3 kg Franco 400 € HT	Livraison en Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Bernard Xueref
Les Bérangers, 26400 Beaufort-sur-Gervanne
04 75 43 09 75 - contact@chocolats-frigoulette.fr
www.chocolats-frigoulette.fr



26

DRÔME

- **Épicerie sèche : céréales, céréales précuites, légumineuses, graines, riz, pâtes, divers produits complémentaires**
500 g, 1 kg, 5 kg, 25 kg

Markal est une entreprise familiale située dans la Drôme, son cœur de métier est la transformation des céréales ; nous distribuons une large gamme de produits biologiques d'épicerie sèche auprès des professionnels.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, UE, non-UE	150 €	Livraison selon transport TFE Livraison France possible

CONTACT

Christine Chirouze
ZA Les Plaines, 26320 Saint-Marcel-lès-Valence
commande@markal.fr



26
DRÔME

MIELLERIE L'ABEILLE DU VERCORS

- L'Épice Florale, une gamme de pollen frais 100 % Vercors pour assaisonner et agrémenter les plats

La miellerie et ses abeilles sont installées sur le parc du Vercors, entre piémonts et plateaux. Nous récoltons miel et pollen frais entre 400 et 1200 mètres d'altitude afin faire découvrir la diversité florale du Vercors. Une apiculture de montagne, bio et locale!

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Parc naturel régional du Vercors	350 €	Livraison dans la région par transporteur en froid négatif. Paiement à la commande

CONTACT

Céline Martin-Jarrand
9 chemin du Pont-Rompu, 26150 Die
06 19 72 76 11 - labeilleduvercors@gmail.com



42
LOIRE

LES CONFITURIERS DU VIEUX CHÉRIER

- Pots de préparations de fruits de 3,5 kg

Entreprise familiale artisanale et régionale de 6 personnes près de Roanne.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France	300 € HT Franco 300 € HT	Livraison France

CONTACT

Philippe Doron
23 rue du Vieux-Bourg, 42430 Chérier
04 77 63 17 85 - commercial@confiturecherier.com



69
RHÔNE

ALGO

- Jus de fruits et algues (3 références - 250 ml)
- Chips de légumes et algues (3 références - 30 g)
- Barres crues énergétiques à la spiruline (3 références - 40 et 50 g)
- Tablette de chocolat format snacking (1 référence - 30 g)

Algo c'est la 1^{re} marque de produits aux algues dans des formats pratiques et gourmands. L'algue est reconnue par l'OMS pour sa richesse nutritionnelle hors-norme et il n'a jamais été aussi plaisant d'en consommer avec Algo! Tous nos produits de snacking sont bio, vegan, sans gluten, sans sucre ajouté, sans conservateurs. Bref que des bonnes choses. Algo c'est avant tout des produits ultras adaptés à l'achat d'impulsion pour vos restaurants avec des produits tendances.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
FR, UE, non-UE	4 cartons avec franco de port	Livraison France possible. Transporteur. Possibilité de commander via www.delidrinks.com/212_algo

CONTACT

Jérémy Rodrigues
35 rue de Marseille, 69007 Lyon
j.rodrigues@algo-bio.com





GO NUTS

69
RHÔNE

- Beurre de cacahuètes nature, choco-cacahuètes, 4 épices
500 g, 5 kg
- Purée amandes (miel, choco-coco)
280 g, 5 kg
- Barres énergétiques
15 barres

GO NUTS

Go Nuts est une entreprise basée à Saint-Priest (69). Go Nuts fabrique et commercialise des produits de haute qualité nutritionnelle. Des produits adaptés pour le quotidien.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
UE, non-UE	Franco 250 €	Livraison France possible



CONTACT

Marc Caussanel
8 rue Anatole, 69800 Saint-Priest
hello@gonuts.fr



HARI&CO

HARI&CO
La vie en végétarienne !

69
RHÔNE

- Galettes Végétales
 - Boulettes Végétales
- Produits surgelés en colis de 3,6 kg

Jeune entreprise qui développe et fabrique dans la Drôme des produits alternatifs à la viande à base de légumineuses. Steaks et boulettes en version 100 % végétale et 100 % gourmande.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Légumineuses France	30 kg Franco 30 kg	Tous les jours. Livraison en France

CONTACT

Sylvain Goyet, directeur des ventes
213 rue de Gerland, Les Jardins d'Entreprise Bât.B1, 69007 Lyon
09 53 29 52 79 - sgoyet@hari-co.fr - www.hari-co.com



26

DRÔME

BIO BOSQUET

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
		Livraison 130 km autour de Bourdeaux

Œufs bios Nature&Progrès

CONTACT

Jean-Maxime Buisson
1775 Les Junchas, 26460 Bourdeaux
06 21 75 15 21 - biobosquet@sfr.fr



42

LOIRE

EARL LA FERME DU PINAY

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Issu de la ferme	4 kg / catégorie 15 x 5 rigottes	30 km autour de Le Pinay

- Rigottes des Monts du Lyonnais
- Bleu persillé
- Tomme de Montaulan 3 mois d'affinage
- Saint-Martin (pâte molle type camembert)

CONTACT

Olivier Chambe
42590 Le Pinay
06 80 51 67 88 - lafermedupnay@orange.fr



42

LOIRE

FERME DE LA BRUYÈRE

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Région pour l'aliment pondueuses, France et local pour les semences	100 €	50 km autour de Saint-Paul-en-Jarez

- Œufs bio en plaque de 30

CONTACT

Antoine Moine
Route des Châtaigniers, Lieu-dit La Bruyère, 42740 Saint-Paul-en-Jarez
06 80 74 50 90 - moine.antoine@orange.fr





42

LOIRE

FERME DE CHAMARON

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Issu de la ferme	Pas de montant, ni volume minimum; à voir en fonction de la situation géographique	Loire, Rhône, Isère et limitrophes

- Yaourts de vache : natures et aromatisés
- Yaourts de chèvre nature
- Fromages de vache frais et affinés
- Fromages de chèvre frais et affinés
- Œufs fermiers
- Viande bovine

CONTACT

Ludovic Grange
Chamaron, 42510 Néronde
04 77 27 37 50 – nora.grange@free.fr



FOURNIT LA RESTAURATION COLLECTIVE

Membre du réseau INVITATION À LA FERME



42

LOIRE

FERME DU HAUT FOREZ

Tous nos produits sont fabriqués sur la ferme avec le lait de nos vaches nourries à l'herbe pâturée et au foin. Membre du réseau Invitation à la Ferme.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Lait provenant uniquement de la ferme et ingrédients issus du commerce équitable	Conditionné en colis de 25 pots Livraison et franco de port suivant zone géographique Livraison effectuée par nos soins avec des jours de tournée par zone géographique	Loire et Rhône

- Yaourts nature ou sucrés
- Yaourts aromatisés vanille ou citron
- Yaourts brassés sur lit de fruits (abricot, fraise, framboise et myrtilles)
- Fromage blanc battu
- Crème dessert chocolat, caramel au beurre salé, vanille et café
- Riz au lait nature

Toute la gamme est disponible en pots de 100 g, 125 g ou seau de 5 kg

CONTACT

Christophe Meunier
500 chemin du Chevallard, 42600 Essertines-en-Chatelneuf
06 64 93 99 25 – gaechautforez@gmail.com



FOURNIT LA RESTAURATION COLLECTIVE



FROMAGERIE BIOLOGIQUE & PAYSANNE DES MONTS DU LYONNAIS

42

LOIRE

FROMAGERIE ALTERMONTS

Les Monts du Lyonnais ont de nouveau une laiterie-fromagerie, et ce sont des paysans qui l'ont fait! Avec ses 4 fermes labellisées agriculture biologique, AlterMonts regroupe des paysans engagés dans la transition écologique.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
4 fermes de la Loire	À voir selon la distance et le poids.	Entre Lyon et Saint-Étienne ou environ autour de 50 km de la fromagerie

- Lait de vache
- Meule (35/40 kg) entière, moitié ou huitième
- Tome (2 kg) entière ou moitié
- Raclette (8 kg) entière, moitié ou quart

CONTACT

Anne Besson
ZA La Croix-Chartier, 42 Saint-Denis-sur-Coise, 42330 Saint-Galmier
info@altermonts.fr



FOURNIT LA RESTAURATION COLLECTIVE



42

LOIRE

FROMAGERIE DE LA BRUYÈRE

Située aux pieds des monts du Forez, à Boën-sur-Lignon, la Fromagerie de la Bruyère est une petite entreprise locale mettant en œuvre son savoir-faire artisanal avec passion. Elle propose une gamme de fromages aux laits de vache et chèvre issus de l'Agriculture biologique : P'tit Pavé, Cœur de Bruyère, P'tit From et P'tit Bleu.

- **Lait de vache** : pâtes molles à croûte fleurie blanche, pâtes persillées à croûte fleurie blanche
- **Lait de chèvre** : pâtes molles à croûte fleurie blanche, pâtes persillées à croûte fleurie blanche

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Loire	Selon secteur	Livraison Ardèche, Isère, Loire, Puy-de-Dôme et Rhône

CONTACT

Aurélie Permingeat
ZA Parc Giraud, 42130 Boën-sur-Lignon
04 69 34 80 67 - contact@fromageriedelabruyere.fr



69

RHÔNE

FERME DU BOIS DENIS

- **Tomme au lait de vache** : tomme du beaujolais (nature) 2 kg, **tomme au fenugrec** 2 kg, **plaisir du beaujolais** (tomme à croûte lavée) 2 kg
- **Petit rond du Beaujolais** (techno type reblochon) environ 550 g
- **Camembert du Beaujolais** environ 250 g

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Lait de la ferme pour les intrants de fabrication : origine France	100 €	80 km autour de Deux-Grosnes

CONTACT

Éric Ducroux
594 Route de la Combe, Ouroux, 69860 Deux-Grosnes
06 74 94 51 99 - ducroux.eric@orange.fr



69

RHÔNE

GAEC JOSI

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Issu de la ferme	200 €	30 km autour de Longessaigne

CONTACT

Joël Marjollet
Le Drivon, 69770 Longessaigne
04 74 70 14 93 - marjollet.joel@orange.fr



- Fromages blancs
- Yaourts



69
RHÔNE

LA FERME DE CHASSE NUAGE

La ferme de Chasse Nuage est située à Longes dans le canton de Condrieu (69). Nous sommes à 450 m d'altitude dans le Parc Naturel Régional du Pilat. La ferme abrite un troupeau de 120 chèvres. Sébastien, Nathalie et Mathilde transforment la totalité de la production en fromages au lait cru entier. Autonomie alimentaire : la majorité des fourrages et céréales nécessaires à l'alimentation du troupeau est produite sur les terres de la ferme.

- Rigottes fraîches, mi-sèches et affinées

AOP Rigotte de Condrieu

- Palets cendrés, bûches

- Tomme et Raclette

- Caillé égoutté en seau de 5 kg

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Rhône	100 €, dépend de la localisation	Livraison agglomération lyonnaise. Autre localisation en fonction des volumes

CONTACT

Nathalie et Sébastien Bedel

375 chemin de Combe Girard, 69420 Longes

06 85 89 68 04 (Nathalie) - lafermedechassenuage@gmail.com

<https://www.facebook.com/lafermedechassenuage/>

Puffy'S

69
RHÔNE

PUFFY'S

Start-up Lyonnaise de la Foodtech, nous développons des produits laitiers innovants à base de SKYR, un yaourt islandais très protéiné et sans matières grasses. Sa texture riche et onctueuse apporte un effet de satiété immédiat. Il est composé de 3 fois plus de lait qu'un yaourt traditionnel.

- Yaourt : nature ou myrtille

- Skyr apéritif (tartenable faible en matière grasse et riche en protéine) : tomates séchées - basilic ou poivron - paprika

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Lait : Bretagne (30 km autour de notre lieu de production)	À définir ensemble	Toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Gabriel Gutmann

45 rue de la Bourse, 69002 Lyon

06 58 38 11 28 - gabriel.gutmann@puffys.fr





42

LOIRE

- **Steak haché surgelé bio** de 100 g conditionné en colis de 3 kg

FERME DES CHIROUX

Ferme bio et prochainement Déméter de 50 ha pour 25 vaches laitières et 8 vaches Highland Cattle (allaitante) où le pâturage est la clé de l'exploitation. Très peu de mécanisation, les prairies tendent vers des prairies naturelles.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Viande 100 % issue de la ferme en bio depuis 2009	Selon volume et distance	Selon volume et distance

CONTACT

Aurélien Roux
Les Chiroux, 42220 Saint-Sauveur-en-Rue
06 28 84 24 8 - fermedeschiroux@gmail.com



42

LOIRE

- **Viande Aubrac bio** : steaks hachés surgelés, côtes de bœuf sous vide surgelées, viandes en découpe sous vide sur commande

FERME DU CHÂTEAU

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Alimentation des animaux issus de la production de la ferme	Pour les steaks hachés : minimum 1 carton de 6 kg Pour la viande sous vide : minimum une cassette de 5 kg	10 km autour de Fontanes

CONTACT

Guillaume Hervet
90 chemin de Saint-Galmier, 42140 Fontanes
06 43 88 52 45 - grange_cyrielle@yhao.fr



69

RHÔNE

- **Viande de porc fraîche**, découpée ou transformée, conditionnement à définir

FERME DE MONTPLAISIR

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
GAEC Ferme de Montplaisir	60 kg	Pas de livraison

CONTACT

Alexis Jacquier
130 bis route du Bouleau, 69126 Brindas
06 78 02 32 50 - alexis.jacquier@live.fr



Viandes et poissons

HACHÉS DE FRANCE
Savoirs - Traditions

69
RHÔNE

- Viandes hachées biologiques racées et haut de gamme. Salers et Aubrac

HACHÉS DE FRANCE

Entreprise française familiale et indépendante spécialisée dans les viandes hachées racées haut de gamme. Saveurs authentiques, éthique, traçabilité et transparence garanties.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, Auvergne-Rhône-Alpes	50 kg	Livraison dans toute la région

CONTACT

Paul-Alexis Pierre
23 avenue Guy de Collongue, 69130 Écully
06 37 35 71 78 - paul@hachesdefrance.fr



69
RHÔNE

- Viande agneau (carcasse ou découpé)

LABÈLE COLLINE

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Agneaux nés et élevés à la ferme	À voir en fonction de la distance de livraison	Rhône et départements limitrophes

CONTACT

Gaëlle Dubuis
La Berchautière, 69550 Amplepuis
06 64 95 62 67 - labelcolline@gmail.com



69
RHÔNE

- Steaks hachés surgelés et pièces de bœufs surgelés

LA FERME DES CRÊTS

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Issu de la ferme	À définir en fonction de la zone de livraison	50 km autour de Chambost-Allières

CONTACT

Olivier Chavrant
420 route du Veru, 69870 Chambost-Allières
06 09 56 59 24 - chavantolivier@gmail.com





26

DRÔME

LA MIE PAYSANNE

Transformation de céréales locales (blé et petit épeautre) en farines et en pains. Agriculture biologique, semences paysannes, moulin à meules de pierre, boulange manuelle, levain naturel, cuisson au feu de bois. Livraisons secteur vallée de la Roanne, Vercheny, Saillans, Die. Fournées les lundis et jeudis toute l'année.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Drôme. Le plus local possible	5 kg minimum de pains	Livraison Drôme : vallée de la Roanne, vallée de la Drôme jusqu'à Crest et de Vercheny à Die

- Pains fermiers au levain moulés et/ou façonnés
 - Pains à base de farines de blé et de petit-épeautre semi-complètes
 - Pains Nature, aux graines de lin, aux noix
- Poids à la demande

CONTACT

Cécile Duchier
105 Grand-Rue, 26340 Saint-Nazaire-le-Désert 06 95 67 98 57
contact@lamiepaysanne.fr



42

LOIRE

SEMEUR DE PAINS

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Production de la ferme et sel de Guérande	15-20 kg de pain / 15 kg farine	30 km autour de Saint-Julien-Molette Variable selon quantité

- Pain au levain cuit au feu de bois
- Farine blé demi-complète - 400 g et 1 kg
- Farine de blé demi-complète - 1 kg

CONTACT

Cédric Mary
293 chemin de la Rivoire, 42220 Saint-Julien-Molette
06 25 34 56 36 - marycedrek@free.fr

GÉRANIUM-FRAMBOISE

Pâtissière et aromaturge, je réalise des pâtisseries aux huiles essentielles, un concept innovant et original.

69

RHÔNE



ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Départements : 69, 01, 38, France, Dom Tom et Afrique	Aucun	Livraison en Auvergne-Rhône-Alpes. Livraison offerte dans un rayon de 5 km autour de Lyon

- Créations pâtisseries aux huiles essentielles

CONTACT

Françoise Bichonnier
79/81 avenue Franklin Roosevelt (entrée 9 rue Benjamin-Delessert),
69150 Décines-Charpieu
06 84 46 86 55 - f.bichonnier@geranium-framboise.com



Produits d'entretien et d'hygiène



26
DRÔME

CDS BULLE VERTE

Située en Drôme provençale, Bulle Verte propose des produits détergents écoresponsables depuis 1988. Bulle Verte propose une large gamme pour l'entretien de la maison mais aussi de la cuisine.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Au maximum local, ensuite français pour finir Union européenne	150 €	Livraison dans toute la France

- Produits détergents écoresponsables labellisés Ecocert disponibles dans plusieurs conditionnements jusqu'en 20 kg

CONTACT

Marine Descroix
50 chemin de Razas, ZI Les Plaines, 26780 Malataverne 04 75 90 83 04
marine.descroix@cds.bio



69
RHÔNE

LABÈLE COLLINE

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Agneaux nés et élevés à la ferme	À voir en fonction de la distance de livraison	Rhône et départements limitrophes

- Savons au lait de brebis
- Articles en laine

CONTACT

Gaëlle Dubuis
La Berchautière, 69550 Amplepuis
06 64 95 62 67 - labelecolline@gmail.com



Les magasins bio, magasins de producteurs et marchés bio

Pour les produits frais bio (légumes, fruits, fromages,...), il est possible de s'approvisionner directement auprès des producteurs sur les marchés bio de proximité, ou dans les magasins de producteurs.

Bien s'approvisionner sur les marchés

Attention, acheter des produits sur un marché ne signifie pas forcément qu'ils sont locaux et/ou biologiques. Il y a en effet de nombreux revendeurs et grossistes. Il est donc important de s'assurer que le vendeur est un producteur et qu'il est certifié agriculture biologique.

Ce n'est pas toujours habituel sur les marchés, mais il est nécessaire de demander une facture et le certificat bio du fournisseur.

Les magasins de producteurs

Les magasins de producteurs, autrement appelés points de vente collectif, sont des magasins en vente directe de produits fermiers, gérés collégialement et uniquement par un groupe de producteurs.

En tant que restaurateurs, la diversité des produits présents facilitera votre approvisionnement en produits bio et locaux. Pour trouver les marchés et magasins producteurs bio près de chez vous : bonplanbio.fr





Les magasins bio

Les magasins spécialisés bio peuvent également permettre aux restaurants de s'approvisionner en produits biologiques, notamment sur la partie épicerie. Rendez-vous dans les magasins biologiques proche de chez vous, et notamment :

- 07** **AU TOURNESOL**
ARDÈCHE
22 route de l'Eyrieux
Quartier Fortuné
07800 BEAUCHASTEL
04 75 62 48 80
contact@autournesol.fr
- 26** **BIOCOOP DU ROYANS**
DRÔME
200 chemin de la Roue
26190 SAINT-JEAN-EN-ROYANS
04 75 02 89 76
contact@biocoop-saintjeanenroyans.com
- 26** **BIOCOOP VICTOR HUGO**
DRÔME
333 avenue Victor-Hugo
26000 VALENCE
biocoop.valence@gmail.com
04 75 80 69 46
- 26** **GRAMME ET KILOGRAMME**
DRÔME
6 Grande Rue
26000 VALENCE
09 50 74 51 94
contact@gramme-et-kilogramme.fr
- 38** **BIOCOOP FONTAINE**
ISÈRE
6 boulevard Paul-Langevin
38600 FONTAINE
04 76 53 90 42
- 38** **LES COMPTOIRS DE LA BIO**
ISÈRE
6 route de Grenoble
38430 MOIRANS
04 76 31 34 73
- 38** **MAGASIN GÉNÉRAL**
ISÈRE
108 rue des 22-Martyrs
38660 PLATEAU-DES-PETITES-ROCHES
06 41 43 10 14
bienvenue@magasin-general.coop
- 42** **BIOCOOP AU P'TIT BIONHEUR**
LOIRE
Rue Jean-Baptiste-Berlier
42800 RIVE DE GIER
04 77 55 19 61
- 42** **LES COMPTOIRS DE LA BIO**
LOIRE
162 route de Villemontais
42300 VILLEREST
06 62 64 75 54
- 69** **LES MONTS EN VRAC**
RHÔNE
Épicerie Itinérante
dans les Monts du Lyonnais
06 59 56 89 39
contact@lesmontsenvrac.fr
- 69** **Ô POIDS**
RHÔNE
9 rue de la République
69740 GENAS
06 46 46 23 46
epicerie@opoids.fr
- 69** **TOUT PART EN VRAC**
RHÔNE
26 rue Benoît-Badoil
69630 CHAPONOST
04 37 22 39 62
toutpartenvrac@gmail.com
- 74** **RIVE BIO L'ÉPICERIE**
HAUTE-SAVOIE
6 rue Centrale
Annecy-Le-Vieux
74000 ANNECY
06 84 18 12 18
contact@rive-bio.fr



**DES
PRODUITS
BIO ET LOCAUX
DANS LA
RESTAURATION**
*c'est
possible!*

Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes
Ineed, Parc Rovaltain – 1 rue Marc Seguin – 26958 Valence Cedex 9
04 75 55 80 11 – www.cluster-bio.com

Contact : Bastien Boissonnier
bboissonnier@cluster-bio.com – 04 75 25 97 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

