



clusterbio
Auvergne-Rhône-Alpes



AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

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

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

édition
2022-2023

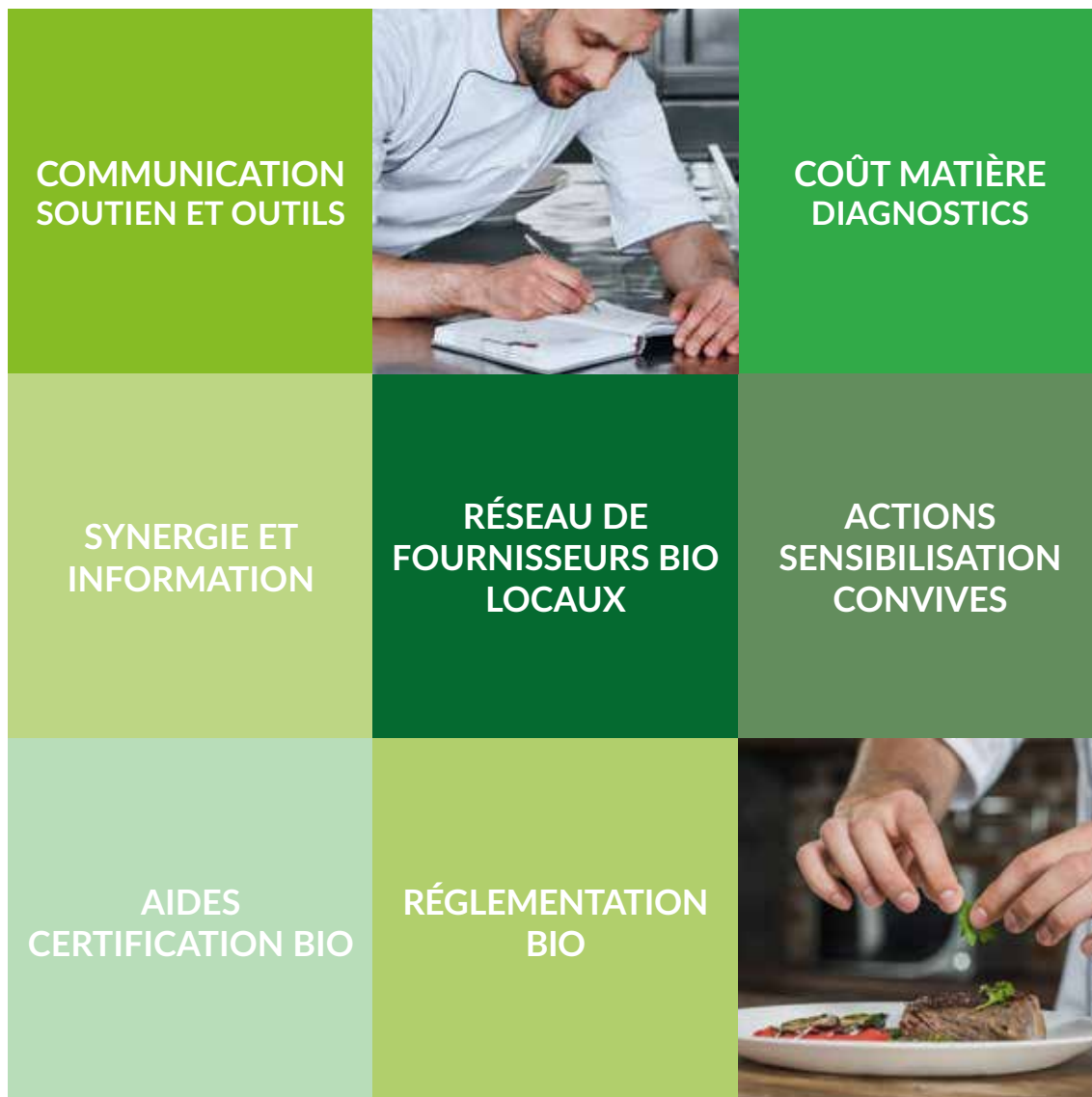
AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE

GRANDLYON
la métropole



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

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

CONTACTS : Bastien Boissonnier - 04 75 25 97 00 - bboissonnier@cluster-bio.com
Elodie Rolland - 06 38 82 78 66 - elodie.rolland@aurabio.org

Mettez du bio dans votre resto !








Le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes et Agribio Rhône&Loire éditent 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

74 % des Français se disent intéressés pour retrouver des produits biologiques dans les restaurants. Le marché du bio en restauration commerciale est de 232 millions d'euros en 2021 (en hausse de 8 % par rapport à 2020).

Une réglementation sur le 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. En 2019, déjà 43 % des restaurants introduisaient du bio dans les menus (source : Agence Bio).

●	La réglementation bio en restauration commerciale	2
	Distributeurs multiproduits	5
	Fruits et légumes	7
	Boissons sans alcool	15
	Boissons alcoolisées	21
	Épicerie	34
	Produits laitiers et œufs	44
	Viandes, poissons, alternatives végétales	50
	Pain, viennoiseries et biscuits	55
	Produits d'entretien et d'hygiène	58
●	Les magasins bio, magasins de producteurs et marchés bio	60

La réglementation bio en restauration commerciale




Depuis 2020, un nouveau cahier des charges relatif à l'agriculture biologique en restauration commerciale est en vigueur. Les restaurants peuvent ainsi être certifiés à partir de 50 % d'approvisionnement bio, et ainsi le communiquer auprès des clients. Être certifié AB, c'est donc avoir la possibilité de communiquer sur le bio, être bien identifié comme tel, et c'est une belle reconnaissance pour l'équipe du restaurant.

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 fruits
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

>>> Les distributeurs multi-produits tels que les grossistes et les plateformes sont des structures adaptées aux restaurants, car ils permettent de mutualiser les frais de livraison et d'atteindre le franco grâce à la diversité des achats possibles.



26

DRÔME



AGRICOURT

L'association Agri Court, plateforme de producteurs drômois et ardéchois, a été créée en 2011. Elle rassemble des producteurs, des consommateurs et des professionnels de la restauration dans le but de développer des solutions pour l'approvisionnement bio-local des établissements de restauration collective, sur les départements Drôme et Ardèche.

- Fruits et Légumes
- Produits laitiers
- Viande
- Épicerie

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Drôme, Ardèche (traçabilité au producteur)	100 € franco 185 €	Tous les jours. Livraison Drôme, Ardèche, Vaucluse

CONTACT

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



FOURNIT LA
RESTAURATION
COLLECTIVE

69

RHÔNE



BIO A PRO

Nous sommes une coopérative de paysans bio et de salariés engagés pour soutenir l'agriculture biologique locale et permettre d'approvisionner les restaurants collectifs et commerciaux du Rhône et de la Loire en produits de qualité et de proximité. Nous avons à cœur de partager les valeurs portées par l'agriculture biologique, à savoir le respect de l'homme et de son environnement, la saisonnalité des produits que nous consommons et une proximité entre production et consommation.

- 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	Selon localisation. En général, minimum 100 € HT, franco 300 € HT	Livraisons tous les jours selon tournées en Drôme, Ardèche, nord du Vaucluse et du Gard

CONTACT

Benoît Laperrière
32 rue des Ronzières, 69530 Brignais - 04 78 82 05 96
06 10 83 98 60 - benoit.laperriere@bioapro.com - www.bioapro.com



FOURNIT LA
RESTAURATION
COLLECTIVE



69
RHÔNE



LE RELAIS LOCAL

Le Relais local mutualise la logistique d'une centaine 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
- Fromages, laitages

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Auvergne-Rhône-Alpes	150 € HT franco 230 € HT	Livraison en A pour B, du mardi au samedi, dans toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Thomas Vivier-Merle
15 chemin du Bois-Rond, 69720 Saint-Bonnet-de-Mure
06 61 35 89 89 - 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



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
- Miel
- Œufs

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



03
ALLIER



- Bocaux de soupes

Format 75 cl et en carton de 6

- Bocaux de légumineuses

Bocaux de 350 g en cartons de 6/

Pois chiche en grand format 700 g en carton de 6

- Pots bébés

Pots de 200 g en carton de 6

PODARNO

Podarno est une conserverie artisanale bio basée à Cusset dans l'Allier tout proche de Vichy. Dans notre atelier de production aux normes européennes, nous confectionnons des bocaux de soupes, légumineuses et pots bébé. Légumineuses pois chiches, lentilles vertes, petite épeautre, pois cassés, haricots cocos, haricots lingots, haricots rouges, pois chiche. Soupes de légumes d'hiver, de courgettes, de butternut potimarron et de pois cassés. Pots bébé poireau porc, carotte bœuf, butternut poulet, courgette poulet.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Allier	Minimum de 250 € de commande	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Arnaud Fournier
6 rue Liandon, 03300 Cusset
06 80 58 68 73 - contact@podarno.fr



26
DRÔME



AU CHOU BOTTÉ (HADRIEN ET SOLÈNE)

Légumes diversifiés de saisons certifiés bio.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	Selon commande	

- Légumes

CONTACT

Route du Plat, 42320 Cellieu
06 74 79 17 42 - auchoubotte@gmail.com

26
DRÔME



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

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

CONTACT

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



26

DRÔME



- Bocaux de tartinables, sauces et de recettes de légumes au naturel ou cuisinés stérilisés
- Possibilité de transformation à façon sur mesure

JETHICA

Jethica est une conserverie locale, biologique et équitable. Nous proposons nos propres recettes. Nous proposons également aux professionnels le travail à façon ou la co-signature de nouvelles recettes afin de compléter/diversifier vos gammes et d'optimiser votre rentabilité.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Drôme Ardèche Vaucluse Isère Rhône	200 €	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Thibaud Feugère
1389 chemin des préaux 26120 Montmeyran
06 82 61 27 54 - thibaud@jethica.fr

26

DRÔME



- Légumes

L'ORTAL PAYSAN

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

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	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
Exploitation agricole	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



FERME DE LA BRUYÈRE

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	100 €	50 km autour de Saint-Paul-en-Jarez

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



CONTACT

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

69
RHÔNE



ATYPIQUE

Chez Atypique, nous proposons aux professionnels des fruits et légumes frais français déclassés SIQO (bio, HVE, IGP), français, de saisons et jusqu'à 50 % en dessous du prix du marché.

- Fruits et légumes frais français déclassés
- Ex : courgettes bio, pommes de terre bio, tomates...

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France	100 € dans le Rhône 200 € en AuRA	Livraison en A/B du lundi au vendredi dès que le franco est atteint, sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Éléonore Bourgeois
254 rue Vendôme, 69003 Lyon
06 71 14 23 20 – ventes@atypique.eco



69
RHÔNE



CHAMPIMONTS DU LYONNAIS – PAUL DU TRONC

Producteur de champignons dans les Monts du Lyonnais

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		

- Champignons

CONTACT

404 Le Rozier, 69770 Villechenève
06 63 25 64 48 – pauldutronc@gmail.com – champimonts.fr



69
RHÔNE



CRESSON DE SAINT-JOSEPH

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	Commande minimum 12 bottes	Disponible de septembre à mai

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



CONTACT

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

69
RHÔNE



CULTURES ET PATRIMOINE

Endives, champignons : shiitakes et pleurotes.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		15 km à la ronde

- Endives
- Champignons (shiitake et pleurotes)

CONTACT

247 impasse de la Métairie, 69250 Curis-au-Mont-d'Or
06 65 91 73 03 - culturesetpatrimoine@laposte.net

69
RHÔNE



FERME CHEZ BENOIT ET MURIELLE

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	300 kg	Région lyonnaise

- Pomme de terre et courges



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

Pommes, cerises, pêches, poires, groseilles, prunes, jus, compotes.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		

- Fruits
- Jus de fruits
- Compote

CONTACT

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

69
RHÔNE



GAEC LE BOULE D'OR

Légumes diversifiés de saisons certifiés bio.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		Selon commande

- Légumes

CONTACT

126 rue du Pontet, 69250 Curis-au-Mont-d'Or
06 58 02 57 93 - gaecbouledor@gmail.com

69
RHÔNE



JARDIN D'AVENIR

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	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

Le Jardin des Courtines
sur Sols Vivants

LE JARDIN DES COURTINES

Maraîchage diversifié en agro-écologie et en agroforesterie et production de petits fruits et fruits à noyaux.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		

- Légumes
- Petits fruits et fruits à noyaux

CONTACT

Fargères, 69850 Duerne
06 30 53 93 12 - nicolasbarbin@pm.me

69

RHÔNE



LES JARDINS DE KALOU

Fruits rouges (fraises, framboises, cassis, groseilles, mûres), cerises.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		Livraison zone Mont d'Or et alentours

- Fruits rouges

CONTACT

464 route de St-Germain, 69250 Curis-au-Mont-d'Or
06 81 28 71 66 - severine.rohmer@hotmail.fr

69

RHÔNE



LES POTAGERS DU GARON

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	À définir ensemble	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

Pascal Badier & Nini Waljini
46 rue de Pressensé, 69520 Grigny
04 72 24 18 37 - contact@potagers-du-garon.net





LES VERGERS DE BARBIEUX

69
RHÔNE



- Pommes
- Poires
- Prunes
- Raisin de table
- Jus

Pommes et poires calibrées (95 g-115 g/115-135 g/135 g-150 g/+ de 150 g) en caisse de 13 kg, plusieurs variétés disponibles. Prunes (quetsche, reine-claude, président) en caisse de 10 kg. Raisins de table, plusieurs variétés en fonction de la saison, en caisse de 6 kg. Jus de pommes, pomme brut et poire (1 L).

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	En fonction des ventes, minimum 15 caisses environ. franco 300 €	Livraison en région lyonnaise

CONTACT

246 rue du Haut-Barbieux, 69440 Chabanière
06 37 80 76 85 - lesvergersdebarbieux@wanadoo.fr

69
RHÔNE



- Légumes

MARTINE & JEAN-PAUL GIRAUD - GAEC DE LA CONCHE

Légumes de saison.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		

CONTACT

218 chemin de la Conche, 69930 Saint-Laurent-de-Chamousset
jpm.giraud@orange.fr



69
RHÔNE



- Pomme de terre

MENAJOC

Pomme de terre.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		

CONTACT

2 chemin des Terreaux, 69960 Haute-Rivoire
06 12 52 12 90 - jeancharlesjocteur@free.fr

69
RHÔNE



RHÔNE SAÔNE LÉGUMES

Rhône Saône Légumes est une légumerie coopérative bio locale et entreprise d'insertion. Nous proposons des légumes de saison prêts à être cuisinés. Presque bruts, les légumes sont simplement lavés et découpés, pour gagner du temps en cuisine, sans perdre en fraîcheur ou en saveurs!

- Légumes bio locaux de :
- 4^e gamme (légumes frais crus lavés et découpés)
- 5^e gamme (légumes cuits sous vide à la vapeur)
- 2^e gamme (conserverie, notamment purée de tomate et légumineuse)

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Rhône et Loire si possible, France	50 €	Livraison en A/C (J+2 après commande) en région lyonnaise et stéphanoise

CONTACT

Hélène Bonnafet
607 rue de la Maison Rose, 69440 Mornant
06 76 36 55 41 - commande@rsl-coop.fr



69
RHÔNE



TOUT BEAU-TOUT BIO - SCEA DE JUSSIEU

En fruits frais : cerises burlat, mirabelles, quetsches, gelées et confitures (15 différentes, 2 contenances : 250 g ou 500 g).

- Fruits
- Gelées et confitures

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		Livraison possible sur Lyon selon requête

CONTACT

63 route de Jussieu, 69690 Bessenay
07 81 08 85 14 - oliviervilland@gmail.com



01
AIN



- Café en grain ou moulu
- Café Dosette, Capsule et ESE
- Chicorée soluble ou torréfiée en grain
- Café soluble

LES CAFÉS DAGOBERT

Torréfaction artisanale 100 % bio & équitable. L'essence même de notre entreprise, c'est la cohérence écologique, économique et solidaire.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Cafés hors UE Chicorée française	Ain et Rhône : pas de minimum En expédition : 400 € min.	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Julien Gobert
86 rue Christian-Barnard, 01400 Châtillon-sur-Chalaronne
04 74 08 41 24 - cafesdagobert@gmail.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

26
DRÔME



- 61 infusions agriculture France
- Infusettes en boîte de 20 et sachet de 100, vrac en paquet conditionné et au kilo
- 17 plantes aromatiques Agriculture France
- Vrac en paquet conditionné et au kilo



TISANES LE DAUPHIN

C'est au cœur de la Drôme Provençale, en 1953, que la passion pour les plantes de nos collines pour la Bio a commencé! Depuis 3 générations, nous avons su créer des partenariats solides avec des agriculteurs locaux, en direct ou via des coopératives, pour garantir une qualité optimale des plantes que nous proposons. Depuis 10 ans, nous nous engageons pour une agriculture origine France équitable plus vertueuse et respectueuse du producteur au transformateur via le label Biopartenaire avec 29 infusions labellisées équitables. Retrouvez et faites découvrir les infusions de plantes emblématiques de la Drôme comme le tilleul des Baronnie, la lavande, la verveine, le thym... et mettez en valeur, à travers votre cuisine, les plantes aromatiques de notre région telles que les herbes de Provence, le thym, l'origan, le basilic, la sarriette, le romarin...

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Auvergne-Rhône-Alpes : locale, Drôme, Ardèche PACA : Vaucluse, Bouches-du-Rhône	franco à 150 € / Pas de minimum de commande	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Nathalie Postiaux
279 route de la ZA La Palun, 26170 Buis-les-Baronnies
04 75 28 01 08 - 07 67 18 93 96 - nathalie@tisane-ledauphin.com
www.tisane-ledauphin.com





38
ISÈRE

antésite¹⁸⁹⁸

- Concentrés bio Antésite 12 cl
- Sirops bio Les recettes de Théodule Noirot 50 cl, BIB 10 L
- Citronnade & Thés infusés bio Colombus 25 cl, 75 cl, BIB 3 L, BIB 10 L
- Prêt à boire Tête Brûlées 25 cl, 75 cl

ANTÉSITE & NOIROT

Depuis 1898, les concentrés Antésite sont fabriqués en France à partir d'extraits végétaux. Sans édulcorants et sans sucre ou sans sucre ajouté, ils se dégustent toute l'année! Depuis 2020, des marques et des produits ont été créés et dédiés aux réseaux bio & collectivités.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
UE, non UE	240 cols en direct. Possibilité de quantités inférieures via grossistes	Tarif en direct ou via revendeur à demander à d.recrosio@antesite-noirot.com

CONTACT

David Recrosio
960 route de Grenoble, 38500 Coublevie
06 83 92 02 93 - d.recrosio@antesite-noirot.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 km 450 € > 40 km	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



- 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 Ginies
440 rue de la Gare, 38730 Virieu-sur-Bourbre
iginies@bigallet.fr - www.bigallet.fr



43
LOIRE

PAGÈS
MAISON FRANÇAISE DEPUIS 1859

PAGÈS THÉ ET INFUSION

Pagès, maison française créée en 1859, est la plus ancienne marque d'infusions en France, située au Puy-en-Velay, au cœur de l'Auvergne. Nous disposons d'une gamme Pagès Gastronomie, aux thés classiques ou gourmands et recettes d'infusions originales, dédiée aux professionnels de la restauration. Nous proposons également une gamme Infusologie, aux thés d'exception et infusions 100 % françaises, dédiée aux professionnels de la gastronomie.

- Thé
- Infusion

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Agriculture bio UE, non UE	220 € HT	Minimum de commande de 220 € HT. Franco de port Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Valérie Chazel
Route des Estreys, 43000 Espaly-Saint-Marcel
04 71 09 93 40 - commercial@pages.fr





69

RHÔNE



92DEGRÉS/GRAIN DE CAFÉ

Torréfaction de café lyonnaise artisanale, nous travaillons des cafés de spécialité dans notre atelier à Lyon. Pour nous, la pédagogie à un rôle important dans la caféologie et nous tenons à être proche de vous lors de la mise en place (ateliers dégustations, formations...).

- **Café en grains pure origine et mélange en vrac** (seau de 10 kg, 4 kg, 2 kg consigné)
- **Café en grains pure origine et mélange** (sachet de 250 gr)
- **Café moulu pure origine et mélange** (sachet de 250 gr)

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Éthiopie, Brésil, Honduras, Pérou, Nicaragua, Salvador, Congo	Minimum de commande 1 kg . Franco 50 € (sauf Lyon)	Livraison Ain, Loire, Rhône Une tournée/semaine sur Lyon

CONTACT

Johan Didou
13 rue Pierre Blanc, 69001 Lyon
06 58 76 31 98 – johan@cafe-bonnac.fr



FOURNIT LA
RESTAURATION
COLLECTIVE

69

RHÔNE



À VOL D'OISEAU

Tisanes simples et composées en sachets ou en vrac, sirops de plantes et fruits, aromatiques et confitures

- Tisanes
- Sirop
- Confitures

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	150 € HT	Livraison autour de Villefranche-sur-Saône et Lyon

CONTACT

1171 chemin de Pierre-Filant, 69640 Rivolet
07 77 81 82 80 – gaec.avoldoiseau@orange.fr

69

RHÔNE



BIÈRES BIO MONT D'OR ET GREEN BULLES BIO

Depuis 2015, avec Blandine, docteur en pharmacie spécialisée dans les plantes, nous avons créé 3 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.

- **Bio Bulles Green, boisson aux plantes sans alcool :**
C Tonic – Vivifiant,
C Zen – Coolisante,
C XY – SeXYsan

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



FOURNIT LA
RESTAURATION
COLLECTIVE



69
RHÔNE



- 5 saveurs**
- Nature
 - Mélange de menthes
 - Génépi
 - Épices Chaï
 - Citron-Gingembre
- 33 cl et 75 cl

LES SCOBYCULTEURS

Production artisanale et bio de kombucha, marque Pieuvre Noire.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Eau : Grand Lyon, Rhône. Thé noir : Inde. Menthe : Portugal. Génépi : PACA. Épices chaï : France. Sucre : Brésil. Citron : Italie. Gingembre : Pérou	150 € HT	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Pierre Lamaze
Le Hall Black, 133 avenue Franklin Roosevelt, 69150 Décines-Charpieu
06 28 77 79 20 _ pierre@pieuvre noire.com



69
RHÔNE



- Cafés

OWL BROTHERS

Torréfaction de cafés de spécialité biologique et fourniture d'équipements café pour les pros et les bureaux.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Amérique latine, Afrique, Asie	Pas de minimum	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Dalhoumi Heykel
15 rue Lavoisier, 69680 Chassieu
07 82 10 78 11 - heykel@owlbrothers.com



69
RHÔNE



- Cafés en grains
- Cafés moulus
- Cafés en dosette
- Location de machines

UN AMOUR DE CAFÉ

Café bio, torréfaction artisanale & locale. Une gamme équitable (Max Havelaar. Entreprise solidaire : soutien l'ONG partenaires depuis 2003. Entreprise engagée éthique & durable pour un impact positif grâce à des choix concrets (labellisée LVED).

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Pérou, Mexique, Honduras.	Minimum de 99 € HT franco de 99 € HT	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Muriel Sublet-Garin
86 rue Paul et Marc Barbezat, 69150 Décines
04 28 70 36 95 - courrier@un-amour-de-cafe.com





73

SAVOIE



BRASSEURS SAVOYARDS

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

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

CONTACT

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

74

HAUTE-SAVOIE



BOISSON MÉ-MÉ

Très peu sucrée, Mé-Mé propose une gamme de 3 boissons au thé vert infusé dans des sèves d'arbre et de 3 gummies aux propriétés digestives. Créée à Annecy. Biologique. Sans sucre raffiné.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, Canada, Finlande et Japon	Pas de minimum de commande franco 300 € HT	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

- Boissons 33 cl (3 références : énergisante, hydratante, rafraîchissante)
- Boissons 1 L (3 références : énergisante, hydratante, rafraîchissante)
- Boîtes de gummies 35 gr (3 références : menthe, gingembre, citron)

CONTACT

Marion Coutou
10 rue de l'Isernon, 74960 Annecy
06 15 22 71 93 - marion.c@boissons-meme.com



74

HAUTE-SAVOIE



LES 2 MARMOTTES

Notre raison d'être est de mettre à disposition de tous des Infusions 100 % plantes sans jamais d'arômes ajoutés tout en laissant le moins de traces derrière nous comme les marmottes en pleine nature. Maîtres Infuseurs depuis 1976, nous dénichons les meilleures plantes, puis nous les coupons, les tamisons et les assemblons dans notre atelier de Haute-Savoie. Nous privilégions des partenaires locaux et les circuits courts.

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

- 35 Infusions et thés Boutique grand public et professionnelle sur www.les2marmottes.fr

CONTACT

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





01
AIN



BRASSERIE SOUS LE BOIS

La brasserie Sous le bois est née d'une passion pour la bière et de l'envie de la faire partager. Notre philosophie valorise l'exploration de la richesse des saveurs dans une démarche d'authenticité en accord avec l'Homme et attentive à la nature.

- Bières artisanales locales
33 cl, 75 cl, fûts 20 L

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
01, 69, 71		Livraison dans le Rhône

CONTACT

Thomas Durand
1485 Treve Le Vo, 01140 Illiat
06 22 11 05 89 - contact@souslebois.com

07
ARDÈCHE



BRASSERIE LE DUFF

Située dans la vallée du Rhône en Ardèche, la Brasserie Le Duff a été fondée en 2016 par Gérôme Le Duff, passionné de bières. Notre brasserie artisanale à taille humaine propose une gamme de bières variées, des plus douces aux plus amères pour ravir toutes les papilles. Attachée à la fabrication de produits de qualité et respectueuse de l'environnement, la brasserie a basculé sa production en 100 % bio en 2022.

- Bières artisanales
33 cl, 75 cl, fûts 20 L
10 références
(voir sur brasserie-leduff.com)

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Malt, fleurs d'acacia : Ardèche Fruits : Europe Houblons : États-Unis	200 €	Livraison Ardèche, Drôme, Rhône

CONTACT

Gérôme Le Duff
98 rue de la République, 07400 Le Teil
06 15 83 73 78 - g.leduff@brasserie-leduff.com

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 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
Auvergne-Rhône-Alpes, UE, non UE	Livraison sur tournée programmée, sans minimum de commande	Livraison sur tournée programmée. franco 5 cartons

CONTACT

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

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



DOMAINE LA FILLE DES VIGNES

Notre petit vignoble, exploité en famille et en agriculture biologique, se trouve sur la commune de Piégon, en Drôme provençale. En 2019, nous créons le Domaine La Fille des Vignes afin de produire des vins de qualité en quantité limitée, dans une démarche authentique et biologique, et toujours dans la bonne humeur.

- Vin
- Olives
- Tapenade
- Affinade

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France	120 bouteilles / pots / sachets	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Aurélie Tailleux
151 chemin de Puyméras, 26110 Piégon
06 50 61 28 10 - domainelafilledesvignes@gmail.com





26

DRÔME



- Clairette de Die Tradition bio
 - Clairette de Die Brut bio
 - Primo Rosé : 100 % muscat à petits grains rouge
 - Le Clos : vin rouge 100 % syrah
 - IGP Drôme Rosé "Création"
 - IGP Drôme Blanc "Création"
 - Jus de raisin 100 % muscat bio
- Cartons de 6 bouteilles (75 cl)

DOMAINE LONG

Sébastien, producteur récoltant de 10 hectares, produit deux Clairette de Die ainsi qu'un effervescent rosé et un vin rouge 100 % Syrah. Le domaine familial qui a été créé depuis plusieurs générations est passé officiellement en agriculture biologique depuis de nombreuses années. Situés au sud du massif du Vercors, nous bénéficions toutefois d'un climat provençal. Notre vignoble est caractérisé par des sols calcaires situés à 450 mètres d'altitude. Cela favorise une bonne maturation ainsi qu'un bon équilibre sucre/acide du raisin. La vendange est uniquement manuelle, les raisins sont triés à la parcelle afin d'optimiser la qualité du moût et du vin.

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

CONTACT

Domaine Long
3 route de Viopis, 26150 Barsac
cave.long.pierre@gmail.com - <https://domaine-long.fr>



26

DRÔME



- Bières en fûts et en bouteilles
- Limonade
- Cidre
- Bière sans alcool

LES ZYTHONAUTES

Nous sommes les Zythonautes (Zytha-Nautes = explorateurs de la bière), une fabrique de bière artisanale basée à Valence associée à un bar événementiel qui organise concerts, théâtre, scènes ouvertes, soirées jeux, etc.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Malt bio local (Drôme), Houblons bio du monde entier	Aucun minimum pour un enlèvement sur place ou pour une livraison sur nos tournées habituelles. Sinon 1000 € minimum.	Livraison Ardèche, Drôme, Rhône

CONTACT

Virgile Barbiere
35 allée Ducretet, 26000 Valence
07 67 68 37 61 - virgile@leszythonautes.fr





38

ISÈRE



- Génépi
- Crème de framboise
- Crème de cassis
- Crème de châtaigne

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 Ginies
440, rue de la Gare, 38730 Virieu-sur-Bourbre
iginies@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 km 450 € > 40 km	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
- Gamme classique : bière blonde, blanche, rousse et IPA
- Gamme Pop : Pils, Multicéréales boisée
- 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'invendus de pain dans leurs recettes. Les bières sont brassées en collaboration avec les brasseries La Dauphine (38) et la Brasserie du Slalom.

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
Carton de 24 x 33 cl ou 12 x 75 cl

BRASSERIE DES NOTES EN BULLES

En fûts et en bouteilles, notre brasserie vous propose de vous faire découvrir de nouvelles saveurs à travers des recettes originales. Parce que la bière est semblable à la musique, composée de différentes notes assemblées pour former une harmonie.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France - U.E	6 cartons	Livraison Loire et Rhône

CONTACT

David Gay-Arnaud
10 avenue Louis-Lépine, 42600 Montbrison
06 04 77 58 05 01 - contact@brasseriesdesnotesenbulles.fr

42

LOIRE



Bières Artisanales Biologiques

- Bières blanche, blonde, ambrée, rousse...
33 cl, 75 cl et fûts de 20 L

BRASSERIE DU PILAT

Brasseurs depuis avril 2002, nous vous proposons une gamme de 9 bières permanentes et 3 bières de saisons produites dans une démarche cohérente avec une partie de malts locaux et un soin particulier apporté à la réduction de notre impact environnemental.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Drôme, Puy de Dôme, France, Allemagne, Angleterre, Belgique et République tchèque	Minimum de 190 € HT franco en fonction du département	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Sylvain Beaupère
56 ZA du Grand Pré 2, 42220 Saint-Julien-Molin-Molette
04 77 51 56 17 - commandes@brasserieDupilat.com





42
LOIRE



BRASSERIE STÉPHANOISE

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

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

42
LOIRE



DOMAINE AURÉLIEN VIRICEL

- Vins

Vin et vente au caveau : Vin rouge Le canon de Canou, cépage gamay, fruité et léger.
Vin rosé demi-sec Riolo aux étoiles, cépage gamay.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	18 bouteilles	Livraison Rhône et Loire

CONTACT

1 chemin des Vergers, 42800 Saint-Joseph
06 68 85 59 47 - aurelien@domaine-viricel.fr

42
LOIRE



LES VINS DE LA CHAMAILLE

- Vins

Production de vins rosé et rouge issus de gamay de la Côte roannaise, cultivés en biodynamie, et vinifiés naturellement, sans ajout de sulfites, labellisés Demeter.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		

CONTACT

3371 route de Saint-Bonnet, 42820 Ambierle
06 47 98 20 63 - contact@lesvinsdelachamaille.fr



42
LOIRE



VINCENT GIRAUDON

Vin Côte roannaise rouge et rosé, IGP Urfé blanc cépage aligoté, pétillant Blanc de Blanc.

- Vins

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	À voir selon commande	Livraison possible sur Lyon selon requête

CONTACT

15 rue Robert-Barathon, 42370 Renaison
06 84 38 40 02 - vincent-giraudon@orange.fr
www.vincent-giraudon.com

69
RHÔNE



BERGER DES VIGNES – BERGER SAMUEL

Producteur de Beaujolais rouge et blanc bio, IGP Comtés rhodaniens rouge et blanc, Crémant de Bourgogne.

- Vins

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		

CONTACT

1107 route de la Crête de Chalier, 69480 Pommiers
06 01 26 62 95 - bergerco@wanadoo.fr

69
RHÔNE



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.

- Bières Nickel/Chrome, Cuivrée et Nuit blanche
- Bières spéciales : Green Flower et IPA
33 cl, 75 cl, fûts 20 L, 30 L

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



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

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

CONTACT

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



FOURNIT LA
RESTAURATION
COLLECTIVE

69
RHÔNE



CHÂTEAU DE PRAVINS

Vin Beaujolais Blacé rouge et blanc AOP. Coteaux bourguignons rouge et blanc AOP, crémant de Bourgogne, 3 cuvées : Grande réserve, Argile Ardente, les Moraines.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	Commande possible sur site : www.chateaupravins.com (min 12 bouteilles) / achat au château sans minimum	

- Vins

CONTACT

227 route de Pravins, 69460 Blace
06 14 44 12 97 - chateaupravins@gmail.com
www.chateaupravins.com

69
RHÔNE



DOMAINE DE PRAPIN

Le domaine familial depuis 6 générations s'étend sur 10 hectares de vigne conduite en agriculture biologique et avec des pratiques biodynamiques.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	12 bouteilles	2 fois par mois, les jeudis matins pour Lyon et son agglomération. Expédition en France possible

- Coteaux du Lyonnais rouge, rosé et blanc
- Vin de France : viognier, pinot gris et gamaret
Bouteilles et BIB de 5 L

CONTACT

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



FOURNIT LA
RESTAURATION
COLLECTIVE



69
RHÔNE



DOMAINE DES GRABOTTES

Vins blanc rouge et rosé.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		

- Vins

CONTACT

124 route des Collonges, 69630 Chaponost
06 03 90 12 51 - jonathan.garnier@gmx.com

69
RHÔNE

Terres Vivantes

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 transparait toujours.

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

- Beaujolais Villages
rouge, rosé, blanc
Bouteilles de 75 cl

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
Exploitation agricole	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 - claude.zordan@infonie.fr



69

RHÔNE



DOMAINE DU CRÊT DE BINE

Nous cultivons en famille 9 hectares de gamay et chardonnay sur les portes sud du Beaujolais. Nos vins sont des cuvées de caractères, reflétant le terroir exceptionnel sur lequel nous cultivons nos vignes en bio et en biodynamie.

- Vins AOP Beaujolais
Domaine familial en biodynamie

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	30 bouteilles minimum	Lyon et Ouest lyonnais

CONTACT

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

69

RHÔNE



DOMAINE ROSTAING-TAYARD

AOP coteaux du Lyonnais rouge et blanc. Vin de France rouge. Conversion au bio et biodynamie

- Vins

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		

CONTACT

Berturand, 69210 SAVIGNY
07 81 08 25 87 - manurostaing@hotmail.com - www.rostaing-tayard.com

69

RHÔNE



FERME-BRASSERIE LA SOYEUSE

- Tradition (blonde, ambrée, rousse, miel)
- P'tite Soif (blonde et blanche)
- Grand Cru (IPA, triple)
- Éphémère

Nichée au cœur des monts du Lyonnais, à Rontalon, la Ferme-brasserie propose des bières biologiques artisanales depuis 2003! Brassées à partir de l'orge cultivée par Bertrand Burcklé et son équipe, dans le respect de la terre (rotation, couverts végétaux, sans labour), les bières de la Soyeuse se veulent rondes, gourmandes et généreuses. Il existe 4 gammes. La gamme Tradition : les bières originelles de la Soyeuse. La gamme P'tite Soif : les bières plus légères et rafraîchissantes. La gamme Grand Cru : les Soyeuses d'exception. La gamme Éphémère : les Soyeuses one shot selon les envies du brasseur!

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Rhône, UE, non UE	6 cartons ou deux fûts	Livraison en direct dans un rayon de 60 km

CONTACT

Nicolas Stengel
237 route de Fondrieu, 69510 Rontalon
04 78 57 52 90 - lasoyeusebio@gmail.com



69
RHÔNE



- Bières
Fûts en 20 L

LA LOUPIOTE

Production artisanale de 5 bières de soif tout au long de l'année et de bière de saisons.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Auvergne-Rhône-Alpes, France, Belgique, Europe (pour les houblons)	2 fûts	Livraison sur le Rhône (essentiellement Lyon et Mont du Lyonnais)

CONTACT

Donatien Falque
175 route de Lyon, 69610 Saint-Genis-l'Argentière
06 66 35 10 60 - commandelaloupiote@gmail.com

69
RHÔNE



- 8 bières différentes
33 cl (carton de 12)
75 cl (carton de 6)

LA MOUSSE DU HÉRISSON

La Mousse du Hérisson est une brasserie à taille humaine située dans l'Ouest lyonnais. Elle commercialise ses bières depuis le printemps 2020.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Malts : Ardèche et Belgique, houblons : France et UE	Pas de minimum de commande	Livraison par nos soins, uniquement sur Ouest lyonnais, Lyon et environs

CONTACT

Benoit Schwartz
Rue du Grand-Chêne, Parc d'activité de Clape-Loup, 69280 Sainte-Consoce
06 77 85 30 12 - contact@mousse-herisson.fr

69
RHÔNE



- Vins

LA TÊTUE VINS

Rouge d'ici : coteaux du Lyonnais gamay. Blanc de là : coteaux du Lyonnais chardonnay. 12 € TTC chacune. 5 € pour la consigne. Conversion.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		Livraison sur Lyon

CONTACT

3 rue Grobon, 69001 Lyon
06 60 69 50 16 - latetuevins@gmail.com - latetuevins.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
Exploitation agricole	Minimum 12 bouteilles	France entière

CONTACT

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

69

RHÔNE



– Vins

SANDRINE HENRIOT

Domaine en biodynamie de 3 ha en appellation Morgon, Régnié et Beaujolais Village.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	20 bouteilles	Livraison dans toute la France

CONTACT

5238 route de Saint-Joseph, 69430 Régnié-Durette
06 23 29 11 56 – sand_henriot@yahoo.fr



69
RHÔNE



SCEA MATRAY ET FILLES

Fleurie, Morgon, Juliéna, Bourgogne blanc.

- Vins

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	Vente en carton de 6 bouteilles franco : 48 bouteilles en Rhône-Alpes	Livraison en France métropolitaine

CONTACT

179 rue de la Treille, 69820 Fleurie
06 36 98 67 43 - matrayetfilles@outlook.fr - www.matrayetfilles.fr

73
SAVOIE



BRASSEURS SAVOYARDS

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

- Bières blonde, blanche, ambrée, brune
- Bières aromatisées

CONTACT

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



01
AIN

France Délices

- 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

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
France, UE	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. Leader en magasin bio avec ses marques : Priméal, Bisson, Le Pain de Fleurs, Ma Vie Sans Gluten, Ecodoo.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, UE	300 €. Franco 510 €	Livraison du lundi au vendredi. Livraison France possible

CONTACT

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

07

ARDÈCHE



- Huile d'olive vierge extra bio
 - Huile de tournesol bio
 - Huile de colza bio
 - huile de tournesol oléique (friture) bio
 - Vinaigre balsam. de Modène IGP bio
 - Vinaigre de cidre bio
 - Vinaigre d'alcool 8 % (alimentaire et ménager)
 - Vinaigre de vin blanc bio
 - Vinaigre de vin rouge bio
- BiB 2,5 L ou 10 L
- Huile de coco bio (seau de 5 L)

OLOBIO

Fabrication et conditionnement d'huiles et de vinaigres bio en BiB de 2,5 L et 10 L. Huile d'olive, tournesol, colza, coco et vinaigre balsamique, cidre, alcool, vin blanc, vin rouge. Autres produits possibles en fabrication et conditionnement à façon.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, Italie, Espagne, Tunisie, Philippines	400 €	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

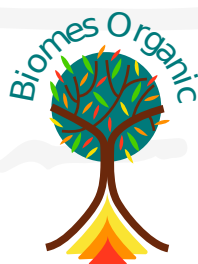
CONTACT

Sophie Bourget
180 allée de Fanjougé, 07700 Bourg-Saint-Andéol
06 41 14 73 07 – commercial@olo.bio



26

DRÔME



- Poivre noir
- Cannelle
- Cardamome
- Curcuma
- Clous de girofle
- Gingembre
- Moringa
- Piments

BIOMES ORGANIC

Société de distribution d'épices tanzaniennes biologiques en direct avec la filière localisée dans la région Auvergne-Rhône-Alpes. Les produits sont cultivés en agroforesterie et culture combinée avec soutien aux communautés locales.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Tanzanie	1 kg	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Julia Levi
13 chemin des Senteurs, 26400 Aouste-sur-Sye
06 26 0301 68 – julia@biomesorganic.com



26

DRÔME



- Noix
- Cerneaux de noix
- Poudre et brisure de noix
- Huile de noix
- Tartinades salées à base de noix
- Crèmes de noix sucrées et confiture de noix
- Noix pralinées, perles et pépites du Royans

CAVE NOISEL

Producteurs et créateurs de spécialités aux noix. De l'apéritif au dessert, en passant par les condiments, l'huilerie et les gourmandises.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Isère, Drome	Pas de minimum de commande franco 300 € HT	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Pascale Reymond
210 rue de l'Artisanat, 26190 Saint-Jean-en-Royans
04 75 48 55 35 – cavenoisel@lmdes.fr





26
DRÔME



GAEC MAB'BIO

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

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	Nous contacter	

- **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 lilette, sarriette et eau florale de sauge officinale petite feuille (conditionnement nous contacter)



CONTACT

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

26
DRÔME



HAPPY HOURS EN BIOVALLÉE

Le cœur de métier de Happy Hours en Biovallée est la torréfaction de fruits secs et la création d'encas gourmands. Nos produits sont 100 % bio, de qualité, sains et innovants. Nos valeurs résolument éthiques, la sélection rigoureuse de nos matières premières et notre savoir-faire artisanal confèrent à nos savoureuses recettes ce petit supplément d'âme et ce goût inimitable : un délice pour vos papilles! Des gammes apéro, salade, énergie, praliné, chocolat et energy balls!

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Drôme, France, UE, non UE	350 €	Livraison dans toute la France

- **Mélanges de fruits secs**
- **Fruits à coques**
- **Noix nobles**
- **Enrobés chocolat**
- **Encas sains et gourmands**
Carton de 5 kg contenant 2 sachets de 2,5 kg

CONTACT

Estelle Neveu
Écosite du Val de Drôme, lieu-dit Brunelle, 176 av. de Judée, 26400 Eurre
07 71 66 60 72 - estelle@happyhoursenbiovallee.com

26
DRÔME



LA FRIGOULETTE

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

- **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**

CONTACT

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

26

DRÔME

markal

– **Épicerie sèche : céréales, céréales précuites, légumineuses, graines, riz, pâtes, divers produits complémentaires**

500 g, 1 kg, 5 kg, 25 kg

MARKAL

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



– **Confitures artisanales de cynorhodon, fraise, framboise, myrtille sauvage, figue, tomate, coing**

- Crème de châtaignes d'Ardèche
- Châtaignes au naturel d'Ardèche
- Pestos d'ail des ours du Vercors
- Sirop de myrtille sauvage, fraise, cerise, cynorhodon
- Confit d'oignons
- Ketchup de cynorhodon

PAPILLES SAUVAGES

Chez Papilles Sauvages, nous fabriquons des confitures et quelques douceurs salées. Les fruits, plantes et légumes que nous utilisons sont cueillis par nos soins en Drôme Ardèche ou achetés à de petits producteurs locaux. Tous nos produits sont bio. Nos recettes sont artisanales, sans aucun additif ni conservateur.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Drôme, Ardèche	250 €	30 € de frais d'envoi si hors de la tournée. Livraison Ardèche, Drôme, Rhône

CONTACT

Léa Guinement
10C chemin du Grand Saint-Jean, 26400 Crest
07 81 34 65 35 – commandes@papillessauvages.com

38

ISÈRE



- Farines (patate douce, teff...)
- Préparation pour gâteaux, pains...
- Graines (sésame...)
- Palets de chocolat

GOJO

Entreprise spécialisée dans les préparations bio et sans gluten et dans les farines alternatives

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, Espagne, Bénin, Sri Lanka... en fonction des matières premières	150 €	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Marie Perucha
42 rue de Barcelone, 38070 Saint-Quentin-Fallavier
06 63 39 21 66 – marie.perucha@gojo.bio





38

ISÈRE



MAISON VERGNON

Entreprise qui conditionne et distribue du miel bio français.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France	1 000 €	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

- Miel
- Pain d'épices
- Bonbons

CONTACT

Camille Vergnon
531 route du Tonkin, 38200 Vienne
04 74 79 73 19 - contact@maisonvergnon.fr

42

LOIRE



BIO CHANVRE FÉLINOIS

Culture du chanvre en sans labour, les graines sont pressées à froid chez nous, la farine est broyée puis tamisée chez nous.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
	Livraison en Colissimo	Bidon alu de 500 ml ou de 1 L. Livraison Auvergne-Rhône-Alpes

- Huile vierge de chanvre bio
- et farine de chanvre bio

CONTACT

Sandra Viennet
Le Cret Perrin, 42122 Saint-Marcel-de-Félines
06 65 58 04 97 - biocf@free.fr

42

LOIRE



FERME DE L'AIX-VALLENSANT P.

Chanvre (huile, farine, graine), petit épeautre, sarrasin, blé, seigle, autres farines bio.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	50 € < 50 km ou 100 € si > 50-100 km	

- Chanvre
- Céréales
- Farines

CONTACT

235 rue du Grand-Essart, 42260 Grézolles
06 84 27 60 46 - fermedelaix@orange.fr

42

LOIRE



LES CONFITURIERS DU VIEUX CHÉRIER

- Pots de préparations de fruits de 3,5 kg

Artisans confituriers à Chérier implantés dans la Loire, nous élaborons nos recettes avec une forte proportion de fruits (60 %) et une cuisson courte. En qualité d'artisan confiturier, nous avons fait le choix de privilégier des recettes et un savoir-faire traditionnels afin de proposer une gamme de produits de qualité, respectueuse de son environnement et 100 % origine France.

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



42

LOIRE



MINOTERIE DUPUY COUTURIER

- Farines de blé/seigle/épeautre/ engrain/khorasan/kamut

Fabrication de farines bio origine France.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France	Pas de minimum à voir au cas par cas	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Arthur Rose
422 chemin de la Marandière, 42580 L'Étrat
04 77 74 77 17 - arose@minoteriedupuycouturier.fr



63

PUY-DE-DÔME



CLAC CONSERVERIE

- Tartinables apéritifs pour planches apéritives

Depuis 2017, la Conserverie Locale Artisanale & Créative imagine, cuisine et commercialise une cinquantaine de recettes à partir d'ingrédients bio et locaux.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Puy-de-Dôme, Cantal, Allier, Haute-Loire	Minimum de commande 150 € (20 € HT de participation aux frais de port). Franco 300 € HT	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Julien Anglade
20 rue des Acilloux, 63800 Cournon-d'Auvergne
09 86 40 70 30 - commercial@clac-conserverie.fr



69
RHÔNE

CHICHE!

CHICHE

Fabricant artisan de gourmandises originales et prêtes à consommer à base de légumineuses biologiques et françaises!

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France (82)	4 cartons	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

- Chichou (pour topping, glaces et desserts)
 - Croustiches (pour apéro, salades)
 - Houmouche (à tartiner dans les wraps)
 - Chichoc enrobé de chocolat
- Boîte 90 g ou 2 kg

CONTACT

Maud Bardu
12 rue du Bois-Baron, 69220 Belleville-en-Beaujolais
07 69 16 07 82 – maud@onestchiche.com

69
RHÔNE

GO NUTS

GO NUTS

Go Nuts est une entreprise basée à Genas (69). Go Nuts fabrique et commercialise des produits de haute qualité nutritionnelle, des produits qui s'intègrent facilement dans l'alimentation quotidienne.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
UE, non UE	franco 295 €	Livraison France possible

- Beurre de cacahuètes nature 5 kg
- Beurre de cacahuètes crunchy 5 kg
- Purée d'amandes 5 kg
- Purée de noisettes 5 kg

CONTACT

Marc Caussanel
1 rue Marcel-Dassault, 69740 GENAS
hello@gonuts.fr



69
RHÔNE

Gustoneo

GUSTONEO

Fabricant de produits bio et 100 % végétal pour le petit-déjeuner et le snacking, situé à Brignais : large gamme de granolas et mueslis, poudre pour chocolat chaud, barres de céréales et cookies.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Avoine origine France; fève de cacao origine République dominicaine.	Pas de minimum de commande franco 150 €	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

- Granolas et mueslis en format 325 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg et sachet dose ou couvercle clipsable de 30 g
- Granola spécifiquement conçu pour du topping sur fromage blanc/dessert
- Poudre pour chocolat chaud en format 300 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg
- Cookies de 30 g ou 40 g en format individuel ou en étui de 6
- Barres de céréales 30 g

CONTACT

Sophie Demounem
31 ancienne route d'Irigny, 69530 Brignais
07 88 89 05 69 – sophie.demounem@gustoneo.com



69

RHÔNE



LA MAIN DANS LE BOL

Fabrique artisanale de granola 100 % bio, céréales pour le petit-déjeuner. Approvisionnement de nos matières premières à 70 % depuis notre région Auvergne-Rhône-Alpes

- Céréales petit-déjeuner

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Avoine : Auvergne ou Bourgogne. 70 % des approvisionnements depuis notre région Auvergne-Rhône-Alpes	5 cartons	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Margaux Court
43 place des Condamines, 69480 Anse
06 26 76 73 30 – bonjour@lamaindanslebol.fr

69

RHÔNE



LES CUEILLETES D'AMÉLIE

Infusions en vrac ou sachet/herbes de cuisines sèches, confitures de fruits rouges, confiture en vrac (4,2 kg)

- Infusions
- Herbes de cuisines
- Confitures de fruits rouges

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	150 € minimum	Livraison région Lyonnaise et Loire

CONTACT

778 chemin des Granges, 69770 Chambost-Longessaigne
06 69 46 58 00 – amelie.bador@outlook.fr
lescueillettesdameliehone.jimdo.com

69

RHÔNE



LE TEMPS DES OLIVIERS

Depuis 2012, Le Temps des Oliviers propose une sélection d'huiles d'olive, vinaigres, olives et antipasti bio, en vrac et en consigne. Authentiques et riches en goût, nos produits sont élaborés par des producteurs passionnés, basés en France, en Espagne, en Italie, au Portugal et en Grèce. Le conditionnement de nos huiles, la préparation et la transformation de nos produits sont réalisées dans nos ateliers en région lyonnaise.

- Huiles d'olive
- Huile de colza, tournesol
- Vinaigre de Cidre, balsamique
- Olives
Bouteille, bidon 7 L, BiB 10 L

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, Espagne, Italie, Portugal, Grèce	Minimum de commande : 250 € HT . Franco 500 € HT (25 € HT de participation port pour toute commande inférieure au franco)	Livraison Rhône, Loire, France

CONTACT

Guillaume Saco
8 rue des Roses, 69960 Corbas
04 82 75 00 80 – contact@letempsdesoliviers.fr



69
RHÔNE



MENAJOC

Pâtes sèches

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		

- Pâtes

CONTACT

2 chemin des Terreaux, 69960 Haute-Rivoire
06 12 52 12 90 – jeancharlesjocteur@free.fr

69
RHÔNE

NÜMORNING
slow ritual

NÜMORNING

Depuis notre création en 2017, nous proposons des recettes pour petits-déjeuners sains et gourmands. Nous faisons le choix des ingrédients aux meilleures qualités nutritionnelles. Nous concevons des recettes parmi les moins sucrées et les moins transformées du marché, qui participent activement au bien être de chacun (digestion, détente, immunité et énergie).

- **Latte** (conditionnés en vrac 500 g ou 1 kg)
- **Granola et muesli** (vrac 2 kg)
- **Pâte à tartiner** (pot de 300 g)

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
UE et non UE	200 €	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Sylvie Ducrohet
105 avenue Jean-Jaurès, 69600 Oullins
04 78 57 90 28 – sylvie@numorning.com

69
RHÔNE



PALETA LOCA

Création de glaces artisanales sur bâtonnets, 100 % naturelles, bio, locales avec des fruits frais et un visuel hors du commun.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Auvergne-Rhône-Alpes, France, Europe et hors Europe	À déterminer	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

- **Glaces artisanales avec emballages recyclables individuels**
Disponible en pack de 4 ou en vente individuelle

CONTACT

Peter Siksik
3 rue des Sports, 69200 Vénissieux
07 81 68 95 00 – info@paletaloca.fr



69

RHÔNE



- Sauces, ketchup et coulis de tomates
- Conserve de légumes et légumineuses
- Tartinades
- Soupes chaudes et froides
- Confitures de fruits et légumes
- Coulis

Conditionnements
de 135 ml à 3000 ml

TERRADOUCEURS

Conserverie locale spécialisée dans la transformation de fruits et légumes travaillant en direct auprès des agriculteurs dans un rayon de 40 km autour de Lyon.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitations agricoles locales	Pas de franco. Tournées de livraison sur Lyon + 20km.	Consigne sur bocaux en verre Adaptation à vos prérogatives diététiqueS (sel, sucre...) Travail à façon possible

CONTACT

7 route des Troques, 69630 Chaponost
07 81 21 68 50 - contact@terradouceurs.fr



69

RHÔNE

Terre de Sens



TERRE DE SENS/OLIVAL D'OURO

Notre gamme est proposée en emballages consignés! Nous produisons des huiles d'olive dans la vallée du Douro au Portugal, nous proposons une gamme complète d'huiles, vinaigres, olives... grâce à d'autres producteurs engagés à nos côtés.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Portugal, France, Isère	Minimum : 450 € franco à 450 € HT	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

- Huiles d'olive
- Huiles de tournesol
- Huile de colza
- Vinaigres
- Olives & pâtes d'olives

Format bouteilles consignées 75 cl, BiB
10 l, et bidon consigné 21 l
Bocaux en verre consignés pour les
olives

CONTACT

Sylvain Esteves
15 chemin des Églantiers, 69440 Taluyers
06 14 24 44 39 - contact@olivaldouro.com



FOURNIT LA
RESTAURATION
COLLECTIVE



26
DRÔME



BIO BOSQUET

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

- Œufs bio Nature&Progrès



CONTACT

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

26
DRÔME



LES PIEDS SUR TERRE

Entreprise bio, locale et zéro déchet pour une alimentation saine en faisant attention à la planète et à la distribution de valeur.

- Desserts végétaux fermentés nature, céréales, abricot, myrtille, citron, vanille, thym en pots en verre de 360 g
- Confiture de fraise en pots de 3,3 kg

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Drôme, Ardèche, Camargue principalement	30 pots de 360 g ou 2 pots de 3,3 kg	Livraison : 07, 26, 38, 42, 69

CONTACT

Jean-Guillaume Isenbart
26750 Saint-Michel-sur-Savasse
06 68 69 55 82 – jgisenbart@gmail.com

26
DRÔME



PHILIPPE MONIER

Producteur d'œufs de poules élevées en plein air selon le mode biologique.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	6 plaques de 30	Livraison Drôme, Vaucluse

- Œufs de poules bio
Plaque de 30 calibre moyen



CONTACT

Philippe Monier
143 chemin de Serpienne, 07300 Glun
06 38 51 54 46 – philippe.monier48@orange.fr



42
LOIRE



EARL LA FERME DU PINAY

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	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
Exploitation agricole	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



GAEC DES ÉCHOS

17 gammes de yaourts : sur lit de fruits, brassés, nature ou sucrés, crèmes desserts, etc.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	Minimum 2 000 pots yaourt pour livraison sur Lyon	

- Yaourts
- Crèmes dessert

CONTACT

45 route de la Croix, 42240 Saint-Maurice-en-Gourgois
06 82 90 42 91 – gaec-des-echos@outlook.com



42
LOIRE



GAEC FERME DE JOANNON

Nos produits sont fabriqués dans notre atelier sur notre exploitation agricole avec le lait de nos vaches.

- Yaourts nature, sucré
- Yaourts aromatisés citrons ou vanille
- Yaourts sur lit de confiture abricot, fraise, fruits rouges, myrtilles
- Crèmes desserts chocolat, caramel beurre salé ou vanille
- Riz au lait nature ou vanille
- Fromage blanc battu

Produits disponibles en pot de 100 g, 125 g ou seau de 5 kg

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	Livraison et franco suivant la zone géographique et en fonction de nos tournées de livraison	Nord de la Loire et nord de la métropole lyonnaise

CONTACT

Delphine Chaux
19 route de Joannon, 42123 Saint-Cyr-de-Favières
06 67 79 55 54 - yaourtfermedejoannon@gmail.com



42
LOIRE



FERME DE CHAMARON

- 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

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

CONTACT

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



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.

- 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

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	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

CONTACT

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



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.

- **Fromage râpé ou à râper**
- **Meule (35/40 kg)** entière, moitié ou huitième
- **Tomme (2 kg)** entière ou moitié
- **Raclette (8 kg)** entière, moitié ou quart

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



CONTACT

251 rue de l'Énergie, ZAC de la Croix-Chartier, 42140 Saint-Denis-sur-Coise
04 26 97 70 67 - info@altermonts.fr - altermonts.fr

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
Exploitation agricole	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
Exploitation agricole	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 FONT DU LOUP (GAEC DE)

Fromages lactiques, tommes, bleus, pâtes molles, pâtes pressées mi-cuites.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	90 € HT de franco	Livraison sur Lyon et Saint-Étienne

CONTACT

325 chemin des Hivernaux, 69610 Meys
f 06 62 10 20 81 - ermefontduloup@gmail.com

- Fromages



69

RHÔNE



LA LAITERIE DE LA ROCHE

La laiterie de la Roche, qui est un des ESAT de l'Association La Roche, démontre que la création de valeur est portée par le monde du handicap. Nos fromagers et des personnes en situation de handicap sont engagés dans un projet professionnel et personnel.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
69, 43	96 yaourts ou 4 seaux	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

- produits laitiers
- yaourts nature et bicouche en pots individuels
- yaourts nature en seaux de 3 et 5 L

CONTACT

Anne-Laure Fedi
170 chemin du Mont-Chevrier, 69170 Les Sauvages
06 09 11 54 22 - al.fedi@laroche.asso.fr





69
RHÔNE



MARTINE & JEAN-PAUL GIRAUD – GAEC DE LA CONCHE

Œufs.

– Œufs

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		

CONTACT

218 chemin de la Conche, 69930 Saint-Laurent-de-Chamousset
jpm.giraud@orange.fr

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/>



69
RHÔNE

Puffy'S

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 (tartinable 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



03

ALLIER



SICABA

Depuis 30 ans, SICABA est un acteur local majeur de la viande bio. Située dans le département de l'Allier et les départements limitrophes, notre filière est le fruit d'un partenariat unique avec des éleveurs et leur propre abattoir. Viandes biologiques de bœuf, veau, agneau et porc de races à viandes avec une traçabilité et transparence garantie.

- Viande de bœuf
- Veau
- Agneau
- Porc

En carcasse, en découpé sous vide, en pièce, produit transformé (saucisserie), IQF

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Allier et départements limitrophes	10 kg	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Lionel Herodet
18 rue Albert Rondreux, 03160 Bourbon l'Archambault
04 70 67 35 78 – commercial@sicaba.com



FOURNIT LA RESTAURATION COLLECTIVE

07

ARDÈCHE



L'ATELIER VÉGÉTAL

Gamme d'alternatives végétales à base de pois chiches d'Ardèche et de légumes. Des recettes variées, savoureuses et de grande qualité nutritionnelle. L'Atelier végétal est une activité de la coopérative GRAP pour une alimentation plus responsable.

- Galettes végétales locales
- Légumes transformés/épicerie-traiteur.

Conditionnement : frais sous vide, packs de 200 gr ou de 1 kg

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Ardèche/Rhône-Alpes/France	Nous contacter	Livraison sur l'Ain, l'Ardèche, la Drôme, l'Isère et le Rhône

CONTACT

Claire Chaumeron
Chareyrou, 07360 Saint-Michel-de-Chabrillanoux
06 52 81 75 75 – claire@ateliervegetal.fr



FOURNIT LA RESTAURATION COLLECTIVE

26

DRÔME



LES LAPINS DE BASTIEN

Éleveur de lapins en conversion bio.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	3	Livraison : 26

- Lapins en carcasse prêts à cuire

CONTACT

Bastien Reuchet
Quartier Saint-Denis, 26770 Salles-Sous-Bois
06 10 30 49 70 – Bastien.reuchet@lilo.org



FOURNIT LA RESTAURATION COLLECTIVE

38

ISÈRE



Les Salaisons
de Chartreuse

LES SALAISONS DE CHARTREUSE

Jeune entreprise de transformation charcutière, nous valorisons les porcs d'élevages fermiers isérois et en complément des porcs d'abattoir français. Tous nos produits sont fabriqués sur place dans la tradition artisanale que ce soit le fumage au bois de hêtre, le séchage naturel ou la cuisson au four traditionnel.

- Charcuterie cuite : jambon blanc, pâté croûte, caillette
 - charcuterie sèche : saucisson, coppa, bœuf séché
 - Charcuterie fumée : poitrine, bacon, saucisse
 - Charcuterie fraîche : saucisserie
- Tous nos produits sont conditionnés et envoyés sous vide, sauf pour la saucisserie sèche

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Isère, Allier et France	200 €	Livraison en Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Cédric Forel
118 chemin des Millioz, 38380 Entre-Deux-Guiers
07 67 98 26 56 – contact@les-salaisons-de-chartreuse.fr



FOURNIT LA
RESTAURATION
COLLECTIVE

42

LOIRE



CÔTE PARDIN (GAEC)

Veau élevé sous la mère race Aubrac. Bœuf race Aubrac et bœuf haché assaisonné 100 % muscle pur bœuf Aubrac. Agneau élevé sous la mère race Noire du Velay.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole		Livraison sur la métropole de Lyon

- Veau
- Bœuf
- Agneau
- Haché

CONTACT

367 chemin de Pierre-Sèche, 42122 Saint-Marcel-de-Félines
06 63 98 70 63 – 06 65 26 42 38 – cotpar@hotmail.fr





42
LOIRE



FERME DE L'AIX-VALLENSANT P.

Élevage de vaches ferrandaises : vente de steaks hachés.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	50 € < 50 km ou 100 € si > 50-100 km	

- Steaks hachés

CONTACT

235 rue du Grand-Essart, 42260 Grézolles
06 84 27 60 46 - fermedelaix@orange.fr

42
LOIRE



FERME DES CHIROUX

Ferme en bio depuis 2009 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
Exploitation agricole	Selon volume et distance	Selon volume et distance

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

CONTACT

Aurélien Roux
Les Chiroux, 42220 Saint-Sauveur-en-Rue
06 28 84 24 81 - fermedeschiroux@gmail.com



42
LOIRE



FERME DU CHÂTEAU

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	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

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

CONTACT

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





42

LOIRE



TROIS COLOMBES (GAEC DES)

Vend steaks hachés de bovin charolais 100 % muscle.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	6 kg / 90 €	Selon commande

- Steaks hachés

CONTACT

La Chaize, 42260 Crémeaux
06 59 98 50 65 - gaecdestroiscolombes@outlook.fr

69

RHÔNE



FERME DE MONTPLAISIR

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	60 kg	Pas de livraison

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

CONTACT

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



Viandes, poissons, alternatives végétales

69
RHÔNE



LABÊLE COLLINE

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	À voir en fonction de la distance de livraison	Rhône et départements limitrophes

- Viande agneau (carcasse ou découpé)

CONTACT

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

69
RHÔNE



LA FERME DES CRÊTS

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

- Steaks hachés surgelés et pièces de bœufs surgelés

CONTACT

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

69
RHÔNE



PATRIMONIUM

Patrimonium est une fabrique artisanale de charcuteries bio, sans nitrites, et à partir de viandes locales. Elle est née de la volonté des 3 co-fondateurs de redonner vie à des recettes patrimoniales oubliées ou trop déformées par l'industrialisation, comme le véritable saucisson de Lyon (mi-porc mi-boeuf, extra maigre), et d'y retrouver le goût du vrai !

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, Auvergne-Rhône-Alpes pour 95 % de nos matières premières (03, 63). Boyaux et ail des ours : UE, sel de Camargue, poivre de Madagascar, pistaches : Espagne	110 €	Livraison dans le Rhône

- Produits de salaison (condit. individuel) : véritable saucisson de Lyon (600 g et 300 g), saucisson sec au beaujolais (230 g), saucisse sèche au beaujolais (120 g)
- Produits de charcuterie crue (sous vide) : saucisson à cuire, cervelas pistaché ou cervelas à la truffe noire 4% (380 g), saucisses fraîches natures, à l'ail des ours ou épiciées (120g)

CONTACT

Sophie Fulchiron
135 rue Hélène-Boucher, 69140 Rillieux-la-Pape
06 24 45 35 47 – sophiefulchiron@patrimonium.com





01
AIN



- Biscuits salés
- Biscuits sucrés
- Encas énergétiques

NUTRIANNE

Nous fabriquons des encas salés et/ou sucrés. Conditionnements individuels possibles.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Farine de blés cultivés en Bourgogne, transformée dans l'Ain	100 €	Toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Annette Prieur
1045 route de Salornay, 71870 Hurigny
03 85 50 17 03 - annette@nutrienne.fr



26
DRÔME



- 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

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 vendredis 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

CONTACT

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





26
DRÔME



MES DÉLICES BRIOCHÉS

Entreprise artisanale de fabrication de brioches avec la pogne comme produit emblématique. Nous sommes 24 collaborateurs situés à Romans-sur-Isère avec des approvisionnements français et/ou locaux.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, Auvergne-Rhône-Alpes, Drôme	5 colis ou 185 € si uniquement de grosses pièces	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

- Pognes bio
- Brioches bio
- Brioches bio aux pépites de chocolat

CONTACT

Gwenaëlle Lesaffre
6 rue Nicolas-Appert, 26100 Romans-sur-Isère
09 87 71 38 35 - commandes@mesdelicesbrioches.fr



38
ISÈRE



ALPES BISCUITS

Biscuiterie familiale et pionnière de la bio, Alpes Biscuits fabrique des biscuits bio depuis 1981. Entreprise engagée pour une Bio gourmande, innovante et responsable, grâce au savoir-faire artisanal de nos boulangers-pâtisseries et nos approvisionnements majoritairement français et locaux.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France (œufs, beurre, farine, huile, lait), UE et non UE pour des ingrédients équitables tels que le sucre et le chocolat	500 € HT	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

- Biscuits Pâtisseries (madeleines, muffins, financiers, mini-cakes, mini brownies, etc.)
- Biscuits secs (spéculoos, sablés pur beurre, biscuits 100 % végétal, etc.)
- Barres de Céréales (aux fruits, nappées de chocolat, etc.)
- Biscuits salés

CONTACT

Carl Ollivier
ZA du Rocher, 38780 Estrablin
04 57 38 06 00 - carl.ollivier@alpesbiscuits.com



42
LOIRE



SEMEUR DE PAINS

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole, 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



69
RHÔNE



- Pains précuits biologiques de 50 g à 1,5 kg

BIONATIS

Situés dans les Monts du Lyonnais, nous sommes fabricants de pains précuits biologiques

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Meuniers situés en Auvergne-Rhône-Alpes	12 colis	Livraison dans toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Thierry Delbosco
70 impasse des Ateliers, 69610 Haute-Rivoire
04 74 70 67 00 - t.delbosco@bionatis.fr

74
HAUTE-SAVOIE



- Biscuits sucrés et salés

ZE BISCUIT

Une biscuiterie artisanale bio sucrée et salée pour tout le monde! où règne le plaisir de la gourmandise l'esprit léger! Des biscuits sains, peu sucrés, confectionnés avec des ingrédients sélectionnés pour leurs valeurs nutritionnelles et leur faible indice glycémique pour que chacun puisse se faire plaisir! Des biscuits adaptés au régime diabétique, sans gluten, sans lactose, sans œufs, sans huile de palme et végétal.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, UE et non UE	30 sachets de 100 g soit 3 kg	Livraison sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes

CONTACT

Véro Jamais
44 route des Maillets, 74250 Ville-en-Sallaz
06 14 94 22 21 - vero@zebiscuit.com





03
ALLIER



- Charbon actif végétal pour filtration de l'eau courante (vrac ou conditionné dans pochon en coton)
- Charbon actif végétal bio (au kilo ou 50 g en sachets doypack kraft)

BIJIN

BIJIN commercialise du charbon actif végétal pour filtration de l'eau courante : Takesumi : charbons japonais binchotan et takesumi. Le charbon actif français : charbons 100 % français.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France	Minimum de commande : 100 € HT. Franco : 400 € HT	Toute la région Auvergne-Rhône-Alpes Frais de livraison si commande inférieure au franco : entre 6,95 et 12,50 € HT

CONTACT

Alexandra Polya
8 rue du Pont de la Mère, 03300 Cusset
06 81 45 97 20 - contact@bijin.fr



07
ARDÈCHE



- Produits d'entretien écologiques

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. Leader en magasin bio avec ses marques : Priméal, Bisson, Le Pain de Fleurs, Ma Vie Sans Gluten, Ecodoo.

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
France, UE	300 €. Franco 510 €	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



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, France, UE	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



LABÊLE COLLINE

ORIGINE MATIÈRES PREMIÈRES	MINIMUM DE COMMANDE	CONDITIONS
Exploitation agricole	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 – labellecolline@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 collégalement 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 proches 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 268 avenue Victor-Hugo
 26000 VALENCE
 04 75 25 19 58
- 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** **LE BOCAL À ROULETTES**
LOIRE **Épicerie Itinérante**
 6 rue Léo-Lagrange
 42270 SAINT-PRIEST-EN-JAREZ
 06 87 09 00 23
 rachel@lebocalaroulettes.fr
- 69** **AU COMPTOIR DE BETTY**
RHÔNE 808 avenue Jean-Colomb
 69280 MARCY-L'ÉTOILE
 06 29 79 64 13
 contact@aucomptoirdebetty.com
- 69** **LA CAGETTE DES GONES**
RHÔNE 7 rue Perrod
 69004 LYON
 04 28 38 22 50
 contact@lacagettedesgones.fr
- 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 103 av. Georges-Clemenceau
 69230 SAINT-GENIS-LAVAL
 04 37 22 39 62
 toutpartenvrac@gmail.com
- 74** **BIOCOOP THONON**
HAUTE-SAVOIE 120 avenue de Genève,
 74200 THONON
 04 50 16 12 05
 commande@biocoop-thonon.fr
- 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

Agribio Rhône & Loire

234 rue Général-de-Gaulle, 69530 Brignais – 04 72 31 59 99

Contact : Elodie Rolland – elodie.rolland@aurabio.org

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

