



2018

LA
DRÔME

FOURNISSEURS BIO ET LOCAUX

- RESTAURATION COMMERCIALE -

*Proposer des produits bio
dans mon resto c'est possible !*

Légende



Opérateur commercialisant 100% de produits bio



Opérateur commercialisant +70% de produits bio



Membre Bio Auvergne-Rhône-Alpes : Collectif d'entreprises engagées pour le développement du bio et de la promotion de leur savoir-faire en région Auvergne-Rhône-Alpes

PROLOGUE

Proposer des produits bio et locaux dans mon resto... c'est possible !

LES FRANÇAIS SONT TOUJOURS PLUS NOMBREUX À CONSOMMER DES PRODUITS BIO ET DE PLUS EN PLUS SOUVENT.

Le marché national des produits bio est structurellement en augmentation, avec une croissance de 16% en 2016.

La valeur des achats de produits alimentaires issus de l'agriculture biologique a été estimée, en 2016, à 7,147 milliards d'euros dont 411 millions d'euros HT d'achats de produits bio servis en restauration hors domicile (182 millions d'euros HT en restauration commerciale (+10 % vs 2015)) (données Agence Bio).

83 % DES FRANÇAIS SE DISENT INTÉRESSÉS PAR LA BIO DANS LES RESTAURANTS

Les produits bio et locaux sont encore peu présents, en restauration élaborée comme en restauration rapide. Pour répondre à cette attente, le Cluster Bio accompagnent les restaurants dans une démarche d'approvisionnement bio et local : recherche de fournisseurs, mise en réseau pour un échange sur les pratiques, information sur la réglementation, outils de communication grand public,... un service gratuit et sans engagement !

Pour renouer avec le plaisir des bons produits, pour aider les producteurs de votre région, pour favoriser les échanges locaux, pour préserver l'eau et l'environnement, pour proposer une alimentation saine...

Mettez du bio dans votre resto !



SOMMAIRE

La REGLEMENTATION BIO en restauration	2
Les MARCHÉS BIO du territoire	4
Les DISTRIBUTEURS MULTIPRODUITS	5
Les BOISSONS	9
L'EPICERIE	18
Les VIANDES	24
Les PRODUITS LAITIERS	25
Les FRUITS et LEGUMES	26

La REGLEMENTATION BIO en restauration



FICHE REGLEMENTATION

RESTAURATEURS « JE VEUX COMMUNIQUER SUR LE BIO »



Restaurant la fourchette

Menu

Entrées
Salade composée ou assiette de charcuterie

Plats
Poulet Ratatouille ou Burger frites

Dessert
Faisselle bio ou tarte aux pommes

Boissons

Vin domaine Alesan 2015
Vin le Monde 2014
Jus de fruits
Eau

OPTION A « Communiquer sur un produit préemballé bio »

JE NE FAIS PAS DE DEMARCHE SPECIFIQUE :

Je peux proposer seulement des produits présentés dans leur emballage d'origine.

Ex : Vin bio, Faisselle bio, café bio

OPTION B « Communiquer sur des ingrédients bio »

JE ME NOTIFIE AUPRES DE L'AGENCE BIO (GRATUIT)

Je peux communiquer sur certains ingrédients bio mais pas sur le plat (Sauf si non réalisé sur place)

Ex : tomates, poulet, huile d'olive, pomme de terre

ATTENTION !

Si vous voulez communiquer sur un ingrédient bio à un moment donné : tout l'approvisionnement de cet ingrédient doit être bio

Restaurant la fourchette

Menu

Entrées
Salade composée* ou assiette de charcuterie
(*l'assiette bio)

Plats
Poulet Ratatouille* ou Burger frites*

Dessert
Faisselle bio ou tarte aux pommes

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

Boissons

Vin domaine Alesan 2015
Vin le Monde 2014
Jus de fruits
Eau

JE NE SUIS PAS CONCERNE

Si je teste pendant quelques jours un menu bio
Si je monte un menu spécial 1 jour par mois bio
Si j'ai un approvisionnement exceptionnel bio
» La règle : ne pas dépasser 15 jours cumulés par an

Comment ça marche ? LA NOTIFICATION Gratuite et rapide sur le site de l'Agence BIO

www.agencebio.fr
Tel : 01 48 70 48 30 -
notifications@agencebio.org

La REGLEMENTATION BIO en restauration



OPTION C « Communiquer sur un plat ou menu bio »

JE ME NOTIFIE AUPRES DE L'AGENCE BIO (GRATUIT)

JE ME CERTIFIE

Je peux communiquer sur un menu ou un plat bio

Ex : Menu bio, salade composée bio etc.

NB : Au moins 95% en poids des ingrédients du plat sont issus de l'agriculture biologique (hors eau et sel)

ATTENTION !

Si vous voulez communiquer sur un ingrédient bio à un moment donné : tout l'approvisionnement de cet ingrédient doit être bio

OPTION D « Communiquer sur mon restaurant bio »

JE ME NOTIFIE AUPRES DE L'AGENCE BIO (GRATUIT)

JE ME CERTIFIE

Tous les plats et denrées de la carte sont bio (tolérance pour au maximum de 5% d'ingrédients non disponibles en bio), ainsi que les boissons, à l'exception des produits de la pêche et de la chasse, des boissons spiritueuses et sodas non disponibles en bio.

Comment ça marche ? LA CERTIFICATION

Contrôle : 1 à 2 fois par an par un organisme certificateur de votre choix

Coût : 200€ à 700€, par contrôle. Suivant les cas, le nombre de plats et de fournisseurs. Demandez un devis aux organismes certificateurs.

Liste sur www.bioconvergence.org

Aides : La Région Rhône-Alpes a voté une aide pour la prise en charge d'une partie de ces frais engagés. Nous consulter.



Les MARCHÉS BIO du territoire

Drôme des collines

- Mardi** Matin : Hauterives Après-midi : Châtillon Saint Jean, Le p'tit marché bio
- Jeudi** Matin : Montmiral, Peyrins, Saint Vallier Après-midi : Peyrins
- Vendredi** Matin : Peyrins
- Samedi** Matin : St Donat sur l'Herbasse, Tain l'Hermitage
- Dimanche** Matin : Romans sur Isère

Plaine de Valence

- Mardi** Matin : Chabeuil
Soirée : Valence (Place st Jean)
- Mercredi** Matin : Etoile sur rhône, Mallissard
Soirée : Beauvallon (de mai à octobre)
- Samedi** Matin : Valence

Vercors

- Lundi** Soirée : St Agnan en Vercors (de mai à octobre)
- Jeudi** Matin : La Chapelle en Vercors, St Jean en royaons
- Samedi** Matin : St Jean en Roays

Vallée de la Drôme

- Mardi** Matin : Crest
- Mercredi** Matin : Die
Soirée : Saillans, Saoû (de Pâques à Toussaint)
- Jeudi** Matin : Bourdeaux
Soirée : Sainte Croix
- Vendredi** Matin : Châtillon en diois, Luc en diois, St Nazaire le désert
Après-midi : Piégros la clastre
- Samedi** Matin : Crest, Die, Saoû
- Dimanche** Matin : Livron, Saillans

Drôme provençale

- Lundi** Matin : La Motte Chalancon Après-midi : Montbrun les bains
Soirée : les Pilles (de mai à novembre), Puy Saint Martin (juillet-août)
- Mardi** Matin : Grignan, St Paul Trois Châteaux
Soirée : Allan (mai à septembre, 1^{er} mardi du mois)
- Mercredi** Matin : Buis les Naronnies
Soirée : Pierrelatte (mai à sept., marché de semi-gros)
- Jeudi** Matin : Nyons
Soirée : Pont de Barret, La Touche (mai à décembre)
- Vendredi** Matin : Dieulefit, Marsanne, Pierrelatte, Taulignan
Soirée : Chantemerle les Grignan (d'avril à octobre), Ste Jalle, Venterol (juin à septembre)
- Samedi** Matin : Buis les baronnies, Montbrun les bains, Montélimar, Rémuzat
Soirée : St Auban sur l'Ouvèze (de juillet à août)
- Dimanche** Matin : Nyons, St Paul Trois Châteaux (1^{er} et 3^{ème} dimanche du mois)
Matin : St Jean en Roays



Marché communal ; Marché de producteurs 100% Bio ;
Marché 100% Bio (producteurs et revendeurs) ; Marché de
producteurs toute l'année

Les DISTIBUTEURS MULTIPRODUITS

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



Contact

Florent Dalmasso

Pôle Bio Ecosite, 150 rue de Judée,
26400 Eurre

09 53 25 33 73

info@agricourt.fr

www.agricourt.fr



FRUITS ET LÉGUMES
PRODUITS LAITIERS
VIANDE
EPICERIE

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Drôme, Ardèche (traçabilité au producteur)	Drôme, Ardèche, Grand Lyon, Vaucluse	80€ Franco 185€	Tous les jours



Les DISTRIBUTEURS MULTIPRODUITS

Spécialiste de la distribution de produits bio pour la restauration gastronomique, commerciale, snacking, traiteur, événements, etc...

Biorégion

DISTRIBUTEUR DE
PRODUITS BIO POUR LES PROS

Contact

Virginie Bonnefoy

32 rue des Ronzières, 69530 Brignais

04 26 18 34 56

info@bioregion.fr

www.bioregion.fr



FRUITS, LÉGUMES
FROMAGE, LAITAGE
CRÉMERIE, ŒUFS
VIANDE, POISSON
EPICERIE SUCRÉE, SALÉE
BOISSONS
SORBETS, GLACES
AUTRES PRODUITS

Magasin de producteurs bios, A travers champs réunit les productions de plus de 50 fermes bios dans un rayon de 100 km autour de Loriol. Créé en 2014, la boutique propose une gamme la plus large possible de produits 100% bios aux particuliers mais aussi aux professionnels.



Contact

Joël Fauriel

70 chemin de bras de Zil, 26270 Loriol

06 62 54 74 30



FRUITS ET LÉGUMES
PRODUITS LAITIERS
VIANDE
EPICERIE
PAIN

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Auvergne- Rhône-Alpes France, Tracé UE/ non UE	Rhône-Alpes	À contacter	Livraisons mardi et jeudi + jours événements

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Drôme Ardèche	Retrait au magasin	-	-

Les DISTRIBUTEURS MULTIPRODUITS

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



Contact

Thomas Vivier-Merle

27 quai Clémenceau, 69300 Caluire

06 60 76 24 71

contact@lerelaislocal.fr

www.lerelaislocal.fr



FRUITS ET LÉGUMES
HERBES AROMATIQUES
OEUFs
BOISSONS
VINS, BIÈRES
EPICERIE SALÉE
EPICERIE SUCRÉE

Plateforme collaborative connectant les professionnels de l'alimentation aux producteurs locaux de leur territoire. Via terroirs fiabilise la relation et assure un approvisionnement 100% local et direct.

Découvrez les producteurs (selon votre localisation) en capacité de vous livrer, leur profil, leurs conditions de livraisons et leurs produits.



Contact

Commande en ligne

Gestion de vos relations avec vos producteurs favoris.

4 rue François Gillet, 69003 Lyon

www.viaterroirs.com

FRUITS, LÉGUMES
HERBES AROMATIQUES
PRODUITS LAITIERS
VIANDES
CHARCUTERIES
POISSONS
BOISSONS
EPICERIE

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Rhône, Drôme, Isère, Ain, Ardèche	Rhône-Alpes	150€ HT Franco 250€ HT	Livraisons mardi, jeudi, samedi

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
	En fonction des producteurs	En fonction des producteurs	

Les DISTRIBUTEURS MULTIPRODUITS



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.



Contact

Commande en ligne directement
aux producteurs

contact@mp-mc.com

www.mesproducteursmescuisiniers.com



LÉGUMES, FRUITS
VIANDE
PRODUITS LAITIERS
EPICERIE
HERBES ET PLANTES
AROMATIQUES
BOISSONS

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Auvergne- Rhône- Alpes, France	Auvergne- Rhône- Alpes	En fonction du fournisseur	Livraison à domicile ou point relai ou mutualisation ou livraison au marché

Les BOISSONS

Domaine viticole familial de 12 ha à Arbin en Combe de Savoie entièrement conduit en Biodynamie.

Château de Mérande Domaine Genoux



Contact

André Genoux
Chemin de Mérande, 73800 Arbin
04 49 65 24 32
domaine.genoux@wanadoo.fr



VIN DE SAVOIE AOP
(ARBIN MONDEUSE ET
CHIGNIN BERGERON)

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Domaine	France	36 colis (carton de 6 bouteilles)/ Franco 72 colis	

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



Contact

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



CLAIRETTE DE DIE
TRADITION, BRUT

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Domaine	Drôme ou expédition	60 bouteilles	À contacter

Les BOISSONS

Situé au Nord d'Avignon, aux portes de Suze la Rousse, le Château de LIGNANE mène ses vignes en Agriculture Biologique et élabore des vins BIO élégants et féminins.

Baignés de lumière, les 60 hectares du domaine font la part belle aux cépages traditionnels de la région. En recherche perpétuelle d'amélioration de la qualité de nos vins, toujours dans le respect de la nature et de l'homme.

**Château de
LIGNANE**

Contact

Mylène Mace

2837 route de Ste Cécile
26790 Suze la Rousse

06 51 92 01 62

mylene@lignane.com



VIN
CÔTES DU RHÔNE ROUGE,
VILLAGES ROCHEGUDE
ROUGE

75CL, 5L

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Drôme	France	Franco de port de 4.80€ HT à 8.30€ HT selon vin	Livraison du lundi au vendredi 8h-18h

Distillerie artisanale à Valence d'eaux-de-vies de malts et de bières.

La distillerie a commencé la production en mai 2016 avec des matières premières en majorité locales et biologiques.



Contact

Baptiste François

47 rue Léon Gaumont, 26000 Valence

distillerie@obaptiste.com



BIÈRE DISTILLÉE
GIN
RHUM
VODKA

50CL

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Auvergne - Rhône - Alpes Thaïlande	France	Minimum 1 bou- teille Franco de port 170€	

Les BOISSONS

Le domaine s'étend sur 12 ha de vignes.

Conversion A/B des vignes en 2009.



Contact

Lucie Jullian

Lieu dit : Prapin, 69440 Taluyers

04 78 48 24 84 / 06 78 74 39 90

jullianh@orange.fr

www.domainedeprapin.fr

VIN ROUGE (GAMAY)
VIN BLANC
(CHARDONNAY)
ROSÉ DE GAMAY



Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Le Domaine	Région	12 Bouteilles	Livraison gratuite à Lyon et ses alentours. Franco de port pour les autres départements

Au nord de l'AOC Coteaux du Lyonnais, le GAEC du Bouc et la Treille est porté par trois associés. Riche d'un terroir d'exception et d'une tradition viticole pluriséculaire, le domaine cultive la vigne sur 9ha. Gamay, Chardonnay et Viognier s'épanouissent au milieu des parcelles tenues en enherbement naturel maîtrisé. Travail à la vigne est essentiellement effectué à la main.



Contact

82, chemin de la tour Risler 69250
Poleymieux-au-Mont-d'Or

04 72 26 07 53 (fixe) 06 38 43 07 14
(Timothée) 06 60 21 59 22 (Stéphane)

timothee.bechonnet@leboucet-latreille.fr

leboucetlatreille@sfr.fr

www.leboucetlatreille.fr

ROUGE, BLANC, ROSÉ,
ROSÉ PÉTILLANT



Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Le Domaine	Lyon et agglomération. Nous contacter au-delà	Aucun	À contacter

Les BOISSONS



Depuis 2013, sommelier conseil spécialisé en vente de vins bios et biodynamiques de toutes les régions.

Devis sur demande.



Contact

Etienne Martin

06 50 80 24 31

etienne@des-vins-et-des-hommes.fr



Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Auvergne- Rhône- Alpes, France	Rhône, Ain, Isère, Drôme	À contacter	À contacter

Les BOISSONS

Une passion, la création. Créée en mars 2009, la brasserie fabrique une gamme de bières des montagnes certifiées issue de l'Agriculture Biologique, de fermentation haute, non filtrées et non pasteurisées.



Contact

Martin Torès

La Galochère, 38880 Autrans

martin@biereduvercors.fr

www.biereduvercors.fr



BIÈRES BLANCHE, CHANVRE, ROUSSE, MIEL LIMONADES

CITRON, PROPOLIS, LAVANDE,
HOUBLON, BASILIC, RÉGLISSE, SÈVE
D'ÉRABLE, COLA, PANACHÉ,

25CL, 50CL, FÛTS

EAU DE VIE, WISKY, LIQUEUR

20 CL, 35CL, 50CL, VRAC



BRASSERIE
STÉPHANOISE

Contact

Benjamin Valentin

15 bis rue Buffon, 42000 St Etienne

06 58 72 68 09

contact@labrasseriestephanoise.com

www.labrasseriestephanoise.com



BIÈRES BLONDE, AM- BRÉE, BLANCHE, BRUNE, BIÈRE DE SAISON LIMONADE

33CL, 75CL, FÛT 30L

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Rhône-Alpes	Rhône-Alpes	250 € < 40 kms 450€ > 40 kms	Mardi et jeudi Livraison gratuite dès 2 cartons sur le département

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Ardèche, Belgique, Alsace	Rhône-Alpes	Franco de port si commande >150€ HT	Jeudi

Les BOISSONS

Les BIERES 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 3 Bières Bio. Depuis 2015, avec Blandine, Docteur en Pharmacie, Spécialisée dans les Plantes, 4 GREEN BULLES BIO ont été créées, boissons bio, sans alcool, aux 7 Super Plantes Bio et locales que nous cultivons et cueillons. Nous travaillons, aussi, avec d'autres producteurs et cueilleurs, bio de la région.



Contact

Blandine et Petrus Collin

18, chemin des carrières
69250 Curis Au Mont D'Or

06 21 90 20 63

petrus@bieresbio.fr

blandine@greenbulles.fr

www.bieresbio.fr et www.greenbulles.fr

BIERES MONT D'OR
BIÈRES NICKEL/CHROME ET CUIVRÉE,
BIÈRE SPÉCIALE : GREEN FLOWER

33CL, FÛT 20L, 30L

GREEN BULLES BIO

Boissons aux plantes sans alcool

C-FULL/ Vivifiant
C-ZEN / Coolisante
C- FINE / Svêltisante
C- XY / SeXYsant



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.



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

**BIÈRES BLONDE,
AMBRÉE, BLANCHE,
BRUNE, IPA,
BIÈRE DE SAISON,
COFFRET CADEAU**

33CL, 50CL, 75CL, FÛT 5L



Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Auvergne - Rhône - Alpes	Lyon et Alentours	4 cartons	Livraison chaque semaine, le jeudi et/ou le vendredi pour toute commande passée avant le mercredi

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
France UE Non UE	Bourgoin, Lyon, Grenoble, Chambéry, Romans, Vallée du Rhône de Valence à Lyon	10 cartons	1 fois/mois

Les BOISSONS

INO - Fruits & Algues c'est la 1ère gamme de jus de fruits aux algues développée afin de rendre accessible et agréable la consommation d'un des végétaux les plus riche en nutriments essentiels de la planète. Ils sont fabriqués avec des algues bretonnes, bio, vegan, pressés à froid et non pasteurisés (traité à froid), sans conservateurs, sans arômes et sans sucres ajoutés !



Contact

Guillaume Rambaud

8 Av pierre de coubertin, ZI de
percevalière, 38170 Seyssinet-Pariset
g.rambaud@ino-fruits-algues.com



INO SPORT
RAISIN, MYRTILLE, SPIRULINE

INO ESSENTIEL
POMME, FRAISE, FRAMBOISE, DULCE

INO BIEN-ÊTRE
ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON,
WAKAMÉ

25 CL

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
France UE Non-UE	Rhône-Alpes	15 jus panachable	Livraison tournée ou transporteur

Holypop s'inspire d'une recette centenaire élaborée par les Frères de la Sainte Famille. Sa recette authentique mélange unique d'ingrédients naturels issus de plantes des Alpes et d'eau pétillante, sans conservateur, ni alcool, lui donne ce goût original !
L'entreprise favorise les ingrédients issus de la région, afin de dynamiser l'activité des producteurs locaux et d'encourager les circuits courts.



Contact

Charline Hugon

44 Rue Sainte Marie,
01300 BELLEY
04 79 81 02 55

charline.hugon@kario.com



**SODA À BASE DE PLANTES
ET AGRUMES**

HOLYPOP
ORIGINAL YUZU, HIBISCUS

27,5 CL

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Auvergne Rhône Alpes	France	Minimum de 48 bouteilles port payant si com- mande < au franco 200€HT	Livraison du lundi au vendredi

Les BOISSONS

La Ferme Bio Margerie œuvre en agriculture biologique depuis 1979. Aux 18 ha de vergers, s'ajoute l'atelier de transformation artisanale.

Savoir-faire au service de l'écologie, du plaisir et de la gourmandise.

Aucun sucre ajouté garantissant ainsi un produit issu uniquement du fruit, sans aucune adjonction.

ferme bio
MARGERIE

Contact

Mary Margerie

335, chemin de l'olagnier
26800 Portes-lès-Valence

04 75 57 49 98

contact@fermebiomargerie.fr

www.fermebiomargerie.fr



JUS DE FRUITS

POMME, POIRE, POMME-
FRAMBOISE, POMME-KIWI,
POMME-COING, POMME-CASSIS,
POMME-FRAIS, POMME-
GROSEILLE, RAISIN

25CL, 1L
JUS DE POMME POSSIBLE EN
5L OU 10L

Domaine familial produisant des fruits depuis les années 30. Producteur à la recherche de techniques respectueuses des cycles naturels favorisant l'équilibre des vergers ainsi qu'une microflore et microfaune diversifiées. Dans l'esprit de cohérence avec son environnement, la méthode de Bio-Dynamique a été introduite dès le début des années 2000 sur les 45 ha de plantations qui sont composées de Pêchers, Pommiers, Abricotiers, Poiriers principalement.



Contact

Yvan Carle/ Fruitys

360 Chemin de St Martin,
26270 Lorial

06 87 03 44 67

fruit_et_nature@yahoo.fr



JUS DE FRUITS

POMME, POIRE, POMME-KIWI,
POMME-CASSIS, POMME-CERISE,
POMME-FRAMBOISE, POMME-
ANANAS, POMME GINGEMBRE,
COCKTAIL (100% POMME-PÊCHE-
ABRICOT)

NECTAR
ABRICOT
25CL, 1L

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
France UE (en cas de pénurie)	Lyon (Autres par transporteur)	10 cartons (si par transporteur au cas par cas)	Livraison le mercredi toutes les 3 semaines

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Drôme (80% de nos vergers)	Rhône-Alpes Sud-est France	À contacter pour franco de port	Livraison en fonction du lieu, tournée trans- porteur

Les BOISSONS

Fabrique de sirops et liqueurs depuis 1872 destinés au monde l'hôtellerie, café et restauration.

Précurseur sur le marché du Bio, Bigallet a lancé en 1998, une gamme de sirops BIO.



Contact

Isabelle Perrin

440, rue de la gare,
38730 Virieu-sur-Bourbre

04 74 63 32 09

iperrin@bigallet.fr

www.bigallet.fr

SIROPS

CASSIS, CITRON, FRAISE,
FRAMBOISE-MÛRE, PÊCHE,
GRENADINE, MENTHE, MYRTILLE

70CL



Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
France UE Non-UE	Rhône-Alpes	10 cartons de 6 (possibilité parfums différents)/ Franco 60 bouteilles	

L'ÉPICERIE

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

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.



Contact

Julien Cussinet

ZA la Boissonnette, 07340 Peaugres

04 75 32 43 60

julien.cussinet@ekibio.fr



QUINOA ET MÉLANGES À
BASE DE QUINOA
RIZ ET AUTRES CÉRÉALES,
COUSCOUS ET BOULGOUR,
LÉGUMINEUSES, PÂTES,
OLÉAGINEUX
PRODUITS SANS GLUTEN
SNACKING : biscuits, encas
JUS DE FRUITS



Contact

Christine Chirouze

Z.A. Les Plaines

26320 St Marcel les Valence

commande@markal.fr



ÉPICERIE SÈCHE :
CÉRÉALES, CÉRÉALES PRÉCUITES,
LÉGUMINEUSES, GRAINES, RIZ,
PÂTES, DIVERS PRODUITS COMPLÉ-
MENTAIRES

500G, 1KG, 5KG, 25 KG

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
France UE Non-UE	France	300 € Franco 480 €	Livraison du Lundi au Vendredi

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
	France	150 €	Livraison selon transport TFE

L'ÉPICERIE

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

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

France Délices

Contact

Marion Descaillots
01480 Messim sur Saône
04 74 60 25 81
france.delices@laposte.net



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
800G, 5KG, 15KG



Contact

Marc Caussanel
8 rue Anatole, 69800 St Priest
HELLO@GONUTS.FR



BEURRE DE CACAHUËTES
NATURE, CHOCO-CACAHUËTES, 4 ÉPICES
500G, 5KG

PURÉE AMANDES
MIEL, CHOCO COCO
280G, 5KG

BARRES ÉNERGÉTIQUES
15 BARRES

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
UE	France	Aucun minimum Franco 400 €HT	Livraison 7 jours après réception de la commande

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
UE Non-UE	France	Franco 250 €	

L'ÉPICERIE

Atelier de transformation de fruits séchés, unique dans la région, créé en 2015. Un véritable concentré de terroir : 100% local avec des fruits qui proviennent exclusivement de producteurs d'Ardèche et de Drôme. 100% bio et 100% fruit pour un concentré de qualité.



Contact

Damien Gouy

45 rue de l'Ardéchoise
07410 St Félicien

06 85 55 49 60

contact@laclaireardechoise.com

www.laclaireardechoise.com



Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Ardèche et Drôme	France	À contacter	À contacter

la Ferme Bio Margerie œuvre en agriculture biologique depuis 1979. Aux 18 hectares de vergers, s'ajoute l'atelier de transformation artisanale.

Savoir-faire au service de l'écologie, du plaisir et de la gourmandise.

Aucun sucre ajouté garantissant ainsi un produit issu uniquement du fruit, sans aucune adjonction.

ferme bio
MARGERIE

Contact

Mary Margerie

335, chemin de l'olagnier
26800 Portes-lès-Valence

04 75 57 49 98

contact@fermebiomargerie.fr

www.fermebiomargerie.fr



Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
France UE	Lyon (autres par transporteur)	10 cartons (si par transporteur au cas par cas)	Mercredi toutes les 3 semaines



L'ÉPICERIE

Jeune entreprise qui développe et fabrique dans la Drôme des produits alternatifs à la viande à base de légumineuses.

Steaks et boulettes en version 100% végétale et 100% gourmande.



Contact

Sylvain Goyet
213 rue de Gerland,
Les Jardins d'Entreprise Bât.B1
09 53 29 52 79
www.icietla-food.fr



STEAKS VÉGÉTAUX BOULETTES VÉGÉTALES

PRODUITS SURGELÉS EN COLIS DE
4KG

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Légumineuses France	France	30kg Franco 30 kg	Tous les jours

Chocolats 100% bio, éthiques, équitables, pure origine SAO TOME, 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.



Contact

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



CHOCOLAT DE COUVERTURE

SAC OU SEAU DE 3KG, 5KG OU 10KG

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Pure origine São Tomé	Rhône-Alpes	3kg / Franco 400€HT	Livraison par transporteur si hors Drôme

L'ÉPICERIE

Acteur engagé et reconnu dans la bio depuis 1991, Belledonne fabrique et commercialise des pains, des biscuits, des chocolats et des confiseries bio, de qualité artisanale reconnue. Ils développent des approvisionnements de proximité en filières locales directes ou en partenariat avec les producteurs de la région ou en circuits équitables.



Contact

Jeanine Fernandez

491, route des Bons prés,
73110 La Croix de la Rochette

04 79 26 51 41

jeanine.fernandez@pain-belledonne.com

www.pain-belledonne.fr



PAINS À LA COUPE, PAINS
GRANDES TRANCHES, SPÉCIAUX
GRAINES, DEMI-COMPLET, COM-
PLET, INTÉGRAL, FROMENTLEVAIN,
PAIN DE MIE
JE RÉDUIS MON GLUTEN
PAINS PRÉCUIITS
BISCUITS, BISCUIT VEGAN, CAKES
CHOCOLATS, TABLETTES
GUIMAUVES, CHOUCHOUS,
SUCETTES

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
À contacter	France et Export	70 € HT ou 15 Kg Franco 200 € HT ou 60 Kg	Tous les jours sauf dimanche en Rhône-Alpes

Entreprise artisanale qui oeuvre depuis 1996, dans le respect de l'homme et de la nature. Fruits frais, lait entier régional, chocolat Valrhona, Terre adélice sélectionne les meilleurs produits et favorise la filière locale.

60 à 70% de fruits dans la composition des sorbets. Colorants et arômes artificiels sont exclus dans les recettes.



Contact

Le Moulinon, 495 A rte de l'Eyrieux
07190 Saint Sauveur de Montagut

04 75 65 43 00

glaces@terre-adelice.eu

www.terre-adelice.eu



GLACES - SORBETS
146 PARFUMS DONT
117 PARFUMS EN
BIO ET 30 GÔTEZ
L'ARDÈCHE

5L, 2.5L, 1L
500ML ET 120ML

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
À contacter	Rhône-Alpes PACA Autre par transporteur	10L / Franco 10L	Suivant la zone

L'ÉPICERIE

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.



Contact

Julien-Boris Pelletier

37 Impasse du Moulin Gaillard,
01 290 St Jean sur Veyle

03 85 23 98 50

contact@moulinmarion.fr

www.moulin-marion.fr



FARINES

BLÉ, KHORASAN, SEIGLE, GRAND
EPAUTRE, PETIT EPAUTRE, SARRASIN,
MAÏS, CHATAIGNE, RIZ, PAUVRES EN

GLUTEN

1KG, 5KG, 25 KG, VRAC BIG BAG

Exploitation située dans les moyennes montagnes de la Drôme provençale, en polyculture-élevage qui accorde une importance toute particulière au respect de la biodiversité et des sols.



Les Saveurs de Servin

Franck & Nathalie DARRET
Les Servins 26460 BOURDEAUX

Contact

Franck Darret

Les servins, 26460 Bourdeaux

06 34 31 29 45

www.les-saveurs-de-servins.com



FARINES

PETIT EPAUTRE, BLÉ (VARIÉTÉS
ANCIENNES)

PETIT EPAUTRE EN
GRAINE

PÂTES SÈCHES

1KG, 5KG, 25KG

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
À contacter	France et UE	Mini franco 500kg/ >500kg : franco 45€ dans un rayon de 150 km	Livraison du lundi au vendredi (com- mande J+6)

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Drôme Propre production	France International	Non	Frais de port dus

Les VIANDES

Exploitation située dans les moyennes montagnes de la Drôme Provençale, en polyculture-élevage qui accorde une importance toute particulière au respect de la biodiversité et des sols. Soins des animaux à base d'huiles essentielles, de plantes ou homéopathie.

Ferme bio et prochainement Demeter 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.



Les Saveurs de Servin

Franck & Nathalie DARRET
Les Servins 26460 BOURDEAUX

Contact

Franck Darret

Les Servins, 26460 Bourdeaux

06 34 31 29 45

www.les-saveurs-de-servins.com



AGNEAUX
EN CAISSETTE
TERRINES D'AGNEAUX
NATURE, THYM, SAUGE, GENE-
VRIER, ROMARIN
MERGUEZ, CHIPOLATAS
SAUCISSON SEC

Roux Aurélien

Contact

Les Chiroux,
42220 St Sauveur en Rue

06 28 84 24 81

fermedeschiroux@gmail.com



STEAK HACHÉ
SURGELÉ
VIANDE EN CAISSETTE
PAR 5KG OU PLUS
(VEAU SIMMENTAL, GÉNISSE OU
BOEUF HIGHLAND)

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Drôme Propre production	France International	Aucun	Frais de port dus

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Loire	Pas de limite si quantité suffisante	Selon la distance	Livraison selon quantité et disponibilité

Les PRODUITS LAITIERS



Située sur les contreforts du massif du Vercors, l'exploitation, conduite en agriculture biologique, est constituée essentiellement de prairies destinées à la récolte du foin pour l'alimentation de notre troupeau de vaches laitières. Le lait produit est transformé sur place.

GAEC de la Grange

Contact

95 chemin de la ferme,
26190 Léoncel
04 75 41 67 51
gaecdelagrangefree.fr

FAISSELLE
YAOURT NATURE

FROMAGES
P'TIT LÉONCEL, LÉONCEL, BLEU
VERCORS SASSENAGE

LAIT
CRU, PASTEURISÉ



Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Drôme	Drôme, Ardèche, Rhône, Grenoble		Délai de commande de 15 jours

Les FRUITS et LEGUMES

Domaine familial produisant des fruits depuis les années 30. Producteur à la recherche de techniques respectueuses des cycles naturels favorisant l'équilibre des vergers ainsi qu'une microflore et microfaune diversifiées. Dans l'esprit de cohérence avec son environnement, la méthode de Bio-Dynamique a été introduite dès le début des années 2000 sur les 45 ha de plantations qui sont composées de Pêchers, Pommiers, Abricotiers, Poiriers principalement.



Contact

Yvan Carle/Fruitys

360 Chemin de St Martin,
26270 Loriol

06 87 03 44 67

fruit_et_nature@yahoo.fr



FRUITS FRAIS

ABRICOT, PÊCHE, NECTARINE, PÊCHE
PLATE, PÊCHE DE VIGNE, PRUNE,
POMME, POIRE, KAKI

Agriz est une marque de 28 producteurs qui commercialise ses fruits et légumes issus d'une agriculture savoureuse et responsable auprès des professionnels de la restauration. Grâce à une charte qualité créée en collaboration avec un ingénieur agronome Agriz remet le goût au centre des modes de production de ses agriculteurs tout en respectant mieux les hommes et l'environnement.

Tous les produits sont récoltés à la commande : aucun stockage



fruits et légumes d'exception

Contact

Loïc Mounier

207 Chemin du Grand Revoyet,
69230 St Genis Laval

06 73 15 01 96

Lmounier@agriz.fr

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DE SAISON

FRUITS ET LÉGUMES VARIÉTÉS ANCIENNES

+DE 900 FRUITS ET LÉGUMES DE
RÉGION

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Drôme propre production	Rhône-Alpes Sud-est France	À contacter pour franco de port	Livraison en fon- ction du lieu, tour- née transporteur

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Rhône-Alpes	Lyon France par transporteur	Minimum 50€ pour commande à Lyon	Livraison les lendemain des récoltes les mardi et jeudi

Les FRUITS et LEGUMES

Première année de production maraîchère sur un peu moins d'un hectare en agriculture biologique avec 1800 m² de serre avec un mode de production inspiré de nouveaux systèmes alimentaires écologiques

**Frédéric
Bannwarth**

Contact

Frédéric Bannwarth
10 rue des cloziaux
26600 Beaumont-Monteux
06 76 98 37 32



**LÉGUMES DE SAISON
FRAISES
LÉGUMES D'HIVER**
(BLETTE, ÉPINARDS, SALADE,
MÂCHE)

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
France Majoritaire	Achat sur place		Ouvert du lundi au vendredi

Lancée il y a 5 ans, la SCOP Ferme des Volontoux est la rencontre de l'agriculture bio et de l'entrepreneuriat social et solidaire. Modèle unique en France, la ferme regroupe aujourd'hui une diversité de types de maraîchages, d'arboriculture et de transformation des produits. Circuits de commercialisation : gros, demi-gros, magasin à la ferme, marché, repas cuisinés, amap, e-commerce



Contact

Rémy Léger
1 chemin des Volontoux
26600 Beaumont
auxchampsdesvolontoux@gmail.com



FRUITS
PÊCHE, ABRICOT, CERISE,
AMANDE, KIWI, POIRE

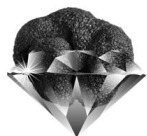
LÉGUMES
MARAÎCHAGE DIVERSIFIÉ

livraison de paniers
(légumes et épicerie)

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Drôme	-	À contacter	À contacter

Les FRUITS et LEGUMES

Producteur de truffes noires de la Drôme des collines sur 12 ha.
L'exploitation produit et transforme les truffes sur place. En bio depuis
de nombreuses années.



Contact

Karine et Franck Boissieux

Quartier Les Balmes

26100 Romans sur isère

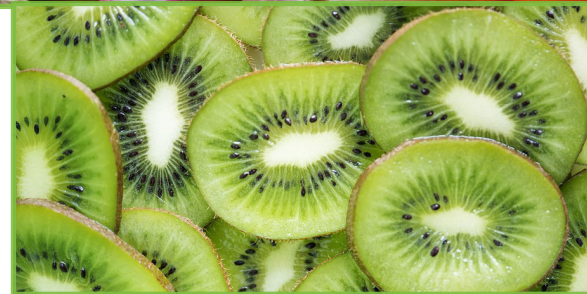
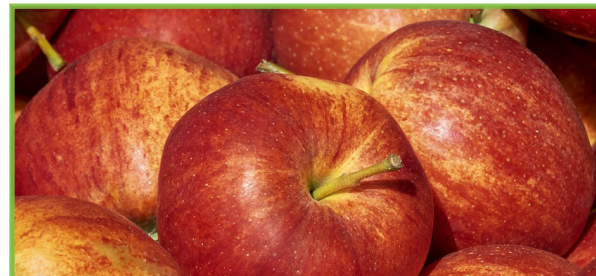
09 86 76 79 70 - 06 03 81 48 05



TRUFFES FRAÎCHE, SEMI-CONSERVE SURGELÉE BEURRE TRUFFÉ

Poche individuelle verrine 20g, 1kg

Origine MP.	Zone de Livraison	Min. de Commande	Conditions
Drôme	France	Franco de port 300€ (500€ pour les surgelés)	Livraison Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi



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

Mon interlocutrice

Lucie Mestrallet - Cluster Bio - 04 75 25 97 01

lmestrallet@cluster-bio.com