



clusterbio

Auvergne-Rhône-Alpes 

Agir ensemble pour la filière bio régionale



natexpo LYON 2026
28 - 29 SEPT.



Natexpo Lyon 2026

Un nouvel élan pour
renforcer l'ensemble
de la filière bio

32 entreprises bio d'Auvergne-
Rhône-Alpes présentent sous
le Pavillon régional :
Retrouvez le Cluster Bio sur
le stand A30 !



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Retrouvez nos adhérents et le Cluster Bio sur le salon



Entreprise ou Marque.....Stand

Entreprise ou MarqueStand

Pavillon régional Auvergne-Rhône-Alpes

Alimentaire

Delaferme.....	D36
Biopartenaire.....	E39
Biorevola & La Bombilla.....	C35
Bières Sans Alcool Edmond.....	B30
Olival d'Ouro & Terre de Sens.....	C30
Chocolats du Vercors – Frigoulette.....	C34
Conserverie Clac !.....	B34
Coopenoix.....	A34
Distillerie Ceres.....	B36
Kario Compléments Alimentaires.....	E35
Favrichon.....	C39
Huilerie de Lapalisse.....	C38
Invitation à la Ferme.....	D35
Autour du Riz.....	C31
Laiterie de la Roche.....	C36
Le Petit Fumé Drômois.....	D30
Le Relais Local.....	D31
Markal – Luce.....	E31
Moulin Marion.....	B31
Belledonne.....	D39
S'AVE.....	D34

Compléments alimentaire

Aagaard – Purasana.....	E18
Vibraforce® Laboratoires.....	F17

Cosmétique

Ladrôme Laboratoire.....	E14
Terre d'Elira.....	F15
Vercuma.....	F19

Service aux entreprises

Applymage.....	D38
Bureau Veritas Certification.....	B37
CV Pack.....	B35
Enercoop Auvergne Rhône-Alpes.....	B39
Karteck.....	A38
MBS Solution – Packtic.....	B32

Agir ensemble pour la filière bio régionale



Le Conseil d'Administration au 10 juillet 2026

L'association « Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes » a pour mission de renforcer le développement économique et le rayonnement des entreprises bio régionales en favorisant les connexions, la robustesse de la filière et l'accès aux marchés.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Une région présente sur tous les podiums du bio :



1ère

région en nombre de transformateurs
788 transformateurs certifiés bio



2ème

région en nombre de magasins bio
440 magasins spécialisés bio



3ème

région en surfaces certifiées*
308 810 ha et 8 356 exploitations bio
*certifiées ou en conversion

26 traiteurs et restos certifiés bio



SOMMAIRE

Le Cluster Bio à votre service/ 4
Édito/ 5
Pavillon 1/ 6
Pavillon 2/ 9

Pavillon 3/ 13
Pavillon 4/ 17
Pavillon 5/ 21

Agissons pour la filière biologique régionale



clusterbio

Auvergne-Rhône-Alpes 

Rejoignez-nous !

Notre réseau compte aujourd'hui 200 partenaires adhérents.
Vous avez une idée, un projet, vous recherchez des partenaires ou à commercialiser ?

Contactez-nous ! Nous vous proposons un accompagnement personnalisé, quel que soit le stade d'avancement de votre projet.

Rejoignez le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes et entrez dans la dynamique d'échanges et de rencontres !

Une équipe à votre écoute

Le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes vous propose un ensemble de services pour vous accompagner dans le développement de votre structure. Notre équipe est à votre disposition, n'hésitez pas, contactez-nous !

Adrien Petit

Directeur
apetit@cluster-bio.com
+ 33 (0)6 24 84 79 03



Justine Dragon

Cheffe de projets Innovation
jdragon@cluster-bio.com
+33 (0)6 21 06 56 97



Alexandra Calluau

Chef de projet marketing et commerce
acalluau@cluster-bio.com
+33 (0)6 25 04 95 66



Camille Dzirianian

Chargée de communication junior
cdzirianian@cluster-bio.com
+33 (0)6 29 16 22 60



Bastien Boissonnier

Chargé de projets filières bio
bboissonnier@cluster-bio.com
+33 (0)6 01 30 70 18



Charlotte Dupont

Chargée de projets filières junior
cdupont@cluster-bio.com
+ 33 (0)6 24 84 79 03



Contactez-nous !



Dorian Vérichon

Chargé de développement réseau junior
dverichon@cluster-bio.com
+33 (0)4 75 55 80 11

Nous contacter : 04 75 55 80 11 - www.cluster-bio.com

Édito

L'innovation alimentaire n'est plus une affaire de tendances éphémères. Elle est devenue le reflet d'une transformation profonde de nos modes de consommation et, plus largement, de notre rapport à l'alimentation. Les consommateurs recherchent des produits capables de répondre à plusieurs besoins à la fois : nourrir, faire plaisir, simplifier le quotidien, tout en donnant du sens à leurs choix.

Les produits qui émergent aujourd'hui ne se contentent plus d'améliorer une recette existante ; ils réinventent les usages, valorisent les filières locales, explorent de nouveaux ingrédients et revisitent les savoir-faire avec créativité. Derrière chaque innovation se dessine une même ambition : proposer une alimentation plus juste, plus gourmande et plus adaptée aux défis de demain.

Les innovations rassemblées dans ce catalogue illustrent parfaitement cette dynamique. Certaines répondent à la montée en puissance d'une alimentation plus fonctionnelle, où les protéines végétales, les fibres, ou les céréales s'invitent naturellement dans les repas du quotidien.

Cette nouvelle génération de produits rappelle une évidence : le plaisir reste le premier moteur de l'alimentation. Les biscuits généreux, les créations artisanales ou les nouvelles associations de saveurs montrent qu'il est possible de concilier gourmandise, équilibre et exigence.

L'innovation passe également par l'ouverture sur le monde. Les cuisines internationales inspirent les consommateurs, tout en encourageant les entreprises à revisiter leurs recettes avec des ingrédients locaux, biologiques ou peu transformés.

Plus qu'un panorama de nouveautés, ce catalogue témoigne de la vitalité de notre écosystème. Il met en lumière des entreprises qui expérimentent, osent, adaptent leurs recettes et imaginent des solutions concrètes pour répondre aux grandes mutations de l'alimentation. Autant d'initiatives qui dessinent, dès aujourd'hui, les contours de l'alimentation bio de demain.

Le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes est le seul réseau dédié à l'accompagnement de projets d'innovations pour la filière bio, par de la veille, des études de tendances, de la prospectives et des groupes de travail.

Pour en savoir plus :



Justine Dragon

Cheffe de projets Innovation
jdragon@cluster-bio.com
+33 (0)6 21 06 56 97



Pavillon 1

STAND A38 	STAND B39  <i>Auvergne-Rhône-Alpes</i>
STAND A34  <i>Depuis 1929</i>	STAND B37  BUREAU VERITAS
STAND A30  clusterbio Auvergne-Rhône-Alpes	STAND B35  CV Pack Création & Valorisation
	STAND B31  MOULIN MARION MAÎTRE MEUNIER DEPUIS 1897

EXPOSANTS

- KARTECK
- COOPENOIX
- ENERCOOP
- BUREAU VERITAS
- CV PACK
- CLUSTER BIO
- MOULIN MARION

KARTECK

STAND A38 - Expert Emballage



De la conception à la fabrication, Karteck réalise des emballages en carton sur mesure pour les secteurs de l'alimentaire, de la cosmétique et de la santé, en privilégiant des solutions écoresponsables fabriquées en France.



PINERO Franck



06 80 94 07 06



fp@karteck.fr



www.karteck.fr

BLISKART

Blister tout carton pour remplacer les blisters en plastique.



COOPENOIX

STAND A34 - Transformateur



Acteur de la filière nucicole, Coopenoix collecte, transforme et valorise les noix de ses producteurs adhérents en mettant en avant la qualité du terroir et le savoir-faire coopératif.



PAULIN Sophie



04 76 36 95 22



s.paulin@coopenoix.com



coopenoix.com

CLUSTER BIO AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

STAND A30

Réseau d'entreprises de la filière bio, le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes accompagne les acteurs du secteur en favorisant l'innovation, les partenariats et les projets collaboratifs.



clusterbio
Auvergne-Rhône-Alpes



Cluster Bio



04 75 55 80 11



contact@cluster-bio.com



www.cluster-bio.fr



MOULIN MARION

STAND B31 - Transformateur

Moulin Marion est un meunier spécialisé dans la production de farines biologiques issues de céréales, destinées aux artisans, professionnels et particuliers.



PICARD Olivier



06 45 78 16 30



opicard@moulinmarion.fr



www.moulin-marion.fr



FARINE DE SORGHO

Élaborée à partir de sorgho bio cultivé à moins de 60 km du moulin, cette farine naturellement sans gluten se distingue par sa richesse en fibres et en minéraux.



ENERCOOP

STAND B39- Bureau d'étude

Fournisseur d'électricité 100 % renouvelable, Enercoop s'appuie sur un modèle coopératif pour promouvoir une énergie locale, citoyenne et engagée dans la transition écologique.



CHASSINE Gwenaëlle



07 57 17 44 11



gwenaëlle.chassine@aura
.enercoop.fr



enercoop.fr/

BUREAU VERITAS

STAND B37- Organisme certificateur

Spécialisé dans l'inspection, la certification et les essais, Bureau Veritas accompagne les entreprises pour garantir la qualité, la conformité et la performance de leurs activités.



MARTIN Laurence



06 08 95 15 39



laurence.martin@bureauveritas.
com



bureauveritas.fr/bio



CV PACK

STAND B35- Expert Emballage

Avec son expertise dans le conditionnement et l'emballage, CV Pack propose des solutions adaptées aux besoins des industriels afin d'optimiser leurs processus de production et de logistique.



BOUVIER Emmanuelle



04 77 22 09 39



e.bouvier@cvpack.com



cvpack.com

Pavillon 2

STAND C39 FABRICANT DEPUIS 1890 FAVRICHON	
STAND B34 & B36 CLAC! CÉRÈS	STAND C35 bio rev oia
STAND B30 & B32 EDMOND MBS SOLUTIONS	STAND C31 Autour du Riz

EXPOSANTS

- FAVRICHON
- BRASSERIE DU PILAT
- MSB SOLUTION
- CLAC!
- CÉRÈS
- AUTOUR DU RIZ
- COOPENOIX

FAVRICHON

STAND C39 - Transformateur



Favrichon est une entreprise familiale française spécialisée dans les céréales biologiques depuis 1890. Installée dans la Loire, elle élabore des petits-déjeuners bio; mueslis, céréales soufflées et boissons céréalières.



LALLEMAND Laëtitia



06 12 26 53 90



laetitia.lallemand@orga
nicstories.fr



monepiceriebio.fr

OVERNIGHT OATS POMME MYRTILLE

Une préparation à base de flocons d'avoine et de 4 graines à faire tremper la veille au frigo pour un petit déjeuner gourmand et rapide.



EDMOND

STAND B30 - Transformateur



Edmond Bières élabore une gamme de bières artisanales bio sans alcool, brassées en France. Grâce à un procédé de fermentation maîtrisé, l'entreprise propose une alternative authentique alliant le goût d'une vraie bière et les exigences des consommateurs d'aujourd'hui.



SKUBICH Thomas



04 82 77 22 73



contact@edmondbieres.fr



edmondbieres.fr

MBS SOLUTIONS

STAND B32 - Expert Equipement

En développant des solutions de distribution pour le vrac et le réemploi, MBS Solutions accompagne les entreprises dans la réduction des emballages à usage unique et la transition vers une économie plus circulaire.

MBS

SOLUTIONS



BIONAZ Zoé



06 77 64 53 27



contact@mbs-solutions.fr



mbs-solutions.fr



LOGICIELS DE GESTION DU RÉEMPLOI & DU VRAC

Packtic est une solution dédiée à la traçabilité du vrac et du réemploi, complétée par des bornes de distribution de liquides en vrac pour accompagner une distribution plus durable.



CLAC!

STAND B34 - Transformateur



Entre créativité culinaire et savoir-faire artisanal, CLAC ! imagine des conserves bio à base d'ingrédients locaux, avec une gamme de tartinables, sauces, soupes et légumes cuisinés aux recettes originales.



ANGLADE Julien



09 86 40 70 30



bonjour@clac-conserverie.fr



clac-conserverie.fr



FONDANT LENTILLE VERTE & VANILLE

Un dessert surprenant et gourmand, où la lentille verte révèle toute sa douceur. Sa texture moelleuse et fondante, associée aux notes de vanille, rappelle le réconfort d'un gâteau maison. Une recette originale, peu sucrée, qui prouve que la lentille a aussi sa place au dessert.

DISTILLERIE CERES

STAND B36 - Transformateur



Implantée en Auvergne, Distillerie Cérès transforme des matières premières biologiques en alcools et spiritueux artisanaux, élaborés avec soin pour mettre en valeur la qualité des ingrédients et la richesse des arômes.



CÉRÈS

PRODUCTEUR DE SPIRITUEUX AUVERGNATS



FAURE Estelle



06 59 22 71 15



estelle@distillerieceres.com



distillerieceres.com



AUTOUR DU RIZ

STAND C31 - Transformateur



Spécialisée dans les produits à base de riz biologique, la marque Autour du Riz valorise des filières responsables et équitables à travers une gamme de produits alimentaires de qualité.



Autour du Riz



04 76 89 33 54



info@autourduriz.com



autourduriz.com



KOREAN NOODLES BIO

La tendance K-food s'invite en magasins bio avec les Korean Noodles d'Autour du Riz. Inspirées de la cuisine coréenne, ces nouilles associent farine de patate douce et riz complet dans une recette naturellement sans gluten. Fabriquées en France près de Grenoble, elles répondent aux attentes des consommateurs en quête de produits sains et dépaynants.

BIOREVOLA

STAND C35 - Transformateur



BIOREVOLA est spécialisée dans la fabrication de produits alimentaires biologiques et sans gluten, conçus pour offrir une alternative gourmande adaptée aux régimes spécifiques. À travers ses recettes, BIOREVOLA souhaite rendre l'alimentation bio et sans gluten accessible à tous, sans faire de compromis sur le goût et la gourmandise.



CHARNAY Luc



04 50 57 73 99



luc.charnay@soredadiet.com



biorevola.com/

Pavillon 3

STAND C38 	STAND D39 
STAND C36 	STAND D35 
STAND C34 	STAND D31 
STAND C30 	

EXPOSANTS

- HUILERIE DE LAPALISSE
- PAIN DE BELLEDONNE
- LAITERIE DE LA ROCHE
- CHOCOLAT FRIGOULETTE
- OLIVAL D'OURO
- INVITATION A LA FERME
- LE RELAIS LOCAL

HUILERIE DE LAPALISSE

STAND C38- Transformateur



Entreprise française spécialisée dans la fabrication d'huiles végétales biologiques et conventionnelles. Elle perpétue un savoir-faire traditionnel en sélectionnant des graines de qualité pour produire des huiles destinées à l'alimentation et à divers usages professionnels.



ROBIN Jerome



06 45 74 22 28



jerome.robin@huilerie-lapalisse.com



huilerie-lapalisse.fr

LA LAITERIE DE LA ROCHE

STAND C36 - Transformateur



Au cœur du terroir local, La Laiterie de la Roche transforme le lait en une gamme de produits laitiers frais et gourmands, élaborés avec soin. La qualité des matières premières et le savoir-faire artisanal sont au cœur de la fabrication pour proposer des produits authentiques, savoureux et respectueux des qualités naturelles du lait.



La Laiterie de la Roche



04 74 89 17 12



secretariat.laiterie@laroche.asso.fr



lalaiteriedelaroche.com

CHOCOLATS FRIGOULETTE



STAND C34 - Transformateur

Grâce à son savoir-faire artisanal, Chocolats Frigoulette crée des chocolats gourmands élaborés à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, alliant authenticité et qualité.



CHOCOLATS
FRIGOULETTE



TRIPOTIN Patricia



06 24 46 02 90



p.tripotin@chocolats-frigoulette.fr



chocolats-frigoulette.fr

PAPILLOTES FRIGOULETTE

Un fondant au chocolat noir et aux noisettes torréfiées au feu de bois. Sans lait ni crème, il offre une recette artisanale au goût authentique et généreux.



LE RELAIS LOCAL

STAND D31 - Grossiste



Le Relais Local développe des solutions logistiques et de distribution en circuits courts pour faciliter la mise en relation entre producteurs et acheteurs. Son approche favorise la commercialisation de produits locaux et responsables, tout en simplifiant leur acheminement et en soutenant une alimentation de proximité.



VIVIER-MERLE Thomas



06 61 35 89 89



contact@lerelaislocal.fr



www.lerelaislocal.fr

INVITATION A LA FERME

STAND D35 - Transformateur



Invitation à la Ferme propose des produits fermiers issus d'une agriculture locale, alliant authenticité, qualité et savoir-faire.



CHAROTE Corinne



07 83 59 80 07



corinne@invitationalaferme.fr



invitationalaferme.fr



DISTRIBUTEUR DE YAOURTS EN VRAC

Lancé début 2026, ce distributeur de yaourts fermiers bio en vrac permet aux consommateurs de se servir directement en magasin. Une solution pratique qui valorise les yaourts bio et locaux du réseau Invitation à la Ferme, tout en proposant un nouveau mode de distribution adapté à la vente en vrac.

PAIN DE BELLEDONNE

STAND D39 - Transformateur



Pain de Belledonne propose une gamme de pains biologiques et de pâtisseries gourmandes, élaborés selon un savoir-faire artisanal et à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés.



LIGEON Thomas



06 50 00 29 85



thomas.ligeon@belledonne.bio



belledonne.bio

COOKIE FOURRÉ CACAHUÈTE

Belledonne innove sur le rayon vrac avec un cookie fourré cacahuète bio. Une recette gourmande alliant une texture croquante, un cœur fondant et un goût intense de cacahuète. Disponible dès septembre 2026.



OLIVAL D'OURO

STAND C30 - Transformateur



OLIVAL | TERRE
D'OURO | DE SENS

Olival d'Ouro produit des huiles d'olive de qualité, élaborées à partir d'olives soigneusement sélectionnées et dans le respect de leur terroir. La production s'appuie sur un savoir-faire agricole et des méthodes qui préservent les qualités naturelles du fruit, afin d'obtenir des huiles authentiques, riches en saveurs et en arômes.



OLIVAL D'OURO



06 07 46 60 21



contact@olivaldouro.com



olivaldouro.com

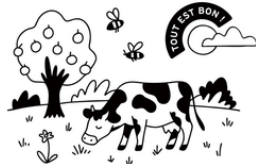
Pavillon 4

STAND D36 & D38  	STAND E39 
STAND D34 	STAND E35 KARIO ANTIOXYDANT
STAND D30 	STAND E31 

EXPOSANTS

- DELAFERME
- APPLYMAGE
- BIOPARTENAIRE
- S'AVE
- KARIO
- LE PETIT FUME DRÔMOIS
- MARKAL

DELA FERME



DE LA FERME

STAND D36 - Transformateur



Delaferme, c'est une aventure de femmes et d'hommes qui souhaitent sincèrement contribuer à développer un nouveau modèle de production alimentaire bio, résilient et en circuit-court en proposant des produits simples que l'on a plaisir à manger les yeux fermés !



DORIAN Robin



07 60 19 59 43



dorian@delaferme.fr



delaferme.fr

POCHE DOYPACK

Poche doypack de yaourt nature et vanille de 700g à destination des magasins et de la restauration collective pour les crèches et micro-crèches.



APPLYMAGE

STAND D38 - Expert Emballage

Conçus pour les commerces bio et spécialisés, nos équipements facilitent la vente en vrac grâce à des distributeurs, présentoirs et solutions d'agencement durables fabriqués en France.



BAILLY Laurent



06 81 53 14 65



laurent.bailly@applymage.com



applymage-eco.com



BAR À CÉRÉALES APPLYVRAC ETERNITI

Pensé pour les hôtels et les collectivités, ce bar à céréales offre une solution durable et hygiénique pour le vrac. Fait en France, il est démontable et réparable.



LE PETIT FUMÉ DRÔMOIS

STAND D30 - Transformateur

Le Petit Fumé Drômois propose des poissons crus, fumés ou marinés, issus de piscicultures certifiées biologiques.



GADENNE Timothée



0618277395



t.gadanne@lepetitfumedromois.com



lepetitfumedromois.com

BIOPARTENAIRE

STAND E39 - Label

Depuis 2002, ce label garantit des filières durables, une rémunération juste des producteurs et des engagements sociaux et environnementaux contrôlés de manière indépendante.



BERTRAND Arnaud



07 43 16 02 81



arnaud@biopartenaire.com



www.biopartenaire.com

PROGRAMME MAGASINS AMBASSADEURS

BIOPARTENAIRE accompagne les magasins bio avec des outils, des formations et des actions pour promouvoir une bio plus équitable.



KARIO

ANTIOXYDANT

KARIO

STAND E35 - Transformateur



La distillerie KARIO est une entreprise artisanale qui fabrique des boissons santé et bien-être 100% naturelles et 100% bio. Elle a été fondée par les Frères de la Sainte Famille en 1905.



PIN Olivier



04 79 81 02 55



commercial@dsfamille.fr



kario.fr

KARIO ÉQUILIBRE

Élaboré à partir de noix verte et de plantes, KARIO Équilibre concentre les bienfaits naturels des polyphénols antioxydants. Une formule 100 % naturelle qui contribue à l'équilibre de l'organisme, au confort digestif et aux défenses naturelles.

MARKAL

STAND E31 - Transformateur



Markal est une entreprise française pionnière de l'agriculture biologique depuis 1936, spécialisée dans les céréales, légumineuses, farines et produits d'épicerie bio. Basée dans la Drôme, elle propose plus de 800 références



CHAPPUIS Valentin



07 43 16 02 81



product@markal.fr



markal.fr

SQUEEZE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Luce réinvente l'assaisonnement avec une huile d'olive vierge extra bio en format squeeze. Grâce à son bec verseur précis, elle permet un dosage propre et sans gaspillage, tout en offrant une huile fruitée issue d'olives espagnoles pressées à froid.



S'AIME VÉGÉTAL ÉTHIQUE



STAND D34 - Transformateur

Entreprise engagée dans la production d'alternatives végétales bio, savoureuses et nutritives, destinées à la restauration collective. Basée à Montmiral (Drôme), S'AVE s'inscrit dans une démarche locale, éthique et durable.



DUBESSY Sandrine



06 01 97 39 05



sandrine@save-vegetal.fr



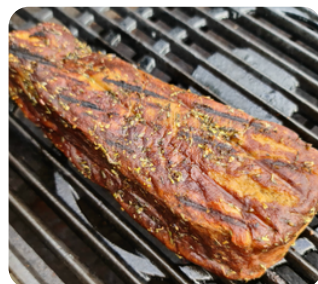
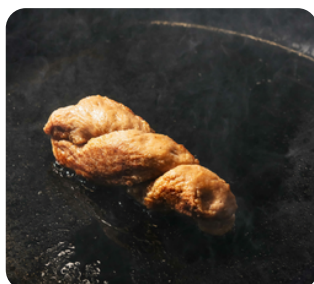
save-vegetal.fr



**S'AVE LAURÉAT DU PRIX DE
L'INNOVATION BIO N'DAYS
REMIS PAR AVENTURE BIO**

LE RÔTI VÉGÉTAL ORIGIN+

Une innovation végétale bio qui associe protéines de pois chiche et seitan fermenté pour offrir une texture fondante. Une recette riche en protéines, peu transformée, qui répond aux attentes des consommateurs en quête d'alternatives végétales savoureuses.



Pavillon 5

STAND E18 LA SOURCE INNOVATEUR PAR NATURE	STAND F19 VERCUMA
STAND E14 ladrôme /// LABORATOIRE	STAND F17 VIBRA FORCE LABORATOIRES
STAND F15 TERRE d'Elira 	
Empty space for stand E18	

EXPOSANTS

- LA SOURCE
- VERCUMA
- VIBRAFORCE
- LA DRÔME LABORATOIRE
- TERRE D'ELIRA

LA SOURCE

STAND E18 - Transformateur



LA SOURCE
INNOVATEUR PAR NATURE

La Source propose des compléments alimentaires français, conçus pour allier qualité, naturalité et bien-être. Les formules couvrent différents besoins, notamment à travers l'apithérapie, l'aromathérapie, la phytothérapie et la nutrition, pour accompagner le bien-être au quotidien.



VIGNON Céline



04 77 64 64 88



info@la-source.pro



la-source.info

PRÉPARATION POUR PANCAKES ET MUFFINS PROTÉINÉS

Une préparation bio, sans gluten et riche en protéines végétales pour réaliser facilement des pancakes ou des muffins. Prête en 15 minutes, elle allie gourmandise et équilibre.

VERCUMA

STAND F19 - Transformateur



VERCUMA

Au cœur du Vercors, Vercuma élabore artisanalement des soins cosmétiques 100 % naturels, à partir de plantes de montagne et d'ingrédients actifs soigneusement sélectionnés. Inspirées de l'aromathérapie et de savoirs traditionnels pour proposer des soins naturels, efficaces et adaptés aux besoins de la peau.



VERCUMA



06 25 34 32 68



contact@vercuma.com



vercuma.com

LADRÔME LABORATOIRE

STAND E14 - Transformateur



Spécialisé dans la formulation et la fabrication de cosmétiques naturels, Ladrôme Laboratoire développe des produits à base d'extraits végétaux et de plantes bio, en s'appuyant sur des savoir-faire en aromathérapie et phytothérapie.

ladrôme
LABORATOIRE



COLIN William



04 75 22 30 67



william.colin@ladrome.bio



ladrome.bio

PROPOLIS BAUME PECTORAL BIO POUR BÉBÉ

Conçu dès 6 mois, ce baume pectoral bio associe propolis brune, propolis verte et 7 huiles essentielles pour favoriser le confort pectoral des tout-petits. Un soin certifié Cosmos Organic, engagé dans une démarche bio et responsable.



VIBRA FORCE

STAND F17 - Transformateur



Vibraforce Laboratoire développe des compléments alimentaires et des solutions naturelles de bien-être, formulés à partir d'actifs soigneusement sélectionnés pour accompagner l'équilibre de l'organisme et répondre aux besoins du quotidien.



MAIROT Patrice



06 61 18 00 16



direction@vibraforce.fr



vibraforce.com



TRÉSOR DES RUCHES

Trésor des ruches est un remarquable source de nutriments pour le corps entier dont le mélange optimal des produits de la ruche est 1/3 d'extrait de gelée royale Bio + 1/3 de pollen Bio + 1/3 d'extrait de propolis Bio. L'énergie vibratoire de la ruche.

TERRE D'ELIRA

STAND F15 - Transformateur



Des soins et produits bien-être d'origine naturelle sont proposés par Terre d'Elira, en valorisant des ingrédients végétaux et une approche respectueuse du corps et de l'environnement.



MARION Bastien et Cécile



06 22 14 18 12



terredelira@gmail.com



terredelira.com

TERRE
d'Elira



SIROP DE THYM LUISANT BIO

Élaboré à partir de thym luisant bio cultivé et récolté sur la ferme, ce sirop révèle des notes douces et délicatement aromatiques. Il accompagne aussi bien les boissons fraîches, infusions, cocktails et mocktails que les préparations culinaires, pour une touche originale et raffinée.

Contactez-nous !

au 04 75 55 80 11 /
contact@cluster-bio.com



L'association « Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes »
a pour mission de renforcer le **développement
économique** et le rayonnement des entreprises bio
régionales en favorisant les **connexions**, la
robustesse de la filière et **l'accès aux marchés**.

3 bonnes raisons D'ADHÉRER !



1. Développer mon réseau et mon rayonnement

- Me connecter avec les entreprises, partenaires et experts clés
- Favoriser les coopérations et créer des opportunités de business
- Valoriser mon entreprise et mon savoir-faire



2. Bénéficier d'expertises pour mon entreprise

- Accéder à de nouveaux marchés, en France et à l'international
- Profiter d'une veille réglementaire et sectorielle
- Être accompagné dans mes projets et leurs financements
- Accéder aux études et ressources de la filière



3. Contribuer au développement et au rayonnement de la filière bio

- Participer au rayonnement collectif de la bio en Auvergne-Rhône-Alpes
- Soutenir la représentation et les intérêts des entreprises bio auprès des institutions

Ensemble, développons
le bio en Auvergne-Rhône-Alpes !

Devenez adhérent !

