

Book Exposants

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
SIRHA 2023

19 AU 23 JANVIER 2023

Eurexpo Lyon - France



Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand



**Découvrez,
Goûtez,
Achetez !**

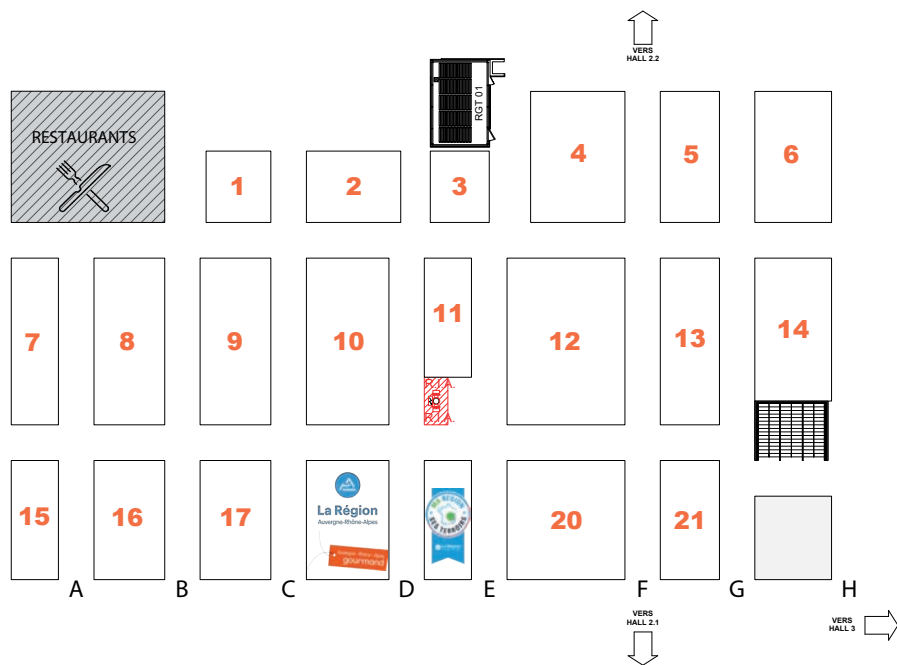
SIRHA+ LYON



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

PLAN - HALL 2.1 RÉGIONS

Les espaces Auvergne-Rhône-Alpes



nous sommes présents également
en **Hall 2.2** et **Hall 4**.

SIRH/+ LYON

SOMMAIRE • SUMMARY

ÉDITO EDITORIAL	04
MA RÉGION, SES TERROIRS	06
INDEX	08
LES EXPOSANTS EXHIBITORS	10

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND ACCOMPAGNE LES ENTREPRISES RÉGIONALES AU SIRHA

Rendez-vous mondial incontournable pour les professionnels de la gastronomie, le SIRHA préfigure comme le plus grand observatoire de la restauration, de l'hôtellerie et du food-service.

Au Salon International de la Restauration, de l'hôtellerie et de l'Alimentation, le comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand gère et valorise **depuis plus de 20 ans** le collectif d'entreprises Régionales sur **un espace de plus de 1500 m²**.

Du 19 au 23 janvier 2023, Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand organise la **présence de près de 70 entreprises régionales** afin de leur permettre d'explorer de nouveaux marchés et de faire la promotion de leurs produits et savoir-faire.

Réparties sur trois halls, ces entreprises font partie de la **richesse de notre territoire**, représentent la qualité, la diversité et l'excellence du secteur agro-alimentaire. Elles dévoileront aux professionnels leurs savoir-faire industriels ou artisanaux, leurs produits et leurs métiers sur des stands personnalisés. Nous les avons ainsi répertoriées dans ce livret.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes, dénominateur commun de toutes ces entreprises déploiera avec l'appui du comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand un programme riche d'animations, dans lequel les nouveautés de nos exposants seront sublimes à travers des **dégustations gourmandes** et lors de **rendez-vous d'affaires avec des acheteurs de la restauration collective**.

Ces 5 jours dédiés à la restauration et à la gastronomie mondiale démontreront le potentiel de nos entreprises régionales au niveau national et international ; le soutien à l'export étant l'une des missions du comité.

A travers ce guide, vous pourrez découvrir l'ensemble des entreprises accompagnées au SIRHA 2023.

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND SUPPORTS REGIONAL COMPANIES AT SIRHA

An unmissable event for gastronomy professionals, SIRHA is heralded as the event casting the broadest perspective on the restaurant, hotel and food service industries.

For **more than 20 years**, the Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand Committee has been managing and promoting its regional group of companies over **an area of more than 1,500m²** at this international hotel, catering & food trade exhibition.

From 19 to 23 January 2023, Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand will be facilitating the **attendance of almost 70 regional companies**, enabling them to explore new markets and promote their products and know-how.

Extending across three halls, these companies, forming an integral part of the **region's heritage**, fully represent the quality, diversity and excellence the food processing industry has to offer. They will be demonstrating their manufacturing or artisan know-how, products and trades to professionals at their personalized stands. A list of these companies appears in this booklet.

The Auvergne-Rhône-Alpes Region, the common denominator of all these companies, with the support of the Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand committee, will deploy a rich program of events, in which the news of our exhibitors will be highlighted through **gourmet tastings** and during **business meetings with buyers from the catering industry**.

The five event days, due to be dedicated to catering and gastronomy on an international scale, will demonstrate the potential our regional companies offer at national and international level, with backing for exports being one of the committee's primary objectives.

This guide will help you to learn about the companies supported at SIRHA 2023.

Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand

ACCUEIL ESPACES
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
2.1C48

2.1C48



LA DÉMARCHE

Choisir MA RÉGION, SES TERROIRS, c'est avoir la garantie de la provenance régionale de ce que l'on achète : une production issue d'Auvergne-Rhône-Alpes, cultivée, élevée et transformée par des acteurs régionaux, dans le respect des bonnes pratiques agricoles.

MA RÉGION, SES TERROIRS c'est une démarche qui vise à mieux valoriser le travail et le savoir-faire des femmes et des hommes qui cultivent notre terroir, avec la reconnaissance de leurs engagements quotidiens.

MA RÉGION, SES TERROIRS est une marque créée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et les représentants du monde agricole et agroalimentaire.

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES NOUS RÉGALE !

DES OBJECTIFS FORTS

La démarche MA RÉGION, SES TERROIRS crée du lien entre agriculteurs et consommateurs. Pour cela, elle s'engage sur toute la chaîne de valeur de l'alimentation à :

- > Soutenir les producteurs de **la Région** pour valoriser leur travail,
- > Garantir aux consommateurs la provenance régionale des produits via un agrément,
- > **100%** Auvergne-Rhône-Alpes pour les produits non transformés,
- > Au moins 80 % de la matière première issue de la région Auvergne Rhône-Alpes pour les produits transformés.
- > Développer **l'offre locale** dans une majorité de commerces pour mieux répondre aux attentes de tous.

Consommer MA RÉGION, SES TERROIRS, c'est contribuer au développement de notre économie régionale et agir pour améliorer les revenus des agriculteurs.

UNE OFFRE RICHE ET DIVERSIFIÉE

- > Plus de **4 500 produits** déjà agréés : fruits, légumes, fromages, viande, oeufs, confitures, conserves, yaourts, vins, bières, jus de fruits,
- > Plus de **500 entreprises** engagées,
- > Des produits **disponibles** dans de nombreux points de vente sur toute la région : marchés, grandes surface, épicerie, ventes directes, etc, ...
- > Un **logo spécifique** vous permettant d'identifier facilement ces produits régionaux.

2.1 D 48

THE APPROACH

Choosing MA RÉGION, SES TERROIRS offers a guarantee on the regional source of what you are buying: production from the Auvergne-Rhône-Alpes that is grown, farmed and processed by regional stakeholders following good agricultural practices.

MA RÉGION, SES TERROIRS is an approach that aims to optimise the outputs of the work and know-how of the men and women who work our lands, giving them recognition for the daily commitments they make.

MA RÉGION, SES TERROIRS is a brand created by the Auvergne-Rhône-Alpes Region and its representatives of the agricultural and agri-food sectors.

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES OFFERS

STRONG OBJECTIVES

The MA RÉGION, SES TERROIRS approach forms a link between farmers and consumers. To this end, it operates across the entire food value chain in terms of:

- > Supporting **the Region's** producers to draw value from their work,
- > Offering consumers the guarantee of the regional source of products,
- > **100%** Auvergne-Rhône-Alpes applying to non-processed products,
- > At least 80% of the raw ingredients coming from the Auvergne Rhône-Alpes Region for processed products,
- > Developing **the local offer** across most of the retail outlets to better meet every stakeholder's expectations and needs.

Consuming MA RÉGION, SES TERROIRS means contributing towards the development of our regional economy and taking action to improve farmers' incomes.

A RICH, DIVERSIFIED OFFER

- More than **4,500 products** already certified: fruits, vegetables, cheeses, meat, eggs, jams, preserves, yoghurts, wines, beers, fruit juices
- More than **500 committed companies**
- Products **available** in many points of sale across the entire region: markets, supermarkets, fine grocer's shops, direct sales, etc.
- A **specific logo** allowing you to easily identify these regional products.

2.1 D 48

Boissons

Drinks

HALL 2.1 RÉGIONS	STAND	ILOT	PAGE
BISSARDON JUS DE FRUIT	2.1A47	15	10
DISTILLERIE DU RHONE	2.1G72	6	12
EAUX DE SAINT GERON	2.1A58	8	14
FERME BIO MARGERIE	2.1B61	8	16
GROUPE VEDRENNE	2.1A60	8	18
VALS	2.1C62	10	20

Boulangerie / Pâtisserie

Viennoiserie Bakery / pastries

HALL 2.1 RÉGIONS	STAND	ILOT	PAGE
LE BICHON	2.1B55	8	22

Charcuterie / Viande / Volaille

Charcuterie / Meat / Poultry

HALL 2.1 RÉGIONS	STAND	ILOT	PAGE
ALLIER VOLAILLES	2.1A52	16	24
ALTITUDE	2.1D68	3	26
BOYAUDERIE CHRISTIAN DUCLOS	2.1C68	2	28
CHAROLLAIS VIANDES	2.1 E 48	20	52
CHARLES FRÈRES	2.1F67	4	30
CONVIVIAL	2.1 E 48	20	52
CLUB SAVEUR	2.1E72	4	32
DROME ARDÈCHE TRADITION ET PROVOL & LACHENAL	2.1H67	6	34
GAST	2.1B68	1	36
GESLER	2.1C56	10	38
LUC DORMANCE	2.1E72	4	40
POPY GROUPE	2.1E56	12	42
REFLETS DE NOS TERROIRS	2.1D61	10	44
SEDIVOL	2.1A52	16	46

SOCIETE BRETONNE DE VOLAILLE (SBV)	2.1F68	5	48
STALAVEN TEYSSIER BOUTOT	2.1D67	2	50
TRADIVAL	2.1E48	20	52
VENANDI	2.1G72	6	54
VEY	2.1A52	16	56
VIANDES LIMOUSIN FOREZ	2.1 E 48	20	52
VOLAILLES LAURENT	2.1D61	10	58

HALL 2.2 PRODUITS CARNÉS

STAND	PAGE	
LDC VOLAILLE	2.2H118	60
» Au Chapon Bressan		
» Corico		
» Guillot Corbeda		
» Les Fermiers de l'Ardeche		
» Mairret		
» Maitre CoQ		
» Palmid'Or		

Condiments

Seasoning

HALL 2.1 RÉGIONS	STAND	ILOT	PAGE
PROVENCE ALPES	2.1E68	4	62
VIGNOLIS COOPERATIVE DE NYONS	2.1H69	6	64

Fruits & Légumes

Fruits & Vegetables

HALL 2.1 RÉGIONS	STAND	ILOT	PAGE
BONTOUT	2.1B60	9	66
MARCHÉ DE GROS DE LYON-CORBAS	2.1F56	13	68
SABAROT	2.1B48	17	70
VOIE VERTE	2.1A51	15	72

Plats cuisinés

Cooked meals

HALL 2.1 RÉGIONS	STAND	ILOT	PAGE
HARI&CO	2.1C59	9	74
MAISON GRANDJEAN	2.1B52	17	76
MARTINET	2.1F48	21	78
SAINT JEAN	2.1A55	7	80
UNIPLANEZE	2.1G70	6	82

Produits laitiers & Œufs

Dairy products and eggs

HALL 2.1 RÉGIONS	STAND	ILOT	PAGE
COOPERATIVE LAITIÈRE DE YENNE	2.1C55	9	84
LAITERIE ETREZ FOISSIAT	2.1A62	8	86
LES SAVEURS DE LA DRÔME	2.1D59	10	88
VERCORS LAIT	2.1B56	9	90

Produits sucrés

Sweet products

HALL 2.1 RÉGIONS	STAND	ILOT	PAGE
BISCUITERIE LE PÈRE CRAQUANT	2.1B58	9	92
BOULANGERIE THEVENET	2.1F69	4	94
CONFITURIERS DU VIEUX CHERIER	2.1A56	8	96
LYON BISCUIT	2.1G68	6	98
NOUGAT CHABERT ET GUILLOT	2.1B59	8	100
NOUGAT DIANE DE POYTIERS	2.1C57	9	102
SABATON	2.1A48	16	104
TERRE ADÉLICE	2.1B47	16	106
HALL 4			
BOULANGERIE/PÂTISSERIE	STAND	ILOT	PAGE
LA MAISON DE LA PRALINE	4E50		108
LORLUT CAMELS	4F49		110
MARRONS IMBERT	4F51		112
MIEL BESACIER	4E48		114

Services

Services

HALL 2.1 RÉGIONS	STAND	ILOT	PAGE
CNIEL INTERFEL BIO	2.1F60	13	116
CTCPA	2.1C60	10	118
INTERFEL	2.1G58	14	120
MTI INTERNATIONAL	2.1D58	11	122
PACK AVENIR	2.1H71	6	124
VICI RESTAURATION	2.1D62	11	126



Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand

BISSARDON JUS DE FRUITS

2.1 A 47

Implantée à Saint-Paul-en-Jarez (42), la maison Bissardon fabrique des jus et nectars de fruits reflétés de leur terroir. Elle s'appuie sur un large réseau d'arboriculteurs de sa région Auvergne-Rhône-Alpes pour offrir une palette de produits de première qualité garantissant la traçabilité du fruit.

En 2011, la société s'installe à Saint-Paul-en-Jarez dans la Loire dans un bâtiment de 3000m2 et depuis près de 25 ans, ce sont toujours les mêmes valeurs que perpétue l'entreprise :

La TRAÇABILITÉ, les jus et nectars sont réalisés en directs de vergers locaux dans un périmètre de 80 km autour de l'atelier de transformation.

La QUALITÉ, les équipes maîtrisent tous les aspects de la filière. Un savoir-faire et une exigence qui assurent aux jus de fruits un goût naturel, vrai et savoureux.

Le RÉEMPLOI DE BOUTEILLES EN VERRE, l'entreprise est engagée dans une filière locale de réutilisation des bouteilles en verre.

La CRÉATIVITÉ, avec sans cesse de nouvelles recettes.

À la dégustation, les jus et nectars révèlent des saveurs authentiques : résultats d'un savoir-faire, d'une matière première sélectionnée avec exigence et de recettes à fortes teneurs en fruits.

2021 et 2022 sont deux belles années pour l'entreprise Bissardon qui s'est engagée dans une filière locale de réutilisation de bouteilles en verre (Rebooteille), qui a également décroché deux nouvelles médailles pour 2 de ses jus de fruits et qui a lancé le nectar de litchi dans sa gamme Premium.

Chiffre d'affaires : 6,3 M€

Produits commercialisés :

Gamme Bissardon - Les Premiums : 28 saveurs, dont 19 saveurs de jus et 9 saveurs de nectars. Deux formats : 25cl et 1l.

Gamme L'Arbre à jus - Les Essentiels : 16 saveurs, dont 11 saveurs de jus et 5 saveurs de nectars. Deux formats : 25cl et 1l. Mais aussi 9 saveurs de desserts de fruits, 2 purées de fruits sans sucres ajoutés et 2 bibs.

Gamme Bio Les Cœurs - Les 100% Bio : 12 saveurs. Deux formats : 25cl et 75cl.

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB) pour la gamme Bio les Cœurs

BISSARDON JUS DE FRUITS

Contact : Aurélie DUPAS

📍 ZI les Fraries - 195 impasse de l'artisanat
42740 Saint-Paul-en-Jarez

☎ 33 (0)4 77 73 90 41

✉ info@bissardon.fr

🌐 www.bissardon.fr

BISSARDON
JUS DE FRUITS

BISSARDON JUS DE FRUITS

2.1 A 47

Located in Saint-Paul-en-Jarez (42), Bissardon manufactures fruit juices and nectars that reflect their territory. It draws on a wide network of tree growers in its surrounding Auvergne-Rhône-Alpes region to offer a range of top-quality products guaranteeing the traceability of the fruit.

In 2011, the company set up premises in Saint-Paul-en-Jarez in a 3,000m2 building in the Loire, and for the past almost 25 years, the same values are still driving the company:

TRACEABILITY, where the juice and nectars are manufactured directly with local orchards within an 80km radius around the processing workshop.

QUALITY, with its teams managing all aspects of the subsidiary. Know-how and strict standards which ensure the fruit juice always retains a natural, genuine, tantalising flavour.

REUSE OF GLASS BOTTLES, where the company is committed within a local chain to reuse glass bottles.

CREATIVITY, with new recipes added continually.

On tasting, the juices and nectars impart their authentic flavours: the result of know-how, carefully-selected raw ingredients, and recipes with a high fruit content.

2021 and 2022 are two highlight years for Bissardon which is involved in a local channel for reusing glass bottles (Rebooteille), which also won two new medals for two of its fruit juices and which launched a litchi nectar in its Premium range.

Turnover: €6.3M

Products marketed:

Bissardon Range - The Premiums: 28 flavours, including 19 juice flavours and 9 nectar flavours. Two formats: 250ml and 1L.

L'Arbre à jus Range - The Essentials: 16 flavours, including 11 juice flavours and 5 nectar flavours. Two formats: 250ml and 1L. As well as 9 fruit dessert flavours, 2 fruit purées with no added sugar and 2 BIBs.

Les Cœurs Organic Range - The 100% Organics: 12 flavours. Two formats: 250ml and 750ml.

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming for the Les Cœurs Organic Range

BISSARDON JUS DE FRUITS

Contact: Aurélie DUPAS

📍 ZI les Fraries - 195 impasse de l'artisanat
42740 Saint-Paul-en-Jarez

☎ 33 (0)4 77 73 90 41

✉ ad@groupe-solexia.fr

🌐 www.bissardon.fr

BISSARDON
JUS DE FRUITS

DISTILLERIE DU RHÔNE

2.1 G 72

La Distillerie du Rhône est l'alliance de deux amis, Ludovic Perron et Alexis Bessaud. Un sommelier et un passionné de vins et spiritueux, dégustateurs et tout particulièrement amoureux de gin. Ils ont décidé de s'associer et de se lancer dans la création d'une distillerie de gin et vodka. Ils interprètent des cuvées qui font redécouvrir l'Auvergne-Rhône-Alpes, chacune d'elles met en avant une face différente de la région par leurs saveurs et leurs conceptions.

Les cuvées sont toutes issues de leurs distillations, sans additifs (sucre, colorant, etc...). Les plantes utilisées proviennent de la région Auvergne-Rhône-Alpes et de France métropolitaine, elles sont sauvages, cueillies à la main et dans le respect de l'environnement et labellisées BIO.

Grâce à des procédés alliant modernité et authenticité, la distillerie a mis en place des procédés écologiques et innovants. Avec un alambic unique et une production très haut de gamme via une infusion vapeur très concentrée au service du goût pour une vision gastronomique de leurs spiritueux.

Septembre 2021 marque la première commercialisation du GIN n°1 ADN, au profil régional, équilibré, élégant, fin et aromatique.

Chiffres d'affaires : 128 000€

Produits commercialisés : GIN n°1 ADN ; GIN LANCEMENT ; GIN FDV Côte-Rôtie ; VODKA 35

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique - Sans gluten - «Fabriqué à Lyon»

DISTILLERIE DU RHÔNE

📍 P05 Allée Guimet
69250 - Fleurieu-sur-Saône
☎ 33 (0)6 03 32 66 70
✉ contact@distilleriedurhone.com
🌐 www.distilleriedurhone.com



DISTILLERIE DU RHÔNE

2.1 G 72

The Distillerie du Rhône is the fruit of an alliance between two friends, Ludovic Perron and Alexis Bessaud. One sommelier and another passionate about wines and spirits, tasters, but above all, gin lovers. The duo decided to join forces, and dedicate themselves to the creation of a gin and vodka distillery. They interpret cuvées, making it possible to rediscover the Auvergne-Rhône-Alpes Region, each of them highlighting a different side of the region through the range of flavours and designs.

The cuvées are all from their distillations, without additives (no added sugar, colourants, etc.). The plants used come from the Auvergne-Rhône-Alpes Region and Metropolitan France: they are wild, hand-picked with respect for the environment, and labelled as organic.

Thanks to processes combining modernity and authenticity, the distillery has implemented eco-friendly, innovative practices. With a unique still and very high-end production via highly concentrated steam infusion to the benefit of the taste, their spirits are taken to gourmet level.

September 2021 marks the first marketing of the GIN n°1 ADN, with a regional profile: balanced, elegant, sophisticated and aromatic.

Turnover: €128,000

Products marketed: GIN n°1 ADN; GIN LANCEMENT; GIN FDV Côte-Rôtie; VODKA 35

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming - Gluten-free - «Made in Lyon»

DISTILLERIE DU RHÔNE

📍 P05 Allée Guimet
69250 - Fleurieu-sur-Saône
☎ 33 (0)6 03 32 66 70
✉ contact@distilleriedurhone.com
🌐 www.distilleriedurhone.com



EAUX DE SAINT GÉRON

2.1 A 58

La société d'exploitation des EAUX DE SAINT GERON est créée en 2005, une usine d'embouteillage moderne et parfaitement intégrée dans le paysage est construite. Lors du premier captage de la source au XIX^{ème} siècle, des pièces de monnaies gallo-romaines ont été retrouvées, ce qui prouve que la source est connue depuis l'antiquité.

L'eau est commercialisée dans une bouteille élégante en verre de 75cl ou 37.5cl et c'est un des rares produits naturellement gazeux en bouteille en verre. Cette eau possède une minéralité équilibrée lui conférant un caractère gastronomique. Elle contient 0 nitrites et 0 pesticides (en dessous du seuil de détection) et une finesse de bulle qui permet au plat et au vin de s'exprimer pleinement. « La plus champenoise des eaux gazeuses » !

Chiffre d'affaires : 641 000€

Produits commercialisés : Eau minérale naturelle naturellement gazeuse en bouteille verre en format 75cl et 37.5cl

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HACCP, NSF (certificat USA), Marque régionale «MA RÉGION, SES TERROIRS»



EAUX DE SAINT GÉRON

Contact : Jean ROBERT

📍 2 rue du Chavagnot
43360 SAINT GERON

☎ 33 (0)4 71 76 01 00

✉ info@eauxsaintgeron.com



EAUX DE SAINT GÉRON

2.1 A 58

The operating company EAUX DE SAINT GERON was established in 2005, with the building of a modern bottling factory well blended into the environment. During the first collection of water in the 19th century, Gallo-Roman coins were found, which proves that the source has been known since Antiquity.

The water is marketed in elegant 750ml and 375ml glass bottles, one of the rare naturally-sparkling products bottled in glass. This water contains balanced minerality which gives its a gourmet character. It is nitrite and pesticide-free (below the detection threshold) with a bubble delicacy that allows both dish and wine to be fully expressed. «The most «champagny» of all the sparkling waters»!

Turnover: €641,000

Products marketed: Natural naturally-sparking mineral water in 750ml and 375ml glass bottles

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): HACCP, NSF (USA certificate), Regional brand «MA RÉGION, SES TERROIRS»



EAUX DE SAINT GÉRON

Contact : Jean ROBERT

📍 2 rue du Chavagnot
43360 SAINT GERON

☎ 33 (0)4 71 76 01 00

✉ info@eauxsaintgeron.com



FERME BIO MARGERIE

2.1 B 61

Depuis 1979, la famille Margerie cultive des fruits issus de l'agriculture biologique et transforme artisanalement des jus de fruits gourmands. Pionniers de l'agriculture biologique, l'entreprise œuvre depuis plus de 40 ans pour une agriculture respectueuse de l'environnement et de l'humain.

La ferme familiale a aujourd'hui bien grandi, et continue à travailler dans le respect des traditions, de la terre pour le plaisir des papilles ainsi que la satisfaction de se nourrir de bons produits. Implantée dans la Drôme, l'entreprise met un point d'honneur à valoriser le terroir de la région en utilisant exclusivement des fruits présents dans le Sud-Est de la France.

Arboriculteurs, la ferme bio Margerie ajoute à ses récoltes les fruits d'autres producteurs régionaux et propose un jus gourmand transformé artisanalement depuis plus de 40 ans.

Sa gamme de 100 % pur jus est obtenue par simple pression des fruits, pasteurisée, sans aucune adjonction. Les produits de la ferme bio Margerie sont fabriqués de façon traditionnelle, c'est-à-dire non clarifié, de façon à préserver les qualités gustatives, et les apports des fruits.

Une nouvelle Gamme voit le jour début 2023 : « Les Ephémères ». Cette collection de nouveaux produits en série limitée propose de nouvelles expériences gustatives. À l'image de l'ensemble des produits de la société, ces produits sont sans sucre ajouté et issus de fruits locaux.

Chiffres d'affaires : 2,2 M€

Produits commercialisés ou activité :

- Jus et purées
- Prestations de pressage et conditionnement
- Fruits frais à la saison

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB)

FERME BIO MARGERIE

Contact : Mary MARGERIE

📍 335 chemin de l'Olagner
26800 PORTES LES VALENCE

☎ 33 (0)4 75 57 49 98

✉ contact@fermebiomargerie.fr

🌐 <http://www.fermebiomargerie.fr>



FERME BIO MARGERIE

2.1 B 61

Since 1979, the Margerie family has been growing fruits from organic farming, transforming the juice of these fruits in an artisan way. Pioneers in organic farming practices, the company has been working in an environmentally- and human friendly agricultural way for more than 40 years.

The family-run farm has developed significantly into what it is today, and it continues to work with respect for traditions and the land, to tickle the tastebuds and satisfy consumers that they are consuming healthy products. Located in the Drôme, the company makes a point of enhancing the terroir of the region by using exclusively fruits present in the South-East of France.

As tree growers, La Ferme Bio Margerie adds fruits from other regional producers to its harvests and offers a gourmet juice processed the artisan way for more than 40 years.

Its 100% pure juice range is obtained by simple fruit pressing, and pasteurising, without any additives. Products from the Ferme Bio Margerie are manufactured in the traditional way, in other words they are not clarified, so as to preserve their taste properties, as well as the nutritional benefits of the fruit used.

A new range was launched in early 2023: «Les Ephémères». This collection of new products as a limited series offers new taste experiences. In line with all of the company's products, these products are produced from locally-sourced fruits, without added sugar.

Turnover: €2.2M

Products marketed or business activity:

- Juices and purées
- Juice pressing and packaging services
- Fresh seasonal fruits

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming

FERME BIO MARGERIE

Contact : Mary MARGERIE

📍 335 chemin de l'Olagner
26800 PORTES LES VALENCE

☎ 33 (0)4 75 57 49 98

✉ contact@fermebiomargerie.fr

🌐 <http://www.fermebiomargerie.fr>



GROUPE VEDRENNE

2.1 A 60

VEDRENNE est un groupe familial constitué de distilleries et liquoristeries françaises de tradition, emblématiques de leurs terroirs, dont l'excellence du savoir-faire est reconnue par le label Entreprise du Patrimoine Vivant. L'entreprise se donne pour mission de conserver et de sublimer les saveurs authentiques des terroirs français en les partageant à tous.

Le groupe VEDRENNE possède un savoir-faire unique et historique dans la création de crèmes, liqueurs et spiritueux haut de gamme avec ses propres marques telles que Vedrenne, Salers, Pagès, Birlou et Izarra.

Fort de cette expertise en distillation et macération, le groupe VEDRENNE met aussi à votre disposition une équipe d'experts pour la réalisation sur-mesure dans ces deux domaines.

Chiffres d'affaires : 18 M€

Produits commercialisés : Liqueurs et sirops

Marque(s) de commercialisation :

- Vedrenne liqueurs
- Vedrenne sirops
- Pagès
- Salers
- Izarra
- Le Birlou
- Noyau de Poissy
- Whisper

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique, PME +

VEDRENNE

Contact : Pierre Benoît DUPUIS

📍 ZI de Blavozy, 202 Avenue René Descartes
43700 ST GERMAIN LAPRADE

☎ 33 (0)6 89 73 06 03

✉ contact@vedrenne.fr / pierre-benoit.dupuis@vedrenne.fr

🌐 www.vedrenne.fr



GROUPE VEDRENNE

2.1 A 60

VEDRENNE is a family group comprised of French traditional distilleries and liquor stores, emblematic representatives of their terroirs, where excellence of know-how is recognised by the *Entreprise du Patrimoine Vivant (Living Heritage) Label*. The company's quest is to preserve and perfect the authentic flavours of French terroirs, and share these far and wide.

The Vedrenne Group has unique know-how and background in the development of luxury creams, liqueurs and spirits with its own brands such as Vedrenne, Salers, Pagès, Birlou and Izarra.

Backed by this expertise in distillery and infusion, the Vedrenne Group also has available a team of experts for bespoke crafting in these two fields.

Turnover: €18M

Products marketed: Cordials and syrups

Brand(s):

- Vedrenne liqueurs
- Vedrenne sirops
- Pagès
- Salers
- Izarra
- Le Birlou
- Noyau de Poissy
- Whisper

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, SME+

VEDRENNE

Contact : Pierre Benoît DUPUIS

📍 ZI de Blavozy, 202 Avenue René Descartes
43700 ST GERMAIN LAPRADE

☎ 33 (0)6 89 73 06 03

✉ contact@vedrenne.fr / pierre-benoit.dupuis@vedrenne.fr

🌐 www.vedrenne.fr



SOCIETE DES EAUX MINERALES DE VALS

2.1 C 62

L'eau minérale naturelle de Vals jaillit au cœur du parc naturel régional des monts d'Ardèche. Eau de caractère issue d'une nature sauvage et préservée, Vals est un témoignage unique de la richesse et de l'authenticité de ce territoire d'exception.

Découverte sous Henri IV, Vals sera servie quelques années plus tard et pour bien longtemps à la cour des rois de France. Ses fines bulles agrémentent aujourd'hui toutes les tables, jusque celles des grands restaurants étoilés.

Préserver son territoire, sa nature, son sol et son sous-sol - et plus largement l'environnement - est un engagement de longue date pour Vals, soucieuse de l'écosystème auquel elle appartient.

Vals est une eau gazeuse légère et rafraîchissante qui se caractérise par son goût délicat et la finesse de ses bulles. Eau minérale naturelle, elle offre un excellent apport journalier de minéraux essentiels nécessaires et bénéfiques à la santé et aux activités quotidiennes de chacun. Elle peut être bue à tout moment de la journée et participe à une hydratation de qualité.

Si ses bouteilles sont déjà 100% recyclables, Vals a lancé une nouvelle bouteille en matière 100% recyclée (rPET) et toujours 100% recyclable, équipée d'un bouchon solidaire de la bouteille pour simplifier le geste de tri.

Produits commercialisés : 2 gammes sont proposées :

- Bouteilles en rPET 100% recyclables, en formats 1.25l et 50cl, à destination de la GMS + points de vente
- Bouteilles en verre, en formats 75cl et 33cl, à destination des CHR

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HACCP, IFS

SOCIÉTÉ DES EAUX MINÉRALES DE VALS

Contact : Laurent POT

📍 33 Boulevard de Vernon

07600 VALS-LES-BAINS

☎ 33 (0)4 75 94 04 20

✉ vals@sources-alma.com

🌐 www.vals.fr



SOCIETE DES EAUX MINERALES DE VALS

2.1 C 62

Vals natural mineral water rises from the heart of the Monts d'Ardèche Natural Regional Park. A water of character with its source in wild, protected nature, Vals is a unique testimony to the richness and authenticity of these exceptional lands.

Discovered under Henri IV of France, Vals would be served a few years later and for a long time to come within the courts of French kings. Its delicate bubbles complement any table today, including those sitting in Michelin-starred restaurants.

Protecting ones territory, nature, soil and subsoil - and at a broader level, the environment - is a long-standing commitment for Vals, which remains concerned about the ecosystem to which it belongs.

Vals is a slightly sparkling and refreshing sparkling water characterised by its subtle taste and the delicacy of its bubbles. As a natural mineral water, it offers the good daily provision of essential minerals that are needed and required for good health and for the daily activities of all individuals. It may be consumed at any time of the day and provides premium-quality hydration.

Although its bottles are already fully recyclable, Vals has launched a new bottle made from a fully recyclable (rPET) material which is still fully recyclable, and fitted with a stopper attached to the bottle to simplify waste sorting.

Products marketed: Two ranges are offered:

- Bottles made from fully recyclable rPET in 125ml and 500ml formats, designed for supermarkets and sales points
- Glass bottles in 750ml and 330ml formats used in the catering industry

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): HACCP, IFS

SOCIÉTÉ DES EAUX MINÉRALES DE VALS

Contact : Laurent POT

📍 33 Boulevard de Vernon

07600 VALS-LES-BAINS

☎ 33 (0)4 75 94 04 20

✉ vals@sources-alma.com

🌐 www.vals.fr



LE BICHON

2.1 B 55

Le Bichon est une société spécialisée dans la conception, la fabrication et la commercialisation de Produits de snacking, boulangerie et pâtisserie surgelés. Créé en 1984, Le Bichon est l'un des rares industriels à intervenir à la fois sur le secteur des produits salés et celui des desserts sucrés.

Le Bichon propose une large palette de solutions produits qualitatives, culinaires et variées :

- Fonds de quiches, tartes et tartelettes salées et sucrées
- Produits de snacking salés
- Famille de feuilletés salés crus garnis
- Pâtisserie Surgelée Premium
- Large gamme de tartes aux fruits
- Brioches et bugnes
- Produits Régionaux

Leader sur le marché du snacking, l'entreprise est présente sur les marchés français, européen, américain, australien, EAU et même japonais.

2021/2022 marque pour Le Bichon l'acquisition de la société CARRES-BLANC, spécialiste de la pâtisserie surgelée premium à destination de professionnels.

Chiffre d'affaires : 12 M€

Produits commercialisés : snacking (croque-monsieur et feuilletés garnis), viennoiserie (crus surgelés, paille et palmiers), fonds de Tartes et Tartelettes crus et cuits, desserts (brioches, tartes fruits et bugnes), pate à choux, entremets et desserts individuels

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : IFS, HACCP

SAS LES PRODUITS DU VAL SOANNAN

Contact : Céline DEL CORRAL

📍 Le Bourg
69170 SAINT CLEMENT SOUS VALSONNE
☎ 33 (0)4 74 05 13 47
✉ marketing.pvs@lebichon.com
🌐 www.lebichon-france.com



LE BICHON

2.1 B 55

Le Bichon is a company specialising in the design, manufacture and marketing of frozen snacks, bakery and pastry products. Established in 1984, Le Bichon is one of the rare manufacturers to be a player in both the savoury products and the sweet desserts sector.

Le Bichon offers a wide array of varied, high-quality culinary product solutions:

- *Quiche bases as well as sweet and savoury tarts and tartlets*
- *Savoury snack products*
- *Family of uncooked savoury filled puff pastries*
- *Premium frozen pastry products*
- *Wide range of fruit tarts*
- *Brioches and angel wing doughnuts*
- *Regional products*

A leader in the snacks market, the company operates in the French, European, American, Australian, UAE and even Japanese markets.

2021/2022 marks for Le Bichon the acquisition of the Carres-Blanc Company, a specialist in premium frozen pastry designed for professional use.

Turnover: €12M

Products marketed: *snacks (croque-monsieur and filled puff pastries), Danish pastries (frozen uncooked, paille and palmier products), cooked and uncooked tarts and tartlet shells, desserts (brioches, fruit tarts and angel wing doughnuts), choux pastry, individual entrees and desserts*

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): IFS, HACCP

SAS LES PRODUITS DU VAL SOANNAN

Contact : Céline DEL CORRAL

📍 Le Bourg
69170 SAINT CLEMENT SOUS VALSONNE
☎ 33 (0)4 74 05 13 47
✉ marketing.pvs@lebichon.com
🌐 www.lebichon-france.com



ALLIER VOLAILLES

2.1 A 52

Créée en 1961 sous sa forme actuelle, l'activité Allier Volailles trouve ses origines en 1894 à Escurolles dans l'Allier. La société est spécialisée dans l'abattage, la découpe et l'élaboration de plats à base de volailles.

La majorité des volailles abattues bénéficient de l'IGP Volailles Fermières d'Auvergne et la grande majorité des volailles sont issues d'éleveurs de l'Allier (région des Montagnes Bourbonnaises) et du Puy-de-Dôme (région des Combrailles). Les engagements Allier Volailles sont les mêmes depuis sa création : des volailles 100% françaises, un respect du bien-être animal, une sécurité alimentaire maximale, une traçabilité et un suivi sécurisé, un respect de la chaîne du froid et une livraison maîtrisée afin de garantir la fraîcheur des produits.

Allier Volailles propose des volailles entières, découpes mais aussi une gamme de produits transformés cuisinés sous la marque Gastronomie Bourbonnaise. Son produit phare est sans conteste le Poulet du Bourbonnais qui a obtenu la distinction d'Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée en 2022.

Chiffre d'affaires : 15,7M€

Produits commercialisés :

Volailles fermières Label Rouge : poulet fermier d'Auvergne, pintade fermière d'Auvergne, dinde fermière d'Auvergne, chapon fermier d'Auvergne

Volailles françaises : dinde des volcans, poulet du Bourbonnais, lapin d'Auvergne

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), IGP, Label Rouge, AOC, IGP

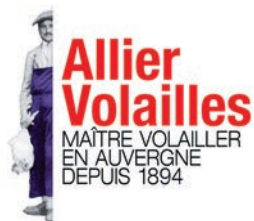
ALLIER VOLAILLES

📍 9 rue David & Pérot
03110 ESCUROLLES

☎ 33 (0)4 70 90 50 33

✉ client@allier-volailles.fr

🌐 www.allier-volailles.fr



ALLIER VOLAILLES

2.1 A 52

Established in its current form, the roots of Allier Volailles trace back to 1894 in Escurolles, Allier. The company specialises in the slaughtering, cutting and preparation of poultry-based dishes.

Most of the slaughtered poultry benefit from the Free-Range Auvergne Poultry PGI Label and most of the poultry comes from farmers in Allier (the Montagnes Bourbonnaises region) and the Puy-de-Dôme (Combrailles region). Allier Volailles commitments have been the same ones since its founding: 100% French poultry, respect for animal well-being, maximum food safety, traceability and secure monitoring, respect for the cold chain and controlled delivery in order to guarantee the freshness of the products.

Allier Volailles offers whole poultry, cuts as well as a range of processed food products cooked under the Gastronomie Bourbonnaise Brand. Its hallmark product is undoubtedly the Bourbonnais chicken which received the distinction of being a Controlled/Protected Designation of Origin product in 2022.

Turnover: €15.7M

Products marketed:

Red Label free-range poultry: free-range Auvergne chicken, free-range Auvergne guinea fowl, free-range Auvergne turkey, free-range Auvergne chapon

French poultry: Volcans turkey, Bourbonnais chicken, Auvergne rabbit

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, PGI, Red Label, AOC, PGI

ALLIER VOLAILLES

📍 9 rue David & Pérot
03110 ESCUROLLES

☎ 33 (0)4 70 90 50 33

✉ client@allier-volailles.fr

🌐 www.allier-volailles.fr



ALTITUDE

2.1 D 68

Basé à Aurillac dans le Cantal, le groupe Altitude est spécialisé dans les filières d'élevage et dans la valorisation de produits du grand Massif Central. Il assure l'élevage et la mise en marché de races emblématiques comme la Salers, l'Aubrac, la Limousine mais aussi la production de viande hachée et de charcuteries d'Auvergne. Regroupant 10 000 adhérents et 590 salariés, il dispose d'outils d'abattage et de transformations qui lui permettent d'élaborer des produits finis différenciés, de qualité et à forte identité terroir.

Plusieurs entités structurent ce groupe. La société Covial valorise les races rustiques et locales : Salers, Aubrac et Limousine. VDL est quant à lui le spécialiste de la race limousine et du veau sous la mère tandis que Biovie Auvergne est la référence bio dans les quatre espèces que sont le bœuf, le veau, le porc et l'agneau. Enfin, Cantal Salaisons et Porcentre transforment la viande de porc de montagne et élaborent de la charcuterie d'Auvergne labélisée IGP.

L'année 2021 signe l'arrivée de la société Fabrègues Traiteur au sein du Groupe Altitude. En 2022 c'est le Trophée des entreprises du Cantal qui récompense le travail accompli du Groupe Altitude et la valorisation du territoire, aussi bien en filière bovine autour de races emblématiques comme la Salers, l'Aubrac et la Limousine, mais également en filière porcine. 2022 c'est également le lancement de nouveaux produits dans les filières porc, traiteur et bovine.

Chiffres d'affaires : 256 000 000€

Produits commercialisés : viande hachée, saucisson, saucisse fraîche, porc sur paille, terrine, jambon sec IGP d'Auvergne et jambon cuit

Marque(s) de commercialisation : Bœuf Altitude, Valtitude, Cantal Salaisons, Le Capelin

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), IGP, Label Rouge, HACCP, marque Régionale «MA RÉGION, SES TERROIRS»



ALTITUDE

2.1 D 68

Based in Aurillac, Cantal, the Altitude Group is specialised in breeding sectors and in the promotion of products from the Grand Massif Central. It manages the farming and marketing of emblematic breeds such as Salers, Aubrac and Limousin as well as the production of minced meat and deli meat products from Auvergne. Bringing together 10,000 members and 590 employees, it has slaughtering and processing tools that allow it to develop unique, finished products to high standards, with a strong local identity.

This Group comprises several different entities. Covial promotes hardy, local breeds: Salers, Aubrac and Limousine. VDL is a specialist in the Limousine breed and veal under the mother while Biovie Auvergne is the organic leader in the four species: beef, veal, pork and lamb. Finally, Cantal Salaisons and Porcentre transform the mountain pork meat and produce PGI labelled Auvergne deli meat products.

2021 marks the arrival of the Fabrègues Traiteur company within the Altitude Group. In 2022, the Cantal Business Trophy rewarded the Altitude Group for the work it accomplished and for the development of the territory, both in the beef sector based on emblematic breeds such as Salers, Aubrac and Limousin, as well as in the pork sector. 2022 also saw the launch of new products in the pork, beef and catering sectors.

Turnover: €256,000,000

Products marketed: minced meat, sausage, fresh sausage, pork on straw, terrine, Auvergne PGI cured ham and cooked ham

Brand(s): Bœuf Altitude, Valtitude, Cantal Salaisons, Le Capelin

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, PGI, Red Label, HACCP, Regional brand «MA RÉGION, SES TERROIRS»

ALTITUDE

Contact : Thierry BOUSSEAU

📍 Boulevard du Vialenc - CS 30639
15 006 AURILLAC

☎ 33 (0)4 71 64 48 48 / 06 08 95 95 77

✉ t.bousseau@groupealtitude.fr

🌐 www.groupealtitude.fr



ALTITUDE

Contact : Thierry BOUSSEAU

📍 Boulevard du Vialenc - CS 30639
15 006 AURILLAC

☎ 33 (0)4 71 64 48 48 / 06 08 95 95 77

✉ t.bousseau@groupealtitude.fr

🌐 www.groupealtitude.fr



BOYAUDERIE CHRISTIAN DUCLOS

2.1 C 68

Créée en 2008 par l'ancien boucher Christian Duclos, cette entreprise produit et distribue des boyaux issus du bœuf, du mouton et du porc, à travers toute la France. Ciblent principalement les salaisons, les boucheries-charcuteries, les revendeurs et les GMS, cette boyauderie est particulièrement attentive à la traçabilité, la fraîcheur et la conservation de ses produits. Outre les boyaux, cette société distribue également des épices et assaisonnements, coutellerie et matériel, ficelles et emballages alimentaires (sacs sous vide, barquettes, film étirable, ...).

En avril 2019, l'entreprise s'est installée dans un nouveau dépôt de 1800 m² aménagé avec l'agrément maximum. Afin de soutenir sa croissance, elle a mis en place une production de boyaux naturels dans les pays de l'Est.

Chiffres d'affaires : 6,5 M€

Produits commercialisés : boyaux, épices, additifs et ingrédients, petits matériels, coutellerie, emballages

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HACCP

BOYAUDERIE CHRISTIAN DUCLOS

Contact : Christian DUCLOS

📍 14 avenue Arsène d'Arsonval

01 000 BOURG-EN-BRESSE

☎ 33 (0)4 74 14 81 30

✉ contact@christianduclos.fr

🌐 www.christianduclos.fr



BOYAUDERIE CHRISTIAN DUCLOS

2.1 C 68

Established in 2008, the Christian Duclos tripery produces and distributes casing in all categories, mainly intended for deli meat product companies, butchers, resellers and supermarkets. This company prioritises the traceability, freshness and preservation of its products. Apart from casings, the company also distributes spices and seasonings, cutlery and equipment, as well as food-grade string and packaging (vacuum pack bags, trays, cling film, etc.)

In April 2019, the company settled within a new 1,800m² equipped warehouse, checked through the full set of installation verifications. In order to support its growth, it has established a production facility of natural casings in the Eastern Bloc.

Turnover: €6.5M

Products marketed: casings, spices, additives and ingredients, small equipment, cutlery, packaging

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): HACCP

BOYAUDERIE CHRISTIAN DUCLOS

Contact : Christian DUCLOS

📍 14 avenue Arsène d'Arsonval

01 000 BOURG-EN-BRESSE

☎ 33 (0)4 74 14 81 30

✉ contact@christianduclos.fr

🌐 www.christianduclos.fr



CHARLES FRERES

2.1 F 67

Créée en 1829, la société Charles Frères est aujourd'hui l'une des plus importantes sur le marché du boyaux en France et à l'étranger. Des boyaux naturels aux boyaux artificiels, Charles Frères sélectionne des matières premières de grande qualité pour donner naissance à des produits réputés. Ainsi, les abattoirs qui assurent quotidiennement l'approvisionnement se situent en France et dans le monde entier. Les experts de Charles Frères se rendent sur place, pour contrôler et collecter le produit. De l'acheminement à la transformation en produit fini, chaque étape est également placée sous le contrôle des équipes internes.

Chiffre d'affaires : 23M€

Produits commercialisés : boyaux naturels (mouton, porc, bœuf et cheval) boyaux artificiels, fibrous, plastiques et collagène, viandes et abats congelés, filets, épices, produits complets, marinades, additifs.

Marques de commercialisation : Kalle, Devro, Taberner, Raps

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HACCP

CHARLES FRERES

Contact : Philippe LEYMONIE

📍 75 route de l'Étrat

42580 L'ÉTRAT

☎ 33 (0)4 77 92 80 80

✉ commercial@charles-freres.com



CHARLES FRERES

2.1 F 67

Established in 1829, today the Charles Frères company is one of the largest companies in the French and international casings industry. From natural casings to artificial ones, Charles Frères selects only the best quality raw ingredients, to produce renowned products. To this end, abattoirs that ensure a daily supply are situated in France and across the globe. Charles Frères experts personally visit each site, to inspect and take delivery of the product. From delivery to processing into the final product, each step is additionally monitored by internal teams.

Turnover: €23M

Products marketed: natural (sheep, pig, ox and horse) and artificial casings, fibrous, plastic and collagen casings, frozen offal and meats, fillets, spices, wholemeal products, marinades, additives.

Brands: Kalle, Devro, Taberner, Raps

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): HACCP

CHARLES FRERES

Contact : Philippe LEYMONIE

📍 75 route de l'Étrat

42580 L'ÉTRAT

☎ 33 (0)4 77 92 80 80

✉ commercial@charles-freres.com



CLUB SAVEUR

2.1 E 72

Depuis 1988, Club Saveur est spécialisé dans la fabrication de charcuterie « naturelle » et la distribution de produits charcutiers, traiteur et volaille auprès des professionnels des métiers de bouche. Basée à Sainte-Hélène-du-lac (Savoie), en plein cœur de son rayonnement logistique et au carrefour des autoroutes desservant la région Auvergne-Rhône-Alpes, cette entreprise familiale et indépendante propose ainsi plus de 600 références de produits frais et adaptés à chaque métier.

Après le lancement en 2021 de deux nouvelles gammes nommées « L'essentiel suffit » et « Le kiosque charcutier » dédiées à la charcuterie sans sel nitrite, en 2022 la société lance une nouvelle référence, le « Jambon cuit Le Fycel ».

Chiffres d'affaires : 7 M€

Produits commercialisés : charcuterie à la coupe et frais emballé sans sel nitrité, produits régionaux lyonnais et savoyards, traiteur, volaille

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : AOP, IGP, STG

CLUB SAVEUR

Contact : Carla DE CAMPOS

📍 Alpespace - 230 avenue Marco Polo
73800 SAINTE-HELENE-DU-LAC

☎ 33 (0)4 79 26 63 00

✉ commercial@club-saveur.com

🌐 www.club-saveur.com



CLUB SAVEUR

2.1 E 72

Since 1988, Club Saveur has been specialised in the manufacture of «natural» deli meats and the distribution of deli meat, catering and poultry products to catering industry professionals. Based in Sainte-Hélène-du-Lac (Savoie), right in the heart of its logistics area and at the crossroads of the highways serving the Auvergne-Rhône-Alpes region, this independent, family-run business offers more than 600 fresh products specially adapted to each trade.

After the launch in 2021 of two new ranges named «L'essentiel suffit» and «Le kiosque charcutier» dedicated to deli meats without nitrite salts, in 2022, the Company launched a new product called «Jambon cuit Le Fycel».

Turnover: €7M

Products marketed: deli meats - cut and fresh, packaged without nitrite salt, regional products from Lyon and Savoy, catering and poultry products

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): PDO, PGI, TSG

CLUB SAVEUR

Contact : Carla DE CAMPOS

📍 Alpespace - 230 avenue Marco Polo
73800 SAINTE-HELENE-DU-LAC

☎ 33 (0)4 79 26 63 00

✉ commercial@club-saveur.com

🌐 www.club-saveur.com



DRÔME ARDÈCHE TRADITION ET PROVOL & LACHENAL



2.1 H 67

Au cœur d'une région de terroir, le long de la vallée du Rhône, Drôme Ardèche Tradition élabore des spécialités charcutières de façon artisanale, en respectant les savoir-faire et recettes traditionnelles de la région. Élaborés sur ses deux sites de production, au cœur des monts d'Ardèche et au pied du Vercors, ces produits sont fabriqués tous les jours par les charcutiers de l'entreprise.

Implantée en région lyonnaise depuis plus de 95 ans, Provol & Lachenal cultive un savoir-faire charcutier artisanal, des valeurs fortes et un engagement qualité au service de la satisfaction de ses clients. La société fabrique sur son site de production du Rhône des charcuteries de volaille et des spécialités Lyonnaises

Michel Nigay, sa fille Cécile Nigay et son gendre Alexis Bourdais travaillent ensemble pour faire perdurer les produits du terroir.

Les 2 entreprises s'appuient sur leur histoire, leur expertise et la tradition régionale pour élaborer leurs nouvelles recettes et répondre aux demandes de leurs clients. Les trois sites de productions ont obtenu le titre d'Artisan qui est la reconnaissance d'un savoir-faire et de la qualité de leurs produits.

Chiffres d'affaires : 12 M€

Produits commercialisés :

- Charcuterie ardéchoise : caillettes, saucisson d'Ardèche IGP VPF, choux farcis ardéchois...
- Charcuterie drômoise : caillettes, saucisson à cuire, pâtés en croûte, saucisserie
- Charcuterie de volaille : filets de poulet grillés, émincés, jambon de dinde...
- Charcuterie lyonnaise : andouillettes, salade de museau lyonnais, tripes, abats de spécialités lyonnaises cuites
- Pâtés en croûte – Marque Drôme salaisons
- Saucisses et poitrines fumées – Marque drome salaisons
- Saucissons et Jésus secs – Marque Jules Courtial
- Andouillettes et tripes – Marque Lachenal
- Charcuterie de volaille- Marque Provol

Marque(s) de commercialisation : Drôme Salaisons, Jules Courtial, Lachenal, Provol

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), IGP, HACCP, Marque régionale «MA RÉGION, SES TERROIRS», VPF

DRÔME ARDECHE TRADITION

Contact : Marion GUARINOS

- 📍 290 allée du Dauphiné
26300 BOURG DE PÉAGE
- ☎ 33 (0)4 75 72 14 80
- ✉ contact@da-tradition.fr
- 🌐 <https://drome-ardeche-tradition.fr>



DRÔME ARDÈCHE TRADITION ET PROVOL & LACHENAL



2.1 H 67

In the heart of a terroir region, along the Rhône Valley, Drôme Ardèche Tradition produces deli meat specialities the artisan way, following the traditional recipes and know-how of the region. Produced at its two production sites, in the heart of the Ardèche Mountains and at the foot of the Vercors, these products are made each day by the company's pork butchers.

Established in the Lyon region for more than 95 years, Provol & Lachenal is cultivating artisanal pork butchery know-how, with strong underlying values and a commitment to quality that serves customer satisfaction. The company produces at its production site in the Rhône poultry deli meats and Lyon specialities.

Michel Nigay, his daughter Cécile Nigay and his son-in-law Alexis Bourdais work together with a view to ensuring the longevity of the terroir's products.

The two companies draw on their backgrounds, expertise and regional tradition to create their new recipes, and to meet the needs of their customers. The three production sites obtained the title «Artisan», in recognition of the quality and know-how in the manufacturing of their products.

Turnover: €12M

Products marketed:

- Ardèche deli meats: caillettes, Ardèche PGI VPF sausage, Ardèche stuffed cabbage, and more.
- Drôme deli meats: caillettes, sausage to be cooked, pâtés in a pastry shell, sausages
- Poultry deli meats: grilled and minced chicken fillets, turkey ham, and more.
- Lyonnais deli meats: andouillette sausage, Lyonnais snout salad, tripe, cooked Lyon speciality offal
- Terrines wrapped in a pastry crust - Drôme Salaisons Brand
- Smoked sausages and breasts - Drôme salaisons Brand
- Dried saucisson and Jésus saucisson - Jules Courtial Brand
- Andouillette sausages and tripes - Lachenal Brand
- Poultry deli meats - Provol Brand

Brand(s): Drôme Salaisons, Jules Courtial, Lachenal, Provol

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, PGI, HACCP, «MA RÉGION, SES TERROIRS» Regional Brand, French Pork Meat (VPF)

DRÔME ARDECHE TRADITION

Contact : Marion GUARINOS

- 📍 290 allée du Dauphiné
26300 BOURG DE PÉAGE
- ☎ 33 (0)4 75 72 14 80
- ✉ contact@da-tradition.fr
- 🌐 <https://drome-ardeche-tradition.fr>



GAST

2.1 B 68

Depuis 1950, la maison GAST propose une gamme de produits d'Alsace, notamment autour de la choucroute. Mais pas que : GAST s'est fait un nom dans les spécialités lyonnaises ; les saucissons de Lyon (natures, pistachés, truffés...) ; pâtés en croûte, saucissons briochés, produits de tête, saucisserie ainsi que les produits festifs comme les boudins blancs.

GAST est également spécialiste dans la fabrication de produits à façon.

Chiffre d'affaires 2020 : 11 M€

Produits commercialisés : Knack Franckfort, carrés, échine, jarrets, cervelas de Lyon, sabodets, têtes roulées, pâtés en croûte, saucissons briochés, boudins blancs, volailles reconstituées, porcelets

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HACCP, marque Régionale «MA RÉGION, SES TERROIRS»



GAST

2.1 B 68

Since 1950, Gast has been offering a range of Alsatian products, particularly in terms of sauerkrauts. But that's not all: Gast has built a reputation for Lyonnais specialities including Lyon sausage (plain, with pistachio, truffle, etc.); pâtés in a pastry crust, brioche sausages, head products, sausages as well as festive products such as white pudding.

Gast is also a specialist in producing custom products.

2020 turnover: €11M

Products marketed: Frankfurters, squares, spare ribs, shanks, cervelas de Lyon, sabodets, rolled heads, pâtés in a pastry crust, brioche sausages, white pudding, reconstituted poultry, porcelet

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): HACCP, «MA RÉGION, SES TERROIRS» Regional Brand

GAST

Contact : Michael DAVID

📍 12 rue du Vercors

69 960 CORBAS

☎ 33 (0)4 72 28 45 73

✉ gast@omegast.fr

🌐 gast.fr



GAST

Contact : Michael DAVID

📍 12 rue du Vercors

69 960 CORBAS

☎ 33 (0)4 72 28 45 73

✉ gast@omegast.fr

🌐 gast.fr



GESLER

2.1 C 56

Depuis plus d'un demi-siècle, les abattoirs Gesler perpétuent le savoir-faire boucher qui a fait leur réputation. Aujourd'hui encore, le maître mot de son engagement reste la qualité. Un approvisionnement local avec des producteurs triés sur le volet, le respect du bien-être animal de la naissance à l'abattage et la transmission de son savoir-faire traditionnel unique, telles sont les valeurs qui animent quotidiennement l'entreprise.

Des pâturages à l'assiette, Gesler dédie son engagement et sa passion à ses clients, dont la satisfaction lui est primordiale. Sa production de viandes de bœuf, de veau, de porc, d'agneau et de charcuterie lui permet de proposer à ses clients un large choix.

Chiffres d'affaires : 32 M€

Produits commercialisés :

- Viande de bœuf (standard et label rouge)
- Viande de veau
- Viande d'agneau (standard et label rouge)
- Viande de porc (standard, label rouge et porc de montagne)
- Charcuterie et salaison (standard, label rouge et produit de montagne)

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Label Rouge, HACCP, marque Régionale «MA RÉGION, SES TERROIRS»



GESLER

2.1 C 56

For more than a half century, the Gesler abattoirs are upholding the butcher know-how on which its reputation is based. To this day, the keyword to describe its commitment is: quality. Local sourcing with hand-picked producers, respect for animal welfare from birth to slaughter and the transmission of its unique traditional know-how - these are the values driving the company on a daily basis.

From pasture to plate, Gesler dedicates its commitment and passion to its customers, whose satisfaction is key. Its production of beef, veal, pork, lamb and deli meats allow it to offer its customers a wide range.

Turnover: €32M

Products marketed:

- Beef (standard and Red label)
- Veal
- Lamb (standard and Red label)
- Pork (standard, Red label and Mountain Pork Label)
- Salted meats and deli meats (standard, Red label and Mountain Product Label)

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Red Label, HACCP, «MA RÉGION, SES TERROIRS» Regional Brand

GESLER

Contact : Thomas BRUN

📍 Établissement Gesler, Le creux du Nans

01260 HOTONNES

☎ 33 (0)4 79 87 72 05

✉ thomas.brun@gesler.fr

🌐 <https://gesler.fr>



GESLER

Contact : Thomas BRUN

📍 Établissement Gesler, Le creux du Nans

01260 HOTONNES

☎ 33 (0)4 79 87 72 05

✉ thomas.brun@gesler.fr

🌐 <https://gesler.fr>



LUC DORMANCE

2.1 E 72

Luc Dormance est un réseau d'entreprises spécialisées dans la fabrication et la distribution de produits de charcuterie auprès des professionnels des métiers de bouche. Notre volonté : proposer des produits authentiques, sains et naturels avec comme objectif de supprimer les additifs, les conservateurs et les exhausteurs de goût, pour ne garder que l'Essentiel. Nous avons pensé, créé et développé des produits pour répondre à cette demande : la gamme « l'Essentiel Suffit ».

Fort de plus de 30 années d'expérience, Luc Dormance est un acteur majeur de la profession

Chiffres d'affaires : 50 M€

Produits commercialisés : charcuterie à la coupe et frais emballé sans sel nitrité

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : AOP, IGP, STG, Sans gluten

SAS PERFORMANCES

Contact : Eva HARBONNIER-MIKICIC

📍 230 avenue Marco Polo
73800 SAINTE-HELENE-DU-LAC
☎ 33 (0)4 79 26 63 11
✉ marketing@lucdormance.com
🌐 www.lucdormance.com



LUC DORMANCE

2.1 E 72

Luc Dormance is a network of companies specialised in the manufacture and distribution of deli meat products to catering industry professionals. Our aim: to offer authentic, healthy, natural products with the aim of removing additives, preservatives and flavour enhancers, to only retain «the Essential». We have conceptualised, created and developed products to meet this demand: the «Essentiel Suffit» range.

Backed by 30 years of experience, Luc Dormance is a key industry player.

Turnover: €50M

Products marketed: deli meats - cut and fresh, packed without nitrite salt

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): PDO, PGI, TSG, Gluten-free

SAS PERFORMANCES

Contact : Eva HARBONNIER-MIKICIC

📍 230 avenue Marco Polo
73800 SAINTE-HELENE-DU-LAC
☎ 33 (0)4 79 26 63 11
✉ marketing@lucdormance.com
🌐 www.lucdormance.com



POPY GROUPE

2.1 E 56

POPY GROUPE

Contact : François Colin

📍 3 Rue du Maine,
38070 Saint-Quentin-Fallavier
☎ 33 (0)4 74 94 23 53
✉ francois.colin@popy.fr



POPY GROUPE

2.1 E 56

POPY GROUPE

Contact : François Colin

📍 3 Rue du Maine,
38070 Saint-Quentin-Fallavier
☎ 33 (0)4 74 94 23 53
✉ francois.colin@popy.fr



REFLETS DE NOS TERROIRS

2.1 D 61

Reflets de nos Terroirs a été créée en mai 2015 par la reprise de Roanne Gastronomie en association avec Les volailles du Père Laurent. Cette société, fondée par l'un des inventeurs et précurseurs de la cuisine sous vide, s'appuie sur un savoir-faire inédit en la matière. Ce qui vaut aujourd'hui à Reflets de nos Terroirs de proposer à la GMS, aux réseaux de grossistes et aux industriels une large gamme élaborée en Auvergne-Rhône-Alpes : terrines de poissons, plats cuisinés et brochettes à base de volaille ou de poisson. Son associé, Les volailles du Père Laurent, joue la carte du haut de gamme avec des volailles, ainsi que le lapin de Bourgogne aux yeux noirs et le lapin d'Auvergne, entiers ou découpés : des produits savoureux et alléchants.

De fait, Reflets de nos Terroirs propose ces produits en présentant ses plats élaborés et emballés sous atmosphère contrôlée, prêts à être réchauffés, dans des barquettes pour les bouchers-charcutiers-traiteurs et rayons traditionnels et frais emballés des grandes et moyennes surfaces.

Reflets de nos terroirs propose ses râbles, émincés et cuisses de lapin d'Auvergne aux chefs cuisiniers du SIRHA 2023 afin de mettre à l'honneur les produits de sa région.

Chiffres d'affaires : 2 M€

Produits commercialisés :

- Terrines de poissons
- Poissons frais
- Plats cuisinés
- Brochettes de poisson et volaille préparées à la main
- Mises en bouche et produits de snacking
- Volailles et lapin, entiers ou découpés

Marque(s) de commercialisation :

- Coq Chrono
- Saveurs Océan
- Les plats de nos terroirs
- Lapin de Bourgogne aux yeux noirs
- Lapin d'Auvergne

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Label Rouge, HACCP

REFLETS DE NOS TERROIRS

Contact : Jean Michel PLASSARD

📍 Chemin des Frênes

43720 BRIENNON

☎ 33 (0)4 77 60 74 74

✉ contact@refletsdenosterroirs.fr

🌐 <https://refletsdenosterroirs.com>



REFLETS DE NOS TERROIRS

2.1 D 61

Reflets de nos Terroirs was established in 2015 through the takeover of Roanne Gastronomie in association with Les Volailles du Père Laurent. This company, founded by one of the inventors and pioneers of vacuum cooking, draws on unprecedented know-how in this field. This allows Reflets de nos Terroirs today to offer supermarkets, wholesaler networks and manufacturers a wide range produced in Auvergne-Rhône-Alpes: fish terrines, ready-cooked meals and skewers made from poultry or fish. Its associate Les Volailles du Père Laurent, plays the top-of-the-range card with poultry, as well as black-eyed rabbit from Burgundy and rabbit from Auvergne, whole or cut up: tasty, tempting products.

In fact, Reflets de nos Terroirs offers these products by presenting its dishes prepared and packaged under a controlled atmosphere, ready to be reheated, in trays for butchers/delicatessens/caterers and the traditional and fresh-packaged sections of hypermarkets and supermarkets.

Reflets de nos Terroirs offers its saddles, thin slices and rabbit legs from Auvergne to the SIRHA 2023 chefs in order to showcase the products of its region.

Turnover: €2M

Products marketed:

- Fish terrines
- Fresh fish
- Cooked meals
- Fish and poultry skewers prepared by hand
- Appetizers and snacking products
- Poultry and rabbit, whole or cut

Brand(s):

- Coq Chrono
- Saveurs Océan
- Les plats de nos terroirs
- Lapin de Bourgogne aux yeux noirs
- Lapin d'Auvergne

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Red Label, HACCP

REFLETS DE NOS TERROIRS

Contact : Jean Michel PLASSARD

📍 Chemin des Frênes

43720 BRIENNON

☎ 33 (0)4 77 60 74 74

✉ contact@refletsdenosterroirs.fr

🌐 <https://refletsdenosterroirs.com>



SEDIVOL

2.1 A 52

À Isserteaux dans le Puy-de-Dôme, dans un cadre protégé où la nature est préservée, les volailles Sedivol bénéficient de conditions d'élevage optimales.

La qualité reconnue de ces volailles a permis à l'entreprise d'être bien implantée sur le marché régional, mais aussi national notamment en GMS, ainsi que chez les bouchers-charcutiers.

Les atouts majeurs de Sedivol : un outil de production au cœur des bassins d'élevage, des contrôles rigoureux et un suivi régulier de la qualité auprès des clients.

Sedivol s'attache à toujours retenir l'intérêt du consommateur final, à toujours élargir sa gamme et à créer des images de marques fortes. Pour atteindre ces objectifs, la société s'appuie sur ses forces : des produits de grande qualité qui bénéficient du Label Rouge et de l'IGP Volailles Fermières d'Auvergne, la notoriété de sa marque en GMS Père Vialon, une gamme riche de plus de 100 références et un approvisionnement régulier.

Chiffre d'affaires : 6.2 M€

Produits commercialisés :

Poulet fermier d'Auvergne blanc et jaune, Poulet 100% végétal, Pintade fermière d'Auvergne, pintade caponnée, dinde fermière d'Auvergne, Chapon fermier d'Auvergne, Poularde des volcans, Lapin gourmand d'Auvergne.

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : IGP, Label Rouge

SEDIVOL

📍 Le Bourgis
63270 Isserteaux
☎ 33 (0)4 73 70 91 76
✉ contact@sedivol.fr
🌐 www.sedivol.fr



SEDIVOL

2.1 A 52

In Isserteaux in the Puy-de-Dôme, in a protected setting where nature is preserved, Sedivol poultry benefit from optimal breeding and living conditions.

The recognised quality of this poultry has allowed the Company to successfully establish itself in the regional market as well as the French national one, particularly in supermarkets, as well as among butchers/pork butchers.

Sedivol's key benefits: a production facility right in the centre of the breeding catchment area, rigorous controls and regular monitoring of quality among customers.

Sedivol has always found it vital to retain the interest of the end consumer, to continually expand its range and create the perception of strong brands. To achieve these objectives, the Company has been drawing on its strengths: products of premium quality which benefit from the Red Label and Auvergne Free-Range Poultry PGI Label, the fame of its Père Vialon Brand in supermarkets, and a rich range of more than 100 products, with regular supply.

Turnover: €6.2M

Products marketed:

Yellow and white Auvergne free-range chicken, 100% plant-based diet chicken, Auvergne free-range guinea fowl, caponnée guinea fowl, Auvergne free-range turkey, Auvergne free-range capon, Volcans fattened chicken, gourmet Auvergne rabbit.

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): PGI, Red Label

SEDIVOL

📍 Le Bourgis
63270 Isserteaux
☎ 33 (0)4 73 70 91 76
✉ contact@sedivol.fr
🌐 www.sedivol.fr



SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE (SBV)

2.1 F 68

Au cœur des terres d'élevages, la Société Bretonne de Volaille compte douze sites en Bretagne qui travaillent aux côtés de plus de 1 200 éleveurs partenaires. Avec six unités de production de volailles crues (poulets, dindes, canards) et six unités de production d'élaborés cuits (panés, charcuterie, confits), SBV fournit les professionnels de l'industrie agroalimentaire, de la restauration commerciale, collective et de la grande distribution en France et à l'international.

SBV commercialise de la dinde, poulet classique, poulet XL, poulet fermier, canard et canette de barbarie, canard mulard, coquelet, poularde, pintade, chapon.

Son savoir-faire se porte aussi bien sur des produits crus qui seront calibrés, découpés, marinés, enrobés, assemblés, que sur des produits cuits à paner, rôtir, fumer, piécer, émincer, confire ou cuire lentement.

A propos de la marque Poule et Toque

Complice des chefs, la marque de la Société Bretonne de Volaille, Poule et Toque accompagne chaque jour les professionnels de la restauration (collective, commerciale, snacking) en les aidant à imaginer des plats de volaille gourmands, garantis Origine France, pour le plus grand plaisir de leurs convives. Sa large gamme est au service de la créativité des chefs et adaptée à leurs usages.

Chiffres d'affaires : 1.02 Milliard €

Produits commercialisés :

- Produit Prêt à cuire - Pièces entières et découpes de volaille : poulet, dinde, canard, coquelet - Marque Poule et Toque
- Produit Prêt à réchauffer - Panés (volaille, fromage, veggie), viande cuite et confite (les découpes et aides culinaires de volaille) - Marque Poule et Toque
- Produit Prêt à servir - Charcuterie : pièce entière et tranchés/ aides culinaires/ découpes - Marque Poule et Toque
- Produit - pièces entières et découpes de volailles cuites : dinde, poulet XL, poulet classique, coquelet et élaborés de volaille crus - Marque iD halal
- Produit - panés de volaille, charcuterie, cachirs, saucisson, et chorizo, knacks, pâtés et mousses, foies gras, les aides culinaires - Marque iD halal
- Produit - pièces entières et découpes de poulet fermier (blanc, noir et jaune), poularde, pintade, chapon - Marque Cocotte de Bretagne
- Produit - découpes de canard gras, foie gras (cru, mi-cuit, cuit), terrines et rillettes - Marque Domaine de Lanvaux

Marque(s) de commercialisation :

Poule et Toque
iD halal
Cocotte de Bretagne
Domaine de Lanvaux

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... :

Agriculture Biologique
Label Rouge
Produit en Bretagne
IGP

SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE

Contact : Anne-Lise CLAVEL

📍 Z.I. du Lay CS 10014

56660 - SAINT-JEAN-BREVELAY

☎ 33 (0)2 97 60 33 88

✉ anne.frederique@agence-bpa.com

🌐 <https://www.societebretonnedevolaille.fr/>



SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE

SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE (SBV)

2.1 F 68

In the heart of farming lands, the Bretonne de Volaille Company comprises twelve sites in Brittany which work alongside more than 1,200 partner farmers. With six raw poultry production units (chicken, turkey, duck) and six cooked processed products production units (crumbed, deli meats, preserved), SBV supplies professionals in the food industry, commercial and community catering as well as mass distribution in France and abroad.

SBV markets turkey, classic chicken, XL chicken, free-range chicken, Barbary duck and duckling, mulard duck, cockerel, pullet, guinea fowl and capon.

Its know-how extends to both raw products that will be calibrated, cut, marinated, coated and assembled, as well as cooked products to be crumbed, roasted, smoked, cut into pieces, minced, preserved or cooked slowly.

About the Poule et Toque Brand

A source of support for chefs, the Société Bretonne de Poule, Poule et Toque Brand serves catering professionals every day (community, commercial, snacking) by helping them to conceptualise gourmet poultry dishes, guaranteed of French origin, to delight their diners. Its wide range fuels the creativity of chefs, and is adapted to their uses.

Turnover: €1.02 billion

Products marketed:

- Ready-to-cook products - Whole pieces and cuts of poultry: chicken, turkey, duck, cockerel - Poule et Toque Brand
- Ready-to-reheat products - Crumbed (poultry, cheese, veggie), cooked and confit meat (poultry cuts and culinary aids) - Poule et Toque Brand
- Ready-to-serve products - Deli meats: whole pieces and sliced/cooking aids/cuts - Poule et Toque Brand
- Products - whole pieces and cuts of cooked poultry: turkey, XL chicken, classic chicken, cockerel and prepared raw poultry - iD halal Brand
- Products - crumbed poultry, deli meats, cashews, sausage, and chorizo, knack sausages, pâtés and mousses, foie gras, cooking aids - iD halal Brand
- Products - whole pieces and cuts of free-range chicken (white, black and yellow), pullet, guinea fowl, capon - Cocotte de Bretagne Brand
- Products - Fatty duck cuts, foie gras (raw, semi-cooked, cooked), terrines and rillettes - Domaine de Lanvaux Brand

Brand(s):

Poule et Toque
iD halal
Cocotte de Bretagne
Domaine de Lanvaux

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s):

Organic farming
Red Label
Produced in Brittany
PGI

SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE

Contact : Anne-Lise CLAVEL

📍 Z.I. du Lay CS 10014

56660 - SAINT-JEAN-BREVELAY

☎ 33 (0)2 97 60 33 88

✉ anne.frederique@agence-bpa.com

🌐 <https://www.societebretonnedevolaille.fr/>



SOCIÉTÉ BRETONNE DE VOLAILLE

STALAVEN TEYSSIER BOUTOT (STB)

2.1 D 67

Teyssier, au cœur du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, élabore ses salaisons, en perpétuant depuis 1871 un savoir-faire exceptionnel reconnu par le label Entreprise du Patrimoine Vivant.

En 2021, Teyssier Salaisons a fêté ses 150 ans d'audace et d'excellence.

150 ans d'audace : Un long chemin depuis la petite charcuterie ardéchoise en 1871, chemin ponctué de créations parmi lesquelles le Fin Maigre, moins 30 % de matières grasses, mais sans concession sur le goût.

150 ans de savoir-faire : Aujourd'hui, Teyssier continue à perpétuer les techniques ancestrales, comme le prés-salage des viandes, l'embossage manuel et le bridage à la main de nos saucissons à la ficelle de lin ; ainsi que le pommadage à la farine d'Ardèche AOP de nos jambons secs.

150 ans d'excellence récompensée : Teyssier a obtenu de nombreuses distinctions, dont 32 médailles au Concours Général Agricole depuis 2008 (3 médailles lors de l'édition 2020 : médaille d'or pour le Petit Bridé Fin Maigre et le Saucisson à l'ancienne, médaille de bronze pour le 1871).

La salaison décroche en 2022 3 nouvelles médailles au Concours Général Agricole de Paris : médaille d'Or pour le Long Bridé Fin Maigre ; médaille d'Argent pour le Petit Bridé Fin Maigre et médaille de Bronze pour l'IGP Ardèche.

Chiffre d'affaires : 14M€

Produits commercialisés : saucissons authentiques, saucissons fin maigre, saucissons saveur, jambon sec et spécialité, charcuteries cuites.

Marque de commercialisation : Teyssier

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Entreprise du patrimoine vivant – IGP – LPF

TEYSSIER SALAISONS

Contact : Anne-Claire RABU

📍 BP1 - Clavière

07320 SAINT AGREVE

☎ 33 (0)4 75 30 10 33

✉ anne-claire.rabu@euralis.com

🌐 www.teyssier-salaisons.com



STALAVEN TEYSSIER BOUTOT (STB)

2.1 D 67

In the heart of the Monts d'Ardèche Natural Regional Park, Teyssier has been making cured meats, upholding since 1871 exceptional know-how recognised by the Living Heritage Company Label.

In 2021, Teyssier Salaisons celebrated its 150 years of audacity and excellence.

150 years of audacity: significant progress made since the days of the small Ardèche butchery in 1871, a path punctuated with creations such as the less 30% fat Fin Maigre, without compromising taste.

150 years of know-how: Today, Teyssier continues to uphold ancestral techniques such as the pre-salting of meats, the manual embossing and hand clamping of its sausages with linen twine; as well as the dredging of its cured hams in Ardèche PDO flour.

150 years of recognised excellence: Teyssier has received numerous awards, including 32 medals at the General Agricultural Competition since 2008 (three medals at the 2020 event: the Gold medal for the «Petit Bridé Fin Maigre» and the old-style sausage, the Bronze medal for the 1871).

In 2022, this deli meat business won three new medals at the General Agricultural Competition of Paris: the Gold medal for the Long «Bridé Fin Maigre»; the Silver medal for the «Petit Bridé Fin Maigre» and the Bronze medal for the PGI Ardèche.

Turnover: €14M

Products marketed: authentic sausages, lean thin sausages, flavoured sausages, dried and specialty ham, cooked charcuterie.

Brands: Teyssier

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Living Heritage Company - PGI - LPF

TEYSSIER SALAISONS

Contact : Anne-Claire RABU

📍 BP1 - Clavière

07320 SAINT AGREVE

☎ 33 (0)4 75 30 10 33

✉ anne-claire.rabu@euralis.com

🌐 www.teyssier-salaisons.com





TRADIVAL

2.1 E 48

La société TRADIVAL est la filiale « Viandes » de Sicarev Coop, une coopérative d'élevage implantée historiquement au cœur du berceau charolais. Aujourd'hui, la coopérative est présente sur une grande partie du territoire français, notamment sur les régions Auvergne-Rhône-Alpes, Limousin, Champagne-Ardenne, Bourgogne, Centre Val de Loire et Hauts de France. Elle s'organise autour de ses 8 000 éleveurs coopérateurs et de ses 12 sections territoriales, bovines et ovines. Afin de maîtriser toute la filière, depuis l'élevage jusqu'à la fabrication de produits, la coopérative s'est dotée d'outils de transformation, sous l'entité Tradival, employant plus de 2 300 salariés.

Ce lien étroit entre les ateliers de transformation et les élevages assure l'organisation et la valorisation de la production. Ainsi, ce partenariat favorise la mise en place de Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)..., notamment avec des viandes régionales et des viandes sous signes officiels de qualités tels que le BIO, l'AOP, l'IGP et le Label Rouge.

Cette passion, cet engagement pour un élevage durable, les éleveurs de la coopérative les partagent avec les consommateurs. Avec leurs marques Tradival et Convivial, ils redonnent du sens, de la fierté et du plaisir à la consommation de viande.

Faits marquants en 2022 : le groupe coopératif Sicarev fête ses 60 ans d'existence. En janvier 2022, la coopérative reprend la société la viande Chaunoise et en juillet 2022, elle fusionne avec la coopérative Limovin.

Chiffre d'affaires : 996 000 k€ (CA consolidé du Groupe)

Produits commercialisés :

Marque Convivial : viande bovine hachée surgelée crue ou cuite – viande bovine piécée surgelée;
Marque Tradival : viandes piécées porc, bœuf, agneau et veau, viande bovine hachée fraîche, saucisserie porc, bœuf et veau, viandes marinées, viandes cuites basse température.

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), IGP, AOC, AOP, Label Rouge, marque régionale «MA RÉGION, SES TERROIRS», HACCP, IFS

TRADIVAL

Contact : Fabienne FREBOT

197 route de Charlieu
42300 CHARLIEU

33 (0)4 77 72 28 28

contact.presse@sicarev.com

www.sicarev.com



TRADIVAL

2.1 E 48

The TRADIVAL Company is the «Meats» subsidiary of the Sivarev Coop, a farming cooperative historically located in the heart of the Charolais cradle. Today the cooperative is present over a large part of the French territory, particularly in the Auvergne-Rhône-Alpes, Limousin, Champagne-Ardenne, Burgundy, Centre Loire Valley and Hauts-de-France regions. It is structured around 8,000 cooperative breeders and its 12 territorial sections, cattle and sheep. In order to manage the entire subsidiary, from farming up to the manufacturing of products, the cooperative has equipped itself with processing tools, falling under the Tradival entity and employing more than 2,300 employees.

This close link between the processing facilities and the farmers ensures the proper organisation and value drawn from production. In this way the partnership favours the implementation of quality approaches, in particular with regional meats and meats falling under official labels such as Organic, PDO, PGI and Red Label.

The cooperative farmers share this passion and commitment towards sustainable farming practices with consumers. With the Tradival and Convivial brands, meaning, pride and gastronomic pleasure is once again bestowed on the consumption of meat.

Highlights in 2022: the Sicarev Cooperative Group celebrated 60 years of existence. In January 2022, the Cooperative acquired the Chaunoise meat company and in July 2022, it merged with the Limovin Cooperative.

Turnover: €996,000k (Group's consolidated turnover)

Products marketed:

Convivial brand: raw or cooked frozen ground beef - frozen cut beef;

Tradival brand: pieces of pork, beef, lamb and veal, fresh ground beef, pork, beef and veal sausages, marinated meats, meats cooked at low temperature.

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, PGI, AOC, PDO, Red Label, «MA RÉGION, SES TERROIRS» Regional Brand, HACCP, IFS

TRADIVAL

Contact : Fabienne FREBOT

197 route de Charlieu
42300 CHARLIEU

33 (0)4 77 72 28 28

contact.presse@sicarev.com

www.sicarev.com



VENANDI

2.1 G 72

L'aventure Venandi, c'est d'abord celle de deux amis qui ont eu l'envie de créer, au début de 2020, une aventure responsable, humaine et très gourmande autour de la viande sauvage. L'idée est de concocter des produits à base de viande de gibier sauvage de nos forêts pour le mettre sur le devant de la scène culinaire française ! La raison d'être de Venandi vise à faire connaître au grand public les gibiers français et plus particulièrement le sanglier, le chevreuil et le cerf.

Venandi commercialise des produits à base de gibier sauvage 100% français, ramassé auprès de chasses durables, avant de le transformer en région lyonnaise pour un circuit le plus court possible. Ces produits, gourmands et riches en gibier, mettent en valeur les qualités gustatives et nutritionnelles de cette viande trop peu connue. Les produits Venandi contiennent ainsi 50% de viande de gibier quand le seuil légal est de 20% en France. Les saucissons et terrines sont ainsi très peu gras comparés à des charcuteries de porc classiques.

2020 marque donc le lancement de l'activité de Venandi avec la production de saucissons, de terrines et la commercialisation de viande fraîche. En 2021, l'entreprise a également lancé des produits « viandes séchées » avec le filet séché, la coppa et la noix de jambon ainsi que les produits « rillettes » avec notamment en 2022 les rillettes de sanglier sauvage au Gin ADN de la Distillerie du Rhône

Chiffre d'affaires : 200 K€

Produits commercialisés : terrines, rillettes, saucissons, viande séchée, viande fraîche (en saison)

VENANDI

Contact : François PALLUIS

📍 1 quai Jules Courmont
69002 LYON

☎ 33 (0)6 88 14 82 30

✉ contact@venandi-sauvage.com

🌐 www.venandi-sauvage.fr



VENANDI
Sauvage par nature

VENANDI

2.1 G 72

The Venandi adventure is, above all, that of two friends with a burning desire to create, in early 2020, a responsible, human-focused and decidedly gourmet adventure out of game meat. The idea was to concoct products made from wild game meat from our forests, and place it at the forefront of the French culinary scene! Venandi's main goal is to make French game known to members of the general public, in particular wild boar, venison and deer.

Venandi markets 100% French wild game based products sourced from sustainable hunting practices, before being processed in the Lyon region to ensure the shortest possible circuit. These products, which are delicious and rich in game meat, bring to the palate the taste and nutritional properties of this little known meat. Venandi products contain 50% game meat, while the legal threshold is 20% in France. Its sausages and terrines are therefore lower in fat compared to classic pork meats.

2020 marks the launch of the Venandi business, with the production of sausages, terrines and the marketing of fresh meat. In 2021, the company also launched «dried meat» products with cured fillet, coppa and topside as well as «rillette» products, including notably wild boar rillettes with ADN gin from the Distillerie du Rhône in 2022

Turnover: €200K

Products marketed: terrines, rillettes, sausages, dried meat, fresh meat (in season)

VENANDI

Contact : François PALLUIS

📍 1 quai Jules Courmont
69002 LYON

☎ 33 (0)6 88 14 82 30

✉ contact@venandi-sauvage.com

🌐 www.venandi-sauvage.fr



VENANDI
Sauvage par nature

VEY

2.1 A 52

Dans un écrin de verdure, non loin du village de Polignac, les volailles Vey évoluent en plein air et bénéficient à la fois des meilleures conditions et d'une nourriture parfaitement équilibrée.

Héritage de cette nature généreuse et d'un élevage traditionnel qui perdure, les volailles Vey pérennisent une qualité reconnue dans le respect du goût et du terroir.

Des sorties en prairies ou en sous-bois ainsi qu'une alimentation équilibrée et la vigilance quotidienne de la part des éleveurs sont les secrets d'une volaille qui atteint sa pleine maturité, avec une chair délicate et une saveur inégalée. Une constitution saine grâce à une souche fermière rustique à croissance lente issue de la race française Faverolles, reconnue pour ses qualités gustatives et sa chair fine. Et un label reconnu au niveau européen : IGP Volailles du Velay, apprécié des professionnels qui reconnaissent son gage de qualité en cuisine.

Vey est propriétaire de sept bâtiments à proximité de Polignac qui permettent d'élever les volailles sous son contrôle. Avec ses bâtiments, Vey répond à un besoin stratégique qui vise à maîtriser tous les échelons en amont de la filière en complément de partenariats exclusifs avec une trentaine d'éleveurs de la région. Vey s'occupe également du ramassage avec sa flotte de véhicules, de l'abattage, de la découpe et du transport.

Chiffre d'affaires 2021 : 9,2 M€

Produits commercialisés : Poulet fermier du Velay jaune et blanc, Poulet certifié blanc, Pintade fermière du Velay, pintade chaponnée, Dinde fermière du Velay, dinde, Chapon fermier du Velay, Poularde, Lapin

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : IGP, Label Rouge

VOLAILLES VEY

Contact : François PALLUIS

📍 Z.A. de Bleu

43000 Polignac

☎ 33 (0)4 71 09 59 22

✉ contact@volaillesvey.fr

🌐 www.volaillesvey.fr



VEY

2.1 A 52

In a verdant setting not far from the village of Polignac, Vey poultry is raised free range, benefiting not only from the optimal living conditions, but also from a perfectly balanced diet.

As an heir to this generous nature and traditional breeding practices that are upheld, Vey poultry perpetuate recognised quality with respect for taste and terroir alike.

Roaming in meadows or in undergrowth as well as a balanced diet and daily vigilance on the part of breeders are the secrets of this poultry that reaches full maturity, with delicate flesh and unparalleled flavour. A healthy constitution thanks to a slow-growing rustic farm strain from the French Faverolles breed, reputed for its taste qualities and fine flesh. All this in addition to a Label at European level: Velay poultry PGI, appreciated by professionals who recognise its guarantee of quality in the kitchen.

Vey owns seven buildings near to Polignac which allows for poultry breeding under its control. With these buildings, Vey meets a strategic need aiming to control all levels upstream of the sector in addition to exclusive partnerships with around thirty breeders in the region. Vey also takes care of collection, with its vehicle fleet running between abattoir, cutting and transportation facilities.

2021 turnover: €9.2M

Products marketed: Yellow and white free-range Velay chicken, certified white chicken, free-range Velay guinea fowl, Caponnée guinea fowl, free-range Velay turkey, turkey, free-range Velay capon, fattened chicken, rabbit

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): PGI, Red Label

VOLAILLES VEY

Contact : François PALLUIS

📍 Z.A. de Bleu

43000 Polignac

☎ 33 (0)4 71 09 59 22

✉ contact@volaillesvey.fr

🌐 www.volaillesvey.fr



VOLAILLES LAURENT

2.1 D 61

Michel Laurent a repris dans les années 1980 l'abattoir familial et s'est ensuite spécialisé dans l'abattage de lapin. Son cahier des charges est précis, il regroupe la nourriture, le nombre de jour d'élevage ou encore la souche des lapins.

Cette société se dit en avance sur son temps dans bien des domaines et notamment sur la question du bien-être animal, sujet particulièrement actuel.

Avec son abattage traditionnel, et une viande enrichie en pulpe de betterave, Volailles Laurent propose une viande d'une finesse extraordinaire, pauvre en graisse et riche en Oméga 3 et lui permet de proposer ainsi un lapin haut de gamme.

Chiffres d'affaires : 3,5 M€

Produits commercialisés : Lapin d'Auvergne aux yeux noirs entiers et découpés

Marque(s) de commercialisation :

- Lapin de Bourgogne aux yeux noirs
- Lapin d'Auvergne aux yeux noirs

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HACCP

VOLAILLES LAURENT

Contact : Jean Michel PLASSARD

📍 AV DES PLATANES

71160 DIGOIN

☎ 33 (0)6 80 34 59 75

✉ direction@volailleslaurent.fr



VOLAILLES LAURENT

2.1 D 61

Michel Laurent took over the family-run abattoir in the Eighties, thereafter specialising in the slaughter of rabbits. The specifications are precise: they include food, number of days breeding and rabbit breed. The company considers itself ahead of its time, not only in several different culinary domains, but also especially on the issue of animal welfare - a highly topical subject today.

With its traditional slaughtering methods and beet-pulp enriched meat, Volailles Laurent offers meat of extraordinary subtlety, low in fat and rich in Omega 3, which allows it to purvey rabbit of the highest standard.

Turnover: €3.5M

Products marketed: Black-eyed Auvergne rabbit, whole or cut up

Brand(s) marketed:

- Lapin de Bourgogne aux yeux noirs
- Lapin d'Auvergne aux yeux noirs

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): HACCP

VOLAILLES LAURENT

Contact : Jean Michel PLASSARD

📍 AV DES PLATANES

71160 DIGOIN

☎ 33 (0)6 80 34 59 75

✉ direction@volailleslaurent.fr



LDC VOLAILLE

2.2 H 118

LDC est un groupe familial parmi les leaders européens de la volaille. Il s'agit d'un groupe fédérateur d'entreprises citoyennes à taille humaine, situées dans les bassins de production à proximité des élevages et des consommateurs.

Notre mission : agir pour la souveraineté alimentaire dans le respect des femmes, des hommes et de la nature.

En avril 2021, LDC Volaille a racheté le groupe Ronsard, spécialisé dans l'abattage et la transformation de volailles.

Chiffre d'affaires : 5 milliards €

Produits commercialisés : Volaille sous toutes ses formes (entières, découpées, élaborées), poulet, dinde, canard, canette, pintade, lapin, coq, poule, pigeonneau, volaille festive... 100% françaises.

Marque(s) de commercialisation : Le Gaulois Professionnel, Loué professionnel, Auguste Lambert

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), Nature d'Éleveur, AOP, AOC, IGP, Label Rouge, BBC, marque régionale « MA RÉGION, SES TERROIRS »



LDC VOLAILLE

Contact : Cédric TROUVÉ

📍 ZA Le Grand Clos

49 640 DAUMERAY

☎ 33 (0)2 41 32 56 65

✉ cedric.trouve@ldc.fr

🌐 www.ldc-restauration.fr



LDC VOLAILLE

2.2 H 118

LDC is a family-run group amongst the European leaders in the poultry industry. This is an umbrella group of corporate citizens operating on a medium-size scale, located in production areas close to farms and consumers.

Our aim: to champion food sovereignty with respect for women, men and nature.

In April 2021, LDC Volaille purchased the Ronsard Group, a specialist in poultry slaughtering and processing.

Turnover: 5 billion €

Products marketed: poultry in all of its forms (whole, cut, prepared), chicken, turkey, duck, duckling, guinea fowl, rabbit, rooster, hen, squab, festive poultry... all of fully French origin.

Brand(s): Le Gaulois Professionnel, Loué professionnel, Auguste Lambert

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, Nature d'Éleveurs, PDO, AOC, PGI, Red Label, BBC, «MA RÉGION, SES TERROIRS» Regional Brand



LDC VOLAILLE

Contact : Cédric TROUVÉ

📍 ZA Le Grand Clos

49 640 DAUMERAY

☎ 33 (0)2 41 32 56 65

✉ cedric.trouve@ldc.fr

🌐 www.ldc-restauration.fr



PROVENCE ALPES

2.1 E 68

La société Provence Alpes est implantée au cœur de la Drôme depuis plus de 20 ans. Elle propose des sauces, assaisonnements et condiments alimentaires à destination des distributeurs, restaurateurs et industriels.

Ses produits sont réalisés à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées et en privilégiant les origines locales du premier département français producteur de plantes aromatiques.

Certifiée Agriculture Biologique, Provence Alpes crée des sauces et conditionnements sur mesure. Son service R&D, est à votre disposition pour développer vos recettes à vos marques, sous confidentialité.

Depuis sa création, en 2001, Provence Alpes commercialise des produits à ses marques et aux marques distributeurs au niveau national et à l'international dans des pays tels que l'Allemagne, la Norvège, la Belgique ou encore les Pays-Bas.

Chiffres d'affaires : 3,4 M€

Produits commercialisés : aides culinaires – sauces - condiments

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB) - HACCP

PROVENCE ALPES SARL

Contact : Claude DIEMOZ

📍 66 avenue de Provence
Les Reys sur Saulce
26270 SAULCE SUR RHONE
☎ 33 (0)4 75 63 17 70
✉ contact@provalpes.fr
🌐 www.provalpes.fr

Provence Alpes

PROVENCE ALPES

2.1 E 68

The Provence Alpes Company has been established in the heart of the Drôme for the past 20+ years. It offers sauces, seasonings and food condiments intended for distributors, restaurateurs and manufacturers.

Its products are made from carefully-selected raw ingredients, while favouring the local origins of the leading French herb-producing province.

Certified with the Organic Farming label, Provence Alpes develops bespoke sauces and packaging. Its R&D department is at your disposal to develop recipes in line with your brand, with full confidentiality.

Since its establishment in 2001, Provence Alpes has been marketing products to its brands and distributor brands at national and international level in countries such as Germany, Norway, Belgium and the Netherlands.

Turnover: €3.4M

Products marketed: culinary aids - sauces - condiments

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming - HACCP

PROVENCE ALPES SARL

Contact : Claude DIEMOZ

📍 66 avenue de Provence
Les Reys sur Saulce
26270 SAULCE SUR RHONE
☎ 33 (0)4 75 63 17 70
✉ contact@provalpes.fr
🌐 www.provalpes.fr

Provence Alpes

VIGNOLIS

2.1 H 69

Créée en 1923, Vignolis, coopérative oléicole et viticole du Nyonsais, fédère plus de 1100 adhérents agriculteurs. Portant l'AOP à un niveau d'excellence, Vignolis est le leader de la production en huile d'olive et olives noires de Nyons AOP à travers la marque « Nyons Olive Empreinte d'Exception ».

Vignolis produit également du vin de caractère en AOC Côtes du Rhône Villages Nyons, Côtes du Rhône, Cru Vinsobres et en IGP Coteaux des Baronnies sous la marque « La Nyonsaise ».

Pour la préservation d'un territoire, l'authenticité des productions, les agriculteurs ont eu l'audace de construire un patrimoine collectif en s'organisant en coopérative pour offrir un circuit court aux consommateurs et soutenir le travail de ses acteurs, la rémunération de ses producteurs et leur choix de vie. Les différents acteurs de la coopérative maintiennent encore, aujourd'hui, une passion intacte au sein des Oliveraies et des Vignes.

2023 marquera les 100 ans de la Coopérative avec de nombreux événements planifiés sur l'année ainsi que le lancement des Olives noires de Nyons AOP dénoyautées et en rondelles

C'est une première en France pour une olive en AOP ! L'olive de Nyons prête à l'emploi, soit tranchée, soit dénoyautée pour les consommateurs !

Produits commercialisés : huile d'olive de Nyons AOP, olives noires AOP Nyons, tartinables AOP Nyons, vins AOC Côtes du Rhône, vins IGP Coteaux des Baronnies

Marque de commercialisation : NyonsOlive, La Nyonsaise

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture biologique (AB), IGP, AOC, AOP, IFS

VIGNOLIS COOPÉRATIVE DU NYONSAIS

Contact : Hervé POUSSARD

📍 Place Olivier de Serres
26110 NYONS

☎ 33 (0)4 75 26 95 00

✉ commercial@vignolis.fr

🌐 www.vignolis.fr



VIGNOLIS

2.1 H 69

Established in 1923, the olive and wine cooperative of Nyonsais, brings together more than 1,100 farmer members. Bringing PDO to a level of excellence, Vignolis is a leader in the production of olive oils and PDO Nyons black olives through the «Nyons Olive Empreinte d'Exception» Brand.

Vignolis also produces a wine of character in AOC Côtes du Rhône Villages Nyons, Côtes du Rhône, Cru Vinsobres and PGI Coteaux des Baronnies under the «La Nyonsaise» Brand.

For the preservation of a territory and the authenticity of productions, farmers have taken the initiative to build a shared heritage by organising themselves into a cooperative to offer a short circuit to consumers and support the work done by its stakeholders, the remuneration of its producers and their lifestyle choices. The various cooperative stakeholders still today uphold and foster a certain passion for the Olive groves and Vineyards.

2023 will mark the Cooperative's centenary with a number of events scheduled over the year as well as the launch of pitted and sliced PDO Nyons black olives.

This is a first in France for a PDO olive! The ready-to-use Nyons olive, either pitted or sliced for consumers!

Products marketed: PDO Nyons olive oil, PDO Nyons black olives, PDO Nyons spreads, Côtes du Rhône AOC wines, Coteaux des Baronnies PGI wines

Brands marketed: NyonsOlive, La Nyonsaise

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, PGI, AOC, PDO, IFS

VIGNOLIS COOPÉRATIVE DU NYONSAIS

Contact : Hervé POUSSARD

📍 Place Olivier de Serres
26110 NYONS

☎ 33 (0)4 75 26 95 00

✉ commercial@vignolis.fr

🌐 www.vignolis.fr



BONTOUT

2.1 B 60

Située dans la Drôme, La Maison Bontout est un acteur incontournable dans le domaine des champignons sauvages. Depuis plus de 50 ans, elle sélectionne toutes les variétés de champignons afin de les conditionner en secs ou en conserves. Ce savoir-faire se décline également à travers d'autres produits, tels que les Châtaignes, les Fruits Rouges, le poivre vert de Madagascar, la brisure de Truffes ou encore les épices et les herbes. Sans oublier l'incontournable Cardon Lyonnais, emblématique de la Gastronomie Lyonnaise.

Pour chacune de ses gammes, la Maison Bontout reste très attentive à la qualité des matières premières sélectionnées et innove en matière de préparation et de conditionnement afin de satisfaire les besoins de ses clients.

Les produits sont distribués à travers l'hexagone et également à l'export pour la grande distribution, les grossistes-distributeurs de la RHF et restauration commerciale, les boucheries/charcuteries/traiteurs, l'industrie agroalimentaire (PAI) ainsi que les réseaux spécialisés bio.

Chiffres d'affaires : 8,4 M€

Produits commercialisés : champignons secs et appertisés, cardons lyonnais, châtaignes, airelles, poivre vert de Madagascar, brisures et jus de truffes, épices et herbes.

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), IFS

BONTOUT SA

Contact : Laurent REMY

📍 24 chemin des Charassis

26 600 PONT-DE-L'ISERE

☎ 33 (0)4 75 84 64 88

✉ laurent.remy@maison-bontout.com

🌐 www.groupe-bontout.com



BONTOUT

2.1 B 60

Located in the Drôme, Bontout is a key player in the wild mushrooms domain. For more than 50 years, it has been selecting a range of different mushroom varieties in order to package them dry, or in jars. This know-how extends to other products as well, such as chestnuts, red fruits, Madagascar green pepper, truffle shards and even spices and herbs. Let's not forget the iconic Lyonnais cardoon, synonymous with Lyonnais gastronomy.

For each of its ranges, Bontout remains highly attentive to the quality of the raw ingredients it selects, while it innovates in terms of preparation and packaging with a view to meeting its customers' needs.

The products are distributed across France, and are also exported for supermarkets, wholesalers/distributors of food and beverage in the commercial catering industry, butchers/delicatessens/caterers, the agri-food industry as well as specialised organic networks.

Turnover: €8.4M

Products marketed: dried and canned mushrooms, Lyonnais cardoons, chestnuts, cranberries, Madagascar green pepper, truffle shards and juice, spices and herbs.

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, IFS

BONTOUT SA

Contact : Laurent REMY

📍 24 chemin des Charassis

26 600 PONT-DE-L'ISERE

☎ 33 (0)4 75 84 64 88

✉ laurent.remy@maison-bontout.com

🌐 www.groupe-bontout.com





MARCHÉ DE GROS LYON-CORBAS

2.1 F 56

Le Marché de Gros Lyon-Corbas est le premier Marché de Gros Privé en France.

Implanté dans la zone agroalimentaire de Corbas, c'est un acteur incontournable des métiers de bouche dans toute la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Il est spécialisé en fruits et légumes et commercialise 305 000 tonnes de marchandises par an, générant plus de 385 millions d'euros de chiffre d'affaires. Desservant une zone de chalandise de 51 départements, il approvisionne plus de 2 300 clients issus à 88% de la région Auvergne-Rhône-Alpes : détaillants, primeurs, métiers de bouche, restaurateurs, grossistes et demi-grossistes, associations, centrales d'achat... Pour répondre à leurs besoins, 25 grossistes et 60 producteurs originaires à 97 % de la région Auvergne-Rhône-Alpes œuvrent sur un site de 12 hectares.

Le Marché de Gros Lyon-Corbas est activement engagé dans la valorisation des productions régionales à travers la marque « Ma Région, Ses Terroirs » et près d'une cinquantaine de fruits et légumes agréée, et le soutien du commerce de proximité notamment à travers les animations sur les marchés de détail de la région lyonnaise organisées par Le Primeur de mes Envies.

Depuis son ouverture en 2009, 16 000 visiteurs ont été accueillis pour une visite guidée du site. Le Marché de Gros Lyon-Corbas s'implique dans la vie locale en menant de nombreuses actions et partenariats dans le but de promouvoir l'activité du Marché, la qualité et la diversité de l'offre en fruits et légumes, de soutenir le commerce de proximité et de favoriser la consommation des fruits et légumes auprès de toutes les cibles : professionnels, grand public, jeunes, millénials... Plusieurs actions solidaires auprès d'associations ou encore d'étudiants sont régulièrement menées. En 2021, ce sont 132 Tonnes de dons de fruits et légumes frais qui ont été réalisés soit l'équivalent de 1 650 000 portions. Le Marché de Gros Lyon-Corbas s'engage par ailleurs dans la promotion du CAP Primeur pour encourager la professionnalisation des jeunes et mettre en lumière la filière des fruits et légumes.

Le Marché de Gros Lyon-Corbas est partenaire du concours World Burger Contest qui se déroule au cœur du salon SIRHA, le 20 janvier 2023. Ce met rassemble toutes les filières alimentaires de la Région Auvergne-Rhône-Alpes qui partagent les mêmes valeurs : la qualité, le travail, la saisonnalité, la créativité, la formation et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Chiffre d'affaires : 385M€

Produits commercialisés : Fruits et Légumes en provenance d'Europe (72% dont 40% de France) et d'Afrique du Nord et d'autres pays du Monde (28%).

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : FeL Partenariat, FeL Excellence, Global Gap, HVE, AgriConfiance, ZRP (Zéro Résidu de Pesticides), Vergers Eco-Responsables, Agriculture bio & raisonnée, démarches ISO, AOC, AOP, Label Rouge, IGP, HACCP, marque régionale « MA RÉGION, SES TERROIRS ».

MARCHE DE GROS LYON-CORBAS

Contact : Claire CHAMBON

📍 69 rue Marcel Mérieux
69 961 CORBAS CEDEX
☎ 33 (0)4 72 50 69 53
✉ communication@marchedegros-lyoncorbas.fr
🌐 marchedegros-lyoncorbas.com



MARCHÉ DE GROS LYON-CORBAS

2.1 F 56

The Marché de Gros Lyon-Corbasis the biggest private wholesale market in France.

Established in the agri-food area of Corbas, it is a key stakeholder in the catering trades across the entire Auvergne-Rhône-Alpes Region. It specialises in fruits and vegetables, and markets 305,000 tonnes of goods per year, generating more than 385 million euros in turnover. Serving a catchment area of 51 municipal areas, it supplies more than 2,300 customers, 88% of whom come from the Auvergne-Rhône-Alpes Region: retailers, greengrocers, catering trades, restaurateurs, wholesalers and semi-wholesalers, associations and buying centres, among others. To meet their needs, 25 wholesalers and 60 producers, 97% of whom come from the Auvergne-Rhône-Alpes Region, work over a 12-hectare site.

The Marché de Gros Lyon-Corbas is actively committed to promoting regional produce through the «Ma Région, Ses Terroirs» Brand and among around fifty fruit and vegetable products, while it also supports nearby trade through events at retail markets in the Lyon region organised by Le Primeur de mes Envies.

Since its opening in 2009, 16,000 visitors have been hosted for a guided visit on site. The Marché de Gros Lyon-Corbas participates in local life by leading several initiatives and building partnerships with the aim of promoting Market activity, the quality and diversity of the fruit and vegetable offering, supporting local trade and encouraging the consumption of fruit and vegetables among all target markets: professionals, members of the general public, young people and millennials, to name but a few. Several solidarity initiatives are regularly launched together with associations and even students. In 2021, 132 tonnes of fresh fruit and vegetables were donated, which is the equivalent of 1,650,000 portions. The Marché de Gros Lyon-Corbas is also committed to the promotion of the CAP Primeur training programme, encouraging the entry of young men and women into the workforce, and to promote the fruit and vegetable sector.

The Marché de Gros Lyon-Corbas is a partner to the World Burger Contest, due to take place at the SIRHA Trade Show on 20 January 2023. This unites all of the food subsidiaries in the Auvergne-Rhône-Alpes Region who share the same values: high quality, work standards, seasonality, creativity, training, and the fight against food wastage.

Turnover: €385M

Products marketed: Fruits and vegetables from Europe (72%, 40% of which are from France) and North Africa and other countries of the world (28%).

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): FeL Partenariat, FeL Excellence, Global Gap, HEV, AgriConfiance, ZRP (zero pesticide residue), Vergers Eco-Responsables, Organic & responsible farming, ISO, AOC, PDO, Red Label, PGI, HACCP, «MA RÉGION, SES TERROIRS» Regional Brand.

MARCHE DE GROS LYON-CORBAS

Contact : Claire CHAMBON

📍 69 rue Marcel Mérieux
69 961 CORBAS CEDEX
☎ 33 (0)4 72 50 69 53
✉ communication@marchedegros-lyoncorbas.fr
🌐 marchedegros-lyoncorbas.com



SABAROT

2.1 B 48

Depuis 1819, l'entreprise familiale Sabarot propose une gamme complète de légumes secs, céréales et graines dont ses produits phares « la Lentille verte du Puy A.O.P. » et le « Petit Epeautre du Velay ». Elle est aussi spécialiste des champignons et des escargots. La 7ème génération perpétue aujourd'hui encore le savoir-faire ancestral qui fait la renommée de Sabarot.

En 2021, Sabarot réimplante en Haute-Loire la culture du « Petit Epeautre du Velay » grâce au travail réalisé avec ses agriculteurs partenaires. En proposant une version « cuisson 10 minutes », Sabarot tend à démocratiser la consommation de cette graine ancestrale. Toujours à la recherche d'innovations permettant de lever les freins à la consommation des céréales et légumes secs (temps de préparation et cuisson, idées recettes, saveurs...), Sabarot travaille aussi sa communication et propose de nombreuses recettes au travers de ses réseaux sociaux et de son site internet. Eduquer, informer, partager sont les maîtres mots de l'entreprise familiale labélisée PME+.

Depuis 2020, Sabarot est une société à mission. Cette dernière « Des produits bons, sains et naturels » s'oriente autour de 4 piliers qui sont la pérennité de l'entreprise dans le département qui l'a vu naître, l'accompagnement de la transition alimentaire, la protection de l'environnement et du patrimoine local, la recherche permanente des meilleures graines.

Sabarot affiche d'ailleurs la couleur en affichant un nutriscore A sur tous ses légumes secs et toutes ses céréales et maintient sa dynamique d'amélioration continue grâce à l'obtention de certifications telles que l'IFS, BRC, AOP, Agriculture Biologique, Label Rouge, Fair Trade, etc.

Nouveautés produits 2022 :

- Lancement du petit épeautre du Velay
- Lancement des galettes végétales
- Lancement du Couscous Boulgour Chanvre

Chiffre d'affaires : 55 M€

Produits commercialisés : légumes secs origine France, légumes secs et céréales Bio origine France et import, lentilles vertes du Puy AOP, champignons sauvages (secs, conserves et surgelés), graines, escargots en conserve, légumes secs et céréales cuits.

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), AOP, Label Rouge, marque régionale «MA RÉGION, SES TERROIRS», sans gluten ; casher, PME+, BRC, IFS

SABAROT WASSNER

📍 2 Rue des Perdrix
43320 CHASPUZAC
☎ 33 (0)4 71 08 09 10
✉ s.faure@sabarot-wassner.fr
🌐 www.sabarot.com



SABAROT

2.1 B 48

Since 1819, the Sabarot family-run company offers a full range of dried legumes, cereals and grains including hallmark «PDO green Puy lentils» and «Velay small spelt». It also specialises in mushrooms and snails. The seventh generation today still upholds the ancestral know-how on which Sabarot's reputation is based.

In 2021, Sabarot re-established «Velay small spelt» crops in the Haute-Loire, thanks to the work it has carried out with its partner farmers. By offering a «10-minute cooking» version, Sabarot is working towards making the consumption of this ancestral seed more widespread. Continually seeking innovation to facilitate the removal of obstacles to the consumption of cereals and dried pulses (preparation and cooking time, recipe ideas, flavours, etc.), Sabarot is also working on its communication and offers many recipes through its social networks and website. Educate, inform and share are the keywords underpinning this SME+ rated business.

Since 2020, Sabarot has been a company with a mission. Its «Good, healthy and natural products» motto is based on four cornerstones, namely: company sustainability in the municipal region in which it was founded, support for food transition, protection of the environment and local heritage, as well as the ongoing search for the best seeds.

Sabarot also uses colour by displaying a nutriscore A on all of its dried pulses and cereals, while it maintains its approach of continuous improvement by obtaining certifications such as IFS, BRC, PDO, Organic Agriculture, Red Label and the Fair Trade Label, among others.

New products 2022:

- Launch of Velay small spelt
- Launch of vegetable galettes
- Launch of hemp bulgur couscous

Turnover: €55M

Products marketed: dried pulses from France, organic dried pulses and cereals from France and imports, green lentils from Puy PDO, wild mushrooms (dried, canned and frozen), seeds, canned snails, and cooked dried pulses and cereals.

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, PDO, Red Label, «MA RÉGION, SES TERROIRS» Regional Brand, gluten-free; Kosher, SME+, BRC, IFS

SABAROT WASSNER

📍 2 Rue des Perdrix
43320 CHASPUZAC
☎ 33 (0)4 71 08 09 10
✉ s.faure@sabarot-wassner.fr
🌐 www.sabarot.com



VOIE VERTE

2.1 A 51

Voie verte est une entreprise familiale à taille humaine, créée en 1972 à Caluire-et-Cuire (69).

Forte de 50 ans d'expérience en tant que producteur de salades et de différentes expériences agroalimentaires dans les produits prêts à l'emploi, l'entreprise ouvre un atelier de fraîche découpe à Caluire en 2012 et crée une chaîne de 5 magasins à Lyon et dans sa région : l'enseigne Voie Verte spécialisée dans les fruits et légumes frais et découpés et née !

En 2017, l'entreprise ouvre une usine de 6 000m² entièrement dédiée à la découpe, transformation et conditionnement des salades, fruits et légumes à destination de le GDD et de la restauration.

Produits commercialisés : une gamme de 20 références de fruits découpés ; une gamme de 15 références de légumes découpés, émincés, en cubes ou lamelles ; une gamme de salades prêtes à rincer ou prêtes à l'emploi

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : IFS, HVE

SAS VOIE VERTE

Contact : Carole REY

📍 32 chemin Pied Chardon
69300 CALUIRE ET CUIRE

☎ 33 (0)4 78 98 65 90

✉ contact@voieverte.fr

🌐 www.groupe-voieverte.fr



VOIE VERTE

2.1 A 51

Voie Verte is a medium-sized, family-run company established in 1972 in Caluire-et-Cuire (69).

Backed by 50 years of experience as a producer of lettuces and agri-food experience in ready-to-use products, the company opened a fresh-cut workshop in Caluire in 2012, while also establishing a chain of five shops in Lyon and surrounds: and so the Voie Verte brand specialised in fresh and cut fruits and vegetables came to be!

In 2017, the company opened a 6,000m² factory dedicated to the cutting, processing and packaging of lettuces, fruits and vegetables prepared for catering and large distribution establishments.

Products marketed: a range of 20 cut fruit products; a range of 15 cut vegetable products, chopped, in cubes or slices; a range of ready-to-use lettuces or lettuces to be rinsed.

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): IFS, HEV

SAS VOIE VERTE

Contact : Carole REY

📍 32 chemin Pied Chardon
69300 CALUIRE ET CUIRE

☎ 33 (0)4 78 98 65 90

✉ contact@voieverte.fr

🌐 www.groupe-voieverte.fr



HARI&CO

2.1 C 59

Fondée en 2014 par Emmanuel Brehier et Benoît Plisson, ingénieurs agronomes lyonnais, HARI&CO est une start-up à impact qui milite en faveur d'une alimentation raisonnée et d'une filière agricole vertueuse. Sa mission : engager une révolution de notre alimentation pour qu'elle devienne plus saine, plus durable et donc plus végétale. Pour amener les gens vers une alimentation plus végétale, leur solution : les légumineuses ! Ces légumineuses françaises et bio sont cuisinées en galettes, boulettes ou nuggets pour être le véritable apport en protéine du repas. Idéales pour une alimentation végétale équilibrée, elles sont également bonnes pour la planète et contribuent à une agriculture plus durable.

En 2021 HARI&CO innove avec l'égrené végétal à base de pois, sans aucun additifs, sans soja et issu de l'agriculture biologique. Spécialement conçu pour remplacer les protéines animales, il est parfait pour réaliser des plats sans viande, équilibrés dans leur apport protéique ou pour préparer des sauces dans des plats complets. Dans la continuité c'est un émincé végétal puis une gamme de plats cuisinés et une gamme « grill » qui font leur apparition. Enfin, les légumineuses étant la base de nombreuses de leurs recettes, c'est tout naturellement qu'en 2021, HARI&CO lance sa propre filière de légumineuses bio en Région Auvergne-Rhône-Alpes en partenariat avec une dizaine d'agriculteurs de la région.

Pour couronner le tout, l'entreprise se voit distinguer en 2022 le Prix de l'Innovation Auchan, le Prix de l'Innovation Carbone et le Prix Découverte Carrefour.

Produits commercialisés : galettes, boulettes, nuggets, falafels, égrené et émincé végétal, plats cuisinés. Tous les produits sont 100% végétaux, bio et à base de légumineuses françaises.

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), HACCP, Vegan

HARI&CO

Contact : Marion HERMET

📍 10 rue Pierre Semard
69 007 LYON

☎ 33 (0)6 52 84 02 11

✉ mhermet@hari-co.fr

🌐 www.hari-co.fr

HARI&CO
La vie en légumineuses !

HARI&CO

2.1 C 59

Established in 2014 by Lyonnais agricultural engineers Emmanuel Brehier and Benoît Plisson, HARI&CO is an impact start-up that champions a well-thought-out diet and a virtuous agricultural industry. Its mission: to engage in a food revolution so that it becomes healthier, more sustainable and therefore more plant-based. To attract people to a more plant-based diet, their solution lies in: legumes! These French and organic legumes are cooked in croquettes, balls and nuggets to constitute the real protein intake of the meal. Ideal for offering balanced, plant-based food, they are also good for the planet, and contribute towards more sustainable farming practices.

In 2021 HARI&CO innovated with a plant-based shell made from peas, without any additives, without soy and produced through organic farming practices. Specially designed to replace animal proteins, they are ideal for preparing balanced, meatless meals, offering protein nutritional value, and for preparing sauces in full meals. This was followed by a plant-based mince and then a range of ready-cooked meals as well as a «grill» range making an appearance. Finally, with pulses forming the basis of many of their recipes, it is only natural that in 2021, HARI&CO launched its own organic pulse sector in the Auvergne-Rhône-Alpes Region in partnership with ten or so farmers from the region.

To top it all off, the company received awards in 2022 in the form of the Auchan Innovation Award, the Carbon Footprint Innovation Award and the Carrefour Product Innovation Award.

Products marketed: croquettes, balls, nuggets, falafels, shelled and minced vegetables, ready-cooked meals All products are 100% vegetable, organic and made from French legumes.

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic Agriculture, HACCP, Vegan

HARI&CO

Contact : Marion HERMET

📍 10 rue Pierre Semard
69 007 LYON

☎ 33 (0)6 52 84 02 11

✉ mhermet@hari-co.fr

🌐 www.hari-co.fr

HARI&CO
La vie en légumineuses !

MAISON GRANDJEAN

2.1 B 52

Depuis plus de 40 ans, la Maison Grandjean est spécialisée dans la production d'Escargots de Bourgogne (helix pomatia linné) haut de gamme en conserves, beurrés frais ou surgelés, avec un processus respectant les recettes et la tradition bourguignonne. Elle maîtrise également les spécialités locales comme le Gâteau de Foie de Volaille, les Cardons Lyonnais ou les Cuisses de Grenouilles et propose des Sauces (Nantua et Financière) ainsi que toute une gamme de champignons secs comme des morilles ou des girolles.

La Maison Grandjean reste très attachée au respect des produits et ne propose que des références sans ajouts de colorants, ni conservateurs.

Chiffre d'affaires : 2 M€

Produits commercialisés : escargots, grenouilles, cardons, champignons secs, sauces, beurrés, gâteau de foie de volaille

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HACCP

MAISON GRANDJEAN

Contact : Sandra GUIGUE

📍 ZA Mâcon Est – 43 impasse des Salins
01 750 REPLONGES

☎ 33 (0)3 85 31 02 55

✉ s.guigue@maison-grandjean.fr

🌐 maison-grandjean.fr



MAISON GRANDJEAN

2.1 B 52

For the past 40+ years, Maison Grandjean has specialised in the production of luxury Burgundy snails (helix pomatia): canned, buttered fresh or frozen, using a process that respects Burgundian recipes and tradition. It is also a master at producing local specialities such as chicken liver terrine, Lyonnais cardoons and frog legs, while it offers sauces (Nantua and Financière) in addition to a full range of dried mushrooms including morels and chanterelles.

Maison Grandjean considers respect for products of utmost importance, and only offers products with no added colourants or preservatives.

Turnover: €2M

Products marketed: snails, frogs, cardoons, dried mushrooms, sauces, butter, chicken liver terrine

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): HACCP

MAISON GRANDJEAN

Contact : Sandra GUIGUE

📍 ZA Mâcon Est – 43 impasse des Salins
01 750 REPLONGES

☎ 33 (0)3 85 31 02 55

✉ s.guigue@maison-grandjean.fr

🌐 maison-grandjean.fr



MARTINET

2.1 F 48

Le Groupe familial Pierre Martinet, dirigé par son fondateur, est le leader des salades traiteur. La marque Pierre Martinet est connue par 3 Français sur 4, notamment avec son fameux Taboulé Oriental. Il veille aux évolutions des tendances alimentaires des Français depuis 1968. Le Groupe est présent à l'international depuis 1982.

Pierre Martinet s'engage pour le goût, mais aussi pour la terre à travers la diminution de la consommation d'eau et d'énergie de ses ateliers, la valorisation des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire, ou encore la construction de relations durables avec ses agriculteurs partenaires.

La gamme « Végétal » a été lancée en 2017 avec la Salade de Quinoa et le Trio de Lentilles. Depuis le Traiteur Intraïtable n'a jamais cessé d'innover dans cette gamme.

Plusieurs nouvelles références aux saveurs inédites viennent compléter la gamme des salades traiteur :

> à partir du 1^{er} octobre 2022, une recette asiatique : Salade Asiatique

> à partir du 1^{er} octobre et jusqu'au 31 mars 2023 : une recette pour satisfaire les consommateurs toujours plus soucieux de respecter la nature et les saisons, avec comme ingrédient star, le butternut : Salade de Penne au Butternut & Emmental

Chiffre d'affaires 2021 : 181 M€

Produits commercialisés : salades traiteur, pâtisseries salées

Marques de commercialisation : Pierre Martinet, La Belle Henriette, Randy

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), HACCP, ISO, Sans gluten, IFS, Label V, MSC, VPF, RSPO, VOLAILLE FR

PIERRE MARTINET

Contact : Janice CLEMENT

📍 24 rue du Limousin
38070 SAINT-QUENTIN-FALLAVIER
☎ 33 (0)4 74 94 84 10
✉ jclément@martinet.fr
🌐 www.martinet.fr



MARTINET

2.1 F 48

Headed by its founder, the Pierre Martinet family-run Group is a leader in the ready-made salads sector. The Pierre Martinet Brand is known to three French citizens out of four, particularly for its famous Oriental Couscous. The Company has been keeping pace with French food trends since 1968. The Group has been present internationally since 1982.

Pierre Martinet is committed to taste, but also to the earth through the reduction of water and energy consumption in its processing facilities, the recovery of waste, the fight against food waste, and even the building of sustainable relationships with its partner farmers.

The «Plant-based» range was launched in 2017 with its Quinoa Salad and Trio of Lentils. Since then, the unstoppable deli foods caterer hasn't stopped innovating with the range.

Several new products with completely original tastes have just been added to the ready-made salads range:

> from 01 October 2022, an Asian recipe: Asian salad

> from 01 October until 31 March 2023: a recipe to satisfy consumers ever more concerned about respecting nature and the seasons, with butternut as the star ingredient: Penne Salad with Butternut & Emmental

Turnover 2021: €181M

Products marketed: ready-made salads, savoury pastries

Brands: Pierre Martinet, La Belle Henriette, Randy

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, HACCP, ISO, Gluten-free, IFS, Label V, MSC, VPF, RSPO, VOLAILLE FR

PIERRE MARTINET

Contact : Janice CLEMENT

📍 24 rue du Limousin
38070 SAINT-QUENTIN-FALLAVIER
☎ 33 (0)4 74 94 84 10
✉ jclément@martinet.fr
🌐 www.martinet.fr



SAINT JEAN

2.1 A 55

Pastier français depuis 1935, la société Saint Jean est le fruit de la réunion de plusieurs petites entreprises locales, riches d'un savoir-faire ancestral. Aujourd'hui d'envergure nationale et en pleine croissance, Saint Jean poursuit son développement en conciliant respect des recettes traditionnelles et innovation. L'entreprise propose une gamme complète de ravioles (Label Rouge et IGP), quenelles, pâtes fraîches et produits traiteurs en frais et surgelé, produits en bio depuis 1993.

De plus, la société met en avant sa marque Royans, dédiée aux professionnels de la restauration. Elle propose des ravioles, quenelles et pâtes fraîches préparées selon les recettes traditionnelles et qui s'intègrent quotidiennement dans la cuisine collective ou commerciale. Depuis plus de 50 ans, Royans s'engage à respecter les recettes traditionnelles : Ravioles du Dauphiné Label Rouge, quenelles à la cuillère et pâtes fraîches aux ingrédients rigoureusement sélectionnés. Ce sont autant de produits élaborés selon un savoir-faire unique, l'occasion de proposer aux métiers de la restauration une large gamme de produits frais ou surgelés, origine France, disponibles également en version biologique et préparés avec les meilleurs ingrédients.

Actualités

Saint-Jean investit 70 millions d'euros dans le projet d'agrandissement de son site industriel basé à Romans-sur-Isère. Plus de 30 000 m² de friches industrielles sont ainsi entièrement réhabilitées pour créer une unité de production de pâtes fraîches, un nouveau siège social, des locaux techniques et une plate-forme logistique. Plus important investissement de l'entreprise depuis sa création, le chantier, prévu sur 4 ans, de 2020 à 2023, lui permettra de multiplier par 2,6 sa capacité de production de pâtes fraîches.

Chiffres d'affaires : 86,6 M€

Produits commercialisés :

- Ravioles IGP-Label Rouge (frais/surg) - Marque Royans
- Quenelles (frais/surg) - Marque Royans
- Pâtes fraîches (frais/surg) - Marque Royans
- Risotto frais, individuels - Marque Saint Jean
- Gratin de ravioles frais, individuels - Marque Saint Jean
- Sauces fraîches - Marque Saint Jean

Marque(s) de commercialisation : Saint Jean / Royans

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique, Label Rouge, IGP, HACCP, IFS, ISO

SAINT JEAN

Contact : Valérie WANTIEZ

📍 44 Avenue des Allobroges – ZI – CS 70277
26100 ROMANS SUR ISERE

☎ 33 (0)4 75 05 83 80

✉ valerie.wantiez@saint-jean.fr

🌐 <https://www.saint-jean.fr>



SAINT JEAN

2.1 A 55

A French pasta maker since 1935, Saint Jean is the fruit of a meeting between several small local companies, laden with ancestral history. Today operating on a French national scale and currently enjoying significant growth, Saint Jean is furthering its development by striking the perfect balance between traditional recipes and innovation. The company has been offering a full range of ravioli (Red Label and PGI), fresh pasta and fresh and frozen deli meat products in addition to organic products since 1993.

What's more, the company is promoting its Royans brand, dedicated to restaurant-trade professionals. It markets ravioli, quenelles and fresh pasta prepared according to traditional recipes, and that form part of commercial and community-based cuisine on a daily basis. For more than 50 years, Royans has been committed to following traditional recipes: Red Label Ravioles du Dauphiné, Rocher quenelles and fresh pasta with rigorously selected ingredients. These are products that have been developed, however, according to unique know-how, providing the opportunity to offer the catering industry a wide range of fresh and frozen products sourced in France, which are also available in an organic version, and prepared using only the finest ingredients.

News

Saint Jean is investing 70 million euros in a project to expand its industrial site based in Romans-sur-Isère. To this end, more than 30,000m² of industrial wasteland has been fully rehabilitated to create a production unit for fresh pasta, a new head office, technical premises and a logistics platform. The company's most significant investment since its establishment is a work site, scheduled to continue over four years from 2020 to 2023, which will allow it to multiply its production capacity of fresh pasta by 2.6.

Turnover: €86.6M

Products marketed:

- PGI-Red Label Ravioli (fresh/frozen) - Royans Brand
- Quenelles (fresh/frozen) - Royans Brand
- Fresh pasta (fresh/frozen) - Royans Brand
- Fresh, individual portions of risotto - Saint Jean Brand
- Fresh ravioli bakes, individual portions - Saint Jean Brand
- Fresh sauces - Saint Jean Brand

Brand(s): Saint Jean/Royans

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, Red Label, PGI, HACCP, IFS, ISO

SAINT JEAN

Contact : Valérie WANTIEZ

📍 44 Avenue des Allobroges – ZI – CS 70277
26100 ROMANS SUR ISERE

☎ 33 (0)4 75 05 83 80

✉ valerie.wantiez@saint-jean.fr

🌐 <https://www.saint-jean.fr>



UNIPLANEZE

2.1 G 70

UNIPLANEZE, entreprise située à Saint-Flour, au cœur des Monts du Cantal.

Notre société propose une large gamme de plats cuisinés et Spécialités auvergnates : Tripoux d'Auvergne Aligot, Truffade, Choux farcis, Bœuf Aubrac... complétant son offre avec un ensemble de Terrines et Pâtés aux saveurs auvergnates.

Le savoir-faire de l'entreprise se situe dans l'élaboration de produits régionaux sous différentes formes, de produits frais ou appertisés, barquettes ou bocaux, de gammes BIO, Rayons frais en Libre-Service, Traiteur-Coupe, cela en mono ou multi portion, mais aussi sur le rayon Conserverie. Ces productions sont issues, dans la mesure du possible, d'un approvisionnement local et l'entreprise s'inscrit dans une démarche de qualité au service du consommateur.

UNIPLANÈZE renforce sa position d'acteur territorial et rejoindra bientôt les 3500 entreprises françaises centenaires. L'entreprise a été reprise par les nouveaux dirigeants en novembre 2021 et depuis l'entreprise finalise de nouveaux projets d'agrandissement et de production sur un segment haut de gamme afin de pérenniser son développement.

Chiffre d'affaires : 8.5 M€

Produits commercialisés : Plats cuisinés (barquettes frais mono ou multiportions et appertisés en bocaux), produits en MDD (recettes Régionales Auvergnates, Traditionnelles, Festives), accompagnements (légumes type Purées, Aligot, Truffade), Terrines, Tartinables et Toastinables, produits à façons

Marque de commercialisation : Le Père Jean – JULHES – Mère Lavergne – Frères Lavergne – Maison du Tripoux – LES CASSOLETTES de Mireille

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HACCP – IFS Food v7 - Agriculture Biologique – AOP – Marque régionale «MA RÉGION, SES TERROIRS»



UNIPLANEZE

2.1 G 70

UNIPLANEZE, a company located in Saint-Flour, in the heart of the Mounts of Cantal.

Our company offers a wide range of cooked dishes and Auvergne specialities: Auvergne Tripoux, Aligot, Truffade, stuffed cabbage, Aubrac beef, and more - finishing off its range with a set of terrines and pâtés imparting Auvergne flavours.

The company's know-how is based on the creation of regional products in different forms, including fresh and canned products, punnets and jars, organic ranges, self-serve fresh food and deli cuts: in single or multi-portions, as well as products in the canned food section. Where possible, this production is based on local ingredient sourcing, while the company subscribes to a quality approach serving the consumer.

UNIPLANÈZE is underscoring its position as a player in the region and will soon join the ranks of the 3,500 French companies who have celebrated their centenaries. The company was taken over by new management in November 2021, and since then has been finalising new development projects for expansion and production in the luxury segment, in order to further its growth.

Turnover: €8.5M

Products marketed: cooked meals (fresh single or multi-portion trays and canned in jars), private label products (Regional Auvergne, Traditional, Festive recipes), side dishes (vegetables such as purées, Aligot, Truffade), terrines, spreads and toast spreads, as well as bespoke products

Brands: Le Père Jean - JULHES - Mère Lavergne - Frères Lavergne - Maison du Tripoux - LES CASSOLETTES de Mireille

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): HACCP - IFS Food v7 - Organic Farming - PDO - «MA RÉGION, SES TERROIRS» Regional brand

UNIPLANEZE

Contact : Dominique SABOT

📍 ZI Rozier 4 rue de la Tranchée
15100 SAINT FLOUR

☎ 33 (0)4 71 60 30 45 - 33 (0)6 38 93 45 88

✉ dominique.sabot@uniplaneze.fr

🌐 www.tripoux.com

UNPLANÈZE

UNIPLANEZE

Contact : Dominique SABOT

📍 ZI Rozier 4 rue de la Tranchée
15100 SAINT FLOUR

☎ 33 (0)4 71 60 30 45 - 33 (0)6 38 93 45 88

✉ dominique.sabot@uniplaneze.fr

🌐 www.tripoux.com

UNPLANÈZE

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE YENNE

2.1 C 55

Créée en 1962 au pied de la Dent du Chat en Savoie, la Coopérative laitière de Yenne collecte le lait de ses 57 producteurs au cœur des massifs du Chat, de la Charve, de la chaîne de l'Épine et du lac d'Aiguebelette. Elle offre à ces agriculteurs la possibilité d'avoir une production valorisée ainsi qu'une commercialisation intéressante.

Dans un souci d'authenticité, la coopérative allie les technologies modernes à une riche tradition de fabrication et d'affinage des fromages. Grâce à la qualité des pâturages et à un savoir-faire ancestral, les fromages fabriqués au sein de cette coopérative 100% indépendante laissent au palais de chacun le plaisir de découvrir un terroir hors norme. Depuis 1994, une filière biologique a également été développée pour atteindre aujourd'hui 10 % du litrage de lait par an.

En 2022, la coopérative a développé de nouveaux produits tels que la Tomme à l'ail des Ours, la Raclette à l'ail des ours bio et conventionnelle, ainsi que le Bleu de Yenne bio et conventionnel.

Chiffres d'affaires 2020 : 26 M€

Produits commercialisés : Meule de Savoie La Dent du Chat, Tomme de Savoie IGP, Tommette de Yenne, Tomme de Yenne Crémeuse, Tomme à l'ail des Ours, Tomme à l'ail, Raclettes IGP, Bleu de Yenne, Tomme au Marc

Marque(s) de commercialisation : La Dent du Chat

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), IGP, AOP

COOPERATIVE LAITIERE DE YENNE

Contact : Nicolas HERNU

📍 84 Rte du Châtelard
73170 YENNE

☎ 33 (0)4 79 36 71 57

✉ info@coop-de-yenne.com

🌐 www.coop-de-yenne.fr



COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE YENNE

2.1 C 55

Established in 1962 at the foot of the Dent du Chat Mountain in Savoy, the Yenne Dairy Cooperative collects milk from its 57 producers in the heart of the Chat, Charve, Chaîne de l'Épine and Lake Aiguebelette mountain ranges. It offers member farmers the opportunity to ensure a value-added agricultural yield in addition to profitable marketing.

Ever mindful of ensuring authenticity, the Cooperative introduces modern technology to the great tradition of cheese production and maturing. Benefiting from high quality pasturage and traditional know-how, the cheeses produced by this fully independent Cooperative offer all palates the opportunity to savour produce from this exceptional terroir. Since 1994, an organic subsidiary has also been developed, reaching the current level of 10% of its milk litrage per year.

In 2022, the Cooperative developed new products such as the «L'Ail des Ours» Tomme cheese, organic and standard «L'Ail des Ours» raclette cheese as well as organic and standard Yenne Blue.

2020 turnover: €26M

Products marketed: “La Dent du Chat” Meule de Savoie cheese, PGI Tomme de Savoie cheese, Yenne Tommette cheese, Creamy Yenne Tomme cheese, «L'Ail des Ours» Tomme cheese, Garlic Tomme cheese, PGI raclette cheese, Yenne Blue and Tomme au Marc cheese

Brand(s): La Dent du Chat

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic Agriculture (AB), IGP, PDO

COOPERATIVE LAITIERE DE YENNE

Contact : Nicolas HERNU

📍 84 Rte du Châtelard
73170 YENNE

☎ 33 (0)4 79 36 71 57

✉ info@coop-de-yenne.com

🌐 www.coop-de-yenne.fr





LAITERIE ETREZ-FOISSIAT

2.1 A 62

La laiterie coopérative Etrez-Foissiat a été fondée en 1938. Depuis presque 90 ans, notre coopérative indépendante qui regroupe aujourd'hui plus d'une centaine d'adhérents dans le bocage Bressans commercialise une gamme de produits traditionnels et naturels auprès de l'ensemble de ses clients. Nous collectons à ce jour environ 50 Millions de litres de Lait dans un rayon de 40 kms autour de notre fromagerie.

Dépositaire de 3 AOP en Bresse (une en beurre et deux en crème), nous proposons aussi à nos clients une large gamme de fromage blanc faisselle, yaourt nature et fruit ainsi que notre emmental français au lait cru disponible en traditionnel, mais aussi en râpé.

La laiterie est aujourd'hui reconnue pour ses gammes de produits au plus près du naturel auprès de l'ensemble de ses clients (Etoilé^{ooo}, RHF, GMS et industriels).

La laiterie ETREZ vient de fusionner avec celle de FOISSIAT et renforce sa position de fournisseur Local indépendant en assurant aujourd'hui la promotion de l'AOP Bresse à travers le beurre de Bresse AOP en baratte mais aussi et surtout sa fameuse crème de Bresse Gastronomique AOP (seule crème fraîche semi-épaisse naturelle non maturée du marché).

Chiffre d'affaires 2021 : 30M€

Produits commercialisés : beurres de Baratte AOP ou traditionnel, crèmes épaisses et semi-épaisses, fromages blancs faisselles de tradition, yaourts au lait entier, emmental français au lait cru (traditionnels et râpés).

Marque(s) de commercialisation : Etrez, Coq d'Or, St Denis

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : AOP, HACCP, ISO, marque régionale « MA RÉGION, SES TERROIRS »

LAITERIE COOPERATIVE D'ETREZ

Contact : Guillaume PONCEBLANC

📍 367 route de Montrevel

01 340 ETREZ

☎ 33 (0)4 74 25 41 86

✉ guillaume.ponceblanc@laiterie-etrez.com

🌐 www.laiterie-etrez.com



LAITERIE ETREZ-FOISSIAT

2.1 A 62

The Etrez-Foissiat Dairy Cooperative was established in 1938. For the past almost 90 years, our independent cooperative, which today groups together around a hundred members in the Bressans wooded countryside, markets a range of traditional and natural products to its pool of customers. At present we collect approximately 50 million litres of milk within a 40-km radius from our dairy.

Registered holder of 3 PDOs in Bresse (one in butter and two in cream), we also offer our customers a wide range of smooth cottage cheeses, natural and fruit yoghurt as well as our raw milk French Emmental available in traditional form as well as grated.

The dairy is celebrated by all of its customers today for its range of «closer to nature» products (Etoilé^{ooo} establishments, out-of-home catering establishments, supermarkets and manufacturers).

The Etrez Dairy Cooperative has recently merged with that of Foissiat, bolstering its position as a local independent supplier, and today ensuring the promotion of Bresse PDO through its PDO Beurre de Baratte as well as especially its famous PDO crème de Bresse Gastronomique cream (the only natural, non-matured semi-thick cream on the market).

2021 turnover: €30M

Products marketed: PDO and traditional Beurres de Baratte, thick and semi-thick creams, traditional cottage cheeses, whole milk yoghurts, French Emmental cheese made with raw milk (traditional and grated).

Brand(s): Etrez, Coq d'Or, St Denis

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): PDO, HACCP, ISO, «MA RÉGION, SES TERROIRS» Regional Brand

LAITERIE COOPERATIVE D'ETREZ

Contact : Guillaume PONCEBLANC

📍 367 route de Montrevel

01 340 ETREZ

☎ 33 (0)4 74 25 41 86

✉ guillaume.ponceblanc@laiterie-etrez.com

🌐 www.laiterie-etrez.com



LES SAVEURS DE LA DRÔME

2.1 D 59

Les Saveurs de la Drôme ont été créées en 2009 par des chefs d'entreprises valentinois et romans animés par un même esprit : la gourmandise et le plaisir au naturel, au travers d'une gamme de recette de crème gourmande artisanale haut de gamme.

Animant et gérant bénévolement la société, tout en continuant en parallèle à diriger leurs propres affaires respectives, les chefs d'entreprise se sont d'abord tournés exclusivement vers les restaurateurs, puis par la suite, à partir de 2011, également vers la GMS et les autres réseaux.

Fort de ce développement, la société a déménagé courant 2016, dans de nouveaux locaux plus modernes et spacieux, en investissant 380 000 € dans de nouveaux équipements pour accompagner cette croissance, et développer, en complément de la marque GMS Les saveurs de la Drôme, la marque 100% DESSERT dédiée aux crémeries et épicerie fines.

Et en 2023, fort du succès de leurs crèmes artisanales, Les Saveurs de la Drôme arrivent sur le segment du BIO, avec le lancement de la gamme BiORigine en pot verre 2x100 gr.

Chiffre d'affaires : 1,7 M€

Marques de commercialisation : Les Saveurs de la Drôme, 100% DESSERT, BiORigine.

Produits commercialisés : crème gourmande et son cœur d'écorces de citron confit, crème gourmande et son cœur d'écorces d'orange confite, crème gourmande sur lit de spéculoos, crème gourmande cœur de châtaigne, crème gourmande sur lit de caramel au beurre salé, crème gourmande chocolat, crème gourmande vanille.

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HACCP

SAS LES SAVEURS DE LA DRÔME

Contact : Lionel BERENGUIER

📍 47 cours de Manuel de Falla

26000 VALENCE

☎ 33 (0)6 45 26 26 53

✉ l.berenguiier@lessaveursdeladrome.fr



LES SAVEURS DE LA DRÔME

2.1 D 59

Les Saveurs de la Drôme was established in 2009 by business heads from Valence and Rome driven by the same spirit: indulgence and natural pleasure, through a range of luxury artisanal gourmet cream recipes.

Heading and managing the company while simultaneously managing their own respective businesses, the business head duo first turned exclusively to restaurateurs, and then also towards supermarkets and other networks from 2011.

Fuelled by this development, the company moved to new more modern, spacious premises in 2016, investing €380,000 in new equipment to support this growth, and to develop, in addition to the supermarket brand Les Saveurs de la Drôme, the 100% DESSERT brand dedicated to creameries and fine grocer's shops.

Also, in 2023, on the back of the success of their artisan creams, Les Saveurs de la Drôme will be making a début in the organic market sector, with the launch of its BiORigine range in 2x100g glass jars.

Turnover: €1.7M

Brands: Les Saveurs de la Drôme, 100% DESSERT, BiORigine.

Products marketed: gourmet cream with a candied lemon peel centre, gourmet cream with a candied orange peel centre, gourmet cream on a bed of speculoos, gourmet cream with a chestnut centre, gourmet cream on a bed of salted butter caramel, chocolate gourmet cream, vanilla gourmet cream.

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): HACCP

SAS LES SAVEURS DE LA DRÔME

Contact : Lionel BERENGUIER

📍 47 cours de Manuel de Falla

26000 VALENCE

☎ 33 (0)6 45 26 26 53

✉ l.berenguiier@lessaveursdeladrome.fr



VERCORS LAIT

2.1 B 56

En 2003, des producteurs de lait du Vercors prennent leur destin en main et rachètent la fromagerie d'un grand groupe alimentaire à Villard-de-Lans, au cœur du Parc Naturel Régional du Vercors.

Depuis cette date, Vercors Lait, coopérative indépendante, collecte quotidiennement 6 millions de litres de lait de vache dans 14 communes de l'Isère et 13 de la Drôme. 30% de la production est issu de l'agriculture biologique. L'agriculture du Vercors est une agriculture extensive, naturelle et respectueuse de l'environnement, les OGM et l'ensilage y sont bannis depuis longtemps.

Vercors Lait fabrique dans sa fromagerie 750 tonnes de fromages dont 380 de Bleu du Vercors-Sassenage AOP, seule AOP fromagère du département de l'Isère.

Vercors Lait fabrique à Villard-de-Lans la seule AOP fromagère de l'Isère : le Bleu du Vercors-Sassenage AOP, un bleu doux, crémeux au léger goût de noisette.

Chiffre d'affaires : 9,2 M€

Produits commercialisés : Bleu du Vercors Sassenage AOP, Saint Marcellin BIO IGP, Saint Félicien Organic, Bournette BIO, Vercorais, Vercorette Bio

Marque de commercialisation : Vercors lait

VERCORS LAIT

Contact : Philippe GUILLILOUD

📍 Route des Jarrands

38250 VILLARS-DE-LANS

☎ 33 (0)4 76 95 00 11

✉ phguillioud@gmail.com

🌐 vercorslait.com



VERCORS LAIT

2.1 B 56

In 2003, producers of Vercors milk seized their own destiny and bought the dairy of a large food group in Villard-de-Lans, in the heart of the Vercors Regional Natural Park.

Since then, Vercors Milk, an independent cooperative, has been collecting 6 million litres of cow's milk in 14 municipalities in Isère and 13 in the Drôme. 30% of its production is organically farmed. Agriculture in the Vercors is an extensive, natural and environmentally-friendly type of agriculture: GMOs and silage have been banned there for a long time.

Vercors Milk makes 750 tonnes of cheese in its cheese dairy, including 380 tonnes of PDO Vercors-Sassenage Blue, which is the only PDO cheese in the Isère municipal region.

Vercors Lait produces the only PDO cheese of Isère in Villard-de-Lans: PDO Vercors-Sassenage Blue, a delicate, creamy blue with a slight nuttiness.

Turnover: €9.2M

Products sold: Bleu du Vercors Sassenage PDO, Saint Marcellin Organic PGI, Saint Félicien Organic, Bournette Organic, Vercorais, Vercorette Organic

Brands: Vercors lait

VERCORS LAIT

Contact : Philippe GUILLILOUD

📍 Route des Jarrands

38250 VILLARS-DE-LANS

☎ 33 (0)4 76 95 00 11

✉ phguillioud@gmail.com

🌐 vercorslait.com



BISCUITERIE LE PERE CRAQUANT

2.1 B 58

L'histoire de la Maison « Le Père Craquant » début en 1924 au cœur de la Drôme Provençale, dans le village de Saillans où l'on fabrique depuis la nuit des temps les craquants. Amoureux de sa région, Jean Eynard, le pâtissier du village de Saillans, travaille des recettes ancestrales et se spécialise dans la fabrication de craquants ou croquettes qui lui vaudront le surnom de « Père Craquant ».

Le Père Craquant fabrique dans son atelier de la Drôme provençale des biscuits sucrés et salés très gourmands. Craquants, macarons meringués ou navettes sont les biscuits traditionnels qui ont fait notre savoir-faire. En sachet ou emballés individuellement, ce sont les incontournables. Le Père Craquant est toutefois en recherche constante d'innovations, en témoignent les craquants enrobés de chocolat Valrhona ou les biscuits apéritifs avec une nouvelle texture soufflée comme les Macarillons.

En 2021, la biscuiterie a investi dans une nouvelle dresseuse, une machine très innovante pour fabriquer de nouveaux biscuits. Grâce à cela, une nouvelle gamme de biscuits sablés sucrés et salés a vu le jour: des p'tits carrés ultra gourmands avec des ingrédients de grande qualité.

En 2022, Le Père Craquant continue et lance des mini cookies toujours avec le meilleur de la Drôme.

Chiffre d'affaires : 1,2M€

Produits commercialisés : craquants, navettes, macarons, macarillons (biscuits apéritifs), mes p'tits carrés (sablés sucrés et salés)

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), HACCP, AOP

LE PERE CRAQUANT

Contact : Daphné KLOTZ

📍 950 route Royale
26340 SAILLANS

☎ 33 (0)4 75 21 52 44

✉ d.klotz@pere-craquant.com

🌐 www.pere-craquant.com



BISCUITERIE LE PERE CRAQUANT

2.1 B 58

The story behind «Le Père Craquant» began in 1924 in the heart of the Drôme Provençale, in the Saillans Village where crackers have been manufactured since the dawn of time. Passionate about his local region, Jean Eynard, pastry chef in the Saillans Village, draws on ancestral recipes and specialises in the manufacture of crackers or «croquettes» which would earn him the nickname «Père Craquant» (Mister Crunch).

Le Père Craquant produces in its Drôme Provençale workshop gourmet sweet and savoury biscuits. Crunchy biscuits, meringue macaroons and navette biscuits are traditional biscuits on which our know-how is based. In bags or individually wrapped, these are must-haves. Le Père Craquant is, however, continuously in search of innovation, as witnessed by the Valrhona chocolate-coated crunchy biscuits and cocktail crackers with a new puffed texture similar to Macarillons.

In 2021, the biscuit producer invested in a new, highly innovative piping machine allowing it to produce new biscuits. This has made it possible for a new range of sweet and savoury shortbread biscuits to be launched: ultra gourmet «p'tits carrés» made with premium-quality ingredients.

In 2022, Le Père Craquant is still going strong, and is due to launch mini cookies, still using the best the Drôme has to offer.

Turnover: €1.2M

Products marketed: crunchy biscuits, navette biscuits, macaroons, macarillons (cocktail snack biscuits), mes p'tits carrés (sweet and savoury shortbread biscuits)

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, HACCP, PDO

LE PERE CRAQUANT

Contact : Daphné KLOTZ

📍 950 route Royale
26340 SAILLANS

☎ 33 (0)4 75 21 52 44

✉ d.klotz@pere-craquant.com

🌐 www.pere-craquant.com



BOULANGERIE THEVENET

2.1 F 69

Boulangerie Thévenet : bon, beau et local !

Implantée depuis 1984 en région Auvergne-Rhône-Alpes, Boulangerie Thévenet perpétue avec passion un savoir-faire de qualité.

Fondée par Robert Thévenet, artisan boulanger, Boulangerie Thévenet a su se développer dans le respect du métier et du produit. Son organisation s'est professionnalisée grâce à des investissements réguliers et une Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... structurée, pour mieux servir ses clients et améliorer les conditions de travail de ses équipes. Avec son fournil d'Oullins, Boulangerie Thévenet est ainsi devenue une référence pour les professionnels des métiers de bouche du Grand Lyon, reconnue pour la fabrication et la livraison 7j/7 et 365j/an de pain frais de qualité. Elle conçoit avec ses clients et à partir de certains volumes des recettes à façon, qui leur permettent de marquer leur différence.

En 2019, grâce au savoir-faire et à la passion de son équipe et forte de son expertise en pain frais pour la RHF, l'entreprise a par ailleurs développé une gamme de produits emballés CLEAN LABEL qui conservent dans le temps tout leur moelleux et leurs saveurs.

Et parce que travailler en local est l'une des valeurs fortes de Boulangerie Thévenet, depuis début 2022 la farine utilisée au fournil est issue de blés rhônalpins cultivés dans des exploitations agricoles à Haute Valeur Environnementale (HVE) et moulus dans un moulin familial indépendant de la région.

Produits commercialisés :

- > Pains frais à destination de la RHF à base de farine HVE (pains blancs ou spéciaux cuits sur sole de pierre, pains à burger, pain bagels)
- > Produits emballés à destination de la GMS et de la GSS : pains burger nature ou sésame - pains hot-dog - pains kebab - panettone avec macaronade - briochettes aux pépites de chocolat, nature ou pralines - cookies aux pépites de chocolat, aux pralines, ou au chocolat blanc et coco.

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HVE, Agriculture Biologique (AB), marque régionale «MA RÉGION, SES TERROIRS»



BOULANGERIE THEVENET

2.1 F 69

Boulangerie Thévenet: tasty, stunning and local!

Established since 1984 in the Auvergne-Rhône-Alpes region, Boulangerie Thévenet is passionate about upholding quality know-how.

Established by artisan baker Robert Thévenet, Boulangerie Thévenet has grown with continual respect for the industry and the product. Its structure has become more professional driven by regular investments and a structured quality approach, to serve customers better and improve the working conditions of its teams. With its bakery in Oullins, Boulangerie Thévenet has thus become a reference for professionals in the food trades of the Greater Lyon area, recognised for the production and delivery of fresh, quality bread, 7 days a week, 365 days a year. With input from its customers, it designs bespoke recipes from certain set volumes: a benefit setting the company apart.

In 2019, thanks to the know-how and passion of its teams, and backed by its expertise in fresh bread for the restaurant business, the company also developed a range of packaged products - CLEAN LABEL, which retains its softness and taste over time.

And because working locally is one of Boulangerie Thévenet's founding principles, since early 2022, the flour used in the bakery comes from Rhône-Alpes wheat grown on farms with High Environmental Value (HEV) which is ground in one of the region's independent family-run mills.

Products marketed:

- > Fresh breads for the restaurant business made from HEV flour (white or special breads baked on stone bases, burger breads, bagels)
- > Packaged products for supermarkets and hypermarkets: plain and sesame burger buns - hot-dog buns - kebab buns - panettone with macaronade - chocolate chip, plain or pralines baby brioche - chocolate chip and praline cookies, or with white chocolate and coconut.

Approach(es) / Certificate(s) / Label(s): HEV, Organic farming, «MA RÉGION, SES TERROIRS» Regional Brand

BOULANGERIE THEVENET

Contact : Loïc JACQUIER

81 avenue Jean Jaurès
69600 OULLINS

33 (0)4 78 50 75 00

contact@boulangeriethevenet.com

www.boulangeriethevenet.com



BOULANGERIE THEVENET

Contact : Loïc JACQUIER

81 avenue Jean Jaurès
69600 OULLINS

33 (0)4 78 50 75 00

contact@boulangeriethevenet.com

www.boulangeriethevenet.com



CONFITURIERS DU VIEUX CHÉRIER

2.1 A 56

« La belle histoire » commence en 1993 au cœur des Monts de la Madeleine, à 800 m d'altitude. Marie-Odile, Philippe et Pierre-Marie Doron s'installent comme producteurs de fruits à Chérier près de Roanne.

En 2003, le succès croissant de leurs recettes et la demande d'autres parfums ne leur permettaient plus d'être « aux plantations et aux bassines ». Ils deviennent alors artisans confituriers et, riches de leur expérience, se consacrent entièrement à la transformation des fruits.

Chacune de leur recette est élaborée de façon artisanale dans le plus grand respect du terroir français, sans colorants ni arômes artificiels. Au fil des années, l'entreprise a fait le choix de diversifier son offre : outre ses confitures artisanales, elle propose aussi une gamme allégée, une gamme bio, des pâtes à tartiner, des sirops, des purées de fruits et des confits.

2022 signe le lancement d'une gamme de confitures, compotes et coulis conditionnée en poches doypack en vrac mais également le lancement du chantier de leur projet emblématique : la construction d'un nouveau site de 1800 m² à Pouilly-les-Nonains dans la Loire.

Chiffres d'affaires : 1,6 M€

Produits commercialisés : confitures et préparation de fruits, préparation sans sucres ajoutés, pâtes à tartiner, purée 100% fruits, confits, sirops

Marque(s) de commercialisation : Les Confituriers du Vieux Chérier, Place des Tartines

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB)

LES CONFITURIERS DU VIEUX CHÉRIER

Contact : Philippe DORON

📍 23 rue du Vieux Bourg

42 430 CHERIER

☎ 33 (0)4 77 63 17 85

✉ contact@confiturecherier.com

🌐 www.confiturecherier.com



CONFITURIERS DU VIEUX CHÉRIER

2.1 A 56

«The beautiful story» begins in 1993 in the heart of the Monts de la Madeleine, lying at an altitude of 800m. Marie-Odile, Philippe and Pierre-Marie Doron have established themselves as fruit producers in Chérier near to Roanne.

In 2003, the growing success of their recipes and demand for further flavours no longer lent itself to their being based «in the plantations and the basins». They then became jam making artisans, who, backed by their experience, would dedicate themselves entirely to processing fruits.

Each of their recipes is designed in an artisanal way, with the greatest respect for the French terroir, without the use of any colourants or artificial flavourings. Over the years, the company opted to diversify their offering: in addition to its artisan jams, it also offers a light range, an organic range, spreads, syrups, fruit purées and preserves.

2022 marks the launch of a range of jams, compotes and coulis packaged in bulk doypack pouches as well as the launch of the work site of their flagship project: the construction of a new 1,800m² site in Pouilly-les-Nonains in the Loire.

Turnover: €1.6M

Products marketed: jams and fruit mixtures, mixtures without added sugar, spreads, 100% fruit purées, preserves, syrups

Brand(s): Les Confituriers du Vieux Chérier, Place des Tartines

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming

LES CONFITURIERS DU VIEUX CHÉRIER

Contact : Philippe DORON

📍 23 rue du Vieux Bourg

42 430 CHERIER

☎ 33 (0)4 77 63 17 85

✉ contact@confiturecherier.com

🌐 www.confiturecherier.com



LYON BISCUIT

2.1 G 68

Bâtisseur de pâtisseries depuis 1925, Lyon Biscuit érige sa réputation grâce à un savoir-faire de pâtissier artisanal. Installée dans la Drôme, l'entreprise ne cesse d'innover dans des recettes authentiques et de qualité dont les matières premières utilisées sont à 70% sélectionnées à moins de 200 km de son site de fabrication à Clérieux. Celui qui décrochait une médaille d'or à l'Exposition coloniale de 1931 pour ses fameux cônes moulés a su innover avec ses coupes biscuitées à garnir. Au fil des ans, il est aussi devenu l'un des leaders dans la technique de l'enrobage au chocolat.

Pâtissier bientôt centenaire, Lyon Biscuit a affiné son savoir-faire dans la confection de biscuits « premium » pour la présentation et la consommation des desserts. Cornets à glace, coupelles biscuitées, meringues... Ses recettes d'une grande qualité gustative sont issues d'une sélection rigoureuse des matières premières : aucune matière grasse hydrogénée, suppression des ingrédients allergènes, sans OGM, certification IFS, normes garantissant les produits comme « sain à l'alimentation ».

La gamme « premium » de Lyon Biscuit s'enrichit régulièrement de nouveautés à l'image des gouttes de meringues légères et craquantes, des tulipes, une parure de dessert très originale et très goûteuse, ou encore des tasses gourmandes, idéales pour la consommation d'un café.

Autant d'innovations qui aiguïsent les papilles des becs sucrés.

Chiffre d'affaires 2020 : 3 037 905€

Produits commercialisés : cornets à glace, coupelles, tulipes et mini-timbales biscuitées (enrobés ou non), meringues, savarins, fonds de tartelette sablés, tasses gourmandes

Marque(s) de commercialisation : Lyon Biscuit, La Basquaise, Sira

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), HACCP, IFS Food

LYON BISCUIT

Contact : Hélène BONNET

📍 195 A Impasse de l'Industrie

26 260 CLERIEUX

☎ 33 (0)4 75 71 57 22

✉ helene.bonnet@lyonbiscuit.fr

🌐 www.lyonbiscuit.fr



LYON BISCUIT

2.1 G 68

Lyon Biscuit has been crafting pastries since 1925, and has established a glowing reputation thanks to its traditional pastry making know-how. The Drôme-based company never stops innovating, devising authentic and high-quality recipes. At least 70% of its raw ingredients are selected from within a radius of 200km of the production site in Clérieux. Since winning the Gold medal at the Paris Colonial Exhibition in 1931 thanks to its famous moulded cones, the company has continued to invent, introducing an array of baked treats for accompaniment. Over the years, the company has also become one of the leaders in chocolate coating techniques.

In nearly a century of creation, Lyon Biscuit has developed sharp expertise in making «premium» baked products for presenting and eating as desserts. Ice cream cones, biscuit cups, meringues and more... The recipes promise high-grade tastes thanks to the quality of the rigorously selected ingredients, with no hydrogenated fats, no allergens and no GM products, plus IFS certification and compliance with standards that guarantee the products are healthy to eat.

Lyon Biscuit's «premium» range is regularly updated with new products such as light and crunchy meringue drops, tulip cakes, a very original and tasty dessert delight and gourmet treats to savour with a cup of coffee.

All of these innovations are sure to thrill the taste buds of anyone with a sweet tooth.

2020 turnover: €3,037,905

Products marketed: ice cream cones, cups, tulip cakes and mini biscuit cups (coated and uncoated), meringues, savarin cakes, shortbread tart shells, gourmet treats

Brand(s): Lyon Biscuit, La Basquaise, Sira

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic Agriculture (AB), HACCP, IFS Food

LYON BISCUIT

Contact : Hélène BONNET

📍 195 A Impasse de l'Industrie

26 260 CLERIEUX

☎ 33 (0)4 75 71 57 22

✉ helene.bonnet@lyonbiscuit.fr

🌐 www.lyonbiscuit.fr



NOUGAT CHABERT & GUILLOT

2.1 B 59

Le Nougat Chabert et Guillot est né dans une petite fabrique de Montélimar. Les générations se sont succédées avec audace, ingéniosité et un amour indéniable des produits de qualité. Autour du nougat, ces précurseurs ont su créer des instants gourmands mémorables dans le respect d'un savoir-faire traditionnel et des valeurs qui portent cette entreprise ancrée dans son territoire Drômois. En 2023, la Fabrique Nougat Chabert & Guillot fête ses 175 ans.

Parmi les nouveautés de la marque, une collection Printemps Été 2022 sur le thème des épices. Trois nougats ont été sélectionnés et vendus durant l'été pour le plaisir des gourmands : nougat piment d'Espelette & poivrons, citron & poivre de Timut, noix de coco & Curry & noix de cajou. Nougat Chabert & Guillot développe également, en partenariat avec un chocolatier français, de nouveaux bonbons de chocolat réalisés avec ses ingrédients à base de Nougat de Montélimar : la Collection « Excellence » à base d'un chocolat d'exception 100% équateur.

Chabert & Guillot participe activement au SIRHA et propose des moments clés tels qu'une animation cuisson live et dégustation de Nougat de Montélimar et la présence de leur pâtissier pour conseiller et échanger autour des recettes possibles autour du nougat.

L'entreprise propose également sa crème de nougat de Montélimar, sa purée de noix de pécan et ses amandes hachées et caramélisées aux chefs du salon pour réaliser leurs animations culinaires.

Chiffres d'affaires : 18 M€

Produits commercialisés : Nougat en morceaux emballés individuellement et présentés en sachet, en boîte, sous forme de barre, de barquette, gamme d'ingrédients à base de Nougat de Montélimar, de fruits secs, caramélisés, épicés.

Les produits de la gamme Nougat Chabert & Guillot sont présentés ainsi :

- Le nougat de Montélimar, 30% d'amandes et 19% de miel
- Le nougat Biologique : du Montélimar au gourmand, des ingrédients 100% BIO
- Le nougat Gourmand : la générosité de la garniture en inclusion
- Le nougat de Foire : souvenir d'enfance, arômes et colorants naturels
- Le nougat Festif : accord parfait du nougat et du chocolat
- La Sélection des Terroirs avec les calissons, pâtes de fruits, le nougat noir, le nougat de Provence
- La gamme Cooking : des crèmes, brisures, poudre et pâtes à tartiner à base de Nougat de Montélimar. La gamme Ingrédients en pâte, crème, poudre, brisures ; fruits secs caramélisés, épicés, enrobés.
- Un produit emblématique de la Marque, la Borne métal N7 et sa poche de morceaux de nougat de Montélimar.

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), IGP (en cours), Sans gluten (partiellement), IFS, EPV

CHABERT & GUILLOT

Contact : Marie-Claude STOFFEL

📍 4 rue Émile Monier
26200 MONTÉLIMAR

☎ 33 (0)4 75 92 20 20

✉ communication@nougat-chabert.com

🌐 <https://www.nougat-chabert-guillot.com>



NOUGAT CHABERT & GUILLOT

2.1 B 59

Chabert & Guillot nougat came to be in a small Montélimar factory. Generations succeeded one another with audacity, ingeniousness and an unmistakable passion for premium-quality products. In the nougat field, these pioneers have succeeded in creating memorable gourmet experiences with respect for traditional know-how and values, which is what has been driving this company anchored in its Drôme territory. In 2023, the Chabert & Guillot Nougat Factory celebrates its 175th anniversary.

Among some of the brand new products are a Spring-Summer 2022 collection based on the theme of spices. Three nougats have been selected and sold over the summer to foodies' delight: Espelette pepper & bell pepper nougat, lemon & Timut pepper, coconut & curry & cashew nuts. Chabert & Guillot nougat also develops, in partnership with a French chocolate maker, new chocolate sweets made with Montélimar nougat-based ingredients: the «Excellence» Collection based on an exceptional 100% Equator chocolate.

Chabert & Guillot participates actively in SIRHA, offering highlights such as live cooking events and Montélimar nougat tastings as well as the presence of their pastry chef to advise and talk about possible recipes around nougat.

The company also offers a Montélimar nougat cream, pecan nut purée and chopped, caramelised almonds to the trade show's chefs for their culinary shows.

Turnover: €18M

Products marketed: Nougat pieces individually wrapped and presented in bags, boxes, bars, trays, a range of ingredients based on Montélimar Nougat, and dried, caramelised, spiced dried fruits.

Products from the Chabert & Guillot Nougat range are as follows:

- Montélimar nougat, 30% almonds and 19% honey
- Organic nougat: from Montélimar to the foodie, 100% ORGANIC ingredients
- Gourmet nougat: the generosity of the filling included
- Funfair nougat: childhood memories, natural flavours and colourants
- Festive nougat: the perfect balance between nougat and chocolate
- The Terroirs Selection with calissons, fruit jellies, black nougat and nougat from Provence
- The Cooking range: Montélimar nougat-based creams, shards, powder and spreads. The Ingredients range in pastes, cream, powder, shards; caramelised, spiced and coated dried fruits.
- One of the Brand's iconic products: the N7 metal terminal with its pocket of Montélimar nougat pieces.

Approach(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, PGI (in progress), gluten-free (partially), IFS, Living Heritage Company

CHABERT & GUILLOT

Contact : Marie-Claude STOFFEL

📍 4 rue Émile Monier
26200 MONTÉLIMAR

☎ 33 (0)4 75 92 20 20

✉ communication@nougat-chabert.com

🌐 <https://www.nougat-chabert-guillot.com>



NOUGAT DIANE DE POYTIERS

2.1 C 57

Créée en 1920 par Charlotte et Antonin Chambonnière, la maison «DIANE DE POYTIERS» est dirigée depuis 28 ans, par leur petit-fils Frédéric.

L'entreprise possède un magasin d'exposition de 50 m², où trônent en bonne place toutes les fabrications spécifiques à la marque. Dix personnes sont actives dans cette usine de prestige et prennent le plus grand soin à apporter à cette gourmandise la meilleure qualité et le savoir-faire des artisans du nougat.

Trois à quatre cuissons par jour sont effectuées pour répondre à une demande qui s'étend au-delà des frontières drômoises de l'entreprise, avec une production annuelle de 75 tonnes de nougat. Frédéric Chambonnière, son fils Théo et son équipe perpétuent la tradition en privilégiant l'utilisation des produits locaux et authentiques, comme le miel et les amandes, afin de mieux contrôler la qualité des matières premières.

Chiffre d'affaires : 1M€

Produits commercialisés :

- > Labellisation EPV en 2022 : nougat de Montélimar (amandes origine bassin méditerranéen et miel origine France), nougat à la praline rouge origine valence, nougat au caramel d'Isigny origine Bretagne et sel de Guérande origine Bretagne.
- > Autre produit : pâte à tartiner au nougat

Marques de commercialisation : Nougat Diane de Poytiers, l'Atelier de Diane

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique (AB), IGP, HACCP, EPV et IFS (en cours)

NOUGAT DIANE DE POYTIERS

Contact : Stéphanie ROUGETET

- 📍 99 avenue Jean Jaurès
26200 MONTE LIMAR
- ☎ 33 (0)4 75 01 67 02
- ✉ commercial@nougatdiane.com
- 🌐 www.nougatdiane.com



NOUGAT DIANE DE POYTIERS

2.1 C 57

Established in 1920 by Charlotte and Antonin Chambonnière, the «DIANE DE POYTIERS» Company has been managed for the past 28 years by their grandson Frédéric.

The company has a 50m² showroom where all the products specific to the brand take pride of place. Ten people work in this prestigious facility, taking the greatest care to ensure this sweet treats benefits from the best quality and know-how of nougat artisans.

Three to four oven firings per day are carried out to meet a demand that extends beyond the Drôme borders of the company, with an annual production of 75 tonnes of nougat. Frédéric Chambonnière, his son Théo and his team uphold the tradition, favouring the use of local, authentic products such as honey and almonds, in order to control the quality of the raw ingredients.

Turnover: €1M

Products marketed:

- > Living Heritage Company in 2022: Montélimar nougat (almonds from the Mediterranean Basin and honey of French origin), red praline nougat from Valence, Isigny caramel nougat from Brittany and Guérande salt from Brittany.
- > Other products: nougat spread

Brands: Nougat Diane de Poytiers, l'Atelier de Diane

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming, PGI, HACCP, Living Heritage Company and IFS (in progress)

NOUGAT DIANE DE POYTIERS

Contact : Stéphanie ROUGETET

- 📍 99 avenue Jean Jaurès
26200 MONTE LIMAR
- ☎ 33 (0)4 75 01 67 02
- ✉ commercial@nougatdiane.com
- 🌐 www.nougatdiane.com



SABATON

2.1 A 48

Née en 1907, au cœur de la châtaigneraie ardéchoise, la maison Sabaton est aujourd'hui une référence dans le monde entier. Christophe Sabaton, petit-fils du fondateur, est aujourd'hui aux manettes de l'entreprise et a travaillé d'arrache-pied pour que la Châtaigne d'Ardèche soit reconnue AOC en 2006 puis AOP en 2014.

La maison Sabaton reste aujourd'hui fidèle à ses valeurs : transformer des fruits locaux en produits de qualité à destination des professionnels et des fins gourmets.

C'est en s'appuyant sur son savoir-faire traditionnel ancestral et sur une sélection rigoureuse des fruits, que la maison Sabaton s'efforce de proposer le meilleur de la châtaigne d'Ardèche.

Elle propose un large éventail de produits à base de châtaignes d'Ardèche AOP et a également développé une expertise dans la transformation d'autres fruits : elle propose des écorces d'orange et de citron confits plébiscitées par les chocolatiers, ainsi qu'une gamme de confitures qui régaler les petits déjeuners des plus gourmands !

En 2020 elle remporte la Médaille argent Concours General Agricole, puis en 2021 le prix Epicures de bronze pour sa Confiture de châtaigne d'Ardèche AOP.

Chiffres d'affaires : 9,5M€

Produits commercialisés : confiture de châtaigne Ardèche AOP, marrons glacés, marrons au sirop, crème, pâte et purée de marrons, écorces d'agrumes confites, confitures

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique – AOP – HACCP – Sans Gluten

SABATON SAS

Contact : Christophe SABATON

📍 42 rue Paul Sabaton - ZA La Plaine
07200 AUBENAS

☎ 33 (0)4 75 87 83 83

✉ marrons@sabaton.fr

🌐 www.sabaton.fr



SABATON

2.1 A 48

Founded in 1907 in the heart of Ardèche chestnut country, today Sabaton is a worldwide leader. The founder's grandson, Christophe Sabaton, today stands at the helm of the company, and has worked tirelessly for the Ardèche chestnut to be recognised as an AOC in 2006 and then a PDO in 2014.

Sabaton remains true to its values to this day: processing local fruits into high-quality products for professionals and fine gourmets.

It is by drawing on its traditional, ancestral know-how and a rigorous selection of fruits that Sabaton strives to offer the very best the Ardèche chestnut has to offer.

It offers a wide range of products based on chestnuts from the Ardèche PDO and has also developed expertise in the processing of other fruits: it offers candied orange and lemon peels acclaimed by chocolatiers, as well as a range of jams that take pride of place at the most gourmet of breakfasts!

In 2020 it was awarded the Silver medal at the General Agricultural Competition, while in 2021 it clinched the Epicures Bronze for its PDO Ardèche chestnut jam.

Turnover: €9.5M

Products marketed: Ardèche PDO chestnut jam, candied chestnuts, chestnuts in syrup, chestnut creams, pastes and purées, candied citrus peel, jams

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic agriculture - PDO - HACCP - Gluten-free

SABATON SAS

Contact : Christophe SABATON

📍 42 rue Paul Sabaton - ZA La Plaine
07200 AUBENAS

☎ 33 (0)4 75 87 83 83

✉ marrons@sabaton.fr

🌐 www.sabaton.fr



TERRE ADÉLICE

2.1 B 47

Créée en 1996 au cœur de la vallée de l'Eyrieux en Ardèche, Terre Adélice est un fabricant de glaces qui fait de la qualité et de la diversité des richesses naturelles sa marque de fabrique. L'entreprise signe une offre unique, dont des créations originales et parfois très audacieuses.

Depuis sa création, Terre Adélice s'inscrit dans la démarche « Goûtez l'Ardèche® » et privilégie les productions bio et locales. Avec ses quelques 146 produits interprétés en six gammes (la délicatesse, le voyage, la douceur, la célébration, l'audace, le raffinement), Terre Adélice explore et célèbre les talents de la nature. Le fabricant restitue en palette glacée, avec la plus haute exigence, les saveurs et parfums des fruits, légumes, fleurs, épices, plantes aromatiques, vins et liqueurs et produits de terroir.

L'artisan glacier présente la plus large gamme de glaces et sorbets bio actuellement sur le marché professionnel. Partenaire des cuisiniers de talent choisissant de privilégier qualité et authenticité du goût, Terre Adélice réserve aux professionnels plus de 30 % de sa fabrication, laquelle s'élève à 660 000 litres annuels de glaces et sorbets. Elle conçoit parfois, pour les chefs et les gourmets, des glaces et sorbets à façon, à la hauteur de leur imagination.

Engagée pour une production sélective privilégiant des matières premières issues des filières courtes, contractualisant avec des producteurs locaux et utilisant des procédés de fabrication artisanaux, Terre Adélice est aujourd'hui une entreprise emblématique de la qualité et de l'innovation au service du goût.

Venez découvrir, sur le stand de Terre Adélice, la nouveauté 2023 : « La Main de Bouddha ».

Chiffres d'affaires : 6M€

Produits commercialisés ou Activité :

- Glaces
- Sorbets
- Desserts glacés
- Bûches

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique / Goûtez l'Ardèche / Entreprise BIOED

TERRE ADÉLICE

Contact : Claire SPAZZINI ARSAC

📍 495 A Route de l'Eyrieux – Le Moulinon
07190 ST SAUVEUR DE MONTAGUT

☎ 33 (0)4 75 65 43 00

✉ glaces@terre-adelice.eu

🌐 www.terre-adelice.eu



TERRE ADÉLICE

2.1 B 47

Established in 1996 in the Eyrieux Valley in the heart of Ardèche, Terre Adélice is an ice-cream manufacturer for which quality and the diversity of natural richness are the brand's hallmarks. The company proposes a unique offer, including original and sometimes very daring creations.

Since its establishment, Terre Adélice has subscribed to a «Goûtez l'Ardèche®» approach, while it prioritises organic and local productions. With its 146 products interpreted into six ranges (delicacy, travel, softness, celebration, audacity, refinement), Terre Adélice explores and celebrates the talents of nature. The manufacturer is bringing back, on a frozen palette, and to the most exacting standards, the flavours and scents of fruits, vegetables, flowers, spices, herbs, wines and liqueurs as well as local products.

The artisan ice-cream maker presents the widest range of organic ice-creams and sorbets currently available on the professional market. Partner to talented cooks who choose to prioritise quality and authenticity of taste, Terre Adélice reserves more than 30% of its production for professionals, which amounts to 660,000 litres of ice cream and sorbets per year. For certain chefs and foodies, it sometimes creates bespoke ice-creams and sorbets, with no limit to the imagination.

Committed to selective production favouring raw materials from short supply chains, contracting with local producers and using artisanal manufacturing processes, today Terre Adélice is an iconic company synonymous with quality and innovation, all serving taste.

Come and discover the new product of 2023 at the Terre Adélice stand: «La Main de Bouddha».

Turnover: 6M€

Products marketed or business activity:

- Ice-creams
- Sorbets
- Frozen desserts
- Dessert logs

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming/Goûtez l'Ardèche/BIOED Company

TERRE ADÉLICE

Contact : Claire SPAZZINI ARSAC

📍 495 A Route de l'Eyrieux – Le Moulinon
07190 ST SAUVEUR DE MONTAGUT

☎ 33 (0)4 75 65 43 00

✉ glaces@terre-adelice.eu

🌐 www.terre-adelice.eu



LA MAISON DE LA PRALINE

4 E 50

Intervenant incontournable sur le marché de la Praline Rose de qualité, La Maison de la Praline est une entreprise familiale fondée en 1998 et implantée dans la Loire. Notre savoir-faire s'appuie sur un processus de fabrication traditionnel, où toutes nos amandes et noisettes sont torréfiées par nos soins, garantie d'arômes et de saveurs incomparables.

Entières, concassées ou en poudre, nos pralines s'adressent à des grossistes en boulangerie et pâtisserie, des importateurs, des industriels, des épiceries fines, des GSS Bio, des GMS...

Notre offre intègre également une gamme d'enrobés chocolats, de guimauves, de florentins et de mendiants, tous ces produits étant fabriqués par La Maison de la Praline artisanalement.

Nos gammes sont proposées en conditionnement Sachets pour la revente ou en conditionnement Labo.

Afin de poursuivre une décennie de croissance soutenue, 2022 a marqué la mise en place d'un important plan d'investissement pour augmenter les capacités de la MDLP et réduire très significativement la pénibilité au travail de ses équipes.

Nouveauté de cette année 2022 :

- Le mois de Novembre 2022 marque le lancement de notre gamme de Pralines Roses Bio (Bel et bien roses !).
- Des **pralines spéciales TOPPING**, concassées calibrées maxi 5mm viennent également compléter la gamme.

Chiffre d'affaires : 900 000€

Produits commercialisés : Pralines roses – Guimauves – Enrobés Chocolats – Florentins et Mendiants

Marque(s) de commercialisation : Max et ses Gourmandises – Max Fleurdépine – MDLP Maison de la Praline

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HACCP, Agriculture Biologique

LA MAISON DE LA PRALINE

Contact : Thierry LAROCHE

📍 110 Route de Chauffailles

42750 SAINT DENIS DE CABANNE

☎ 33 (0)4 77 71 95 38

✉ contact@mdlp.fr

🌐 maisondelapraline.com



LA MAISON DE LA PRALINE

4 E 50

A key player in the luxury pink praline market, La Maison de la Praline is a family-run company established in 1998 and located in the Loire. Our know-how rests on a traditional manufacturing process where all of our almonds and hazelnuts are roasted by us, which guarantees their incomparable flavour and aroma.

Whole, crushed, or even powdered, our pralines are packaged for wholesalers in the bakery and pastry industry, importers, manufacturers, fine grocers' shops, supermarkets and organic supermarkets.

Our range also includes a range of chocolate-coated pralines, marshmallows, Florentines and Mendiants, with all of these products being crafted by Maison de la Praline the artisanal way.

Our range is offered in sachet packaging for retail or in Lab packaging.

With a view to fuelling a decade of sustained growth, 2022 marked the implementation of a key investment plan to increase MDLP's production capacity, and significantly reduce the arduous work of its teams.

New this year in 2022:

- The month of November 2022 marks the launch of our range of Organic Pink Pralines (actually pink!).
- **Special TOPPING pralines**, crushed nuggets calibrated to max. 5mm also finish off the range.

Turnover: €900,000

Products marketed: Pink pralines - Marshmallows - Chocolate-coated pralines - Florentines and Mendiants

Brand(s): Max et ses Gourmandises – Max Fleurdépine – MDLP Maison de la Praline

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): HACCP, Organic farming

LA MAISON DE LA PRALINE

Contact : Thierry LAROCHE

📍 110 Route de Chauffailles

42750 SAINT DENIS DE CABANNE

☎ 33 (0)4 77 71 95 38

✉ contact@mdlp.fr

🌐 maisondelapraline.com



LORLUT CAMELS

4 F 49

Cuisinier de métier et pâtissier de cœur depuis l'âge de 16 ans, Benoît Lorlut a décidé, en 2018, de se consacrer à la fabrication et à la commercialisation de caramels et de pâtes à tartiner. Son objectif : réinventer le caramel et casser les codes en apportant une évolution au marché du caramel semblable à celle connue par le chocolat dont l'offre s'est grandement élargie ces dix dernières années.

Durant deux années de recherche et développement, Benoît Lorlut élabore un caramel innovant par sa texture fondante unique. C'est à Vic Le Comte, dans son site de production, qu'il développe ses caramels en forme cylindrique emballés dans des papillotes transparentes. Afin d'élargir cette gamme autour du caramel, il développe, fin 2020, une gamme de Pâtes à Tartiner Caramel & Chocolat à la texture fondante et onctueuse qui allient caramel et ganache.

En 2022, est lancée une nouvelle gamme de fruits secs et caramel délicieusement enrobés de chocolat au lait : Enrobchoc.

Lorlut caramels s'adresse aux artisans chocolatiers, épicerie fines, hôtellerie haut de gamme, boulangers-pâtisseries et grossistes intermédiaires. Les caramels Lorlut sont également d'excellentes gourmandises qui peuvent accompagner le café des restaurants étoilés ou compléter des paniers gourmands.

Une dégustation des produits Lorlut sera proposée sur le salon. L'entreprise propose notamment sa pâte à tartiner Praliné-Noisette, ayant reçu l'Epicure Or en 2021, pour les animations culinaires.

Chiffres d'affaires : NC

Produits commercialisés :

Trois gammes :

- Caramels fondants
- Pâte à tartiner Caramel & Chocolat
- Fruits secs et caramel enrobés

Coffrets personnalisables pour les fêtes de fin d'année.

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HACCP

LORLUT CAMELS

Contact : Marie-Anne BESSON

📍 ZA du Sauzet, Rue du Sauzet

63270 Vic-le-Comte

☎ 33 (0)7 50 54 63 12

✉ contact@lorlut-caramels.fr

🌐 <https://www.lorlut-caramels.fr>



LORLUT CAMELS

4 F 49

A cook by trade and pastry chef at heart since the age of 16, in 2018 Benoît Lorlut decided to devote himself to the manufacture and marketing of caramels and spreads. Its objective: to reinvent caramel and shake up norms by bringing about a market change for caramel similar to that known by chocolate, the range of which has been widely expanded over the past decade.

Over two years of research and development, Benoît Lorlut developed an innovative caramel with a unique, melting texture. It was at the production site in Vic Le Comte that he would develop his caramels into a cylindrical form wrapped in transparent candy paper. In order to expand this range around caramel, at the end of 2020 the Company developed a range of Caramel & Chocolate spreads with a creamy, melting texture, melding caramel and ganache.

In 2022, a new range of dried fruits and caramels deliciously coated in milk chocolate was launched: Enrobchoc.

Lorlut caramels are intended for artisan chocolatiers, fine grocer's shops, luxury hotels, bakeries/pastry shops and intermediary wholesalers. Lorlut caramels are also excellent sweets fit to accompany coffees in Michelin-starred restaurants, or to be added to gourmet baskets.

Tastings of Lorlut products will be offered at the trade show. The company offers in particular its Praline-Nut spread, having received the Epicure Or in 2021, for culinary events.

Turnover: not filled in

Products marketed:

Three ranges:

- Melting caramels
- Caramel & Chocolate spread
- Dried and caramel coated fruits

Personalisable gift boxes for end-of-year festivities.

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): HACCP

LORLUT CAMELS

Contact : Marie-Anne BESSON

📍 ZA du Sauzet, Rue du Sauzet

63270 Vic-le-Comte

☎ 33 (0)7 50 54 63 12

✉ contact@lorlut-caramels.fr

🌐 <https://www.lorlut-caramels.fr>



MARRONS IMBERT

4 F 51

Depuis 4 générations, la Maison Imbert fait rayonner l'Ardèche et ses châtaignes en France et à l'étranger grâce à un scrupuleux respect du fruit (l'épluchage, le tri) et des ingrédients simples et nobles : saccharose et vanille en gousse.

Fruits d'une sélection rigoureuse des matières premières et d'un savoir-faire minutieux, les produits Imbert laissent s'exprimer toute la texture naturelle et le goût originel du fruit, sans jamais les masquer et dans un parfait équilibre.

L'épluchage et le tri rigoureux des châtaignes, leur cuisson à l'eau, qui les lave de leurs tanins, et la cuisson finale, lente et progressive, leur offrent un goût subtil et délicat de pulpe de châtaigne qui assure encore aujourd'hui la renommée de l'entreprise auprès des meilleurs professionnels.

Les marrons confits et glacés d'Aubenas Imbert®, les préparations à base de marrons (crème, purées et pâte) ou les écorces d'orange offrent ainsi des textures et des sucrosités maîtrisées et adaptées aux besoins des professionnels les plus exigeants.

Marrons Imbert a récemment créé un nouveau packaging pour l'ensemble de sa gamme.

Chiffre d'affaires : N.C.

Produits commercialisés : crème de marrons d'Aubenas Imbert®, pâte de marrons d'Aubenas Imbert®, purée de marrons d'Aubenas Imbert®, marrons confits d'Aubenas Imbert®, marrons glacés d'Aubenas Imbert®, lamelles d'écorces d'oranges d'Aubenas Imbert®.

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : AOP, HACCP, sans gluten, Casher

MARRONS IMBERT

Contact : Benjamin LEVY

📍 455 Chemin du Lac
BP 30109 - 07202 AUBENAS cedex
☎ 33 (0)4 75 35 13 39
✉ contact@marrons-ilbert.com
🌐 <https://www.marrons-imberty.com>



MARRONS IMBERT

4 F 51

For the past four generations, Imbert has been singing the praises of the Ardèche and its chestnuts in France and overseas, backed by scrupulous respect for the fruit (peeling, sorting) and simple, pure ingredients: sucrose and vanilla pod.

The product of rigorous selection of raw ingredients and precise know-how, Imbert products leaves the fruit to impart its own natural texture and flavour, without ever masking it, delivering the perfect balance.

The rigorous peeling and sorting of chestnuts, cooking them in water which washes off their tannins, and their final, slow, progressive cooking imparts a subtle, delicate flavour of chestnut pulp which still today upholds the company's reputation among even the top professionals.

Aubenas Imbert® candied and preserved chestnuts, chestnut-based mixtures (creams, purées and pastes) as well as orange peel thus offer controlled textures and levels of sugar that are in line with the requirements of the most demanding professionals.

Marrons Imbert has recently developed new packaging across its range.

Turnover: N.C.

Products marketed: Aubenas Imbert® chestnut cream, Aubenas Imbert® chestnut paste, Aubenas Imbert® chestnut purée, Aubenas Imbert® candied chestnuts, Aubenas Imbert® preserved chestnuts, Aubenas Imbert® orange peel strips.

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): PDO, HACCP, gluten-free, Kosher

MARRONS IMBERT

Contact : Benjamin LEVY

📍 455 Chemin du Lac
BP 30109 - 07202 AUBENAS cedex
☎ 33 (0)4 75 35 13 39
✉ contact@marrons-ilbert.com
🌐 <https://www.marrons-imberty.com>



MIEL BESACIER / LA BOITE A CAKE

4 E 48

Depuis 1905, La Ruche Roannaise Besacier est une entreprise familiale spécialisée dans l'apiculture, la sélection et le conditionnement des produits de la ruche et la fabrication de matériel apicole. C'est aujourd'hui la seule entreprise française regroupant tous les métiers de la filière apicole.

En effet, La Ruche Roannaise Besacier offre à ses clients une large gamme de miels, mono floraux, poly floraux, et de produits issus de la ruche (pollen, cire, propolis, gelée royale...), de France, de l'Union Européenne et du reste du monde. Biologiques ou conventionnels, l'objectif est de fournir et de garantir à la clientèle des produits authentiques et de qualité.

En complément de leurs gammes de miels et de produits apicoles, l'entreprise propose de délicieuses pastilles au miel et de délicates pralines roses. Toutes ces douceurs sont fabriquées dans leur atelier à Renaison de façon traditionnelle dans des chaudrons en cuivre. Un savoir-faire et des recettes transmis de génération en génération.

David Besacier, le dirigeant de la société rachète en décembre 2020 La Boîte à Cake, une entreprise de fabrication de cakes individuels. Cette nouvelle entité permet de proposer des cakes de différents saveurs en version biologique et conventionnelle. Gourmands et uniques, ils sont préparés à Briennon dans la région roannaise, dans la plus pure tradition, sans conservateur, sans huile de palme, avec des œufs frais et de la farine française. Une gamme diététique et adaptée aux diabétiques est même proposée avec la gamme Zéro Sucre.

Chiffres d'affaires : NC

Produits commercialisés : Miels solidaires français, Miels de France, Miels biologiques, Pollen, Pralines aux amandes, cakes

Marques de commercialisation : Miel Besacier, La Boîte à Cake / Cake Besacier

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Agriculture Biologique – IGP – HACCP – Casher

LA RUCHE ROANNAISE BESACIER LA BOITE A CAKE

📍 1975 Route de Roanne - ZA Grange Vignat
42370 RENAISON

☎ 33 (0)4 77 67 17 33

✉ contact@mielbesacier.com

🌐 www.mielbesacier.com



Depuis 1905



MIEL BESACIER / LA BOITE A CAKE

4 E 48

Since 1905, La Ruche Roannaise Besacier has been a family-run company specialising in bee-keeping, the selection and packaging of products from the hive and the manufacture of bee-keeping equipment. Today it is the only French company uniting all the trades within the apiculture industry.

In fact, La Ruche Roannaise Besacier offers its customers a wide range of honeys: single florals, poly florals, as well as products from the hive (pollen, wax, propolis, royal jelly, etc.), from France, the European Union and the rest of the world. Organic or standard, the aim is to provide and guarantee customers the provision of authentic, premium-quality products.

In addition to their ranges of honey and bee-keeping products, the company offers delicious honey pastilles and delicate pink pralines. All of these sweets are produced in their workshop in Renaison in the traditional way, in copper cooking pots. This know-how and recipes are passed down from generation to generation.

David Besacier, company head, bought La Boîte à Cake in December 2020, a company that manufactures individual cakes. This new entity makes it possible to offer organic and standard versions of cakes of different flavours. Delicious and unique, they are prepared in Briennon in the Roanne region, in the purest tradition, without preservatives, without palm oil, and using fresh eggs and French flour. A dietetic range specially designed for diabetics is even offered with their «Zéro Sucre» range.

Turnover: Not filled in

Products marketed: French single-origin honey, French honey, organic honey, pollen, almond pralines, cakes

Brands: Miel Besacier, La Boîte à Cake / Cake Besacier

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Organic farming - PGI - HACCP - Kosher

LA RUCHE ROANNAISE BESACIER LA BOITE A CAKE

📍 1975 Route de Roanne - ZA Grange Vignat
42370 RENAISON

☎ 33 (0)4 77 67 17 33

✉ contact@mielbesacier.com

🌐 www.mielbesacier.com



Depuis 1905



CNIEL INTERFEL BIO

2.1 F 60

“Prenez en Main la Bio” réunit les interprofessions CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière) et INTERFEL (Interprofession des fruits et légumes frais). L'objectif de cette association inédite est de permettre aux professionnels de la restauration collective, aux élus, aux distributeurs, et aux grossistes de mieux connaître les produits laitiers et fruits et légumes bio pour valoriser l'offre de ces produits auprès des convives et plus généralement des consommateurs.

En 2021, la France est devenue leader européen en agriculture biologique. Alors que la production de fruits et légumes et de produits laitiers bio poursuit sa dynamique, la consommation s'essouffle, dans un contexte inédit d'inflation et de baisse du pouvoir d'achat des Français. Face à ce constat, le Cniel et Interfel s'unissent et alertent sur les conséquences de la destruction de valeur de la filière bio et se mobilisent pour valoriser l'offre.

Car promouvoir l'agriculture biologique, c'est soutenir un modèle agricole vertueux pour les hommes et la planète, soutenir la transition alimentaire et contribuer à la souveraineté alimentaire de l'Europe !

A propos de ces interprofessions :

- CNIEL : Créé en 1974, le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière est l'interprofession qui réunit l'ensemble des acteurs de la filière laitière.
- INTERFEL : Créée en 1976, l'Interprofession des fruits et légumes frais, rassemble l'ensemble des métiers de la filière des fruits et légumes frais.

CNIEL

Contact : Marylène Bezamat

✉ mbezamat@cniel.com

INTERFEL

Contact : Victoire Genest

✉ v.genest@interfel.com

🔗 <https://www.prenezenmainlabio.eu/>

PRENEZ
EN MAIN
LA BIO

CNIEL INTERFEL BIO

2.1 F 60

“Prenez en Main la Bio” unites professionals from the CNIEL (National Interprofessional Centre for Dairy Economics) and INTERFEL (fresh fruit and vegetables interprofession) interprofessional organisations. The aim of this new association is to allow professionals within the collective catering industry, officials, distributors and wholesalers to gain insight into organic fruits and vegetables and dairy products in order to promote this offering to guests, and generally all consumers.

In 2021, France became the European leader in organic farming. While the production of organic fruit and vegetables and dairy products continues to grow, consumption is running out of steam, in an unprecedented context of inflation and a decline in French purchasing power. In the face of this observation, the CNIEL and INTERFEL have come together to raise awareness about the consequences for destroying the value of the organic industry, and are gearing up to create value from its offering.

The importance is clear as promoting organic farming means supporting a virtuous agricultural model for both people and the planet, supporting food transformation and contributing towards the food sovereignty of Europe!

About our interprofessions:

- CNIEL: Established in 1974, the National Interprofessional Centre for Dairy Economics is an interprofession that brings together all stakeholders in the dairy industry.
- INTERFEL: Established in 1976, the Fresh Fruits and Vegetables Interprofession brings together all trades within the fresh fruit and vegetable sectors.

CNIEL

Contact : Marylène Bezamat

✉ mbezamat@cniel.com

INTERFEL

Contact : Victoire Genest

✉ v.genest@interfel.com

🔗 <https://www.prenezenmainlabio.eu/>

PRENEZ
EN MAIN
LA BIO

CTCPA

2.1 C 60

Le CTCPA est un centre technique de recherche et de prestation de service qui accompagne les entreprises alimentaires depuis 70 ans dans leurs démarches de développement de produits et procédés, préservation de la qualité et de la sécurité des aliments, performance environnementale et industrielle, emballages. Le CTCPA assure des prestations pour toutes les IAA (de la start-up au grand groupe) sous forme d'audits-conseils-études, analyses en laboratoires (microbiologie/biologie moléculaire, qualité nutritionnelle, emballages), essais et préséries en halles technologiques, évaluations de process et formations intra et interentreprises.

Le CTCPA réalise également une mission d'intérêt général pour ses ressortissants (profession conserve, déshydraté et légumes surgelés), ce qui lui permet d'investir chaque année fortement dans la recherche appliquée :

- R&D (interne et partenariale) et sa valorisation
- Veille technique internationale
- Normalisation, réglementation des filières
- Soutien technique à la filière

En tant que centre technique, le CTCPA délivre des outils innovants pour devenir acteur de la transition alimentaire sur l'ensemble du parcours produit : de la qualité organoleptique et nutritionnelle à la maîtrise de la consommation énergétique sur les lignes de production, en passant par les emballages ou encore l'optimisation des procédés de conservation.

Chiffres d'affaires : 10 M€

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : HACCP, QUALIOPi, COFRAC pour analyses des emballages

CTCPA

Contact : Anaïs GUILLOT

📍 44 rue d'Alésia
75 014 PARIS

☎ 33 (0)7 57 48 70 92

✉ aguillot@ctcpa.org

🌐 www.ctcpa.org



CTCPA

2.1 C 60

The CTCPA is a technical centre for research and service provision that has been supporting food companies for the past 70 years in their development approach to products and processes, protection of the quality and safety of food, environmental and industrial performance, and packaging. The CTCPA provides services for the entire agri-food industry (from start-ups to large groups) in the form of audits/advice/studies, laboratory analyses (microbiology/molecular biology, nutritional quality, packaging), trials and pre-series in technology centres, process evaluations and intra and inter-company training.

The CTCPA is also entasked with projects of general interest for its nationals (the canning, dehydrated and frozen vegetables profession), which allows it to invest heavily in applied research each year:

- R&D (internal and partner-based) and its value-add
- International technical monitoring
- Standardisation, regulation of subsidiaries
- Technical support to the industry

As a technical centre, the CTCPA delivers innovative tools, seeing it become a stakeholder in food transition across the product journey: from its taste and nutritional properties to managing the energy consumption on production lines, extending to packaging and the optimisation of preservation processes.

Turnover: €10M

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): HACCP, QUALIOPi, COFRAC for packaging analyses

CTCPA

Contact : Anaïs GUILLOT

📍 44 rue d'Alésia
75 014 PARIS

☎ 33 (0)7 57 48 70 92

✉ aguillot@ctcpa.org

🌐 www.ctcpa.org



INTERFEL

2.1 G 58

Créée en 1976, Interfel rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'Organisation commune de marché (OCM) unique.

2021-2022 lancement de la campagne « jamais trop » : Interfel lance une nouvelle campagne décomplexée en faveur des fruits et légumes frais. Sa nouvelle campagne de communication phare « Les fruits et légumes frais, c'est jamais trop » se déploie autour de 4 temps forts avec un ton décomplexé, une signature généreuse « Jamais trop », des fruits et légumes stars de la diversité et du plaisir illimité. En valorisant leur diversité unique en leur genre, les fruits et légumes frais s'affirment sans complexe comme le produit naturellement star de notre époque, le seul qui s'adresse à toutes et à tous, sans exception de goûts, de préférences ou de régimes alimentaires.

Avec les fruits et légumes frais, l'excès est autorisé, le plaisir illimité, jamais condamné.

INTERFEL

📍 44 rue d'Alésia
75 014 PARIS

☎ 33 (0)1 49 49 15 20

✉ v.genest@interfel.com

🌐 www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com



INTERFEL

2.1 G 58

Established in 1976, Interfel brings together all the trades in the fresh fruit and vegetable sector. All the functions are represented: production, cooperation, distribution, importation, exportation, wholesale, distribution (supermarkets, specialised shops and communal catering). An organisation governed by private law and initiative, Interfel is recognised as a national agricultural inter-professional association by French rural law, as well as by the European Union since 21 November 1996, within the framework of the single Common Market Organisation (CMO).

2021-2022 launch of the «never too much» campaign: *Interfel has launched a new unapologetic campaign promoting fresh fruit and vegetables. Its new key advertising campaign «Fresh fruits and vegetables, never too much» is being rolled out over four key periods, in an unapologetic tone and delivering a generous «Never too much» message, seeing fruits and vegetables the stars of the notions of diversity and unlimited pleasure. By highlighting their unique diversity, fresh fruits and vegetables unapologetically assert themselves as the natural star product of our time: the only one that caters to everyone, without exception to tastes, preferences or diets.*

With fresh fruits and vegetables - excess is allowed, pleasure is limitless, never frowned upon.

INTERFEL

📍 44 rue d'Alésia
75 014 PARIS

☎ 33 (0)1 49 49 15 20

✉ v.genest@interfel.com

🌐 www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com



MTI INTERNATIONAL

2.1 D 58

Depuis 1996, MTI INTERNATIONAL est le réseau de consultants spécialisé dans l'accompagnement des opérations de cession et d'acquisition dans l'agroalimentaire.

MTI est aujourd'hui la référence en matière de rapprochement d'entreprises dans le secteur agroalimentaire. Depuis notre création en 1996, nous avons accompagné des dizaines de dirigeants pour structurer leur activité, conquérir de nouveaux marchés, transmettre leur société et leur savoir-faire.

L'approche MTI, c'est la garantie de voir tous les champs stratégiques étudiés (production, vente, logistique, management, BFR...) pour en tirer les meilleures opportunités.

MTI INTERNATIONAL

Contact : Jean-Philippe MAGRI

📍 La Pépinière – 9 route de Clermont
43100 BRIOUDE

✉ contact@mti-groupe.com

🌐 www.mti-groupe.com



MTI INTERNATIONAL

2.1 D 58

Since 1996, MTI INTERNATIONAL has been a network of consultants specialised in offering support for transfer and acquisition operations in the agri-food industry.

Today MTI is the leader in bringing together companies in the agri-food industry. Since our establishment in 1996, we have supported dozens of managers to structure their business activity, conquer new markets, and pass on their company and their know-how.

The MTI approach involves guaranteeing all strategic fields are studied (production, sales, logistics, management, the need for working capital, etc.) to see the best opportunities seized.

MTI INTERNATIONAL

Contact : Jean-Philippe MAGRI

📍 La Pépinière – 9 route de Clermont
43100 BRIOUDE

✉ contact@mti-groupe.com

🌐 www.mti-groupe.com



PACK AVENIR

2.1 H 71

Depuis 2016, Pack Avenir accompagne les entreprises utilisatrices et productrices de packaging dans l'ensemble de l'industrie manufacturière, nous agissons dans les domaines suivants :

- Développement des emballages, analyse de la valeur des emballages actuels, avec une démarche structurée.
- Définition des spécifications des matériaux packaging, création et/ou maintien de la base documentaire packaging à destination des achats, de la supply, de la qualité et autres services chez nos clients.
- Optimisation économique des packagings, amélioration de la productivité, amélioration du bilan RSE des solutions d'emballages.

Pour cela nous nous appuyons sur une équipe expérimentée dans le domaine, impliquée et enthousiaste, orientée terrain. Nous utilisons les outils de conceptions digitaux du secteur pour la création de vos packaging primaires, secondaires et tertiaires, ainsi qu'un laboratoire de mesures de performance des emballages.

Pack Avenir agit également dans la montée en compétence de vos salariés par de la formation continue sur les domaines essentiels du packaging.

2021-2022 : fort développement des activités de conseils et d'accompagnement packaging, développements et rationalisation des packagings, exigences lois AGEC, audit packaging.

Chiffre d'affaires 2021 : 459 700€

Activités : Conseils en packaging, analyse de la valeur, rédaction/optimisation spécifications & saving packaging / Etudes & conception packaging, prototypage volume et graphique. / Formation continue techniques packaging & managériales. / Suivi qualité packaging/produits. /Laboratoire essais & mesures packaging.

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Qualiopi

PACK AVENIR

Contact : Sébastien SILVESTRE

📍 ZA Laprade 416 rue JB Lamarck
43 700 SAINT-GERMAIN-LAPRADE

☎ 33 (0)4 71 02 04 47

✉ s.silvestre@esepac.com

🌐 www.packavenir.com



PACK AVENIR

2.1 H 71

Since 2016, Pack Avenir has been supporting packaging user and producer companies across the manufacturing industry. We are players in the following fields:

- Development of packaging, analysis of the value of current packaging, following a structured approach.
- Definition of specifications for packaging materials, creation and/or maintenance of the packaging document database for purchases, supply, quality and other services for our customers.
- Economic optimisation of packaging, improvement in productivity, improvement of the CSR score for packaging solutions.

To this end, we are backed by an experienced team in the field who are involved and enthusiastic, and focused on the local terrain. We use digital design tools in the industry to create your primary, secondary and tertiary packaging as well as a laboratory of packaging performance measurement.

Pack Avenir also operates in upskilling your employees through continuous training in the key packaging domains.

2021-2022: strong development of packaging support and consultancy activities, packaging development and standardisation, AGEC law requirements and packaging audits.

Turnover 2021: €459,700

Business activities: Packaging consulting, value analysis, drafting/optimisation of specifications & packaging saving / Studies & design of packaging, volume and graphical prototyping / Continuous training in packaging and managerial techniques / Quality monitoring of packaging/products /Laboratory for packaging testing & measurement

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Qualiopi

PACK AVENIR

Contact : Sébastien SILVESTRE

📍 ZA Laprade 416 rue JB Lamarck
43 700 SAINT-GERMAIN-LAPRADE

☎ 33 (0)4 71 02 04 47

✉ s.silvestre@esepac.com

🌐 www.packavenir.com



VICI

2.1 D 62

Avec une équipe de professionnels issus de métiers de la restauration, la société VICI propose d'améliorer la gestion de la restauration, grâce à des outils et services développés chez elle (« 100% Drôme »). Par son expertise et sa réactivité, la société VICI est porteuse d'une vision globale des enjeux d'avenir et propose des solutions : logiciel AIDOMENU, audit et conseil, achats privés et publics, AMO pour les marchés publics, formations et de nombreuses autres missions sur demande.

Chiffres d'affaires : 2 939 000€

Activité :

- Logiciel AIDOMENU : Il permet aux équipes de restauration (chef de cuisine, économiste, gestionnaire, diététicienne, etc.) de gérer toutes les étapes de la production de repas : gestion des approvisionnements et des stocks, EGALIM, menu, production, traçabilité, gaspillage alimentaire, allergènes, statistiques produits locaux, SIQO, gestion du matériel, PMS, etc.
- Service Achats : La centrale de référencement SARA permet de bénéficier de tarifs négociés chez une soixantaine de fournisseurs (denrées alimentaires avec et sans SIQO, matériel de cuisine, produits d'entretien...)
- Service Marché Public : Une Assistance à Maîtrise d'Ouvrage est proposée aux collectivités publiques pour la passation de leurs marchés (denrées alimentaires, produits d'hygiène, matériel, etc.). Les équipes de VICI les accompagnent dans la définition du besoin, l'élaboration du DCE, la détermination des critères de sélection, la publication, le suivi de la consultation, l'analyse des offres et le suivi de l'exécution.
- Formations métiers : Certifiées Qualiopi et référencées Datadock, les formations sont réalisées par des formateurs permanents au plus près des équipes des clients, dans leurs établissements. VICI intervient sur les thèmes de la restauration, l'hygiène, l'hôtellerie, la nutrition, le nettoyage et la blanchisserie.
- Audit, diagnostic, études, conseils et accompagnements : Des solutions à la carte en fonction des besoins sur le fonctionnement de la restauration, l'hygiène, l'hôtellerie, le retour à l'autogestion, la conception des cuisines, l'élaboration d'un dossier d'agrément, la conception de recettes ou menus personnalisés ...

Marque(s) de commercialisation : VICI - AIDOMENU

Démarche(s) / Certificat(s) / Label(s)... : Qualiopi / Datadock

VICI

Contact : Clément TATTU

📍 9 rue Georges Auric – ZA Mozart
26000 Valence

☎ 33 (0)4 75 86 09 20

✉ commercial@vici-restauration.com

🌐 <https://www.vici-restauration.com>



VICI

2.1 D 62

With a team of professionals from the catering trades, VICI provides the opportunity to improve catering management, using the tools and services it has developed in-house (100% Drôme-based). Through its expertise and responsiveness, VICI provides an all-encompassing view on future challenges, offering solutions: AIDOMENU software, auditing and consulting, private and public purchases, project management assistance for public tenders and training, in addition to many other operations on request.

Turnover: €2,939,000

Business activity:

- AIDOMENU Software: this allows catering teams (chefs, book keepers, managers, dieticians, etc.) to manage all stages of meal production: supply and inventory management, EGALIM, menus, production, traceability, food wastage, allergens, local product statistics, SIQO (official identification sign of quality and origin), equipment management, health and welfare, etc.
- Purchasing Department: the SARA referencing centre makes it possible to benefit from negotiated prices with around sixty suppliers (foodstuffs with and without SIQO, kitchen equipment, cleaning products, etc.)
- Public Sector Service: Project Management Assistance is offered to public authorities for the awarding of their contracts (foodstuffs, hygiene products, equipment, etc.). VICI teams support them in identifying the requirement, developing the tendering package, determining the selection criteria, publishing, monitoring the bidding process, analysing proposals and monitoring their execution.
- Trade-related training: Qualiopi certified and Datadock referenced, the training is carried out by permanent facilitators in close proximity to client teams, at their own establishments. VICI covers the topics of catering, hygiene, hotel management, nutrition, cleaning and laundry.
- Audits, diagnoses, studies, consultancy and support: à la carte solutions according to needs on the operation of catering, hygiene, hotel management, the return to self-management, the design of kitchens, the development of certification records, the design of personalised recipes and menus, and more.

Brand(s) marketed: VICI - AIDOMENU

Approch(es) / Certificate(s) / Label(s): Qualiopi / Datadock

VICI

Contact : Clément TATTU

📍 9 rue Georges Auric – ZA Mozart
26000 Valence

☎ 33 (0)4 75 86 09 20

✉ commercial@vici-restauration.com

🌐 <https://www.vici-restauration.com>



Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand



CONTACT

COMITÉ AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND

30 quai Perrache

69002 LYON – France

www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr

Contacts :

Sylvie MARINO, Directrice
s.marino@comite-arag.fr

Mathilde de LAROCHE - Cheffe de projets
événementiels - m.delarocche@comite-arag.fr

Association loi 1901 - TVA intracommunautaire : FR 84339877839

Siret : 339 877 839 00045 - NAF : 8299

SIRH/+ LYON



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Le programme d'actions du comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand bénéficie du soutien du Conseil Régional.