

édito

“ Vous avez entre les mains la nouvelle édition du Guide des opérateurs bio de la région Occitanie pour les années 2024-2025.

Ce guide est un outil de promotion professionnel, destiné aux différents circuits de distribution : la distribution spécialisée bio mais pas que puisque c'est notre référence sur les salons professionnels, lors de demandes de sourcing, lors de rencontres avec la grande distribution. Mais c'est aussi un outil d'interconnaissances entre opérateurs des filières bio régionales.

Il vous propose une vitrine des acteurs de la filière bio en Occitanie : des entreprises de transformation aux metteurs en marché, mais également des grossistes, des coopératives et des négociants viticoles. Vous y trouverez aussi les derniers chiffres clé des filières bio d'Occitanie.

La dimension de l'Occitanie et la diversité de ses terroirs lui donne la possibilité de présenter une gamme variée de produits alimentaires bio. Avec plus de 14000 producteurs et plus de 3200 entreprises qui ont fait ce choix de production exigeant, vous découvrirez au fil des pages de ce guide l'étendue du savoir faire régional mais aussi la diversité des entreprises implantées dans notre territoire : coopératives, entreprises leaders de leur secteur et TPE innovantes.

Interbio Occitanie représente, coordonne les réseaux professionnels de la bio régionale pour donner une visibilité forte à la filière. Ce guide est l'un des outils au service de cet objectif. ”

CHRISTIAN SOLER,
Président d'Interbio Occitanie

* LES 5 MEMBRES FONDATEURS D'INTERBIO OCCITANIE SONT

Les associations de producteurs bio représentés par Bio Occitanie
La Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie
Les coopératives avec La Coopération Agricole Occitanie
Les entreprises privées avec Ocebio
La filière viticole avec Sud Vin Bio

sommaire

Édito.....	01
Présentation Interbio Occitanie	04-05
Panorama Régional.....	06-07
Les adhérents d'Interbio Occitanie.....	08-12
• Bio Occitanie	08
• La Coopération Agricole Occitanie	09
• Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie.....	10
• Ocebio	11
• SudVinBio.....	12
Carte des entreprises bio d'Occitanie	13
Liste des entreprises	14-15
Carnet d'adresses.....	154

SE REPÉRER !



Circuits
spécialisés bio



Grandes et moyennes
surfaces



Vente
directe



Vente
en ligne



Restauration
commerciale



Restauration
collective



Sud de France, la marque de reconnaissance des produits d'Occitanie.

Cette marque possède trois segments
dont un pour les produits bio d'Occitanie.

www.sud-de-france.com

sommaire





InterBIOccitanie

Qui sommes nous ?

L'association interprofessionnelle Interbio Occitanie regroupe les 5 réseaux professionnels actifs dans le développement de la filière bio régionale depuis les producteurs jusqu'aux distributeurs :

- BIO OCCITANIE
- CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE OCCITANIE
- LA COOPÉRATION AGRICOLE D'OCCITANIE
- OCEBIO Occitanie Entreprises BIO ;
- SUDVINBIO.

- Ainsi qu'un collège membres associés pour toutes les organisations ou entreprises souhaitant contribuer au développement de la bio.



L'ambition partagée des professionnels est de consolider la place de l'Occitanie comme 1^{ère} région bio de France (4^{ème} européenne) et de continuer à développer l'offre de produits bio régionaux. Ce développement doit se faire de manière durable sur la base d'objectifs environnementaux, sociaux et économiques. L'enjeu est de créer de la valeur ajoutée sur nos territoires, une valeur ajoutée répartie équitablement entre tous les maillons de la filière.

NOS MISSIONS

Interbio Occitanie a ainsi pour principales missions de :

- FÉDÉRER** l'ensemble des acteurs de la filière bio
- ÊTRE L'INTERLOCUTEUR DE LA BIO** auprès des pouvoirs publics
- ORGANISER LA CONCERTATION** entre tous les acteurs de la bio, et notamment afin de rédiger le plan régional stratégique bio

- COORDONNER ET ACCOMPAGNER** le développement des filières bio en Occitanie
- PROMOUVOIR** les filières et les produits bio régionaux
- ANIMER** l'observatoire régional de l'agriculture biologique

NOS ACTIONS FILIÈRES

L'action d'Interbio Occitanie est organisée autour de ses 10 Commissions : 7 Commissions filières et 3 commissions transversales.

7 COMMISSIONS FILIÈRES

- Fruits et Légumes
- Grandes cultures
- PPAM
- Elevage viande
- Elevage lait
- Apiculture
- Viticulture

3 COMMISSIONS TRANSVERSALES

- Distribution
- Restauration hors domicile
- Communication

Les commissions filières réunissent deux fois par an des professionnels, opérateurs économiques de l'amont et de l'aval ainsi que différents partenaires régionaux. Au-delà de l'analyse de la production, des marchés et du suivi de certains projets, elles proposent au Conseil d'administration d'Interbio Occitanie des enjeux, des objectifs d'actions pour le développement des filières. Grâce à ce travail, Interbio Occitanie peut présenter le plan stratégique régional bio aux partenaires financiers : Conseil Régional et DRAAF.

Au-delà des commissions, Interbio Occitanie organise plusieurs événements destinés aux professionnels de la filière :



Destiné à tous les porteurs de projet qui souhaitent créer ou développer leur activité bio avec des rendez-vous préprogrammés individuels avec différents investisseurs.

Destiné à tous les élus, gestionnaires et cuisiniers qui souhaitent augmenter la part de produits Bio dans leur restaurant collectif avec des tables-rondes et ateliers pratiques.

Organisées sur le Marché d'Intérêt National de Montpellier et de Toulouse une année sur l'autre pour améliorer la connaissance entre producteurs / transformateurs et les commerces de proximité (spécialisés bio ou non) afin de favoriser le référencement local des produits bio régionaux.

Interbio Occitanie et ses membres fondateurs ont lancé en 2023, puis en 2024, une campagne de communication à destination du grand public d'Occitanie pour faire de la bio régionale, leur nouveau réflexe : "Pour nous, pour la planète, pour nos producteurs d'Occitanie, #BioRéflexe".

NOUS CONTACTER

SIÈGE SOCIAL

Maison de la Coopération et de l'Alimentation
2 avenue Daniel Brisebois | BP 82256 Auzerville
31 322 CASTANET-TOLOSAN Cedex
Tél. +33 (0)5 61 75 42 84

ANTENNE DE MONTPELLIER

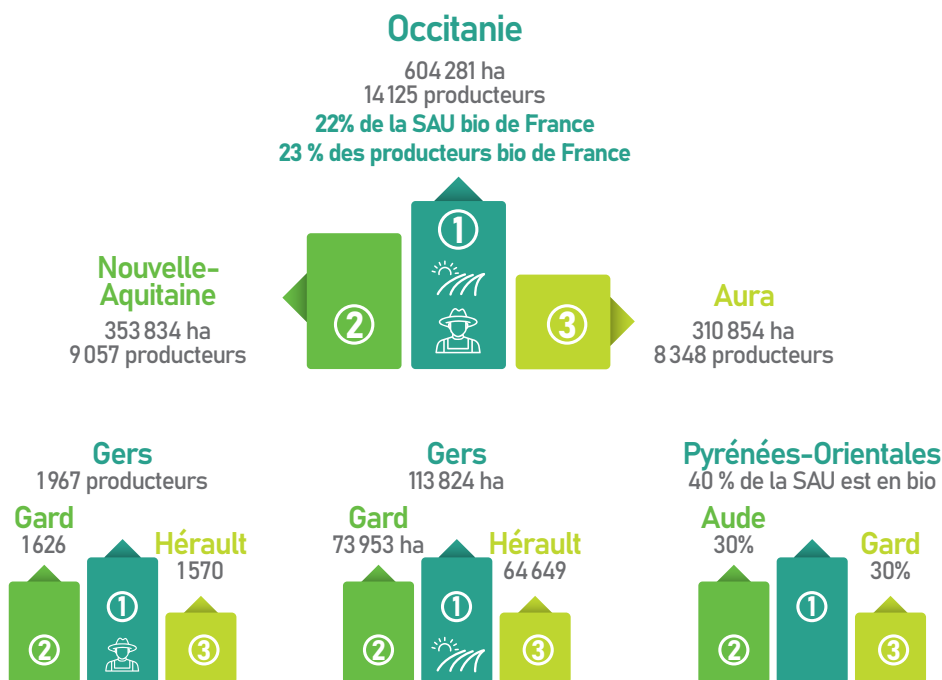
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta | CS 50023
34 875 LATTES Cedex
Tél. +33 (0)4 67 06 23 48

contact@interbio-occitanie.com • www.interbio-occitanie.com

PANORAMA RÉGIONAL

Occitanie

LES CHIFFRES-CLÉS DE LA RÉGION OCCITANIE



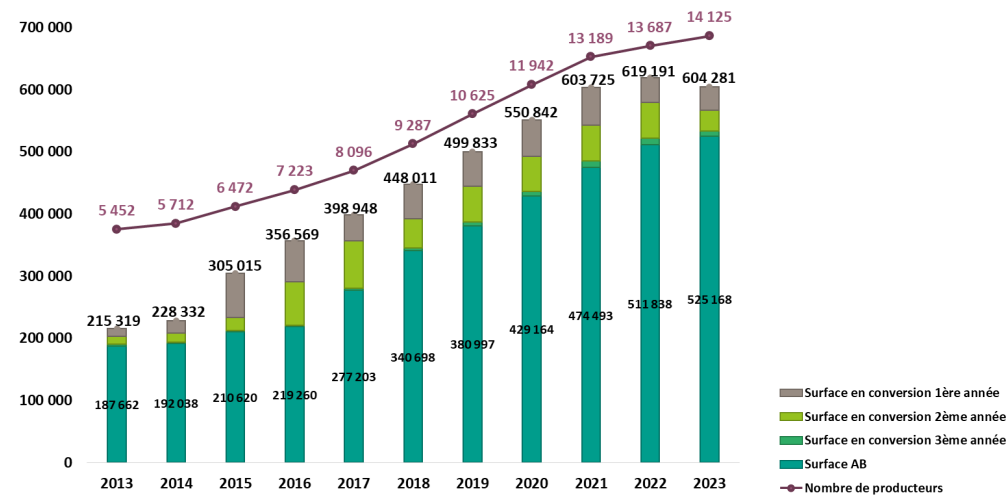
CHIFFRES CLÉS AVAL 2023

3 208 OPÉRATEURS AVAL
(-2%/2022)

- 26 % COMMERCE DE GROS (dont coopératives et filiales)
- 30 % IAA
- 34 % DÉTAILLANTS (DONT GMS)
- 10 % ARTISANS - COMMERÇANTS

ÉVOLUTION DES SURFACES ET DU NOMBRE D'EXPLOITATIONS D'OCCITANIE ENGAGÉES EN BIO SUR LES 10 DERNIÈRES ANNÉES

(Source : Agence Bio / OC 2023)



DES DYNAMIQUES TERRITORIALES ASSEZ CONTRASTÉES

Malgré la crise qui touche le secteur depuis 2022, tous les départements d'Occitanie ont connu une croissance de leur nombre de producteurs à l'exception du Gers qui enregistre une baisse de 1%. Les baisses de SAU bio concernent la moitié des départements, particulièrement la Lozère (-8%), le Gers (-6%) et le Tarn-et-Garonne (-6%), au contraire, les Hautes-Pyrénées (+9%) et les Pyrénées-Orientales (+6%) enregistrent des hausses.

La région Occitanie, entre Pyrénées et Méditerranée, bénéficie d'une large diversité de terroirs et de conditions agro-climatiques qui lui permet de proposer une gamme de

productions bio riche et variée. Concernant les productions végétales, la région Occitanie est la première région pour les surfaces en bio des filières suivantes : viticulture, grandes cultures et fourrages. Pour les productions biologiques animales, la région Occitanie est leader sur les filières ovins viande, ovins lait et caprins.

Les filières bio font face à une crise (baisse de la consommation et hausse des coûts de production dans un contexte inflationniste) et la situation est particulièrement compliquée pour les filières grandes cultures, légumes, volaille de chair, et porc en Occitanie. Les filières fruits, apiculture, et ovin viande sont encore dynamiques.

POUR PLUS D'INFORMATIONS, vous pouvez consulter les publications de **L'OBSERVATOIRE DE L'AGRICULTURE BIO D'OCCITANIE** sur le site <https://www.interbio-occitanie.com/connaître-la-bio/chiffres-cles-de-la-bio/>



BIO Occitanie est la fédération des associations d'agriculture biologique départementales. Membre du réseau FNAB, elle constitue un réseau de proximité et de compétences au service d'une agriculture biologique de haute qualité.

Le Réseau Bio Occitanie compte quelques 1500 adhérents, agriculteurs mais aussi consommateurs et d'autres acteurs impliqués dans des groupes d'échange technique, des filières agroalimentaires ou des projets territoriaux.

NOS OBJECTIFS

Bio Occitanie a pour objet le développement, la promotion et la structuration de l'Agriculture Biologique en Occitanie.

Son action se décline en 3 domaines :

- **Fédérer et coordonner les associations de producteurs bio** des départements ;
- **Représenter les agriculteurs bio** auprès des pouvoirs publics et collectivités territoriales ;
- **Promouvoir et développer l'agriculture biologique** par l'appui technique, la formation, l'expérimentation, la transformation et la commercialisation, la communication, la sensibilisation grand public et l'accompagnement des acteurs publics, privés et civils intervenant dans les domaines agricoles et/ou alimentaires.

NOS VALEURS

Bio Occitanie et ses membres se regroupent autour de valeurs communes pour une **agriculture bio productive, durable, respectueuse de la biosphère, et inscrite pleinement dans les territoires.**

Ces valeurs s'articulent autour de 3 axes :

- **Écologie** : respect du sol vivant, du bien-être animal, de la biodiversité naturelle et cultivée, économie en énergie et en eau ;
- **Social** : information des consommateurs, solidarité et équité entre les acteurs des filières, maintien des exploitations agricoles et création d'emplois notamment en milieu rural ;

- **Économie** : dynamique des territoires, organisation équitable et concertée des filières ; Capacité à dégager des revenus rémunérateurs pour les producteurs.

NOS ACTIVITÉS

- **Conseil, accompagnements**, formation, diffusion des innovations pour la production en AB
- **Élaboration et diffusion** de références techniques, agronomiques et technico-économiques.
- **Animation et développement d'outils économiques collectifs** ;
- **Expérimentation technique**, variétale et socioéconomique ;
- **Développement et structuration** des filières régionales équitables ;
- **Promotion et amélioration** de l'accès aux produits bio régionaux pour le grand public ;
- **Accompagnement** à l'introduction de produits bio dans la restauration collective et la restauration hors domicile.

NOUS CONTACTER

21 rue de la République - 31270 Frouzins
contact@bio-occitanie.org
07 87 52 21 17
www.bio-occitanie.org



LA COOPÉRATION AGRICOLE ET AGRO-ALIMENTAIRE EN OCCITANIE, C'EST

- **+DE 300 ENTREPRISES COOPÉRATIVES**
- **7 milliards d'€ de chiffre d'affaires**
- **13 000 SALARIÉS**
- **160 filiales**

La Coopération Agricole Occitanie, fédération régionale des coopératives agricoles et agro-alimentaires, a pour vocation de représenter et défendre les intérêts des coopératives et de leurs filiales, auprès des tiers, des pouvoirs publics régionaux et des instances nationales.

Elle assure également la promotion du modèle coopératif auprès des agriculteurs et de la société civile, et contribue à la structuration et à l'animation des filières régionales.

Grâce à une équipe de 42 salariés, répartis sur 5 sites (Auzeville, Maurin, Nîmes, Narbonne et Perpignan), La Coopération Agricole Occitanie dispose de pôles de compétence majeurs et de proximité, pour les 520 entreprises (coopératives et filiales) de la région Occitanie.

RÔLE ET MISSIONS DE LA COMMISSION AGRICULTURE BIO

La section Bio de La Coopération Agricole Occitanie représente les 166 coopératives régionales engagées en agriculture bio, et se donne plusieurs objectifs :

- **Être un lieu de rencontres et de débats** des coopératives de la filière Bio, pour décider et valider les enjeux spécifiques de cette filière,
- **Assurer la représentation et la défense** de leurs intérêts,
- **Accompagner l'organisation et la structuration des filières Bio** :
 - Mise en place de Groupes de travail spécifiques (filières), et réflexions sur des opportunités de marchés spécifiques,
- Être l'observatoire de la production Bio des coops, toutes filières : acquisition des données et prospectives marchés (pour certaines filières),
- Mutualisation de l'expertise Filières & Marchés auprès des partenaires régionaux et au sein d'Interbio Occitanie (animation sur filières Grandes cultures et Viandes),
- Faciliter l'accès aux réseaux de distribution pour les coopératives.
- **Apporter une ingénierie technique et financière spécialisée** afin d'initier et d'accompagner des projets innovants et structurants,
- **Promouvoir** les produits de la Coopération Bio,
- **Être un acteur incontournable** de l'Interprofession Bio régionale, Interbio Occitanie.

NOUS CONTACTER

MAISON DE LA COOPÉRATION AGRICOLE
Avenue Daniel Brisebois
BP 82256 AUZEVILLE
31322 CASTANET TOLOSAN Cedex
Tél. 05 61 75 42 82
www.lacooperationagricole-occitanie.fr

SITE AUZEVILLE Marianne SANLAVILLE
Tél. 05 61 75 42 82 - Port. 06 86 12 39 62
m.sanlaville@coopoccitanie.fr

SITE MAURIN Delphine ANTOLIN
Tél. 04 67 07 03 20 - Port. : 07 61 85 85 69
d.antolin@coopoccitanie.fr

La Chambre d'agriculture est une institution, à la fois établissement consulaire et entreprise de services. Cette complémentarité des rôles de représentation, consultation et intervention lui confère une identité spécifique au sein des Organisations Professionnelles Agricoles. Le rôle des Chambres d'agriculture est régi par le Code rural Livre V.

NOS MISSIONS

La Chambre régionale d'agriculture oriente et coordonne les actions menées par les chambres départementales d'agriculture sur les territoires en faveur de l'agriculture biologique.

Elle est également l'organe consultatif des pouvoirs publics pour l'ensemble du monde agricole. Établissements de proximité, les Chambres d'agriculture proposent de multiples services individuels ou collectifs aux agriculteurs et aux collectivités locales en termes d'accompagnement technique et économique, d'expérimentations, d'acquisition de références et de structuration de filières.

Les principales missions des chambres d'agriculture sont les suivantes :

- Elles contribuent à l'amélioration de la performance économique (suivi d'exploitations grandes cultures bio pour acquérir des références technico-économiques), sociale et environnementale des exploitations agricoles et de leurs filières; la Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie a contribué au développement de filières telles celle des PPAM, cultures de diversification, projet sur les Jeunes Bovins.
- Elles accompagnent, dans les territoires, la démarche entrepreneuriale et responsable des agriculteurs ainsi que la création d'entreprises et le développement de l'emploi ;
- Elles contribuent à l'élaboration des orientations de la politique contractuelle entre l'État et les régions, des schémas d'aménagement du territoire et de gestion des ressources naturelles intéressant les régions ; la Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie a contribué au Plan Ambition Bio régional ;
- Elles contribuent, dans leur champ de compétences, à l'élaboration des programmes régionaux européens et de la politique des régions dans le domaine économique ; la Chambre régionale est partenaire d'un projet européen OAN (Organic Advisor Network).

OÙ CONTACTER

SIÈGE SOCIAL

Anne GLANDIERES
24 chemin de Borde Rouge
BP 22107 – Auzeville
31321 Castanet-Tolosan Cedex
Tél. 05 61 75 26 00

SITE DE LATTES

Marie LARGEAUD
Mas de Saporta
Maison des Agriculteurs
CS 30012 - 34875 Lattes Cedex
Tél. 04 67 20 88 63

OCEBIO est l'association qui rassemble les entreprises bio de transformation et de distribution de la région Occitanie. OCEBIO accompagne les entreprises dans le développement de leurs projets bio, participe aux projets de filières bio régionales durables et porte la voix des entreprises de l'aval auprès des partenaires et des pouvoirs publics.

NOS VALEURS

OCEBIO fédère 75 d'entreprises qui contribuent au développement de filières biologiques régionales durables. OCEBIO accompagne les projets bio des entreprises historiques pionnières de la bio, des entreprises fraîchement converties, ainsi que des nouvelles PME bio innovantes.

OCEBIO contribue au développement d'une agriculture bio régionale protectrice de l'environnement, de l'eau et de la biodiversité, pourvoyeuse d'emplois, génératrice de dynamiques économiques sur nos territoires, équitable avec un objectif de juste rémunération de l'ensemble des acteurs au sein de la filière et accessible au plus grand nombre de citoyens.

NOS MISSIONS

- **Accompagner les projets des entreprises bio** : approvisionnement/sourcing, structuration de filières régionales, développement de marchés, développement de collaboration avec la distribution bio régionale, promotion des produits bio régionaux, investissements, innovation... OCEBIO accompagne les entreprises sur les sujets spécifiques à la bio, en collaboration avec les partenaires de la bio régionale.



- **Mettre en réseau et mutualiser les énergies** : OCEBIO favorise les échanges entre entreprises de transformation et de distribution au sein de la filière bio régionale. Cette mise en réseau permet de créer des synergies favorables au développement du secteur.
- **Contribuer au développement de la Bio en Occitanie** : OCEBIO porte la voix des transformateurs et des distributeurs dans les différentes instances régionales et contribue activement aux travaux d'INTERBIO Occitanie.

NOUS CONTACTER

OCEBIO – OCCITANIE ENTREPRISES BIO

Amélie BERGER - Coordinatrice
Mas de Saporta - Maison des agriculteurs B
CS 50 023 - 34 875 LATTES Cedex
Tél. 04 67 06 23 72 - Port. 06 49 77 25 77
amelie.berger@ocebio.fr
www.ocebio.fr

Sudvinbio est une association de loi 1901 née en 1991, à caractère interprofessionnel, regroupant les producteurs (caves particulières et coopératives) et les metteurs en marché de vin biologique d'Occitanie (1^{er} vignoble bio en France). Avec 1100 vigneron et 45 metteurs en marché adhérents, Sudvinbio représente plus de 70 % de la production régionale de vins certifiés AB à fin 2023, et conduit des actions de recherche-développement, conseil, promotion-communication et défense des intérêts de ses membres.

NOS MISSIONS

Un engagement quotidien auprès des adhérents

Participation aux échanges institutionnels en Région Occitanie, France et Europe

- Animation de la commission régionale interprofessionnelle de la viticulture biologique au sein d' Interbio d'Occitanie,
- Représentation de Sudvinbio au sein de France Vin Bio (association nationale interprofessionnelle de la filière vins bio),
- Participation au contenu des négociations en vue des évolutions du règlement européen sur les vins biologiques.

Acquisition de références techniques ou économiques

- Recherche-expérimentation en viticulture et vinification biologiques avec différents partenaires (Chambres d'Agriculture, IFV, ICV, ITAB, Interprofessions viticoles),
- Réalisation d'études de marché et suivi des données économiques de la filière.

Diffusion de l'expertise acquise

- Diagnostic et conseil aux adhérents en œnologie et viticulture biologique,
- Publication de plaquettes de synthèse des travaux de recherche-expérimentation (ex. : maîtrise des adventices, gestion de la matière organique du sol, lutte contre la flavescence dorée...),
- Participation aux formations des producteurs en conversion, des futurs techniciens et ingénieurs des établissements d'enseignement supérieur.
- Organisation de conférences techniques et webinaires (en collaboration avec l'IFV, l'ICV, les Chambres d'Agriculture...).

Défense du label "Agriculture Biologique"

- Saisie de la Répression des Fraudes en cas d'usage abusif du nom "Agriculture Biologique".

PROMOTION ET COMMUNICATION

Lancement début 2024, c'est un site pédagogique pour éduquer et informer sur le vin bio. Il est associé à un nouveau compte Instagram : @levinbio

NOS ÉVÉNEMENTS

LE SALON MILLÉSIME BIO

- Créé en 1993, il a lieu chaque année à la fin du mois de janvier sur Montpellier. Strictement réservé aux exposants certifiés, originaires de tous les pays et régions de production, et ouvert uniquement aux acheteurs professionnels.
- **Son concept est unique** : tous les stands sont identiques (comptoirs) et il n'y a pas de regroupement par pays ou appellation, ce qui favorise la découverte pour les visiteurs. Cœnothèque, conférences, master-class favorisent la découverte des vins bio sur les 3 jours du salon.

CONCOURS MONDIAL DES VINS ET BIÈRES BIOLOGIQUES "CHALLENGE MILLÉSIME BIO"

- Il se déroule chaque année, mi-janvier, avec plus de 2 000 vins et 150 bières en compétition. Les cuvées lauréates sont en dégustation libre sur un espace dédié pendant MILLÉSIME BIO.

LA FÊTE DU VIN BIO

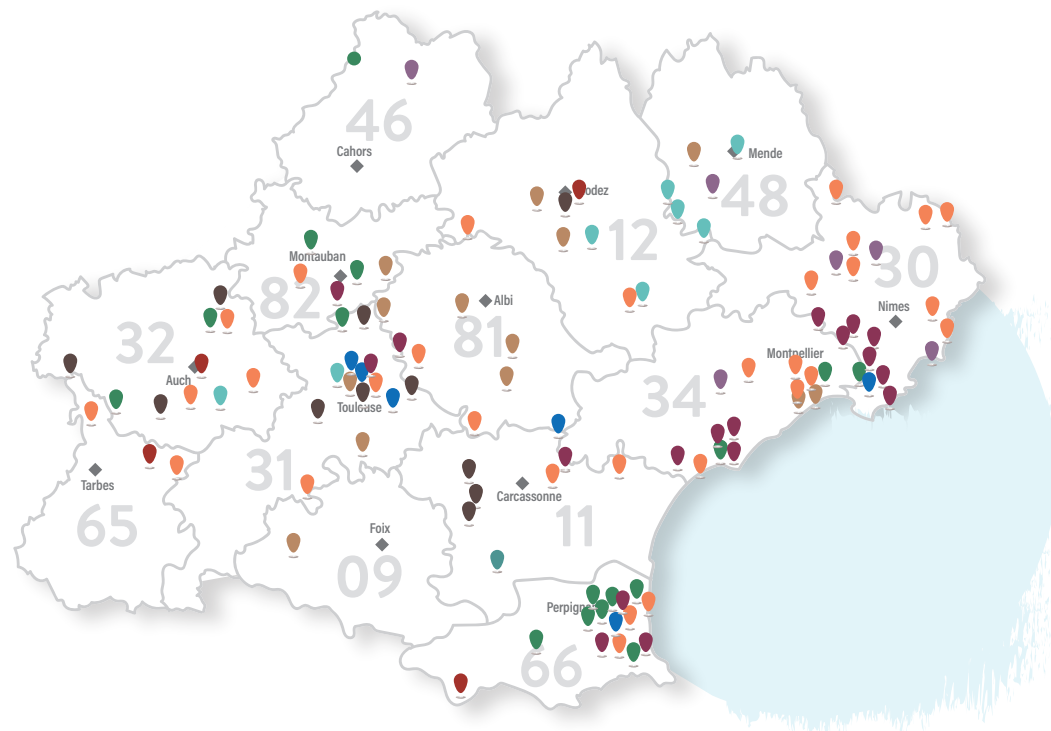
- Lancée en 2024, c'est une animation commerciale en janvier / février sur la Métropole de Montpellier invitant le grand public à faire un « vitinéraire urbain » pour découvrir les vins bio dans les établissements partenaires (bars à vin, café, restaurants...).

NOUS CONTACTER

SUDVINBIO

ZAC Tournezy 2, Bat. A8, Rue Simone Signoret
34070 Montpellier
Tél.04 99 06 08 41 - contact@sudvinbio.com
www.sudvinbio.com

CARTE DES ENTREPRISES bio d'Occitanie



- Matières premières
- Produits laitiers, fromages, glaces, œufs
- Cosmétique & Compléments alimentaires
- Viandes charcuterie
- Fruits & légumes
- Poissons & produits de la mer
- Farines & boulangerie
- Vins, bières & spiritueux
- Épicerie
- Distributeurs, grossistes

ENTREPRISES bio d'Occitanie

📍 MATIÈRES PREMIÈRES p.17

● Agricert	p.18
● Agrofin	p.19
● Alliance Seeds	p.20
● Axel et Paul	p.21
● Biosourcéo	p.22
● Graines del País	p.23
● Gersycoop et gasco	p.24
● L'Isle aux Grains	p.25
● Ori Sorgho Smartfood	p.26
● SancOil	p.27
● Senfas	p.28
● Sucres et Services	p.29
● Vivadour (SCA)	p.30
● Natera	p.31

📍 PLANTES À PARFUM AROMATIQUES & MÉDICINALES p.33

● Apimab Laboratoires Propalia	p.34
● Ferme des Alix	p.35
● Essenciagua	p.36
● Garoma, Distillerie Bel Air	p.37
● Un Mas en Provence	p.39

📍 FRUITS & LÉGUMES p.41

● Alterbio	p.42
● Aux Saveurs du Quercy	p.43
● Bio'Transfo	p.44
● Blue Whale	p.45
● Cap Bio	p.46
● Cardell Export	p.47
● Force Sud	p.48
● Les Herbiers SARL	p.49

● Imago SA	p.50
● Magistance SARL	p.51
● Nolaim Fruits SAS	p.52
● Novapom SAS	p.53
● Pronatura	p.54
● Terra Alter Gascogne	p.55

📍 FARINES & BOULANGERIE p.57

● Aux Ateliers de la Liberté SCOP	p.58
● Lou País BIO SAS Gibert	p.59
● Fournil Régional Belledonne	p.60
● Faucher Frères SA Sté Meunière de Montricoux	p.61
● Minoterie Marty	p.62
● Minoterie Vallée du Céor - MCV	p.63
● Moulin Batigne	p.64
● Moulin Cante Caille	p.65
● Moulin de Colagne	p.66
● Moulin de Rivières SAS	p.67
● Moulin de Sauret	p.68
● Pain & Nature	p.69
● Raspailou - Pain Bio d'Occitanie	p.70

📍 ÉPICERIE p.71

● Arcadie SA	p.72
● Aromisland	p.73
● Bienfaits	p.74
● Boc d'Oc	p.75
● Biscuiterie des Grands Causses	p.76
● BPC KAMBIO	p.77
● Champlat SARL	p.78
● Coop La Cavale	p.79

● La Coop des 2 B	p.80
● Coopérative L'Oulibo	p.81
● Coopérative Qualisol	p.82
● Groupe Émile	p.83
● L'Étuverie Ail Noir Biologique	p.84
● Gourmie's SARL	p.85
● Graine d'Or SAS	p.86
● Graines Équitables SCIC	p.87
● Le Moulin du Pivert	p.88
● Le Perco	p.89
● Maison Patignac	p.90
● Mozaïc Cafés et Thés	p.91
● Soy	p.92
● L'Odysée d'Engrain SCIC	p.93
● Pimpabelle	p.94
● Prosain	p.95
● Salles Frères SA	p.96
● Sauce Papillon	p.97
● Sibio !	p.98
● Spiruline Arc-en-Ciel	p.99
● Variette	p.100
● Verfeuille en Cévennes	p.101

📍 FROMAGES, GLACES, ŒUFS & PRODUITS LAITIERS p.103

● La Bergère Bio	p.104
● Biolait	p.105
● Duo Lozère	p.106
● Esonalis SAS	p.107
● Ferme du Causse SAS	p.108
● Fregexquis	p.109
● JPS Lait SAS	p.110
● Le Fedou - Fromagerie de Hyelzas SAS	p.111
● Les Petites Louches	p.112
● Lou Passou Bio SARL	p.113
● Sudoeuf SAS	p.114
● Yeo Frais	p.115

📍 VIANDES & CHARCUTERIE p.117

● Coopérative Catalane Des Éleveurs	p.118
● Charcuterie Ader	p.119
● Gers Bœuf	p.120
● Paysans Bio d'Aveyron	p.121

📍 POISSONS & PRODUITS DE LA MER p.123

● La Truitelle SAS	p.124
--------------------	-------

📍 VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX p.125

● Alaryk Brasserie	p.126
● Cap d'Ona	p.127
● Kisswing	p.128
● Caveau Héraclès	p.129
● Château Maris	p.130
● Cidrerie Pépîne	p.131
● Domaine de Montcalm	p.132
● Famille Arbeau	p.133
● La Famille des Vins de Beauvignac	p.134
● La Soif du Temps	p.135
● La Juliette SAS Bryo	p.136
● Gallician Signature	p.137
● Les Vignerons de Florensac	p.138
● La Gravette de Corconne	p.139
● Les Vignerons du Sommiérois	p.140
● Les Vignerons de Souvignargues	p.141
● Les Vignobles du Terrassous	p.142
● Malterrie Occitane	p.143

📍 DISTRIBUTEURS & GROSSISTES p.145

● Biofinesse	p.146
● Bioterroir	p.147
● Carrefour	p.148
● De la Terre à l'Assiette	p.149
● Halle Bio d'Occitanie	p.150
● Biocoop Sud-Ouest	p.151
● SCIC Manger Bio Occitanie Pyrénées	p.152
● SCOP Unisvert	p.153

notes

Handwriting practice area with ten horizontal dotted lines on a light beige background.



MATIÈRES
premières



AGRICERT



Créé en 2002, AgriCert est un opérateur exclusivement dédié au soja du sud-ouest. Il collecte et sélectionne des graines de soja certifiées non-OGM à destination de l'alimentation humaine principalement.

AgriCert assure la valorisation et la commercialisation auprès des industries agroalimentaires et des fabricants d'aliments du bétail.



NOS ATOUTS

- ◆ La maîtrise systémique du risque OGM
- ◆ Un cahier des charges strict qui permet d'obtenir une qualité premium
- ◆ Une traçabilité complète et informatisée de l'amont à l'aval
- ◆ Une filière contrôlée par des organismes certificateurs agréés Cofrac
- ◆ Une certification ISO 22000 et CSA-GTP
- ◆ Une rémunération et un prix de vente équitables, basés sur la qualité

NOS PRODUITS

- ◆ Graines de soja bio pour l'alimentation humaine
- ◆ Co-produits soja bio pour l'alimentation animale
- ◆ Vente en circuit B to B pour transformation et vente en centrale d'achats

5709 Route de Muret | 31470 SAINT LYS
05 62 14 12 38 | agricert@agricert.com | www.agricert.com

AGROFÜN



Basé dans le Sud-Ouest à Villemur-sur-Tarn, Agrofün est le producteur de référence de graines de chia françaises et de ses produits de première transformation. Nous sommes également membre fondateur de la Filière Chia de France.

Notre mission : diversifier les cultures en France en fédérant un réseau d'agriculteurs dans le but de cultiver des nouvelles graines alimentaires d'intérêt.



NOS ATOUTS

- ◆ Tous nos produits sont 100% issus de la Filière Chia de France : cultivés, triés et conditionnés localement.
- ◆ Nos produits de première transformation sont obtenus par des procédés traditionnels de pression à froid (huile) puis broyage mécanique et tamisage (farine).

NOS PRODUITS

Au travers de notre marque TCHIA! nous vous proposons la chia BIO sous toutes ses formes :

- ◆ Graines de chia entières
- ◆ Farine de chia
- ◆ Huile de chia

544 Route de Villebrumier | 31340 VILLEMUR SUR TARN
07 69 39 84 06 | commercial@agrofün.fr
www.agrofün.fr

ALLIANCE SEEDS



La société Alliance seeds, basée à Montréal dans l'Aude, est spécialisée depuis plus de 25 ans en production et triage de semences potagères. Depuis plusieurs années, nous avons développé avec des producteurs locaux, une offre de service pour le triage des productions BIO permettant une valorisation maximale de celles-ci. Nous avons une certification BIO, RCF et HACCP.



PROFITEZ DE NOTRE
EXPERTISE TRIAGE SUR PLUS
DE 50 ESPÈCES DIFFÉRENTES

NOS ATOUTS

Nous sommes équipés de plusieurs chaînes pour décortiquer et trier (nettoyeur-séparateur, alvéolaire, table densimétrique, toboggan, magnétique, et trieur optique) des lots de plusieurs centaines de kilos à plusieurs tonnes. Chaque lot est identifié et trié individuellement.

Nous assurons également l'ensachage, le conditionnement et le stockage des lots triés.

Un devis personnalisé pourra vous être envoyé sur simple demande.

NOS PRODUITS

Nous ne vendons rien mais nous pouvons vous aider à mieux valoriser VOS productions BIO.

Nous sommes certifiés BIO pour le triage, le décortiquage, le conditionnement, l'étiquetage et le stockage de productions BIO.



RD 119 | 11290 MONTREAL D'AUDE
04 68 76 27 81 / 06 08 34 25 03 | production@alliance-seeds.com

AXEL ET PAUL



«Axel et Paul», c'est deux jeunes toulousains impliqués dans la filière céréalière locale. Nous souhaitons mettre au goût du jour les graines alimentaires oubliées, soutenir l'agriculture française et relocaliser les productions biologiques. Aujourd'hui, plus de 80% des graines alimentaires biologiques sont importées.



PRENDS-EN DE LA GRaine !

NOS ATOUTS

Notre station de triage, décortiquage et ensachage s'adapte à toutes vos demandes. De plus, vous pouvez vous appuyer sur notre équipe jeune et dynamique.

> Pour vous les magasins, vous trouverez une gamme de 25 références en vrac et petit conditionnement (100% bio et 100% local).

> Pour vous les industriels, nous vous proposons des conditionnements de 25kg au big bag.

> Pour vous les agriculteurs, grâce à notre prestation de service, vous pouvez valoriser au mieux vos productions. Nous réalisons même la création de vos visuels (logos, étiquettes...).

NOS PRODUITS

- ♥ Céréales
millet, sorgho, petit épeautre, quinoa, sarrasin, maïs pop corn
- ♥ Légumineuses
lentilles, pois chiches, pois cassés, haricots
- ♥ Oléagineuses
lin, chia, courge, tournesol
- ♥ Prestations
trilage/décortiquage/ensachage



En Vabre | 81500 Bannières
0627247963 | coucou@axeletpaul.fr | www.axeletpaul.fr

BIOSOURCÉO



Fort de son approche sur mesure et de son savoir-faire reconnu depuis plus de 50 ans, Biosourcéo est le spécialiste de la valorisation des coproduits agricoles en Occitanie.

Nous collectons et transformons les coproduits du champ au bénéfice des filières agricoles et agroalimentaires. Nous participons ainsi à la transition des modèles agricoles en améliorant la valeur ajoutée des produits du champ.



NOS ATOUTS

Du sourcing à la distribution, en passant par le stockage, le tri, et la transformation, Biosourcéo maîtrise toutes les étapes du processus de valorisation des coproduits agricoles.

Cela nous permet de vous proposer des prestations à la carte ou globales, tout en vous fournissant des ingrédients de première qualité.

- ◆ **Matières premières et farines BIO 100% végétales** pour la nutrition animale.
- ◆ **Services logistiques** (collecte, transport, stockage) de matières premières et ingrédients BIO.
- ◆ **Prestation de nettoyage/tri des matières premières agricoles BIO.**
- ◆ **Accompagnement et développement** de filières d'approvisionnement en produits biosourcés d'origine agricole.

NOS PRODUITS



10 chemin de la croix de Pierre | 11150 PEXIORA
06 80 07 39 54 | antonin.pujol@biosourceo.com
www.biosourceo.com

COOPÉRATIVE GRAINES DEL PAÏS



Depuis 2005 dans l'Aude, Graines del Païs commercialise des semences potagères, aromatiques et florales issues de l'agriculture biologique.

L'objectif est de mettre en œuvre les principes d'agroécologie, d'équité de rémunération, d'autonomie de décision, d'entraide et de promotion de la biodiversité cultivée. Un passage en statut coopératif SCIC est acté en août 2023.



NOS ATOUTS

- ◆ **Semences biologiques reproductibles, adaptables, et libres de droit**
- ◆ **Plus de 600 variétés** au catalogue dont des variétés méconnues ou oubliées
- ◆ Artisan.es semencier.ères **basés en France**
- ◆ **Qualité : taux de germination supérieurs aux taux officiels**
- ◆ **Statut coopératif SCIC** (société coopérative d'intérêt collectif) : **éthique, solidarité, respect des vivants, savoir-faire**
- ◆ **Valorisation du travail** plutôt que du capital

NOS PRODUITS

- ◆ **Semences biologiques potagères, florales, et aromatiques**
- ◆ **Librairie liée au jardinage et aux semences**

16 rue de la Pompe | 11240 Bellegarde-du-Razès
04 68 69 81 79 | contact@grainesdelpais.com
www.grainesdelpais.com

GERSYCOOP & GASCO



Forte de l'implication de ses adhérents bio, Gersycoop cultive l'esprit coopérant et collaboratif.

Ses valeurs de transparence et de responsabilité se traduisent dans la démarche équitable Biopartenaire qui mobilise les adhérents et la filiale Gasco.



LE VIVANT AU CŒUR
DE NOS VALEURS

NOS ATOUTS

Avec 20% de son territoire en agriculture biologique, Gersycoop et Gasco Oisellerie se donnent les moyens et investissent dans les outils propres à la collecte, la conservation et la commercialisation de productions bio à destination de l'alimentation humaine comme de l'alimentation animale.

NOS PRODUITS

- ♦ Mélanges de graines bio et équitables Gasco pour animaux de basse-cour et oiseaux des jardins,
- ♦ Céréales,
- ♦ Oléoprotéagineux et légumineuses cultivées en agriculture biologique.

Boulevard des Pyrénées | 32300 MIRANDE
05 62 66 88 80 | contact@gersycoop.com | www.gasco.fr

L'ISLE AUX GRAINS



La collecte des grandes cultures Bio est une nouvelle activité de L'Isle Aux Grains. Elle sera plus effective lorsque le projet de silos de collecte avec ses capacités de triage et stockage adéquates verra le jour.



DYNAMISER LES FILIÈRES
ALIMENTAIRES DU SUD !

NOS ATOUTS

L'entreprise de petite taille est un atout local de valorisation des filières et de développement des transformateurs de la petite région.

Nous collectons le bio pour dynamiser les filières alimentaires du Sud

NOS PRODUITS

- ♦ Blé tendre, Blé dur
- ♦ Orge
- ♦ Avoine
- ♦ Triticale
- ♦ Maïs
- ♦ Sorgho
- ♦ Épeautre
- ♦ Colza
- ♦ Pois chiches
- ♦ Lentilles
- ♦ Tournesol linoléique et oléique etc...

2, En Bordes | 32380 L'ISLE BOUZON
09 81 64 66 60 | contact@lisleauxgrains.fr

ORI SORGHO SMARTFOOD



ORI SAS est une entreprise à mission, avec depuis 2021 la création de nos deux marques commerciales :

- ORI SORGHO SMARTFOOD, le spécialiste des produits alimentaires à base de sorgho occitan et Français bio et sans gluten ;
- ORI SORGHO FRANÇAIS, le spécialiste de la vente en gros et semi gros, ingrédients en B2B à base du sorgho grain Français.



ORI, CÉRÉALES ANCIENNES & SMARTFOOD

NOS ATOUTS

- ◆ Entreprise à Mission depuis sa création
- ◆ Fabrication artisanale à 100% sur Albi (Occitanie)
- ◆ Acteur de la création d'une filière Sorgho Sud Ouest France
- ◆ Certifié BIO et Sans Gluten Garantie
- ◆ Pionnier dans la fabrication de produits à base du sorgho grain Occitan et Français
- ◆ Une gamme de produits à base de sorgho large et unique en Europe (farines, grains, semoule, biscuits, pâtes, crêpes, madeleines, macarons, crackers, grains germés, boissons végétales, boulettes végétales,)
- ◆ Deux activités B2B et B2C avec des produits 100% Sans Gluten

NOS PRODUITS

- ◆ **Grains** : grain décortiqué de sorgho blanc / grain décortiqué de sorgho roux / grain décortiqué de millet jaune / mix super grains
- ◆ **Farines**: farine de sorgho blanc / farine de sorgho roux / farine de millet jaune / mix super farines
- ◆ **Semoules**: semoule de sorgho blanc / semoule de millet jaune
- ◆ **Biscuits** : 5 références de biscuits petit déjeuner, 2 références biscuits sport, 4 références biscuits gourmand, 3 références biscuits speculos, 2 références biscuits sans sucres ajoutés
- ◆ **Pâtes** : 2 références pâtes de sorgho, 1 référence pâtes de millet, 1 référence mix super pâtes

Et plein d'autres produits sucrés et salés



55 bis, rue croix verte | 81000 ALBI
06 43 69 19 87 | mohamed@ori-sorgho.fr
www.ori-sorgho.bio

SANCOIL



La signature sanCoil s'inscrit dans la lignée de la SAS sanCtum méditerranée par la création de filières agricoles et de transformations d'excellence notamment sur la graine et l'huile de cameline «Om».

Elle assure la commercialisation de la valorisation des végétaux, graines et matières premières dont les protéines 100% biologiques et locales vers l'ensemble des débouchés pour la santé des hommes, des animaux et de la terre.



LA CAMELINE "OM"
UNE PETITE GRAINE
QUI A TOUT D'UNE GRANDE !

NOS ATOUTS

Au travers d'une économie durable de proximité et par une juste valorisation des savoir-faire, des terroirs et de leurs ressources, l'équité, la clarté et l'authenticité sont les spécificités portées par nos actions sur toute la chaîne de la graine au produit fini.

sanCoil présente la Cameline "Om" semence et graine (rustique, française et issue de la cameline sauvage). Son huile vierge de première pression à froid est extraite à une température inférieure à 35°C. Cette transformation lui confère une alimentation vivante aux bienfaits gourmand et nutritionnel préservés (riche en oméga 3 et en anti-oxydants) et se déclinent en puissance dans multi-secteurs, santé, hygiène et beauté.

NOS PRODUITS

La Cameline "Om" contribue à la transition des systèmes agricoles alimentaires durables, respectueux des éco-systèmes et de la préservation de la planète.

Tout en améliorant la biodiversité fonctionnelle, l'initiative de grande pertinence vise à reconsidérer notre biotope afin de restaurer un environnement plus sain, nous adapter aux contextes pédo-climatiques et préparer à assurer le bienfait essentiel de notre autonomie alimentaire de demain.

Retail • Commerce de détail Agroalimentaire • Industrie

- ◆ Huile vierge de Cameline
- ◆ Tourteaux
- ◆ Farines
- ◆ Graines
- ◆ Légumineuses
- ◆ Semences
- ◆ Huiles essentielles

Les combes | 30250 JUNAS
06 84 89 66 29 | info@sanctummediterranee.com | www.sanCoil.fr

SENFAS



SENFAS est une PME familiale gardoise spécialisée dans la fabrication et la distribution de produits issus de l'agriculture Bio depuis plus de 37 ans.

Nous avons principalement une activité de négoce qui se décline en 2 parties :

- L'importation d'ingrédients et de matières premières 100% Bio
- La distribution de nos produits et ingrédients Bio auprès des professionnels de la transformation (boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glaciers, restaurateurs, ...)



DISTRIBUTEUR INCONTOURNABLE
DE LA BIO AU SERVICE DES
PROFESSIONNELS DEPUIS 1987!

NOS ATOUTS

- ◆ Expert dans le sourcing et engagé dans le développement durable, l'équitable, l'environnement et le social avec nos filières (Fair For Life)
- ◆ Nombreuses filières contrôlées constamment par nos services qualités et achats à travers le monde, en privilégiant les produits d'origine France et Européenne.
- ◆ Entreprise responsable sur les plans éthiques, sociaux et environnementaux (ForLife)
- ◆ Fabrication "artisanale" de quelques produits semi-élaborés

NOS PRODUITS

- ◆ **Matières premières et ingrédients Bio :** fruits secs, chocolats, céréales, graines, légumineuses, pâtes alimentaires, farines et flocons, céréales, mix et aides à la boulangerie, huiles et corps gras, produits laitiers, œufs et laits végétaux, sucres et dérivés...
- ◆ **Produits semi-élaborés Bio dans nos ateliers :** poudres/purées de fruits secs et de graines, praliné, fourrage, gomasio, poudre à flan, BIO'NAPP, farce oignons champignons, oignons frits, ratatouille, sauces tomates...

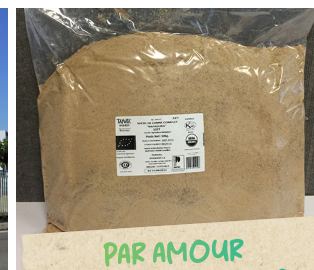
18 avenue Antoine Emile | 30340 MÉJANNES-LES-ALÈS
04 66 54 33 50 | senfas30@senfas.com
www.senfas.com



SUCRES ET SERVICES



Entreprise familiale de négoce de tous les sucres, de conditionnement et de fabrication de sucre glace depuis plus de 40 ans.



PAR AMOUR
DE L'OCCITANIE BIO.

NOS ATOUTS

Nos atouts sont

- ◆ la réactivité
- ◆ la disponibilité
- ◆ le service
- ◆ et le conseil

NOS PRODUITS

Nous proposons

- ◆ Des sucres de canne bio blanc, clair, foncé et complet
- ◆ Des sucres de betterave bio de France et d' UE
- ◆ Du sucre glace bio fabriqué dans notre atelier de Portet-sur-Garonne
- ◆ Du sucre de fleur de cocotier



3, avenue de la Saurune - Parc du Bois Vert | 31120 PORTET-SUR-GARONNE
05 61 72 06 08 | contact@sucres-et-services.fr
www.sucres-et-services.fr

SCA VIVADOUR



Groupe coopératif VIVADOUR.

Domaines d'activités : grandes cultures, dont près de 15 000 ha en agriculture biologique (5000 ha cultivés en céréales, oléo-protéagineux, légumes).

Productions animales : bovins viande bio et 40 millions d'œufs.



UN ENGAGEMENT LOCAL,
DU VÉGÉTAL À L'ANIMAL

NOS ATOUTS

Une des particularités de nos filières est le lien entre nos productions végétales et animales, qui permet une alimentation locale pour nos élevages.

VIVADOUR détient une capacité de production en grandes cultures supérieure aux besoins de nos filières animales.

La filière bio de VIVADOUR : un engagement local du végétal à l'animal.

NOS PRODUITS

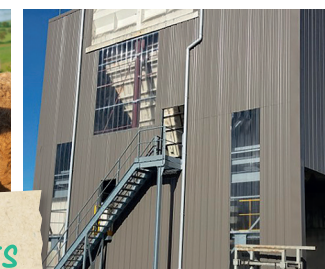
- ◆ **Œuf bio du Gers** : élevage et conditionnement dans le Gers, alimentation locale
- ◆ **Bovin bio** : vaches et veaux levés dans le Gers,
- ◆ Céréales, oléo-protéagineux, légumes secs et légumes bio

Rue de la Menoue | 32100 RISCLE
05 62 69 71 72 | melanie.descat@vivadour.com
www.vivadour.coop

NATERA



NATERA est la coopérative issue de la fusion de UNICOR et CAPEL. Intervenant sur un vaste territoire allant du Sud Massif Central jusqu'au Languedoc, NATERA accompagne les agriculteurs en BIO ou en conversion. NATERA intervient à l'Amont, via les métiers de l'Agrofourniture et l'Équipement, et à l'Aval en structurant des filières (bovines, ovines et palmipèdes) autour d'Organisations de Producteurs et d'outils de valorisation et de mise en marché.



NATERA, COOPÉRATIVE
DE TERRITOIRES VIVANTS

NOS ATOUTS

- ◆ NATERA a développé un savoir-faire BIO avec ses équipes : une référente BIO, 50 techniciens (PV PA), 2 techniciens monogastriques et 3 vétérinaires.
- ◆ Depuis 15 ans, l'usine de BANASSAC fabrique des aliments BIO.
- ◆ NATERA valorise les animaux BIO (OP, Ruthènes Viandes), les céréales BIO (silo BIO), les produits et cuvées BIO (Halles de l'Aveyron).
- ◆ Avec ses 67 magasins, NATERA est un acteur de proximité.
- ◆ Essais BIO.

NOS PRODUITS

- ◆ Gamme d'aliments BIO pour ovins, bovins, caprins et monogastriques,
- ◆ Gamme complète en intrants utilisables en BIO,
- ◆ Collecte d'ovins et bovins BIO,
- ◆ Céréales BIO et légumes secs BIO,
- ◆ Cuvées BIO AOC MARCILLAC et mise en bouteille,
- ◆ Matériel agricole CADAUMA,
- ◆ Séchage de prunes.

Route d'Espalion BP 3220 | 12032 RODEZ Cedex 9
06 86 07 45 82 | sophie.frayssinet@groupe-unicor.com
<http://www.groupe-unicor.com>



notes

A large rectangular area with a light beige background and horizontal dotted lines, intended for handwritten notes.



Cosmétiques
&
COMPLÉMENTS
ALIMENTAIRES

APIMAB LABORATOIRES PROPOLIA

propolia

Créée en 1979 par un apiculteur passionné, Propolia est une gamme complète de soins Bien-être, Beauté & Hygiène pour toute la famille à base des trésors de la ruche : Propolis, Miel, Gelée royale, Pollen et Cire d'abeille. Ces produits, riches en actifs naturels concentrés, sont formulés et fabriqués au sein de son propre laboratoire en Occitanie.



L'ABEILLE EMBELLIT
NOS VIES

NOS ATOUTS

Avec plus de 120 références Bien-être et Beauté (dont 2/3 certifiées Bio), la marque propose de nombreux atouts pour les distributeurs :

- Plus de 45 ans d'expérience et de savoir-faire dans les produits de la ruche
- Une conception et une fabrication françaises au cœur de l'Hérault
- Des formulations riches en actifs pour une efficacité ciblée maximale
- Une gamme complète couvrant de nombreux besoins
- Des produits à l'efficacité reconnue (16 produits primés à «Meilleurs produits Bio de l'année»)
- Un univers coloré facilement reconnaissable en rayon

NOS PRODUITS

- Purs produits de la ruche** : propolis, miel, gelée royale, pollen
- Tonus & Immunité
- Gorge & Respiration
- Digestion & Sérénité
- Circulation & Articulation
- Hygiène
- Soins Corps & Cheveux
- Soins Visage
- Soins & Hygiène des animaux



Avenue du lac | 34800 CLERMONT L'HÉRAULT
04 67 96 38 14 | contact@apimab.com | www.propolia.com

FERME DES ALIX



Exploitants agricoles sur la ferme des Alix depuis 4 générations, orientés vers la production ovine, nous avons fait le choix, il y a 10 ans, de retrouver une culture jadis présente sur notre exploitation et dans le département du Lot : la lavande (lavande vraie, lavande fine).

Quasiment disparue depuis les années 70, elle retrouve peu à peu sa place dans nos paysages lotois et offre une large palette de produits de soins, gustatifs et cosmétiques.

Cette activité comprend 20 ha de lavande officinale et de lavande fine (*lavandula angustifolia*). Nous avons également élargi la gamme avec différentes variétés de thym, d'hélichryse et de gévrier.



LA FERME DES ALIX,
LE RENOUVEAU
DE LA LAVANDE DU QUERCY

NOS ATOUTS

Afin de maîtriser toutes les étapes de la fabrication de l'huile essentielle nous avons monté une distillerie au sein de la ferme qui nous permet d'obtenir, grâce à une distillation complète, une huile essentielle de qualité. La transformation de cette lavande nous permet d'offrir en complément une gamme variée de produits.

Ce projet s'inscrit dans une démarche de production en agriculture biologique.

Nos produits sont préparés et transformés à la ferme ou en collaboration avec des artisans locaux.

NOS PRODUITS

- Flacons d'huile essentielle** : de lavande fine, de thym à linalol, à géranol, à thujanol, de hélichryse, gévrier
- Hydrolats** : de lavande fine d'hélichryse, de thym à linalol, à géranol, à thujanol, de gévrier
- Fleurs de lavande séchées** pour tisane
- Savons de sel à la lavande**
- Savons saponifiés à froid** (corps, soin visage et exfoliant)
- Lait corps hydratant
- huile rayonnante (corps et cheveux)
- Sels de bain
- Déodorants
- Baumes à lèvres
- Anti-moustique



RUE DES LAVANDES | 46500 ROCAMADOUR
06 47 07 69 94 | fermedesalix@gmail.com | www.fermedesalix.fr

ESSENCIAGUA



Entre Méditerranée et montagnes, au cœur des zones naturelles de production, Essenciagua a choisi la Lozère et son environnement unique pour y implanter sa nouvelle «éco-distillerie». Une eau de source puisée sur la Margeride et l'absence de tout traitement chimique de la vapeur viendront renforcer la qualité des produits.



NOS ATOUTS

Sur ce site dédié à la fabrication d'huiles essentielles et d'hydrolats de haute qualité et biologiques, Essenciagua poursuit le développement de sa gamme, privilégiant l'origine régionale d'une quarantaine de plantes fraîches.

Finement dosées, certaines huiles et eaux peuvent être utilisées en cuisine

Toutes les huiles essentielles et hydrolats sont 100 % purs et naturels, et sont issus de la distillation de plantes sauvages ou cultivées en BIO.

NOS PRODUITS

Certifiés BIO, marque "Huile essentielle artisanale française" garantissant l'origine et une distillation artisanale :

- ◆ Huiles essentielles haute qualité
- ◆ Hydrolats - Eaux florales
- ◆ Mélanges d'hydrolats
- ◆ Produits dérivés et autres accessoires d'aromathérapie

ZAE Route de Longviala | 48500 LA TIEULE
04 66 48 45 06 | contact@essenciagua.fr | www.essenciagua.fr

GAROMA

LA DISTILLERIE
Bel Air



Nous développons des filières de production d'huiles essentielles dans une démarche de régénération.

Nous produisons et distribuons des extraits naturels biologiques et sommes pionniers dans l'agriculture ré-générative et la transition durable. Nous offrons une gamme complète d'extraits naturels : huiles essentielles, hydrolats et huiles végétales, issus de nos productions et de notre réseau d'agriculteurs et de distilleries. Tous nos produits sont 100 % naturels et entièrement traçables jusqu'au champ.



NOS ATOUTS

Catalogue vrac pour les laboratoires cosmétiques, de compléments alimentaires et d'aromathérapie

Catalogue marque blanche et marque propre pour les distributeurs bio

Opportunités pour les marques et fabricants engagés de participer à l'accélération des projets de régénération grâce à leur budget RSE.

NOS PRODUITS

Nous offrons une gamme complète d'extraits naturels direct-producteur :

- ◆ huiles essentielles
- ◆ hydrolats
- ◆ huiles végétales

187 chemin de la cave | 30580 BROUZET-LÈS-ALÈS
06 60 57 49 77 | pro@belair.bio | www.belair.pro

UN MAS EN PROVENCE



un MAS en PROVENCE
DE LA PLANTE AU PARFUM

PRODUCTEUR & DISTILLATEUR D'HUILES ESSENTIELLES BIO



Un MAS en PROVENCE a été fondé par Gaël qui est producteur d'huiles essentielles biologiques de grande qualité, BIO et ultra locales. Sa gamme de produits comprend des parfums, des produits de soins de la peau et des parfums d'intérieur, tous fabriqués avec des ingrédients naturels et l'expertise de Gaël dans la production d'huiles essentielles.



DE LA PLANTE
AU PARFUM

NOS ATOUTS

Finis les intermédiaires. Nous contrôlons tout le procédé. De la plantation des plantes aromatiques jusqu'à la commercialisation en direct, en passant par la distillation.

Nous sommes labellisés

- ◆ ECOCERT
- ◆ ZEROPHYTO
- ◆ SLOW COSMÉTIQUE

NOS PRODUITS

- ◆ Nous produisons nos propres huiles essentielles bio et hydrolats bio.



Avenue du Félibrige | 30127 BELLEGARDE
04 66 01 09 00 | contact@mas-provence.fr
www.mas-provence.fr

notes

Handwriting practice area with ten horizontal dotted lines on a light beige background.



FRUITS & légumes



ALTERBIO



Notre PME familiale, indépendante et bionative porte l'esprit pionnier de ses fondateurs pour œuvrer sans relâche à la reconnaissance de la Bio.

Basée à Perpignan Saint-Charles avec une station de 6 500 m² en froid dirigé, Alterbio bénéficie d'une logistique performante pour recevoir et distribuer ses produits vers toutes les destinations.



NOS ATOUTS

Nous sommes producteurs et distributeurs.

En faisant le choix d'être **100% Bio** et en participant activement à la **construction de filières vertueuses et responsables**, nous exprimons notre engagement au plus près des femmes et des hommes qui font l'Agriculture Biologique.

Chez Alterbio, la préoccupation première est la pérennité de chacun de ses acteurs.

NOS PRODUITS

Plus de **350 références** en fruits et légumes

- ◆ **Couleur Midi**, les productions des terroirs bio d'Occitanie
- ◆ **Biovergel Premium Fruit**, le meilleur des vergers d'Espagne
- ◆ **Bioestivale Prima Qualita**, avec nos partenaires historiques en Italie
- ◆ **Biolibri exotico**, les fruits exotiques "Bio-responsables"

Alterbio vous propose également une **large gamme de produits d'épicerie biologique**

AUX SAVEURS DU QUERCY



AUX SAVEURS DU QUERCY est une entreprise familiale qui a pour mission de commercialiser les fruits et légumes bio du groupement de producteurs **AGRIBIO 82**. Nous expédions nos produits sur toute la France vers des grossistes ou des plateformes de magasins spécialisés. Nous livrons également les magasins de détail de la région toulousaine et d'Albi, ainsi que les cuisines centrales.

Installés au cœur des coteaux du Quercy, région reconnue pour la qualité de ses productions de fruits (AOP Chasselas de Moissac, prune Reine Claude véritable, melon du Quercy), nous participons au développement de l'agriculture bio du Sud-Ouest depuis plus de 15 ans.



NOS ATOUTS

Opérateur historique de la filière bio dans le Sud-Ouest depuis plus de 15 ans.

Une démarche pleinement inscrite dans le développement de l'agriculture biologique locale.

Professionnels de la production à l'expédition.

Dynamisme et réactivité

NOS PRODUITS

- ◆ Pommes
- ◆ Poires
- ◆ Kiwis
- ◆ Fraises
- ◆ cerises
- ◆ Melons
- ◆ Pastèques
- ◆ Prunes de table
- ◆ Figs
- ◆ Raisins de table
- ◆ Kakis
- ◆ Courges
- ◆ Courgettes
- ◆ Aubergines
- ◆ Tomates
- ◆ Oignons
- ◆ Aulx...



Rue Levassieur, Z.I. Saint Charles | 66000 PERPIGNAN
 04 68 68 38 28 | contact@alterbio.com
www.alterbio.com

434B route de Moissac | 82110 CAZES MONDENARD
 05 63 65 91 30 | auxsaveursduquercy@orange.fr

BIO'TRANSFO



Basé à Prades, dans les Pyrénées Orientales, au cœur du Conflent, BIO'TRANSFO est un atelier de transformation travaillant exclusivement les produits des arboriculteurs et maraîchers en agriculture biologique et locale.

BIO'TRANSFO L'ATELIER propose des purées de fruits (compotes sans sucres ajoutés) et des coulis, s'adressant à la fois à la restauration collective, aux professionnels des métiers de bouche ainsi qu' aux particuliers aux clients des commerces spécialisés BIO.



NOS ATOUTS

C'est en constatant que les menus des écoles et crèches ne contenaient que très peu de produits locaux, et notamment aucune purée de fruits locale, qu'est née, en 2020, l'idée de créer un atelier en capacité de valoriser les fruits des producteurs des Pyrénées-Orientales.

Depuis, Bio'Transfo fournit de nombreux restaurants scolaires ou établissements de santé du département ainsi que des professionnels de la restauration. Nos produits sont également proposés aussi dans plusieurs magasins BIO et manifestations locales, avec une offre plus diversifiée de coulis de tomates et de confitures.

◆ Purées de fruits

Compotes sans sucres ajoutés, en bocal pour les particuliers (disponibles en magasins bio), et en poches souples pour la restauration collective et les professionnels, à base de pommes, abricots, pêches, kiwis, poires...

◆ Coulis de tomates

En bocal pour les particuliers (disponible en magasins bio), et en poches souples pour la restauration collective.

◆ Confitures

NOS PRODUITS

BLUEWHALE

SAS



BlueWhale®

Depuis 1950, Blue Whale est un collectif d'arboriculteurs français implantés sur les plus beaux terroirs fruitiers de France : Sud-Ouest, Val de Loire, Sud-Est et Alpes.

Nous sommes des producteurs unis par la même volonté d'impact positif sur l'environnement à travers des pratiques culturelles vertueuses et une commercialisation à l'échelle locale.



NOS ATOUTS

Notre objectif : défendre les fruits bio avec une offre qualitative, gustative tout en défendant nos terroirs de production.

Spécialistes du bio, nous proposons une gamme différenciante avec des variétés de pommes bio gustatives, croquantes et sucrées, ainsi que des prunes, des kiwis et des poires bio.

NOS PRODUITS

◆ Pommes bio gustatives :
PIXIE BIO / CANDINE BIO

◆ Une offre bio régionale
"Les pommes bio du Sud-Ouest"

◆ Prunes bio : gamme complète

◆ Kiwis vert bio

◆ Poires bio

◆ Packagings disponibles :
caisses vrac / barquettes / sacs / plateaux

45 avenue Général de Gaulle | 66500 PRADES
06 72 24 39 91 | biotransfo@gmail.com
www.biotransfo.fr



1205 Avenue De Falguières | 82004 MONTAUBAN Cedex
05 63 21 56 56 | 06 12 81 57 17 | marion@blue-whale.com
www.blue-whale.com

CAP BIO

POTAGERS
DE GASCognevertueux
nous faisons notre partCAP
BIO
naturellement bonVERGERS
DE GASCogne
DEPUIS 1946

Créée en 1946, la conserverie familiale VERGERS DE GASCogne est installée au cœur de la Gascogne. Nous concoctons nos recettes avec des fruits et des légumes français dans notre atelier à Fleurance, dans le respect de méthodes artisanales.

Nous sélectionnons rigoureusement nos matières premières auprès de producteurs locaux engagés.



NOS ATOUTS

♦ Bon pour nos papilles

- Notre première préoccupation, c'est le Goût !!
- Nous élaborons nos recettes avec 100% de bons légumes français en respectant le cycle des saisons, par des producteurs engagés.

♦ Bon pour nous

- Nos recettes sont BIO, sans colorant ni conservateur, à teneur en sel réduite, sans sucre ajouté et nos capsules sont sans PVC.
- Tous nos nutriscores sont en A ou B.

♦ Bon pour notre planète

- En nous approvisionnant au plus près de notre atelier, nous favorisons les producteurs locaux et diminuons notre empreinte carbone. Tous nos emballages sont recyclables.

NOS PRODUITS

- ♦ Alternatives végétales
- ♦ Légumes au naturels
- ♦ Légumineuses
- ♦ Légumes mijotés
- ♦ Sauces tomates
- ♦ Soupes
- ♦ Légumes lactofermentés
- ♦ Asperges
- ♦ Cornichons



26 Boulevard du BIOPOLE | 32500 FLEURANCE
05 62 62 27 09 | info@vdg.fr | www.cap-bio.fr

CARDELL EXPORT



La société CARDELL, fondée en 1918 à Lunel dans l'Hérault, s'impose aujourd'hui comme un spécialiste de la pomme. Cardell produit, conditionne, distribue et exporte des fruits dans le respect de l'environnement et du consommateur. L'entreprise participe également activement à la valorisation de la production et aux développements de nouvelles variétés.



NOS ATOUTS

C'est en 2008 que Cardell initie le développement et la commercialisation de la pomme Juliet®, seule pomme au monde produite exclusivement en Agriculture Biologique, en association avec "Les Amis de Juliet".

Très proche de la production, producteur et conditionneur nous-mêmes, Cardell dispose d'une large clientèle régionale, nationale et internationale.

Cette démarche innovante, encadrée d'un cahier des charges précis et de vergers à la pointe de la technique, donne de grandes satisfactions gustatives aux consommateurs.

NOS PRODUITS

♦ La pomme JULIET®



Un produit phare aux qualités agronomiques et organoleptiques exceptionnelles, uniquement produit en BIO.



♦ La variété Lubee® Bio

Une exclusivité Cardell nouveauté 2022

85, rue Lawrence Durrell | 84916 AVIGNON
07 57 41 17 60 | pgratacos@cardell.fr | www.cardell.fr

FORCE SUD



Organisation de Producteurs spécialisée dans le Melon Charentais depuis 1998. Nous avons une maîtrise totale de la production, du conditionnement jusqu'à la commercialisation. Profondément respectueux de l'environnement nous préservons notre terroir et la qualité de nos melons tout au long de leur itinéraire de production. En complément, nous proposons une mini pastèque bio produite dans l'Hérault, de la salade, des patates douces et des butternuts produits dans le Vaucluse et l'Hérault.



NOS ATOUTS

Des producteurs maraîchers spécialistes dans la production de melons charentais permettant de couvrir un calendrier de production entre avril et septembre.

- ◆ 1^{er} producteur de melons bio en France
- ◆ 1^{er} producteur de pastèques bio en France
- ◆ 1^{er} producteur de patates douces bio en France
- ◆ 1 500 000 têtes de salades bio en hiver

NOS PRODUITS

- ◆ Melons, l'été
- ◆ Mini pastèques, l'été
- ◆ Salades, l'automne et le printemps
- ◆ Patates douces, toute l'année
- ◆ Butternut de Octobre à Mars



ZA La Cruzette | 34630 SAINT THIBÉRY
04 99 47 49 49 | j.jausseran@forcesud.fr
www.forcesud.fr

LES HERBIERS
SARL

Domaine
des Herbiers

Entreprise créée en 2001. Les herbiers possèdent trois exploitations dans le Roussillon, produisent sur une surface de plus de 70 ha de plein champ et 10 ha sous serres et tunnels. Une exploitation totalement dédiée au Bio avec environ 40 espèces de Fleurs Comestibles et 50 espèces d'Herbes Aromatiques. Nos 3 exploitations sont également certifiées HVE et iso 14001. Ce qui caractérise le domaine : le respect de l'environnement, l'intégralité, la sécurité, la responsabilité et les valeurs humaines.



NOS ATOUTS

- ◆ GARANTIE Fraîcheur, Qualité et Origine Française.
- ◆ L'ensemble des activités sont réalisées sur place : production, conditionnement et commercialisation.
- ◆ Soucieux des enjeux environnementaux actuels le Domaine des Herbiers réinvente sa façon de travailler en testant des nouvelles techniques de plus en plus tournées vers l'agroécologie (exemple : parcelle d'agroforesterie, remplacement du paillage plastique Bio par couverture totalement végétale ...)

NOS PRODUITS

- ◆ Fleurs comestibles : Ail de Naples, Bourrache, Bleuet, Capucine, Cosmos, Œillet Poète, Œillet de Chine, Pensée (plusieurs colories disponibles), souci... Disponibilités d'autres espèces en fonction de la saisonnalité.
- ◆ Herbes Aromatiques de diversifications : Basilic pourpre, Basilic thaï, Citronnelle, Lavande, Menthe Chocolat, Menthe Poivrée, Mélisse, Moutarde de Chine, Moutarde Wasabi, Sauge Ananas, Sauge Melon, Shiso Pourpre, Shiso Vert, Thym Citron, Thym Serpolet.



45 Boulevard d'Archimède | 66200 ELNE
06 76 41 69 48 | commerce@domainedesherbiers.fr
www.domainedesherbiers.fr

IMAGO BIO



Explorez Imago, un groupement de producteurs de fruits et légumes biologiques opérant depuis 1992, établie à Perpignan. Nous fournissons des produits biologiques de qualité supérieure, cultivés localement pour répondre à vos besoins. Engagés envers la durabilité et la santé, nous sommes votre partenaire fiable pour des approvisionnements respectueux de l'environnement.

Rejoignez-nous dans notre mission pour une chaîne d'approvisionnement alimentaire plus verte et plus saine.



NOS ATOUTS

Découvrez Imago, votre partenaire privilégié pour des fruits et légumes bio de qualité.

En tant que groupement de producteurs de fruits et légumes, nous vous offrons une fraîcheur incomparable, cultivée avec soin dans nos terres à Perpignan depuis 1992.

Notre engagement envers le bio et la durabilité se reflète dans chaque récolte que nous livrons.

Optez pour Imago pour une alimentation saine, responsable et pleine de saveurs authentiques.

- ◆ Tomate
- ◆ Courgette
- ◆ Concombre
- ◆ Aubergine
- ◆ Choux
- ◆ Fenouil
- ◆ Céleri
- ◆ Carotte
- ◆ Pomme de terre,
- ◆ Navet
- ◆ Salades
- ◆ Jeunes pousses
- ◆ Patate douce
- ◆ Fraise
- ◆ Framboise
- ◆ Melon
- ◆ Pastèque
- ◆ Pêche
- ◆ Nectarine
- ◆ Abricot
- ◆ Figue
- ◆ Kiwi

NOS PRODUITS



Avenue George Caustier | 66000 PERPIGNAN
06 34 44 63 03 | marketing@imagobio.fr | www.imagobio.fr

MAGISTANGE SAS



Magistange est une société de négoce spécialisée dans les fruits et légumes pour l'industrie. Elle est placée seconde en tant qu'entreprise d'exportation dans la région tous secteurs confondus. Magistange est un expert dans l'achat/revente de fruits et légumes Conventionnels, Biologiques et BabyFood, destiné à l'alimentation infantile. En 2022, elle a réalisé un chiffre d'affaires de 7 millions d'euros, dont 50% à l'exportation à travers l'Europe.



NOS ATOUTS

Magistange est une entreprise avec à sa tête une équipe qualifiée et expérimentée, présente depuis plusieurs années dans le domaine des fruits et légumes pour l'industrie.

Avec une très bonne communication, Magistange reste à l'écoute de ses clients et fournisseurs afin de répondre à leur besoins et exigences. La flexibilité est aussi un grand atout pour l'entreprise qui ne cesse d'accroître son activité.

- ◆ **Fruits Frais** : Pomme, Poire, Kiwi, Abricot, Pêche, Nectarine, Cerise, Prune,...
- ◆ **Légumes Frais** : Carotte, Oignon,...
- ◆ **Fruits surgelés** : Abricot, Cerise, Fraise, Framboise, Cassis,...
- ◆ **Légumes surgelés** : Rhubarbe,...
- ◆ **Fruits en purée** : Abricot, Pomme, Poire,...
- ◆ **Légumes en purée** : Tomate,...
- ◆ **Fruit en jus** : Pomme, Myrtille,...
- ◆ **Fruits secs** : Pistache,...

NOS PRODUITS

560 Route de Laumond | 46200 LE ROC
+33(0) 5 65 32 23 42 | contact@fruitforindustry.eu
<https://fruit-for-industry.eu/>

NOLAIM FRUITS SAS



Nolaim Fruits est un groupement de producteurs BIO des Pyrénées-Orientales. Son but est de faciliter et développer l'activité économique, tout en garantissant à chaque producteur son indépendance.



NOS ATOUTS

Chez Nolaim Fruits, nous maîtrisons toute la chaîne de production, depuis la plantation jusqu'à l'expédition. Grâce à notre collectif à taille humaine, flexibilité et adaptabilité sont nos maîtres mots. Avec plus de 40ha de surfaces cultivées, nous pouvons bénéficier d'un approvisionnement continu sur nos lignes de plantation.

Notre maîtrise technique nous permet quant à elle d'avoir une qualité constante tout au long des saisons.

NOS PRODUITS

Nous cultivons de nombreux légumes

♦ Salades, céleris, blettes de couleur, mini-blettes, épinards, choux de Bruxelles, fenouils, brocolis, artichauts, patates douces, butternuts, courgettes, aubergines, poivrons et tomates.

Mais aussi des herbes aromatiques et des fruits

♦ Abricots, nectarines, pêches, pommes, kiwis, kakis, cerises, fraises

La marque "Bio République" a été développée afin de répondre aux cahiers des charges les plus exigeants du marché.

36 RUE CALMETTE | 66360 TOULOUGES
06 74 88 57 70 | jeanluc@nolaim-fruits.com
www.nolaim-fruits.com

NOVAPOM SAS



Situé à Bressols dans le Tarn et Garonne, au cœur d'un bassin arboricole, Novapom est le bureau commercial de 8 producteurs passionnés par leur travail et qui valorisent la qualité de leurs produits.



NOS ATOUTS

Simplicité, passion du métier et savoir-faire, le tout enrichi par un vrai esprit de famille, ce sont là les plus grands atouts de notre organisation de producteurs

NOS PRODUITS

♦ Pommes story

NOS CERTIFICATIONS



10 Impasse de Nouvel | 82710 BRESSOLS
06 10 52 01 07 | ludmila@novapom.com
www.novapom.com

PRONATURA



ProNatura, en partenariat avec plus de 600 producteurs ou organisations de producteurs, met le goût et la diversité au cœur de ses préoccupations. Entreprise française 100% bio, ProNatura vous propose l'offre de fruits, légumes, aromates et fruits secs bio la plus large du marché. Avec 8 sites, ProNatura, société du groupe Organic Alliance, est implantée au plus près des bassins de production pour valoriser son ancrage territorial et ses offres locales de produits frais et savoureux.



NOS ATOUTS

ProNatura Méditerranée, basé à Perpignan est spécialisé dans l'export et l'import de fruits et légumes bio :

- ◆ Reçoit l'import du groupe Organic Alliance par bateau à Port-Vendres ou Tarragone,
- ◆ Exporte les fruits et légumes bio dans toute l'Europe.
- ◆ 73% de nos fruits et légumes frais sont Origine France (hors exotiques, agrumes et bananes).
- ◆ L'offre variétale de fruits et légumes la plus large du marché avec plus de 120 fruits et légumes soit 900 variétés vendues chaque année.
- ◆ Des fruits et légumes incontestablement frais et authentiques.
- ◆ Un travail main dans la main avec les producteurs de nos filières françaises.

NOS PRODUITS

Notre vocation est de vous proposer une offre large de fruits et légumes biologiques riches en goûts, variétés gustatives, variétés oubliées, variétés anciennes... et aussi une offre d'agrumes, de produits exotiques et de fruits secs issus de nos filières:

- ◆ Fruits et Légumes
- ◆ Fruits Exotiques
- ◆ Fruits Secs
- ◆ Agrumes du Maroc
- ◆ Jus de Fruits



530 Av. de Milan | 66000 PERPIGNAN
04 68 54 79 79 | commerce.mediterranee@pronatura.com
www.pronatura.com

TERRA ALTER GASCOGNE



Basée à Marciac dans le Gers, la SCIC Terra Alter Gascogne est une plateforme de collecte, transformation et commercialisation de fruits et légumes bio et locaux auprès de la restauration collective, commerciale, les magasins spécialisés et la grande distribution. L'entreprise est née en 2017 et compte aujourd'hui 10 salariés !



NOS ATOUTS

Terra Alter Gascogne est une **Société Coopérative d'Intérêt Collectif** qui permet d'associer celles et ceux qui veulent agir ensemble dans un même projet de développement local.

17 associés fondateurs se sont mobilisés dès son démarrage.

Un tiers des postes est réservé à des publics en difficulté (insertion) et à des travailleurs en situation de handicap.

NOS PRODUITS

- ◆ Fruits et légumes bio prêts à l'emploi en conditionnement sous vide de 1 ou 5 kg (ex : carottes râpées) essentiellement pour les professionnels
- ◆ Fruits et légumes bio prêts à l'emploi en barquette, appelés "Fraich'Découpe" pour les particuliers
- ◆ Une large gamme de produits accessibles 7j 24h/24 via nos distributeurs : fruits et légumes bio bruts, du prêt à l'emploi, des produits d'épicerie (jus de fruits, pâtes...) ainsi que divers fromages.



ZA du Cagnan - Route de Mirande | 32230 Marciac
05 62 08 24 62 | commercial@terraalter.org
gascogne.terraalter.org

notes

Handwriting practice area with ten horizontal dotted lines on a light beige background.



FARINES & boulangerie



AUX ATELIERS DE LA LIBERTÉ SCOP



La coopérative œuvre pour offrir dans sa boutique une large gamme de produits biologiques et abordables : pains, pâtisseries, viennoiseries, nombreux biscuits et petite restauration salée. Vous apprécierez le salon de thé avec ses gâteaux peu sucrés - certains sans gluten ni lactose - et la partie traiteur, avec notamment des boissons locales et des petits plats à emporter ou à consommer sur place.



NOS ATOUTS

La vente en vrac des 22 biscuits de notre marque l'Oie Gourmande est une des nombreuses facettes de notre démarche globale éco-responsable.

Avec son patio, sa climatisation et son wifi, le salon de thé offre un moment gourmand garanti dans une ambiance authentique et cosy.

Vous serez assurément bien reçu !

NOS PRODUITS

Nous proposons une gamme de produits bio de qualité pour tous les moments de plaisir de la journée :

- ♦ Pains, viennoiseries, brioches
- ♦ Biscuits sucrés (diverses farines, avec ou sans gluten, avec ou sans beurre) et salés
- ♦ Pâtisseries (certains sans gluten et/ou lactose)
- ♦ Petite restauration salée
- ♦ Pâtes à tartiner
- ♦ Coin épicerie : farines, sucre, fruits secs, café, miel, fleur d'ail...

LOU PAIS BIO SAS GIBERT



Situés à Montgaillard, dans la vallée du Tescou, nous vous proposons des farines de qualité biologique moulues sur meule de pierre.



NOS ATOUTS

Les céréales viennent de notre production et de celle d'agriculteurs bio voisins avec lesquels nous avons des partenariats durables.

Nos deux moulins à meule de pierre produisent une farine de qualité dont les propriétés nutritionnelles sont préservées.

- ♦ T80
- ♦ T110
- ♦ T150
- ♦ Petit-épeautre
- ♦ Blés anciens
- ♦ Sarrasin
- ♦ Seigle
- ♦ Grand épeautre

NOS PRODUITS



40 boulevard Frédéric Arnaud | 09200 SAINT GIRONS
05 61 96 36 77 | loiegourmande@gmail.com |
www.ateliersdelaliberte.fr

253 Grand Rue | 81630 Montgaillard
06 45 12 40 41 | loupaisbio@hotmail.fr
www.loupaisbio.com

FOURNIL RÉGIONAL BELLEDONNE



Nous sommes un collectif de boulangers, engagés sur notre territoire depuis 10 ans. Nous fabriquons des pains bio dans le respect des méthodes de fabrication artisanales et traditionnelles. Ancrés localement, nous travaillons en étroite collaboration avec 2 paysans meuniers situés à moins de 65 km du fournil et une minoterie qui est à 150 km.



NOS ATOUTS

- ♦ Une petite équipe de 7 passionnés à votre service
- ♦ Du pain artisanal, fabriqué à partir de farines locales
- ♦ Des recettes au levain traditionnel, 100% gourmandes & bio
- ♦ Mais aussi des biscuits, cakes, confiseries et chocolats, majoritairement en vrac & équitables

NOS PRODUITS

- ♦ Pains frais à la coupe & à la pièce
Des recettes classiques, aux céréales anciennes, aux graines, gourmandes ou nutritionnelles
- ♦ Pains Grandes Tranches
Des pains frais déjà emballés tranchés
- ♦ Pains frais précuits & longue conservation
- ♦ Des cakes familiaux & biscuits vrac
- ♦ Du chocolat & des guimauves
Tablettes, fruits secs enrobés, offre festive...



9 rue Gustave Eiffel | 31140 AUCAMVILLE
05 34 43 43 60 | accueil@belledonne.bio
www.belledonne.bio

FAUCHER FRÈRES SA STÉ MEUNIERE DE MONTRICOUX



Situé au bord de l'Aveyron, le Moulin de Montricoix est l'un des derniers moulins traditionnels encore en activité dans la région. Notre cœur de métier est la production de farines panifiables et spéciales de blé tendre issu de productions locales.



NOS ATOUTS

Situé dans un environnement remarquable, le Moulin utilise l'énergie hydraulique pour la transformation de ses blés, épeautres, seigles. Nos farines sont destinées aux boulangeries, pâtisseries, biscuiteries, pizzerias, magasins spécialisés et magasins de proximité ainsi qu'aux particuliers qui se rendent directement au moulin.

NOTRE MARQUE

Moulin de Montricoix

Distribution : professionnels, grossistes, particuliers Partenariat avec Qualisol et Moulin du Pivert

NOS PRODUITS

- ♦ Farine de blé bio
- ♦ Farine de blé dur bio
- ♦ Farines de Grand et Petit épeautre bio
- ♦ Farine de Seigle bio
- ♦ Farine de blés bio anciens
- ♦ Farines composées multicéréales bio
- ♦ Farines de légumineuses bio
- ♦ Produits de négoce : farines de sarrasin bio, maïs bio, châtaigne bio

6 Chemin du Moulin | 82800 MONTRICOUX
05 63 67 21 51 | moulin.montricoix@orange.fr |
www.moulinde-montricoix.fr

MINOTERIE MARTY SARL



Implanté en plein cœur de l'Aveyron, les origines du Moulin du Castanié remontent à 1890. De Calmels à Marty, six générations de meuniers se sont succédé et aujourd'hui, Joël et Loïck Marty, père et fils, continuent d'associer savoir-faire et modernité pour produire de la farine dans le respect des traditions.



FARINE MOULUE SUR MEULES DE PIERRE EN SILEX DEPUIS 1992

NOS ATOUTS

Le Moulin du Castanié possède deux unités de mouture dans le même bâtiment, le blé peut être écrasé sur le moulin à cylindres mais aussi sur celui à meules de pierre.

Les meules utilisées par la famille Marty, sont de véritables meules en silex produites en France à la Ferté-sous-Jouarre (77) au 19^{ème} et début du 20^{ème} siècle.

Les farines produites sur ces meules sont représentées par la gamme Florimeule.

NOS PRODUITS

- ◆ Farine Bio T.65
- ◆ Farine Bio T.80
- ◆ Florimeule Bio Blanche T.80
- ◆ Florimeule Bio Crème T.80
- ◆ Florimeule Bio Bise T.110
- ◆ Florimeule Bio Complète T.150
- ◆ Farine de seigle Bio T.130 et T.170
- ◆ Farine de blé dur Bio T.80
- ◆ Petit-Épeautre Bio T.110
- ◆ Rouge de Bordeaux Bio T.80
- ◆ Barbu du Roussillon Bio T.80
- ◆ Blés de Population Bio T.80



Moulin du Castanié | 12160 MOYRAZÈS
05 65 69 36 77 | florimeule@gmail.com | www.florimeule.fr

MINOTERIE VALLÉE DU CÉOR MOULIN PUEL AVEYRON



Meunier Aveyronnais depuis plusieurs générations, nous proposons des farines à base de céréales 100% françaises et en agriculture biologique. Après s'être investi dans une filière courte aveyronnaise en agriculture raisonnée il y a plus de 30 ans, c'est tout naturellement que nous avons rapidement orienté notre approvisionnement en céréales bio. Riches de notre expérience (plus de 4 générations de meuniers), nous avons tissé un réseau d'agriculteurs et de coopératives locales. Nous allons plus loin désormais en vous proposant un partenariat 100% RSE d'ici 2030, un moulin autonome en énergie.



DU CHAMP JUSQU'À VOS ASSIETTES MANGEZ UN PETIT BOUT D'AVEYRON À CHAQUE INSTANT AVEC NOTRE FARINE !

NOS ATOUTS

Choisissez un fournisseur engagé !

Nous travaillons avec des agriculteurs locaux depuis plusieurs générations et sélectionnons nos grains français nous mêmes pour vous apporter une qualité constante, et des personnalisations possibles. Nous sommes à l'écoute de vos besoins pour vous aider dans l'élaboration de vos recettes et dans la mise en valeur de vos produits (PLV).

Fort de notre expérience, notre Maître Meunier et toute son équipe vous aideront dans votre chaîne de production. **Car nous maîtrisons : nos approvisionnements, notre logistique, notre suivi qualité, et un service après vente technique. Meunier d'Occitanie, une passion !**

NOS PRODUITS

Farines

- ◆ Farine Fleur d'Aveyron BIO "La Classique" T65
- ◆ Farine Fleur d'Aveyron BIO "La Goûteuse" T80
- ◆ Farine Fleur d'Aveyron BIO "Multi-céréales" T65
- ◆ Farine Fleur d'Aveyron BIO "L'Ancestrale" T110
- ◆ Personnalisation possible selon approvisionnement.



343 Rue des scieries, Les Cuns ZA | 12120 SALMIECH
05.65.46.75.09 | mvcaveyron@gmail.com
www.minoterievalléduceor.com

MOULIN BATIGNE



Située à Realmont dans le Tarn, la minoterie Batigne possède un outil de production de farine très moderne, garantissant qualité et régularité à ses clients boulangers, biscuitiers artisans ou industriels.

À taille humaine, proche des filières agricoles, le moulin offre une large gamme de farines bio. Il fabrique des farines bio de blé sur cylindres et distribue toute la gamme des farines bio, écrasées sur meules de pierre de silex, de la Minoterie Suire. Pour accompagner les projets de ses clients, le moulin propose des formations ainsi qu'un appui technique en fournil au moulin ou en boulangerie via ses boulangers démonstrateurs.



NOS ATOUTS

- ♦ Un outil de meunerie performant adapté à des clients industriels ou artisanaux
- ♦ Une capacité d'innovation et de développement de farines spéciales adaptées aux exigences de nos clients
- ♦ Un engagement permanent dans la qualité et la régularité des farines proposées
- ♦ Une distribution privilégiée d'une très large gamme de farines bio moulues sur meule de pierre de silex, au travers d'un partenariat avec la Minoterie Suire
- ♦ Un accompagnement technique personnalisé dans l'utilisation des farines au travers de boulangers démonstrateurs

NOS PRODUITS

- ♦ Farine de blé bio T65 sur cylindre
- ♦ Farine de blé bio T80 sur cylindre
- ♦ Farine bise bio moulue sur meule de pierre
- ♦ Farine complète bio moulue sur meule de pierre
- ♦ Petit épeautre Doré bio sur meule de pierre
- ♦ Farine de seigle bio T130 moulue sur meule de pierre
- ♦ Farine de Khorasan bio moulue sur meule de pierre
- ♦ Farine bio spéciale brioche
- ♦ Farine de sarrasin bio

1171 route de Roquecourbe Cantereyne | 81120 REALMONT
06 82 16 92 73 | dkeravis@moulin-batigne.fr
www.moulin-batigne.fr

MOULIN CANTE CAILLE



Je suis agriculteur céréalier converti en agriculture biologique depuis 2018 et nous produisons de la farine depuis plus de deux ans. Mon épouse se consacre à la transformation du blé en farine, la livraison, la gestion des clients et l'administratif, tandis que moi, je m'occupe essentiellement de la partie culture des céréales et oléoprotéagineux, et la gestion de l'exploitation en général.

Depuis mars 2022, avec mon épouse, nous avons installé un moulin astrié avec une meule en granit du sidobre ainsi qu'une rampe d'ensilage et bien d'autres matériels qui nous permettent d'offrir à nos clients la meilleure qualité.



NOS ATOUTS

Notre moulin est un moulin de type Astrié, très apprécié des boulangers, car elle comporte des strilles sculptées dans la meule dans lesquelles le grain n'est pas broyé mais déroulé jusqu'au germe. Celui-ci renferme beaucoup de qualités en particulier les vitamines qui sont préservées et font une farine de qualité.

NOS PRODUITS

- Nous proposons cinq sortes de farines bio ainsi que d'autres produits bio de notre exploitation :
- ♦ la T55 (la plus fine) pour toutes sortes de pâtisseries.
 - ♦ la T80, semi-complète, contient d'avantage de son et peut être utilisée pour faire du pain, des tartes, galettes ou crêpes.
 - ♦ Farine T110
 - ♦ Farine de blé ancien Bladette T80 (molécules de gluten plus fine et plus digeste)
 - ♦ Farine de Sarrasin (pour les galettes)
 - ♦ Pâtes Fusilli et Coquillettes (issues de farine de blé dur T80)
 - ♦ Graines de Pois chiches
 - ♦ Graines de Lentilles vertes
 - ♦ Graines de Tournesols décortiquées



GUILLOUNET | 31190 AURAGNE
06 70 06 98 39 | moulincantecaille@gmail.com
www.moulincantecaille.com

MOULIN DE COLAGNE



Depuis 1917 dans la famille CONSTANS, le Moulin de Colagne, est situé en Lozère le long des berges de la rivière qui lui a donné son nom.

Nous écrasons nos farines sur meule de pierre et depuis 1990, nous sommes engagés dans la filière biologique.



NOS ATOUTS

Travaillées sur des meules de pierre en silex, affinées grâce à la méthode SODER, nos farines conservent toutes les qualités nutritives du germe de blé.

Le choix qualité, santé et goût, avec des produits authentiques et naturels, et un savoir-faire ancestral perpétué, sont plus que jamais de vraies valeurs et les garanties de farines de qualité aujourd'hui.

Un suivi et un soutien technique auprès des boulangers avec nos démonstrateurs.

NOS PRODUITS

- ♦ **Farine de blés** : Meule bio T65, T80, T110, T150, Intégrale, Meule bio céréales et graines.
- ♦ **Nos spécialités biologiques sur meule** : Petit Épeautre blanc et intégral, Grand Épeautre blanc et intégral, Seigle T85, T130, T170, Khorasan blanc et intégral, Sarrasin, Blés anciens de populations Minervois.
- ♦ **Préparation pour pain d'épices**

Chemin du Grain | 48100 BOURGS SUR COLAGNE - Lieu-dit Chirac
04 66 32 70 03 | commercial@moulindecolagne.fr
www.moulindecolagne.fr

MOULIN DE RIVIERES
SAS

Notre moulin familial a été fondé en 1948 par notre grand-père Julien et dirigé par notre père Alain de 1968 à 2013. Aujourd'hui, nous, Fabienne, Olivier et Hervé CASAGRANDE poursuivons avec notre équipe le développement du moulin. Situé au cœur du Tarn, entre Albi et Gaillac, nous transformons des blés provenant à 100% de notre terroir agricole Occitan. Ainsi, nous produisons des farines conventionnelles et des farines certifiées : bio, label rouge et CRC à destination des clients de notre belle région. Notre engagement permet de réaliser des pains et des viennoiseries, issus de blés cultivés dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.



NOS ATOUTS

Nous sommes fiers de produire des farines biologiques sur cylindres issues de blés de notre terroir Occitan.

Cultivés sans traitements chimiques de synthèse et sans OGM dans le Tarn, Tarn & Garonne, Aveyron et Haute Garonne.

NOS PRODUITS

- ♦ **Farines sur cylindres**
farine de blé bio T65, farine de blé bio T80.
- ♦ **Farines et spécialités bio sur meules de pierre en silex**
meule bio T80, T110, T150, meule bio céréales et graines, petit épeautre bio blanc et intégral, seigle bio T85, T130, T170, Khorasan bio blanc et intégral.



Les Therondels | 81600 RIVIERES
05 63 41 73 71 | contact@moulinde rivieres-tarn.fr
www.moulinde rivieres-tarn.fr

MOULIN DE SAURET

Depuis 1146



MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines

Le Moulin de Sauret est situé au bord du Lez à Montpellier. Il est en activité depuis 1146 (XII^{ème} siècle). Il broie 8 000 tonnes de blé annuellement ce qui correspond à 30 millions de baguettes.

Les blés conventionnels et label rouge proviennent à 70 % de la région Occitanie, les blés biologiques sont issus à 100% de la région.

UNE FARINE BIO
ET LOCALE!

NOS ATOUTS

Le Moulin de Sauret propose une gamme de 15 farines biologiques, il revend aussi des graines biologiques.

Nous avons deux gammes, une produite au moulin issue de blés biologiques régionaux et une gamme de revente de farine de meule de blés Français.

NOS PRODUITS

Notre GAMME

- ◆ Locale bio 65, 80, 150
- ◆ Raspaillou 65, 150
- ◆ Bio meule 65, bise et complet
- ◆ Graines lin, courges, pavot, tournesol, sésame, mélange 5 graines
- ◆ Bio seigle, bio épeautre grand et petit
- ◆ Le mesclat T80, blé population biologiques



60 avenue St Maurice de Sauret | 34000 MONTPELLIER
04 67 72 64 47 | contact@moulinesauret.fr
www.moulinesauret.fr

PAIN & NATURE



Pain et Nature, petite entreprise artisanale du Tarn, est née en 1993.

Ces 30 années de vie nous ont permis de fédérer une équipe de 10 personnes pour nous spécialiser dans la fabrication de biscuits sucrés et salés et la distribution de pain dans les magasins BIO du Tarn.

ÊTRE BIO, C'EST
NOTRE NATURE.

NOS ATOUTS

Adhérents à la charte Nature et Progrès,

Farines sur meule de pierre sélectionnées avec attention dans un rayon de 25 km autour du fournil.

Fabrication artisanale à taille humaine, entreprise labellisée zéro déchet.

Conditionnements adaptés à la vente en vrac et/ou en sachets

Sans gluten, végétal, faiblement sucrés, biscuits apéro, des gourmandises qui s'adaptent à tous les goûts.

NOS PRODUITS

Notre GAMME

- ◆ Pains façonnés et à la coupe, blés anciens, petit épeautre, seigle et sans gluten
- ◆ Billes d'ail de Lautrec, Billes du Causse
- ◆ Billes de Tarnesan
- ◆ Crackers olives noires
- ◆ Rochers coco
- ◆ Macarons amande
- ◆ Sablés chocolat, sablés citron



5 chemin des métiers | 81570 VIELMUR SUR AGOUT
05 63 75 97 44 | contact@painetnature.com
www.painetnature.com

RASPAILLOU

PAIN BIO D'OCCITANIE



Le pain bio Raspaillo est né d'une collaboration entre une quinzaine d'agriculteurs céréaliers bio du Gard, le Moulin de Sauret et des boulangers du Gard et de l'Hérault qui se sont réunis pour construire une filière bio locale !

Le pain Raspaillo est issu de blé local ou blés bio locaux, ce qui protège l'eau et la biodiversité locale. La farine est transformée à Montpellier puis panifiée par les boulangers artisanaux partenaires de la filière.



BIO ET LOCAL

NOS ATOUTS

Cette collaboration entre les différents maillons de la filière pain (agriculteurs / meuniers / boulangers) est exemplaire : elle permet de bien valoriser le blé bio produit localement, de limiter les transports et donc l'impact de la filière et de fournir un pain bio local de qualité aux habitants de nos départements !

Pour en savoir plus sur l'association Raspaillo, les opérateurs impliqués dans la filière et localiser les boulangers, rendez-vous sur notre site internet : www.raspaillo.fr.

NOS PRODUITS

- ♦ Farines bio Raspaillo disponibles chez le Moulin de Sauret
- ♦ Pain bio nature, complet et aux graines chez les boulangers partenaires



Maison des agriculteurs B - Mas de saporta | CS 50023
34875 LATTES Cedex | 06 49 77 25 77
amelie.berger@ocebio.fr | www.raspaillo.fr



Épicerie





ÉPICERIE

ARCADIE SA



Depuis 1990, Arcadie propose une large gamme d'épices, plantes médicinales, légumes déshydratés, aides culinaires 100% bio, avec 2 marques grand public (Cook et L'Herbier) en magasins bio et une offre d'ingrédients encore plus fournie pour les professionnels (artisans, restaurateurs, industriels).

Le respect de l'environnement et de l'être humain est au cœur du projet de l'entreprise, labellisée Bio Entreprise Durable.



GOÛTER À L'AVENTURE
D'UN MONDE JUSTE

NOS ATOUTS

- Sélection rigoureuse des matières premières.
- Présence forte auprès des producteurs.
- Filières 100 % bio + développement de filières bio-équitable (label Biopartenaire).
- Grande expertise des contrôles pesticides, bactériologiques et organoleptiques.
- Maîtrise de la chaîne : productions agricoles - transformation - conditionnement.
- Mélanges à façon pour professionnels.
- Politique sociale et environnementale forte.

NOS PRODUITS

- 300 produits grand public et plus de 350 références pour les professionnels.
- Épices et aromates seuls et en mélanges.
- Plantes aromatiques et médicinales (seules et mélanges).
- Extraits et sucres aromatisés.
- Autres aides culinaires.
- Champignons et légumes déshydratés.
- Nombreux produits sans gluten.



484 avenue Émile Antoine | 30340 MEJANNES-LES-ALÈS
04 66 56 99 33 | info@arcadie.fr
www.arcadie.fr

ÉPICERIE

AROMISLAND



Aromisland.com c'est l'antenne en France de la ferme Mahasoa dans le Sud-Est de Madagascar où nous produisons en famille des huiles essentielles typiques de l'Océan Indien et des épices. C'est une entreprise ancrée dans la bio depuis les années 80 à Nature et Progrès puis avec Ecocert, et forte d'une expérience et d'un savoir traditionnel



HUILES ESSENTIELLES BIO
DE MADAGASCAR
EN DIRECT DE LA PRODUCTION

NOS ATOUTS

- Nos produits proviennent de notre ferme sans aucun intermédiaire.
- Ils sont importés par le système TRACES qui garantit une traçabilité parfaite, corroborée par nos certificats BIO ECOCERT tant à Madagascar qu'en France.
- La famille SOMMERARD est reconnue pour son activité en aromathérapie et en production d'huiles essentielles depuis plus de 40 ans

NOS PRODUITS

- Huiles essentielles bio de Niaouli, Tea tree, Ravintsara, Géranium, Mandarine, Helichryses, Cannelle, Girofle, Basilic, Curcuma, Gingembre, Saro, Ylang, etc
- En vrac et en flacons
- Présentoirs pour les revendeurs...



9 rue Anselme Mathieu | 34090 MONTPELLIER
+33 6 15 11 64 02 | aromisland@gmail.com
aromisland.com

BIENFAITS

PLANTES PRÉCIEUSES DE MARIE DE MAZET

BIENFAITS

Bienfaits est une marque d'infusions qui a vu le jour en 2022. Si la marque est récente, l'histoire derrière l'entreprise remonte aux années 1990. C'est à Monoblet, au cœur des Cévennes que Marie d'Hennezel cultive depuis plus de 25 ans des plantes médicinales. Dans les pas de Marie, une nouvelle génération s'engage. Antoine d'Hennezel, son fils qui a grandi sur le domaine, reprend en 2020 le projet initié par Marie aux côtés de David Wise, un ami d'enfance, avec le désir commun de ré-enchanter le marché des infusions en France.



INFUSIONS FRANÇAISES D'EXCEPTION

NOS ATOUTS

1. **Une culture qui va au-delà des standards biologiques.** Puisque les plantes sont destinées à la santé de l'homme, aucun produit chimique n'est utilisé dans notre processus de culture. Le sol et l'eau sont contrôlés.
2. **Une cueillette à la main.** La cueillette est réalisée dans la plus pure tradition : manuellement. Les plantes sont cueillies au moment optimal de la journée afin de préserver tous leurs bienfaits.
3. **Un séchage naturel des plantes.** Nos plantes sont séchées naturellement sur des claies en bois sur plusieurs jours ce qui leur permet de conserver leurs bienfaits.

NOS PRODUITS

- ♦ **Infusions chaudes bio :** Une explosion de saveurs sans artifices. Rien que des plantes pures et leurs bienfaits. Emballages : zéro plastique. 15 sachets individuels 100% compostables (infusettes et surenveloppe) par boîte. Matières végétales. Boîte en carton recyclable faite à partir de fibres vierges issues de forêts durablement gérées (PEFC).
- ♦ **Infusions glacées :** Gourmandes et saines, elles allient le plaisir du fruit (bio) et les bienfaits des plantes.
- ♦ **Emballages :** Nous avons retenu le verre afin de garantir l'excellente conservation des saveurs de nos produits.

BOC D'OC



Installée sur le pôle de transformation du marché gare à Montpellier, la petite équipe Boc d'Oc cuisine chaque semaine des plats cuisinés frais, en bocal, disponibles en vente aux professionnels et aux particuliers. Nous proposons aussi un service traiteur sur-mesure, qui s'adapte à tout type d'événements. Selon les besoins, nous pouvons aussi assurer des prestations en sous-traitance, ou proposer nos produits en marque blanche.



L'OCCITANIE EN BOCAL !

NOS ATOUTS

- Avec un cahier des charges rigoureux, Boc d'Oc garanti une alimentation saine et savoureuse.
- Nous sélectionnons soigneusement des ingrédients frais et de saison en collaborant étroitement avec notre réseau de producteurs locaux.
- Les bocaux sont consignés, et toute notre organisation est engagée dans le zéro déchet.

NOS PRODUITS

- Toute l'année, ce sont quelques 80 recettes qui défilent au fil des saisons au menu Boc d'Oc : lasagnes en tout genre, risottos, gratin de pommes de terre aux cèpes, porc au caramel, poulet au curry, dahl de lentilles, couscous... il y en a pour tous les goûts !
- Le menu suit les saisons, et se renouvelle chaque semaine.



743 Chemin de Mazet | 30170 Monoblet
06 79 28 19 64 | david@bienfaits.co
<https://bienfaits.co/>



371 avenue du Marché Gare | 34070 Montpellier
06 95 90 39 52 | contact@bocdoc.fr
www.bocdoc.fr

BISCUITERIE DES GRANDS CAUSSES



Située en Aveyron au cœur du Parc naturel régional des Grands Causses et du Pays de Roquefort, dans un environnement préservé, notre biscuiterie artisanale fabrique une gamme de biscuits locaux, biologiques et gourmands, sucrés ou salés.



NOS ATOUTS

Tous nos biscuits sont bio et fabriqués artisanalement dans notre atelier à Saint-Affrique.

Nous utilisons pour chaque recette plus de 50% d'ingrédients aveyronnais, et pour certaines jusqu'à plus de 99% d'ingrédients origine France.

Nous sélectionnons nos ingrédients avec rigueur et exigence, en développant un étroit partenariat avec nos producteurs locaux. Notre ancrage local en production bio est un atout pour la qualité de nos biscuits, et un réel engagement pour le développement durable de notre territoire.

NOS PRODUITS

Notre gamme est 100% bio, avec plusieurs recettes VEGAN.

- ♥ Nous proposons de savoureux biscuits sucrés croustillants, à l'anis et au «Petit Jaune» (anis distillé bio local), au citron et aux écorces de citron confit, au cacao et sésame noir, ainsi que des croquants aux amandes torréfiées, des palets aveyronnais pur beurre au miel et à la farine de petit épeautre de l'Aveyron...
- ♥ En version salée, nous proposons de petits biscuits croustillants au fromage AOP Roquefort, au piment origine Aveyron, aux herbes des Causses...



10, rue du docteur Georges CAUSSAT | 12400 SAINT-AFFRIQUE
06 88 39 19 40 | biscuiteriegrandscausses@gmail.com
www.biscuiteriedesgrandscausses.com

BPC KAMBIO



Passionnés de cuisine créative et gourmande depuis plus de 25 ans, nous sommes fiers de proposer des produits traiteurs cuisinés quotidiennement par notre équipe de cuisiniers et boulangers. Nos deux ateliers de fabrication, situés dans la Loire et le Gers, sont le cœur de notre savoir-faire. Nous mettons un point d'honneur à élaborer nos recettes BIO avec des produits de qualité, proposant ainsi une variété savoureuse de salades, pizzas, tartes, nems et bouchées végétales.



NOS ATOUTS

En tant que traiteur engagé, nous accordons une grande importance à la qualité et à l'originalité de nos produits.

Nos recettes sont élaborées avec des ingrédients bio de qualité, provenant de sources locales autant que possible.

De plus, nos emballages sont tous 100% recyclables, en accord avec notre engagement écologique.

NOS PRODUITS

♥ Nous confectionnons nos pizzas et nos tartes en utilisant des charcuteries, des fromages et des légumes soigneusement sélectionnés pour leur qualité, en favorisant les produits d'origine française dès que possible.

♥ De plus, nous proposons une variété de salades fraîches, de bouchées végétales et des accras, préparés avec des crudités fraîches et des épices savoureuses.



ZA du Péré | 32260 SEISSAN
04 77 31 29 58 | commandes@kambio.fr | www.carte-nature.fr

CHAMPLAT



Conserverie familiale basée dans le sud-est de la France, à la frontière entre l'Occitanie et la Provence. Depuis 40 ans, nous créons et fabriquons des recettes biologiques artisanales et authentiques, en utilisant uniquement les ingrédients du placard, comme à la maison.

Nos conditionnements : bocaux en verre pour les magasins spécialisés et les épiceries fines ; boîtes métal 5/1 pour la restauration.



NOS ATOUTS

Impliqué dans le commerce équitable depuis 20 ans, Champlat entretient des relations de long terme avec les agriculteurs locaux, toujours dans le respect des cultivateurs et de la planète.

80% de notre sourcing est Occitanie ou Provence à fin 2023.

NOS PRODUITS

Nos spécialités

- ♦ La tomate de Provence sous toutes ses formes (sauce, purée, pulpe).
- ♦ Notre fameux ketchup de Provence.
- ♦ Les légumineuses d'Occitanie, au naturel ou cuisinées.
- ♦ Les légumes provençaux cuisinés (ratatouille, aubergines, courgettes).
- ♦ Des plats cuisinés traditionnels végétariens ou carnés.
- ♦ Des tartinables de légumes pour l'apéritif.
- ♦ Des pommes de Provence en purée sans sucres ajoutés.



Z.A. du Bernon | Rue Michel Ledrappier | 30330 TRESQUES
04 48 19 18 91 | m.martinez@champlat.com
www.champlat.com

COOP LA CAVALE



Coopérative agricole polyvalente de territoire et à taille humaine, la CAVALE développe dans ses ateliers de distillerie et son moulin à huile, une gamme de produits issus des apports de ses adhérents : huile d'olive, crèmes d'alcool, alcool de fruit, huile de pépins de raisin.



NOS ATOUTS

Ancrée dans son territoire du Limouxin et de la Haute Vallée de l'Aude, la coopérative CAVALE recherche la création de valeur à travers des produits de qualité et des circuits de proximité, dans une approche omnicanale au travers de ses magasins Gamm Vert, sa boutique en ligne et son réseau commercial.

La coopérative CAVALE est engagée dans une démarche RSE depuis octobre 2022.

NOS PRODUITS

- ♦ Huile d'olive AB du Moulin du Sou
- ♦ Crème religieuse de citron bio à 15°
- ♦ Crème religieuse de menthe bio à 15°
- ♦ Crème religieuse de mandarine bio à 15°
- ♦ Alcool de marc de raisin bio à 42.5 °

16 avenue du Pont de France | 11300 LIMOUX
06 85 29 96 36 | m.loubes@coop-cavale.fr
www.terroir-limouxin.com

LA COOP DES 2 B



Issue exclusivement de Beaucaire, Bezouze et les communes environnantes, notre huile d'olive vous transporte à la frontière du Languedoc et de la Provence entre chant des cigales et le doux parfum de la lavande.

Notre coopérative, créée en 1924, regroupe environ 1000 adhérents, elle est certifiée bio depuis plusieurs années. En 2021 l'Huilerie Coopérative de Beaucaire a fusionné avec la coop de Bezouze sous une nouvelle entité 'La Coop des 2 B'.



NOS ATOUTS

Produite avec des olives ramassées à la main ou aux peignes dans des filets, l'huile d'olive est extraite par des moyens mécaniques et modernes répondant cependant à la tradition ancestrale.

Notre huile s'observe, se respire, se goûte, se hume, elle est une invitation au plaisir des sens et vous accompagne au quotidien pour accommoder et relever la saveur de tous vos plats.

NOS PRODUITS

L'Huilerie commercialise 2 types d'huiles d'olives bio issues exclusivement des vergers gardois :

- Une huile à forte dominante "Picholine", variété emblématique de notre département
- Ainsi qu'une 100% "Bouteillan", variété locale également, qui a obtenu une médaille d'argent lors du dernier concours général agricole.
- Nouveaux packagings.



48 rue de la Redoute | 30300 BEAUCAIRE
L'Oulivo - chemin de Labassan et Roule - 30320 Bezouze
04 66 59 28 00 | info@lacoopdes2b.fr | lacoopdes2b.fr

COOPÉRATIVE L'OULIBO



Fondée en 1942 et forte de 655 producteurs, la coopérative oléicole L'Oulibo reçoit les olives de 3 départements : l'Aude, l'Hérault et les Pyrénées-Orientales. C'est la première confiserie d'olives de tables vertes françaises avec une production annuelle de 450 tonnes, majoritairement dédiée à l'AOP Lucques du Languedoc, le diamant vert de l'Occitanie. "L'AOP Lucques du Languedoc est l'olive gastronomique par excellence. Elle se distingue par son vert lumineux et sa chair croquante, ses arômes légers d'avocat beurré et parfois même de noisette fraîche. L'Oulibo est également un moulin d'huile d'olive française avec une production de 75 000 à 120 000 litres d'huile d'olive par an, sans conservateur ni additif, déclinés en une dizaine de cuvées d'excellence, toutes garanties "Origine France".



L'OULIBO, LA TRADITION.
LE GOÛT ET L'ART DE VIVRE

NOS ATOUTS

- L'Oulibo, c'est un savoir-faire transmis de génération en génération, récompensé depuis 2016 par le label d'État "Entreprise du patrimoine vivant".
- En 2017, l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée pour l'olive Lucques du Languedoc puis en 2020 pour l'huile d'olive du Languedoc, est venue récompenser le travail des oléiculteurs de la coopérative L'Oulibo.
- Produits 100% régionaux régulièrement médaillés au salon de l'agriculture

NOS PRODUITS

L'olivier tire sa force et son éternité des 4 éléments : la terre, le vent, le soleil et l'eau. Afin de voir perdurer cet arbre mythique, symbole de paix et de sagesse, l'Oulibo et les oléiculteurs de la région s'investissent dans la protection de notre terre en utilisant des méthodes de culture respectueuses de l'environnement.

En choisissant notre huile d'olive vierge extra Bio, véritable nectar pur jus de fruit, issue d'une agriculture responsable, vous contribuez à la pérennité de cette démarche. Ces olives Bio 100% françaises ont été pressées dans notre moulin avec notre savoir-faire, et dans le respect de la tradition.



COOPÉRATIVE L'OULIBO | 11120 BIZE-MINERVOIS
04 68 41 95 89 | a.commercial@loulibo.com
www.loulibo.com

COOPÉRATIVE QUALISOL



Graines & Légumineuses de France est la nouvelle marque de la coopérative agricole QUALISOL qui valorise une large gamme de légumes secs et de graines issus du savoir-faire de ses producteurs adhérents.

Une démarche à l'engagement affirmé de commercialiser des produits 100% français auprès des professionnels de la distribution, de la RHF, des transformateurs et industriels du secteur agroalimentaire.

Fort de son expérience initiée depuis 15 ans avec sa marque Monbio, le groupe développe aujourd'hui un projet plus profond qui impulse une nouvelle dynamique filière motrice.



NOS ATOUTS

Située en Occitanie, la coopérative est au cœur du territoire de production par excellence du pois chiche. Les capacités et compétences de stockage, de tri et de conditionnement des graines du site de Monfort (32) permettent de proposer un produit fini d'une qualité incomparable. Les productions sont collectées dans l'un des plus gros sites français dédiés au bio (33.000 T).

QUALISOL travaille en filière intégrée grâce à des contrats pluriannuels établis entre l'ensemble des acteurs de la filière, permettant ainsi de garantir un prix minimum aux agricultrices et agriculteurs.

NOS PRODUITS

- ♦ Céréales, protéagineux, oléo-protéagineux
- ♦ Lentilles vertes, corail et noires
- ♦ Haricots rouges, Azuki, Coco noirs et blancs, Gourmet et Lingots
- ♦ Pois chiches Kabuli et Dési
- ♦ Pois vert, pois corail
- ♦ Graines de lin brun et doré, graines de petit épeautre
- ♦ Maïs popcorn, tournesol décortiqué
- ♦ Graines de chia



851 chemin de Carrel | 82100 CASTELSARRASIN
05 63 95 12 12 | contact@grainesetlegumineusesdefrance.fr
www.grainesetlegumineusesdefrance.fr

GROUPE ÉMILE



Fondée en 1920, Emile Noël est une entreprise familiale spécialisée dans les huiles vierges biologiques à destination de l'alimentaire et de la cosmétique. Avec quatre générations d'expérience, elle propose une large gamme d'huiles végétales de première pression à froid, alliant qualité, saveur et respect de l'environnement.



NOS ATOUTS

Grâce à son expérience et à son parcours historique, l'entreprise est aujourd'hui en mesure de combiner habilement le savoir-faire et les outils traditionnels du maître-artisan moulinier avec les méthodes de fabrication modernes. Forte de sa connaissance approfondie du marché, après le succès de la marque Emile Noël, leader des huiles végétales alimentaires biologiques en réseau, le Groupe Emile a introduit la marque Emma Noël, axée sur les produits de soins corporels. De plus, le groupe propose une marque dédiée aux professionnels, Ingrédients et Solutions, des matières premières destinées au secteur alimentaire ou cosmétique.

NOS PRODUITS

À découvrir sur :

- emilenoel.com
- emmanoel.fr
- emilegroupe.fr/ingredients-solutions/

- ♦ Huiles d'olive, huiles vierges de graines et de fruits
- ♦ Huiles gourmandes, huiles de cuisson, vinaigres, sauces froides, sauces tomate, tartinales...
- ♦ Huiles vierges cosmétiques, baumes au beurre de karité, savons...



Chemin des oliviers | 30130 Pont-Saint-Esprit
04 66 90 54 54 | commande@emilenoel.com
www.emilegroupe.fr

L'ÉTUVERIE AIL NOIR BIOLOGIQUE



Spécialisés dans la production d'ail noir, nous proposons une gamme de produits naturels aux normes de qualité élevées grâce à une matière première soigneusement sélectionnée. Notre ail est cultivé sur la ferme familiale et dans le Sud de la France selon un cahier des charges rigoureux. Nous sommes deux passionnés de terroir. Attachés à la culture de notre territoire, nous avons voulu mettre en valeur les produits issus de l'agriculture locale, trop souvent transformés loin des zones de production.



NOUS VOULONS VALORISER
LES PRODUITS ISSUS
DE L'AGRICULTURE LOCALE

NOS ATOUTS

Nous disposons d'une grande capacité de production et nous pouvons adapter nos emballages à vos besoins. Les sols argilo-calcaires et le climat favorable font du Gers une région idéale pour la production d'ail.

Nos engagements environnementaux sont au cœur de notre développement. Depuis la création de l'entreprise en 2019, le plastique est proscrit de l'intégralité de nos emballages. Nos étiquettes sont en fibres de canne à sucre recyclées et nos cartons sont certifiés PEFC.

NOS PRODUITS

L'ail noir est un produit original et naturel qui présente des propriétés nutritives et gustatives très intéressantes ainsi que des vertus médicinales.

♦ Nous commercialisons déjà notre ail noir bio sous plusieurs formes : en têtes entières, en gousses pelées, en pâte, en miel, en moutarde, en infusions, en extrait liquide, en sel, en houmous ainsi qu'en bière.

Toujours en recherche d'innovation, nous développons déjà de nouveaux produits dérivés grâce à des partenariats avec des producteurs locaux.

GOURMIE'S SAS



Gourmie's fabrique et commercialise des barres de fruits naturelles «clean label», biologiques, sans gluten, véganes, sans sucres ajoutés.

Elles sont déshydratées à basse température (44°C), afin de préserver la saveur intacte des fruits, ainsi que leurs vitamines et enzymes naturellement présents dans ceux-ci.



NOUVEAUTÉS GOURMIZ' :
LES BARRES PROTÉINÉES

NOS ATOUTS

La société Gourmie's, implantée à Toulouse, a été pionnière en France avec une offre de barres de fruits «Rawfood/ crue» en 2011.

Les recettes sous marque GOURMIZ' sont originales, à base de pâte de dattes produites dans une filière «Crue /Raw» spécifique.

L'originalité provient des autres ingrédients fruits tels que noix de coco râpée, cacao cru, oranges entières, gingembre frais... dans des recettes simples et épurées.

Pas plus de 7 ingrédients.

Atelier réactif, ouvert à sous-traitance pour tiers.

NOS PRODUITS

GOURMIZ' vous propose une gamme de 13 saveurs :

- ♦ Protéinées coco, vanille
- ♦ Protéinées tomate, olive
- ♦ Citron, amandes
- ♦ Vanille, noix de coco
- ♦ Oranges, amandes
- ♦ Noix de coco, cacao cru
- ♦ Gingembre frais, sésame
- ♦ Et bien d'autres...



Au grand Sauzens | 32380 CADEILHAN
06 88 65 91 19 | contact@letuverie.com | www.letuverie.com



18 rue de l'Europe | 31850 MONTRABE
05 32 59 68 82 | contact@gourmiz.fr
www.gourmiz.bio



ÉPICERIE

GRAINE D'OR SAS



Graines de lin bio origine sud-ouest, juste broyées à froid sur les meules en pierres. Lin-Lov et ses purées de graines de lin issues de l'agriculture biologique française qui préserve les qualités nutritionnelles de ces graines précieuses. Nous proposons à nos clients 10 références salées et sucrées boostant vos plats en Oméga3, protéines végétales, fibres et autres nutriments essentiels. Nous fabriquons tous nos produits à Maubourguet (65700) de manière artisanale.



NOS ATOUTS

Juste broyées... c'est ainsi que nos purées gardent toutes les valeurs naturelles des graines de lin ! **Nos graines de lin Bio sont cultivées dans le Sud-Ouest de la France**

Un procédé unique de broyage à froid qui permet de **conserver tous les bienfaits** de cette graine et d'obtenir une purée stable.

Des aides culinaires et pâtes à tartiner à base de graines de lin gorgées d'Oméga 3, protéines, fibres, minéraux et vitamines, pour booster simplement vos plats en Oméga 3 et nutriments essentiels de façon **100% naturelle, 100% bio, 100% Vegan et 100% LOCAL.**

NOS PRODUITS

100% BIO, sans gluten, sans additif, sans huile de palme, sans sucre raffiné.

Des ingrédients

- ♦ 100% bio
- ♦ 100% bruts
- ♦ Beaucoup de lin Bio du sud-ouest !
- ♦ Cacao pur Bio
- ♦ Piment d'Espelette local et Bio
- ♦ Miel d'acacia local et Bio
- ♦ Graines de courge Bio Autriche
- ♦ Sirop d'érable Bio Canada
- ♦ Noisettes Bio Piémont Italie

Chemin de la Palette | 65700 MAUBOURGUET
06 07 47 06 38 | contact@lin-lov.com
www.lin-lov.com

ÉPICERIE

GRAINES ÉQUITABLES SCIC



Située à Laure Minervois depuis 2020, la SCIC Graines Équitables est une coopérative spécialisée dans la collecte, le stockage, le tri et la vente de céréales et légumineuses en AB. Elle rassemble près de 70 agriculteurs adhérents d'Occitanie et alimente par ses productions diversifiées les marchés de l'alimentation humaine et animale, les engrais verts et les semences fermières.



NOS ATOUTS

Équipements de pointe dont un trieur optique et un moulin astrié.

Système agricole mené en AB et en cultures associées de céréales et de légumineuses.

Diversité de production au champs favorisé par des pratiques agroécologiques

Des clients multiples de l'épicerie fine au commerce de gros

Des partenariats avec les acteurs de nos territoires : bergers, éleveurs, viticulteurs, agriculteurs, apiculteurs, communes, institut technique...

NOS PRODUITS

♦ **En brut** : avoine nue, blé dur, blé tendre variétés anciennes et modernes, cameline, féverole, grand épeautre, petit épeautre, lentille verte et rose, pois carrés, luzerne, méteil, moutarde, orge, pois chiche, pois jaune, sainfoin, seigle, trèfle, sorgho, gesse, vesce, haricots rouges et blancs, sarrasin ..etc.

♦ **En farine**: toutes les céréales et certaines légumineuses également avec des gammes idéales pour les boulangers, les crêperies, les restaurateurs...etc.



12 route d'Aigues Vives | 11800 LAURE MINERVOIS
04 30 18 55 10 | contact@graines-equitables.fr
www.graines-equitables.fr

LE MOULIN DU PIVERT



Tournée vers le Bio depuis les années 70, l'ancienne meunerie est passée tout naturellement de la farine aux biscuits, biscottes et pains grillés.

La spécificité des produits du Moulin du Pivert est de réussir à allier gourmandise et ingrédients locaux, le tout avec 100% des ingrédients issus de l'agriculture biologique.



POUR UNE GOURMANDISE SANS COMPROMIS !

NOS ATOUTS

Nos biscuits aveyronnais sont confectionnés avec en moyenne 65% d'ingrédients français voire régionaux.

Le blé est par exemple récolté dans la région et moulu à 50 kms de notre atelier.

Le sucre, le beurre et le lait incorporés dans nos biscuits sont français.

Notre biscuiterie est certifiée Bio Ed (Bio Entreprise Durable) pour orienter sa démarche vers toujours plus de responsabilités.

NOS PRODUITS

◆ Découvrez une vaste gamme de biscuits sans huile de palme dont + de 70% de recettes véganes.

◆ Fourrés, cookies, biscuits pour le petit déjeuner... aux fruits ou chocolatés...

◆ Un univers de gourmandise pour un vrai moment de plaisir tout au long de la journée !



2, Chemin de Souloumiac | 12270 LA FOUILLADE
05 65 29 97 30 | info@lemoulindupivert.com
www.lemoulindupivert.com

LE PERCO



Artisan torréfacteur, LePerco propose d'éveiller votre goût au café. Inscrits dans une démarche éthique et biologique, nos cafés verts sont sélectionnés pour leur excellence, des variétés botaniques aux procédés de séchage, en passant par l'enthousiasme et l'engagement des actrices et acteurs de la filière.

Notre torréfaction donne du relief à cette aventure humaine et gustative, livrant en bouche des saveurs incomparables.



ÉVEILLER AUX GOÛTS DU CAFÉ !



NOS ATOUTS

◆ Torréfaction fraîche hebdomadaire
Afin de sublimer la typicité des cafés

◆ Membre Roasters United
Coopérative européenne d'importation de cafés verts biologiques et éthiques unique en son genre, qui rassemble 21 torréfactrices et torréfacteurs européens.

◆ Service client / Financement / SAV
Accompagnement de nos clients dans le choix du café, du matériel dédié au café et de leur solution de financement.

NOS PRODUITS

Une Gamme évolutive au fil des saisons de récolte. Pure origine et Assemblages.

Produits et Conditionnements

- ◆ Cafés grains ou moulu en sachets de 250g ou 1000g,
- ◆ Cafés grains en Vrac (seaux et sacs)
- ◆ BIB et Canette de café infusé à froid (Cold Brew)
- ◆ Sachets de café à infuser pour les chambres d'hôtels et les voyageurs

Pays producteurs par continent

- ◆ Afrique : Éthiopie, Congo
- ◆ Amérique du Sud et Centrale : Honduras, Pérou, Guatemala, Colombie, Brésil
- ◆ Asie : Indonésie, Inde



10 Avenue du Champ de Mars | 11100 Narbonne
0649788868 | contact@leperco.fr | <https://leperco.fr>

MAISON PATIGNAC

MAISON
PATIGNAC

Implantée dans les contreforts des Pyrénées, Maison Patignac est une conserverie artisanale et familiale réputée pour ses produits biologiques d'exception.

Notre assortiment comprend des terrines, pâtés, rillettes, et des plats cuisinés, tous élaborés sans colorant ni conservateur à Montesquieu-Volvestre (31).



LE BIO, FER DE LANCE
DE NOTRE PME
ARTISANALE ET FAMILIALE

NOS ATOUTS

Nous répondons à vos besoins avec des productions sur mesure et des contenants adaptés.

Notre sélection privilégie des produits locaux de qualité : viande française à 100% et légumes français à 90%.

Engagés en faveur de circuits courts, nous valorisons notre terroir et soutenons nos producteurs locaux.

NOS PRODUITS

- ◆ Chaque produit incarne notre engagement envers la qualité et le naturel, reflétant l'amour de notre terroir et de ses saveurs authentiques.
- ◆ Découvrez notre gamme de terrines savoureuses à base de viandes ou de légumes, incluant des options VEGAN, disponibles en formats pratiques de 90g ou 180g. Parfaites pour sublimer vos apéritifs, enrichir vos entrées ou agrémenter vos plats de pâtes et fonds de tarte.



53 Route de Toulouse
31310 MONTESQUIEU-VOLVESTRE | 05 61 90 36 08
maud@patignac.com | www.patignac.com

MOZAÏC CAFÉS ET THÉS

mozaïc

Mozaïc est un Torréfacteur et spécialiste du Thé basé à Ambres dans le Tarn.

Prendre et regarder, sentir, goûter dans une démarche de dégustation, retrouver le travail des hommes et femmes qui ont participé à leur élaboration est la belle aventure à laquelle vous êtes conviés.



UNE PART DE NATURE EN NOUS ?
ENSEMBLE,
ALLONS LA CHERCHER...

NOS ATOUTS

Découvrez l'ensemble de nos gammes de cafés et thés choisis avec attention.

- ◆ CAFÉS BIO ET BIO ÉQUITABLES
10 ORIGINES ET ASSEMBLAGES

Torréfiés avec un soin de tous les instants, nos cafés de Terroir et Grands crus expriment toutes leurs qualités aromatiques.

Transformés lentement, ils vous réjouiront par leur finesse et leur caractère.

NOS PRODUITS

- ◆ THÉS INFUSIONS ROOÏBOS BIO
> 50 SÉLECTIONS

Nos gammes *Natures* ou *Parfumés* ont été soigneusement sélectionnées et répondront aux goûts de chacun : thés classiques, thés de printemps, thés d'exception, chaque pays du thé a ses propres crus selon la saison de la cueillette, la province ou le village...

Mais votre dégustation passe par le respect des règles et l'utilisation d'accessoires de tradition parfois millénaire... Tout cela conditionnera la délicatesse et l'intensité de votre plaisir !



1238 route de Bertalay | 81500 AMBRES
06 48 30 13 46 | hello@cafethemozaic.com
www.cafethemozaic.com

SOY



SOY, marque pionnière du veggie depuis 1982, propose une large gamme de produits bio et engagés. Implanté à Revel, au cœur du Sud-Ouest pour être au plus près de nos producteurs de soja bio, SOY propose des produits aussi bons pour la planète que pour les papilles.



VEGGIE
ET BIO DEPUIS 1982

NOS ATOUTS

Convaincus que l'alimentation végétale bio est l'avenir, **notre soja est cultivé uniquement dans le Sud-Ouest de manière équitable**. Dans les champs comme dans nos ateliers, tout est fait pour vous proposer des produits veggies bio, responsables.

Les tofus et les boissons au soja SOY sont labellisés Biopartenaire, ce qui garantit une bio équitable, plus exigeante et vigilante sur le respect des engagements agricoles, sociaux, commerciaux et écologiques.

♦ Des tofus, des galettes, des substituts de viande, des boissons végétales, des crèmes végétales...

Il y en a pour tous les goûts chez SOY !

NOS PRODUITS

SOY - Route de Castelnaudary | 31250 REVEL
05 62 18 73 73 | contact@ns-group.com
www.soy.fr

SCIC
ODYSSÉE D'ENGRAIN

L'Odyssée d'Engrain est un collectif paysan pyrénéen qui travaille à la réintroduction de variétés anciennes de céréales et légumineuses.

Les petites fermes du collectifs cultivent et valorisent ces «semences paysannes» grâce à un atelier coopératif installé dans les Hautes-Pyrénées. Ils y fabriquent artisanalement des pâtes militantes, saines et délicieuses.



L'ODYSSÉE D'ENGRAIN
SEMEURS DE BLÉS ANCIENS

NOS ATOUTS

Ce projet porte des valeurs d'autonomie alimentaire des territoires, de biodiversité et de rémunération juste des paysans.

De plus, les propriétés des blés anciens sont multiples : protègent des intolérances au gluten, sont plus digestes, se cultivent sans aucun entrant (ni arrosage, ni engrais, ni pesticide..), sont plus nourrissantes et plus rapides à cuire ! (3 à 7 min selon les formes de pâtes)

NOS PRODUITS

100% de la gamme est en Agriculture Biologique

- ♦ Pâtes au Petit Épeautre (variété non hybridée)
- ♦ Pâtes aux blés anciens (Poulard d'Auvergne...)
- ♦ Pâtes naturellement sans gluten (recette sarrasin / pois chiche et recette lentilles)
- ♦ Pâtes riches en protéines (100% lentilles)
- ♦ Pâtes au légumes (partenariat avec les maraîchers locaux)



Lieu dit Le Claret | 65230 CIZOS
05 62 49 23 29 | odysee.engrain@gmail.com
www.odyseedengrain-patesbio.fr

PIMPARELLE



Pimparelle cultive, transforme et commercialise des produits céréaliers, légumes secs et huiles végétales.

Tous nos produits proviennent de notre ferme située dans le Tarn au cœur de l'Occitanie.



NOS ATOUTS

- ♦ Origine et qualité des produits
- ♦ Produits aux standards de la grande et petite distribution
- ♦ Conditionnement disponible pour la restauration collective
- ♦ Livraison sur toute la France

NOS PRODUITS

- ♦ Huile de tournesol
- ♦ Farine de blé T55
- ♦ Lentilles vertes
- ♦ Haricots secs
- ♦ Soja alimentaire
- ♦ Mélange de graines pour basse-cours



Malaprade | 81540 CAHUZAC
06 79 50 38 77 | lapimparelle@gmail.com
www.pimparelle.com

PROSAIN



Depuis plus de 55 ans, Prosain confectionne des conserves bio, avec une large gamme incluant des légumes cuisinés, sauces, tartinales, confitures, purées, jus et pâtes de fruits. Située au cœur de la plaine du Roussillon, Prosain privilégie l'agriculture bio locale, pour garantir qualité et authenticité à l'ensemble de ses produits.



NOS ATOUTS

- ♦ **Pionnier de la bio depuis 1968** : Prosain s'engage avec passion depuis plus de 55 ans.
- ♦ **Situé au cœur des Pyrénées-Orientales**, région réputée pour ses cultures de fruits et légumes.
- ♦ **Filières locales** : Prosain soutient activement les producteurs de fruits et légumes bio régionaux.
- ♦ **Variété gourmande** : Prosain offre plus de 150 recettes authentiques et savoureuses.

NOS PRODUITS

- ♦ Plats cuisinés
- ♦ Légumes et légumineuses nature
- ♦ Légumes et légumineuses cuisinés
- ♦ Sauces tomates
- ♦ Tartinales
- ♦ Purées de fruits
- ♦ Confitures
- ♦ Jus de fruits
- ♦ Pâtes de fruits

Les Matès | 66670 BAGES
04 68 21 60 23 | info@prosain.fr | www.prosain.fr

SALLES FRÈRES SA

SALLES FRÈRES
depuis 1920

Salles Frères une entreprise familiale depuis 1920, située à Aniane, dans l'Hérault. Dans nos ateliers au cœur de l'Occitanie, nous cultivons notre savoir-faire dans l'univers végétal depuis plus de cent ans. Nos gammes variées correspondent à différents instants de consommation : olives, tartinables, condiments et accompagnements culinaires. Notre activité historique de confiseur d'olives est toujours présente faisant de Salles Frères, un des premiers intervenants de la filière oléicole régionale.



ACTEUR MAJEUR
DE L'UNIVERS VÉGÉTAL
DEPUIS 1920

NOS ATOUTS

Notre savoir-faire séculaire nous permet d'offrir des recettes gourmandes, saines et authentiques répondant aux attentes des consommateurs. Depuis plus de 12 ans, nous offrons un choix de produits BIO élaborés avec des ingrédients sélectionnés pour concevoir les meilleurs produits.

Les produits subissent des contrôles stricts en amont et en aval. Nous privilégions des méthodes d'approvisionnement et de production responsables en faisant notre possible pour minimiser notre impact environnemental.

NOS PRODUITS

Parmi nos larges gammes de produits, retrouvez l'offre BIO sur différents segments :

- ♥ Olives
- ♥ Tartinables : tapenade verte, tapenade noire, caviar d'aubergine, Confinade® ...
- ♥ Huile d'olive

Disponible en contenants adaptés aux particuliers comme aux professionnels :

- ♥ Bocaux, seaux et fûts.

Nous proposons également des gammes à façon, correspondant à votre cahier des charges et votre positionnement.



24 Avenue de Gignac | 34150 ANIANE
04 67 57 70 83 | contact@salles-freres.fr
www.salles-freres.fr

SAUCE PAPILLON

SAUCES PAPILLON

Sauces Papillon produit et commercialise des sauces pour les pâtes qui sortent de l'ordinaire. Créée en 2022 par Mathis et Alexandre, un ingénieur agronome et un financier passionné de cuisine, l'équipe Papillon propose une déclinaison de recettes variant avec les saisons et les légumes disponibles : pas de sauces tomate en hiver mais de savoureuses sauces crémeuses comme la champignon, fourme et châtaigne ou celle aux épinards, ricotta, amande et piment d'espelette.



SAUCES PAPILLON : C'EST BON
DE MANGER DE SAISON!

NOS ATOUTS

Plus qu'un projet entrepreneurial, Papillon a été fondé comme une alternative aux produits ultra-transformés dans l'univers des Sauces.

En consommant nos produits, comme l'effet Papillon, vous contribuez à défendre la bio, les filières maraîchères françaises (85% de nos ingrédients, le reste étant italien), les ingrédients simples (ceux de votre cuisine, pas de poudre, d'amidon ou d'arômes). Situées au rayon frais, nos sauces ont été conçues pour le goût et non pour leur durée de vie.

NOS PRODUITS

- ♥ Tous nos produits sont bios. Que ce soit nos fruits et légumes de saison ou bien nos produits laitiers.



397 rue de las Sorbes | 34000 MONTPELLIER
06 81 28 25 84 | contact@saucespapillon.com
www.saucespapillon.com



ÉPICERIE

SIBIO

sibio!

PRODUCTEURS ARTISANS

Producteurs de fruits et légumes résolument engagés dans l'agriculture biologique, nous avons fondé en 2012 la SARL Sibio! afin de valoriser nos récoltes.

Sibio! est un atelier de transformation de nos propres fruits et légumes en une large gamme de jus de fruits et nectars bio, soupes bio, confitures bio et purées bio.



PRODUCTEUR
ARTISANS

NOS ATOUTS

Nous utilisons nos propres fruits/légumes Bio pour développer une large gamme de produits 100% Bio et 100% des Pyrénées-Orientales.

Nos produits sont issus de fruits et légumes bio ayant poussé sous le soleil du Roussillon dans un terroir privilégié entre mer et montagne. Sibio! s'est équipée de matériel performant pour fabriquer artisanalement des nectars, jus de fruits, confitures, purées et soupes.

Au fil des saisons, nous vous proposons des produits de qualité issus de nos fruits et légumes cueillis manuellement à maturité.

NOS PRODUITS

Nous avons un très large choix de produits que ce soit en 75 cl, 25 cl & 3L :

- ♦ 100% Pur Jus de fruits Bio (13 sortes : cerise, pomme, pomme-gingembre...)
- ♦ Nectars de fruits Bio - Minimum 55% de fruits (5 sortes : fraise, pêche blanche ...)
- ♦ 100% Pur Jus Pétillants pour un côté festif (2 sortes: pomme et raisin rouge)
- ♦ Soupes (4 chaudes - 1 froide)
- ♦ Confitures (6 parfums)
- ♦ Purées de fruits Bio, 100% purées, sans sucres ajoutés (3 parfums)

Des nouveautés vont arriver toujours 100% Bio et local.



Impasse des Corbières - Lieu-dit Puig Serbi
66300 Thuir
06 04 61 85 30 | commercial@si-bio.fr | si-bio.fr

ÉPICERIE

SPIRULINE ARC-EN -IEL



Spiruline Arc-en-ciel est une ferme de production de spiruline paysanne depuis 2013. Notre spiruline est de très haute qualité, reconnue depuis des années par nos clients réguliers pour ses bienfaits et son goût.

Récompenses : EXPO Universelle de Milan, Carnets de Julie, France 5, 1er prix Alès Audace 2013 ! 800 m² de bassins sous serre, bâtiment bioclimatique de 120 m², séchoir à basse température.



SPIRULINE ARC-EN-CIEL EST UNE
FERME DE PRODUCTION DE SPIRULINE
PAYSANNE ET BIO DEPUIS 2013.

NOS ATOUTS

Certifiée en Bio et plus encore :

- > **Phytoépuration**
- > **Serre d'évaporation** pour récupérer les sels de 100 m².
- > **Électricité verte.**
- > Banque équitable et solidaire : la NEF
- > Les analyses bactériologiques et en métaux lourds avec le laboratoire indépendant AQMC.
- > Nombreux visiteurs sur notre ferme : **Label Écotourisme engagé.**
- > Spiruline séchée à basse température.
- > Conditionnement très apprécié et pratique dans des jolis pots ronds.

NOS PRODUITS

- ♦ Spiruline en paillettes,
- ♦ Comprimés 100 % spiruline,
- ♦ Spiruline en poudre,
- ♦ Mélange OMEGA SPIRULINE (graines Bio broyées riche en OMEGA 3 avec 20 % de spiruline)
- ♦ Tisanes diverses avec des plantes de la ferme et de la spiruline.



50 rue du ruisseau | 30380 Saint-Christol-les-Alès
06 95 00 27 38 | Contact@spirulinearcenciel.fr
www.spirulinearcenciel.fr

VARIETTE

VARIETTE

DE GRAINES ET DE GOÛT

VARIETTE est une gamme de conserves et de sachets de légumineuses sèches VARIÉTÉS ANCIENNES issues de semences paysannes. 100% VÉGÉTALE, 100% BIO, 100% INGRÉDIENTS NATURELS Origine OCCITANIE et PRINCIPALEMENT GERS.

Une entreprise engagée pour la valorisation du goût de la biodiversité cultivée, dans la réhabilitation des variétés anciennes, proposant des produits bios, sains, naturels, nutritifs et savoureux au sein d'une filière végétale origine Gers et Occitanie de la graine, à la culture, au produit.



NOS ATOUTS

Une gamme récompensée 14 fois en 6 ans !

- ♦ 14 récompenses pour cette gamme BIO, colorée, originale, végétale, valorisant les variétés anciennes et la Biodiversité cultivée
- ♦ 14 reconnaissances pour cette filière végétale BIO de la graine, à la culture, au produit dans le GERS et en OCCITANIE.
- ♦ 14 médailles pour ces produits aux recettes simples et courtes, fabriqués de manière artisanale, avec des ingrédients naturels bios localement sourcés.
- ♦ 14 variétés et plus au goût original et explosif : sauce tomate beauté blanche, andine cornue, green zebra... Haricots saint esprit, houmous de pois chiches noirs, lentilles multicolores, crème de poivron corno di toro vert, confiture de tomates jaunes, pesto de basilic pourpre...

NOS PRODUITS

Conserves bœufs de légumes et légumineuses anciens Bio

- ♦ Sauces tomates anciennes monovariétales colorées et originales (10 variétés valorisées)
- ♦ Confitures de tomates anciennes verte, rouge et jaune
- ♦ Houmous de pois chiches noirs, blancs, lentilles multicolores et haricots saint esprit
- ♦ Crèmes de poivrons corno di toro rouge, vert et jaune
- ♦ Pestos de basilic grand vert, citronnelle et pourpre
- ♦ Légumineuses au naturel cuites à l'eau et au sel de Guérande
- ♦ Légumineuses anciennes Bio en sachet et vrac (Pois chiches noirs secs lentilles multicolores, etc)

VERFEUILLE EN CÉVENNES

Verfeuille
BIO

Créé en 1990 par quatre agriculteurs passionnés, Verfeuille est spécialisé dans la transformation de la châtaigne, fruit emblématique des Cévennes.

Au fil des années nous avons imaginé de nombreux délices avec les fruits de ces montagnes.



NOS ATOUTS

Depuis sa création, Verfeuille s'investit dans la valorisation de la châtaigneraie Cévenole traditionnelle.

Ces châtaignes, sélectionnées depuis des générations pour leurs qualités gustatives nous permettent d'élaborer des produits au goût délicat, aux saveurs naturelles et authentiques.

Verfeuille travaille en partenariat avec des producteurs biologiques qui ont à cœur de fournir des fruits de qualité optimale.

Naturellement sans gluten.

NOS PRODUITS

- ♦ Marrons au naturel mis en pot dès la récolte
- ♦ Produits de la châtaigne : confiture, crème, purée, farine, soupe
- ♦ Autres baies et fruits de la montagne : myrtille, mûre sauvage, gratte-cul
- ♦ Fruits de notre région : abricot, framboise, fraise, cassis, figue
- ♦ Conditionnements adaptés du particulier aux professionnels.
- ♦ Travail à façon.



ROUTE DE SAMATAN | 32200 GIMONT
06 09 40 29 94 | adubarry@variette.fr | www.variette.fr



Le Régent | 48160 VENTALON EN CÉVENNES
04 66 61 10 98 | contact@verfeuille.fr | www.verfeuille.fr

notes

A large, light beige rectangular area with a dashed border, containing ten horizontal dotted lines for writing notes.



FROMAGES GLACES ŒUFS & PRODUITS laitiers



LA BERGÈRE BIO



Depuis toujours, les femmes des bergers de la région des Grands Causses (Aveyron et Lozère) ont transformé le lait de leurs brebis en fromage.

Marque engagée dans la préservation de l'environnement, La Bergère Bio s'inscrit dans cette démarche et pour une Agriculture Biologique.



NOS ATOUTS

Une collecte de lait locale (Aveyron et Lozère) dans les fermes certifiées AB à moins de 100 km de la fromagerie.

Des brebis en pâturage et nourries sans OGM.

Une marque "La Bergère Bio" directement associée au pastoralisme.

Des produits avec peu d'emballages ou emballages bois traditionnels.

Une marque engagée : 100% locale, 100% bio, 100% brebis, 100% emballage traditionnel sans oublier 100% plaisir !

NOS PRODUITS

Nos fromages sont issus de lait de brebis de race Lacaune collecté dans nos fermes sélectionnées et certifiées AB en Aveyron et Lozère :

◆ **Périal de brebis La Bergère Bio 150g**

Fromage à pâte molle emblématique des Causses, pâte onctueuse et fondante, délicatement parfumé

◆ **Brique de brebis La Bergère Bio 150g**

Fromage à pâte molle, affiné 10 jours, pâte fondante, goût délicat et parfumé

◆ **Roquefort La Bergère Bio 100g**

Fromage à pâte persillée, affiné en caves naturelles à Roquefort-sur-Soulzon, pâte blanche fondante au persillage vert clair, goût subtil.

Fromages et Terroirs

15 avenue de Lauras | 12250 ROQUEFORT SUR SOULZON

05 65 58 57 77 | stephanie.campels@fr.lactalis.com

BIOLAIT

la bio partout et pour tous !



Créé en 1994 et pionnier du lait 100% bio, Biolait est un collectif de 2200 producteurs laitiers bio et indépendants, qui agit pour une agriculture laitière bio vertueuse et accessible à tous partout en France. « IL LAIT LÀ » (démarche des producteurs Biolait), le lait bio des producteurs locaux : un lait respectueux de la biodiversité, du bien-être animal, de l'épanouissement des éleveurs, et à côté de chez vous.



NOS ATOUTS

À travers leur démarche IL LAIT LÀ, les producteurs Biolait s'engagent dans :

- ◆ **Le bien-être animal** : nos vaches profitent du grand air 260 jours/an, soit 3 mois de plus qu'en conventionnel,
- ◆ **Le respect de la biodiversité** : les petites bêtes et la flore locale sont hébergées sur 100 000 hectares de nature préservée,
- ◆ **L'épanouissement des éleveurs** : nous, producteurs, partageons équitablement tous les revenus de la vente de notre lait bio,
- ◆ **Et à côté de chez vous** : nos fermes sont partout en France et maintiennent près de 3000 emplois sur tout le territoire.

NOS PRODUITS

La démarche qualité **IL LAIT LÀ** s'appose sur les produits laitiers qui contiennent du lait Biolait ; un lait sans OGM, ni pesticides et sans engrais chimiques.

Retrouvez leur démarche immanquable en magasin bio, en grande surface, mais aussi à la supérette au coin de la rue et peut-être même chez votre crémier, sur les marchés et sur les fermes.



5 rue des entrepreneurs | 44390 SAFFRÉ

02 51 81 52 38 | contact@biolait.net | www.biolait.eu

DUO LOZÈRE

SARL FROMAGERS DE LOZÈRE

DUO LOZÈRE

Chez Duo Lozère, nous prenons le temps de transformer un lait de qualité pour vous offrir les meilleurs produits laitiers lozériens. Notre fromagerie artisanale fabrique et commercialise des fromages, fromages blancs, et faisselles au lait de vache et de brebis. Notre vocation est avant tout de valoriser le lait de producteurs lozériens afin de fabriquer des produits bio de qualité accessibles à tous.



NOUS PRENONS LE TEMPS DE TRANSFORMER UN LAIT DE QUALITÉ AFIN DE VOUS OFFRIR LES MEILLEURS PRODUITS LAITIERS BIO LOZÉRIENS.

NOS ATOUTS

Notre fromagerie lozérienne s'engage à valoriser le lait et le savoir-faire de notre territoire.

Chaque jour, nous transformons le lait bio issu des élevages extensifs de nos producteurs partenaires, sélectionnés rigoureusement selon une charte stricte qui garantit le bien-être animal et la qualité d'un lait d'exception. Notre savoir-faire, hérité des générations passées, nous permet de perpétuer des méthodes de fabrication ancestrales : nous brassons nos fromages blancs à la louche et égouttons nos faisselles à la main.

Ainsi, nous honorons le terroir lozérien avec respect et exigence, assurant une qualité irréprochable à nos produits issus de l'agriculture biologique.

NOS PRODUITS

- ◆ Notre gamme bio, fabriquée à partir de lait lozérien, comprend du fromage blanc, des faisselles, du fromage frais, ainsi que des fromages au lait de vache et de brebis.
- ◆ Nos produits, élaborés selon des méthodes artisanales, témoignent d'une qualité exceptionnelle.



ZAE ROUTE DU CAUSSE | 48000 CHASTEL NOUVEL
04 66 45 97 69 | commande.duolozere@orange.fr
www.duolozere.fr

ESONALIS SAS



Importateur de beurre de karité Bio, fabricant de glaces artisanales au karité bio et vegan bio, Fabricant de cosmétiques à base de karité.



DÉFENSE D'UNE AGROCLTURE RESPONSABLE. RESPECT DES PRINCIPES DU COMMERCE ÉQUITABLE

NOS ATOUTS

Premières glaces au karité fabriquées et commercialisées en France et en Europe.

PRODUITS DU COMMERCE ÉQUITABLE

La société est engagée dans l'agriculture éthique et responsable. Membre de **World Fair Organization** (WFTO), ESONALIS défend et applique les principes du commerce équitable.

Nous soutenons l'**Association WONTAR** au **Burkina Faso** qui produit nos matières premières par nos achats sans intermédiaire. Avec nos achats et les revenus qu'ils leur procurent, les femmes peuvent se soigner, acheter les produits de première nécessité, scolariser leurs enfants et autofinancer leurs activités.

NOS PRODUITS

ESONALIS commercialise :

- ◆ Glaces artisanales au karité bio et vegan bio,
- ◆ Cosmétiques à base de karité
- ◆ Beurre de Karité en vrac (3.5 kg et plus).



494 rue Léon Blum | 34000 MONTPELLIER
06 13 82 01 63 | info@esonalis.com | www.icekarite.com

FERME DU CAUSSE SAS



Tradi

Bergère

C'est en Aveyron, au cœur du bassin de production de lait de brebis que se trouve la Ferme du Causse sas. Une entreprise familiale qui fabrique des yaourts au lait de brebis de manière artisanale où le bien-être animal est au cœur de la fabrication pour des yaourts de qualité.

Le savoir-faire traditionnel a permis à l'entreprise, gérée par la famille Delon, d'abord éleveurs, de développer une large gamme de yaourts.



Même recette,
nouveau décor !

MON YAURT, C'EST CLAIR.
C'EST TRADI-BERGÈRE !

NOS ATOUTS

Les yaourts de brebis sont fabriqués à partir de lait frais collecté localement. Non homogénéisé et pasteurisé au bain marie, les propriétés du lait sont ainsi conservées pour un yaourt doux et onctueux. Les brebis sont nourries sans ensilage et pâturent dès que les conditions le permettent sur les Grands Causses Aveyronnais.

Depuis 2010, Tradi-Bergère a été 16 fois médaillée au Concours Général Agricole de Paris.

NOS PRODUITS

Large gamme de yaourts au lait frais de brebis bio, fabriqués artisanalement sous 3 formats :

- ♦ **Vendus par 2**
nature, vanille (extrait de vanille Bourbon de Madagascar), miel, châtaignes Ardéchoises, fruits rouges, framboise...
- ♦ **Vendus par 2 ou pot de 400g**
nature, vanille (extrait de vanille Bourbon de Madagascar)

Découvrez également nos glaces au lait frais de brebis ainsi que nos sorbets !



Farnajous, Sortie 41 - A75 | 12560 CAMPAGNAC
05 65 69 33 08 | info@fermeducausse.fr | www.tradi-bergere.fr

FRIGEXQUIS



Fabrication artisanale de glaces, sorbets et desserts glacés Bio et Vegan sous les marques IUM! et Vega'n Bio :

- Gamme IUM! en bac 500 ml transparent, Éco conçu et 100 % recyclable. Parfums des plus classiques aux plus originaux.
- Gamme Vega'n Bio en pot de 150 ml : cinq parfums de glaces végétales et bio dans un emballage compostable certifié FSC / cuillère en bois dans le couvercle. Ingrédients Bio et Equitable.



INNOVER,
C'EST PENSER À L'AVENIR,
SE SENTIR RESPONSABLE !

NOS ATOUTS

Gammes Bio, Vegan, sans allergènes fabriquées artisanalement. "Visuel" moderne, avec packaging et saveurs innovantes.

Notre sourcing est avant tout **local et régional**. Nos ingrédients sont naturels et sélectionnés avec une extrême rigueur.

Une partie du chiffre d'affaires réalisé sur cette gamme est reversée à une organisation luttant pour la protection de la biodiversité.

Aujourd'hui, on ne crée pas sans penser à l'avenir, on n'innove pas sans se sentir responsable de son impact sur la société, sans préserver les ressources pour demain.

NOS PRODUITS

- ♦ Gammes de parfums Bio et Vegan en bacs 500 ml et pots 150 mL ainsi que deux desserts à partager Bio en 750 ml
- ♦ Gammes de glaces et sorbets Bio, Vegan, sans allergènes
- ♦ A découvrir sur notre site www.frigexquis.fr



ZAE St Michel Allée Gustave Eiffel | 34770 GIGEAN
06 16 73 27 99 | marc.labrousse@frigexquis.fr
www.frigexquis.fr

JPS LAIT SAS



Laiterie BIO historique en France depuis 1982, JPS Lait propose une gamme de yaourts, de fromages blancs, crème fraîche au lait de Brebis et de Vache. Ainsi, qu'une gamme de desserts végétaux au Soja et à l'Amande.

Nous distribuons nos produits sous la marque Biochamps dans les magasins BIO spécialisés en France et dans les collectivités et sous la marque Laiterie Bio d'Ariège dans les GMS.



LE RESPECT DES MÉTHODES
TRADITIONNELLES DOUCES.
LE BON D'AUTREFOIS

NOS ATOUTS

Biochamps est un acteur historique des produits laitiers. Nous sommes attachés aux valeurs de LA BIO, aux filières, au respect de nos matières premières... pour offrir au consommateur le bon d'autrefois.

- ◆ Yaourts et Fromage Blanc de brebis d'Aveyron
- ◆ Yaourts et Fromage Blanc de vache des Pyrénées
- ◆ Gamme dessert Soja du Sud Ouest
- ◆ Gamme dessert Amandes

NOS PRODUITS

ZI Le Lachet | 09210 LEZAT SUR LEZE
05 61 69 20 66 | commercial@biochamps.fr
www.biochamps.fr

LE FEDOU FROMAGERIE DE HYLZAS SAS



Le Fédou est une Fromagerie familiale Artisanale située au Sud de la Lozère sur le Causse Méjean, vaste plateau calcaire du sud du Massif Central dont les paysages de l'agropastoralisme sont classés au patrimoine de l'UNESCO.

Créé en 1973 par Armand et Marie Pratlong, le nom de la fromagerie provient de Fède qui signifie Brebis en occitan.



LES BREBIS
DES GRANDS ESPACES!

NOS ATOUTS

Les Brebis élevées de façon traditionnelle et extensive dans la zone la moins peuplée de France donnent un lait de caractère propre à ce terroir.

La diversité de la gamme est le fruit du travail de fromagers passionnés, femmes et hommes attachés à ce territoire. Au départ fermier, le Fédou est devenu Artisanal pour permettre l'installation ou la consolidation de plusieurs éleveurs sur le Causse Méjean.

En 2024 ce sont près de 25 personnes qui œuvrent pour vous proposer des fromages de Brebis savoureux !

NOS PRODUITS

Fromage au lait de Brebis du Causse Méjean.

Les élevages extensif de notre vaste plateau calcaire, des conditions idéales pour un lait singulier et authentique !

- ◆ Tomme à l'ail des ours
- ◆ Tomme au Genièvre
- ◆ Meule des Bergers (Fromage de garde affiné 8 à 12 mois).
- ◆ Brousse de brebis bio
- ◆ Le Mit'chou (fromage à pâte molle 130g)
- ◆ Des nouveautés à venir n'hésitez pas à nous contacter pour découvrir les dernières créations de nos fromagers !

Rue des 4 vents | 48150 HURES LA PARADE
04 66 45 66 74 | commercial@fedou.com | www.fedou.com

LES PETITES LOUCHES



Les petites Louches, ce sont 2 fromagères qui vous proposent une large gamme de produits laitiers fabriqués à base de lait BIO Gersois situé à moins de 30min de la fromagerie. Artisanes nous travaillons main dans la main avec les éleveurs laitiers qui nous confient leur lait !

Nous tenons à valoriser aussi le travail en amont en proposant des prix d'achat à la hauteur de la qualité du travail que fournissent nos partenaires éleveurs.



AU BON LAIT
DES PRAIRIES GERSOISES.

NOS ATOUTS

Nous vous proposons des produits bio à base de lait de ruminants qui pâturent toute l'année.

Nous nous efforçons de choisir des matières premières les plus locales possible : la verveine, le fenugrec ...

NOS PRODUITS

- ◆ Yaourts nature ou grec
- ◆ Yaourt aromatisés sucrés : verveine, vanille ou feuilles de figuier
- ◆ Fromage blanc battu
- ◆ Crème fraîche
- ◆ Beurre doux ou demi-sel
- ◆ Tomme de vache ou mixte (chèvre-vache)
- ◆ Rebl'auch (type reblochon) nature ou au fenugrec
- ◆ Clac'auch (type camembert)

1435 chemin du Hourcot | 32260 ORNEZAN
06 95 01 12 10 • Marianne : 06 52 29 61 45 | contact@petiteslouches.fr
www.petiteslouches.fr

LOU PASSOU BIO SARL



Tout commence en 1998, à Laval-du-Tarn, lorsqu'un éleveur et fromager réalise sa propre fabrication de fromages au lait de brebis issu de l'agriculture biologique.

L'entreprise a su parfaitement évoluer au fil des années, tout en gardant ses objectifs primaires : contribuer au développement de l'agriculture et de la production biologique ; mettre en avant les savoir-faire locaux.



ENTRE TRADITIONS ET MODERNITÉ,
TOUT NOTRE SAVOIR-FAIRE

NOS ATOUTS

Lou Passou Bio est une entreprise à taille humaine, avec un outil moderne.

Lou Passou bio transforme du lait biologique de brebis, chèvre et vache.

Depuis ses début fin des années 90 la société a perfectionné son savoir-faire et a acquis aujourd'hui une solide expérience dans le monde de la bio !

La fromagerie innove avec de nouvelle création chaque année, et nos fromages sont régulièrement médaillés sur les différents concours ou ils sont présentés.

NOS PRODUITS

- ◆ Fromages aux laits thermisés bio, pâte molle et semi pressé.
- ◆ Nos fromages sont peu salés. (Plongés dans une cuve de saumure)
- ◆ Nos fromages sont doux, et conviennent à un très large éventail de consommateurs.
- ◆ Les colorants de croûte sont naturels. (Caramel)

245 Zone Artisanale d'Inos Le Massegros
48500 MASSEGROS CAUSSES GORGES
04 66 49 90 39 | david.bringer@sofrose.fr | www.loupassoubio.fr

SUDOEUF SAS



La société SUDOEUF regroupe 3 fermes de ponte et centres de conditionnement.

Ces 3 fermes sont des entreprises familiales et indépendantes :

- Le Domaine de Portes situé à Saint-Pons-de-Thomières (34)
- La ferme de La Fourcade située à Grenade sur Garonne (31)
- L'œuf Gascon situé à Damazan (47)



NOS ŒUFS : EN NUTRITION,
ILS ONT "TOUT BON!"

NOS ATOUTS

Production régionale, production BIO certifiée Sud de France.

Une gamme régionale d'œuf entier liquide pasteurisé, pour les collectivités vient compléter notre offre.

Nouveau programme d'engagement sur 5 ans avec : plantation de jachères fleuries et de 30 arbres par hectare sur parcours des pondeuses et installation de ruches à proximité.

NOS PRODUITS

Nous proposons une gamme complète d'œufs pondus en Occitanie et Nouvelle Aquitaine :

- ♦ Une gamme complète d'œufs Bio en colis, vrac et boîtes x 6, x 10
- ♦ Concept exclusif d'œuf Bio prêt à vendre
- ♦ Une gamme certifiée Bio Sud de France au Domaine de Portes (34)
- ♦ Une offre régionale d'œuf entier pasteurisé Bio 5 kg



Domaine de Portes | 34220 Saint-Pons-de-Thomières
06 46 52 23 64 | commercial@sudoeuf.fr
www.domainedeportes.fr

YEO FRAIS



YéO frais est une laiterie toulousaine née en 1929, filiale de la coopérative Maîtres Laitiers du Cotentin. Nous fabriquons une gamme complète de yaourts et crèmes fraîches bio distribués en GMS, en RHF ou en magasins spécialisés.. Notre marque YOgourmand est née de l'envie collective de développer l'offre bio locale.



YOGOURMAND,
LE YAOURT TOULOUSAIN
SIMPLE ET DE BON GOÛT!

NOS ATOUTS

Pionniers et engagés dans la bio depuis plus de 20 ans, nous mettons notre savoir-faire au service du développement durable et de la valorisation de la production laitière bio.

Nous fabriquons nos produits selon un cahier des charges exigeant et un mode de production respectueux de l'environnement.

Nos produits sont fabriqués par 220 salariés engagés et notre lait est collecté par la coopérative régionale auprès d'une centaine d'éleveurs bio.

NOS PRODUITS

Alliant naturalité et gourmandise, notre gamme YOgourmand est composée de 14 produits bio aux différentes saveurs et textures pour varier les plaisirs :

- ♦ Yaourts fermes et mixés
- ♦ Yaourts à boire
- ♦ Crèmes fraîches
- ♦ Lait 1/2 écrémé

183 Avenue des Etats-Unis | 31200 TOULOUSE
05 61 58 88 05 | alexia.cabanis@yfrais.fr | www.yfrais.com
www.yogourmand.fr

notes

A large rectangular area with a light beige background and horizontal dotted lines, intended for taking notes.



VIANDES & *charcuterie*

COOPÉRATIVE CATALANE DES ÉLEVEURS



La Coopérative Catalane des Éleveurs regroupe plus de 200 éleveurs sur tout le territoire des Pyrénées-Orientales, de l'Aude et l'Ariège, pour l'ensemble des productions : bovins, ovins, porcins et équins. La production de viande bio est de plus en plus développée, notamment en veau et bœuf, et permet d'approvisionner le marché.



MÉDITERRANÉE ET PYRÉNÉES
S'UNISSENT POUR DES VIANDES
DE QUALITÉ !

NOS ATOUTS

Notre territoire spécifique, fortement influencé par le relief, nous permet de pratiquer la transhumance des troupeaux et de valoriser au maximum la production de viande à base d'herbe, aussi bien pour le veau, le bœuf que l'agneau.

Nous avons l'habitude de parler de troupeaux extensifs transhumants, composés majoritairement de races rustiques : Gasconne et Aubrac, ainsi qu'un noyau de race à viande Limousine.

- ◆ Bœuf BIO
- ◆ Veau Primeur Bio
- ◆ Rosée des Pyrénées Catalanes IGP BIO
- ◆ Vedell des Pyrénées Catalanes BIO
- ◆ Agneau Bio

NOS PRODUITS

Maison de l'élevage RN 116 | 66800 ERR
04 68 04 50 44 | ccvb@wanadoo.fr
saveursdupayscatalan.com

CHARCUTERIE ADER



C'est en 1926 que Jean-Marie Ader fabrique ses premières charcuteries. Ses enfants, Henri et Jean reprendront et amélioreront le savoir bien-faire familial.

Aujourd'hui engagée dans la Bio, notre maison continue de proposer certaines recettes historiques ainsi qu'une gamme dynamique avec un impératif : conserver la maîtrise de nos recettes et transmettre notre tradition du fait maison aux prochaines générations.



NOTRE TRADITION DU FAIT-MAISON
POUR UNE GASTRONOMIE
SAVOUREUSE, SAINTE ET ENGAGÉE

NOS ATOUTS

Charcutiers Pyrénéens et Maître artisan, la qualité est au cœur de notre démarche.

le choix des matières premières et ingrédients, la maîtrise de nos recettes ainsi qu'un outil de production performant nous permettent de proposer des charcuteries de caractère.

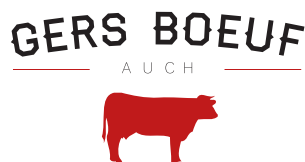
Nous innovons régulièrement et nous proposons une gamme large : charcuterie cuite, saucisserie, salaisons et conserves pour les rayons libre-service et coupe et épicerie.

NOS PRODUITS

- ◆ Notre gamme est composée d'environ 50 références qui couvrent tous les métiers de la charcuterie : jambon cuit, pâtés en conserve, saucisses fraîches, saucisson et saucisse sèche, sous la marque Henri & Jean.
- ◆ Nous ne cessons d'innover pour proposer chaque année de nouvelles recettes.
- ◆ Cette année, le jambon cuit à l'ail des ours et une nouvelle gamme de lardons viennent compléter notre offre à 360°.

ZA Route de Tarbes | 65220 TRIE-SUR-BAÏSE
05 62 35 54 41 | contact@charcuterieader.fr
www.charcuterieader.fr

GERS BOEUF



GERS BOEUF est spécialisé dans la découpe bovine, porcine et ovine, la transformation et le conditionnement des viandes fraîches (bœuf, agneau, porc). Nos viandes proviennent majoritairement d'élevages gersois et sont préparées dans nos ateliers du Gers (essentiellement à Auch et à Lombez). La relation de confiance, la proximité qui nous lie à nos voisins éleveurs ainsi que la qualité des conditions d'élevage, garantissent tout ce qu'on attend d'une bonne viande : qualité, fraîcheur, goût mais aussi traçabilité et fiabilité.



LE SPÉCIALISTE RÉGIONAL DE LA DÉCOUPE ET DE LA TRANSFORMATION DES VIANDES

NOS ATOUTS

- ◆ L'activité de l'entreprise repose sur 3 piliers
- ◆ La prestation de découpe aux bénéficiaires des éleveurs locaux (activité historique depuis 2005),
- ◆ La découpe et la transformation de viandes biologiques pour les collectivités, la RHF
- ◆ La transformation et la commercialisation sous ses marques «Bio et Bien Elevés» de sa production auprès de grossistes ou de détaillants professionnels de la viande.

NOS PRODUITS

- ◆ Petites salaisons bio (saucissons, copa, ventrèche, saucisse sèche)
- ◆ Steaks hachés bio tous formats
- ◆ Pièces de boucherie bovine bio traditionnelles (rôties, tournedos, entrecôtes, côtes à l'os, blanquette de veau...)
- ◆ Pièces de boucherie charcuterie bio traditionnelles (saucisse fraîches, côtes de porc, ventrèche...)

PAYSANS BIO D'AVEYRON



Paysans Bio d'Aveyron est un collectif de 12 fermes aveyronnaises, situées entre l'Aubrac et le Larzac. Nous avons décidé de travailler en circuit-court pour vous fournir des viandes de qualité. Bien au-delà du Label AB, c'est une histoire humaine, un retour à l'essentiel que nous vous livrons.



LA SAVEUR ET LA QUALITÉ DU BIO EN DIRECT DES ÉLEVÉS D'AVEYRON

NOS ATOUTS

- ◆ Paysans Bio d'Aveyron c'est :
- ◆ Des fermes Bio : tous les animaux ont accès aux pâturages ou aux parcours extérieurs, la priorité est donnée aux médecines douces (phytothérapie, homéopathie).
- ◆ Produisant de la viande de qualité : les animaux sont exclusivement issus de races à viande et élevés pour atteindre les standards de qualité que l'on retrouve en boucherie.
- ◆ Des éleveurs passionnés : qui mettent en commun des savoirs-faire et des valeurs pour vous offrir le meilleur de l'Aveyron !

NOS PRODUITS

- ◆ Viande fraîche (sous-vide et skin) et surgelée (bovin, porc, agneau) V49
- ◆ Plats cuisinés à base de viande
- ◆ Poulet entier frais
- ◆ Lentilles



ZIE du Mouliot- 2 allée Dominique SERRES | 32000 AUCH
05 62 63 56 41 | contact@gersboeuf.com
www.gersboeuf.com



Carrefour de l'Agriculture | 12026 RODEZ
06 84 78 95 97 | paysansbioaveyron@gmail.com
www.facebook.com/PaysansBioAveyron

notes

Handwriting practice area with ten horizontal dotted lines on a light beige background.



POISSONS & PRODUITS *de la mer*

LA TRUITELLE SAS



François Isambert a repris en 2008 la Pisciculture de La Fajolle, à 1150 m d'altitude, en Haute-Vallée de l'Aude. C'est sur cette exploitation à taille humaine, labellisée AB depuis 2001, qu'il a imaginé puis concrétisé ce projet totalement inédit : produire les premières conserves de petits poissons labellisées AB. Un produit qui soit aussi novateur gustativement qu'irréprochable écologiquement.



LA PASSION DU POISSON BIO !
LA TRUITELLE RÉINVENTE
LA CONSERVE DE POISSONS

NOS ATOUTS

La Truitelle a lancé, il y a 3 ans, les premières conserves de petits poissons labellisées AB, réalisées à partir d'ingrédients d'une **qualité exceptionnelle et fabriquées artisanalement** en Occitanie.

Une innovation locale qui a reçu depuis de nombreuses distinctions récompensant ses engagements : **Grand Prix Sial innovation 2022 dans la catégorie viandes et poissons, Trophée de l'excellence bio, 1^{er} prix du concours national Agropole 2023...**

NOS PRODUITS

Conserves de petites truites labellisées AB

- ◆ Gamme **gastronomique**
- ◆ Gamme **écologique**
- ◆ Gamme **Audouce**



1 rue de la Matalino | 11300 FESTES-ET-SAINT-ANDRÉ
06 47 09 47 03 | sarah.gianfaldoni@latruitelle.com
www.latruitelle.com

VINS,
BIÈRES
&
spiritueux



BRASSERIE ALARYK



La Brasserie Alaryk puise son inspiration du Languedoc, plus vaste terroir en agriculture biologique et en biodynamie d'Europe. Les bières artisanales Alaryk se définissent comme des produits d'excellence et de gastronomie, dont les qualités s'expriment à chaque étape de leur élaboration, des matières premières au packaging.



GASTRONOMIQUE, BIOLOGIQUE,
ARÔMATIQUE, ÉTHIQUE CHIC,
UNIQUE, AUTHENTIQUE, ALARYK

NOS ATOUTS

Établie à Béziers en 2016, la Brasserie Alaryk propose des bières de spécialités gastronomiques, avec un choix d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, et la volonté d'un approvisionnement 100% local en malts et houblons.

En quelques années, nos bières se sont imposées en France et à l'International dans les restaurants gastronomiques et chez les cavistes, soutenues par de nombreuses récompenses dans les concours internationaux.

NOS PRODUITS

Notre gamme de bières artisanales biologiques, forte de plus de dix références se décline en :

- ♥ Bouteilles 33 cl, 75 cl et 150 cl
- ♥ Fûts de 20 et 30 litres



2 rue des Poiriers | 34500 BEZIERS
04 67 80 12 76 | contact@alaryk.fr | www.alaryk.fr

BRASSERIE CAP D'ONA



La brasserie - Distillerie Cap d'Ona a été créée en 1999 dans le sud de la France par Gregor Engler, pionnier des brasseurs artisanaux français. Grâce à son savoir-faire, sa créativité et son amour de la terre, cette brasserie ultra novatrice possède à son palmarès un nombre impressionnant de bières élues meilleures au monde et plus de 100 médailles d'or dans les concours brassicoles nationaux et internationaux les plus prestigieux du monde.



L'ENGAGEMENT CAP D'ONA :
ÊTRE MEILLEURE
POUR LE MONDE

NOS ATOUTS

L'ESPRIT Cap d'Ona se structure à la conjonction de trois exigences :

- 1• La Créativité et l'Excellence à la Française.
- 2• L'approvisionnement Bio, Local et Promotion du Territoire avec la mise en lumière du patrimoine fruitier, viticole et céréalié régional.
- 3• Une Démarche de Responsabilité globale et environnementale : Cap d'Ona met au cœur de toutes ses actions son engagement pour une économie circulaire durable et sa lutte contre le réchauffement climatique.

NOS PRODUITS

- ♥ Production bio, 100% naturelle.
 - ♥ Elle offre plus de 40 créations : bières, sodas et spiritueux aux parfums, univers et saveurs uniques. Une invitation au voyage autour du savoir faire et du terroir Occitan et Français ...
- Première Brasserie dans le département des Pyrénées Orientales en 1999, elle s'est tout de suite engagée dans l'agriculture biologique, pour son territoire et la promotion du patrimoine fruitier, céréalié et viticole français et occitan.



16 Route de Saint Jean | 66400 CÉRET
0468957909 | 3comcapdona@orange.fr
www.cap-dona.com

BRASSERIE KISS'WING



La brasserie KissWing est implantée à Montblanc (Hérault) depuis 2017. C'est une entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de bières biologiques avec ou sans alcool et autres boissons gazeuses.

Nous proposons des visites et vous trouverez sur place un espace de dégustation pour découvrir nos produits.



NOS ATOUTS

Nous sommes une entreprise à taille humaine avec nos 8 salariés et nous avons choisi un ancrage local en circuit court. Nous travaillons sur notre impact énergétique mais aussi à la création de dynamiques territoriales pour nos fournisseurs et nos clients.

Notre production est 100 % biologique.

NOS PRODUITS

Avec plus de 25 recettes de bières différentes, nous proposons un large choix.

Nous avons des bières fortes ou légères, plus ou moins houblonnées mais aussi des bières sans alcool, des bières fruitées et des bières au CBD.



269 rue Gustave Eiffel | 34290 MONTBLANC
04 67 32 16 75 | contact@kisswing.fr | www.kisswing.fr

CAVEAU HÉRACLÈS



Héracles est la première cave coopérative bio de France. Le vignoble s'étend sur les limites de l'Hérault jusqu'au nord du Gard, sur la voie d'Héracles. La majorité du vignoble se situe autour de la source Perrier. Il représente 1200 hectares cultivés par 80 vignerons.

Toute l'exploitation est en agriculture biologique.



NOS ATOUTS

Une cuverie colossale, éco-conçue et connectée qui permet de vinifier 120 000 hectolitres.

200 cuves équipées des dernières technologies pour surveiller en ligne l'évolution des vins et garantir une qualité toujours parfaite à toute période de l'année.

La cave s'est également engagée dans la **biodiversité** : économie des consommations d'eau en cave grâce au choix des matériaux des cuves et développement de l'agroécologie avec la plantation de 8 000 mètres de haies et l'installation de 180 nichoirs à oiseaux et chauves-souris.

NOS PRODUITS

♦ Tous les vins sont en agriculture biologique. Vous pouvez les retrouver dans la boutique située à Vergèze.

Cette dernière a été rénovée en 2022 pour proposer une offre diversifiée. Vous pouvez désormais y retrouver des vins d'autres producteurs bio, des spiritueux, et quelques produits régionaux.



ZA LES COUDOURELLES | 30310 VERGEZE
04 66 88 85 50 | caveau@caveau-heracles.com
caveau-heracles.com

CHÂTEAU MARIS



Château Maris est situé en Cru La Livinière, il est le premier domaine européen à obtenir la certification Bcorps. Depuis plus de 20 ans, le domaine porte les valeurs d'une viticulture durable qui replace la nature dans le cœur des hommes et l'homme au cœur de la nature.

Notre cave est unique au monde, elle a été entièrement construite en matériaux biodégradable (chanvre et bois) constituant un outils de travail en accords avec nos convictions et permettant de réaliser des vins de grandes qualités.



"POUR NOUS IL S'AGIT DE RESPECTER L'ENSEMBLE DU CYCLE ET PAS SEULEMENT UNE PARTIE DE CELUI-CI"
ROBERT EDEN

NOS ATOUTS

- ♦ "Top 40 des domaines les plus durables du Monde" Green Emblem by Robert Parker
- ♦ Vignoble biodynamique (Demeter)
- ♦ Au sein d'une riche biodiversité
- ♦ Situé en Cru La Livinière au pied de la montagne noire
- ♦ Le chai unique et biodégradable éco-conçu en chanvre
- ♦ Autosuffisant en électricité
- ♦ Semi enterré (pas de climatisation)
- ♦ Gestion des eaux de pluie et usées
- ♦ Certifié B Corporation (label RSE de haute exigence)

NOS PRODUITS

- ♦ Nous produisons des vins rouges biodynamiques en Cru La Livinière mais aussi des vins classés en Minervois et en IGP Pays d'Oc Blanc rouge et rosé.
- ♦ Nous produisons également un vin blanc en vin de France (Grenache gris) et un vin orange de cépages (muscat petit grains).
- ♦ Visites guidées du domaine suivie par une dégustation sur réservation.



7 Rue de l'Occitanie | 34210 Félines-Minervois
04 68 91 42 63 | hannah@chateaumaris.com
www.chateaumaris.com

CIDRERIE PÉPINE

PÉPINE

COMPLÈTEMENT CIDRÉE

Production artisanale de cidres et de jus de pommes.



C'EST BON, C'EST BIO, C'EST LOCAL
BUVEZ DES POMMES!

NOS ATOUTS

- ♦ Cidres de dégustation
- ♦ 100 % pur jus
- ♦ Bio
- ♦ Sans sulfite ajouté
- ♦ Levures indigènes
- ♦ Prise de mousse naturelle en bouteille

NOS PRODUITS

- ♦ Jus de pommes
- ♦ Cidre extra brut BRUT EN BLANC
- ♦ Cidre brut ELIXIDRE
- ♦ Cidre brut PLEIN SUD
- ♦ Cidre demi sec POMPETTE
- ♦ Cidre houblonné HOP LÀ

Et autres co-fermentations de fruits locaux



1500 chemin de Minteu | 30310 Vergèze
06 07 55 35 68 | Info@cidrerie-pepene.fr
www.cidrerie-pepene.fr

DOMAINE DE MONTCALM



Situé au cœur de la petite Camargue Gardoise, le Domaine de Montcalm, vignoble en agriculture biologique, membre de l'association 1% for the Planet vous fait découvrir son savoir-faire depuis 1934 à travers ses meilleures cuvées. Le domaine appartenait à la famille du Marquis de MONTCALM, mort le 14 septembre 1759 au Québec lors de la bataille des Plaines d'ABRAHAM.

Ses arrières petits-enfants ont vendu en 1882 à Monsieur LOUIS PRAT, ce domaine était constitué de forêts de pins sylvestres, de dunes de sables et de marais.



NOS ATOUTS

Fort de ses 40 hectares en AOP Sable de Camargue et de ses 25 hectares en IGP Pays d'OC, le Domaine de Montcalm produit plusieurs cuvées, notamment du Gris des Sables, spécialité de la région.

Domaine familial depuis 4 générations, il est porté par une équipe dynamique et passionnée qui sera ravie de vous accueillir et de vous faire découvrir le Domaine lors de votre passage en Camargue.

- ◆ Nos Vins
- ◆ Nos Bières
- ◆ Notre gin



NOS PRODUITS



NOS ATOUTS

Toujours la même envie d'entreprendre, cette opiniâtreté, un enthousiasme qui demeure comme une signature familiale.

Le travail des dernières années a principalement consisté à remettre notre terroir au centre de nos préoccupations, car c'est lui qui décide des vins que nous allons boire, c'est en son sein que s'invente le plaisir que vous allez prendre en débouchant une des bouteilles nées des chais familiaux.

- ◆ **On l'appelle Négrette** : en ouvrir une bouteille, c'est partir en voyage dans la Ville rose.
- ◆ **Le Paradis Blanc** : sympa ce Viognier !
- ◆ **Le temps des Fleurs** : plus que jamais, grâce à ce vin parfumé chantons le temps des fleurs
- ◆ **Radical Cassoulet** : c'est le vin de notre cassoulet.
- ◆ **L'alignement des Planètes** : il y a des années où la Nature toute puissante nous fait douter de tout. Puis, comme par miracle, naît le vin, généreux, volubile, charmant...

NOS PRODUITS



Hameau de Montcalm | 30600 MONTCALM
04 66 73 51 52 | domainedemontcalm@hotmail.fr
<https://domainedemontcalm.com/>

6 rue Demages | 82370 LABASTIDE SAINT PIERRE
05 63 64 01 80 | vignobles@arbeau.com | www.arbeau.com

FAMILLE ARBEAU



Depuis 1878, la famille Arbeau, à Labastide-Saint-Pierre œuvre, de la vigne au négoce, pour inscrire les vins de la maison (AOP Fronton, Gaillac, IGP Comté Tolosan et Vin de France) dans l'univers contemporain, en France comme aux quatre coins de la planète.



LA FAMILLE DES VINS DE BEAUVIGNAC



Le vignoble de la famille des vins de Beauvignac s'étend sur les garrigues et Costières de Pomerols, Castelnau de Guers, Pignan jusqu'aux rives de l'étang de Thau à Mèze.

Sur ces différents terroirs nos vignerons passionnés expriment leur savoir faire au travers de vins authentiques déclinés aujourd'hui en agriculture BIOlogique en Rouge, Blanc et Rosé.



LA FAMILLE DES VINS DE BEAUVIGNAC
ÉLABORE 3 CUVÉES BIO :
LA GAMME BIOVIGNAC.

NOS ATOUTS

A travers notre certification vers le label agriculture biologique nous souhaitons conforter notre vision d'une viticulture en accord avec les enjeux environnementaux actuels. En outre, à travers un travail en profondeur et continu certifié par deux audits annuels, nous nous efforçons de maintenir la priorité sur la préservation de notre terroir unique. Privilégier la vie des sols reste un enjeu central de cette pratique qui permet de mettre un point d'honneur sur le respect des cycles naturels de la vigne et du maintien de la biodiversité environnante. Sur le Millésime 2022, nous avons obtenu nos 13 premiers hectares certifiés, nous allons quadrupler cette surface pour le millésime 2023.

NOS PRODUITS

- ♦ **Rouge Biovignac** : un assemblage de Merlot et de Cabernet Sauvignon avec des notes aromatiques de petits fruits rouges qui donne une bouche gourmande et croquante.
- ♦ **Rosé Biovignac** : un rosé 100 % Grenache, une robe limpide et brillante, une aromatique portée par l'intensité fruitée et florale qui donnent en bouche des notes fraîches et fruitées.
- ♦ **Blanc Biovignac** : issu du cépage Chardonnay, une robe dorée aux reflets vert brillant, des arômes de fleurs blanches et de fruits frais, une bouche ample, franche et vive.

28 avenue de Florensac | 34810 POMEROLS
06 33 26 94 61 | serge.alarcon@beauvignac.com
www.cave-pomerols.com

LA SOIF DU TEMPS



Plongez dans l'univers de notre hydromellerie artisanale, où chaque goutte d'hydromel et de limonade raconte une histoire de tradition et de terroir. Les abeilles butinent les fleurs locales pour créer un nectar doré, fermenté avec soin pour éveiller vos sens.

Laissez-vous séduire par nos créations uniques qui allient nature et modernité pour des saveurs aussi authentiques qu'originales.



OSEZ LE MIEL !

NOS ATOUTS

- ♦ **Une qualité reconnue**
Nos hydromels sont régulièrement primés (dont le prix du meilleur hydromel de France).
- ♦ **La proximité**
Nous travaillons avec un réseau d'apiculteurs locaux.
- ♦ **Un faible impact environnemental**
L'hydromel est la boisson alcoolisée nécessitant le moins d'eau pour être produite.
- ♦ **Des saveurs uniques**
Nos limonades ne ressemblent à aucune autre avec des goûts à la fois authentiques et modernes.
- ♦ **Sans additifs, ni sucre raffiné**

NOS PRODUITS

- ♦ **Une gamme de limonades de miel aux différentes saveurs :**
citron, menthe, gingembre...

L'hydromel est en cours de production.



7 rue de l'Europe | 31850 Montrabé
06 52 58 21 57 | contact@lasoifdutemps.fr
<https://lasoifdutemps.fr/>

LA JULIETTE SAS BRYO



Notre famille travaille sur les vignobles du Roussillon depuis 5 générations. C'est en 1996 que nous avons été sensibilisés aux techniques de l'agriculture biologique. Depuis plus de 20 ans, nous mettons notre expérience au service de nos clients. Notre métier est de sélectionner et de proposer les meilleurs vins bios de nos terroirs.



VIGNOBLE BIO. TERROIR
ET CLIMAT DU ROUSSILLON
TEL EST MON CREDO!

NOS ATOUTS

C'est avec beaucoup de conviction **environnementale** que nous avons fait le choix de **développer notre gamme des vins de "La Juliette" sur les terroirs de la plaine du Roussillon et de la vallée de l'Agly.**

Ces vins peuvent être frais et gourmands, comme plus concentrés et riches.

Ils expriment la **diversité de nos terroirs**, la nature de nos cépages et ce climat méditerranéen bercé par le vent Tramontane.

NOS PRODUITS

- ♦ Au XVII^{ème} siècle, "La Juliette" était une femme catalane qui avait donné son nom à un vaste domaine du Roussillon.
- ♦ Aujourd'hui "La Juliette" se décline en vins secs d'appellation **Côtes du Roussillon** dans les trois couleurs et en **vin doux naturel Muscat de Rivesaltes**.



1 Avenue Maréchal Koenig | 66600 RIVESALTES
06 84 62 05 32 | bcazes@serendipity-nature.com
www.la-juliette.com

GALLICIAN SIGNATURE



GALLICIAN
SIGNATURE

Le Vignoble de Gallician Signature est travaillé dans le plus grand respect de la terre et de l'environnement pour élaborer avec passion des vins de qualité à forte personnalité, révélateurs du terroir typique des Costières de Nîmes. A la confluence des rivages de la Méditerranée et des coteaux de la Vallée du Rhône, nos vins sont connus pour être expressifs, structurés et harmonieux.



VIGNERONS PASSIONNÉS
DEPUIS 1951!



NOS ATOUTS

Les atouts originels d'un terroir d'exception.
A la croisée des chemins entre le plateau méridional des Costières de Nîmes et la Vallée du Rhône, le vignoble GALLICIAN SIGNATURE s'étend des collines aux étangs de Camargue. Son terroir généreux au cœur de l'Occitanie jouit d'un bel ensoleillement et de terrasses de galets roulés.

NOS PRODUITS

- ♦ Une gamme en IGP Pays d'Oc
- ♦ Une gamme en AOP Costières de Nîmes
- ♦ Un vin sans sulfites ajoutés
- ♦ Une gamme en IGP Gard

128 avenue des Costières | 30600 GALLICIAN
07 87 22 06 35 | commercial@gallician.com
www.gallician.com

LES VIGNERONS DE FLORENSAC



LES VIGNERONS DE FLORENSAC sont fiers de l'aboutissement de leur nouveau projet. Soucieux de conserver la valeur et le caractère de nos vins, la nouvelle génération d'artisans-vignerons que nous sommes, souhaite pérenniser son image dynamique à travers un changement de nom et en mettant le cap sur l'excellence.

De notre travail solidaire et acharné est née la nouvelle identité de notre cave : FLORES.



NOS ATOUTS

Notre secret et notre force résident dans le travail collégial et l'esprit de famille écoresponsable de nos 80 coopérateurs, dont le savoir-faire ancestral et les valeurs humaines permettent de faire les bons choix pour mettre en valeur nos vins à la signature rare et unique.

Assemblage

- ♥ Blanc
- ♥ Rosé
- ♥ Rouge

NOS PRODUITS



5 avenue des vendanges | 34510 FLORENSAC
04 67 77 70 72 | caveau@flores.vin
www.flores.vin

LES VIGNERONS DE LA GRAVETTE



Implantée dans le Sud de la France, La Gravette de Corconne se situe entre Cévennes et Méditerranée. Le village est entouré d'impressionnants remparts naturels faits de rochers en forme de tuyau d'orgue qui ont donné naissance à notre terroir unique de Gravettes et d'argiles rouges apportant typicité et élégance à nos vins. La Gravette regroupe depuis sa création des vigneronnes, dont le travail et le dynamisme, font de cette cave, une icône des vins du Sud de la France.

Le vignoble de la Gravette est implanté sur des terroirs d'Appellation AOP LANGUEDOC – AOP PIC SAINT LOUP – IGP PAYS D'OC- IGP SAINT GUILHEM LE DESERT.



NOS ATOUTS

Les vins du terroir de la Gravette se caractérisent par une grande finesse des tanins et une belle qualité aromatique. La cave possède cinq caveaux de vente, au siège social Corconne (30), Saint Martin de Londres et Laroque (34), Millau (12) et le Puy en Velay (43). Ces points de vente et le site internet permettent de mettre en avant toutes les cuvées de la cave, avec des tarifs permettant de satisfaire un grand nombre de consommateurs.

Découvrir les vins de la Gravette, c'est l'assurance d'un moment convivial !

NOS PRODUITS

Nous élaborons des cuvées exceptionnelles en Agriculture Biologique

- ♥ **Le Domaine de l'Emme**, rosé et rouge en AOP Pic Saint Loup sont des vins très aromatiques, ronds, équilibrés et fruités.
- ♥ **A l'état pur**, un vin rouge sans sulfites ajoutés en AOP Pic Saint Loup dominante de Syrah, est un vin épicié, vif et frais.
- ♥ **Le Gravettissime blanc**, en AOP Languedoc vieilli en fût de chêne est un vin ample, gras avec un côté beurré, biscuité.



Cave Coopérative | 30260 CORCONNE
04 66 77 32 75 | contact@lagravette.fr
www.la-gravette.com

LES VIGNERONS DU SOMMIÉROIS



Située au cœur de la cité médiévale de Sommières, la cave des Vignerons du Sommiérois résulte de la fusion de 3 coopératives et exploite un vignoble de 700 ha sur 7 communes entre Nîmes et Montpellier, dans le sud de la France.



VIGNERONS PASSIONNÉS
DEPUIS 1923



NOS ATOUTS

Depuis 1923, nos viticulteurs travaillent dans le plus grand respect de la terre et de l'environnement pour élaborer avec passion des vins de qualité à forte personnalité, révélateurs du terroir de Sommières.

Un cahier des charges rigoureux et une sélection parcellaire méticuleuse sont à la base du travail de nos viticulteurs. La biodiversité et l'environnement sont au cœur de nos préoccupations. **C'est pour-quoi, depuis 2012, nous nous sommes engagés dans l'Agriculture Biologique**

NOS PRODUITS

- ♦ **Secret de Cépage**
(Viognier, Sauvignon, Chardonnay, Merlot)
- ♦ **L'Infidèle blanc et l'Élégante rosé**
- ♦ **Les Cistes** (blanc, rosé, rouge)
- ♦ **Pensée Nature** (blanc et rouge)
- ♦ **Fleur Sauvage** (blanc et rouge)
- ♦ **Terre de Soleil**
(blanc, rosé, rouge) (GD, Grossistes)
- ♦ **BIB**
 - **Nos Bib 3 L** : Bib de Julie rosé, Bib de Sophie blanc, Bib de Vincent rouge
 - **Nos Bib 5L** : Bib Les Églantines (blanc, rosé, rouge)

2 Rue de l'Arnède | 30250 Sommières
04 66 80 03 31 | contact@vin-vds.com
www.vin-vds.com

SCA LES VIGNERONS DE SOUVIGNARGUES



La cave se situe au sud du village. En 2002, les caves de Souvignargues, de Combas, et de Montpezat ont fusionné en gardant comme cave commune celle de Souvignargues. Puis, en 2005, c'est la cave de Lecques qui a rejoint le groupement de viticulteurs.



UNE CAVE JEUNE
ET DYNAMIQUE



NOS ATOUTS

Une cave coopérative, c'est un regroupement de vigneron et domaines viticoles, qui s'associent et mettent en commun leurs raisins ainsi que toutes les étapes de production et commercialisation de leurs vins.

Depuis 2010 engagés en agriculture biologique, depuis 2019 engagés en HVE3 et une partie en Bee Friendly avec Gérard Bertrand.

NOS PRODUITS

6000 HL de produits bio dont :

- ♦ 2 300 hl de blanc,
- ♦ 2700 hl de rouge
- ♦ 1000hl de rosé

Nous produisons plusieurs IGP
(Oc, Cévennes, Gard).

83 route de Sommières | 30250 SOUVIGNARGUES
04 66 80 01 44 | contact@cavedesouvignargues.fr
www.cave-de-souvignargues.com



LES VIGNOBLES DU TERRASSOUS



Située dans le sud de la France, notre cave « Les Vignobles du TERRASSOUS » a été fondée en 1932. Nos vigneronnes cultivent près de 620 ha sur ces terres qui bénéficient d'un climat méditerranéen.

Le développement durable est une de nos priorités ainsi les cuvées du millésime 2021, 2022 et 2023 sont toutes issues d'exploitations certifiées "Haute Valeur Environnementale".

L'alliance de notre savoir-faire et des techniques de vinification modernes nous permettent aujourd'hui de mettre en valeur nos cépages. Nos vins se distinguent par la richesse de leurs arômes et la finesse de leurs tanins.



NOS ATOUTS

Les Vignobles du TERRASSOUS :

- ◆ 1^{er} producteur de côtes du Roussillon
- ◆ 1^{er} producteur de côtes du Roussillon village les Aspres
- ◆ Membre d'un groupe Fermes Derphy

Sur le terroir des Aspres, nos vigneronnes du TERRASSOUS élaborent des vins secs qui se déclinent en rouges, rosés, blancs ainsi que des vins doux naturels et du muscat de Rivesaltes.

NOS PRODUITS

Terra Bio est une gamme de produits qui se décline sous 3 couleurs.

- ◆ Blanc
- ◆ Rosé
- ◆ Rouge

Ces cuvées sont élaborées dans le respect de l'équilibre de la nature grâce à des pratiques d'agriculture biologique.

Ce raisin provient de nos vignes situées sur les contreforts du mont Canigou.

46 avenue des corbières | 66300 TERRATS
04 68 53 02 50 | contact@terrassous.com
www.terrassous.com

MALTERIE OCCITANE



La Malterie Occitane est un acteur pivot, reliant l'amont et l'aval, engagé dans la structuration de la filière brassicole régionale.

C'est une TPE ancrée dans le territoire, valorisant le terroir et l'humain. Implantée dans le Tarn, au cœur de l'Occitanie, elle vise un objectif de production de 1500 tonnes de malts variés, issus de céréales entièrement locales. Elle propose également un service de distribution de tous produits et matières premières brassicoles, à destination des artisans brasseurs.



UN PRODUIT DE TERROIR,
EN CIRCUIT COURT,
POUR LES ARTISANS D'OCCITANIE !

NOS ATOUTS

- ◆ Une malterie innovante, pour transformer localement et en circuit-court 1800 t à 2000 t de céréales locales.
- ◆ Une centrale de distribution de proximité pour fournir les artisans brasseurs et distillateurs en produits et matières premières brassicoles et répondre à l'ensemble de leurs besoins.
- ◆ Un accompagnement sur-mesure et personnalisé, dans une démarche de filière engagée et solidaire.

NOS PRODUITS

- ◆ Une gamme complète de malts clairs, aromatiques et spéciaux, des houblons et autres compléments
- ◆ Des produits de nettoyage, des accessoires et consommables
- ◆ Un panel de services personnalisés et un accompagnement sur-mesure



1273, Avenue des Terres Noires | 81370 Saint Sulpice la Pointe
06 59 50 77 59 | contact@malterieoccitane.fr
www.malterieoccitane.fr

notes

A series of horizontal dotted lines on a light beige background, intended for taking notes.



DISTRIBUTEURS
&
grossistes



BIOFINESSE

Biofinesse

BioExpert en Restauration

Basée au cœur de la ville rose, nous sommes une PME de 31 personnes qui œuvre, chaque jour, à développer les filières agricoles de nos régions en accompagnant les producteurs et en leur facilitant le lien avec les clients de la RHD.

Nous travaillons étroitement et de façon éthique, avec un réseau de producteurs locaux pour vous proposer une gamme bio authentique. Plus qu'un distributeur, nous sommes un partenaire capable de trouver les produits bio complémentaires à vos achats locaux directs.



VOTRE PARTENAIRE
BIO ET LOCAL

NOS ATOUTS

- ◆ Un engagement dans la bio depuis 23 ans
- ◆ Un soutien des filières locales : 40 groupements de producteurs en Occitanie,
- ◆ Une gamme bio engagée et savoureuse 100% Egalim
- ◆ Une gamme végétale étoffée pour concocter vos menus végétariens
- ◆ Des animations gourmandes et éducatives dans vos restaurants
- ◆ Des conseils personnalisés avec un binôme commercial dédié et un SAV réactif
- ◆ Une logistique fiable et mutualisée avec PassionFroid afin de limiter notre empreinte carbone.

NOS PRODUITS

Nous avons une offre complète de l'entrée au dessert, en frais, sec et surgelé.

- ◆ Entrées chaudes, froides, charcuterie
- ◆ Poissons et produits de la mer
- ◆ Viandes, volailles et ovoproduits
- ◆ Solutions végétales
- ◆ Garnitures et produits élaborés
- ◆ Produits laitiers (fromage, ultra frais)
- ◆ Desserts
- ◆ Aides Culinaires
- ◆ Pains

1 impasse du marché gare | 31200 TOULOUSE
05 61 47 11 12 | info@biofinesse.com | www.biofinesse.com

BIOTERROIR



Bioterroir est située en plein cœur du parc régional du Haut Languedoc, à la limite de la région Midi Pyrénées et Languedoc Roussillon.

Grâce à cette implantation, vous profiterez de produits de qualités, afin de vous proposer le meilleur service et vous garantir une qualité haut de gamme.

Toujours à votre écoute pour faire progresser la BIO !



BIOTERROIR LA NATURE
À VOTRE PORTÉE

NOS ATOUTS

Bioterroir est né de la volonté de valoriser et de faire découvrir les richesses de nos terroirs.

C'est en parcourant ces deux régions que je sélectionne depuis 15 ans des producteurs, des artisans et des petites entreprises qui sont animés de la même volonté « Vous faire découvrir et partager un savoir-faire transmis, pour certains, de génération en génération ».

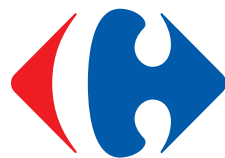
NOS PRODUITS

- ◆ Épicerie, Plats cuisinés
- ◆ Fromages locaux, lait, yaourts
- ◆ Charcuterie
- ◆ Jus de fruits et boissons
- ◆ Vins et spiritueux



12 route de Caunes | 81240 ALBINE
06 50 00 51 10 | contact@bioterroir.fr | www.bioterroir.fr

CARREFOUR



Cela fait déjà 30 ans que Carrefour a rendu le bio accessible à tous avec la création de la fameuse "Boule bio" en 1992. Depuis, la marque Carrefour Bio propose une large gamme de produits de qualité du quotidien. Carrefour Bio propose une sélection de produits issus de filières Bio Françaises. Ce sont les produits et le travail de plus de 4500 producteurs que cette gamme met en lumière. Cela représente plus de 60 fruits et légumes ainsi que plus de 40 produits en épicerie et en frais. Chaque année, de nouveaux contrats tripartites sont signés avec des producteurs.



NOS ATOUTS

Carrefour s'engage auprès des acteurs des filières, en **soutenant notamment des filières agricoles françaises sur des matières premières essentielles à l'alimentation**. Près de **80% de des produits Carrefour Bio sont fabriqués en France**.

Plus de 500 produits sont fabriqués à partir d'ingrédients français.

Nos fruits et légumes (hors exotiques et agrumes), viandes, laits (de vache) et œufs **sont tous d'origine France**.

NOS PRODUITS

Précurseur dès 1992, Carrefour a lancé ses premières filières bio... il y a déjà plus de 30 ans.

Et aujourd'hui, Carrefour vous propose la gamme la plus large de produits Bio, soit plus de 1 200 références.

France entière

www.carrefour.fr/marques/carrefour-bio

DE LA TERRE À L'ASSIETTE



Du champ à la cuisine, De la Terre à l'Assiette offre une solution de restauration hautement qualitative et propose des menus bio locaux, de saison et cuisinés maison pour révolutionner la consommation quotidienne.



NOS ATOUTS

BIO

Nos produits naturels et respectueux de l'environnement sont certifiés BIO. Nous travaillons avec des agriculteurs, éleveurs, pêcheurs et producteurs locaux proposant des produits issus de l'agriculture biologique.

LOCAL

Nous privilégions les circuits courts et étudions des systèmes permettant de lutter au quotidien contre le gaspillage. Notre approvisionnement est le plus local possible, par cercles concentriques de 50 km, par famille de produits et par saison.

FAIT MAISON

Nous cuisinons à partir de produits frais et de saison. Tous nos plats faits maison, élaborés et préparés dans nos cuisines.

NOS PRODUITS

- ◆ **Restaurant-self bio**
Le Mas des Moulins, à Montpellier
 - ◆ **Accueil de groupes et séminaires**
location de salles et restauration
 - ◆ **Restauration collective de qualité**
entreprises, scolaire, EHPAD
 - ◆ **Traiteur**
- Entreprise d'Insertion**
secteur de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS)



4 avenue de l'Europe, ZA La Plaine | 348030 Clapiers
04 67 06 96 04 | contact@delaterrealassiette.com
www.delaterrealassiette.com

HALLE BIO D'OCCITANIE



Grossiste spécialisé en produits issus de l'Agriculture Biologique, Halle Bio d'Occitanie offre un service complet : une très large gamme de produits avec près de 8000 références (Épicerie, Fruits et Légumes, Produits Frais, Non Alimentaire), un service de livraison personnalisé et une équipe qui vous apportera son savoir-faire et saura répondre à vos besoins.



À VOS CÔTÉS,
POUR VOUS ACCOMPAGNER !

NOS ATOUTS

Acteur historique de la bio à Montpellier, Halle Bio d'Occitanie livre magasins, restaurants et collectivités sur une grande moitié sud de la France.

Des marques bio nationales et une offre issue d'entreprises régionales privilégiées.

Notre équipe maintient une veille constante afin de vous offrir le meilleur référencement produit. Elle vous accompagne dans votre développement et vos animations.

8000 références certifiées bio et biodynamiques

- ◆ Épicerie
- ◆ Boissons
- ◆ Produits Frais
- ◆ Fruits et Légumes frais en arrivage quotidien et secs
- ◆ Entretien de la maison
- ◆ Hygiène
- ◆ Puériculture

Halle Bio d'Occitanie propose tous types de conditionnement ainsi qu'une gamme vrac et service-arrière.

ZA du Salaison - 350 avenue des Bigos | 34740 VENDARGUES
04 67 13 21 72 | commercial@halle-bio-occitanie.fr
www.halle-bio-occitanie.fr

BIOCOOP SUD-OUEST



Leader de la distribution alimentaire biologique spécialisée en France depuis 38 ans, Biocoop repose sur un réseau d'indépendants engagés – consommateurs, producteurs, salariés, commerçants –, tous décisionnaires, qui croient à l'intelligence collective pour produire et consommer autrement.



LA BIO NOUS RASSEMBLE

NOS ATOUTS

Esprit de coopération et développement d'une agriculture biologique durable, transparence et équité des relations commerciales, qualité des produits et participation des consommateurs sont les piliers de notre Charte Biocoop.

Biocoop a construit des filières équitables avec les groupements de producteurs en France.

Les magasins sont encouragés à travailler avec les agriculteurs bio locaux et les transformateurs bio français.

NOS PRODUITS

- ◆ En 2024, ce modèle coopératif unique regroupe plus de 739 magasins et 3000 fermes partenaires.
- ◆ Précurseur et moteur, Biocoop revendique «l'agriculture biologique pour tous» et inscrit sa démarche au cœur d'une charte appliquée par l'ensemble des acteurs du réseau.
- ◆ Animés par cette charte, les acteurs de la Coopérative proposent au quotidien des solutions concrètes pour accélérer la transition écologique, pour l'économie sociale et solidaire, pour une alimentation bio exigeante. Biocoop comprend 3 filiales : STB (Société de Transport Biocoop), Biocoop Restauration et DEFIBIO qui accompagne financièrement ses partenaires professionnels (producteurs, transformateurs, magasins).

BIOCOOP Réseau Sud-Ouest - ZAC II de la Confluence
Avenue de la Confluence | 47 160 DAMAZAN
05 53 88 37 50 - adv.pfso@biocoop.fr

SCIC MANGER BIO OCCITANIE PYRÉNÉES



Manger Bio Occitanie Pyrénées (2 sites : Tarbes et Toulouse), 100% coopératif et 100% Bio. Fondée en 2004 par les G.A.B. et des agriculteurs, nous nous adressons au marché de la restauration collective. Favorisant les circuits-courts, nous développons les volumes de denrées bio produites et consommées sur les départements 32,65,31,09 et 81. Une juste rémunération des producteurs pour une alimentation saine et durable. Une réponse logistique pour vous accompagner dans la loi Egalim.



Plateforme de producteurs bio et locaux pour la restauration collective

NOS ATOUTS

Développer et proposer aux collectivités une offre bio solidaire en circuit-court, adaptée à la restauration collective.

Depuis 20 ans, Manger Bio Occitanie Pyrénées développe des partenariats forts avec l'ensemble de ses producteurs / transformateurs sur le territoire d'Occitanie. Agréé FranceAgriMer, éligible au programme d'aides financières lait et fruits à l'école.

Une seule commande, un seul interlocuteur, une seule livraison pour faciliter les approvisionnements.

NOS PRODUITS

- ◆ Tous les produits alimentaires ultra-frais
- ◆ Fruits et légumes
- ◆ 4^{ème} gamme
- ◆ Épicerie, salée et sucrée
- ◆ Viandes et volailles
- ◆ Surgelés
- ◆ Éco-produits, hygiène, produits d'entretien
- ◆ Produits pour bébé...



Adresse administrative
Hôtel d'Entreprise - 28 avenue de la Libération Août 1944
65000 TARBES | 05 62 53 27 03 | 06 73 57 16 01
commande@mangerbio-occitaniepyrenees.fr
www.mangerbio-occitaniepyrenees.fr

SCOP UNISVERT



1^{ère} SCOP spécialisée dans le développement de la consommation de produits Biologique et Équitable auprès de la Restauration Hors Domicile sur tout le territoire national. ECO Distributeur, nous livrons en direct l'ensemble des différentes familles de produits Bio. Plus qu'un catalogue, nous vous apportons une offre sur mesure pour répondre à vos attentes.



ECO DISTRIBUTEUR NATIONAL CERTIFIÉ DE PRODUITS ALIMENTAIRES BIO

NOS ATOUTS

Trouver le produit en adéquation avec les besoins, les contraintes et les attentes de nos clients grâce à plus de 25 ans d'expérience.

Être un lien réactif et flexible entre les clients et les producteurs ou transformateurs exclusivement Français.

NOS PRODUITS

De l'entrée jusqu'au dessert en conditionnements collectivités, frais-secs-surgelés :

- ◆ Fruits et légumes frais de la 1^{ère} à la 5^{ème} gamme
- ◆ Épicerie sucrée salée
- ◆ BOF
- ◆ Viandes
- ◆ Plats cuisinés
- ◆ Pain
- ◆ Salades et plats préparés
- ◆ Alternatives végétales
- ◆ Laitages
- ◆ Desserts

19 chemin du fond du village | 31570 LANTA
06 83 66 54 05 | contact@unisvert.fr | www.unisvert.fr

CARNET d'adresses

notes

Pour retrouver tous les producteurs bio qui vendent en direct et en circuits courts, consultez les sites web et/ou appelez les associations départementales de producteurs bio ou les référents bio des Chambres départementales d'agriculture aux numéros indiqués.

ASSOCIATIONS DE PRODUCTEURS BIO D'OCCITANIE

CHAMBRES DÉPARTEMENTALES D'AGRICULTURE D'OCCITANIE

 www.bio-ariege-garonne.fr Tél. 05 61 64 01 60	09	 www.ariege.chambre-agriculture.fr Tél. 05 61 02 14 00
 www.bio-aude.com Tél. 04 68 78 06 38	11	 www.aude.chambre-agriculture.fr Tél. 04 68 11 79 93
 www.aveyron-bio.fr Tél. 05 65 68 11 52	12	 www.aveyron.chambre-agriculture.fr Tél. 05 65 73 77 13
 www.civamgard.fr Tél. 04 66 77 11 12	30	 www.gard.chambre-agriculture.fr Tél. 04 66 04 50 76
 www.bio-ariege-garonne.fr Tél. 05 34 47 13 04	31	 www.hautegaronne.chambre-agriculture.fr Tél. 05 61 10 42 79
 www.gabb32.org Tél. 05 62 63 10 86	32	 www.gers.chambre-agriculture.fr Tél. 05 62 61 77 13
 www.bio34.com Tél. 04 67 06 23 90	34	 www.herault.chambre-agriculture.fr Tél. 04 67 36 47 23
 www.bio46.fr Tél. 06 86 31 15 52	46	 www.lot.chambre-agriculture.fr Tél. 05 65 23 22 21
 www.bio-occitanie.org Tél. 06 86 31 15 52	48	 www.lozere.chambre-agriculture.fr Tél. 04 66 65 62 00
 www.gab65.com Tél. 05 62 35 27 73	65	 www.hapy.chambre-agriculture.fr Tél. 05 62 34 66 74
 www.bio66.com Tél. 04 68 06 23 90	66	 www.po.chambre-agriculture.fr tél : 04 68 96 45 02
 www.gabtarn.fr Tél. 06 86 31 15 52	81	 www.tarn.chambre-agriculture.fr Tél. 05 63 48 83 83
 www.bio-occitanie.org Tél. 06 86 31 15 52	82	 www.agri82.chambre-agriculture.fr Tél. 05 63 63 09 95

Notes section with horizontal dotted lines for writing.



notes

A large rectangular area with a light beige background, containing 20 horizontal dotted lines for writing notes.