



2024/2025

Guide

des groupements
de producteurs
& des entreprises
de Nouvelle-Aquitaine

BIO

CRAQUEZ POUR NOUS !



ÉDITO

Pour nous, pour la planète, pour nos producteurs et nos entreprises bio de Nouvelle-Aquitaine, ayons le Bioréflexe!

Tel est le message que nous avons voulu donner à notre campagne de communication 2024 de valorisation des produits bio régionaux. Il nous faut en effet tenir le cap et retrouver l'essentiel de ce qui fait l'agriculture biologique et les produits bio : le mode de production agricole et de transformation agro-alimentaire le plus vertueux et le plus contrôlé. Vertueux pour l'environnement, le climat, la santé et la biodiversité, et contrôlé par des organismes certificateurs indépendants agréés par l'Etat.

C'est en réaffirmant l'essence même de notre filière que nous sommes très heureux de vous faire découvrir la 5ème édition du guide des entreprises et des groupements de producteurs bio de Nouvelle-Aquitaine. Plus de 235 opérateurs – un chiffre record - vous présentent à travers ces pages classées par catégorie de produit, le meilleur de la production et de la transformation bio de la région. Cette édition 2024 concentre de nombreuses nouveautés en termes d'innovation produits. Elle démontre également l'engagement d'un nombre important de nouveaux opérateurs venus diversifier notre gamme de produits bio régionaux, de la production à la distribution, aux côtés des entreprises historiquement engagées.

Le collectif d'entreprises que vous avez entre les mains représente un chiffre d'affaires de 1,6 milliard d'euros fin 2023 et le poids économique et social d'environ 6 700 producteurs. Ils constituent la fierté de l'économie agricole et agro-alimentaire régionale, mais aussi sa richesse.

Nous vous invitons sans plus attendre à découvrir cette diversité de terroirs et de produits, d'hommes et de femmes engagés pour une agriculture vertueuse et une alimentation saine.

Philippe LEYMAT,
Président d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine





Guide

des **groupements
de producteurs**
& des **entreprises** **BIO**
de **Nouvelle-Aquitaine**

Sommaire par catégories de produits	2
Qu'est-ce que la bio ?	6
Panorama régional	8
L'association INTERBIO Nouvelle-Aquitaine	12
Nos actions de promotion	13
Nos outils	13
> Bio Sud Ouest France	13
> Territoire BIO Engagé	14
> Val Bio Ouest	15
> Vin Bio Equitable	16
> Le club des financeurs	16
Les organisations professionnelles, lycées agricoles et centres techniques membres	17
La présentation des groupements de producteurs et entreprises bio de Nouvelle-Aquitaine	20
La carte des adhérents	

- LES MATIÈRES PREMIÈRES - / PRODUITS FRAIS

Fruits et légumes frais

Biogaronne	20
Bio pays landais	21
Blue whale	22
Cabso	23
La Ceinture verte	24
Cerno	25
Champidor	26
Cofra	27
Cooplim	91
Fermes des 3 soleils	28
Juliet	29
KSO (kiwi du sud-ouest)	30
Les Fermes Larrère	31
Les Jardins d'Aquitaine	32
Les vergers d'Eifel	33
Paysans Charente bio	34
Unicoque	35
SICA maraichère bordelaise	36
SIE Vals de Saintonge	37
Sud-Ouest Bio	38
Vallée du Lot	39
Vicampo	40

Grandes Cultures

AB Services	41
Active Bio	42
Agr'Estuaire	43
Agribio Union	44
Alisa	45
Aquitabio	46
Beaugeard	47
Bellot Minoteries	48
Bio Crops Services	49
Biograins SCPA	50
Centre Ouest Céréales	91

Corab Centre Atlantique	51
Elcéa	52
Floribio	53
Grains de Soleil	54
Humal	55
La Malterie de l'Ouest	56
Les Grains d'Aquitaine	57
Coopérative et Minoterie De Courçon	58
Oviatis	59
Soja Press	60

Plantes à parfum, aromatiques et médicinales

Biolandes	61
Biolopam	62
Hopen Terre de houblon	63
Le Comptoir d'herboristerie	64
Rouages	65
Terra sudoris	66
VPVV	67

Laits

Biolait	68
---------	----

Viandes et œufs frais

Alliance Porci d'Oc	91
Biogalline œufs	69
Blason d'or	70
Creuse Corrèze Berry Élevage	71
Faget	72
Fermiers du Sud-Ouest	73
Le Pré vert	74
Limovin - Sicarev	75
Saintong'œuf	76
Svep	77
Unebio	78

Fournitures agricoles

Grasasa	79
Moulin Beynel	80
Sanders Périgord	81
Sud-Ouest Aliment	82

Multiproduits

Abbaye Saint-Martial	83
Cavac	84
Euralis	85
La Périgourdine	86
Le Miels bio des Limousins	87
Océalia	88
Terrena bio	89
Terres du Sud	90

- LES PRODUITS TRANSFORMÉS -

Produits frais et surgelés

Agour	92
Baillet	93
Baillon	94
Baskalia	95
Chêne vert	96
Les Bergers de Saint-Michel	97
Glaces Poupart	98
Gp4g	99
Granabio	100
Laiterie Coopérative de Pamplie	101
Laiterie La Lémance	102
Laiterie Péchalou	103
Le Petit basque	104
Le Sojami	105
Les Délices de Félicie	106
Locadélice	220
Ocean kiss	220
Sodiaal union Sud-Ouest	107
Traditions charcuteries bio	108

Pains et pâtisseries

Boulangerie du Chapitre	220
Épi Bio	109
Frans	110
Les Semeurs de pains	111
Padoca	220

Épicerie

Fruits et légumes transformés

Biolo'klock	112
Collines	113
Coufidou	114
Fruit gourmet	115
Happeaz - Pita pocket	116
Inovchataigne	117
La Cocotte gourmande	118
La Compagnie des pruneaux	119
La Famille Teulet	120
La Monédière	121
Les confitures de Haute Soule	122
Lou Prunel	123
Naturgie	124
Roucadil	125
Sudovégé	126

Assaisonnements / condiments

Bipia	127
Coopérative des Sauniers de l'Île de Ré	128
Dauphin Pastoureau	129
Épure	130
Delouis	131
Hulerie d'occitanie	132
Oléandes	133
Oléosyn Bio	134
Saison 5	135

Produits céréaliers, légumes

secs

Alliance bio	136
Fermes de Chassagne	137
La Ferme Sain'Biöse	138
Les Chanvres de l'Atlantique	139
Lo Molièr	140
Moulin du Courneau	141

Conserves et plats cuisinés

Alain Martin	142
Bioviver	143
Conserverie Jean de Luz	144
La Nomali & co	145
Le Grand Bluff	146
Le Ségéral	147
Les Fermes de l'Adour	148

Thés, cafés, tisanes

Altair	149
Bibo	150
Biodyssée	151
Café Launay	152
Destination	153
Les jardins de Ste Hildegarde	154
Origines Tea & Coffee	155
Terra Etica - Café Michel	156

Encas salés ou sucrés

Biscuiterie des Landes	157
Bovetti Chocolats	158
Casamance	159
Chocolaterie Origines	160
Hibu Biscuiterie	161
Jean et Lisette	162
Jean Hervé	163
Jil food	164
La Chanteracoise	165
La Marmotte gourmande	166
Nourish foods	167
Soleïmiel	168
The Bee's Family	169

Multiproduits

Aavna	170
Alter nutrition	171
AMMI briofood	172
Cossu	173
Danival	174
Écolience	175
Graines de bastides	176
Le Bio-monde	177
Léa nature	178
Lucien Georgelin	179
Pollenergie	180
Saveurs des Pyrénées	181
Vinzü	182
Vitagermine	183

Boissons non alcoolisées

Furya	184
La Brasserie parallèle	185
Le Manoir de Saint-Bazile	186
Les Jus du Soleil	187
Manufacture Bordeaux	188
Maison Meneau	189
So Kombucha	190
Vitamont	191

Vins, bières et spiritueux

A. De Fussigny	192
Ampélideae	193
Bières de Ré	194
Bordeaux Families	195
Brasserie Bel Air	196
Brasserie Île et Elle	197
Brasserie La Lune	198
Brasserie Naturelle des Landes	199
Brasserie de la presqu'île d'Arvert	200
Brasseurs cueilleurs	201
Distillerie de l'Ort	202
Distillerie Dandelion	203

JM Cazes Sélection	204
L&M	220
La Cave de Mézin	205
La Fracasse coquille	220
Les Caves de Rauzan	206
Les Côteaux d'Albret	207
Les Vignerons de Branceilles	208
Les Vignerons de Buzet	209
Les Vignerons de Tutiac	210
Les Vignerons réunis de Monségur	211
Maison Amanieux	212

Pastis de l'Île de Ré	213
Terre de Vignerons	214
Univitis	215
Vignobles Blondeau	220
Vivant	216
VLDC	217

Produits de la maison, cosmétiques

La Ferme de Beauté	218
Solibio	219

- DISTRIBUTEURS -

Aneb	221
Association Réalis`	222
Aquibio	223
Biocoop Sud-Ouest	224
Biocopp Saint-Junien	225
Goizetik	226
Groupe Gmd	227
Halle bio d'Aquitaine	228
Les Marchés bio du Sud-Ouest	229
Iparlab distribution	230

Loc'halle bio	231
Mangeons Bio Ensemble	232
Manger Bio Périgord	233
Manger Bio Restauration	234
Manger Bio Sud Ouest	235
Mangez Béarnais	236
Marchand d'appétit	237
Pepitak	238
Pronadis	239
Sobomar Atlantique	240

- ORGANISMES DE PROMOTION, DE FORMATION ET DE SERVICES -

Diapasonia	241
Dune	242
Vignerons bio Nouvelle-Aquitaine	243

Retrouvez l'ensemble de nos adhérents
sur notre annuaire en ligne





QU'EST-CE- QUE LA BIO ?



Les grands principes de l'agriculture biologique

L'Agriculture Biologique est un mode de production respectueux de l'environnement, du bien-être animal et du travail des agriculteurs.

Elle assure la gestion durable des espaces, le respect des équilibres naturels et de la biodiversité et garantit des produits de haute qualité ne nuisant ni à l'environnement ni à la santé.

Les opérateurs de l'ensemble de la filière, de l'amont à l'aval, respectent la réglementation européenne stricte et contrôlée qui interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse (pesticides, fongicides, etc.), les OGM et les productions hors-sol.

Ainsi, les producteurs appliquent des techniques de production telles que :

- Le recyclage des matières organiques et le maintien de la fertilité des sols ;
- La rotation des cultures ;
- La prévention et l'observation pour cibler les interventions ;
- Le lien au sol et l'autonomie alimentaire des élevages.

Les transformateurs emploient des procédés ne dénaturant pas les produits et sont limités à une liste d'additifs autorisés. Par exemple, ils ne peuvent utiliser que des colorants naturels. Certains procédés physiques sont interdits comme l'ionisation des produits.

La Bio : des repères simples

Tous les produits Bio doivent porter le logo bio Eurofeuille garantissant le respect de la réglementation Bio européenne.

Vous pourrez également retrouver sur les emballages des produits bio, le logo AB (logo national), reconnu par les consommateurs.



La Bio, une filière contrôlée

Des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics assurent des contrôles tous les ans à tous les stades de la filière : de la production à la distribution. Une partie de ces contrôles sur le terrain est réalisée de façon inopinée chez les producteurs et les entreprises.

PANORAMA RÉGIONAL



LA PRODUCTION BIO

(chiffres ORAB 2023, source Agence Bio/OC)

353 834 ha de surfaces cultivées en bio.

9,2 % de la SAU régionale en bio.

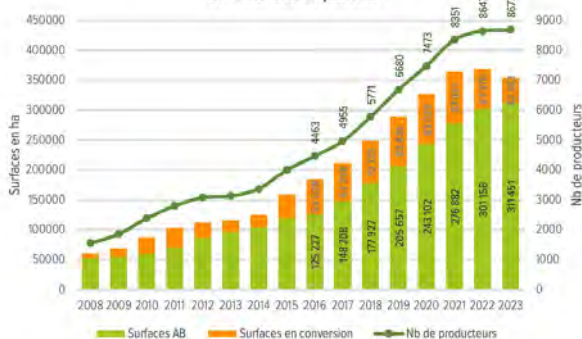
La région Nouvelle-Aquitaine est la 2^{ème} région de France en surfaces bio derrière l'Occitanie.

L'année 2023 marque pour la première fois une baisse des surfaces bio régionales (-4% par rapport à 2022) et une stabilisation du nombre de producteurs.

Il existe de fortes disparités intra-régionales en terme de part de SAU en bio : la viticulture a favorisé le développement du bio en Gironde, qui est le 1^{er} département en part de bio.

La surface bio est importante dans les départements de polyculture-élevage, impliqués depuis longtemps en bio : en Dordogne et dans le Lot-et-Garonne.

Évolution des surfaces bio et du nombre de producteurs en Nouvelle-Aquitaine



Part de SAU bio par département en Nouvelle-Aquitaine



Les productions végétales



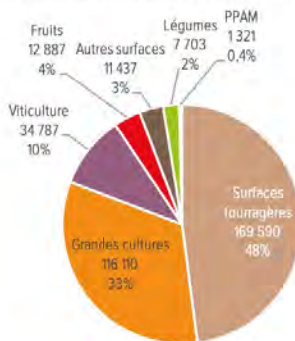
1^{er} rang en surface de fruits bio

12 887 ha de fruits bio de la région sont cultivés en bio, soit près de 29% de la surface régionale.

La Nouvelle-Aquitaine est également 2^{ème} au niveau national en surfaces de grandes cultures en bio.

Les filières végétales dominantes de la région sont les surfaces fourragères (dont élevage), les grandes cultures et la viticulture.

Assolement bio de Nouvelle-Aquitaine en 2023 (en ha)



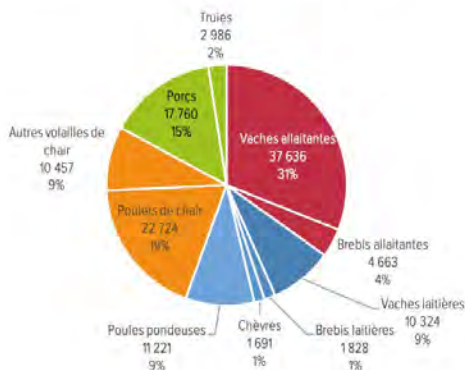
Les productions animales

La Nouvelle-Aquitaine est au 1^{er} rang national en nombre de vaches allaitantes bio avec 37 636 têtes, soit près de 5 % du cheptel en bio. Le principal bassin de production est dans le Limousin.

- 2^{ème} rang en nombre d'ovins laitiers bio avec 18 278 têtes et un bassin de production localisé dans les Pyrénées-Atlantiques.
- 2^{ème} région productrice de poulets bio (principalement dans les Deux-Sèvres) avec 3,2 millions de poulets bio.

Cheptel de Nouvelle-Aquitaine en 2023 en équivalent UGB*

*Unité de Gros Bétail, équivalent qui permet d'additionner des animaux différents





L'AVAL DE LA FILIÈRE BIOLOGIQUE

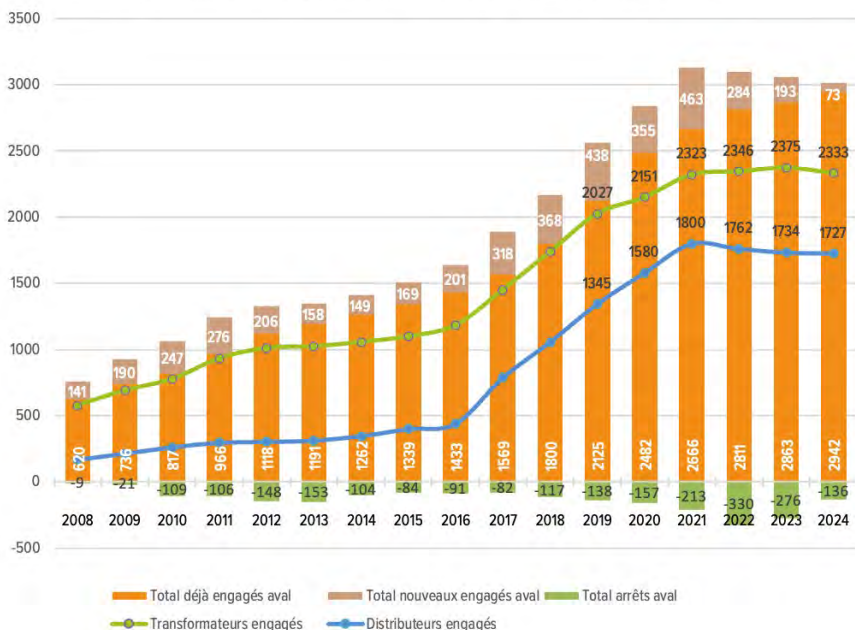
Entre 2021 et 2023, le nombre de transformateurs engagés en bio est en légère hausse alors que le nombre des distributeurs certifiés est à la baisse.

De manière générale, tous types d'entreprises de l'aval confondus, le nombre total d'engagements est en légère diminution depuis 2021, d'en moyenne -1,2 % chaque année.

Ces légères baisses font suite à de fortes hausses depuis 2017, de près de 14 % en moyenne chaque année.

La bio rencontre aujourd'hui un palier dans son développement, en lien avec le contexte inflationniste actuel. Des signes de reprise du marché bio sont à noter début 2024 dans les magasins spécialisés bio. Cette reprise de la croissance du marché en chiffres d'affaires cache encore des pertes en volumes, ainsi que de fortes disparités selon les filières bio.

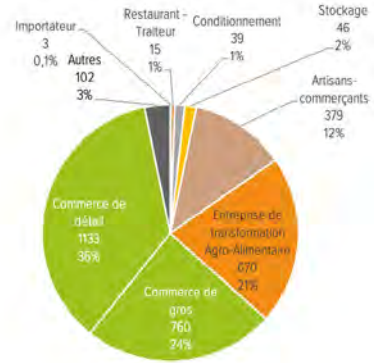
Dynamiques des engagements des entreprises de l'aval en Nouvelle-Aquitaine



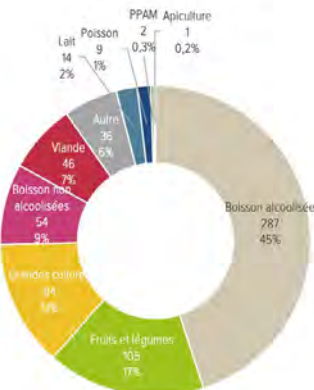
Les transformateurs agro-alimentaires représentent 20 % des entreprises de l'aval et sont présents dans les différentes filières bio : les secteurs des boissons alcoolisées (bières, vins et spiritueux) et des grandes cultures comptent plus de 120 entreprises chacun. Les filières de la viande, du lait et des fruits et légumes sont également bien représentées (de 10 à 15 % des entreprises de l'aval par filière).

On peut comptabiliser dans les commerces de gros les groupements de producteurs de type coopératives, les grossistes, les autres intermédiaires de commerce. La filière viticole est particulièrement représentée, avec 45 % des entreprises.

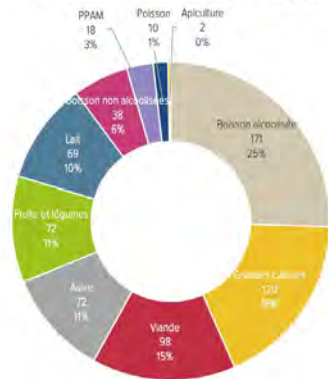
Les différents types d'entreprises de l'aval engagées en bio en 2023 en Nouvelle-Aquitaine



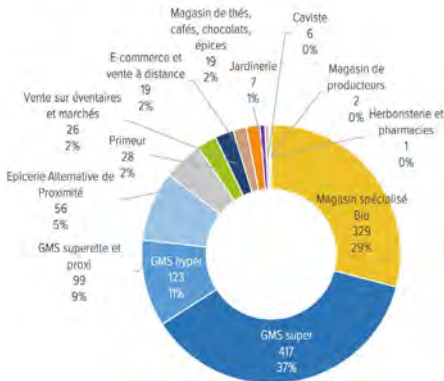
Nombre de commerces de gros par filière principale en Nouvelle-Aquitaine en 2023



Nb d'entreprises de transformation agro-alimentaires par filière principale en Nouvelle-Aquitaine en 2023



Répartition du nombre de distributeurs selon les différents types de circuits de distribution bio en Nouvelle-Aquitaine (Estimation juin 2024 - Source Agence Bio / OC)



Les grandes et moyennes surfaces représentent plus de la moitié des distributeurs de Nouvelle-Aquitaine (56 %). Les magasins spécialisés bio, avec 329 enseignes, sont le 2^{ème} circuit de distribution avec 30 % des magasins. Ces proportions reprennent sensiblement la répartition constatée au plan national.



INTERBIO NOUVELLE-AQUITAINE

Qui sommes-nous ?

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine est une association interprofessionnelle bio régionale qui rassemble plus de 300 organisations et opérateurs membres (en mai 2024), représentant plus de 1,567 milliard d'euros de chiffre d'affaires en 2023 et 6 836 producteurs. Ses membres sont répartis en 4 collèges.

Elle accompagne les projets de développement des opérateurs biologiques régionaux, assure la structuration et la promotion de la filière biologique et de ses producteurs et appuie leur essor.

L'association travaille en concertation permanente avec ses adhérents, répartis en commissions de travail par production et par thème.

Nos missions principales :

- Assurer la promotion des produits bio régionaux ;
- Fédérer les opérateurs bio de la région ;
- Structurer le développement des filières bio en Nouvelle-Aquitaine ;
- Accompagner l'introduction de produits bio en restauration collective ;
- Représenter les intérêts des adhérents et de la filière bio régionale auprès des pouvoirs publics et de l'Agence Bio nationale
- Participer à l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique.

Une équipe répartie sur 3 sites

Siège INTERBIO Nouvelle-Aquitaine (33)

196 rue Guillaume Leblanc 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 79 28 52
contact@interbionouvelleaquitaine.com

Antenne Saint-Jean d'Angély (17)

Hôtel d'entreprises Arcadys
1 avenue Gustave Eiffel
17400 Saint-Jean d'Angély
Tél. : 05 32 09 03 91
m.cavaille@interbionouvelleaquitaine.com

Antenne Limoges (87)

SAFRAN - 2 av Georges Guingouin
CS 80912 PANAZOL
87017 Limoges Cedex 1
Tél. : 05 55 33 14 02
v.baillon@interbionouvelleaquitaine.com

Nos actions sont soutenues par :





NOS ACTIONS DE PROMOTION

La représentation de la filière bio

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine représente les opérateurs de la filière bio :

- À l'échelle régionale et départementale : en participant à la programmation des politiques publiques en faveur de la bio ;
- À l'échelle nationale : en lien étroit avec l'Agence Bio et en étant en relation continue avec La Coopérative Agricole France, l'I.T.A.B., l'A. C.A., APCA et le Synabio.

Les actions collectives

INTERBIO organise la participation collective des entreprises régionales lors des principaux salons professionnels et grand public :

- **BIOFACH** (Allemagne) / **NATEXPO** (France) / **MARJOLAINE** (France) / **GOURMET Sélection** (France)

La région Nouvelle-Aquitaine fait partie des premières régions françaises représentées sur ces salons. Nos adhérents sont rassemblés sous une même bannière collective Bio Sud Ouest France.

Nous accompagnons également la participation de nos adhérents aux :

- Rencontres Professionnelles de la Restauration Collective Bio ;
- Rencontres acheteurs avec la grande distribution (en partenariat avec l'ARIA Nouvelle-Aquitaine et la Coopération Nouvelle-Aquitaine)



NOS OUTILS

La marque Bio Sud Ouest France

La marque Bio Sud Ouest France est une marque régionale bio.

Elle permet de :

- Valoriser une production et un approvisionnement régional ;
- Renforcer les relations entre les producteurs et les opérateurs bio régionaux ;
- Apporter une identification claire aux produits bio locaux grâce à la présence d'un macaron produit (ci-joint) ;
- Valoriser les démarches équitables entre la production et la transformation régionale ;



Elle est accessible aux agriculteurs et entreprises certifiés en agriculture biologique présents en Nouvelle-Aquitaine et ex-Midi-Pyrénées.

Pour en savoir plus :

www.biosudouestfrance.com - Tél. : 05 56 79 28 52 - 07 64 71 72 58

distribution@interbionouvelleaquitaine.com



Territoire BIO Engagé : un label qui valorise la bio auprès des collectivités !

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine a créé le label Territoire BIO Engagé, première démarche de labellisation bio à destination des collectivités territoriales répondant aux objectifs gouvernementaux.

Ce label vise à encourager, récompenser et mettre en valeur les collectivités qui ont réussi à atteindre les objectifs fixés dans le cadre du Grenelle de l'environnement et du Plan National Ambition Bio. Il s'agit de valoriser les communes ayant au moins 15 % de leur surface agricole cultivée en bio et/ou au moins 22 % d'achats de produits bio dans leurs restaurants collectifs.

Tous les ans, à travers la charte d'appartenance au label, les nouveaux lauréats sont mis à l'honneur à l'occasion de grands événements régionaux et/ou nationaux de la bio.

Un kit de communication "Territoire BIO Engagé" est remis aux collectivités labellisées pour leur permettre de valoriser leur engagement dans la bio sur leur territoire. Il rappelle les avantages de la bio pour l'environnement, la santé et la vitalité économique des territoires et souligne la nécessité de développer les filières locales. Réuni dans une clé USB, ce kit comprend : le

logo, un dossier de presse, des affichettes, un article prêt à l'emploi pour le journal municipal, une bannière internet et un modèle de signalétique de mise en valeur des lieux concernés par la labellisation (restaurants collectifs, exploitations agricoles bio etc.).

Les lauréats du label valorisent également leur labellisation à l'entrée de leur agglomération, grâce à la mise en place d'un panneau de signalisation aux couleurs du label "Territoire BIO Engagé".

En mai 2024, 255 collectivités et établissements étaient labellisés en Nouvelle-Aquitaine.

Pour plus d'informations :

www.territoirebioengage.fr

Tél. : 06 63 00 05 93

o.louis@interbionouvelleaquitaine.com





Val Bio Ouest : un pôle bio qui valorise les métiers du grain et du végétal

VAL BIO OUEST est situé à Saint-Jean-d'Angély, au cœur d'un bassin historique de producteurs biologiques. Ce pôle bio valorise les productions végétales bio et se trouve à un carrefour régional qui présente un très fort potentiel de développement.

VAL BIO OUEST s'adresse prioritairement aux chefs d'entreprise et porteurs de projets dans :

- La production agricole : innovation et amélioration des techniques agronomiques, collecte, stockage, conseils de production ;
- La nutrition, l'alimentation, la diététique, l'analyse et le suivi de la qualité alimentaire ;
- L'élaboration, la transformation de produits finis ;
- La diffusion, la distribution ;
- La recherche appliquée et la formation sur l'ensemble de ces thèmes.

Ces métiers comportent leurs propres caractéristiques et savoir-faire mais sont également interdépendants. Il s'agit de pouvoir satisfaire la demande en termes de quantité, de qualité et de prix, dans un souci de cohérence (origine, traçabilité, logistique, bilan carbone, etc.).

Ainsi, se retrouver sur un espace commun permet à chacun de conduire individuellement et librement son projet et son entreprise tout

en étant dans un univers dédié au secteur avec des activités mutualisables.

Une boîte à outils et des avantages au service de l'entreprise

VAL BIO OUEST revêt de nombreux atouts :

- Un site unique à Saint-Jean-d'Angély, relié à un axe de grande vitesse le rendant accessible et visible ;
- La dynamique locale créée par les partenaires, publics et privés, mobilisés pour la réussite de ce projet d'avenir ;
- Les conditions d'accueil, de vie, de développement des entreprises, de leurs salariés dans un esprit de réseau et de mutualisation de nombreux services, partenariats et partage d'un territoire innovant.

Les entreprises qui s'installent ont accès à de nombreux avantages opérationnels et économiques, qui sont entre autres :

- Un reclassement de la zone en ZRR, zone de revitalisation rurale ;
- Une offre foncière raccordée à tous les réseaux et très compétitive ;
- Un accompagnement sur l'ensemble des soutiens à l'investissement (Département, Région, État, Europe).
- Des outils de portage financier, etc.

Pour en savoir plus :

www.valbioouest.fr - Tél. : 05 32 09 03 91
contact@interbionouvelleaquitaine.com

La Charte Vin Bio Équitable : un outil pour la valorisation d'une démarche bio et équitable.

Issue d'un partenariat entre INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et le syndicat Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine, la charte Vin Bio Équitable a pour but de proposer au consommateur des vins Bio optimum en termes de conditions de production et de rémunération des viticulteurs.

Une Charte équitable portée par ses adhérents réunis par des intérêts communs :

- Favoriser un prix rémunérateur au producteur ;
- Assurer le respect des travailleurs des exploitations viticoles ;
- Consolider le dialogue entre les différents acteurs de la filière Vin Bio, du producteur au metteur en marché, et accélérer ainsi la structuration de la filière.
- Promouvoir les vins bio de Nouvelle-Aquitaine.



Pour en savoir plus :

www.vinbioequitable.com

Tél. : 06 61 91 63 82

a.luisi@interbionouvelleaquitaine.com

Le Club des Financeurs des entreprises bio de Nouvelle-Aquitaine

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine accompagne les opérateurs économiques de la bio dans leurs projets d'investissements. En effet, les entreprises doivent s'adapter sans cesse au développement des marchés bio et les leviers financiers sont cruciaux. Ainsi, nous aidons les entreprises à consolider leur plan de financement en les accompagnant pour solliciter des aides publiques (aides à l'investissement immobilier, matériel ou immatériel).

Afin d'optimiser ce soutien et offrir un panel de financements plus larges pour s'adapter au mieux aux besoins des entreprises, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine a lancé le Club des Financeurs des Entreprises Bio de Nouvelle-Aquitaine en juin 2018. Ce Club des financeurs est la première déclinaison régionale du Club des Financeurs

national de l'Agence Bio. Les objectifs généraux du Club des Financeurs des entreprises bio de Nouvelle-Aquitaine sont de :

- Rassembler les acteurs du financement de la bio en Nouvelle-Aquitaine
- Accompagner et optimiser les investisseurs agro-alimentaires bio régionaux
- Identifier une porte d'entrée unique et harmonisée pour nos entreprises (IAA)
- Attirer des investisseurs et des porteurs de projet sur le territoire

Il regroupe 28 financeurs publics et privés (banques généralistes, banques spécialisées, organismes de financements participatifs, organismes de capital investissement, investisseurs privés).

Pour en savoir plus :

www.interbionouvelleaquitaine.com

Tél. : 06 22 81 53 38

m.cavaille@interbionouvelleaquitaine.com



LES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES, LYCÉES AGRICOLES ET CENTRES TECHNIQUES MEMBRES



Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique de Nouvelle-Aquitaine

Bio Nouvelle-Aquitaine fédère les groupements d'agriculteurs biologiques présents sur les 12 départements de la région.

Son objectif est de développer l'agriculture biologique sur le territoire et de représenter les agriculteurs bio auprès des pouvoirs et institutions publiques, mais aussi d'accompagner et d'informer les producteurs bio, de sensibiliser les producteurs non bio, de défendre l'agriculture biologique et de coordonner des projets menés en Nouvelle-Aquitaine en matière de production bio.

Tél. : 05 56 81 37 70 / bio-nouvelle-aquitaine.com



Chambre Régionale d'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine

Les Chambres régionales d'agriculture sont, auprès des pouvoirs publics, des organes consultatifs des intérêts agricoles de la région. Elles défendent et accompagnent tous les agriculteurs, bio comme conventionnels.

Le réseau des Chambres d'agriculture a trois missions :

- Contribuer à l'amélioration de la performance économique, sociale et environnementale des exploitations agricoles et de leurs filières ;
- Accompagner, dans les territoires, la démarche entrepreneuriale et responsable des agriculteurs ainsi que la création d'entreprise et le développement de l'emploi ;
- Assurer une fonction de représentation auprès des Pouvoirs publics et des collectivités territoriales.

Tél. : 05 56 01 33 33 / nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr



ACLCCP (Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou)

Tél. : 05 46 07 58 00 / aclccp.com



ARIA (Association régionale pour le développement des industries alimentaires de Nouvelle-Aquitaine)

Tél. : 05 40 00 24 61 / aria-nouvelle-aquitaine.com



ADANA (Association de Développement de l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine)

Tél. : 05 58 85 45 48 / adaaq.adafrance.org



Bordeaux Négoces

Bordeaux Négoces réunit une centaine d'entreprises du Négoces en vin de Gironde.

Tel : 05 56 00 22 90 / bordeaux-negoces.com/



Bordeaux Sciences Agro

Bordeaux Sciences Agro est un établissement public d'enseignement supérieur et de recherche agronomique sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et l'Alimentation.

Tél. : 05 57 35 07 07 / agro-bordeaux.fr



Bureau veritas (Organisme certificateur)

Tél. 02 99 23 39 39 / bureauveritas.fr



CIVAM Bio Béarn

Tél. : 05 59 84 70 63 / civam-bearn.org



CERTISUD (Organisme certificateur)

05 59 02 35 52 / accueil@certisud.fr



La coopération agricole Nouvelle-Aquitaine

Tél. : 05 56 00 78 60 / lacooperationagricole.coop



CER Nouvelle-Aquitaine

Tél. 05 53 45 63 00



CRITT Agro-Alimentaire Poitou-Charentes

Le CRITT a été créé par les acteurs régionaux de l'agro-alimentaire dans l'objectif d'aider et de valoriser les entreprises de ce secteur.
Tél. : 05 46 44 84 75 / crittiaa.com



Ecocert (Organisme certificateur)

Tél. 05 46 26 22 27 / ecocert.fr



EPLFPA de Limoges et du Nord Haute-Vienne

Tél. : 05 55 48 44 00 / epl-limoges-nord87.fr



EPLFPA Edgard Pisani

Tél. : 05 55 26 64 56 / lycee-agricole-tulle.fr

GAPSO (Groupement Avicole Périgord Sud Ouest)

Groupement de producteurs label rouge et biologiques. Commercialisation assurée par des structures mandataires.
Tél. 05 53 41 55 00



Houblons de Terroir

Tél. 06 10 73 79 98



Jeunes Agriculteurs Nouvelle-Aquitaine

jeunes-agriculteurs.fr/reseau/jeunes-agriculteurs-daquitaine/



Lycée Roc Fleuri

Tél. : 05 45 31 00 60 / rocfleuri.cnea.p.fr



Négoce Agricole Centre Atlantique

Syndicat professionnel qui regroupe 120 négociants agricoles et grossistes sur 19 départements.
Tél. : 05 49 75 69 30 / negoce-centre-atlantique.com



Qualisud (Organisme certificateur)

Tél. 05 53 20 93 04 / qualisud.fr



Terre de liens Nouvelle-Aquitaine

na@terredeliens.org



BIOGARONNE

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

LOT-ET-GARONNE

Depuis plus de 20 ans au service du développement de l'agriculture biologique. Groupement de producteurs 100% bio du Grand Sud-Ouest. Expéditeur de fruits et légumes bio en région, en France et en Europe.

Situé au coeur du bassin de production, BIOGARONNE valorise 4 500 tonnes de 80 maraîchers et arboriculteurs bio situés en Nouvelle-Aquitaine et Occitanie.

Découvrez nos producteurs



Récolté le lundi,
chez vous
le mardi !



SARL BIOGARONNE

35 chemin de Couly, 47130 PORT-SAINTE-MARIE
Tél. : +33 (0)5 53 98 39 10 - biogaronne@wanadoo.fr

www.biogaronne.info



BIO PAYS LANDAIS

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

LANDES

La SICA Bio Pays Landais a été créée en 1999 par un groupe d'agriculteurs pour vendre leurs fruits et légumes bio via les différents réseaux de distribution. Avec une activité 100 % bio, cette structure collective compte 50 sociétaires et regroupe la production de 100 agriculteurs situés en Nouvelle-Aquitaine et Occitanie.

Elle emploie 50 équivalents temps plein. Elle est gérée par deux co-gérants : un producteur, Christophe Sartre, et Michel Bonadéo qui occupe également le poste de directeur.

Distributeur de fruits et légumes biologiques sur l'ensemble du territoire français et pour certains de ses produits sur l'Europe (asperges).

Découvrez nos produits

Nous disposons d'une large gamme de fruits et légumes. Celle-ci passant par les produits ratatouilles, les légumes verts, les légumes racines, les produits potages, et sans oublier la large gamme de fruits à pépins, fruits à noyaux, kiwis, fruits rouges, fruits coques... Consultez la saisonnalité des fruits et légumes du Sud-Ouest sur notre site.



SICA BIO PAYS LANDAIS

293 rue du Pays de Gosse - 40230 SAINT-GEOURS-DE-MAREMNE

Tél. : +33 (0)5 58 77 73 38 - biopayslandais@gmail.com

www.bio-pays-landais.com



BLUE WHALE

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

LANDES

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 culturales vertueuses et une commercialisation à l'échelle locale.

Découvrez nos produits

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.

Pommes bio gustatives : PIXIE BIO & CANDINE BIO

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

Gamme complète en :

- Prune bio : Vars, Reine Claude, Bavay, Mirabelle, Datil...
- Kiwi vert bio
- Poires bio : Guyot, Williams, Fred...

Packagings disponibles : caisse vrac / barquettes / sacs / plateaux.



Défendre
une offre bio
locale plaisir
& moderne

BLUE WHALE

1205 avenue de Falguières - 82004 MONTAUBAN
Tél. : +33 (0)6 12 81 57 17 - marion@blue-whale.com

www.blue-whale.com



CABSO

FRUITS ET LÉGUMES, PLANTS,
PRUNEAUX, TOURNESOL, ŒUFS

LOT-ET-GARONNE

Groupement de producteurs 100 % bio, 100 % Sud-Ouest France.

AU SERVICE DES CLIENTS

Offre de fruits et légumes, pruneaux, tournesol décortiqué et œufs.

AU SERVICE DE LA PRODUCTION

Planification des cultures, appui technique, mutualisation des outils, soutien à l'investissement...

Découvrez nos produits

- **Fruits frais locaux - Cœur de production** : pommes, raisins, fraises, melons, pastèques, prunes, kiwis, pêches, nectarines, cerises... ;
- **Légumes frais locaux - Cœur de production** : salades, tomates, courgettes, concombres, poivrons, aubergines, courges, pommes de terre, radis, carottes, betteraves, choux, épinards... ;
- **Condiments** : ail, oignons, échalotes ;
- **Aromates** ;
- **Plants maraîchers** : fraisiers, tomates, concombres, aubergines, courgettes, courges, salades, choux, céleri, oignons, fenouil... ;
- **Pruneaux** : pruneau d'Agen, pruneau mi-cuit, prune mi-cuite, pulpe de pruneau, jus de pruneau ;
- **Tournesol décortiqué** ;
- **Oeufs**.



Acteur de
l'agriculture
Biologique
depuis 1989



CABSO

ZAC de la Confluence - 47160 DAMAZAN
Tél. : +33 (0)5 53 67 59 16- contact@cabso.fr

www.cabso.fr



La Ceinture Verte Pays de Béarn est une SCIC, elle naît en 2020 dans le but de favoriser la relocalisation de la production en légumes bio et de faciliter l'installation de nouveaux producteurs.

Le recours accru aux circuits courts s'est imposé dans l'agenda des collectivités françaises au travers de la loi Egalim, mais aussi par la demande de plus en plus importante des citoyens. La Ceinture Verte fournit des fermes maraîchères équipées et un appui technique à la production et la vente en contrepartie d'une cotisation mensuelle. Les maraîchers restent indépendants tout en étant intégrés dans un collectif : ils deviennent membres des sociétés coopératives d'intérêt collectif de La Ceinture Verte et participent à leur gouvernance.

Découvrez nos produits

Les maraîchers proposent des légumes frais, locaux et de saison bio.

Facilite
l'installation
en maraîchage
bio diversifié

LA CEINTURE VERTE PAYS DE BÉARN

Hôtel de France, 2 bis place royale - 64000 PAU
Tél. : +33 (0)6 60 72 05 06 - doris.robert@laceintureverte.fr

www.laceintureverte.fr



CERNO

FRUITS À COQUES

DORDOGNE

Avec plus de 500 producteurs de noix, notre coopérative est l'une des plus importantes en France. Son groupe de producteurs bio est organisé autour d'un noyau de 130 fermes, avec plus de 1700 ha de vergers.

CERNO mène depuis plus de 25 ans une démarche intégrée pour développer et commercialiser la plus importante production de noix biologiques au niveau national, et consolider sa place de leader avec un volume de 1 200 à 1 500 t/an.

Découvrez nos produits

Notre production de noix est répartie en deux métiers :

- **La noix de table**, vendue en coque, avec pour variété principale la FRANQUETTE, réputée et courtisée partout en Europe, mais également les variétés FERNOR, LARA et GRANDJEAN.
- **Le cerneau de noix ou noix décortiquées** destinées aux :
 - emballeurs de fruits secs bio ;
 - grossistes pour les professionnels bio ;
 - artisans et aux transformateurs ;
 - huiliers.

Votre
partenaire
en Noix
Bio !



COOP CERNO

La Borie - 24250 CENAC

Tél. : +33 (0)5 53 28 61 61 - cerno@cerno.fr

www.cerno.fr



CHAMPIDOR

CHAMPIGNONS

DORDOGNE

Certifiée par ECOCERT, la société commercialise aujourd'hui 10 à 12 tonnes de champignons frais par semaine et approvisionne le marché français bio.

L'entreprise produit elle-même son substrat de culture. Les relations étroites tissées par l'entreprise avec des agriculteurs bio lui permettent d'obtenir les matières premières nécessaires à la fabrication d'un substrat de culture de qualité.

CHAMPIDOR est aujourd'hui le seul producteur français de champignons de Paris bio à produire son propre substrat.

Une culture traditionnelle

Depuis 1870, l'entreprise perpétue une tradition de culture en cave sur un gobetage calcaire ; l'humidité et la température qui règnent dans ce lieu atypique offrent les conditions idéales pour la croissance d'un champignon gustatif et savoureux.

Une contribution au développement de l'agriculture biologique

En fin de culture, le substrat usager est destiné exclusivement à la fertilisation et à l'amendement d'exploitations agricoles certifiées bio.

Grâce à son savoir-faire et à la qualité de son produit, l'entreprise bénéficie actuellement de la confiance de nombreux grossistes répartis sur tout le territoire national.

Découvrez nos produits

- Champignons frais

Production
de champignons
de Paris
biologiques
depuis 1999



CHAMPIDOR

Route d'Empeyraud – 24650 CHANCELADE

Tél. : +33 (0)5 53 04 74 17 - champidor.production@orange.fr

www.champidor.monsite-orange.fr



COFRA

FRUITS FRAIS

LOT-ET-GARONNE

Coopérative Fruitière d'Aiguillon, la COFRA depuis 63 ans commercialise des fruits : pommes, prunes et coings.

Depuis 2001, elle vend des pommes bio. Sa large gamme variétale et gustative, permet de fournir tous les marchés de la pomme bio. Prévision de récolte 2024 en pommes bio = 3 000 tonnes.

Découvrez nos produits

- Pommes, prunes et coings.
- Barquettes, caisses vrac, sachets.
- Variétés gustatives : ARIANE / GOLDRUSH / DALINETTE / OPALE



COFRA
(COOPERATIVE FRUITIERE AIGUILLONNAISE)

22 rue Flandres Dunkerque- 47190 AIGUILLON
Tél. : +33 (0)5 53 79 61 26 - cofra1@orange.fr





FERMES DES 3 SOLEILS

FRUITS À COQUES

LOT-ET-GARONNE

Nous sommes producteurs de fruits secs (amande, noisette, noix, noix de pécan), et nous transformons les produits sur place.

Découvrez nos produits

- Amande ;
- Noisette ;
- Noix et noix de pécan coque, décortiquée, huile.



FERME DES 3 SOLEILS

1129 route d'Escages - 47400 GONTAUD-DE-NOGARETS
Tél. : +33 (0)6 48 62 48 49 - fermedes3soleils@gmail.com

www.fermedes3soleils.org



JULIET®

POMMES, JUS, CIDRE, PURÉE

LOT-ET-GARONNE

L'association "Les Amis de Juliet" regroupe 190 producteurs. Tous produisent la pomme Juliet, exclusivement en bio et en FRANCE.

Découvrez nos produits

La pomme Juliet est récoltée en octobre. Juliet est disponible en points de vente entre octobre et juillet. Grâce au savoir-faire de nos producteurs, une gamme de jus, pétillants, cidres, purées est disponible également !

Juliet :
la pomme bio
française de
nos vergers !



JULIET®

594 Zone Porte du Quercy – 47500 MONTAYRAL
Tél. : +33 (0)6 09 31 17 86 - vincent@pomme-juliet.bio

www.pomme-juliet.bio



KSO (KIWI DU SUD-OUEST)

KIWIS

GIRONDE

KSO est une coopérative de producteurs spécialisée dans la commercialisation de kiwis. Notre structure est résolument orientée vers la bio puisque 97 % de nos producteurs sont en bio, faisant de KSO le premier metteur en marché de kiwis bio français.

Tous nos kiwis vendus sont issus de la production des adhérents répartis sur 5 départements de la Nouvelle-Aquitaine (16 - 17 - 24 - 33 - 47). Aucun kiwi n'est acheté à l'extérieur (France ou étranger), et nous sommes fiers de cette différence.

Nos kiwis sont donc disponibles uniquement pendant la saison du kiwi français, du 06 novembre au 15 mai. Nous encourageons une agriculture familiale, ambassadrice de notre terroir et de ses produits.

Découvrez nos produits

Spécialisés dans le kiwi vert depuis bientôt 35 ans, nous proposons également du kiwi jaune issus de nos premiers vergers surgreffés avec une variété locale, un fruit doux rempli de saveurs !

Nos kiwis sont commercialisés en caisses bois de 5, 6 ou 10 kg, ou en plateau bois 1 rang de 3 kg. Nous proposons également des petits conditionnements en barquettes carton de 3, 4 ou 6 fruits. Grâce au marquage laser, procédé écologique et infalsifiable, nous aidons les magasins non spécialisés et les grossistes à assurer une bonne traçabilité des produits BIO sans suremballage : Manger un kiwi KSO, c'est manger écolo !

Par palette ou demi palette, nous expédions sur tout le territoire avec pour seul objectif de satisfaire notre clientèle.

Nous encourageons également la consommation locale en livrant quelques magasins spécialisés de l'agglomération bordelaise, et en vendant directement à la coopérative.

Enfin, nous sommes fiers également d'approvisionner de plus en plus la restauration collective, partout en France.



**KSO,
le kiwi qu'il
vous faut !**

KSO - KIWI DU SUD OUEST

49 route des Graciés - 33220 PORT-SAINTE-FOY
Tél. : +33 (0)5 53 58 89 22 - christophegautheron@kso.kiwi

www.kso.kiwi



LES FERMES LARRÈRE

LÉGUMES FRAIS

LANDES

Situées en plein cœur des Landes de Gascogne, les Fermes Larrère produisent, conditionnent et expédient des légumes issus de l'Agriculture Biologique.

Nos 12 fermes, familiales et mutualisées, sont situées à proximité de Liposthey, au cœur des Landes de Gascogne.

Installés sur une zone Natura 2000, nous cultivons nos terres avec le souci de leur rendre autant qu'elles nous donnent. Plus de la moitié des surfaces cultivées sont dédiées à l'agriculture biologique.

Découvrez nos produits

Nous sommes producteurs bio de carottes, poireaux, navets, asperges, choux, maïs, haricots verts, petits pois, et depuis quelques années de patates douce et de gingembre !



Mieux produire
pour mieux
nourrir
les hommes en
respectant la
nature

FERMES LARRÈRE

2430 route du Douc - 40410 LIPOSTHEY
Tél. : +33 (0)5 58 82 39 64 - contact@fermes-larrere.com

www.fermes-larrere.com



LES JARDINS D'AQUITAINE

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

LOT-ET-GARONNE

Installés en Lot-et-Garonne depuis notre création en 1999, partenaires de la production locale, nous conditionnons et commercialisons, à destination de la grande distribution, une large gamme de fruits et légumes frais conventionnels et bio.

Entreprise adaptée, nous disposons de 4000m² d'entrepôts situés sur le M.I.N. d'AGEN, pour 6500 tonnes de capacité de production par an. L'entreprise est composée de près de 80 collaborateurs.

Découvrez nos produits

Notre gamme se compose de fruits et légumes frais conditionnés en compositions saisonnières de type : pot au feu, potée, garbure, minestrone, mélanges à soupes, ratatouille, plancha, piperade, gaspacho et autres produits tranchés de type : céleri, poireau, courge, chou... Sans oublier nos compositions de fruits de saisons.



Simplifiez
vous les fruits
et légumes au
quotidien !



LES JARDINS D'AQUITAINE

Avenue Jean JAURÈS, MIN Bât E - 47000 AGEN

Tél. : +33 (0)5 53 98 36 36 - jardinsdaquitaine@apiha.com

www.lesjardinsdaquitaine.com



LES VERGERS D'EIFEL

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS,
FRUITS À COQUES

CORRÈZE

Implantée dans le Limousin, au cœur de la France, au sein d'un terroir où la culture du fruit est reine depuis des millénaires, Les Vergers d'Eifel produisent et distribuent depuis plus de 25 ans des fruits et légumes bio, de qualité supérieure, dans le respect de la nature et des saisons.

La force des Vergers d'Eifel réside dans l'engagement que l'entreprise met à assurer une qualité optimale des produits, à suivre la demande en volume, à intégrer les différents marchés avec compétitivité et à innover sans cesse dans l'agriculture biologique.

Découvrez nos produits

Notre marque [BIO JE T'AIME – C'est pour la vie !] témoigne de l'amour et de l'exigence que nous maillons avec le travail respectueux et minutieux de l'homme.

Notre collection de produits bio se compose de fruits bio (pommes, raisins), de fruits rouges bio (cassis, fraises, framboises, groseilles, mûres, myrtilles), de fruits à coque bio (marrons, noix fraîches, noix sèches), de légumes fruits bio (aubergines, courgettes, poivrons, tomates), de légumes d'hiver bio (patates douces), de salades bio (mâche) et de produits transformés bio (marrons précuits, farine de châtaigne).

Les Vergers
d'Eifel -
Naturellement
engagé



LES VERGERS D'EIFEL

La Sudrie - 19130 VIGNOLS

Tél. : +33 (0)5 55 25 62 20 - commercial@eifel.fr

www.eifel.fr - www.bio-je-t-aime.fr



PAYSANS CHARENTE BIO

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

CHARENTE

Paysans Charente Bio est une association composée de maraichers charentais qui pratiquent l'agriculture biologique. Cette association a pour but de structurer et d'organiser la collaboration entre producteurs de produits biologiques charentais, dans la construction d'un système alimentaire de proximité.

Parmi nos activités, nous proposons ensemble une gamme de légumes à destination des professionnels.

Découvrez nos produits

Nous produisons majoritairement des légumes biologiques de garde : carottes, pommes de terre, poireaux, céleris rave, courges, choux, radis, oignons, patates douces. Nous complétons petit à petit notre gamme avec des salades, ainsi que des courgettes et tomates.

Avec Paysans
Charente Bio,
croquons la
proximité

PAYSANS CHARENTE BIO

2 rue des Chasseurs - zone d'activités - 16400 PUYMOYEN
Tél. : +33 (0)6 89 80 22 05 - paysanscharentebio@gmail.com

www.paysanscharentebio.socleo.org



UNICOQUE

FRUITS À COQUES

LOT-ET-GARONNE

300 producteurs engagés, des équipes de passionnés et des fruits de qualité, voilà l'identité de KOKI ! La volonté d'œuvrer en commun pour le rayonnement de la marque KOKI en étant précurseur en matière d'engagement auprès des consommateurs, en termes de qualité des produits et de protection de l'environnement tout en préservant nos valeurs d'éthique et de solidarité.

Marque phare de la coopérative Unicoque, KOKI c'est des fruits à coque d'excellence, 100 % origine France cultivés par nos producteurs.

C'est au cœur du Lot-et-Garonne que KOKI est née en 1979 avec la création de la coopérative Unicoque et 40 ans après, c'est toujours un succès !

Découvrez nos produits

Koki propose une gamme complète de fruits à coque sous plusieurs formes et plusieurs types de conditionnement destinés aux professionnels ainsi qu'aux particuliers (fruits en coque, décortiqués, en grains, en poudre etc) et incluant l'huile de noisette vierge produite grâce aux noisettes certifiées issues de nos vergers expérimentaux conduits en agriculture biologique.

KOKI :
une gamme
100% fruits,
100% France,
100%
Coopérative



SCA UNICOQUE

1500 route de Monbahus - 47290 CANCON
 Tél. : +33 (0)5 53 01 67 70 - contact@koki.com

www.koki.com



SICA MARAÎCHÈRE BORDELAISE

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

GIRONDE

SMB-FL est la structure commerciale de la SICA Maraîchère Bordelaise.

La coopérative maraîchère réputée pour son activité traditionnelle depuis plus d'un demi-siècle a mis en place une filière bio en septembre 2019 suite à l'adhésion d'un producteur en AB. Nous nous adressons à tout type de clientèle.

Découvrez nos produits

Fruits et légumes, essentiellement locaux et de saison.

**SMB-FL,
la proximité
et le service**



SICA MARAÎCHÈRE BORDELAISE

44 rue du 19 mars 1962 - 33 320 EYSINES

Tél. : +33 (0)5 56 16 81 68 - commercial.sicamb@wanadoo.fr

www.lepanierfraiseurmaraicher.fr

SIE VALS DE SAINTONGE

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

CHARENTE-MARITIME

L'association S.I.E. Vals de Saintonge promeut, soutient et met en œuvre toutes les actions susceptibles de contribuer à l'insertion professionnelle ou sociale de personnes en difficulté : allocataires ou bénéficiaires du RSA, demandeurs d'emploi de longue durée, jeunes en difficulté, travailleurs handicapés, etc.

Chaque chantier représente un support d'activité permettant aux personnels en insertion de travailler, découvrir ou se perfectionner sur différents métiers.

Maraîchage, espaces verts, maçonnerie, peinture et écurie.

Découvrez nos produits

Le SIE exploite un jardin maraîché de 3 hectares, principalement orienté pour la réinsertion des femmes. Nous produisons des légumes et fruits Bio pour les collectivités et particuliers du territoire.

Un projet de
développement
durable liant
développement social,
création d'activités,
valorisation de
l'environnement

SIE VALS DE SAINTONGE

3 rue du six juin - 17400 BIGNAY

Tél. : +33 (0)5 46 32 19 63 - maraichage@sievalssaintonge.fr

sievalsdesaintonge.jimdo.com



SUD-OUEST BIO

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

LOT-ET-GARONNE

Organisation de producteurs en fruits et légumes 100 % en agriculture biologique.

Découvrez nos produits

Large gamme de fruits et légumes frais locaux et de saison, mais aussi un complément de gamme avec des agrumes, avocat, bananes...



Sud-Ouest Bio :
une offre en
fruits et légumes
bio du colis à la
palette



SUD-OUEST BIO

Z.I « Las Combettes » - 47140 SAINT-SYLVESTRE-SUR-LOT
Tél. : +33 (0)5 53 36 71 48 - nicolas.sudouestbio@gmail.com

www.sudouestbio.com

VALLÉE DU LOT

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

LOT-ET-GARONNE

Coopérative de fruits et légumes implantée en Lot-et-Garonne de 88 producteurs.

Découvrez nos produits

- pomme ;
- kiwi ;
- prune de table ;
- raisin.



Production
de qualité

SCA VALLEE DU LOT

15 avenue des déportés - 47320 CLAIRAC
Tél. : +33 (0)5 53 84 22 01 - accueil.vdl@marmandise.com

Vicampo est aujourd'hui spécialisé dans la production de haricots verts, de maïs doux et d'edamame frais.

Nos équipes, agronomique et logistique, assurent une sélection des parcelles, un suivi rigoureux de la culture aux côtés de notre réseau d'agriculteurs historiques, et une logistique précise assurant la ponctualité des livraisons en usine avec la contribution de nos entrepreneurs de récolte et partenaires de transport.

Notre engagement orienté vers l'excellence, la confiance durable de nos clients et de tous nos partenaires dans la filière, dans une volonté de respect environnemental, sont les fondements de notre succès.

Découvrez nos produits

- Haricot vert ;
- Maïs doux ;
- Edamame.

Ensemble, nous
contribuons à
nourrir sainement
et durablement le
monde de demain

VICAMPO SAS

11 rue Johannes Kepler - 64000 PAU
Tél. : +33 (0)5 59 33 37 53 - contact@vicampo.fr

www.vicampo.fr



AB SERVICES

ALIMENTATION ANIMALE, CÉRÉALES,
OLÉOPROTÉAGINEUX

VIENNE

Nous sommes un bureau de courtage permettant la commercialisation des matières premières bio et C2 de nos différents partenaires, agriculteurs, stockeurs, négoce, coop, vers les usines de transformation (alimentation bétail ou alimentation humaine, filière sans gluten, floconnerie, huilerie, meunerie & autres).

Grâce à notre réseau d'acheteurs très diversifié, nous nous efforçons de valoriser au mieux vos productions AB ou C2.

Nous avons aussi développé un service de conseils auprès des producteurs bio afin de mieux répondre aux besoins du marché (production, stockage, type de commercialisation et aspect qualité).

Découvrez nos produits

- Céréales bio & C2 (orge, blé, triticale, seigle, etc.) ;
- Oléagineux bio - protéagineux bio & C2 ;
- Soja bio & C2 ;
- Maïs bio & C2 ;
- Sarrasin bio - luzerne & tourteaux bio - issus de meunerie bio ;
- Contrat & appro pour filière alimentaire spécialisée (lentille, pois chiche, pois verts).



Nous sommes
à votre écoute
pour vos
commercialisations !

AB SERVICES

31 avenue de vergne - 86400 SAVIGNE
Tél. : +33 (0)5 49 87 74 25 - valerie.livolsi@orange.fr

www.abservices-courtage-bio.fr



ACTIVE BIO

CÉRÉALES, OLÉOPROTÉAGINEUX, LÉGUMINEUSES,
TOURTEAUX, GRAINES TOASTÉES, LUZERNE

VIENNE

Négociant en agriculture biologiques depuis plus de 30 ans.

Notre marque ARCOURBIO regroupe deux sociétés :
ACTIVE BIO pour la collecte Française et TRACE 86 pour l'importation.



Notre objectif : vous accompagner au quotidien pour répondre à vos besoins.

Nous achetons et vendons dans le même temps, garantissant ainsi le meilleur prix du marché. L'achat se fait départ et la vente rendue. Certifiés CSA GTP depuis 5ans, nous identifions les lots pour les travailler à leur juste valeur et pérenniser une filière en recherche de qualité.

Notre équipe vous informe sur le marché, leur expertise vous aide à appréhender l'évolution des prix, afin d'optimiser vos achats et/ou vos ventes.

Découvrez nos produits

- Toutes céréales, oléo protéagineux BIO ou C2 destinés à l'alimentation humaine ou animale.
- Tous les tourteaux (colza, soja, tournesol, cameline, lin, chanvre...).
- Tous grains, graines toastées et/ou laminées selon la demande (féverole, soja, lupin...).
- Luzerne déshydratée.

Tous conditionnements (vrac et big bag).

La référence
en négoce
agricole



ACTIVE BIO

14 chemin de la Guillauderie - 86240 ITEUIL
Tél. : +33 (0)5 49 41 93 94 - communication@arcourbio.fr

www.arcourbio.fr

AGR'ESTUAIRE

ALIMENTATION ANIMALE, CÉRÉALES,
OLÉOPROTÉAGINEUX

GIRONDE

Acheteur et vendeur de céréales et protéagineux issus de l'agriculture biologique.

Découvrez nos produits

- Soja ;
- Blé meunier ;
- Orge ;
- Maïs ;
- Haricot sec ;
- Colza ;
- Féverole.

AGR'ESTUAIRE

833-834 La Montmartre - 33820 SAINT-CIERS-SUR-GIRONDE
Tél. : +33 (0)6 89 10 21 57 - yoann.gauchery@tomdaqui.com

www.facebook.com/AgrEstuaire33



AGRIBIO UNION

CÉRÉALES, OLÉOPROTÉAGINEUX,
LÉGUMES SECS

TARN

Engagée depuis 30 ans dans le développement de l'Agriculture Biologique, Agribio Union est une union de 6 coopératives agricoles du Sud-Ouest et rassemble près de 1 800 producteurs et 32 salariés.

Zone de collecte : 16 départements du grand Sud-Ouest.

Dédiée à 100 % à l'activité bio, la coopérative maîtrise l'ensemble de la chaîne : appui technique spécialisé des producteurs, expérimentation, logistique, exploitation des silos, travail du grain, conditionnement, et mise en marché.

La traçabilité, la qualité, le développement durable et la construction de filières responsables sont au cœur du projet d'entreprise d'Agribio Union (ISO 9001, FIABLE, Agri Ethique...).

La coopérative collecte aujourd'hui près de 100 000 tonnes de céréales, oléoprotéagineux et légumes secs bio, soit près de 16 % de la collecte nationale.

Découvrez nos produits

Grains bio du Sud-Ouest pour l'alimentation humaine et l'alimentation animale.

- Céréales : blé tendre, maïs, blé dur, triticale, orge, sarrasin, seigle, avoine, sorgho, grand et petit épeautre ;
- Oléoprotéagineux : soja, tournesol linoléique et oléique, colza, cameline, lin ;
- Légumes secs : lentilles, haricots, pois chiches, pois verts ;
- Autres espèces à destination de la nutrition animale : pois, fève, C2.



L'agriculture
biologique...
ensemble
naturellement

AGRIBIO UNION

RD 999 - La Sauzière Saint Jean - 81630 SALVAGNAC
Tél. : +33 (0)5 63 40 24 40 - agribio@agribio.fr

www.agribio.fr



ALISA

CÉRÉALES, FARINES, LÉGUMES SECS

DEUX-SÈVRES

ALISA transforme exclusivement des graines bio sans gluten pour garantir une plus grande sécurité à nos clients.

Notre politique d'approvisionnement de matières premières a pour objectif prioritaire de valoriser les productions locales et régionales dans le cadre d'une démarche de développement durable.

Nos savoir-faire de transformation sont : la réception, le nettoyage, le calibrage, le triage densimétrique et colorimétrique, le décortilage par abrasion, le concassage, le dégermage, la mouture, le toasting. Nous réalisons également des mélanges : pains, gâteaux, entremets... Conditionnements proposés de 50 g jusqu'au big bag.

Nos procédures de contrôle intègrent une vérification de la teneur en gluten pour chaque lot fabriqué.

Découvrez nos produits

Toute notre gamme essentiellement d'origine française est exclusivement bio et sans gluten.

- Graines : riz (complet, demi-complet, blanc), millet décortiqué, quinoa, sarrasin, pois, lentilles, maïs, tournesol, lins, sorgho...
- Farines : riz (blanc, demi-complet, complet), sarrasin, maïs, millet, quinoa, sorgho, lentilles, pois...
- Semoules : millet, riz, maïs
- Graines et farines toastées : pois chiches...
- Mélanges : pâtisseries, pain, gâteaux, petit-déjeuner, graines et légumineuses
- Produits préculés : crème de riz

ALISA,
transformateur
spécialiste
écoresponsable des
graines bio sans
gluten régionales



ALISA

ZAE Monplaisir - 79220 CHAMPDENIER-SAINT-DENIS
Tél. : +33 (0)5 49 06 11 36 - eurl.alisa@orange.fr

www.alisa-sarl.fr



AQUITABIO

CÉRÉALES, OLÉOPROTÉAGINEUX

CHARENTE

En 2019, AQUITABIO a récolté 18 000 tonnes de céréales BIO sur ses 43 sites agréés dans les départements du 16, 17, 19, 23, 24, 79, 86 et 87.

AQUITABIO développe une dynamique régionale bio associant 13 coopératives locales qui se sont réunies dans cette SAS : les coopératives Sèvre et Belle, Cap Faye sur Ardin, Océalia, CEA Loulay et l'Union ENTENTE des coopératives, elle-même composée de 9 coopératives locales.

La création de cette SAS traduit la volonté des partenaires de se fixer des objectifs affirmés et d'agir de façon plus cohérente et structurée au service du développement de l'agriculture biologique sur leurs territoires respectifs.

Découvrez nos produits

La SAS AQUITABIO est active sur tout le cycle : commercialisation, agréage-stockage, transformation, livraison de toutes productions végétales issues de l'agriculture biologique.

La démarche partenariale intègre la création d'un silo spécifique dédié implanté dans le nord de la Nouvelle-Aquitaine, outil indispensable pour assurer les objectifs quantitatifs initiaux et la montée en puissance de l'activité pour atteindre d'ici 3 à 5 ans 30 000 t de produits.



La dynamique
bio en
Nouvelle-
Aquitaine

AQUITABIO

ZA Monplaisir Sud, 51 rue Pierre Iotti - 16111 COGNAC
Tél. : +33 (0)5 49 97 09 13 - scorbin@aquitabio.fr

www.aquitabio.fr



BEAUGEARD

CÉRÉALES, OLÉOPROTÉAGINEUX,
FOURNITURES AGRICOLES

LOT-ET-GARONNE

Négoce en grains et engrais.

Activité bio depuis 2005.

Silos de stockage bio à Duras (47).

Zone de collecte bio : Nouvelle-Aquitaine.

Stockage bio : blé fourrager, blé meunier, orge, triticale, avoine, féverole, tournesol, soja, maïs, sorgho.

Découvrez nos produits

- Grains bio d'origine Sud-Ouest ;
- Semences céréales bio et oléagineux ;
- Engrais organiques utilisables en bio ;
- Produits pour la protection des plantes en AB.

En bio
depuis
2005



BEAUGEARD SAS

2 promenade du Nord - 47380 MONCLAR D'AGENAIS
Tél. : +33 (0)5 53 41 84 11 - beugeard.monclar@wanadoo.fr

www.beugeard-grainsbio.fr



BELLOT MINOTERIES

FARINES

DEUX-SÈVRES

16 générations se sont succédées à la tête de notre entreprise familiale, Bellot Minoteries.

Nous étions marchands fariniers dès 1550, puis meuniers à Geoffret depuis 1789. Les générations successives n'ont cessé d'innover et d'investir dans l'Homme et les machines pour aujourd'hui placer notre entreprise familiale parmi les 12 premiers moulins de France.

Découvrez nos produits

Nos recettes de farines biologiques sont conçues à partir de blés intégralement cultivés et transformés en France.

Par l'assemblage de différentes variétés de blés et de graines bio origine France, nous proposons une gamme variée destinée aux professionnels de la boulangerie : farines T65, T80, T110, Campagne, Épeautre, Seigle, Multi-Graines, mais aussi Khorasan (bio et produite à partir de blés anciens).

Bellot Minoteries propose aussi ces farines bio en sachets de 1 kg (gamme Le Farinier, Jardin BIO, ELIBIO).

Bellot Minoteries a reçu le label Natur'ailles, pour son engagement dans la préservation de la richesse naturelle de ces espaces verts et de ces pratiques respectueuses de la nature.



NOURRIR L'AVENIR
SAINEMENT ET DURABLEMENT



bellotminoteries.fr   

Nourrir l'avenir,
sainement et
durablement



BELLOT MINOTERIES

Geoffret - 79400 ST-MARTIN DE ST-MAIXENT
Tél. : +33 (0)5 49 76 07 87 - contact@bellotminoteries.fr

www.bellotminoteries.fr



BIO CROPS SERVICES

CÉRÉALES, OLÉOPROTÉAGINEUX

INDRE

Née du partenariat de deux Négoces Agricoles (Agricentre Dumas (33 %) et Ets VILLEMONT (66 %)) la société BIO CROPS SERVICES est spécialisée dans la valorisation des graines issues de l'Agriculture Biologique.

Cette jeune société dispose sur le Parc d'Activité de La Croisière à Saint-Maurice La Souterraine (23) d'un silo dédié à la collecte, la mise aux normes et l'amélioration de la qualité des récoltes de graines AB et C2.

Découvrez nos produits

Céréales et oléoprotéagineux bio et C2 en négoce et en prestation de service.



Négoce Agricole
spécialisé en Bio
au service de
l'agriculture et
des filières

BIOCROPS SERVICES

La Croisière - 23300 SAINT-MAURICE-LA-SOUTERRAINE
Tél. : +33 (0)2 54 02 21 88 - contact@biocropsservices.fr

www.andrevillemont.com



BIOGRAINS SCPA

ALIMENTATION ANIMALE, CÉRÉALES,
FRUITS À COQUE, PROTEAGINEUX, SEMENCES

VIENNE

Biograins est un négoce 100 % bio, implanté en Poitou-Charentes depuis 1986.

Nous assurons la collecte, le tri et le stockage via notre silo d'une capacité de 15 000 t. Nous effectuons le suivi cultural et la collecte sur la zone Poitou-Charentes et Pays-de-Loire.

Nous avons également une activité d'importation pour répondre aux besoins de nos clients.

Nos points forts :

- La valorisation des mélanges issus des cultures associées ;
- Une équipe de techniciens sur le terrain ;
- Une expertise historique sur le quinoa français ;
- Une activité commerciale en France et à l'international.

Découvrez nos produits

- Céréales, oléagineux, protéagineux en bio et en C2 ;
- Tourteaux : soja, tournesol, colza ... ;
- Et aussi : quinoa, sésame, noisettes...

Pionnier &
expert du quinoa
biologique en
France



BIOGRAINS SCPA SAS

53 rue du Bois d'Amour - 86280 SAINT BENOIT
Tél. : +33 (0)5 49 60 97 18 - biograins@uapl.fr

www.biograins.eu



CORAB CENTR'ATLANTIQUE

ALIMENTATION HUMAINE, ANIMALE,
CÉRÉALES, LÉGUMES SECS, SEMENCES

CHARENTE-MARITIME

Nous sommes 175 agriculteurs 100% bio de Nouvelle-Aquitaine. Nous cultivons depuis plus de 25 ans des légumineuses et des céréales biologiques.

Mieux cultiver et mieux manger sont les raisons qui nous poussent à vous offrir le meilleur de nos fermes. Nos grains bio sont gages de qualité pour votre santé et l'environnement.

Découvrez nos produits

À travers nos produits, notre vision est de recréer du lien entre producteurs et consommateurs, notamment en proposant les productions des fermes de nos adhérents, en défendant une rémunération équitable, une transparence et une traçabilité dans nos produits.

Nous pensons que l'agriculture 100% bio, telle que nous la pratiquons à la Corab, est une des réponses pour préserver la terre et pérenniser les fermes en agissant sur 3 piliers : la biodiversité, l'agronomie et les revenus sur les fermes.



Découvrez les
légumineuses,
céréales et
huiles bio
de notre
coopérative

CORAB CENTR'ATLANTIQUE

9, avenue Gustave Eiffel - 17400 SAINT JEAN D'ANGÉLY
Tél. : +33 (0)5 46 32 00 20 - corabsca@corab.fr



ELCÉA

FARINES

DEUX-SÈVRES

La SARL ELCÉA est située dans les Deux-Sèvres, à Mazières en Gâtine. Initialement créée par un agriculteur, elle a été reprise en 2009 par CERECO, fabricant de céréales pour petits déjeuners bio en Ille-et-Vilaine.

Elle fabrique principalement des flocons de céréales bio.

Découvrez nos produits

L'outil ELCÉA, 100 % dédié à la transformation de céréales biologiques, est en mesure de fabriquer les produits suivants :

- flocons de céréales (avoine, seigle, blé, orge, épeautre).

Elcéa,
fabricant
de flocons
biologiques
régional



ELCÉA

Le Moulin à Vent du Pierron - 79310 MAZIERES EN GATINE
Tél. : +33 (0)5 49 63 36 78 - rw@elcea-pai-bio.fr

www.elcea-pai-bio.fr

FLORIBIO

CÉRÉALES

GIRONDE

Floribio est un outil de collecte, triage, séchage, stockage et expédition de graines exclusivement biologiques situé à Blanquefort (33).

Découvrez nos produits

- **Négoce de graines exclusivement biologiques :**
 - Céréales : blé tendre, maïs.
 - Oléo-Protéagineux : soja, tournesol, lin, féverole.
 - Quantité minimum 500 kg.
- **Prestations de service toutes graines : triage, séchage.**
 - Quantité minimum : 15 tonnes.

Floribio, outil de
collecte, triage,
séchage à votre
service

FLORIBIO

172 avenue de Labarde - 33290 BLANQUEFORT
Tél. : +33 (0)5 56 35 76 78 - floribio33@gmail.com



GRAINS DE SOLEIL

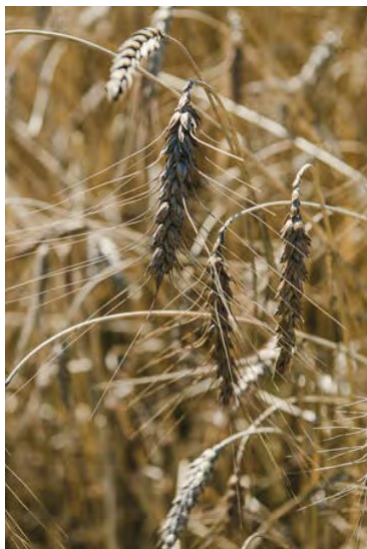
CÉRÉALES, LÉGUMES SECS,
GRAINS ALIMENTAIRES

CHARENTE-MARITIME

Nous sommes spécialisés dans la collecte, le triage et la commercialisation de grains alimentaires issus de domaines en Bio et Biodynamie.

Découvrez nos produits

- Grains : céréales, légumineuses, protéagineux, oléagineux, ... ;
- Triage, décortiquage et conditionnement à façon : qualité alimentaire (vrac, Big Bag, Big Bag NOX, sacs de 5 à 25 kg), qualité SLM (vrac, Big Bag).



Le triage,
du champ
à l'assiette



GRAINS DE SOLEIL

"Saint Germain" Saint Germain de Marencennes - 17700 SAINT-PIERRE-LA-NOUE
Tél. : Silo - Nicolas Richonnier 06 83 30 58 30 /
Achats-Ventes - Edouard Rousseau 06 14 04 49 60
grainsdesoleil17@outlook.fr



HUMAL

CÉRÉALES

CHARENTE

La société HUMAL est située à Aigre en Charente (16), elle œuvre dans la transformation des céréales, elle est spécialiste du façonnage des grains.

Appartenant depuis août 2020 à l'entreprise DUREPAIRE (groupe OCEALIA) à une dizaine de kilomètres et dirigée par Patrick MESNARD, le site se compose de :

- une unité de traitement et de transformation mécanique des graines où il est question de nettoyage, de calibrage ou encore de décorticage des graines ;
- un atelier de cuisson où sont élaborés des flocons par traitement thermique et laminage, ces productions pouvant être micronisées et tamisées afin d'élaborer des farines stabilisées.

Découvrez nos produits

Notre gamme de produits se compose principalement de : grains, flocons, farines.

Nous travaillons tout type de céréales, biologiques et conventionnelles : avoine, blé, maïs, orge, seigle, sarrasin, épeautre, riz...

Nous offrons des prestations de service sur demande.

Humal, un
savoir-faire
historique en
matière de
céréales !!

HUMAL

Rue de Basleville - Villejésus - 16140 AIGRE
Tél. : +33 (0)5 45 21 31 27 - cbertrand@durepaire.fr

www.humalsas.com



LA MALTERIE DE L'OUEST

MALTS

CHARENTE-MARITIME

Nous produisons en Charente-Maritime du malt bio et conventionnel, à partir de céréales provenant de coopératives locales de Nouvelle-Aquitaine (traçabilité totale) et distribuons des malts spéciaux, des houblons, des levures, des épices, des sucres... destinés aux brasseries et distilleries artisanales du territoire.

Découvrez nos produits

- Pils, Pale et Munich (en bio et en conventionnel) : nos malts de terroir Première Moisson ;
- Produits complémentaires de brasseries disponibles en un seul point de vente.

Le chaînon
manquant
de la filière
brassicole
locale



LA MALTERIE DE L'OUEST

Route de l'ancienne Gare - 17330 BERNAY-ST-MARTIN
Tél. : +33 (0)6 14 32 13 59 - info@premieremoisson.fr

www.remieremoisson.fr



LES GRAINS D'AQUITAINE

CÉRÉALES, OLÉOPROTÉAGINEUX,
LÉGUMES SECS

CHARENTE

Les Grains d'Aquitaine est une filiale du groupe Piveteau, négoce historique, implanté en Charente. Sa zone de collecte est principalement sur le Poitou Charentes.

L'entreprise a su être motrice dans l'évolution rencontrée par le monde agricole afin de satisfaire au mieux les besoins de ses clients. Le groupe Piveteau est spécialiste du Pois Chiche, de la Lentille et du lin dans sa région.

Découvrez nos produits

Les Grains d'Aquitaine collecte des céréales, des oléoprotéagineux et des légumes secs.

Le groupe Piveteau a investi dans une unité de triage spécifique, avec sa société Chantegrains (Lupsault). Cet outil est primordial pour la commercialisation des grains.

Le négoce à
taille humaine
proche des
agriculteurs
bio



LES GRAINS D'AQUITAINE

43 rue du 19 Mars 1962 - 16250 VAL-DES-VIGNES
Tél. : +33 (0)6 77 12 80 76 - egroleau@demograins.fr

www.piveteau-agri.fr



MINOTERIE DE COURÇON

FARINES

CHARENTE-MARITIME

Nous sommes une coopérative agricole qui commercialise des céréales et oleagineux et nous avons la particularité de transformer une partie de notre blé en farine pour alimenter les boulangers de la région.

Découvrez nos produits

La Farine de Tradition et les farines élaborées sont nos produits phares.

Farine de
Courçon :
produite en
circuit court



MINOTERIE DE COURÇON

17 rue de la Minoterie - 17710 COURÇON

Tél. : +33 (0)5 46 01 60 20 - accueil@minocoop-courcon.com

www.minocoop-courcon.com



OVIATIS

ÉDULCORANT NATUREL, EXTRAITS DE PLANTES,
PRODUITS A BASE DE STEVIA BIO B2C

LOT-ET-GARONNE

La SAS Oviatis, créée en 2013, est l'actrice aval de la filière BIO Aquitaine Stévia Innovation. Installée près d'Agen, elle transforme et commercialise les productions de Stévia bio de Nouvelle-Aquitaine et Occitanie.

Cette filière bio de stévia française est unique sur le territoire et regroupe :

- une association de producteurs bio (sweetvia), qui vise à développer la culture de la stévia en AB dans nos régions Sud-Ouest, Nouvelle-Aquitaine et Occitanie ;
- la société Oviatis, qui contractualise la ressource feuilles auprès de ses producteurs pour la transformer et la commercialiser, dans une démarche responsable, et exigeante en se situant au plus proche des lieux de production.

Découvrez nos produits

Plante sucrante bio au fort pouvoir sucrant, faible en calories et saine. Notre Stévia, édulcorant bio français et totalement naturel, a de quoi séduire et devenir incontournable dans l'adoption d'un meilleur équilibre alimentaire.

- Gamme de produits BRUTS, Poudre, Infusettes, Coupe tisane et sirop sucrant 100% stevia.
- Gamme de TISANES Françaises non sucrées mais aux notes aromatiques adoucies à la stevia.
- Unique en France, La gamme de SIROPS BIO , 0 Calorie, 0 Conservateur, 0 Colorant.
- Pour les Industriels de l'agro-alimentaire, l'INFUSION sucrante et douce pour incorporer dans les boissons pour 0 calorie.



orevia.fr



OVIATIS SAS

Site Agropole, B122 - 47931 AGEN Cedex 9
Tél. : +33 (0)5 33 95 00 86 - contact@oviatis.fr

www.oviatis.fr



SOJA PRESS

TOURTEAU DE SOJA, HUILE DE SOJA

LOT-ET-GARONNE

SOJA PRESS est une usine spécialisée dans la trituration de SOJA BIO et NON OGM origine Sud-Ouest et dans la fabrication de tourteau et d'huile.

SOJA PRESS est une entreprise, née en octobre 2012, dotée d'une capacité de production actuelle de 14 000 tonnes.

Structures associées : Terres du Sud (60 %) et Maisadour (40 %).

Le tourteau est destiné principalement à l'alimentation animale, l'huile est distribuée vers l'industrie agro-alimentaire ainsi que l'alimentation animale.

Nos atouts

- SOJA PRESS a fait le choix de travailler une graine de qualité et produite majoritairement dans le Sud-Ouest.
- Une usine équipée d'une technologie innovante.
- Maîtrise de la qualité sanitaire des produits et de la traçabilité.
- L'ensemble de notre processus est contrôlé par des organismes certificateurs tiers agréés.
- De nombreux prélèvements et analyses sont faits tout au long de la chaîne.

Découvrez nos produits

Un tourteau de soja bio tracé et de qualité.



Un tourteau
riche en
protéines pour
la nutrition
animale

SOJA PRESS

33 avenue René Bouchon - 47110 SAINTE-LIVRADE-SUR-LOT
Tél. : +33 (0)5 53 41 55 42 - pauline.sanchez@groupe-terresdusud.fr



BIOLANDES

EXTRAITS DE PLANTES, HYDROLATS,
HUILES ESSENTIELLES,

LANDES

Biolandes est une société familiale landaise spécialisée dans la production d'extraits naturels de plantes pour l'industrie de la parfumerie, de la cosmétique, de l'aromathérapie, du bien-être, des arômes, des compléments alimentaires et plus largement de toutes les entreprises qui mettent les plus belles matières premières au cœur de leurs produits.

Découvrez nos produits

Biolandes fabrique des produits naturels tels que des huiles essentielles, des absolues, des hydrolats ou encore des résinoïdes.

Depuis sa création, il y a près de 40 ans, elle n'a eu de cesse d'innover tout en restant centrée sur son expertise originelle : le traitement des matières premières végétales naturelles.

La gamme de Biolandes se compose aujourd'hui de plus de 1 000 produits, issus de 350 matières premières végétales collectées dans 30 pays différents.

Depuis plus de 20 ans, elle dispose également d'une gamme d'extraits naturels certifiés bio.

Biolandes a une plateforme de vente en ligne www.landema.com et une boutique locale à Le Sen (40420).

**Biolandes
producteur
d'extraits
naturels**



BIOLANDES

2760 route de Belis - BP 2 - 40420 LE SEN

Tél. : +33 (0)5 58 51 00 00 - correspondance@biolandes.com

www.biolandes.com



BIOLOPAM

PLANTES SÈCHES

CHARENTE-MARITIME

BIOLOPAM est une coopérative agricole produisant des plantes aromatiques et médicinales avec ses 22 producteurs tous situés à proximité de son siège.

Nos plantes sont disponibles sous toutes formes. Fraîches, sèches, entières ou coupées.

Découvrez nos produits

Thym, romarin, sarriette, origan, thym citron, menthes douce et poivrée, mélisse, sauge, verveine, coriandre, fenouil, artichauts.

Mais aussi différentes plantes du littoral (salicorne, criste...).

Notre liste de plantes n'est pas restrictive, nous produisons aussi toute sortes de plantes à la demande.

**BIOLOPAM,
des plantes BIO
100% Françaises**



BIOLOPAM

61 chemin de la Ville - 17220 SAINTE-SOULE
Tél. : +33 (0)5 16 59 00 49 - contact@biolopam.fr

www.biolopam.fr



HOPEN TERRE DE HOUBLON

HOUBLON

LOT-ET-GARONNE

HOPEN-Terre de houblon est une entreprise créée en 2018. Nous accompagnons des agriculteurs en recherche de diversification dans la production de houblon aromatique pour approvisionner les artisans brasseurs.

Nous accompagnons les producteurs à travers du conseil et de la formation, le développement de réseaux de fournisseurs pour la culture de houblon, et un service de transformation et vente des récoltes aux brasseurs.

Nos producteurs suivent un cahier des charges de qualité et de durabilité qui prend en compte des pratiques agroécologiques pour maintenir la biodiversité dans les parcelles. 70 % de nos producteurs sont installés en bio.

Découvrez nos produits

HOPEN vous propose :

- des plants de houblon en pot 100 % français, avec plus de 10 variétés adaptées au terroir disponibles ;
- du houblon aromatique de qualité en pellets ou en fleurs, bio et conventionnel. Nous vendons ponctuellement ou avec des contrats pluriannuels.



Brassez
français avec
le houblon
de terroir
HOPEN !

HOPEN TERRE DE HOUBLON

156 avenue Jean Jaurès - 47000 AGEN
lucie@hopenhoublon.fr

www.hopenhoublon.fr



LE COMPTOIR D'HERBORISTERIE

PLANTES SÈCHES, TISANES

CORRÈZE

En 1976, au cœur des Monédières en Corrèze, Jean Maison, fondateur du Comptoir d'Herboristerie, commence la production de plantes aromatiques et médicinales et la cueillette de plantes sauvages issues de l'agriculture biologique. Artisan-tisanier, Il participe avec passion aux compositions d'infusions de qualité et à la transmission d'un savoir-faire autour de l'herboristerie traditionnelle française.

Le Comptoir d'Herboristerie sélectionne les meilleures plantes dans leur berceau, monde, coupe, mélange avec la plus grande attention le merveilleux du végétal pour préserver et transmettre l'énergie et la quintessence des plantes.

Découvrez nos produits

Une plante simple est unique, elle est à la base de tous nos mélanges et a des bienfaits reconnus. Nous proposons un assortiment de plus de 100 plantes simples... Le chemin emprunté par la plante, depuis sa cueillette jusqu'à sa dégustation, est porté par une intention.

Nous avons imaginé une gamme de mélanges de plantes reprenant ces intentions avec pour chacune d'entre elles une couleur associée : Accompagner, Activer, Respirer, Relaxer, Protéger, Faciliter & Rêver.

Découvrir le
merveilleux
du végétal



LE COMPTOIR D'HERBORISTERIE

1 route des Tisaniers - 19390 SAINT AUGUSTIN

Tél. : +33 (0)5 55 21 26 07 - contact@comptoirdherboristerie.com

www.comptoirdherboristerie.com



ROUAGES

EXTRAITS DE PLANTES

LOT-ET-GARONNE

ROUAGES est une entreprise innovante spécialisée dans la création d'infusions naturelles intense de haute qualité. Fondée sur des valeurs d'authenticité, de durabilité, ROUAGES s'engage à offrir des produits uniques.

La particularité de ROUAGES réside dans son processus d'infusion sans l'utilisation de solvants chimiques. Cette technologie innovante préserve la véritable richesse aromatique des plantes fraîches, des épices et des fruits, garantissant ainsi une expérience gustative authentique.

Découvrez nos produits

La gamme de produits de ROUAGES comprend une variété d'infusions intenses toutes élaborées à partir d'ingrédients naturels en favorisant le sourcing local.

Que ce soit pour rehausser le goût des boissons, des plats ou des desserts, les infusions de ROUAGES offrent une palette de saveurs naturelles.

ROUAGES accorde une grande importance à la qualité de ses produits. Grâce à leur intensité les infusions de ROUAGES peuvent être diluées jusqu'à 100 fois, offrant ainsi une grande polyvalence d'utilisation.

En résumé, ROUAGES incarne l'excellence dans le domaine des infusions naturelles intenses, offrant des produits de qualité supérieure qui allient saveurs exquises, bienfaits pour la santé et engagement envers la durabilité environnementale.



Ingrédients
Aromatisants
Naturels

ROUAGES SAS

Agropole Entreprise , BP 117 - 47931 AGEN CEDEX 9
Tél. : +33 (0)5 53 77 24 55 - contacts@rouages-lixivia.com

www.rouages.bio

TERRA SUDORIS

PLANTES SÈCHES, TISANES

HAUTE-VIENNE

Aurélien et moi-même Isabelle, sommes installés en Haute-Vienne depuis 3 ans. Agriculteurs en bio, nous sommes depuis plusieurs années formés à la pharmacopée chinoise et au coaching professionnel.

Nous accompagnons en individuel ou en groupe les personnes dans leur mieux-être dans une approche de santé globale. Depuis 2 ans, nous cultivons du chanvre bien être CBD bio et proposons une gamme de fleurs premium et une gamme de produits de soins. Terra Sudoris, la marque de nos produits, se veut aussi un projet global, c'est-à-dire un lieu d'accueil (domaine de 11 hectares) offrant des courts séjours ressourçant, des stages en lien avec la nature et la culture de produits naturels dédiés au bien-être. Notre motivation : cultiver le vivant en nous par plus de connaissance de soi et autour de nous, par une approche raisonnée de l'agriculture et la préservation de la nature.

Découvrez nos produits

Nos fleurs premium sont cultivées en bio, séchées sur claies telle une plante médicinale, conservées dans des fûts (pour garder toutes les saveurs) et manucurées avec soin.

Souhaitant allier le meilleur du bio et obtenir une qualité pharmaceutique, nous avons choisi de travailler avec une équipe française qui a breveté une méthode d'extraction de nos fleurs à basse température. De cet élixir de CBD, nous avons développé une gamme complète qui permet de travailler en profondeur (utilisation interne) via les huiles sublinguales et les gélules et de travailler en local (utilisation externe) avec les baumes et l'huile de massage.

Nous proposons également une infusion 100% CBD (fleurs et fragments de fleurs) ce qui permet aux utilisatrices de composer elles-mêmes leurs recettes. Chacune d'entre elle a une couleur associée : Accompagner, Activer, Respirer, Relaxer, Protéger, Faciliter & Rêver.

HAURISA SAS - TERRA SUDORIS

Route du Pont du Dognon - 87400 SAINT-MARTIN-TERRESSUS LE PONT
Tél. : +33 (0)6 62 60 85 25 - contact@terrasudoris.com

www.terrasudoris.com

VPVV

HUILES DE CBD

CREUSE

La Ferme de Vervialle à La Nouaille est une exploitation agricole familiale spécialisée dans la polyculture élevage en bio dont la culture de plantes de cannabidiol et la vente directe de produits de CBD 100% naturels.

Nous vous proposons des fleurs et des huiles de chanvre certifiées bios.

Découvrez nos produits

Découvrez la collection unique de fleurs de CBD cultivées par La Ferme de Vervialle à La Nouaille.

Nos plantes sont cultivées à la main et sélectionnées pour leurs goûts et leurs parfums incomparables.

Choisissez parmi nos produits en agriculture biologique à faible teneur en THC.

Nos huiles de CBD sont à base de macérat de fleurs de chanvre et d'huile de graines de chanvre bio pressées à froid et riches en oméga-3 et 6.

Elles sont à consommer par voie orale ou sublinguale.

Il s'agit d'un produit bien-être qui libère les tensions et apporte une profonde détente.

Le meilleur
rapport
qualité prix
en directe à
la Ferme

VPVV

3 Vervialle - 23500 LA NOUAILLE

Tél. : +33 (0)6 89 87 98 06 - lafermedevervialle@gmail.com

www.lafermedevervialle.fr



BIOLAIT

LAIT

LOIRE-ATLANTIQUE

Biolait est le pionnier du lait 100% bio en France. À la création du groupement en 1994, nous étions 6 fermes avec une envie ambitieuse : créer la filière laitière bio en France !

Aujourd'hui, 30 ans plus tard, nous formons une véritable communauté : 1 200 fermes adhérentes, soit 2 400 producteurs et productrices engagés pour une agriculture différente : éthique, vertueuse et pleine de sens.

Notre démarche qualité.

Notre lait provient de nos fermes à travers la France. Elles sont toutes différentes et unies par la même volonté : produire un lait français, bio, éthique et sain.

Nous avons défini ensemble notre propre Démarche Qualité, plus exigeante que le cahier des charges de l'agriculture biologique que nous expliquons sur illaitla.fr.

IL LAIT LÀ, signé Biolait.

IL LAIT LÀ est le repère qualité de notre groupement. Apposé sur les produits laitiers, il fait plus que signaler la présence d'un lait bio vraiment engagé. Il met en lumière notre travail et vous invite à nous suivre dans notre aventure.



Découvrez nos produits

Vous pouvez découvrir le lait **IL LAIT LÀ** dans une diversité de produits fabriqués par des transformateurs de la région Nouvelle-Aquitaine et du reste de la France.

Plus de 250 produits sont fabriqués par nos partenaires : artisans locaux et transformateurs nationaux. Vous pouvez retrouver les produits issus du lait des fermes Biolait chez Système U, Auchan, Biocoop, Bonnetterre, Elibio... et bien d'autres encore.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur illaitla.fr/produits/

IL LAIT LÀ LE REPÈRE DE VOS PRODUITS LAITIERS BIO VRAIMENT ENGAGÉS

- Il fait là. Le bien-être animal** avec un élevage en plein air 250 jours/an et une alimentation 100% française.
- Il est là. Le juste prix pour les producteurs** avec l'intégralité des bénéfices équitablement partagés entre nous tous.
- Il fait là. Le respect de la biodiversité** avec 110 000 hectares de biodiversité préservés avec l'aide de naturalistes.
- Il fait là. Et à côté de chez vous !** Des fermes et des emplois maintenus partout en France.

CRÉÉ PAR LES PRODUCTEURS BIOLAIT

BIOLAIT

5 rue des entrepreneurs - 44390 SAFFRE
Tél. : +33 (0)2 51 81 52 38 - contact@biolait.net

www.biolait.eu/illaitla.fr



BIOGALLINE ŒUFS

ŒUFS

LOT-ET-GARONNE

La SCA BIOGALLINE ŒUFS conditionne et commercialise des œufs issus de l'Agriculture Biologique.

Les œufs conditionnés par notre coopérative proviennent de 10 fermes 100 % bio du Sud-Ouest.

Découvrez nos produits

- Œufs frais conditionnés en boîtes de 6 œufs et emballés en colis de 8, 9 et 15 douzaines.
- Œufs frais conditionnés en alvéoles de 30 œufs et emballés 7,5, 15 et 30 douzaines.

Conditionne et commercialise des œufs issus de l'AB depuis 1997



SCA BIOGALLINE ŒUFS

1908 Route de la Tour - 47270 SAINT JEAN-DE-THURAC
Tél. : +33 (0)5 53 47 68 50 - gie.biogalline@wanadoo.fr



BLASON D'OR

VOLAILLES

DORDOGNE

Implanté au cœur du Périgord depuis 1956, Blason d'Or, filiale du Groupe Coopératif Terres du Sud, commercialise le meilleur de la volaille fraîche locale.

Animés par la volonté de conserver une économie agricole compétitive et des territoires ruraux vivants et dynamiques, nous avons structuré une filière parfaitement maîtrisée du champ à l'assiette permettant de garantir la qualité et la traçabilité de nos volailles et une rémunération juste et équitable pour les éleveurs. Cette passion du terroir partagée par nos éleveurs adhérents et nos collaborateurs nous permet de proposer des volailles bio de qualité, élevées dans le respect du bien-être des animaux et de l'environnement, abattues et transformées localement.

Notre expérience et notre savoir-faire, alliés à des moyens de transformation répondant aux exigences les plus strictes, garantissent la sécurité alimentaire, des produits authentiques et un service unique à l'ensemble de nos clients : collectivités, GMS, grossistes, bouchers-charcutiers-traiteurs, consommateurs. Nous nous engageons pour une agriculture durable respectueuse de l'environnement et du bien-être animal en préservant les sols et la biodiversité.

Découvrez nos produits

Certifiées par Qualisud, nos volailles bio répondent au cahier des charges AB.

Conditions d'élevage : 81 jours minimum, chair jaune, élevage en plein air, alimentation à base de céréales et oléoprotéagineux bio.

Notre gamme : poulet fermier entier et découpes (escalopes, cuisses, ailes).

Le meilleur
de la
volaille Bio



SAS BLASON D'OR

Route De Bordeaux - 24100 SAINT-LAURENT-DES-VIGNES
Tél. : +33 (0)5 53 74 54 54 - contact@blasondor.fr

www.blasondor.com



CREUSE CORRÈZE BERRY ÉLEVAGE

VIANDES BOVINES

CREUSE

Nous sommes une coopérative et groupement de producteurs commercialisant plus de 47 000 Bovins rayonnant sur les départements de la Creuse, de l'Indre et tous les cantons limitrophes à ceux-ci.

Découvrez nos produits

Nous disposons de toute la gamme de bovins majoritairement de race limousine et charolaise et d'autres races à viande de façon plus ponctuelle.

Nous pouvons accompagner les mises en place d'animaux maigres pour développer de l'engraissement.

Nous commercialisons des animaux reproducteurs inscrits ou non inscrits.



Créé par les
éleveurs pour
les éleveurs

CREUSE CORRÈZE BERRY ÉLEVAGE

36 av de la gare - 23140 PARSAC
Tél. : +33 (0)5 55 41 15 00 - coop@ccbe.fr

www.ccbe.fr



FAGET

VIANDE BOVINE, OVINE ET PORCINE

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

C'est au pied des Pyrénées en 1994 que les Ets Faget, entreprise artisanale familiale, s'est spécialisée dans la découpe et la commercialisation de la viande issue de l'Agriculture Biologique.

Nos viandes proviennent d'animaux de races à viande, élevés en Nouvelle-Aquitaine et en Occitanie. Elles sont distribuées en magasins spécialisés, restauration commerciale et restauration collective.

Découvrez nos produits

Nous proposons du boeuf, veau, agneau, mouton et porc bio.

Découpe artisanale.

Viande fraîche piécée à la demande, emballée sous-vide ou sous-atmosphère.

Viande surgelée, en poche sous-vide.



Artisan
Boucher
100% Bio

FAGET

49 chemin Pey - 64460 LAMAYOU
Tél. : +33 (0)5 59 81 98 58 - ets.faget@orange.fr



FERMIERS DU SUD-OUEST

VOLAILLES

LANDES

Premier groupe volailler du Sud-Ouest, le groupe Fermiers du Sud-Ouest réunit des professionnels des Landes, du Gers et du Périgord. Trois origines emblématiques d'un même territoire connu et reconnu pour la qualité de ses productions agricoles, sa tradition gastronomique, son sens du partage et de la convivialité. Nous sommes les spécialistes du Poulet fermier jaune Label Rouge et bio.

Notre organisation en filière intégrée poursuit une seule ambition : pérenniser une filière agricole performante dans le Sud-Ouest pour que chaque professionnel impliqué vive dignement de son métier et puisse un jour transmettre son savoir-faire.

Découvrez nos produits

Fort de son savoir-faire, Fermiers du Sud-Ouest vous propose aujourd'hui une gamme complète en poulet fermier bio :

- Poulet fermier bio Sud-Ouest
- Cuisse de poulet fermier bio Sud-Ouest
- Filet de poulet fermier bio Sud-Ouest
- Ailes de poulet fermier bio Sud-Ouest
- Fricassée de poulet fermier bio Sud-Ouest

Une filière
100 %
Sud-Ouest



FERMIERS DU SUD-OUEST

ZI de Péré - 40500 SAINT SEVER

Tél. : +33 (0)5 58 76 42 22 - contact@fermiers-so.fr

www.fermiers-so.fr



LE PRÉ VERT

VIANDE BOVINE, OVINE ET PORCINE

DORDOGNE

La SCA LE PRÉ VERT, créée en 1996, est une coopérative agricole 100 % bio regroupant 280 éleveurs apporteurs de Nouvelle-Aquitaine.

Elle commercialise l'ensemble des productions de ses adhérents en bio :

- gros bovins de races Limousine et Blonde d'Aquitaine ;
- veaux de lait et veaux rosés ;
- agneaux ;
- porcs nés et élevés en Limousin.

Ses circuits de distribution sont :

- les magasins spécialisés bio (rayons boucheries) ;
- les boucheries traditionnelles ;
- la restauration collective ;
- les grossistes et industries alimentaires ;
- la restauration commerciale.

Découvrez nos produits

La coopérative propose une large gamme de produits en bovins, veaux, agneaux, porcs, adaptés aux besoins de ses différents secteurs de vente.

- **Gamme boucheries et magasins bio** : bêtes entières, demi-bêtes et découpes à la demande selon les besoins des bouchers, viande PAD et PAC.
- **Gamme Restauration Collective et commerciale** : émincé, bourguignon, blanquette, rôti, escalope, steak, pot-au-feu, faux-filet, filet, entrecôte. Portions et conditionnements à la demande en frais et congelés.



Coopérative
100 % bio
d'éleveurs de
bovins, ovins et
porcs du Sud-
Ouest



LE PRÉ VERT

Créavallée Nord, boulevard des saveurs - 24660 COULOUNIEUX-CHAMIER
Tél. : +33 (0)5 53 35 88 17 - contact@leprevert-bio.fr

www.leprevert-bio.fr



LIMOVIN

VIANDE OVINE

HAUTE-VIENNE

LIMOVIN (Limousin, Nouvelle-Aquitaine) est une coopérative d'abattage et de commercialisation spécialiste de l'ovine dont le siège social est à Limoges. Elle est depuis très longtemps impliquée dans les filières de qualité « Agneau IGP Baronet-Agneau du Limousin » et compte un nombre croissant d'éleveurs bio parmi ses 500 adhérents.

LIMOVIN exploite son propre outil d'abattage-expédition à Bellac, en Haute-Vienne, pour valoriser directement la qualité exceptionnelle de la production d'éleveurs engagés. Avec ses 300 clients artisans bouchers, acteurs de la grande distribution, mais aussi distributeurs spécialisés en bio, LIMOVIN s'implique pour valoriser une culture d'élevage ancestrale qui permet de maintenir des emplois et de préserver des paysages uniques sur son territoire tout en régaland les consommateurs.

Découvrez nos produits

- Agneaux BARONET et Agneaux du LIMOUSIN CCP/IGP
- Agneaux BIO de BELLAC
- Brebis de réformes
- Carcasses, UVCI, PAD, Sous Vide...

**LIMOVIN :
la qualité en
direct des
éleveurs**



LIMOVIN

185 rue de Nexon BP 808 - 87015 LIMOGES CEDEX 1
Tél. : +33 (0)5 55 30 86 87 - limovin@limovin.fr

www.limovin.fr



SAINTONG'ŒUF

ŒUFS

CHARENTE-MARITIME

Saintong'Oeuf est une entreprise familiale et indépendante créée en 1962 depuis 2 générations.

Nous produisons et distribuons des œufs exclusivement sur la région Nouvelle-Aquitaine sous la marque Saintong'Œuf.

Nous avons établi un partenariat avec des éleveurs qui se situent dans un rayon de 60 km.

Découvrez nos produits

Nous proposons des œufs conditionnés en boîtes de 6 et 10 pour les grandes et moyennes surfaces et des colis de 60, 90, 180 et 360 pour le secteur de la restauration et des collectivités.



SAINTONG'ŒUF - SARL PESTOURIE

9 rue du Plantis - 17470 SAINT-MANDÉ

Tél. : +33 (0)5 46 33 10 91 - veronique.estourie@laposte.net

www.saintong-oeufs-pestourie.com



SVEP

(SOCIÉTÉ DES VIANDES DES
ÉLEVEURS DE PARTHENAY)

VIANDE BOVINE ET OVINE

DEUX-SÈVRES

La « Société des Viandes des Éleveurs de Parthenay » est l'atelier de découpe de transformation de deux coopératives deux-sévriennes : la CAVEB et la SCAPE. Elle fait partie d'une filière qui va de l'élevage des animaux jusqu'à la commercialisation de la viande.

Nos trois atouts majeurs sont la qualité et la précision de notre sélection, notre découpe sur-mesure et notre accompagnement au quotidien. Nous approvisionnons les boucheries artisanales et autres rayons de boucherie traditionnelle (magasins spécialisés, GMS,...) en parallèle d'une activité de prestation de découpe pour les éleveurs et certains bouchers.

Découvrez nos produits

Nous vendons principalement de la viande de bœuf mais aussi de veau, d'agneau et de chevreau ainsi que du porc en négoce. Les animaux sont rigoureusement sélectionnés par des professionnels puis réévalués une fois en carcasse par une commission paritaire composée d'éleveurs et de commerçants. Concernant la prestation de découpe, l'animal est choisi par l'éleveur ou le boucher. La découpe des carcasses se fait ensuite en fonction du cahier des charges de chaque client. Nous proposons aussi un accompagnement à la vente via des supports et des actions de communication adaptés au besoin de chacun.



Au cœur des
métiers de
la viande

SVEP

3 bis rue Paul Emile Victor - 79200 CHÂTILLON-SUR-THOUET
Tél. : +33 (0)5 49 71 28 20- accueil@svepviandes.net

www.svep-viandes.com



UNEBO

VIANDE OVINE, BOVINE
ET PORCINE, VOLAILLES

ORNE

UNEBO, l'Union des Éleveurs Bio est un regroupement de 2 600 éleveurs bio français sur l'ensemble du territoire national dont 250 en région Nouvelle-Aquitaine.

Les éleveurs sont adhérents de structures régionales actionnaires d'UNEBO : l'association EBIO (Pays-de-Loire et Poitou-Charentes), l'UNION BIO (union de coopératives sur le Limousin, Centre, Auvergne et Bourgogne) et l'association Éleveurs Bio du Sud Ouest (Occitanie et ex-Aquitaine).

Découvrez nos produits

UNEBO assure la valorisation en bio des bovins allaitants, laitiers, des veaux, agneaux, porcs et volailles. En s'appuyant sur le savoir-faire d'abatteurs-transformateurs partenaires, UNEBO propose à ses clients une gamme complète de produits.

- Carcasses et muscles sous vide ;
- Viandes piécées tous conditionnements ;
- Steaks hachés frais et surgelés ;
- Produits élaborés (brochettes, carpaccio...);
- Viandes maturées.



UNEBO, au
service des
éleveurs bio
et de la filière
depuis 2004



UNEBO

23 rue Nicolas Appert, BP 57 - 61002 ALENCON Cedex
Tél. : +33(0)6 45 59 28 72 - remi.fenouillet@unebio.fr

www.unebio.fr



GRASASA

ALIMENTATION ANIMALE

DORDOGNE

Depuis plus de 50 ans, la coopérative déshydrate et granule des fourrages et des granulés de bois avec un double objectif : satisfaire ses adhérents et ses clients.

Grasasa est en harmonie avec son territoire et engagée dans le développement durable depuis de longues années déjà.

Découvrez nos produits

- Luzerne granulés bio - C2 - Conventionnel ;
- Luzerne bottes brin long / Brin court - Bio - Conventionnel ;
- Granulés de bois certifiés EN+ A1 et NF ;
- Litière granulés de bois : Equi-Confort.



GRASASA :
spécialiste de la
déshydratation et
de la granulation
depuis 1969



GRASASA

606 route de St Léon d'Issigeac - Ste-Sabine-Born
24440 BEAUMONTOIS EN PERIGORD

Tél. : +33 (0)5 53 22 32 89 - contact@grasasa.com

www.grasasa.com





MOULIN BEYNEL

ALIMENTATION ANIMALE

CORRÈZE

MOULIN BEYNEL est fabricant d'aliments biologiques pour porcs, volailles de chairs, pondeuses, ruminants, chevaux et lapins.

Nos lignes directrices sont les suivantes :

- engagement dans la structuration de la filière bio ;
- entreprise à taille humaine ;
- zone de chalandise restreinte à 120 km de notre site de fabrication ;
- exigence sur la qualité des matières premières bio et sur le processus de fabrication dans un outil performant flambant neuf 100 % bio ;
- des livraisons par nos propres camions dédiés au transport exclusif de nos aliments bio.

Découvrez nos produits

MOULIN BEYNEL propose aux éleveurs des services et des aliments adaptés à leur production. Les aliments sont conditionnés en vrac, big-bag et sac de 25 kg. Les aliments sont conçus avec une extrême rigueur à partir de matières premières issues majoritairement de notre grande région.

MOULIN BEYNEL propose également des aliments bio à destination des particuliers en sacherie de 15 kg pour poules pondeuses, lapins, volailles et en 25 kg pour les chevaux de loisirs.

**MOULIN
BEYNEL la
qualité au
naturel**



MOULIN BEYNEL

Barial - 19270 SADROC

Tél. : +33 (0)5 55 21 26 47 - contact@moulin-beynel.fr

www.moulin-beynel.fr



SANDERS PÉRIGORD

ALIMENTATION ANIMALE

DORDOGNE

Sanders accompagne le développement des filières biologiques à travers sa marque Alinat. Notre offre biologique, qui évolue et s'adapte aux attentes de nos clients, repose sur 3 piliers :

- une expertise reconnue dans le monde de l'élevage ;
- une politique d'approvisionnement sécurisée et dédiée à la bio ;
- un engagement dans les filières de l'amont à l'aval.

Découvrez nos produits

Du monogastrique, aux ruminants, de l'aliment complet au complémentaire, nous nous adaptons à votre exploitation pour répondre à vos objectifs. Nous sommes fabricant d'aliment, mais nous pouvons aussi répondre à vos besoins en nutritionnels, minéraux, produits d'hygiène.

Nous sommes convaincus que le développement de la bio en France doit se faire à travers le lien indissociable entre l'animal et le végétal !



Nourrir nous
engage

SANDERS PÉRIGORD

Avenue Benoit Frachon - 24750 BOULAZAC-ISLE-MANOIRE
Tél. : +33 (0)6 83 84 08 78 - romain.galinou@avril.com

www.sanders.fr



SUD-OUEST ALIMENT

ALIMENTATION ANIMALE

GERS

Sud-Ouest Aliment est une entreprise née en mai 2008, dotée d'une expérience de plus de 40 ans. Elle rassemble des hommes et des femmes passionnés qui ont évolué dans chacune des structures dont l'union a permis de créer Sud-Ouest Aliment.

Ainsi, les groupes coopératifs Maïsadour, Vivadour, Val de Gascogne et d'autres partenaires ont décidé de regrouper leur activité « nutrition animale » pour donner naissance au numéro 1 de la nutrition animale dans le Sud-Ouest.

Dotée d'une
expérience
de plus de
40 ans

NOUVEAU

C'SON BIO

Ils méritent le meilleur

MANGER BIO, C'EST LOGIQUE ET NATUREL POUR VOTRE ANIMAL.

Le label bio vous apporte une garantie quant à la culture et à la qualité de nos ingrédients, nous avons voulu aller plus loin et nous engagez sur une sélection de céréales* d'origine Sud-Ouest.

* Liste des céréales concernées sur l'étiquette ingrédients de chaque sachet C'Son Bio.

MÉLANGE DE GRAINS

ALIMENT COMPLET

csonbio.com

SUD-OUEST ALIMENT

La Garenne - 32440 CASTELNAU-D'AUZAN
Tél. : +33 (0)5 62 29 23 87 - fouragnan@sudouestaliment.fr

www.csonbio.com



ABBAYE SAINT-MARTIAL

AIL NOIR, ÉCHALOTE NOIRE

LOT-ET-GARONNE

Premier producteur bio français d'ail noir et d'échalote noire.

L'abbaye Saint Martial à Villeneuve-sur-Lot est une coopérative, producteur bio d'ail et d'échalotes du Lot-et-Garonne, aulx et échalotes fraîches sont fermentées dans les caves plusieurs mois dans la plus pure tradition pour obtenir le meilleur produit.

Découvrez nos produits

- Ail noir, échalote noire, citron noir, clémentine noire, pomelos noir, poire de terre ;
- Sirop de poire de terre, poudre de poire de terre ;
- Miel ail noir, moutarde ail noir, vinaigre ail noir.



2 hectares d'ail blanc
1 hectare d'échalote
6 hectares de yacon



ABBAYE SAINT MARTIAL

21 rue Lakanal - 47300 VILLENEUVE-SUR-LOT
Tél. : +33 (0)7 81 52 90 19 - info@ailnoir-bio.com

www.circuits-courts47.eatbu.com



CAVAC

ALIMENTATION ANIMALE, CÉRÉALES,
LÉGUMES SECS, ŒUFS, VOLAILLES, PORCS, BOVINS

VENDEE

La coopérative CAVAC et le Négoce VSN sont fortement impliqués dans l'agriculture biologique au travers de filières complètes, notamment céréales, légumes et porcs. Cet engagement de plus de 25 ans dans l'agriculture biologique se traduit par une politique de marques fortes sur les marchés bio.

La politique bio de la coopérative repose sur un engagement fort des partenaires avec une contractualisation dans la durée.

Aujourd'hui, CAVAC est présent dans plus de 500 exploitations et les techniciens de la coopérative suivent plus de 25 000 ha de grandes cultures.

Découvrez nos produits

- Céréales, oléoprotéagineux, légumes secs (bio et C2) ;
- Volailles de chair, oeufs, porc, bovins ;
- Alimentation animale en bio.

Nous collectons aujourd'hui plus de 30 productions végétales différentes en agriculture biologique. Nous assurons pour nos adhérents la collecte de mélanges binaires.

Valoriser
l'agriculture
biologique sur
notre territoire,
Valoriser les
filières et les
producteurs !



CAVAC

12 boulevard Réaumur - 85000 LA ROCHE-SUR-YON

Tél. : +33 (0)6 19 38 33 15 - a.le-mao@cavac.fr

www.coop-cavac.fr



EURALIS

CÉRÉALES, SEMENCES, LÉGUMES,
VOLAILLES, BOVINS

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

La coopérative Euralis accompagne depuis 1999 près de 400 producteurs et éleveurs du Sud-Ouest qui ont fait le choix de l'agriculture biologique.

Euralis a renforcé son organisation avec des conseillers dédiés. Au quotidien ils suivent, préconisent, recherchent les solutions les plus pertinentes dans le choix des conversions et de développement des activités. Pour permettre de valoriser les productions, Euralis a noué des partenariats avec des acteurs majeurs dans plusieurs filières. La coopérative est ainsi présente dans la production de céréales, de protéagineux et d'oléagineux sur 7 000 ha, de semences de maïs et de tournesol sur 150 ha, de légumes de plein champ sur 800 ha, et dans l'élevage de volailles (105 000 / an) et de bovins.

Découvrez nos produits

Productions bio du Sud-Ouest pour l'alimentation humaine et l'alimentation animale :

- céréales : maïs, blé tendre, blé dur, triticale, orge...
- oléoprotéagineux : soja, tournesol linoléique et oléique, colza...
- légumes secs : lentilles, haricots, pois verts ;
- légumes de plein champ : maïs doux, haricots verts et garden peas ;
- semences : maïs et tournesol ;
- volailles ;
- bovins race Blonde d'Aquitaine.

Euralis, le bio
aujourd'hui et
demain



EURALIS

Avenue Gaston Phoebus - 64230 LESCAR

Tél. : +33 (0)5 59 92 38 38 - marie-pierre.betbeder-meunier@euralis.com

www.euralis.fr



LA PÉRIGOURDINE

CÉRÉALES, OLÉAGINEUX, FRUITS À COQUES
PRODUITS LAITIERS

DORDOGNE

La coopérative La Périgourdine est un groupe agricole dont l'origine remonte à 1947. Acteur local engagé pour la dynamique de son territoire, nous intervenons en Dordogne et dans les départements limitrophes. La Périgourdine souhaite aujourd'hui développer son activité bio en s'appuyant sur ses filières spécialisées.

FILIÈRE GRANDES CULTURES

- Collecte de céréales et oléagineux sur la Dordogne et le Lot-et-Garonne

FILIÈRE FRUITS – LES BITARELLES

- Acteur historique de collecte de noix et châtaignes

FILIÈRE AGRO-ALIMENTAIRE

- Développement d'une gamme de produit alliant le bio et les filières courtes : laiterie spécialisée dans la fabrication de produits laitiers bio

Découvrez nos produits

- *Les Bitarelles* : noix et châtaignes
- *Périgourdine Alimentaire* : fromages et yaourts

Coopérative
agricole implantée
en Dordogne
et dans les
départements
limitrophes



LA PÉRIGOURDINE

35 avenue Benoit Frachon - 24750 BOULAZAC
Tél. : +33 (0)5 53 35 73 00 - accueil@laperigourdine.com

www.laperigourdine.com



LES MIELS BIO DES LIMOUSINS

MIELS

CREUSE

Nous sommes 11 apiculteurs du Limousin qui travaillons ensemble, avant, pendant et après la saison. Nous nous appuyons sur des savoir-faire et une expertise qui ne cessent de s'enrichir et de se transmettre depuis 1960.

Nous partageons nos bonnes pratiques, nous nous épaulons, soudés tout au long de l'année. Nous nous soutenons moralement et techniquement, nous partageons nos informations, nos savoir-faire, nos moyens, notre génétique...

Découvrez nos produits

Nous récoltons le miel que nos abeilles butinent sur les fleurs sauvages des paysages limousins. Nous perpétons un savoir-faire traditionnel et artisanal pour proposer un nectar local, bio, à la production raisonnée.

Nos exploitations se trouvent en Creuse, Corrèze et Haute-Vienne, dans un milieu rural et préservé.

Nos miels ne sont pas mélangés et donc peuvent présenter des variations de goûts selon les ruchers récoltés.

Nous proposons ainsi une gamme de miels bios aussi bien aux magasins spécialisés, GMS qu'à des entreprises spécialisées dans la transformation, quelque soit le volume ou le contenant souhaité.

MBL - Miels bio des Limousins

Première coopérative apicole de France 100% Bio
www.danstaruche.fr

Le Limousin, une nature sauvage et préservée.

- Un collectif engagé dans une démarche éthique de construction de filière.
- Un cheptel de 7000 ruches.
- Un vivier d'apiculteurs limousins prêts à rejoindre la coopérative.

En cours de certification BIC

Une vision Agro-Écologique :

- Des ruchers de maximum 25 ruches
- Des ruchers sédentaires sur le territoire Limousin uniquement
- Éleveurs de reines propres reines, une sélection d'abeilles rustiques portées sur l'autonomie alimentaire de la ruche

Une démarche engagée de commerce équitable Nord-Nord

- Un contrat d'achat sur 3 ans de la coopérative aux apiculteurs coopérateurs
- Un prix et un volume minimum garanti
- Une juste rémunération du producteur
- 1 Homme = 1 voix
- Des fermes en production 100% Bio

En cours de certification

Une traçabilité exigeante

- Recherche de plus de 700 contaminants
- Une analyse de miel par lot de 300kg
- Une traçabilité à l'apiculteur

Contact commercial - Leonhard Rouchard 0613825312

Contact commercial - Ousini Tocquet 0579858838

Des miels de fleurs sauvages, de qualité, Bio par nature.

100% MIEL BIO / 100% LIMOUSIN
10 maisons d'apiculteurs du Limousin, une seule grande famille bio.

**100% MIEL BIO
100% LIMOUSIN
10 maisons
d'apiculteurs du
Limousin,
une seule grande
famille bio**



LES MIELS BIO DES LIMOUSINS

6 Les Moulins - 23290 FURSAC

Tél. : +33 (0)6 13 82 53 12 - chesterteam@framalistes.org

www.danstaruche.fr



OCÉALIA

ALIMENTATION ANIMALE,
CÉRÉALES, VINS ET SPIRITUEUX

CHARENTE

Au niveau des filières bio, la Coopérative a renforcé son organisation pour construire une offre complète, évolutive, rentable sur l'ensemble de la chaîne de valeur en proposant des solutions globales et performantes.

Ce sont ainsi 13 coopératives locales qui se sont associées pour créer AQUITABIO. La création de cette SAS traduit la volonté des partenaires de se fixer des objectifs affirmés et d'agir de façon plus cohérente et structurée au service du développement de l'agriculture biologique sur leurs territoires respectifs. Au cœur de son territoire, Poitou-Charentes, Dordogne et Limousin, le Groupe Océalia accompagne ses adhérents dans la diversité de leurs productions.

Découvrez nos produits

En 2021, Océalia a récolté 18 000 tonnes de céréales bio sur ses 54 sites agréés dans les départements du 16, 17, 19, 23, 24, 79, 86 et 87. Elle met également en place des essais bio afin de proposer des espèces et des pratiques culturales les plus adaptées à son territoire (plus de 15 espèces différentes).

Dès 2016, le vin "Respectu Terrae" a été commercialisé sous l'appellation Agriculture Biologique.

Plus récemment, un cognac, d'autres vins, un jus de raisin, du pétillant et du pop corn sont venus élargir notre offre bio.

Pour l'activité élevage, une gamme d'aliments bio est présentée à ses adhérents en partenariat avec Alicoop.



Océalia,
demain
se cultive
aujourd'hui

OCÉALIA

51 rue Pierre Loti, Zone artisanale Monplaisir Sud - 16100 COGNAC
Tél. : +33 (0)5 16 45 61 00 - contact@ocealia-groupe.fr

www.ocealia-groupe.fr



TERRENA BIO

FARINE, VIANDE BOVINE,
VINS, VOLAILLES

VIENNE / DEUX-SÈVRES

Terrena BIO rassemble 466 agriculteurs bio en Nouvelle-Aquitaine dans un très large éventail de productions, pour lequel Terrena assure la collecte et la transformation en produits à la fois pour la GMS et la restauration.

Depuis 1977, Terrena BIO est un partenaire majeur pour les producteurs qui ont fait le choix de l'agriculture biologique. Elle est la seule coopérative en France à proposer et à transformer autant de productions biologiques sur un même territoire. Pour approvisionner ses filières bio, TERRENA BIO a une organisation spécifique Bio avec des équipes et des outils 100 % bio (silos de collecte, nutrition animale) dont 3 sont situés dans le 86. Un outil de trituration se situe dans le 79 en partenariat avec deux autres opérateurs : Oléosyn bio.

Découvrez nos produits

Elle offre le plus large éventail de productions biologiques possibles : volaille, porc, bovin, œuf, farine.

Des solutions adaptées à vos besoins et vos usages :

- Des produits calibrés et déjà portionnés : coût maîtrisé
- Des produits solutions prêt à l'emploi : faciles et rapides à mettre en œuvre
- Des conditionnements adaptés à vos besoins avec des DLC optimisées pour une meilleure gestion des stocks
- Offrir un maximum de praticité et lutter contre le gaspillage.
- Des produits qui répondent aux besoins de votre marché et aux objectifs EGALIM.

466 éleveurs et producteurs engagés en agriculture biologique en deux-sèvres et Vienne



TERRENA BIO

Av. Thomas Edison - 86360 CHASSENEUIL-DU-POITOU
4 les champs de l'étang - 79200 VIENNAY
Tél. : +33 (0)2 40 98 95 32- cjblain@terrena.fr



TERRES DU SUD

ALIMENTATION ANIMALE,
ŒUFS, VOLAILLES, CÉRÉALES

LOT-ET-GARONNE

Terres du Sud est un groupe Coopératif agricole et agroalimentaire polyvalent, à l'image de la diversité de nos terroirs, entre Guyenne, Gascogne et Périgord. Depuis plus de 27 ans nous développons des filières bio, dynamiques et locales pour accompagner les producteurs et assurer des débouchés pérennes et rémunérateurs.

L'agriculture biologique fait partie intégrante de nos valeurs et de notre projet d'entreprise « Développeur de Terroirs ». Nos activités bio représentent aujourd'hui, grâce à nos 239 agriculteurs partenaires 66,8 M d'euros soit près de 12 % de notre chiffre d'affaires global.

Découvrez nos produits

- Tourteaux de soja bio (soja press) ;
- Aliment bio avec terres du sud ;
- UAB producteur de volailles de chairs avec terres du sud ;
- Volailles production de poulettes et d'œufs avec terres du sud volailles.

En bio depuis
1992

TERRE DU SUD

33 Avenue René Bouchon - 47110 SAINTE-LIVRADE-SUR-LOT
Tél. : +33 (0)5 53 41 55 00 - sandrine.vitrac@groupe-terresdusud.fr

www.terres-du-sud.fr

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT



Alliance Porci d'Oc

Lieu-dit Arzac

12850 SAINTE-RADEGONDE

www.groupe-apo.fr



Centre Ouest Céréales - Coopérative céréalière

2 boulevard Marie & Pierre Curie Bâtiment Optim@

BP 10036 - 86 360 CHASSENEUIL-DU-POITOU

05 49 37 36 36 - coc@coc86.fr

www.centreouestcereales.fr



Coopérative Fruitière du Limousin

6 la Ribière de la Reille

19 130 VARS SUR ROSEIX

05 55 25 00 01- contact@cooplim.com

www.cooplim.com



AGOUR

FROMAGES

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Installée en plein cœur de la Basse Navarre (Province Historique du Pays-Basque), dans le pittoresque village de Hélette, Agour est une fromagerie artisanale et familiale créée en 1981. Notre objectif a toujours été la défense de l'agriculture de montagne et la sauvegarde du savoir-faire ancestral des bergers Basques.

Nous fabriquons une large gamme de fromages à pâte pressée non cuite, au lait de brebis, de vache, de chèvre et aux laits mélangés. Spécialistes du pur brebis AOP Ossau-Iraty, nous nous sommes toujours attachés à une exigence de qualité et nous avons été récompensés par 20 médailles au Concours Général Agricole. Notre Ossau-Iraty a également obtenu par deux fois le titre de « Meilleur Fromage au monde » au World Cheese Awards (2006, 2011).

Notre fromagerie transforme le lait de la vallée d'Iraty. Cette fromagerie artisanale est parfaitement intégrée dans son paysage. Elle est construite avec des matériaux durables et locaux. En grande partie autonome en énergie grâce à une chaudière alimentée par les copeaux de bois de la vallée, elle est aussi autonome en eau grâce à la source naturelle qui passe à la fromagerie. Elle a pour mission le maintien de l'emploi dans la vallée d'Iraty. Une gamme de produits biologiques y est développée depuis 2011.

Découvrez nos produits

Fabriqué dans notre fromagerie écologique de montagne, le Brebis bio des Basques est un fromage de brebis au goût légèrement fruité et à la texture fondante. Il conviendra à tous les types de palais, sensibles ou amateurs de saveurs du terroir.

Nous avons également lancé en 2018 un fromage Pur Brebis Bio au Piment d'Espelette. Agour a été la première fromagerie à élaborer du brebis au Piment d'Espelette. Nous associons ainsi l'image dynamique du Pays Basque et la notoriété du Piment d'Espelette à la puissance du bio. Cela se traduit par une vraie promesse gustative et du choix pour les consommateurs bio.



Meilleur
fromage du
monde lors du
World Cheese
Awards en
2006 et 2011

AGOUR

ZA Ur Xabaleta - 64640 HELETTE
Tél. : +33 (0)5 59 37 63 86 - agour@agour.com

www.agour.com



BAILLET

CHARCUTERIES / SALAISONS

LANDES

Installé à Hagetmau depuis 1962, les établissements Baillet entretiennent des liens étroits avec les producteurs de la Chalosse et des alentours et permettent de faire rayonner le savoir-faire charcutier du Pays Basque et de la Gascogne. Prônant un modèle agricole plus durable et soutenant les producteurs basques et gascons, c'est naturellement que notre Maison élabore une large gamme de produits certifiés bio.

Nous avons ainsi été les premiers à proposer un Jambon de Bayonne IGP bio. Nous commercialisons également une gamme de saucissons secs bio et de saucisses sèches bio natures ou au Piment d'Espelette.

Découvrez nos produits

- Viande fraîche
- Saucisserie
- Charcuterie
- Salaisons sèches
- Jambons IGP Bayonne

Premier
fabricant de
jambons IGP
Bayonne BIO



BAILLET

100 chemin de l'Abattoir - 40700 HAGETMAU
Tél. : +33 (0)5 58 79 84 84 - bruno.valentin@agour.com



BAILLON

GÂTEAUX FROMAGÉS

DEUX-SÈVRES

La Maison Baillon est une PME locale qui réveille les traditions. Chez nous, le savoir-faire se transmet de génération en génération pour faire des gâteaux légers et savoureux.

Une équipe de 25 personnes est à l'écoute de ses clients. Le fromage blanc mène la danse, certifié bio depuis de nombreuses années. Chez nous, c'est un engagement.

Nous sommes spécialistes de la fabrication de tourteaux fromagé bio et gâteaux au fromage blanc bio et sommes installés au plus proche de nos fournisseurs locaux.

Découvrez nos produits

- **Le Tourteau fromagé BIO** : Gâteau léger au fromage blanc, se distingue grâce à son dôme noir, spécialité du Poitou Charente. 250 g pour 4 pers.
- **Gâteau au fromage blanc BIO** : mousseux et léger, source de protéines . 315 g 4 pers.

Gâteau au
fromage blanc
reconnu pour
son apport en
protéines



BAILLON

ZA de la Mine d'or - 79170 BRIOUX-SUR-BOUTONNE
Tél. : +33 (0)5 49 07 15 82 - commercial.ldp@patisseriebaillon.fr

www.maisonbaillon.fr



BASKALIA

PRODUITS LAITIERS

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Laiterie artisanale installée au cœur du Pays basque, à Espelette, nous élaborons depuis 20 ans des yaourts, caillés et faisselles au lait entier de brebis du Pays basque.

Nous sommes une équipe de 20 personnes, nos spécialités sont élaborées suivant des méthodes et des recettes traditionnelles.

Fiers de nos racines, nous soutenons la filière lait de notre région et travaillons avec des producteurs locaux situés à moins de 30 km de notre laiterie. En 2019, nous nous sommes investis dans le développement de la filière lait de brebis Bio du Pays basque. Depuis 2021, nous sommes labellisés Bio Entreprise Durable (Label BioED du Synabio).

Découvrez nos produits

- Yaourts de brebis bio aromatisés
- Yaourts de brebis bio sur lit de fruits : notre verrine Mûre Myrtille élue Meilleur Produit bio 2020 par un jury de consommateurs
- Caillés de brebis bio, spécialité du Pays basque
- Faisselle de brebis bio



Fabriquer et faire découvrir des produits artisanaux gourmands qui valorisent notre territoire



BASKALIA

ZA Zubizabaleta - 64250 ESPELETTE
Tél. : +33 (0)5 59 93 93 68 - serviceclient@baskalia.fr

www.baskalia.fr / www.douceursbasques.fr



CHÊNE VERT

FROMAGES

DORDOGNE

Maître artisan fromager depuis 1973, la fromagerie Chêne Vert élabore dans le Périgord vert des fromages doux et impertinents.

Engagée depuis 3 générations sur notre territoire, tout le lait provient de chèvres de nos campagnes environnantes.

Nos fromages aux associations audacieuses sont une pause plaisir qui s'invite à tous les repas, de l'apéritif au dessert.

Découvrez nos produits

Spécialiste du fromage frais et affiné, nous travaillons nos produits selon un procédé artisanal (moulage traditionnel) et proposons une large gamme de produits bio en Chèvre.



Maître artisan
fromager
spécialiste du
fromage bio en
Chèvre

CHÊNE VERT

ZAE Grand Massonneau - 24300 SAINT-MARTIAL-DE-VALETTE

Tél. : +33 (0)5 53 60 85 50 - contact@chene-vert.fr

www.chene-vert.fr



LES BERGERS DE SAINT MICHEL

FROMAGES

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Tout commence en 1981 lorsque 10 producteurs de lait de brebis décident de s'associer et de fabriquer leur propre fromage de brebis à Saint Michel près de Saint Jean Pied de Port.

Projet ambitieux pour l'époque, soutenu par le prêtre Harymbat, qui se concrétise par la construction d'une petite fromagerie ancrée dans son territoire de montagne perpétuant la tradition des meilleurs fromages de brebis traditionnels basques, issus d'un mode d'élevage raisonné et d'une fabrication traditionnelle.

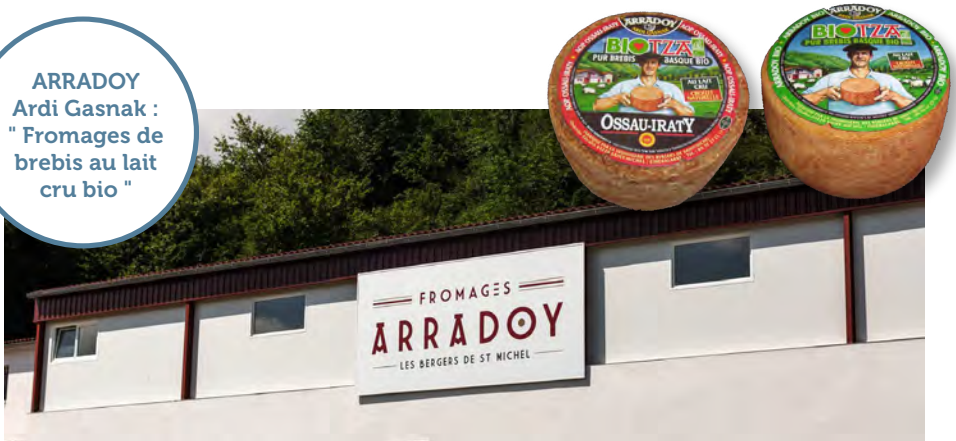
Découvrez nos produits

La fabrication de fromages de brebis au lait bio a débuté il y a 17 ans. À l'époque, seulement 2 producteurs avaient converti leur exploitation en bio et la fromagerie des Bergers de Saint-Michel s'était portée seule volontaire pour transformer leur lait en fromages de brebis bio.

Aujourd'hui la fabrication de fromages bio représente 30 % de l'activité et concerne une quinzaine de producteurs (2 producteurs sont en conversion).

Notre gamme, entièrement au lait cru, est composée de 2 formats, le premier sous la forme d'une tomlette de 1 kg et la seconde étant l'Ossau-Iraty de 2,5 kg.

ARRADOY
Ardi Gasnak :
" Fromages de
brebis au lait
cru bio "



SARL GARAZI - LES BERGERS DE SAINT MICHEL

Quartier Elizaita - 64220 SAINT MICHEL

Tél. : +33 (0)5 59 37 23 13 - contact@fromage-arradoy.fr

www.fromage-arradoy.fr



GLACES POUPART

GLACES ARTISANALES

CHARENTE

Artisan glacier qui transforme directement le lait de la production de son élevage de vache. Nous sommes une entreprise fabricant de glace depuis 2010. Nous sommes spécialisés pour les glaciers pour les glaciers de plage et nous développons également la restauration hors domicile.

Découvrez nos produits

- Spécialisé dans la glace décorée pour la vente à la vitrine, en grand bac.
- Nous avons une gamme pour les restaurants en petits bacs.

GLACES POUPART

chemin de chez Garoriaud - 16480 SAINT-VALIER

Tél. : +33 (0)6 64 00 72 50 - ludovic.poupard@glacespoupard.fr

www.glacespoupard.fr



GP4G

LÉGUMES 4^{ÈME} GAMME

GIRONDE

GP4G est un laboratoire fondé en 2018 qui transforme des légumes bio et conventionnels en produit de 4^{ème} gamme prêt à consommer.

La restauration commerciale et collective constitue notre clientèle. Notre zone de livraison se situe sur Bordeaux et la CUB.

Découvrez nos produits

Nous transformons majoritairement les légumes les plus utilisés dans la restauration que sont les carottes, salades, oignons, pomme de terre, échalotes, poivrons, patates douces, courgettes, concombres.

Nous les proposons sous plusieurs découpes : en cubes, rondelles, émincés et entiers pelés selon les légumes.

Nous sommes en mesure de traiter toutes les demandes en fonction des volumes.



GP4G, votre
partenaire
pour la 4^{ème}
gamme



GP4G

ZA La Rafette - 33450 SAINT-LOUBES

Tél. : +33 (0)5 56 87 50 71 - cedricbernard.gp4g@gmail.com



GRANABIO

LAITS ET DESSERTS VÉGÉTAUX

LOT-ET-GARONNE

Lancé en 2020, ce projet est né d'une conviction forte de Laurent son créateur : « Nous voulons créer des produits de manière durable, respectueuse de nos terres, nos territoires, et de nos générations futures ».

Nous élaborons des desserts et des brassés fermentés à partir de graines entières : des alternatives végétales gourmandes. Tous nos jus sont élaborés à partir de graines entières. Nos graines arrivent à l'atelier, elles sont broyées sur meule de pierre. Nous récupérons ainsi une très fine mouture que nous mettons à fermenter pour enfin créer notre jus végétal.

Nos produits sont 100 % végan.

Nous sommes des artisans du Sud-Ouest engagés : graines locales, emballages 100 % recyclables, équitable : sucre de canne et cacao issus de commerce équitable.

2020 : lancement de notre marque pour les magasins spécialisés bio : **La Manufacture Végétale**.

2022 : lancement de notre marque bio pour les grandes surfaces du Sud-Ouest : **La Belle Récolte**.

Découvrez nos produits

Les desserts gourmands :

- Petit épeautre : chocolat, caramel fleur de sel (La Manufacture végétale)
- Petit épeautre avoine : chocolat, caramel (La Belle Récolte)

Les brassés fermentés :

- Petit épeautre : fraise, abricot, myrtille (La Manufacture végétale)
- Dessert Amande : dessert amande à la grecque nature (La Manufacture végétale)
- Petit épeautre avoine : abricot, myrtille (La Belle Récolte)

Aides culinaires :

- Crème cuisine végétale avoine 220g (La Manufacture végétale)



De la
graine à la
cuillère !

GRANABIO

Gaussens - 47520 LE PASSAGE

Tél. : +33 (0)5 64 24 93 93 - lamanufacture@granabio.fr



LAITERIE COOPÉRATIVE DE PAMPLIE

BEURRE

DEUX-SÈVRES

Avec plus de 100 ans d'expérience, le goût de l'excellence et le respect d'un terroir, la Laiterie Coopérative de Pamplie concilie au quotidien, expression du terroir et raffinement culinaire, savoir-faire traditionnel des producteurs et créativité rigoureuse des chefs.

Découvrez nos produits

Nous proposons une gamme de beurres Bio et AOP Charente-Poitou en baratte.

Un beurre de
baratte artisanal
bio et de qualité



LAITERIE COOPÉRATIVE DE PAMPLIE

51 route Chêne Casse Tête -79220 PAMPLIE

Tél. : +33 (0)5 49 25 81 82 - commercial@laiteriedepamplie.com

www.laiteriedepamplie.com



LAITERIE LA LÉMANCE

PRODUITS LAITIERS

LOT-ET-GARONNE

C'est au cœur des plateaux du Quercy, sur les bords de La Lémance, que tout a commencé il y a plus de 20 ans. La Lémance, c'est l'histoire de femmes et d'hommes qui partagent leur amour du terroir et qui militent ensemble pour une bio exigeante et solidaire.

C'est pourquoi, en 2014, nous avons soutenu la création de la première filière de lait de chèvre bio en France. Aujourd'hui, nous pérennisons la filière, en travaillant avec des groupements de producteurs indépendants et régionaux dans une démarche d'amélioration continue. Notre mission est restée la même : fabriquer de bons produits laitiers dans le respect de l'Homme et du bien-être animal.

Découvrez nos produits

Nos produits sont fabriqués avec du lait bio français et sont pour la majorité fabriqués sans présure animale. Nous avons une large gamme de produits :

- Fromages au lait de chèvre : Bûche et Tomme de chèvre, Crottins, Cabécous, Chèvre à tartiner, Lémancet (façon camembert) et bien d'autres.
- Fromages au lait de brebis : Bûche et Tomme de brebis, Pérail, Camembert de brebis etc.
- Fromages au lait de vache: Camembert et Petit coeur de paille.

Nous fabriquons aussi du lait de chèvre et de brebis en bouteille, des Skyr's et des yaourts au lait de chèvre.

Pour les plus gourmands, découvrez nos 2 desserts : La Panna cotta et son coulis de framboise et notre délicieuse crème brûlée à la vanille de Madagascar.

Nous vendons nos produits en magasins bio et en restauration collective. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.



Militants et
engagés dans la
bio depuis plus
de 20 ans !

LAITERIE BIO LA LÉMANCE

ZA du Haut Agenais - 47500 MONTAYRAL
Tél. : +33 (0)5 53 41 74 06 - contact@lalemance.bio

www.lalemance.bio



LAITERIE PÉCHALOU

PRODUITS LAITIERS

DORDOGNE

Depuis 1988, nous élaborons à Saint-Cyprien, au cœur du Périgord noir, des yaourts et desserts, gourmands, simples et artisanaux de qualité. Nous sommes une petite équipe de 30 salariés. Amoureux du goût, nous travaillons toujours nos yaourts selon les méthodes artisanales et en minimisant les actions mécaniques.

Fiers de nos racines, nous cultivons l'ancrage régional : 100 % de notre lait de vache provient de fermes à moins de 80 km de notre laiterie.

Précurseur du développement de la filière lait de vache bio de Dordogne, nous travaillons aujourd'hui avec 7 éleveurs bio de Dordogne. En 2018, nous avons lancé notre gamme de brebis bio.

Découvrez nos produits

- Yaourts au lait de vache ;
- Yaourts au lait de vache gourmands (lait entier, crème et morceaux de fruits) : recette Mirabelles de Lorraine élue Meilleur Produit Bio de l'année 2018 par un jury de consommateurs ;
- Yaourts au lait de vache à la Grecque ;
- Crèmes desserts ;
- Yaourts et desserts au lait de brebis du Sud-Ouest.

Artisan laitier,
en Périgord
Noir depuis
1988



LAITERIE PÉCHALOU

Le Récolat - 24220 SAINT-CYPRIEN

Tél. : +33 (0)5 53 29 26 65 - lalaiterie@pechalou.fr

www.laiterieduperigord.fr



LE PETIT BASQUE

PRODUITS LAITIERS

GIRONDE

LE PETIT BASQUE, entreprise familiale girondine depuis 1950, est née d'une habitude locale de consommation d'un dessert laitier, le "caillé".

Cette tradition a été amenée par les bergers qui pratiquaient la transhumance avec les troupeaux de brebis. L'été ils partaient en estive dans les Pyrénées et dès l'automne ils descendaient jusque dans le Bordelais pour faire paître leurs troupeaux dans les vignes des châteaux.

Découvrez nos produits

L'entreprise fabrique une gamme large de produits à base de lait de brebis, des yaourts, caillés, emprésurés, brassés, yaourts à la grecque et des desserts.

Aujourd'hui, l'entreprise a créé sa filière de lait de brebis 100 % française avec sa collecte auprès de 110 éleveurs dont 40 sont convertis à l'agriculture biologique.

Leader
des yaourts et
desserts lactés
au lait de
brebis



LE PETIT BASQUE

ZAC LA PRADE - 33650 ST-MEDARD-D'EYRANS
Tél. : +33 (0)5 57 97 02 60 - www.lepetitbasque.fr

www.facebook.com/yaourtslepetitbasque



LE SOJAMI

PRODUITS SOJA

LOT-ET-GARONNE

Spécialisé dans la lactofermentation du soja depuis 1997, LE SOJAMI fabrique et commercialise une gamme complète de spécialités végétales au soja bio sans OGM cultivé dans le Sud-Ouest de la France.

La lactofermentation du soja est un procédé unique et issu d'un savoir faire de plus de 27 ans, utilisant les technologies fromagères traditionnelles. Les spécialités SOJAMI sont fabriquées artisanalement avec le respect du produit. Elles sont riches en protéines, sources d'Oméga 3 et sans gluten.

Découvrez nos produits

- Sojami à tartiner (6 saveurs)
- Tofus Lactofermenté (6 saveurs)
- Spécialité fraîche (3 saveurs), Spécialité à dorer
- Crème et Sauce végétales
- Glaces végétales
- Tempeh d'okara
- Bûchette Lactofermentée soja & amande riche en vitamine B12

Chez Sojami, notre
lactofermentation
on en fait tout
un fromage ! Offre
100% végétale

Des spécialités végétales uniques sur le marché et qui ont du goût !



LE SOJAMI

Agropole Entreprises, BP 109 - 47931 AGEN CEDEX 9
Tél. : +33 (0)5 53 69 24 90 - lesojami@lesojami.com

www.lesojami.com



LES DÉLICES DE FÉLICIE

PRODUITS LAITIERS

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Les Délices de Félicie est une marque artisanale certifiée Bio fabriquée au Pays Basque (Bardos). Cette nouvelle marque a été créée en 2022 par Hubert Candelé, fils d'agriculteur.

Elle vient compléter la marque Ekia développée il y a plus de 10 ans en lait conventionnel sur des produits laitiers ultra frais (yaourts, fromage blanc, desserts...).

Découvrez nos produits

Nous proposons une gamme de yaourts en pot verre étuvé et bicouche ainsi que des fromages blancs au lait de vache. Nous avons lancé notre premier fromage frais à tartiner au lait de vache, idéal sur une tranche de pain ou pour les recettes sucrées et salées.

Yaourts et
fromages blancs
artisanaux Bio
du Pays Basque



LES DÉLICES DE FÉLICIE

31 allée du Canal ZA Etxecolu - 64520 BARDOS
Tél. : +33 (0)5 59 03 23 70 - felicie@lesdelicesdefelicie.fr



SODIAAL UNION

ALIMENTATION INFANTILE, PRODUITS
LAITIERS, PRODUITS SURGELÉS

TARN-ET-GARONNE

SODIAAL UNION est une coopérative de 15295 producteurs avec un ancrage territorial fort sur 71 départements et plus de 60 sites industriels de transformation.

La collecte annuelle est de 4,4 Milliards de litres et le Groupe emploie plus de 8800 salariés.

Découvrez nos produits

Sodiaal est présent sur tous les métiers du lait.

Les BU du Groupe: Candia (marque Candia et les Eleveurs du Sud-Ouest), Yoplait, Entremont, CFR (marque Richemont), Les Fromageries Occitanes (marques Capitoul, Cantorel et les Eleveurs du Sud-Ouest), Monts et Terroirs, Blamont, Eurosérum, Bonilait Protéines (marques Univor, Solvor), Nutribio (marque Nactalia) et Régilait.



Une coopérative
moderne
au service de
ses producteurs
adhérents



SODIAAL UNION

Avenue Fernand Belondrade - 82005 MONTAUBAN CEDEX
Tél. : +33 (0)5 63 92 76 00 - alexandre.carles@sodiaal.fr

www.sodiaal.fr



TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

CHARCUTERIE, PLATS CUISINÉS

DORDOGNE

L'atelier de fabrication Traditions Charcutières BIO, situé dans la belle région de la Dordogne, prépare des charcuteries et salaisons de qualité, dans le respect des méthodes traditionnelles mais également des plats traiteur et des pâtisseries charcutières.

Notre atelier est certifié bio et solidaire avec nos producteurs.

Découvrez nos produits

- Jambons ;
- Saucissons ;
- Produits secs ;
- Saucisses à cuire ;
- Produits cuits ;
- Viandes ;
- Pâtés ;
- Salades ;
- Pâtisseries salées ;
- Traiteur.

Engagés
pour le
meilleur de
la BIO



TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

Avenue Benoît Frachon, ZI DE BOULAZAC - 24750 BOULAZAC
Tél. : +33 (0)5 53 04 09 08 - contact@traditions-charcutieres-bio.fr

www.tcbio.fr



ÉPI BIO

PAINS

DORDOGNE

Trois fermes bio historiques depuis plus de vingt ans qui ont des moulins et un fournil pour vendre en local leur production de céréales. L'énergie utilisée est renouvelable et locale (biodiesel local et électricité issue de la méthanisation agricole).

La technique de panification en pousse lente sur 48 heures nous permet d'obtenir un pain de campagne typé. Une gamme de 26 pains différents est produite six jours sur sept et livrée dans les cantines scolaires, amap, magasins de producteurs, ruches, caquette et les Biocoops.

Découvrez nos produits

Le pavé paysan est notre produit phare décliné en 400 g, 500 g, 800 g, 2.4 kg. Les tourtes de 1 kg et 500 g sont nos produits traditionnels. Les pains longs permettent aux cantines scolaires de les passer à la trancheuse. Nos pains courts multigraines sont appréciés pour leur diversité. Nous fournissons aussi des baguettes au levain et des baguettes blanches. Enfin, des pains aux noix et figues noix et des brioches sont proposés selon les saisons.



Épi Bio:
le pain
renouvelable

ÉPI BIO

Le Bourg - 24110 LEGUILLAC-DE-L'AUCHE
Tél. : +33 (0)6 41 69 18 71 - contact@epi-bio.fr

www.epi-bio.fr



FRANS

PAINS, FARINES, VIENNOISERIES

HAUTE-VIENNE

La Minoterie-Boulangerie Frans propose depuis 1986 des farines, pains et viennoiseries exclusivement certifiés bio. Elle est connue pour sa production de pains semi-complets à intégraux, levés au levain naturel, aux très bonnes qualités de conservation. Cette boulangerie a comme particularité de produire elle-même sa farine, ce qui lui permet de panifier des farines fraîches, la plupart moulues du jour, non oxydées. Sa production est vendue à une clientèle de magasins bio spécialisés, mais aussi sur les foires et marchés de sa région.

Ses farines sont faites sur meules de pierre avec des grains cultivés dans la région, pour l'essentiel en Creuse par les paysans membres du collectif Moissons du Limousin, et en Charente par ceux du groupement La Ferme de Chassagne.

Farines et pains sont produits sept jours sur sept par une équipe de huit salariés et sont livrés quotidiennement sur les territoires des départements 15, 16, 19, 23, 24, 46, 86, 87.

Découvrez nos produits

- Pains blancs, semi-complets, complets, intégraux ;
- Pains spéciaux : raisin, sésame, tournesol, lin, noix, pavot, chia ;
- Pains de blé, de seigle, d'épeautre, de petit épeautre, de khorasan (Kamut) ;
- Pains sans gluten ;
- Pains briochés, brioches, viennoiseries ;
- Farines de blé T55 à T150, farines de grand et de petit épeautre.

Boulangerie-
Minoterie
biologique
depuis 1986



FRANS SARL

20 rue Pierre-Auguste Merle, ZA de la Vergne - 87200 SAINT JUNIEN
Tél. : +33 (0)5 55 02 86 16 - paindefrans@orange.fr

www.ainde-frans.fr

LES SEMEURS DE PAINS

PAINS

LOT-ET-GARONNE

Nous sommes Valérie, David et Lorraine, trois paysans soucieux de proposer un produit sain et contrôlé dans toute sa chaîne de production. Ainsi, de la terre où nous cultivons nos céréales de façon biologique et durable, est née l'idée de fabriquer du pain au levain.

Nous avons donc ouvert en janvier 2024, un fournil situé à Thézac dans le Lot-et-Garonne, proche de nos exploitations.

Nous produisons différents types de cultures (blé population, blé ancien, tournesol, sarrasin, seigle, petit épeautre, Khorasan.. etc.) pour vous offrir un large choix de pains de la meilleure qualité possible.

Notre pain est fabriqué exclusivement à partir d'une fermentation longue au levain naturel.

Découvrez nos produits

Nous proposons du pain de campagne nature, aux graines, du pain de petit-épeautre, du pain au blé rouge de Bordeaux, du pain riz-sarrasin, du pain aux noix, aux olives et d'autres pains spéciaux. Nous proposons également différentes viennoiseries et biscuits, comme des brioches nature, aux pépites de chocolat, des brioches vegan, des cookies, pudding etc...

Du Bon, du Sain
et beaucoup de
Gourmandise.

LES SEMEURS DE PAINS

8 route de l'église - 47370 THÉZAC
Tél. : +33 (0)6 82 17 88 02 - contact@lessemeursdepains.fr

www.lessemeursdepains.fr



BILOKLOCK

CONFITURES, PURÉES DE FRUITS,
FRUITS AU SIROP, FRUITS SECS

LOT-ET-GARONNE

Ancrés dans la bio ! Depuis quatre générations, la famille Klockenbring travaille la terre dans le respect de la nature. Nous poursuivons dans cette trajectoire d'avant-garde en allant au-delà du bio, en effet nos vergers sont en permaculture. Nous favorisons ainsi la biodiversité de la faune (moutons, hérissons, poules et abeilles, par exemple) et la flore pour que la nature s'exprime pleinement. Elle nous le rend de la meilleure des façons par des fruits savoureux.

Nous travaillons à la main, de façon artisanale, tant pour la récolte dans les vergers que pour la cuisson de nos produits. Être confiturier, c'est un savoir-faire, un amour du travail bien fait. Aucun subterfuge ne vient trahir le produit, ainsi nous n'utilisons ni pectine industrielle ni gélifiant. Les fruits séchés sont naturels, sans aucun ajout. Notre production emploie des fruits français issus de nos vergers et de nos voisins partenaires.

Découvrez nos produits

Un savoir-faire à votre service

Notre ambition est haute, vous satisfaire ! Pour cela, notre gamme est riche et variée : confitures 100 % issus de fruits, purées 100 % fruits, crèmes, gelées, fruits au sirop, fruits séchés, jus, et même du pain d'épices.

Laissez-vous tenter par un plaisir 100 % naturel !

Des saveurs
authentiques
assurées avec
Bio'Klock,
l'artisan du fruit
français bio !



BILOKLOCK

969 route de St Sardos, lieu-dit Sauvage - 47360 MONTPEZAT
Tél. : +33 (0)5 53 95 94 41 - contact@bioloklock.com

www.bioloklock.com



COLLINES

CONFITURES, COULIS, CHUTNEYS

CREUSE

Entreprise familiale créée en 1991 par des producteurs de fruits rouges, COLLINES offre une gamme de produits de fruits transformés de qualité. La qualité artisanale découle de la qualité de travail qui met en avant l'humain dans toutes les étapes de fabrication, dans ses relations avec ses fournisseurs et clients.

COLLINES développe sa démarche éco-responsable depuis 2015 grâce à des partenariats avec des producteurs de fruits bio locaux et régionaux. La modernisation de l'outil de production permet une maîtrise des consommations d'énergie et d'eau. L'innovation occupe aujourd'hui une part importante de l'activité de l'entreprise pour satisfaire les besoins croissants des consommateurs.

Découvrez nos produits

- **Confitures extra 115 g, 340 g, 1 kg** : 60 % de fruits, sans correcteur d'acidité, fruits de saison, 15 parfums ;
- **Coulis 220 g, 1 kg** : 75 % de fruits, 25 % de sucre, sans pectine ni correcteur d'acidité, ni conservateur, 5 parfums disponibles ;
- **Spécialité sans sucre ajouté 100 % fruits** : 100 % fruits entiers mis en œuvre ;
- **Chutneys** : en-cours de finalisation ;
- **Desserts de fruits** : en cours d'élaboration sur la base de fruits locaux bio.



COLLINES

La Jarrige - 23320 SAINT-VAURY

Tél. : +33 (0)5 55 80 25 84 - direction@collinesenlimousin.fr

www.collinesenlimousin.fr



COUFIDOU

PRUPEAUX

LOT-ET-GARONNE

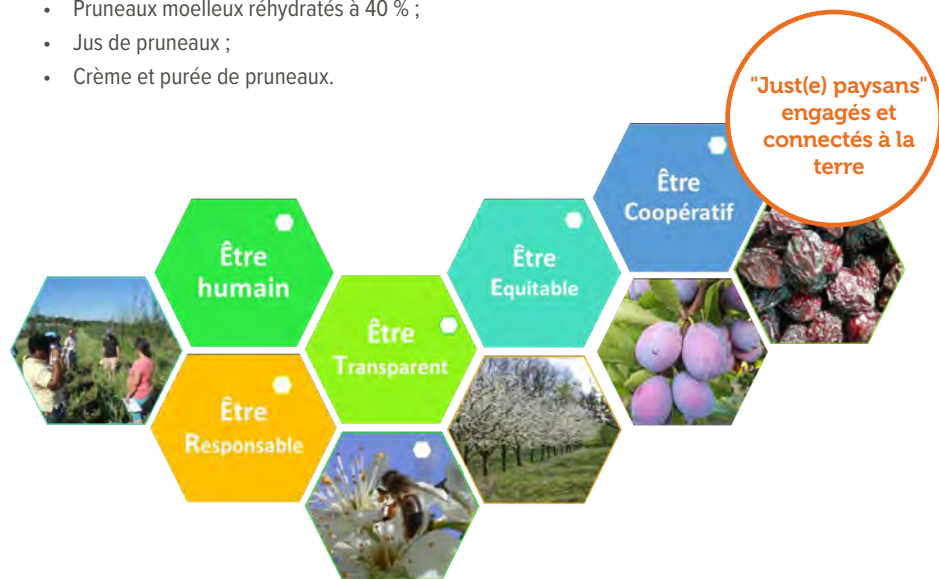
Coop Coufidou est une coopérative agricole dont la mission est de contribuer à :

- défendre une agriculture paysanne et authentique pour le maintien de nos exploitations agricoles sur le territoire ;
- ouvrir la voie à une alimentation positive et engagée autour du pruneau d'Agen ;
- réserver un mode de culture « ancestral », coopératif et responsable.

Découvrez nos produits

Nos gammes de produits bio sont déclinées sous différents conditionnements.

- Pruneaux d'Agen Mi-cuit (absence de réhydratation) ;
- Pruneaux d'Agen réhydratés à 35 % avec et sans noyau ;
- Pruneaux moelleux réhydratés à 40 % ;
- Jus de pruneaux ;
- Crème et purée de pruneaux.



COUFIDOU SAS

80 IMPASSE PEYREMAIL - 47110 SAINTE-LIVRADE-SUR-LOT
Tél. : +33 (0)5 53 01 01 90 - commercial@upf-coufidou.com

www.coufidou.fr



FRUIT GOURMET

FRUITS SECS, PÂTES DE FRUITS

LOT-ET-GARONNE

FRUIT GOURMET a développé depuis 1992 diverses activités autour du fruit sec. Sa méthode de réhydratation unique - qui conserve les arômes, nutriments et sucres naturels du fruit, explique les saveurs et le fondant incomparables de ses fruits moelleux.

Parmi les spécialités de FRUIT GOURMET, retrouvez :

- de délicieux fruits séchés moelleux,
- des mélanges de fruits séchés gourmands,
- des morceaux ou pâtes de fruits adaptés à toutes préparations industrielles (Produits Alimentaires Intermédiaires) .

Découvrez nos produits

- Les lilifruit, fruits séchés Bio gourmands, en sachets snack 70 g ou doypacks 150 g, www.lilifruit.com.
- Des ingrédients fruits Bio découpés sur mesure, www.indusfruits.com.

Abricots, Figues, Pruneaux, Raisins, Dattes, Cranberries, Bananes, Pommes, Poires, Mangues, Goji, Gingembre et divers mélanges.

Nouveau,

Les mélanges



&



Les fruits
séchés
tendrement
tendres



Snack 70g



FRUIT GOURMET

Le Prégay - 47800 ALLEMANS-DU-DROPT
Tél. : +33 (0)5 53 20 22 20 - info@fruitgourmet.fr

www.fruitgourmet.com



HAPPEAZ PITA POCKET

PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS

LOT-ET-GARONNE

Un atelier agroalimentaire familial et engagé, basé à Agen. Notre spécialité : transformer les légumineuses locales en recettes gourmandes et sources de protéines pour une alimentation plus végétale et équilibrée.

Nos produits sont garantis 100 % bio et équitables, issus de circuits courts et français. Notre certification Bio Equitable en France garantit la juste rémunération des agriculteurs et de l'ensemble de la chaîne de production.

Nous distribuons nos produits sur deux circuits :

- les magasins spécialisés bio,
- la restauration collective et commerciale

Découvrez nos produits

- Falafel ;
- Galettes ;
- Boulettes ;
- Fingers.



HAPPEAZ - PITA POCKET SAS

Technopole Agropole - 47310 ESTILLAC
Tél. : +33 (0)6 56 85 89 09 - jp.cazaux@happeaz.fr

www.happeaz.fr



INOVCHATAIGNE

CHÂTAIGNES

DORDOGNE

La société INOVCHATAIGNE SAS, créée en 2002 est implantée à Mussidan, en Dordogne (24). Elle est spécialisée dans la transformation de châtaignes et maîtrise l'ensemble de la chaîne, depuis l'exploitation des châtaigneraies, le pelage, la transformation, jusqu'à la commercialisation en France et à travers le monde. INOVCHATAIGNE est certifiée IFS.

INOVCHATAIGNE SAS, c'est l'authenticité du goût et la garantie pour le consommateur d'une démarche de qualité à chaque étape de la fabrication.

INOVCHATAIGNE SAS, c'est avant tout un savoir-faire unique que l'on décline sous trois marques.

- "Le Comptoir du Marron" pour la gamme Bio canal spécialisé. Sous cette marque nous retrouvons du marron sous vide en 200 g, du marron en bocal en 320 g, de la crème de marrons en 300 g, de la farine de châtaignes en 500 g ou sac de 20 kg, du flocon de châtaignes en 200 g ou carton de 10 kg.
- "La Compagnie du Marron" pour la gamme Bio destinée à la GMS. Nous retrouvons sous celle-ci les essentiels du marché bio avec du marron sous vide, du marron en bocal, de la crème de marrons, de la farine et du flocon de châtaignes en conditionnement individuel.
- "Inovfruit, le fruit autrement" pour la gamme Conventionnelle, déclinée en châtaignes ou marrons sous vide en 200 g, 2x200 g, 500 g et en bocaux 420 g.
- Pour l'industrie, INOVCHATAIGNE SAS propose des cartons de Châtaignes/Marrons de 10/12 kg en surgelé.

Le spécialiste
de la
châtaigne dans
le Sud-Ouest



INOVCHATAIGNE

15 rue de la mairie - BP 60 - 24400 SAINT MÉDARD DE MUSSIDAN
Tél. : +33 (0)5 53 80 48 08 - contact@inovfruit.com

www.inovfruit.com



LA COCOTTE GOURMANDE

LÉGUMES TRANSFORMÉS,
PLATS CUISINÉS, SAUCES, SOUPES

CHARENTE

La Cocotte Gourmande est une conserverie artisanale de légumes bio installée dans le sud Charente. Nous nous approvisionnons en légumes bio le plus possible en local et indiquons sur nos produits l'origine des matières premières. Nous réalisons une gamme de conserves que nous proposons dans les magasins spécialisés bio, les magasins de producteurs et les épiceries.

Découvrez nos produits

Nous confectionnons des soupes, des plats cuisinés, des tartinables et des sauces. Notre conviction est de vous proposer des recettes riches en légumes et en goût sans aucun additif. Vous trouverez nos conserves bio dans la plupart des enseignes bio du Poitou-Charentes et de la région de Bordeaux.

La Cocotte Gourmande,
une conserverie
bio artisanale
et locale



LA COCOTTE GOURMANDE

42 route de Chalais - 16300 BARBEZIEUX

Tél. : +33 (0)6 76 74 40 85 - ruscassie.fabien@orange.fr

www.lacocottegourmande.com



LA COMPAGNIE DES PRUNEAUX

ALIMENTATION INFANTILE,
FRUITS SECS, JUS, PURÉES, PRUNEAUX

GIRONDE

La Compagnie des Pruneaux est le leader européen du pruneau bio depuis plus de 50 ans. Nos 120 ha de vergers bio situés dans la zone IGP Agen nous offrent une maîtrise complète de la filière "de la fourche à la fourchette".

Nous offrons une large gamme de produits biologiques, conventionnels ainsi que "babyfood".

Notre entreprise est spécialiste du pruneau de bouche, de jus, purée et concentré.

Nous avons récemment diversifié notre offre de purées biologiques avec d'autres fruits origine France (kiwi, prune, abricot, pêche, nectarine et fruits rouges).

Découvrez nos produits

Pruneaux sous toutes ses formes ainsi que produits transformés à destination des industriels de qualité bio, babyfood ou conventionnelle, la Compagnie des Pruneaux saura, par sa gamme de produits variés, répondre à vos besoins.



Le spécialiste
du pruneau
bio déploie son
expertise
et savoir-faire



LA COMPAGNIE DES PRUNEAUX

5 rue des Platanes - 33220 PINEUILH

Tél. : +33 (0)5 57 41 95 80 - accueil@lacompagniedespruneaux.com

www.lacompagniedespruneaux.com



LA FAMILLE TEULET

FRUITS FRAIS, JUS, PURÉES, CIDRE, MIEL

HAUTE-VIENNE

La Famille Teulet, c'est qui ? C'est une famille qui a des vergers, qui vit au milieu de ses vergers, qui travaille dans ses vergers, qui court dans ses vergers....et qui souhaite faire partager son travail et son expérience de la culture bio.

La famille Teulet possède 300 ha de pommiers en agriculture biologique en Nouvelle-Aquitaine. Pour garantir la qualité de ses produits jusque dans vos rayons, La Famille Teulet fabrique elle-même tous ses produits, et les distribue directement sous son nom. La Famille Teulet incarne une nouvelle France du bio : la fierté de son terroir français, la conscience de la santé publique, et l'esprit d'indépendance.

Découvrez nos produits

- **Les fruits de Candice** - Pommes Golden Delicious, Canada grise, Idared, Royal Gala (Tenroy), Granny Smith, etc. Autres fruits : poires, fraises, framboises, châtaignes...
- **Les jus de Clémence** - Pur jus sans sucres ajoutés, savoureux et toniques réalisés avec les pommes Golden Delicious, des framboises, des myrtilles et des cassis... La gamme existe aussi en version pétillante.
- **Les purées d'Antoine** - Réalisées avec des pommes mûres, cueillies à la main, les purées d'Antoine sont naturellement sucrées et parfumées.
- **La cave de Raymond** - Gamme de cidres de pomme doux et brut réalisés avec les pommes de nos vergers.
- **L'épicerie de Monique** - Vinaigre de cidre bio, gamme Châtaigne sans gluten (farine, châtaignes précuites) réalisée avec les châtaignes sauvages du Limousin, haricots verts en bocaux.
- **Les douceurs de Sandrine** - Miel toutes fleurs issus de nos vergers, crème de marrons, gamme confitures et gelées.

Retrouvez
toutes nos
vidéos sur
notre site
web !



LA FAMILLE TEULET

Domaine Teulet - 87800 LA-ROCHE-LABELLE

Tél. : +33 (0)5 55 00 65 29 - contact@famille-teulet.com

www.famille-teulet.com



LA MONÉDIÈRE

CONFITURES

CORRÈZE

Spécialiste de la Myrtille sauvage depuis 1992, la confiturerie travaille en agriculture biologique des recettes faites à la main dans notre atelier en Corrèze.

Nous élaborons une gamme de qualité avec uniquement du fruit +/- du sucre de canne blond issu du commerce équitable, nous n'utilisons aucun adjuvant (pectine, jus citron..).

Nous travaillons avec des revendeurs, des comités d'entreprises, des restaurants, hôtels mais aussi des collectivités sur les purées de fruits.

Découvrez nos produits

Nous proposons plusieurs gammes :

- **Sans sucres ajoutés :**
 - 100 % myrtilles sauvages : jus, purée, pulpe
 - Autour de la pomme : purée de pommes / myrtilles sauvages, pommes / verveine et purée de pommes / poires / myrtilles sauvages.
- **Sucrée :** coulis, confiture et confiture allégée.

La Monédière :
confitures artisanales
à l'ancienne ;
spécialiste de la
myrtille sauvage

CONFITURERIE LA MONÉDIÈRE

Hameau de La Monédière - 19390 CHAUMEIL
Tél. : +33 (0)6 64 79 20 48 - sarl.lamonediere@gmail.com

www.confiturerielamonediere.fr



LES CONFITURES DE HAUTE SOULE

CONFITURES, COMPOTES, JUS DE FRUIT

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Entreprise artisanale installée depuis plus de 20 ans au cœur du pays basque, nous fabriquons des confitures, des compotes et des jus de fruits dans le respect des méthodes d'autrefois.

Au départ, Sophie et Gilles pionniers du projet et convaincu qu'on peut vivre et travailler au Pays, seront rejoints au fil des ans par 18 collaborateurs qui œuvrent au quotidien pour régaler les papilles des plus fins gourmets. Localpote, notre marque de desserts de fruits bio, est un exemple de vertu avec des fruits 100 % origine Nouvelle-Aquitaine bénéficiant du label "Bio Sud Ouest France". Nous sommes partenaire de nombreux vergers et maraichers afin de nous fournir localement et aussi de transformer pour leur compte leur surplus de fruits. Nos confitures sont présentes sur l'ensemble du territoire français grâce à des relais aux 4 coins de l'hexagone.

Découvrez nos produits

- L' incontournable confiture de Cerises noires, partenaire du fromage de brebis et aussi fourrage gourmand du gâteau basque.
- Le Confitpim : création exclusive pour enchanter vos repas de tout les jours, délicieuse confiture de poivrons rouges a la fois sucrée et relevée d'une pointe de piment d'Espelette.
- Les jus de fruits locaux : pomme, pomme kiwi, pomme poire, mais aussi pêche roussane de Monein et raisin du bassin de Jurançon.
- Notre plus grande fierté, **LOCALPOTE** : des desserts de fruits sans sucre ajouté 100 % origine Nouvelle-Aquitaine et bio (résultat de 6 années de travail acharné).

Une PME familiale spécialisée dans la transformation de fruits et légumes depuis 2001, une entreprise engagée avec ses producteurs néo-aquitains



LES CONFITURES DE HAUTE SOULE

1510 maïalen de jaureguiberry bidéa 64 470 ALOS-SIBAS-ABENSE
Tél. : +33 (0)5 59 28 59 83 - commercial.confiture@gmail.com

www.producteurs-basques.fr et www.localpote.fr



LOU PRUNEL

FRUITS À COQUES, FRUITS SECS, PRUNEAUX

LOT-ET-GARONNE

LOU PRUNEL est transformateur de pruneaux d'Agen bio et fruits secs bio depuis 1982. Nous sommes situés au cœur de l'aire IGP "Pruneaux d'Agen" et travaillons avec un ensemble de producteurs bio tous implantés sur cette même aire, qui produisent des pruneaux bio dans la plus grande tradition avec des procédés modernes et respectueux de l'environnement.

Découvrez nos produits

- Pruneaux d'Agen bio et Demeter avec et sans noyaux ;
- Abricots, figes, raisins moelleux en sachet ou séchés en vrac ;
- Amandes, noisettes, baies de Goji, cranberries, figes calabacitas, cerneaux de noix, mulberries, noix de Cajou, pistaches en petits sachets refermables ;
- Pulpe de pruneaux, tartinables à base de pruneaux, pruneaux enrobés de chocolat.

Producteur et fabricant local
100 % bio de
pruneaux et
fruits secs



LOU PRUNEL

Femouillade Sud- 47300 BIAS

Tél. : +33 (0)5 53 40 19 85 - contact@louprunel.com
www.louprunel.com




NATURGIE

CONFITURES, CHUTNEYS,
PURÉES DE FRUITS

LOT-ET-GARONNE

Naturgie est fabricant spécialiste de confitures et autres produits à base de fruits.

Confiturier depuis 1966 et spécialiste de la bio depuis 1985, Naturgie s'engage à respecter la qualité et le savoir-faire de ses produits dans chacun de ses pots de confiture. Naturgie a été l'initiatrice des premières préparations 100 % fruits bio à faible index glycémique.

Naturgie a su créer, grâce notamment à plusieurs techniques héritées de la grande tradition française et une méthode de cuisson sous vide à basse température, des produits raffinés, gardant intactes les qualités organoleptiques des fruits jusqu'à leur dégustation.

Découvrez nos produits

Deux gammes de produits disponibles en magasins bio :

- **Gourmet** - confitures, chutneys, confitures pour fromages : des produits alliant bio et gourmandise !
- **Nutrition** - préparations 100 % fruits, spécialités sans sucres ajoutés, purées de fruits : des produits alliant gourmandise et nutrition !

Favols Bio (épicerie fine) :

- des confitures aux fruits d'origine France !

Bientôt
60 ans de
savoir-faire
confiturier et
35 ans dans
la bio



NATURGIE

1301 Favols - 47300 BIAS

Tél. : +33 (0)5 53 40 55 60 - info@naturgie.com

www.naturgie.com

**ROUCADIL**

PRUNEAUX ET FRUITS SECS

LOT-ET-GARONNE

Implantée en plein cœur de la région du pruneau d'Agen, Maison Roucadil perpétue depuis près de 130 ans un savoir-faire transmis de génération en génération.

Au fil des ans, l'entreprise familiale s'est étoffée, a diversifié ses activités en travaillant d'autres fruits secs ou moelleux. Plus récemment, Maison Roucadil a créé un atelier de confiserie et de chocolats fins et propose de merveilleuses gourmandises du terroir : les fameux pruneaux fourrés à la crème de pruneaux, ou encore, les pruneaux et autres fruits enrobés de chocolats.

Découvrez nos produits

- Pruneaux d'Agen bio ;
- Fruits sec et moelleux bio ;
- Enrobés de chocolat bio ;
- Graines bio.

Maison
Roucadil,
fruits et
confiseries
du terroir

ROUCADIL

Zone Artisanale Haut Agenais - 47500 MONTAYRAL
Tél. : +33 (0)5 53 71 22 15 - info@naturgie.com

www.roucadil.com


SUDOVÉGÉ

LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES

LOT-ET-GARONNE

SudOvégé, c'est l'intermédiaire essentiel entre les agriculteurs de produits bio et les assiettes servies en restauration collective. Proposant une sélection de mélanges de légumes et légumineuses 100 % bio spécialement conçus pour la restauration collective publique et privée, SudOvégé s'engage à faciliter la consommation de protéines végétales.

SudOvégé est une jeune entreprise indépendante située à l'Agropole d'Agen. Véritable chaînon manquant entre les producteurs bio et les cantines, SudOvégé promet de nouveaux débouchés à la filière bio locale.

Découvrez nos produits

Nous proposons des mélanges de légumes et de céréales bio qui répondent parfaitement aux exigences de la loi EGalim et aux recommandations du GEM-RCN. Nos produits peuvent être consommés chauds comme froids, en menu végétarien ou en accompagnement. SudOvégé favorise les circuits courts et s'approvisionne principalement auprès de coopératives de notre région, permettant aux agriculteurs de produits bio de fournir leurs produits à proximité des consommateurs. Nous souhaitons réduire ainsi les distances de transport et favoriser l'économie locale.

Facilitons le
Bio dans la
Restauration
Collective


SUDOVÉGÉ

Zone Industrielle Lassere - 47310 ESTILLAC
Tél. : +33 (0)5 53 77 22 43 - contact@sudovege.fr

www.sudovege.fr



BIPIA

MOUTARDES, SAUCES,
PIMENT D'ESPELETTE

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

L'activité de notre conserverie artisanale, créée en septembre 1997 et Maître Artisan depuis 2007, est centrée sur l'élaboration de condiments à base de la seule épice AOC de France, le piment d'Espelette, en association avec d'autres produits régionaux (figues, pommes, sel...), sans colorants ni conservateurs, et dans une perspective durable.

Découvrez nos produits

- **Purée de Piment d'Espelette** : LE produit des amateurs de piments. Relevée et extrêmement parfumée, elle est largement utilisée dans la cuisine basque.
- **Gelée de Piment d'Espelette** : parfaite pour tous les plats sucré-salé. Sur du fromage de brebis ou foie gras, elle relèvera tous vos mets.
- **Moutarde au Piment d'Espelette** : avec des grillades et pot au feu, sur une viande froide, dans une mayonnaise. Cette moutarde parfumée est finement relevée.
- **Piment d'Espelette en Poudre AOP** : sa magnifique couleur rouge et ses arômes si particuliers égaieront tous vos plats. Il remplace parfaitement le poivre.
- **Mayonnaise au Piment d'Espelette** : mayonnaise délicatement relevée qui accompagne sans dominer. Elle est allégée en huile.
- **Ketchupade douce au Piment d'Espelette** : sauce basquaise, parfumée comme une piperade et sans sucre ajouté. Elle s'utilise comme un Ketchup sur des pâtes, le riz, les viandes, le poisson etc...
- **Sauce grillade** : cette sauce fait des merveilles sur les barbecues et grillades (poissons et viandes). Un petit conseil... arroser régulièrement pendant la cuisson.
- **Sauce au piment d'Espelette** : des parfums très originaux sur pizzas, grillades, viandes, poissons, vinaigrette, cocktails, pâtes, etc...

BiPiA
le spécialiste
des condiments
et sauces
au Piment
d'Espelette



BIPIA

Route d'halsou, Quartier Errepira - 64480 LARRESSORE
Tél. : +33 (0)5 59 93 21 86 - contact@bipia.com

www.bipia.com



COOPÉRATIVE DES SAUNIERS DE L'ÎLE DE RÉ

SEL, FLEUR DE SEL,
SELS ÉPICÉS

CHARENTE-MARITIME

La Coopérative des Sauniers de l'Île de Ré, est un regroupement de petits producteurs de sel marin.

Les Sauniers de l'Île de Ré récoltent à la main le sel, selon des méthodes ancestrales. Ils ne le lessivent pas et n'ajoutent aucun additif, ce qui en fait un sel des plus naturels.

Les marais salants exploités fonctionnent aujourd'hui de la même manière qu'au XII^e siècle.

La qualité de notre sel est irréprochable en terme des normes alimentaires, 100 % naturel, végan, exempts d'OGM et de tout produit chimique. Nous sommes certifiés Commerce Équitable (certification Fair For Life), et aussi IFS au niveau supérieur depuis 2008.

Depuis, le 24 novembre 2023, la dénomination « Sel de l'île de Ré /Fleur de Sel de l'île de Ré » est officiellement reconnue en « Indication Géographique Protégée (IGP) ».

Découvrez nos produits

La Coopérative propose une large gamme de produits, du petit conditionnement de 0.80 g au gros conditionnement de 15 kg ou big bag, destiné aux professionnels ainsi qu'aux industriels.

Notre gamme se compose :

- Gros sel marin gris de l'Île de Ré,
- Sel fin de l'Île de Ré,
- Fleur de sel de l'Île de Ré,
- Episalés Bio de l'Île de Ré.



Paysans de la mer, nous voulons faire rayonner notre terroir

COOPERATIVE DES SAUNIERS DE L'ÎLE DE RÉ

7 route de la prée - 17590 ARS-EN-RÉ

Tél. : +33 (0)5 46 29 40 27 - accueil@sauniers-iledere.com

www.sauniers-iledere.com



DAUPHIN PASTOUREAU

HUILES, VINAIGRES,
VINAIGRETTES, PURÉES

DORDOGNE

Nous sommes transformateurs de fruits à coque français et bio.

Nos produits actuels sont à base de noix mais une gamme à base de noisettes et une autre à base d'amandes sont en cours d'élaboration.

Découvrez nos produits

Nous produisons uniquement des produits bio et français :

- huile ;
- purée de noix crue ;
- vinaigre ;
- vinaigrettes.

Se nourrir
au naturel !



DAUPHIN PASTOUREAU

666 route de la noix - 24390 NAILHAC

Tél. : +33 (0)7 43 03 06 66 - psiegler@dauphinpastoureau.fr

www.dauphinpastoureau.fr

ÉPURE
CUISINE ET CONDIMENTS

**ÉPURE, CUISINE
& CONDIMENTS**

BOUILLONS, ASSAISONNEMENTS
SALÉS ET SUCRÉS

GIRONDE

Nous sommes une fabrique artisanales d'aides culinaires bio (bouillons, assaisonnements salés et sucrés) sans aucun additif et très peu salées.

Nos productions déshydratées sont commercialisées sous la marque ÉPURE, CUISINE & CONDIMENTS aux épicerie fines et aux magasins vrac ou "zéro déchet" et sous la marque TERRES D'ESTUAIRES aux collectivités, restaurateurs, grossistes. Située en Haute-Gironde, nous n'utilisons que des viandes locales et bio.

Découvrez nos produits

Nos aides culinaires (bouillons, assaisonnements salés et sucrés) comptent une trentaine de références. Les saveurs que nous développons vont de la plus simple, telle qu'un bouillon de légumes (bien qu'il y ait bouillon de légumes et bouillon de légumes !), à des recettes beaucoup plus complexes et originales telles que notre assaisonnement Citron-Gingembre-Aneth ou encore notre bouillon Dashi.

Tous nos produits existent en poudre ou pré-dosés en cubes, dans différents conditionnements.

N'hésitez pas à nous demander nos différentes formulations pour trouver celle qui vous convient le mieux.

"Parce que je
sais ce que je
mange"

ÉPURE, CUISINE & CONDIMENTS

4 cité Le Bourg - 33390 SAINT-MARTIN-LACAUSSADE

Tél. : +33 (0)6 81 13 75 12 - contact@epure-cuisine-condiments.com

www.epure-cuisine-condiments.com



DELOUIS

MOUTARDES, SAUCES, VINAIGRES,
VINAIGRETTES

HAUTE-VIENNE

La Maison Delouis est une entreprise familiale fondée en 1885 à Limoges. Bien implantée dans le tissu économique local, innovation et respect des traditions gastronomiques françaises sont aujourd'hui comme hier, les principes directeurs de la marque.

Pionnière de la moutarde biologique depuis le début des années 1990, elle dispose de son propre laboratoire R&D. La Maison Delouis apporte un soin particulier à la sélection de ses matières premières pour garantir traçabilité et qualité de ses produits et ceux de marques de distributeurs. Depuis 2013, la maison Delouis participe à la réimplantation de la culture de la graine de moutarde Bio en Nouvelle-Aquitaine.

Découvrez nos produits

Une gamme ORIGINE FRANCE GARANTIE avec :

Moutarde de Dijon : aux pointes d'orties ou à l'estragon avec des graines de moutarde produites à moins de 200 km de notre atelier et une moutarde à l'ancienne, sauce vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 100 % origine France.

- Nos moutardes : Dijon, ancienne (sans sel), citron, miel, poivre vert, noix, curcuma ;
- Nos sauces : mayonnaises traditionnelles, dijonnaise, thaï, piment d'Espelette, aioli, sauce cocktail ;
- Sauce crudités ;
- Nos vinaigrettes : échalotes, vinaigre balsamique, bouquet de pommes, tomates séchées ;
- Nos vinaigres : vin rouge, cidre, balsamique, Xérès.



La qualité
par le
naturel

DELOUIS

Le Petit Clos - 87230 CHAMPSAC

Tél. : +33 (0)5 55 77 41 88 - gaelbrabant@delouis.com

www.delouis.com



HUILERIE D'OCCITANIE LE CHANVRE DE MON PÈRE

HUILES

LOT-ET-GARONNE

L'Huilerie d'Occitanie propose des huiles de haute qualité naturellement riches en Oméga 3, 6 et 9 pour une utilisation dans les domaines alimentaire, compléments alimentaires et cosmétique.

Découvrez notre gamme d'huiles bio de première pression à froid:

- Huile vierge de tournesol, colza, caméline et chanvre.
- Huile de tournesol aromatisée (truffe, espelette, pizza, basilic, citron)

Nous maîtrisons tout le processus du semis jusqu'à l'embouteillage, ce qui nous permet de garantir une qualité optimale. Les graines sont issues exclusivement de notre production biologique ou de producteurs locaux dont nous pouvons garantir la traçabilité totale.

Producteur de Chanvre depuis 1999, nous co-développons des produits à base de notre chanvre bio avec notre fils, sous la marque « Le Chanvre de Mon Père ». Des produits sains & naturels, bruts, les moins transformés possible, pour garantir une plus grande efficacité et un bien-être général.

C'est dans cet esprit que nous avons développé une huile de CBD à spectre complet d'excellente qualité avec une traçabilité irréprochable. Nous proposons également des protéines de chanvre, des graines de chanvre, des infusions et d'autres produits à venir.

Boutique à la ferme : ouvert le mercredi de 14h à 19h et le samedi de 9h à 12h30



Bio, local et familial !



LE CHANVRE DE MON PÈRE

1218 route de Bernadin - 47400 FAUILLET

Tél. : +33 (0)6 03 68 81 61 - contact@lechanvredemonpere.fr

www.lechanvredemonpere.fr - www.huilerie-occitanie.com



OLÉANDES

HUILES

LANDES

C'est au cœur des Landes, dans le terroir de Chalosse, qu'il y a 12 ans, quelques agriculteurs soucieux de valoriser leurs productions locales ont créé l'huilerie Oléandes à Mugron.

Aujourd'hui, plus d'une centaine d'agriculteurs apportent leurs graines de tournesol et de colza. Cette huilerie, à taille humaine est gérée et animée par une équipe de 5 professionnels et des administrateurs paysans.

Ensemble au sein de l'Huilerie Oléandes, nous avons à cœur de maintenir le cap afin d'offrir des huiles locales et de qualité en maîtrisant notre production de la graine jusqu'à la mise en bouteille.

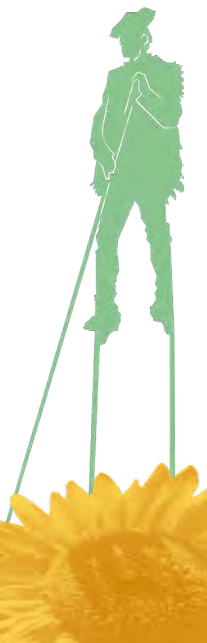
Découvrez nos produits

Tout d'abord, voici notre processus de fabrication : les graines de colza et de tournesol sont triées, stockées et ventilées dans nos silos. Elles sont ensuite pressées mécaniquement. L'huile obtenue est ensuite filtrée et conditionnée en bidons, bouteilles ou fûts.

Nos huiles sont naturelles puisqu'elles ne reçoivent aucun solvant ou additif utilisé pour la transformation.

Nous proposons donc des huiles vierges de tournesol et de colza, en conventionnel ou en bio sous 2 marques **Oléandes** et **Nos Récoltes Paysannes**.

Nos huiles issues d'une seule pression à froid (température inférieure à 50°C) conservent ainsi toutes leurs qualités gustatives et nutritives.



SARL OLEANDES

11 ZA de Laouranne - 40250 MUGRON
Tél. : +33 (0)5 58 56 66 05 - contact@oleandes.fr

www.oleandes.fr





OLÉOSYN BIO

HUILES BIOLOGIQUES RAFFINÉES

ILE-ET-VILAINE

Entreprise industrielle de trituration de graines oléagineuses biologiques (soja, tournesol et colza) produisant des tourteaux à destination des fabricants d'aliments biologiques et production d'huile biologique à destination de l'alimentation humaine.

Découvrez nos produits

- Huiles biologiques raffinées ;
- Huile de 1^{ère} pression à froid ;
- Huile de seconde pression à chaud.

**Oléosyn BIO :
la synergie
biologique**



OLÉOSYN BIO

35172 BRUZ

Tél. : +33 (0)2 23 46 90 00 - sophie.thouenon@groupeavril.com

www.groupeavril.com



SAISON 5

CRÈME D'AIL, AIL NOIR,
FLEUR DE SEL, HUILE

CHARENTE-MARITIME

Basés près de Saintes, nous produisons de l'ail noir. Nous avons trouvé notre signature gustative, en utilisant l'eau des claires de la Tremblade, d'où son nom : Ail Noir Des Claires.

Découvrez nos produits

- La tête entière d'ail noir à déguster seule, ou cuisinée avec des plats sucrés ou salés ;
- Les gousses épluchées tout aussi goûteuses et pratiques ;
- La crème d'ail noir qui ravira vos toasts apéritifs, vos sauces ou vos émulsions ;
- Le miel toutes fleurs à l'ail noir qui accompagnera vos yaourts ou desserts, mais aussi vos vinaigrettes ;
- Laquage de viande ou de poisson, fromage ou un bon foie gras ;
- La Fleur de sel à l'ail noir qui ajustera vos préparations par sa saveur subtile et raffinée ;
- Notre huile tournesol oléique et notre vinaigre balsamique à l'ail noir qui sublimeront vos assaisonnements ;
- Notre moutarde à l'ail noir ;
- Nos noix de cajou enchanteront vos apéritifs ou vos salades.

**L'ail noir
des claires,
le rendez-vous
des gourmets et
des gourmands**

SAISON 5

55 avenue Marceau - 75116 PARIS
Tél. : +33 (06) 98 74 06 64 - contact@ailnoirdesclaires.com

www.ailnoirdesclaires.com



ALLIANCE BIO

FARINES, LÉGUMINEUSES, GRAINES

LOT-ET-GARONNE

En plein cœur des paysages du Lot-et-Garonne, notre entreprise incarne l'art de la transformation alimentaire biologique. Nous fusionnons les métiers de transformateurs, meuniers et agriculteurs.

Nos farines, légumineuses et graines sont le fruit d'une passion ancestrale pour la terre et d'un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération. Chaque étape, de la semence à l'ensachage, est minutieusement contrôlée pour garantir une qualité incomparable et une traçabilité totale.

Avec près de 80 agriculteurs locaux, nous cultivons une collaboration étroite, garantissant ainsi une qualité supérieure et une traçabilité. Pour valoriser nos prairies, nous sommes aussi éleveurs. Notre troupeau de bovins de la race Aubrac vient compléter nos pratiques paysannes, les plus vertueuses.

Découvrez l'harmonie parfaite entre tradition, qualité et innovation. Laissez-vous emporter par le goût authentique de notre terroir, magnifié par notre passion sans faille pour l'excellence.

Joignez-vous à nous dans notre quête pour une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et porteuse de sens.

Découvrez nos produits

- Farines sur meule de pierre : blé, petit épeautre, sarrasin, rouge de Bordeaux, grand épeautre, khorasan.
- Farines de pois chiche, maïs, châtaigne, avoine, riz blanc et riz complet.
- Haricots : blanc, rouge, noir, azuki, borlotti.
- Lentilles : verte, corail, noire.
- Pois chiche, pois cassé, flageolet.
- Graines de : lin brun, lin blond, courge et chia.
- Graines décortiquées de : tournesol, petit épeautre, sarrasin, millet.
- Graines de courge.

**Alliance Bio,
une équipe qui
va du champ au
conditionnement
des produits, dans
lesquels on a mis
toute notre
passion**



ALLIANCE BIO

Brizac - 47600 MONCRABEAU

Tél. : +33 (0)9 70 19 46 14- contact@alliancebio.fr

www.alliancebio.fr



LES FERMES DE CHASSAGNE

CÉRÉALES, FARINES, HUILES, LÉGUMES SECS

CHARENTE

Groupement de producteurs 100 % bio. Depuis 1995, nous valorisons collectivement nos productions de légumes secs, farines et huiles, jusqu'aux produits finis conditionnés, avec un souci premier de qualité. Notre démarche permet une juste rémunération du travail des producteurs, tout en offrant des produits bio locaux équitables aux consommateurs.

Nous sommes équipés en commun d'une chaîne de tri, de conditionnement et d'outils de première transformation.

Nous souhaitons favoriser les collaborations pour la dynamisation de notre territoire.

Découvrez nos produits

- **Légumes secs et graines** : lentilles (vertes, corail, beluga), pois cassés, pois chiches, haricots blancs, rouges et noirs, flageolets, petit épeautre décortiqué, tournesol de bouche. Conditionnement : 500 g, 3 kg, 25 kg, vrac ;
- **Farines** : farines de blé, rouge de Bordeaux, grand épeautre, engrain (petit épeautre), sarrasin, maïs, lentilles et pois chiches. Conditionnement : 1 kg, 5 kg, 25 kg, vrac ;
- **Huiles** : huile vierge 1^{ère} pression à froid de tournesol, colza et cameline, huile désodorisée. Conditionnement : 1 l, 5 l, vrac.

Nous nous adressons aux transformateurs (dont conserveries, boulangeries, biscuiteries, ...), grossistes, magasins, producteurs, etc.

**Légumes secs,
farines et huiles**
Groupement
de producteurs
charentais
100 % Bio



LES FERMES DE CHASSAGNE

16240 VILLEFAGNAN

Tél. : +33 (0)5 45 29 57 18 - contact@lesfermesdechassagne.fr

www.lesfermesdechassagne.fr



LA FERME SAIN'BIOSE

FARINES, LÉGUMES SECS

LOT-ET-GARONNE

Depuis 1992, nous travaillons sur nos exploitations familiales. Nous nous situons à Lannes dans le Lot-et-Garonne et nous sommes la troisième génération à cultiver sur ce terroir. Depuis toujours passionnés d'agronomie, en 2009 nous avons converti la ferme à l'agriculture biologique.

Aujourd'hui nous travaillons dans une démarche agro-écologique et notre particularité est la production en mélange de cultures (blé / lentille, blé / pois chiche, blé / pois carré, maïs / haricot...). Nous sommes équipés d'une unité de stockage et d'une chaîne de triage performante pour séparer, après la récolte, les graines de notre exploitation de celles d'exploitations voisines.

En 2019, deux de nos enfants nous ont rejoints dans l'aventure afin de développer notre activité. Ainsi, chacun dans notre domaine de prédilection, nous vous proposons ensemble des légumineuses, graines, farines sur meule de pierre biologiques, et huiles de tournesol, saines et de qualité.

Découvrez nos produits

- Lentilles vertes ;
- Pois chiches ;
- Haricots secs (lingots, rouges, gourmets et azuki) ;
- Pois carrés ;
- Farines de blé sur meule de pierre (blé ancien rouge de Bordeaux, T65, T80, T110 et T150) ;
- Huile vierge de tournesol ;
- Graines de tournesol décortiquées
- Lin brun

**Famille passionnée
de producteurs
de légumineuses,
graines, farines sur
meule de pierre et
d'huile**



LA FERME SAIN'BIOSE

978 route de Pouy - 47170 LANNES
Tél. : +33 (0)6 78 01 74 72 - sasligneau@gmail.com

lafermesainbiose.fr



LES CHANVRES DE L'ATLANTIQUE

PRODUITS CHANVRE

LANDES

Créé en 2016 par un ancien surfeur professionnel, Vincent Lartzien, Les Chanvres de l'Atlantique est le spécialiste du Chanvre biologique français. Notre raison d'être est de nourrir la santé des hommes et des sols, en utilisant la plante dans son ensemble et en transformant des graines de chanvre.

Le nombre de parcelles cultivées augmente de façon exponentielle (de 50 ha en 2016 à 700 ha en 2022). Équipés d'outils industriels modernes, nous sommes fiers de notre chaîne de production, dont le processus est maîtrisé et transparent depuis la récolte jusqu'à l'emballage final. Nos valeurs authentiques et notre travail d'équipe engendrent des produits de haute qualité biologique et énergétique, pour nourrir l'ensemble du vivant.

Découvrez nos produits

Nos produits alimentaires sont des graines de chanvre décortiquées, entières et germées, des huiles de graines de chanvre, des poudres de protéines, des compléments alimentaires, des produits frais type Hempfu, certifiés Agriculture Biologique.

Notre gamme cosmétique naturelle et biologique est essentiellement composée d'huile de graines de chanvre et des principes actifs des fleurs de chanvre, certifiés COSMOS ORGANIC. Notre gamme « Bien-Être » se compose d'huiles CBD (sublinguale et corporelle) et d'une huile essentielle. Notre Collection Textile est issue de nos cultures et de la valorisation d'une partie de la tige ; l'autre partie (la chènevette) est utilisée pour la construction de notre usine et l'industrie BTP.

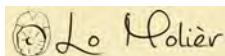


Le chanvre
nourrit la
santé

LES CHANVRES DE L'ATLANTIQUE

52 rue du Marensin - 40 230 ST-GEOURS-DE-MAREMNE
Tél. : +33 (0)5 58 56 33 34 - contact@leschanvresdelatlantique.com

www.nuntisunya.com



LO MOLIÈRE

FARINES

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Depuis maintenant 6 ans, Lo Molière a repris l'activité du moulin Dufau à Saint-Pé-de-Léren. Nous proposons des farines de blé, de sarrasin et de maïs moulues à partir des céréales issues de l'agriculture biologique et cultivées le plus localement possible.

Découvrez nos produits

Nous proposons nos farines de froment (blé) en T55, T65, T80, T110 et T150. Nous réalisons les farines T110 et 150 sur meule.

Nos farines de sarrasin sont moulues de façon à répondre à nos clients crêpiers à partir de sarrasin de la variété Harpe.

Nous proposons le maïs sous forme de farine fine ou plus grossière et également de la polenta.

Vos farines bio
et locales dans
les Pyrénées-
Atlantiques

LO MOLIÈRE

810 chemin du moulin - 64270 SAINT-PÉ-DE-LEREN
Tél. : +33 (0)6 83 43 63 13 - contact@lomolier.fr

www.lomolier.fr



MOULIN DU COURNEAU

FARINES

GIRONDE

Meunier indépendant au services des Artisans Boulangers.

Découvrez nos produits

- Farines de blé bio.



MOULIN DU COURNEAU

228 allée du Moulin du Courneau - 33620 LARUSCADE
Tél. : +33 (0)5 57 68 67 84 - contact@moulinducourneau.com

www.moulinducourneau.com



alain martin
ARTISAN CONSERVEUR

ALAIN MARTIN

PLATS CUISINÉS, SOUPES, TERRINES

GIRONDE

Artisan-conserveur depuis 1967, Alain Martin propose une gamme étendue de terrines, plats cuisinés et soupes. Notre savoir-faire, associé au respect de la tradition et à la recherche constante d'un haut niveau de qualité, confère à nos recettes un goût unique, à la fois simple et authentique.

Gérant : Jean-Marc de Winter

Effectif : 20 salariés

Découvrez nos produits

Nos verrines

- Les terrines : terrine de campagne, terrine piquante au piment d'Espelette...
- Les légumes cuisinés : moquettes, haricots, lentilles...
- Les plats cuisinés : cassoulet, poulet basquaise, 4 saucisses aux haricots, 4 saucisses aux lentilles...
- Les soupes : garbure, soupe au lard...



ALAIN MARTIN

2 ZI Actipolis 3 avenue de la pointe - 33610 CANEJAN
Tél. : +33 (0)5 57 89 25 25 - administration@alain-martin.fr

www.alain-martin.fr



BIOVIVER

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS,
PLATS CUISINÉS VÉGÉTAUX ET CARNÉS

LOT-ET-GARONNE

Nous sommes une conserverie bio créée en 1969 et intégrée à la COMPAGNIE LEA NATURE.

Spécialisée dans la transformation de fruits et légumes bio, nous sommes fabricant de produits salés et sucrés en contenant verre de 212 ml à 748 ml, conditionneur d'emballages souples 250 g de repas express et de boîtes 5/1.

Nous avons deux sites de fabrication : Bazens (historique) et Damazan (depuis 2017) et nous employons 60 salariés.

Découvrez nos produits

Nous produisons des conserves, bocaux et sachets repas express, avec une offre sans gluten, végan, sans sucre ajouté et sans sel, pour les marques Jardin Bio Etic (en GMS) et Mamie Bio, Priméal et Ma Vie Sans Gluten (en magasins bio).

Nous avons notre propre marque BIOVIVER pour la restauration collective et les industriels avec plus de 50 références en produits salés et sucrés :

- gamme de préparation fruitière pour les laitiers ;
- gamme de purée de fruits ;
- gamme de produits tomates et sauce tomates variées ;
- gamme de légumes cuisinés et au naturel ;
- gamme de plats cuisinés (ravioli, ratatouille...).

**Dynamisme,
savoir faire,
innovation sont
les forces de
BIOVIVER**



BIOVIVER

606 route du Courant - 47130 BAZENS
Tél. : +33 (0)5 53 87 27 76 - adv-bioviver@leanature.com

www.bioviver.com



CONSERVERIE JEAN DE LUZ

CONSERVES DE POISSON

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Nous sommes une conserverie artisanale de poissons sauvages que nous préparons avec des ingrédients exclusivement biologiques.

Nous privilégions les apports locaux : la majorité de nos poissons, l'huile d'olive et le sel de Navarre.

Nos recettes sont 100 % sans : pas de gluten, ni de glutamate, ni émulsifiant, ni conservateurs divers. Bref, sans perlinpinin. Nos emballages sont en verre, les capsules sans Bisphénol ni ESBO.

Nos valeurs : UN PRODUIT, DES HOMMES, le PAYS BASQUE.

Découvrez nos produits

Ce qui caractérise nos produits :

- des recettes riches en poisson (de 40 à 90 %) ;
- des méthodes artisanales et traditionnelles dont nous sommes fiers.

Nous
sommes
FABRICANTS
et **FIERS** d'être
ARTISANS



CONSERVERIE JEAN DE LUZ

3 avenue de Jalday - 64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ
Tél. : +33 (0)5 59 47 11 43 - conserverie@jeandeluz.fr

www.jeandeluz.fr



LA NOMALI & CO

CONSERVERIE, ATELIER À JUS

GIRONDE

Les 11 associés de La NOMALI & Co ont rénové un ancien séchoir à tabac à Castets et Castillon (33210) pour créer un laboratoire de transformation des produits végétaux et animaux Premier de ce type en Gironde.

Il a plusieurs vocations :

- Assurer une résilience et une diversification de revenus pour les agriculteurs.
- Limiter le gaspillage alimentaire.
- Valoriser des produits 100 % Sud Gironde.
- Proposer des conserves savoureuses avec des produits à haute valeur gustative.
- Former/sensibiliser au bien manger et aux produits locaux.

Découvrez nos produits

- Valoriser des produits 100 % Sud Gironde avec des recettes adaptées pour répondre à ce critère de provenance,
- Proposer des conserves savoureuses avec des produits à haute valeur gustative.

Conserver,
manger mieux
et local

LA NOMALI AND CO

242 route de mercadet - 33210 CASTETS-ET-CASTILLON
Tél. : +33 (0)7 72 20 05 40 - lanomaliandco@gmail.com

www.lanomali.fr



LE GRAND BLUFF

CONSERVES VÉGÉTALES

LOT-ET-GARONNE

Bienvenue dans le monde délicieusement surprenant du Grand Bluff.

Chez le Grand Bluff, nous avons pris le pari audacieux de réinventer les classiques de la gastronomie française en version 100 % végétale et Bio. Notre entreprise est bien plus qu'une simple marque, c'est un mouvement passionné pour une alimentation plus respectueuse de l'environnement, des animaux et de votre palais.

Nous sommes fiers de présenter notre gamme de produits innovants parmi lesquels notre foie gras, notre paté et nos terrines végétales et Bio.

Toutes ces recettes ont été réalisées avec une attention méticuleuse portée au choix de chaque ingrédient. Nous avons réussi à capturer l'essence même de ces mets traditionnels tout en respectant nos valeurs éthiques.

Découvrez nos produits

Notre foie gras végan incarne le mariage parfait entre le raffinement et la compassion. Chaque bouchée offre une expérience luxueuse, riche en saveurs et en textures, sans jamais nuire au bien-être animal.

Quant à nos pâtés et terrines, ils incarnent avec beaucoup de gourmandise l'authenticité, la tradition et la qualité de nos terroirs français.



Ensemble,
créons
l'alimentation
de demain

LE GRAND BLUFF

9 faubourg Corne - 47220 ASTAFORT
Tél. : +33 (0)6 19 20 92 46 - legrandbluff@gmail.com

www.legrandbluff.com

Le Ségéral
Artisan de France depuis 1978

LE SÉGÉRAL

CONSERVES DE PORC,
PLATS CUISINÉS

DORDOGNE

Le Ségéral, est une toute petite conserverie artisanale située en Périgord Noir depuis 3 générations reconnue pour son savoir-faire. Nous transformons majoritairement des produits régionaux, selon des méthodes de travail traditionnelles et manuelles, sans additifs et aides technologiques, afin de proposer à nos clients le vrai goût du terroir.

Conserves garanties Agriculture France sur 90 % de notre gamme.

Notre engagement : la recherche permanente de la qualité gustative, un ancrage dans son territoire, des méthodes de travail restées manuelles, l'amour de l'artisanat.

Découvrez nos produits

- Plats cuisinés : cassoulet supérieur, lentilles & poitrine de porc, jarrets mogettes... ;
- Pâtés : noix, châtaignes, à l'ancienne, piment ;
- Rillettes de porc, boudins, enchaud, mousse... ;
- Légumes cuisinés : lentilles vertes à l'ancienne, mogettes...
- Tartinable : légumes du soleil, caviar d'aubergine...
- Soupe de butternut

Artisan
conserveur
du Périgord



LE SÉGÉRAL

1 route de la Combe Segéral - 24570 LE-LARDIN-ST-LAZARE
Tél. : +33 (0)9 77 57 74 62 - le-segeral@orange.fr

www.le-segeral.fr

LES FERMES DE L'ADOUR

LÉGUMES CUISINÉS ET SOUPES

LANDES

Agriculteurs des Landes, nous aimons le plaisir du goût, et des valeurs de la terre, nous cultivons une gamme complète de légumes issus de l'agriculture biologique dans le respect de la saisonnalité et produits localement.

Nous vous proposons ici une gamme transformée avec des recettes gourmandes, à partager ou en solo, pour chaque occasion à l'apéro, en entrée ou en plat.

Découvrez nos produits

Légumes secs cuisinés :

- Haricots blancs landais bio ;
- Haricots rouges landais bio façon chili con carne ;

Soupes :

- Velouté de courges Landaises.

Régalez
vous !

LES FERMES DE L'ADOUR

453 chemin de Guirauton, 40465 PONTONX
Tél. : +33 (0)6 73 69 03 11 - bertrand.cuzacq@wanadoo.fr

Altair
Infusions & Élixirs

ALTAÏR

PLANTES SÈCHES, ÉLIXIRS FLORAUX

DORDOGNE

Depuis 1982 en Bio et Biodynamie, petite entreprise familiale de mise en sachets et vente de plantes aromatiques, médicinales et condimentaires séchées de haute qualité, de culture ou de cueillette sauvage sur place et en zones de montagne.

Cueillettes à la faucille ou à la main, séchage à basse température, respectueux des qualités thérapeutiques des plantes.

Vente en magasins bio et aux particuliers.

Nouvelle gamme d'élixirs floraux (type Fleurs de Bach) de marque Demeter, présentés en flacons de verre brun avec compte-gouttes, et protégés dans un étui de fer-blanc totalement recyclable.

Découvrez nos produits

SACHETS de Plantes sèches

- Cultivées : bleuet, camomille, citronnelle, lavande, mauve, souci, rose de Provins, pensée sauvage, mélisse, menthes, passiflore, verveine, sauge, vigne rouge, basilic, estragon, fenouil, romarin, thym et thym citron...
- Sauvages : achillée, aubépine, bruyère, matricaire, millepertuis, ortie, prêle, reine des prés, sureau, tilleul...

ELIXIRS FLORAUX

- 39 variétés d'élixirs de bourgeons et de fleurs Demeter, élaborés de manière à permettre le rééquilibrage de notre état émotionnel au travers de l'énergie et de l'information données par les plantes.



Plantes
séchées et
Elixirs floraux de
qualité bio
et Demeter



ALTAÏR

4 chemin d'Eyssal - 24520 LIORAC-SUR-LOUYRE
Tél. : +33 (0)5 53 23 21 20 - contact@altairplantes.com

www.altair-plantes.com

BİBO

BİBO

CÉRÉALES TORRIFIÉS

DORDOGNE

BİBO est une marque engagée pour créer des boissons uniques. Nos produits offrent une expérience gustative unique tout en répondant aux attentes des consommateurs en matière de santé et de bien-être.

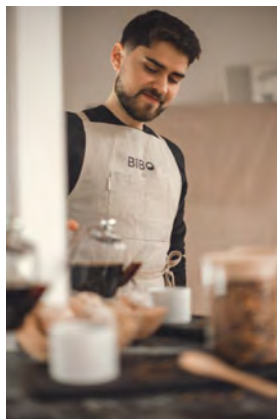
Nous nous appuyons sur une production française certifiée biologique, réduisant l'impact environnemental et privilégiant des ingrédients naturels de haute qualité. En tant qu'entreprise socialement responsable, nous collaborons avec une entreprise adaptée pour favoriser l'inclusion sociale et l'emploi des personnes en situation de handicap.

Découvrez nos produits

Notre recette signature, L'Original, est un mélange en grain, de chicorée, d'orge, d'épeautre et de sarrasin, torréfiés à Libourne ; à infuser pour obtenir une boisson délicate aux notes de pain toasté et noisettes grillées.

Nous commercialisons également une chicorée dont nous avons sélectionné le profil de torréfaction pour révéler ses saveurs caramélisées et fruitées.

Nous sommes également fournisseurs d'ingrédients torréfiés pour accompagner vos projets d'innovation.



BİBO

60 rue des Chais - 33500 LIBOURNE
Tél. : +33 (0)6 45 53 75 20 - benjamin@bibo-boissons.fr

www.bibo-boissons.fr



BIODYSSEE

CAFÉS, THÉS, CHOCOLATS

GIRONDE

Biodyssee, c'est le fruit de récits de voyages gastronomiques et de liens forts et durables tissés avec nos producteurs historiques, une aventure indépendante et familiale pour la préservation du goût et des matières naturellement bio.

Sur les routes du commerce, Biodyssee est animée par une mission politique et écologique : unir producteurs et consommateurs pour préserver la matière dans ce qu'elle a de plus juste et d'originel.

Découvrez nos produits

Biodyssee est une marque familiale, indépendante, 100 % française. Des histoires vraies, un goût authentique, un prix juste au profit d'une agriculture et d'une alimentation plus saine et plus bio.

Biodyssee vous emmène en voyage gastronomique avec une large gamme de cafés et thés authentiques, sélectionnés en direct auprès de nos producteurs-artisans historiques, créés et conditionnés avec expertise en France au meilleur rapport qualité-prix. Nous proposons également d'autres produits biologiques des mêmes filières de producteurs : tisanes, cacao, boissons fraîches, épices et aromates...



Familiale,
indépendante et
100 % française,
embarquez dans
l'Odyssee en
quête d'histoires
vraies et d'un gout
authentique



BIODYSSEE

13 ter chemin de Doumayne - 33500 LIBOURNE
Tél. : + 33 (0)6 18 76 47 09 - luciebedouet@outlook.com

www.biodyssee.com



CAFÉ LAUNAY

CAFÉS, THÉS

LOT-ET-GARONNE

Torréfacteur local depuis 1814, nous avons adapté nos process et nos gammes aux modes de consommation actuels. Nous tendons vers des produits respectueux de l'environnement, non nocifs pour la santé et de qualité, tout en conservant notre identité locale et de proximité, accessibles à tous les consommateurs.

Découvrez nos produits

Des plus savoureux arabicas, nous créons des mélanges qui ravissent les papilles des amateurs, quels que soient leurs goûts.

Des grands crus en grain, en passant par les dosettes souples jusqu'aux capsules biodégradables compostables sans aluminium, nos gammes répondent à toutes les demandes et toutes les façons de consommer ce produit incontournable qu'est le café.

MA RÉSERVE BIO



Italien, Suave Premium

Grain & Moulu
250g

Revenez à
l'essentiel, une
tasse de bon
café, équitable
et local



Les Dosettes

Riche & Corsé
Doux & Subtil



Italien, Suave Premium

Grain 1KG

Les Capsules

100% biodégradables
Sans aluminium



CAFÉ LAUNAY

ZA Beauregard- 47520 LE PASSAGE

Tél. : +33 (0)5 53 48 48 18 - cafelaunay@cafelaunay.com

www.cafelaunay.com



DESTINATION

CAFÉS, THÉS

GIRONDE

Amoureux des voyages et des saveurs, DESTINATION est une histoire de passionnés autour d'une tasse de café, thé et infusion biologique.

20 ANS D'EXPERTISE AU SERVICE DE LA BIO

Destination, artisan torréfacteur, sillonne le monde à la recherche des meilleures origines issues de l'agriculture biologique, et conjugue ainsi goût des voyages et saveurs authentiques. La maîtrise de la chaîne de valeur du producteur au consommateur nous permet de tenir nos engagements, de respecter les producteurs, les matières premières ainsi que les consommateurs.

NOS CAFÉS, UNE PASSION AU SERVICE DU GOÛT

Nous sélectionnons avec soin des cafés verts biologiques issus de terroirs reconnus pour leur qualité. Grâce à notre propre atelier de torréfaction situé à Bordeaux, nos cafés sont torréfiés cru par cru, origine par origine et de façon lente, pour révéler la typicité de chaque terroir. Nous assemblons ensuite les crus torréfiés, comme le ferait un œnologue pour garantir une tasse aux arômes intenses.

NOS THÉS, UNE PALETTE DES SAVEURS DU MONDE

Nous sélectionnons aux quatre coins du monde les meilleurs jardins pour imposer nos gammes de thés d'origine, puis pour ensuite composer nos propres mélanges mariant thés, plantes, fleurs, fruits, épices ou arômes naturels bio.



DESTINATION

5-11 rue Yves Glotin - 33083 BORDEAUX
Tél. : +33 (0)5 56 11 27 47 - contact@cdc-destination.com

www.destination-bio.com



LES JARDINS DE SAINTE HILDEGARDE

PLANTES SÈCHES, ÉPICES, FARINES, PÂTES

DORDOGNE

Fabricant et transformateur des produits recommandés par Sainte-Hildegarde de Bingen depuis plus de 30 ans, nous avons un bâtiment entièrement dédié à notre activité de production des produits et à l'expédition des commandes, dans un écrin de verdure au cœur du Périgord noir.

Spécialistes de la vente à distance, il n'y a pas de boutique sur place mais un système de retrait des commandes passées au préalable.

Découvrez nos produits

- Petit et grand épeautres non hybridés de variétés anciennes : grains, farines, concassé, perlé, flocons, épeautre torréfié, pâtes, pains, semoules, biscuits, biscottes, tartines, céréales pour le petit-déjeuner ;
- Plantes séchées en feuilles coupées et/ ou poudre ;
- Épices ;
- Vins aromatisés aux plantes ;
- Mélanges à base de plantes et épices aromatiques et médicinales ;
- Préparations alimentaires spécifiques de sainte Hildegarde ;
- Cosmétiques 100% naturels.



**Spécialiste
de sainte
Hildegarde et
de l'épeautre
non hybridé**



LES JARDINS DE SAINTE HILDEGARDE

Le Suquet - 24220 COUX-ET-BIGAROQUE-MOUZENS
Tél. : +33 (0)5 53 31 07 07 - boutique@lesjardinsdihildegarde.com

www.lesjardinsdesainte-hildegarde.com

CAFÉS, THÉS

GIRONDE

Origines Tea and Coffee est une entreprise familiale française située à Bruges, près de Bordeaux. Nous proposons une sélection de thés et cafés de spécialités biologiques, cultivés dans des terroirs d'exception.

Notre engagement envers la durabilité et la qualité se reflète dans chaque tasse, offrant une expérience gustative unique. Toutes les étapes, de l'importation à la transformation, sont réalisées par nos soins dans notre atelier, garantissant authenticité et qualité. Certifiés "Agriculture Biologique" par Ecocert, nous nous engageons dans une démarche éthique et écologique, favorisant le développement durable et le bien-être de nos producteurs partenaires. Notre approche participative et éthique, associée à des prix accessibles, incarne parfaitement notre vision responsable et engagée dans une démarche de RSE forte.

Découvrez nos produits

CAFÉS

Origines Tea & Coffee torréfie avec soin, dans son atelier à Bruges près de Bordeaux, des cafés de spécialité bio, soigneusement sélectionnés à travers le monde. Grâce au savoir-faire de notre maître torréfacteur et à la qualité de nos grains de café vert, nous créons des cafés aux profils aromatiques variés, tout en maintenant une constance gustative remarquable.

THÉS, MATÉS, ROOIBOS ET INFUSIONS

Nos recettes de thés et d'infusions sont élaborées en interne par notre sommelière en thé. La qualité et le goût sont les piliers de nos créations. Chacune d'entre elles raconte une histoire. Notre sommelière aime jouer et innover avec les ingrédients et les parfums, pour proposer des recettes adaptées aux régions et aux saisons. Nous commercialisons nos produits dans les magasins spécialisés en produits biologiques.



Grossiste et
Sommellerie
Thé et Café Bio

ORIGINES TEA & COFFEE

20 rue de Campilleau - 33520 BRUGES
Tél. : + 33 (0)5 56 51 37 30 - contact@origines.bio

www.originesteandcoffee.com

**terra
etica**

**TERRA ETICA
CAFÉ MICHEL**

CAFÉS, THÉS, CHOCOLATS

GIRONDE

Terra Etica est une SCOP, spécialiste du commerce équitable en magasins bio. Nous créons des alternatives agroécologiques et rémunératrices, soutenant ainsi une agriculture paysanne bio et des terroirs vivants.

Après avoir torréfié nos cafés pendant 43 ans sous le nom Café Michel, nous passons nos 38 références de café sous la marque Terra Etica pour plus de cohérence avec nos gammes de chocolat, thé, épices, épicerie sucrée et huile essentielle. Ce changement, adopté à l'unanimité par nos salariés, reflète notre engagement continu envers le commerce équitable, l'agriculture paysanne bio et notre savoir-faire artisanal.

Découvrez nos produits

Artisan torréfacteur de métier, nous sommes attachés à des transformations douces qui préservent la saveur des produits.

Nos produits proviennent de parcelles cultivées en agroforesterie paysanne bio avec des cultures diversifiées, plus résistantes au changement climatique et favorables à la biodiversité (5 hectares en moyenne).

Nous travaillons avec des variétés anciennes et locales adaptées aux conditions de leur terroir et ayant développé des saveurs particulières qu'il est important de conserver.

Nous commercialisons à travers les magasins spécialisés en produits biologiques cafés, chocolats, thés, infusions, sucres, épices et huiles essentielles.



Une seule
et même
inspiration :
le commerce
équitable

TERRA ETICA | CAFE MICHEL SCOP

5 avenue Louis de Broglie - 33600 PESSAC
Tél. : + 33 (0)5 56 93 13 83 - info@terraetica.coop

www.terraetica.fr



BISCUITERIE DES LANDES

BISCUITS

LANDES

La Biscuiterie des Landes est la seule biscuiterie bio du département, nous avons créé 2 marques distinctes afin de se positionner sur 2 segments :

- VIVENA offre une gamme unique de biscuits naturellement réduits en sucres.
- NOSTABIO est plus axée sur l'identité locale du produit.

Selon la marque nous sommes distribués en magasins spécialisés ou en GMS.

Découvrez nos produits

- **VIVENA** : 12 recettes réduites en sucres ou sans sucres ajoutés aux farines intégrales du Gers, au sucre de coco, aux fruits séchés et à coques, tous les ingrédients sont assemblés avec pour exigence de réduire l'indice glycémique sans sacrifier le goût ;

- **NOSTABIO** le biscuit local sans renier la qualité artisanale :

- 6 recettes originales sucrées, farines complètes du Gers, sucre Rapadura ;
- 6 crackers salés : farines complètes et tommes fermières du Pays basque.



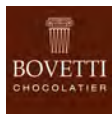
Pour un
engagement
bio et sain



BISCUITERIE DES LANDES

683 avenue de Larrigan - 40510 SEIGNOSSE
Tél. : +33 (0)6 63 64 76 00 - kern40510@gmail.com

www.biscuiterie-vivena.fr / @nostabio_seignosse / @biscuiterie_vivena



BOVETTI CHOCOLATS

CHOCOLATS

DORDOGNE

Passionné de chocolat, Valter Bovetti a réalisé son rêve en 1994 en fondant sa propre chocolaterie où il a pu mettre en œuvre sa créativité et son savoir-faire. Fan de bricolage, il a commencé ses premières créations originales : des clous et des outils en chocolat.

D'abord située à Aubazine en Corrèze, la chocolaterie a été relocalisée en 2004 à Terrasson en Dordogne. Atelier de fabrication, boutique et Musée du Chocolat accueillent chaque année près de 70 000 visiteurs !

Découvrez nos produits

Au fil des ans, Valter Bovetti et son équipe de chocolatiers ont fait preuve d'inventivité pour proposer des produits toujours plus gourmands et variés : tablettes gourmandes, apéritifs en chocolat, sucettes en chocolat, moulages, chocolats chauds, fruits secs et fruits confits enrobés, et bien sûr le produit phare de la maison : la pâte à tartiner !



Bovetti,
la passion
du cacao !



BOVETTI CHOCOLATS

7 rue Auguste Lumière - ZAES du Moulin Rouge - 24120 TERRASSON
Tél. : +33 (0)5 53 51 57 36 - cecile.dumond@bovetti.com

www.bovetti.com

CASAMANCE

CASAMANCE
(SOCIETE SEFA)

FRUITS SECS, FRUITS SÉCHÉS

LANDES

Casamance est une jeune marque familiale basée dans les Landes et spécialisée dans le sourcing, l'importation et la transformation de fruits secs et de fruits séchés issus de filières biologiques en Afrique de l'Ouest.

Casamance vous propose des fruits tropicaux séchés d'une qualité remarquable, sourcés en direct des producteurs et fabriqués (cultivés, récoltés et transformés) dans le respect des hommes, des femmes et de l'environnement.

Découvrez nos produits

- Une gamme **ORIGINE** haute en couleurs et en saveurs : des fruits secs et des fruits séchés 100% naturels, sourcés en direct des producteurs d'Afrique de l'Ouest. Découvrez nos noix de cajou, mangues séchées, ananas séchés, noix de coco séchées, fleur d'hibiscus séchées, bananes séchées ... ;
- Une gamme **CREATION** : plus d'une dizaine de saveurs de noix de cajou confectionnées dans notre atelier artisanal à partir d'ingrédients d'origine naturelle et sans matière grasse ajoutée : noix de cajou grillée salée au Sel de Guérande, noix de cajou au Piment d'Espelette, noix de cajou au curry de Madras, noix de cajou au Poivre de Malabar, noix de cajou au chocolat au lait et fleur de sel...



Le spécialiste
des fruits secs
d'Afrique de
l'Ouest

CASAMANCE (SOCIETE SEFA)

500 avenue de Pascoaou - 40150 SOORTS-HOSSEGOR
Tél. : +33 (0)6 16 18 21 88 - contact@casamance-bio.com



CHOCOLATERIE ORIGINES

CHOCOLATS

GIRONDE

À la chocolaterie Origines, nous produisons nos chocolats localement à Bordeaux selon la méthode « bean to bar » (de la fève à la tablette), en 100% BIO à partir de fèves de cacao de 8 origines différentes et avec des emballages originaux et éco-responsables.

De plus, nous privilégions au maximum les circuits courts et donc les producteurs locaux dès que nous le pouvons.

Découvrez nos produits

Artisan producteur de chocolat, nous proposons aussi bien du chocolat pâtissier ou de couverture à destination des professionnels de la restauration et des maîtres-chocolatiers que des tablettes et autres produits chocolatés et gourmands (en noir, lait et blanc) pour les épicerie et revendeurs ainsi que le grand public.

Vous pouvez découvrir tous nos produits directement à notre atelier à Darwin ou bien sur notre boutique en ligne.



CHOCOLATERIE ORIGINES

87 quai des Queyries - 33100 BORDEAUX
Tél. : +33 (0)6 37 56 62 60 - chocolaterieorigines@gmail.com

www.chocolaterie-origines.fr



HIBU BISCUITERIE

BISCUITS

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Nous sommes deux pâtisseries passionnés qui avons décidé de mettre notre savoir-faire artisanal au service de la création de biscuits savoureux et innovants. Notre aventure a commencé en novembre 2023, dans le village d'Ayherre, au cœur du Pays Basque.

À la Biscuiterie HIBU, la qualité est notre maître mot. Chaque biscuit que nous créons est le fruit d'une sélection rigoureuse d'ingrédients biologiques. Nos recettes sont conçues pour offrir une composition équilibrée et savoureuse, en privilégiant des ingrédients comme les fruits à coque ou le chocolat.

Nous sommes fiers de notre approche innovante, avec nos biscuits vegan et sans gluten, mais toujours avec un savoir-faire artisanal, garantissant une attention méticuleuse à chaque étape de la production, du choix des matières premières à la sortie du four.

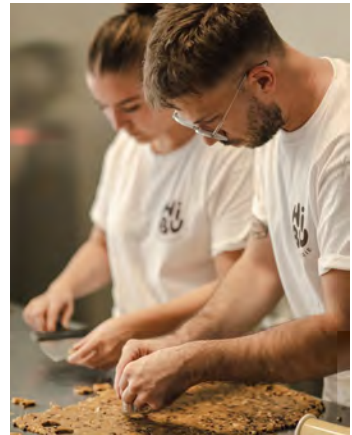
Découvrez nos produits

Découvrez notre gamme de 6 références :

- Sablés Noisettes ;
- Sablés Cacahuètes ;
- Sablés Chocolat ;
- Sablés Basques ;
- Sablés Cookies ;
- Croquants aux Amandes.



**Biscuits sans
gluten, vegan et
délicieusement
gourmands !**



HIBU BISCUITERIE

Bâtiment Gozategia, bourg - 64240 AYHERRE

Tél. : +33 (0)6 69 79 10 71 - contact@hibu-biscuiterie.com

www.hibu-biscuiterie.com

Jean et Lisette

JEAN ET
LISETTE

BISCUITS

CHARENTE-MARITIME

Jean et Lisette est une biscuiterie située à Saint-Jean-d'Angély, en plein cœur de Val Bio Ouest, pôle de la filière bio en Poitou-Charentes. Née en 2017, l'unité de production est le fruit d'une collaboration entre plusieurs acteurs locaux, bio et engagés selon un principe du « champ à l'assiette ».

Animée par l'envie de répondre aux mieux aux attentes de ses clients tout en conservant son éthique, la biscuiterie Jean et Lisette produit aujourd'hui des biscuits bio et des biscuits diététiques.

C'est en sélectionnant avec finesse et minutie ses matières premières que l'entreprise se démarque. Dotée d'un parc machine moderne et équipée de 2 technologies différentes, l'entreprise propose aujourd'hui une large gamme de biscuits qu'elle cherche continuellement à élargir et faire évoluer.

Découvrez nos produits

- Sablés et cookies ;
- Tartelettes (fourrages chocolat, fruits) ;
- Biscuits secs avec ou sans marquants (pépites de chocolat, morceaux de fruits, éclats de noisettes, graines...);
- Biscuits sandwichés fourrés.



Craquez
pour les
biscuits de
Saint-Jean
d'Angély

JEAN ET LISETTE

Avenue Gustave Eiffel, Zone Arcadys - 17400 SAINT-JEAN-D'ANGELY
Tél. : +33 (0)5 46 32 70 30 - contact@jeanetlisette.com



JEAN HERVÉ

PÂTES À TARTINER

CREUSE

LEH est une entreprise appartenant à JEAN HERVÉ, installée dans la Creuse à Boussac-Bourg. Dans une usine toute neuve, 10 personnes fabriquent selon les procédés traditionnels de JEAN HERVÉ toute la partie sucrée de la marque JEAN HERVÉ.

Découvrez nos produits

Pâtes à tartiner (Chocolade, Chocolade Crunchy, Chocolade sans lait, Chocolade sans huile de palme, Kokolo, Karouba, Chocamore), confits de noisettes et amandes, pâtes d'amandes, aides culinaires...

JEAN HERVÉ
est le spécialiste
des fruits secs
depuis 1976



JEAN HERVÉ

ZI Le Montet - 23600 BOUSSAC BOURG
Tél. : +33 (0)5 55 65 45 50 - accueil@leh-bio.fr

www.jeanherve.fr



JIL FOOD

CHIPS LÉGUMES

LOT-ET-GARONNE

JIL FOOD est avant tout une histoire familiale ! Celle d'un papa qui souhaitait proposer des produits apéritifs sains pour les traditionnels apéritifs en famille du vendredi soir !

Ne trouvant pas de références sur le marché correspondant à ses attentes, il a décidé de développer la première gamme de chips aux légumes BIO, fabriquée en France et présentant un NUTRISCORE A. Les légumes et céréales sont 100% français dont certains sont produits à quelques kilomètres de l'atelier de fabrication d'Agen.

Découvrez nos produits

La gamme Super Pap's for Kids se compose de 3 recettes fun et goûteuses déclinées en formats pocket (25 g) et familial (75 g).

- Lentilles corail & Tomate ;
- Panais & Oignon ;
- Pois cassés & Panais.

J'peux Pap's,
j'ai apéro !



JIL FOOD

Technopole Agropole BP 110 - 47931 AGEN
Tél. : +33 (0) 6 27 66 00 20 - contact@papsetmoi.com

www.papsetmoi.com



LA CHANTERACOISE

BISCOTTES

DORDOGNE

La Chanteracoise est considérée comme la dernière biscotterie artisanale en France. Son savoir-faire unique et ses recettes authentiques lui permettent de proposer une gamme gourmande de produits traditionnels.

Découvrez nos produits

Les biscottes La Chanteracoise sont réputées pour leur croustillant, leur fondant et leur saveur authentique. Les différentes recettes de biscottes composent une gamme unique de croustillants pour le petit déjeuner.

La Chanteracoise élabore également des toasts, véritables supports pour les tartinables ainsi que des croutons qui accompagnent idéalement les soupes et les salades.

Dernière
biscotterie
artisanale
française



LA CHANTERACOISE

46 route de St Astier - 24190 SAINT-GERMAIN-DU-SALEMBRE

Tél : +33 (0)5 53 82 07 95 - commercial@la-chanteracoise.fr

www.la-chanteracoise.fr



LA MARMOTTE GOURMANDE

BISCUITS

CHARENTE-MARITIME

La Marmotte Gourmande est une biscuiterie artisanale française qui propose une gamme de biscuits et gâteaux certifiés bio et sans gluten, mais aussi sans œufs, sans lait, sans fruits à coque, sans soja, sans arachide... ni dans les recettes et ni en traces éventuelles.

La biscuiterie a été créée en 2021 par Claire BRUNAUD, qui a dû réaliser une centaine d'essais de recettes avant de mettre au point de délicieux biscuits sans allergènes aux saveurs authentiques.

Découvrez nos produits

La Marmotte Gourmande propose des biscuits gourmands aux saveurs variées : pomme cannelle, citron, caramel vanille, chocolat... il y en a pour tous les goûts ! Nos biscuits conviennent également aux personnes vegan.

Retrouvez tous nos produits dans les magasins BIO et épicerie, et sur notre boutique en ligne.



Délicieusement
sans
allergènes !

LA MARMOTTE GOURMANDE

26 C rue Paul Claudel - 17100 LES GONDS

Tél. : +33 (0)6 85 78 36 59 - contact@lamarmottegourmande.fr

www.lamarmottegourmande.fr



NOURISH FOODS

BEURRES D'OLÉAGINEUX ET PÂTES À TARTINER

LANDES

Nourish Foods est la start-up Food 100% végétale & bio qui va révolutionner vos plaisirs gourmands ! Après des mois de recherches, et de merveilleuses rencontres, c'est en 2017 que Nourish Foods voit le jour. La philosophie de Mounia, sa fondatrice, est de créer des produits nutritifs, avec une liste d'ingrédients irréprochables, qui s'adressent aux petits, comme aux grands, et surtout au goût exquis ! Chaque beurre d'oléagineux et pâte à tartiner est réalisé artisanalement dans le Sud-Ouest de la France, en petits lots et en utilisant uniquement des ingrédients naturels, biologiques et hautement nutritifs. Beurres de cacahuètes, beurres d'amandes à la noisette, pâtes à tartiner noisettes cacao... de quoi ravir vos papilles !

L'entreprise est par ailleurs soucieuse de l'environnement et engagée dans une démarche éco-responsable : ingrédients issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable, partenariats locaux, emballage 0 % plastiques, etc.

Découvrez nos produits

Notre gamme se compose de recettes brutes et de recettes sucrées :

- Beurre d'amandes à la noisette bio ;
- Beurre de noix de cajou à la noix de coco bio ;
- Beurre de cacahuètes à la cannelle bio ;
- Pâte à tartiner cacao & noisettes bio.

La gamme de beurres d'oléagineux bruts comprend 3 beurres différents :

- Beurre de noisettes complètes et torréfiées bio ;
- Beurre de noix de cajou torréfiées bio ;
- Beurre d'amandes complètes et torréfiées bio.



Naturellement
délicieux !

NOURISH FOODS

310 route du Plach - 40230 SAUBION
Tél. : +33 (0)6 52 02 30 28 - contact@nourishfoods.fr

www.nourishfoods.fr



SOLEIMIEL

PRODUITS APICOLES, PAIN D'ÉPICES

LOT-ET-GARONNE

Soleimiel est une structure coopérative depuis mars 2000. Nous sommes implantés dans le Lot-et-Garonne. Toute notre production est issue de l'agriculture biologique.

Spécialiste de pain d'épices cuit en grandes plaques, nous fabriquons une dizaine de variétés. Majoritaires en miel, nos pains d'épices sont à base de farines de blé et de seigle issues de variétés anciennes, et d'un mélange d'épices. Particulièrement moelleux et savoureux, ils ne contiennent ni matières grasses, ni œuf, ni lait, ni sucre ajouté.

Travaillant en étroite collaboration avec des apiculteurs un peu partout en France, nous proposons aussi une sélection rigoureuse de miels que nous conditionnons. Nous élaborons en partenariat avec un brasseur aquitain une bière blonde accompagnée d'un mélange d'épices et de miel, brassée selon la méthode de la fermentation haute. Elle est particulièrement parfumée et rafraîchissante.

Découvrez nos produits

- Pavé de pain d'épices en 2 ou 4 kg : nature ou agrémenté de fruits secs et confits ;
- Miel d'acacia, châtaignier, thym, lavande, romarin, bourdaine, forêt, pollen, propolis ;
- Notre bière conditionnée en 33 cl et 75 cl.

Toute notre
production
est issue de
l'agriculture
biologique



SOLEIMIEL

Bouillousse - 47130 PORT SAINTE MARIE
Tél. : +33 (0)9 53 80 70 47 - soleimiel.scop@gmail.com

www.soleimiel.com



THE BEE'S FAMILY

ENCAS SUCRÉS

CORRÈZE

THE BEE'S FAMILY

C'est une **BELLE AVENTURE** humaine... L'histoire d'une tribu de Hauts-Savoyards unie autour d'un chouette projet !

Nous avons créé notre marque ensemble, de A à Z, en nous retroussant les manches et avec tout notre cœur (et notre plus beau sourire).

Découvrez nos produits

- Energy Balls bio au miel coco cranberry citron vert ;
- Energy Balls Bio au miel banane chocolat noisette ;
- Energy Balls Bio au miel gingembre cacao sésame.

On part
avec toi



THE BEE'S FAMILY

Allée Moulin D'Anglard - 19140 UZERCHE
Tél. : + 33 (0)6 61 15 46 49 - fred@thebeesfamily.fr

www.thebeesfamily.fr



AAVNA

FRUITS ET LÉGUMES DÉSHYDRATÉS,
PÂTES À TARTINER, PURÉES DE FRUITS
À COQUES

VIENNE

Alter veggio est engagée dans la bio 100 % végétale et équitable.

Découvrez nos produits

- Pâtes à tartiner,
- Purées de fruits à coques, d'oléagineux,
- Fruits et légumes déshydratés...

**La fabrique
du végétale
100 % bio**

AAVNA

2 rue Pierre-Gilles de Gennes - 86100 CHÂTELLERAULT
Tél. : + 33 (0)7 68 69 97 73 - contact@aavna.fr

www.aavna.fr



ALTER NUTRITION

PRODUITS PROTÉINÉS

DORDOGNE

En 2015, James et Nadège ont eu pour objectif de proposer la première alternative certifiée biologique de Whey Protéine sur le marché français. Tous deux ont alors décidé de quitter l'île de la Réunion pour s'installer en métropole afin de créer Alter Nutrition, une société à taille humaine spécialisée dans la création, la production et la distribution de produits nutritionnels 100 % bio.

Tous les produits Alter Nutrition sont élaborés en Dordogne dans le respect de l'humain et de l'environnement. Les produits sont bio et exigeants avec une composition claire et transparente, sans sucres, sans édulcorants et sans additifs avec des matières premières d'origine UE et issues du commerce équitable. En plus de l'engagement qualité, Alter Nutrition favorise l'insertion par le travail en accueillant des personnes en situation de handicap.

Découvrez nos produits

- **Whey Protéine Bio** : jusqu'à 77 % de protéines de petit lait à assimilation rapide ;
- **Protéines Mix Vegan Bio** : association optimisée de 4 sources de protéines végétales cultivées et transformées exclusivement dans l'Union Européenne, enrichie aux pouvoirs des superaliments ;
- **Protéines de chanvre** : protéines de chanvres 100 % bio, cultivées et transformées en France exclusivement ;
- **Superaliments** : petits fruits, baies, micro-algues et plantes aux multiples bienfaits ;
- **Gamme sport** : protéines 100 % natives allant jusqu'à 87 % de protéines.



La qualité
made in
Dordogne

ALTER NUTRITION

ZAE de Guinassou - 24120 PAZAYAC

Tél. : +33 (0)9 72 54 64 61 - info@alter-nutrition.com

www.alter-nutrition.com



AMMI
BRIOFOOD

BOCAUX À BASE
DE SPIRULINE ET WAKAMÉ

GIRONDE

Nous sommes spécialisés dans la valorisation des algues en alimentaires, nous créons de délicieux produits bio à base de spiruline et de wakamé. Installés à Bordeaux, nous confectionnons nos produits en Charente.

Découvrez nos produits

Nous proposons des sauces, des tartinables, des compotes, des pâtes à tartiner, à la spiruline et au wakamé en bocaux de 90 g et en barquette de 500 g.

Nous pouvons aussi vendre des algues fraîches brutes et des produits semi-transformés à base d'algues. Dans nos produits, les algues remplacent les ingrédients à forte externalité négative comme les matières animales ou l'huile de palme. En travaillant les algues fraîches, notre gamme est très gourmande avec des saveurs douces et subtiles qui plairont même aux palais les plus timides. Demandez nous des échantillons !

**Bocaux
gourmands
à la spiruline
fraîche**



AMMI

87 quai de Queyries 33000 BORDEAUX
Tél. : +33 (0)6 98 07 90 69 - hugo.valentin@ammi-food.com

www.ammi-food.com



COSSU

BOUILLONS ET INFUSIONS

CHARENTE

Nous sommes une entreprise Charentaise, et nous avons pour objectif de promouvoir une alimentation positive avec un engagement durable fort en donnant une 2^{ème} vie aux fruits et légumes déclassés.

Parce que les fruits et légumes sont essentiels pour notre organisme, nous devons en consommer chaque jour et sous toutes les formes pour varier les plaisirs. C'est pour cela que nous voulons remettre au goût du jour des boissons :

- Le bouillon de légumes et d'os/viande liquide : fin et savoureux, recettes revisitées avec des Chefs, un véritable élixir pratique et sain à boire ou cuisiner. Plusieurs variétés pour tous les palais : volaille, boeuf, thaï, etc.
- L'infusion fraîche de fruits et plantes : tout le plaisir des fruits, associés aux bienfaits des plantes, sans sucres ajoutés, et avec un niveau de sucre naturel très bas (<4 g pour 100 ml). À boire frais !
- Le bouillon de légumes déshydratés : 100% à base de légumes que nous séchons, associé avec des légumineuses, herbes, épices et plantes, c'est tout ! Sans sel ajouté, sans levures ou additifs !

Découvrez nos produits

Cossù, ce sont de véritables bouillons de légumes liquides et déshydratés à boire ou à cuisiner, et des infusions fraîches de fruits et plantes très basses en sucre. Nous utilisons des ingrédients naturels et biologiques, avec des légumes et fruits de saison, 100% locaux de Nouvelle-Aquitaine et au maximum « déclassés » (trop petits, difformes ou légèrement tâchés... mais avec encore toutes leurs qualités).



Cossù,
éco-
responsable
et de goût

COSSU

La Marvaillère - 16110 TAPONNAT-FLEURIGNAC
Tél. : +33 (0)6 09 74 63 87 - contact@cossu.co

www.cossu.co



DANIVAL

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS,
PLATS CUISINÉS, SAUCES SOJA

LOT-ET-GARONNE

C'est au Moulin d'Andiran que DANIVAL se dédie avec passion depuis 1990 à la création et à la fabrication de produits biologiques sucrés et salés en conserves, et à la production de produits japonais et de sel naturel non traité.

30 ANS D'ENGAGEMENTS - 30 ANS DE CRÉATIONS CULINAIRES SAINES ET SAVOUREUSES

- Des recettes cuisinées sans chichi ajouté :
 - sans arômes ajoutés, sans sucres ajoutés, sans huile de palme ;
 - nutrition : taux de sel et de matières grasses maîtrisés.

30 ANS DE PARTENARIATS ÉQUITABLES AVEC 30 PRODUCTEURS LOCAUX

- Partenariats équitables : contrat annuel sur les volumes et les prix afin d'assurer une juste rémunération aux agriculteurs.
- 40 % d'ingrédients bio français

30 ANS D'ENGAGEMENTS DANS UNE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

- Approvisionnement local pour optimiser l'empreinte carbone
- Emballages éco-conçus, sans suremballage
- Chasse au gaspillage et tri sélectif des déchets
- Station d'épuration écologique pour retraiter les eaux usées, panneaux photovoltaïques pour une énergie renouvelable

AU DELÀ DE LA BIO, UNE VÉRITABLE DÉMARCHE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

Certifiée Bio Entreprise Durable® depuis 2016, Danival s'engage à mener des actions de façon proactive sur les questions environnementales et sociétales. Danival appartient au groupe Ecotone depuis 2020.

Découvrez nos produits

Épicerie salée : soupes, tartinables de légumes, salades, légumes cuisinés, plats cuisinés, graines Express, sauces, ravioli ;

Épicerie sucrée : purées 100 % fruit, Dani'Pom, Pokibio, compotées, desserts végétaux, marrons, pruneaux d'Agen, sirop de riz ;

Épicerie Japonaise : shoyu, miso ;

Sels naturels non raffinés de l'Atlantique et de Guérande.

**Bon, sain
et engagé
depuis 1990**

DANIVAL

Le Moulin d'Andiran - 47170 ANDIRAN
Tél. : + 33 (0)5 53 97 00 23 - infos@danival.fr

www.danival.fr



ÉCOLIENCE

FARINES, HUILES, BISCUITS, PAINS, PÂTES,
BIÈRES...

VIENNE

Producteur et transformateur de matières premières et de produits élaborés.

Découvrez nos produits

- céréales ;
- protéagineux ;
- oléagineux ;
- farines ;
- huiles ;
- biscuits ;
- pains ;
- pâtes ;
- bières ;
- traiteur ;
- fromages et produits laitiers au lait de chèvre.

ÉCOLIENCE

Lieu dit Bellevue 86250 GENOUILLÉ
Tél. : + 33 (0)5 86 98 01 12 - contact@mcfg.fr



GRAINES DES BASTIDES

GRAINES DE COURGE,
LÉGUMINEUSES ET FARINES

LOT-ET-GARONNE

Graines des Bastides, situé dans le Lot-et-Garonne, est un producteur passionné de produits biologiques depuis 2010. Spécialisés dans la culture de pois chiches, lentilles, lin, et depuis 2018, de graines de courge, nous avons à cœur de respecter et de promouvoir les cycles naturels de notre terre.

Notre engagement pour l'agriculture biologique est profond, ancré dans une vision de durabilité et de bien-être pour nos clients et notre planète. Devenus leaders dans la production de graines de courge en France, notre expertise et notre passion pour ce que nous faisons rayonnent dans chaque graine que nous cultivons. Graines des Bastides, c'est la promesse d'une agriculture respectueuse, d'une qualité supérieure et d'un amour inconditionnel pour notre terre. Chez Graines des Bastides, chaque grain semé est un pas vers l'avenir, dans l'harmonie de la tradition et de l'innovation.

Découvrez nos produits

Notre gamme de produits chez Graines des Bastides est le reflet de notre engagement envers la qualité et la naturalité. Cultivés avec soin dans le riche terroir du Lot-et-Garonne, nos pois chiches, lentilles, lin, et nos célèbres graines de courge bio, portent en eux la saveur authentique de la nature. Chaque produit est le résultat d'une agriculture biologique rigoureuse, garantissant non seulement une pureté inégalée mais aussi une contribution positive à la santé de nos consommateurs et à la préservation de l'environnement. En choisissant Graines des Bastides, vous optez pour une alimentation saine, responsable et savoureuse. Laissez-vous tenter par la diversité et la richesse de nos produits, et découvrez le vrai goût du bio, cultivé avec amour et respect pour la nature.

**Innovation
et Tradition :
Le Secret de
Graines des
Bastides.**



GRAINES DES BASTIDES

Bois de Balse - 47210 BOURNEL

Tél. : +33 (0)6 81 14 68 42 / +33 (0)5 53 36 48 28

paulin@grainesdesbastides.fr / contact@grainesdesbastides.fr

www.grainesdesbastides.fr



LE BIO-MONDE

SIROP D'ÉRABLE
HUILES VÉGÉTALES

LANDES

Fondée en 1998 par Claude Walterspiler, acteur et militant pour la cause écologique et biologique depuis 1979, LE BIO-MONDE est une entreprise familiale spécialisée dans l'importation de produits biologiques et naturels. Son fils Yoann Walterspiler et sa compagne Léa Frey ont désormais repris la direction de l'entreprise et sont tous deux déterminés à faire bouger les lignes pour une consommation valorisant la qualité et l'humain.

L'entreprise est située dans le sud des Landes à Seignosse et nos produits sont diffusés sur l'ensemble du territoire national, principalement dans les réseaux bio spécialisés. Nos produits sont également distribués en Espagne, Belgique, Suisse, Allemagne, Tunisie, Grèce et Italie.

Découvrez nos produits

Nous travaillons sur différentes filières en direct, en particulier avec le Canada pour l'importation du sirop d'érable et autres produits issus de l'érable. Nous travaillons en exclusivité avec la Ferme Vifranc Inc sur l'ensemble de l'Europe depuis 30 ans.

LE BIO MONDE est également présent au Maroc depuis de nombreuses années en collaboration avec Moroccan Beauty Secrets pour la production d'huile d'argan, d'huile de pépins de figue de barbarie, de savon noir et de Rhassoul. Parallèlement nous développons une filière en Inde et au Népal pour l'importation d'huile de Ricin, d'encens traditionnels et autre artisanat local. Et la dernière filière en date en Egypte pour l'importation d'huile de Nigelle.

Nous développons une gamme de produits sous les marques CABANE et BELBIO mais également des marques de distributeurs.



LE BIO-MONDE

Rue de l'Arroun- 40510 SEIGNOSSE QUILLES
Tél. : +33 (0)9 81 41 57 14 - simon@lebiomonde.net

www.lebiomonde.net



LÉA NATURE

COSMÉTIQUES, ÉPICERIE SALÉE & SUCRÉE,
PRODUITS D'ENTRETIEN, PRODUITS SANTE

CHARENTE-MARITIME

COMPAGNIE LEA NATURE, créée en 1993 par Charles Kloboukoff, est un village de PME bio, familiales et indépendantes, fabricants de produits bio et naturels. Elle fabrique plus de 70 % de ses produits dans ses 22 sites en France. Son siège social à Périgny (17) est évalué niveau Excellence par Ecocert 26 000 pour sa démarche RSE.

COMPAGNIE LEA NATURE œuvre à développer une agriculture biologique de qualité en privilégiant le local, en soutenant la structuration des filières bio avec des engagements de long terme.

Découvrez nos produits

COMPAGNIE LEA NATURE regroupe 40 marques en alimentation, hygiène/cosmétique, santé et soins de la maison, vendues en grande distribution, magasins bio, réseaux spécialisés et sur internet. Ses marques principales sont : Jardin Bio étic, Biosens, Karéléa, SO BIO étic, Natessance, Eau Thermale Jonzac, Boho Green, Priméal, Bisson, Le Pain des Fleurs, Ma vie Sans Gluten, Carte Nature, Vitamont.

18 de ses marques sont membres 1 % for the Planet et reversent 1 % de leur chiffre d'affaires pour la protection de la biodiversité et des éco-systèmes.



Unis et engagés
pour une bio
responsable

LÉA NATURE

23 avenue Paul Langevin. CS 30004 - 17183 PERIGNY
Tél. : +33 (0)5 46 34 30 00 - contact@leanature.com

www.leanature.com



LUCIEN GEORGELIN

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS, PÂTES
À TARTINER, CÉRÉALES, SAUCES, BONBONS

LOT-ET-GARONNE

Située dans le Lot-et-Garonne, en plein coeur du Sud-Ouest, l'entreprise Lucien Georgelin est une PME familiale qui se place comme le 2^{ème} acteur du marché français de la confiture.

Lucien Georgelin c'est : plus de 40 ans d'histoire et de gourmandise avec plus de 1 000 recettes et plus de 45 millions de pots produits par an. C'est aussi des médailles au Concours Général Agricole de Paris, des prix de l'innovation, des certifications bio et une présence nationale dans tous les hyper et supermarchés de France.

Découvrez nos produits

Fort de ses innovations, Lucien Georgelin travaille son savoir-faire avec des recettes au bon goût du terroir.

Parmi nos gammes issues de l'agriculture biologique, retrouvez nos préparations et desserts de fruits bio cuits au chaudron comme autrefois, notre pâte à tartiner bio aux noisettes et cacao garantie sans huile de palme, nos céréales bio fourrées avec notre pâte à tartiner bio, ainsi que nos tartinables de légumes bio pour l'apéritif.



LUCIEN GEORGELIN

La prairie de Londres - 47200 VIRAZEIL
Tél. : +33 (0)5 53 20 15 20 - georgelinsa@georgelin.fr

www.lucien-georgelin.com

POLLENERGIE

ARISTÉE

POLLENERGIE

PRODUITS SANTÉ, COSMÉTIQUES

LOT-ET-GARONNE

POLLENERGIE: la fraîcheur et les bienfaits des produits de la ruche au service du bien-être! La fraîcheur garantit le potentiel nutritionnel et l'efficacité des produits de la marque Aristée, qui se distinguent également par des principes actifs préservés pour apporter à l'organisme ce dont il a besoin.

Pollenergie investit depuis plus de 25 ans dans la recherche pour garantir des gammes exclusives riches en principes actifs à l'efficacité scientifiquement démontrée. Elles apportent protection, bien-être et vitalité au quotidien.

Pour la récolte des matières premières, Pollenergie travaille avec un réseau d'apiculteurs professionnels partenaires, dans le respect des abeilles et de l'environnement. Notre entreprise compte aujourd'hui 11 salariés.

Découvrez nos produits

- Notre gamme de pollens congelés Aristée: Aubépine, Bruyère, Cerisier, Châtaignier, Saule & Saule fruitier ;
- Notre gamme de propolis primeur Aristée: Propolis brune de peuplier, Propolis verte de Baccharis, Propolis rouge de Dalbergia ;
- Notre gamme de gelées royales fraîches Aristée: origines françaises et européennes garanties ;
- Notre gamme de miels d'aromathérapie Aristée: Miel Gorge et Respiration, Miel Nuit sereine.

**Aristée:
des abeilles et
des plantes tout
simplement!**



POLLENERGIE

603 route de la Grabère - 47450 SAINT-HILAIRE-DE-LUSIGNAN

Tél. : +33 (0)5 53 68 11 11 - contact@pollenergie.fr

www.pollenergie.fr



SAVEURS DES PYRÉNÉES

CHARCUTERIE, ÉPICERIE SALÉE,
ÉPICERIE SUCRÉE, FROMAGES, PÂTISSERIES

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Saveurs des Pyrénées est un groupement de producteurs pyrénéens créé en 1984. Spécialiste de la mutualisation de l'action commerciale, notre équipe de sept personnes développe des partenariats pérennes et valorisants pour nos adhérents.

Nous sommes historiquement implantés à l'international, mais aussi en France auprès d'une clientèle sélective. Notre groupe est un creuset d'échanges et de partages riches entre les entreprises membres, fédérées autour de la qualité, de la typicité des produits et de leur origine traçable. L'expertise commerciale et marketing de Saveurs des Pyrénées est un vecteur de réussite et de développement pour les activités de nos producteurs.

Découvrez nos produits

Notre offre de produits est fortement imprégnée d'authenticité et de naturel, au travers d'ingrédients simples, choisis pour leur qualité organoleptique. Mais ils sont aussi innovants et adaptés aux marchés actuels, dans leurs formats ou leur praticité. Du saucisson à la confiture en passant par les biscuits, les soupes ou les terrines traditionnelles, nos produits évoluent aujourd'hui vers un assortiment certifié bio, tout en conservant le plaisir de recettes goûteuses.

Saveurs des
Pyrénées
bio : le goût
des terroirs
préservés



SAVEURS DES PYRÉNÉES

Chez Maison Mayté, Le Bourg - 64220 SAINT-JEAN-LE-VIEUX
Tél. : +33(0)5 62 20 55 56 - adve@saveurs.net



VINZÜ

ÉPICERIE SALÉE, ÉPICERIE SUCRÉE

DORDOGNE

Vinzü est une entreprise artisanale et familiale créée en 2018, implantée au coeur du Périgord, entre Bergerac et Sarlat. Nous sommes spécialistes du végétal pour les épiceries fines et les restaurants gastronomiques et étoilés.

Nous produisons une gamme de soupes, de tartinables, de fleurs de sel aromatisées et des mélanges de fleurs pour les épiceries fines et vrac.

Nous distribuons des pépites gastronomiques de notre région (huiles de noix, miel) en tant que mini grossiste, sous notre marque.

Nous sourçons le meilleur du végétal de notre région sud-ouest et des ingrédients du Monde rares pour les chefs, en sec et en frais .

Nous distribuons nos produits en France, en Europe et aux Etats-Unis.

Découvrez nos produits

- Une gamme de 3 soupes créatives et savoureuses créée en collaboration avec la cheffe Stéphanie Bottreau ;
- Une gamme de 4 tartinables aux recettes innovantes issue de la même collaboration ;
- Une gamme de fleur de sel de l'île de Ré aromatisées ;
- Une gamme de fleurs et d'aromatiques qui s'utilise en sucré ou en salé ;
- Une gamme de miel bio du Périgord et de Gironde.

Passeur de
saveurs depuis
2018



VINZÜ

23 chemin du Marronnier - Hameau de Sainte Colombe - 24150 LALINDE
Tél. : +33(0)6 16 82 09 60 - miam@vinzu.fr

www.vinzu.fr

VITAGERMINE

VITAGERMINE

ALIMENTATION INFANTILE, BOISSONS
NON-ALCOOLISÉES, PURÉES DE FRUITS, SUPER-ALIMENTS

GIRONDE

Basé en Nouvelle-Aquitaine près de Bordeaux, VITAGERMINE est un acteur majeur et pionnier de l'alimentation biologique en France. Plus de 25 ans d'engagement dans le bio lui ont permis de développer une véritable expertise dans la sélection de ses matières premières, là où elles sont les meilleures, et de créer des recettes originales, riches en saveurs pour toute la famille.

VITAGERMINE compte aujourd'hui plus de 250 salariés qui conçoivent, fabriquent, et distribuent plus de 250 produits bio fabriqués en France. Forte de son savoir-faire, de ses 2 sites de fabrication basés en Nouvelle-Aquitaine (Gironde et Creuse) et de ses 4 marques, VITAGERMINE s'engage à faire rayonner les richesses de notre région sur le marché national et international.

Découvrez nos marques

BABYBIO, leader et pionnier de l'alimentation infantile bio

Depuis plus de 25 ans, du 1er biberon à ses petits plats préférés, Babybio accompagne l'éveil des bébés avec la découverte de recettes proches du fait-maison. Nous fabriquons 100% de nos produits en France et parcourons les régions françaises pour un approvisionnement au plus local grâce à nos producteurs partenaires et nos propres fermes, le tout dans le respect du sol et de la biodiversité. Chez Babybio, on cultive l'amour de bien faire !

Simple Comme, le bio au meilleur prix pour bébé

Simple Comme s'engage à accompagner les jeunes parents en leur proposant des produits bio, de qualité et au meilleur prix. Des recettes à la composition simple et naturelle qui vont à l'essentiel.

Vitabio, spécialiste du fruit bio pour les adultes

Vitabio révèle les bienfaits naturels des fruits dans des recettes savoureuses et variées, pensées pour accompagner le quotidien des adultes. Des encas à la fois sains et gourmands, bio et fabriqués en France.

Vitabio Cool, spécialiste des gourdes de fruits pour enfants

Vitabio Cool propose de délicieuses gourdes de fruits adaptées aux goûts et besoins des enfants dès 3 ans : des recettes bio, sans sucres ajoutés* et toujours fabriquées en France. *contient des sucres naturellement présents dans les fruits.



VITAGERMINE

7 rue du Pré Meunier - 33612 CESTAS
Tél. : +33 (0)5 57 96 56 56 - info@vitagermine.com

www.vitagermine.com



FURYA

BOISSONS ÉNERGISANTES

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Installée aux pieds des Pyrénées, la sas Furya a conçu et distribue le premier Energy drink français labellisé bio à l'eau de source de montagne. Nous souhaitons apporter à l'univers des Energy Drink un produit responsable, produit de façon durable à base d'ingrédients français.

Découvrez nos produits

Furya classic : premier produit d'une gamme qui va vite s'enrichir, est un energy drink destiné à tous ceux qui recherchent un boost d'énergie. Enrichi à la spiruline bleue aux vertus reconnues et à base d'eau de source de montagne et d'ingrédients origine France. Une alternative aux produits conventionnels.

FurYeusement naturel, l'Energy Drink FURYA apporte une alternative bio française



FURYA

7 allée PISSARRO - 64140 LONS

Tél. : +33 (0)6 27 30 55 64 - contact@furya.fr

www.furya.fr



LA BRASSERIE PARALLÈLE

KÉFIR DE FRUITS, BIÈRE SANS ALCOOL

GIRONDE

Notre ambition est de remettre du goût et du kif dans le sans alcool à travers une large gamme de produits.

Nous proposons une gamme de kéfirs de fruits non pasteurisés et une gamme complète de bières sans alcool.

Nos kéfirs ont été élus Meilleur produit bio 2021 et 2022

Notre Bière blonde sans alcool a été élue Meilleur Bière Sans Alcool d'Europe en 2023.

Découvrez nos produits

- Kéfir de Fruits Original
- Kéfir de Fruits Passion
- Kéfir de Fruits Framboise-Hibiscus
- Kéfir de Fruits Gingembre-piment d'Espelette

- Bière Sans Alcool Blonde
- Bière Sans Alcool Blanche
- Bière Sans Alcool IPA

Brasserie
sans alcool
bio et kiffante



LA BRASSERIE PARALLÈLE

161b rue Émile Combes - 33270 FLOIRAC
Tél. : +33 (0)6 09 72 24 31 - contact@brasserie-parallele.com

www.brasserie-parallele.com

LE MANOIR DE SAINT-BAZILE

JUS DE FRUITS

CORRÈZE

Le Manoir de Saint Bazile développe une double activité de production de jus de pomme, soit à la prestation pour les particuliers ou professionnels, soit sous sa propre marque, et de viticulture.

Découvrez nos produits

Nous commercialisons des jus de pomme conditionné en cubi de 3L (jus 100% pomme, pomme-citron, pomme-framboise, pomme-gingembre).

Du jus, du vin,
au plus proche
de la nature

LE MANOIR DE SAINT BAZILE

241 route de la Croix de la Cabane- 19500 ST-BAZILE-DE-MEYSSAC
Tél. : +33 (0)6 77 56 90 89 - info@manoirdesaintbazile.fr

www.manoirdesaintbazile.fr

**LES JUS
DU SOLEIL**

**LES JUS
DU SOLEIL**

JUS ET PURÉES DE FRUITS ET LÉGUMES

LOT-ET-GARONNE

Depuis 70 ans, Les Jus du Soleil sont spécialisés dans l'extraction et le conditionnement de jus et purées de fruits et de légumes en qualité biologique, baby-food et conventionnelle (basée à Marmande (47), filiale à 40% de la Coopérative agricole TERRES DU SUD).

Nos filières intégrées fournissent nos besoins en pommes, tomates et raisins et bénéficient donc du savoir-faire de nos agriculteurs partenaires et de l'expertise métier de notre société pour la transformation, le tout FABRIQUÉ EN LOT-ET-GARONNE.

80% de nos fruits et légumes proviennent de Nouvelle-Aquitaine, nos produits sont distribués en BtoB (citerne, fût, poche aseptiques) et vers les consommateurs finaux à travers nos marques propres : Vallée Verte et O'natur ou via des Marques de Distributeurs.

Nous maîtrisons le process du CHAMP à la BOUTEILLE VERRE (recyclable), de part notre appartenance à une coopérative agricole créatrice et protectrice de filières agricoles françaises.

Découvrez nos produits

Nos gammes bénéficient de la certification Bio par Ecocert, depuis 2001.

Depuis 2024, 5 de nos jus portent le label BIO SUD OUEST de France : Pomme BIO du Lot et Garonne, Raisin BIO du Sud Ouest, Tomate BIO de Marmande, Pruneau BIO du Sud Ouest, Carotte BIO des Landes de Gascogne. Nos produits sont élaborés dans une démarche d'éco-conception, sans ajouts de conservateur, colorant ou sucre. La proximité avec l'approvisionnement en fruits et légumes en circuit court nous permet une transformation au moment de la récolte des fruits et légumes cueillis à maturité.

En 1L, en 75cl ou en 25cl. une gamme pour répondre au besoin de tous les consommateurs en quête de consommer bon et bien.



**Le meilleur
du fruit pour
une qualité
nutritionnelle
et gustative
optimale**



LES JUS DU SOLEIL

Chemin de Cazeaux - 47200 MARMANDE

Tél. : +33 (0)5 53 20 85 95 - service.commercial@jususoleil.fr

www.jususoleil.fr





MANUFACTURE BORDEAUX

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

GIRONDE

Manufacture Bordeaux propose toute une gamme de boissons finement pétillantes bio avec deux marques : UNAJU et BIOBIR.

Manufacture Bordeaux révolutionne le moment de l'apéritif en rassemblant plusieurs générations pour partager un moment unique, naturel et rafraichissant autour de boissons saines et éthiques. Leur mission est d'offrir au monde la plus large gamme de boissons finement pétillantes, BIO, premium, modernes pour des moments inoubliables et festifs.

Découvrez nos produits

UNAJU, des jus bio naturels finement pétillants fabriqués à partir de fruits et de plantes rigoureusement sélectionnés. Sans arômes, sans colorants, ni conservateurs, nos jus sont simples et mettent en valeur les matières premières issues de coopératives agricoles.

BIOBIR veut révolutionner le « birtime » en apportant une réponse nouvelle, moderne et décomplexée à toutes les personnes qui ne souhaitent pas boire d'alcool. Grâce à un processus infusion innovant, BIOBIR est à 0.00 % d'alcool sans concessions sur le goût, le plaisir et la convivialité.



Des boissons
innovantes bio

MANUFACTURE BORDEAUX

3 avenue Léonard de Vinci - 33600 PESSAC
Tél. : +33 (0)9 83 55 10 70 - contact@manufacturebordeaux.fr

www.manufacturebordeaux.com



MAISON MENEAU

SIROPS, JUS DE FRUITS, SMOOTHIES,
CITRONNADES ET PÉTILLANTS

GIRONDE

Siropier d'origine, La Maison Meneau, perpétue son savoir-faire authentique de plus d'un siècle et toujours pour le Plaisir du Goût.

Aujourd'hui, l'Artisan des boissons Bio de Bordeaux propose une carte complète bio et bio équitable. La réduction de son impact carbone fait partie du quotidien. Notre fabrique familiale collecte ses biodéchets et les valorise en compost, utilise une électricité issue des énergies renouvelables et s'engage dans des filières Bio Équitable. Bien plus que des sirops ! Notre Maison propose une collection boissons. Des indémodables, des boissons authentiques, classiques et Bio Éthiques. Notre fabrique familiale vous propose un rayon boissons bio plein de saveurs, rempli de couleurs et de Valeurs. Manger et Boire Bio, un Geste pour l'Homme & la Planète.

Maison Meneau a ainsi obtenu de nombreux labels, comme Ecocert, Biopartenaire, Fair For Life et For Life niveau excellence..

Découvrez nos produits

- Pour un esprit nature nous vous présentons notre marque Maison Meneau : 37 sirops au sucre de canne bio équitable, fruits rouges, agrumes, barista, exotiques, fruits du verger, plantes... mais également nos thés glacés - infusion thé vert bio équitable -, smoothies 100 % fruits, jus de fruits Bio Sud Ouest France...
- Pour un look fun pop découvrez notre gamme FIZZ : cola, limonade, orange, citron, cerise-infusion hibiscus bio équitable.



L'Artisan des
boissons
bio et bio
équitables



MAISON MENEAU

BP1 - 33450 SAINT-LOUBES CEDEX 1

Tél. : +33 (0)5 57 97 14 61 - contact@meneau.com

www.meneau.com



SO KOMBUCHA

BOISSONS À BASE DE THÉ

LOT-ET-GARONNE

Nous fabriquons et commercialisons du kombucha sous la marque SO KOMBUCHA.

SO KOMBUCHA est une boisson innovante, à base de thé, rafraîchissante et légèrement pétillante.

Nous la fabriquons en France de manière artisanale, du brassage à l'embouteillage (notre site de production est situé sur le site de l'Agropole à Agen).

À ce jour, SO KOMBUCHA est référencé dans l'ensemble du réseau Biocoop au niveau national (450 magasins), l'ensemble du réseau La Vie Claire (300 magasins), dans des magasins bio indépendants ainsi que dans des bars, hôtels, restaurants et centres de bien-être.

Découvrez nos produits

SO KOMBUCHA est une gamme de boissons bio et artisanale, à base de thé, disponible en 6 parfums.

- SO Sweet : Cerise Hibiscus ;
- SO Fresh : Menthe Citron Vert,
- SO Spicy : Gingembre ;
- SO Ayurveda : Agrumes Curcuma ;
- SO Delicate : Thé vert Jasmin ;
- SO Yummy : Cassis Fleurs de Sureau.

Nos boissons sont certifiées Bio par ECOCERT. Outre le plaisir de la déguster, SO KOMBUCHA est une boisson détoxifiante, riche en vitamines et en probiotiques et sans alcool.

**SO KOMBUCHA,
la boisson au thé
bio naturelle &
pétillante**



SO KOMBUCHA

SITE AGROPOLE - 47310 ESTILLAC

Tél. : +33 (0)6 08 56 49 20 - contact@so-kombucha.com

www.so-kombucha.com



VITAMONT

JUS DE FRUITS, ET DE LÉGUMES,
BOISSONS, ÉPICERIE SUCRÉE ET SALÉE

LOT-ET-GARONNE

La société, fondée en 1985 par Alain Brugalières est un groupe d'agriculteurs associés, qui a pour but de transformer les fruits locaux et principalement la pomme. Installée au pied du village de Monflanquin au cœur des vergers du Lot-et-Garonne, VITAMONT, riche de ses 2 lignes de production, fabrique aujourd'hui des purs jus de fruits et légumes ainsi que des boissons plates et pétillantes.

Avec plus de 150 références en jus et boissons, la société Vitamont développe aussi une gamme d'épicerie salée et sucrée sous la marque Mamie Bio. Issue du monde agricole, Vitamont a su développer de nombreux partenariats avec des filières agricoles françaises mais aussi encourager les filières équitables. Aujourd'hui, plus d'un 1/4 des références sont équitables, et près de 25% des recettes sont d'origine France. Enfin, le goût reste le critère n°1 dans la recherche de nouvelles recettes et les produits Vitamont sont régulièrement reconnus Meilleur Produit Bio par un jury de consommateurs.

Découvrez nos produits

Vitamont propose une large gamme de produits au cœur du marché des jus 100 % bio :

- Les purs jus fruits et légumes en format 1 l, 75 cl, 25 cl & 20 cl en bouteille verre ou brique ;
- Les nectars onctueux issus de fruits français ;
- Les smoothies pour les pauses gourmandes ;
- La gamme "Equilibre" pour retrouver tous les bienfaits des fruits ;
- Les fontaines à jus de 3 litres et 10 litres ;
- Les boissons : citronnades, thés glacés, limonades, soft drinks, energy drink ;
- Les Kéfir d'eau aux fruits et Kombuchas.

Et la gamme d'épicerie biologique Mamie Bio :

- Les confitures Extra -30 % de sucre ;
- La gamme de pâte à tartiner sans huile de palme ;
- Les beurre de cacahuètes ;
- Les compotes et purées de fruits ;
- Les miels de France et d'ailleurs ;
- Les barres de céréales et chocolat ;
- Les tartinades d'apéritif.

+ de 200
recettes
100 % bio
à découvrir



VITAMONT

338 route du Lidon - Lieu-dit "Fon de Pommier" - 47150 MONFLANQUIN
Tél. : +33 (0)5 53 36 50 63 - vitamont@vitamont.com

www.vitamont.com



A. DE FUSSIGNY

SPIRITUEUX

CHARENTE-MARITIME

Située sur les berges de la Charente dans le centre de Cognac, nous y fabriquons des cognacs en mettant en avant l'agriculture biologique et le respect de la nature.

Nous produisons également la seule vodka française bio issue de blé bio venant de moins de 40 km de nos locaux.

Découvrez nos produits

- Cognac VS ;
- Cognac VSOP ;
- Cognac XO ;
- Vodka bio ;
- Vodka citron bio ;
- Vodka piment d'Espelette bio.

Producteur
de cognac
et vodka
bio

A. DE FUSSIGNY

11-17 rue des gabariers - 16100 COGNAC

Tél. : +33 (0)5 45 36 61 36 - bonjour@adefussigny.com

www.adefussigny.com



AMPELIDAE

VINS

VIENNE

Ampelidae (du grec Ampelos, la vigne) est un pionnier de la viticulture biologique du nord de la Nouvelle-Aquitaine, né de la rencontre de trois histoires : celles d'un vigneron visionnaire, le fondateur de l'aventure en 1995, de la famille Meuli qui l'a rejoint pour accompagner le développement du domaine dès 2004, et d'un groupe de vigneron de la Vienne qui partageait la même vision.

Depuis le chai du Château des Roches, à Marigny-Brizay, Kate Meuli (présidente depuis 2020), son équipe, et ces vigneron partenaires également engagés en Agriculture Biologique ont pour ambition d'élaborer ensemble des vins d'excellence avec une démarche globale innovante et soucieuse du respect de ses environnements.

Découvrez nos produits

Notre gamme de vins bio et contemporains valorise les cépages Sauvignon Blanc et Gris, Pinot-Noir et Cabernet à travers différentes expressions qui se traduisent dans les cuvées : Ampelidae, Armance, Cuvée Domaine, Blanc d'Hiver et Brochet.

Ces vins sont produits avec l'ambition, chaque jour, de préserver la nature et d'accéder à un idéal de singularité, de pureté et d'intensité... Quitte à sortir parfois des sentiers battus, comme avec le petit dernier de la gamme: le Brochet Zéro, un sauvignon blanc bio et sans alcool. Notre boutique de vente en ligne www.ampelidae.com vous permet d'accéder à l'ensemble de nos cuvées et d'être livré toute l'année.



Des vins bio et contemporains depuis 1995



AMPELIDAE

Château des Roches - 86380 MARNIGNY-BRIZAY
Tél. : +33 (0)5 49 88 18 18 - ampelidae@ampelidae.com

www.ampelidae.fr



BIÈRES DE RÉ

BIÈRES

CHARENTE-MARITIME

Installée au cœur de l'île de Ré depuis 1996, la brasserie artisanale BIÈRES DE RÉ est une institution sur l'île et dans la région Charente-Maritime pour les amateurs de bières.

Depuis 28 ans, BIÈRES DE RÉ s'attache à conserver l'ADN de la Brasserie, c'est-à-dire l'esprit artisanal et les recettes originelles qui ont fait son succès.

Déjà pionnière dans le brassage de bières bio sur l'île de Ré, la brasserie propose également une bière bio naturellement sans gluten brassée avec du malt de Sorgho grâce à un procédé unique. L'ADN des BIÈRES DE RÉ, c'est aussi l'esprit novateur engagé en faveur du développement durable que ce soit dans l'élaboration de ses recettes, sans conservateur ni additif, dans la préférence locale ou régionale de ses approvisionnements ou encore dans son système de production étudié pour minorer sa consommation énergétique.

Découvrez nos produits

« Blanche, Blonde, Ambrée, déclinées en Bio, au Cognac, Triple Houblon, au Miel, aux Agrumes, IPA,... » les Bières de Ré, brassées à Sainte-Marie-de-Ré, sont à l'image de l'île : authentiques, variées et 100% naturelles.

Découvrez également nos sodas Bio aux arômes naturels et faiblement sucrés.

Brasserie
artisanale
sur l'île de Ré
depuis 1996



BIÈRES DE RÉ

RD 201 - 17740 SAINTE-MARIE-DE-RÉ
Tél. : +33 (0)5 46 43 82 63 - contact@bieresdere.fr

www.bieresdere.fr



BORDEAUX FAMILIES

VINS

GIRONDE

Créé en 2007, Bordeaux Families est un groupe coopératif qui compte 300 familles de vigneronnes au cœur du vignoble bordelais.

Certifié HVE3 et engagé en Terra Vitis, Bordeaux Families s'affirme comme le 1er metteur en marché de vins de Bordeaux et comme le 1er producteur de Crémant de Bordeaux. En 2024, Bordeaux Families lance une nouvelle gamme sans alcool qui se distingue par l'utilisation exclusive de raisins de la région bordelaise et la réalisation du nouveau processus de désalcoolisation localement.

Conscient de la nécessité de faire une viticulture plus respectueuse de l'environnement, Bordeaux Families, engagé sur 690 ha en bio et conversion, fait de la viticulture éco-responsable une priorité.

13 viticulteurs adhérents à Bordeaux Families se sont rassemblés sous le nom de « Bee GIEE's », avec pour objectif de favoriser la biodiversité et les paysages au sein de leurs parcelles de vigne en raisonnant leurs itinéraires viticoles avec un moindre impact sur la faune et la flore. Les Bee GIEE's ont d'ores et déjà planté des haies avec des essences locales autour des vignes ; semé des jachères fleuries mellifères et des engrais verts (féveroles, moutardes trèfles, céréales...) dans les rangs de vigne. Ils sont désormais équipés d'une cinquantaine de ruches avec essaims ; une miellerie est installée dans l'ancien laboratoire œnologique et la cuvée de miel des Bee GIEE's est récoltée.

Découvrez nos produits

- **Sauv'Terre (AOC Bordeaux)** : un vin de Bordeaux bio de caractère, souple, rond et fruité.
- **Château Haut-Biraud (AOC Bordeaux)** : le savoir-faire d'un château de Bordeaux en bio et biodynamie, alliant puissance et rondeur.

Bordeaux
Families des
familles au
cœur du
Bordeaux



BORDEAUX FAMILIES

10 rue de la Gare - 33540 SAUVETERRE DE GUYENNE
Tél. : +33 (0)5 56 71 10 04 - contact@bordeauxfamilies.fr

www.bordeauxfamilies.fr



BRASSERIE DE BEL AIR

BIÈRES

HAUTE-VIENNE

La S.A.R.L Brasserie de bel air, située au lieu-dit Bel air à Saint-Bonnet-de-Bellac. Elle a été créée en 2008 et a été rachetée par Patrick VAN AUBEL en 2015 et continue à se développer au fil des années.

Après plusieurs investissements (machine pour la mise en bouteilles, carbonateur, pasteurisateur..., la brasserie possède le matériel nécessaire pour la fabrication de bière et de limonade du début jusqu'à la fin du processus.

La bière La Bergère possède de nombreux revendeurs dans le Limousin comme les épiceries à la campagne, ou à la ville, les bars à la campagne ou en ville, les centres de vacances, les campings et aussi les fêtes locales et les festivals. Elle collabore également avec de nombreux magasins biologiques.

Découvrez nos produits

La brasserie de bel air « La Bergère » présente une gamme de bières disponible en bouteilles de 33 cl et 75 cl ainsi qu'en futs de 20 et 30 l. Elle propose également de la limonade en bouteilles et en futs de 30 l.

Tous les produits sont en bio depuis 2020, la brasserie souhaite participer à la protection de l'environnement et faire avancer les choses à son niveau.

Nos bières :

- la blonde en bouteilles et en canettes,
- la blanche,
- l'ambrée,
- la brune,
- l'ipa en bouteilles et en canettes,
- la dorée,
- la stout,
- la Noël,
- Dernièrement une nouvelle bière spéciale "la blonde fumée" à base de malt fumé.

Rejoignez
les clients
satisfaits par
nos produits,
service de
qualité

BRASSERIE DE BEL AIR

2 Bel air, RN 147 - 87300 SAINT-BONNET-DE-BELLAC
Tél. : +33 (0)6 31 61 99 31 - brasserie.de.bel.air@orange.fr

www.facebook.com/BrasserieLaBergere



BRASSERIE ÎLE & ELLE

BIÈRES

CHARENTE-MARITIME

La Brasserie ÎLE & Elle a été créée en mars 2019, sur la commune de Saint-Pierre-d'Oléron, par David Pradère et Mélodie Séguier, respectivement vigneron et brasseuse.

Tous deux indépendants, passionnés et engagés dans l'agriculture biologique, ils participent ainsi au Véritable Artisanat Oléronais.

Découvrez nos produits

Toutes les bières ÎLE & Elle sont pensées, brassées et mises en bouteilles à la brasserie, située au cœur de l'île. La gamme de bières s'étoffe chaque année au gré des saisons et des envies, pour le plus grand plaisir de tous.

Cinq bières permanentes sont proposées toute l'année et de nombreuses bières éphémères viennent régulièrement compléter le choix.

Aimant partager et échanger avec les curieux, les amateurs ou même les professionnels, Mélodie est toujours ravie de faire visiter la brasserie en pleine saison (sur réservation).

ÎLE & Elle,
la bière bio
d'Oléron brassée
par
une femme



BRASSERIE ÎLE & ELLE

ZA du Perrotin 140 route des Châtelliers - 17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON
Tél. : +33 (0)6 81 50 41 80 - contact@brasserie-ileetelle.fr



BRASSERIE LA LUNE

BIÈRES

GIRONDE

La Lune Brasserie Engagée

Ancrée en bord de Garonne sur la rive droite de Bordeaux, en plein cœur du Port de la Lune, nous élaborons une gamme de bières 100 % bio produites à base de céréales bio cultivées et maltées dans le Sud-Ouest.

Au sein des Chantiers de la Garonne, la Brasserie fait aujourd'hui partie intégrante du Darwin-écosystème, quartier hybride et multi-dimensionnel, emblématique de la transition écologique à Bordeaux.

Découvrez nos produits

BIO & LOCAL : nos bières sont élaborées à base de céréales Bio cultivées en Lot & Garonne et maltées par la "Malterie du Vieux Silo" à Salvagnac dans le Tarn (81).

CARBON NEUTRAL : notre processus de production et nos bâtiments ont été conçus pour réduire au maximum notre consommation énergétique qui est 100 % d'origine renouvelable : géothermie, thermo-photovoltaïque et Enercoop

ZERO DECHET : nos drèches sont revalorisées sur trois filières courtes : alimentation élevage bio, champignonnière bio et boulangerie bio.



Tradition de
brassage et
engagement
énergétique pour
une bière de
qualité !

BRASSERIE LA LUNE

87 quai des Queyries - 33100 BORDEAUX
Tél. : +33 (0)5 47 79 84 67 - infos@lalune.beer

www.brassers-lalune.fr



BRASSERIE NATURELLE DES LANDES

BIÈRES

LANDES

Fondée en 2017 la Brasserie Naturelle des Landes est avant tout une histoire de lien.

Lien dans son capital, 70 actionnaires tous amis.

Lien avec ses partenaires qu'ils soient clients ou fournisseurs.

Découvrez nos produits

La Brasserie Naturelle des Landes c'est aujourd'hui 16 Bières différentes avec une gamme dédiée à la GMS et une au CHR. Avec ou sans alcool, elles sont toutes BIO et vont du plus sombre des Stouts à la plus claire des Pils, en passant par des bières fumées, des IPA amères et des blanches fruitées.

La brasserie Naturelle des Landes c'est aussi, 5 limonades Bio, un Ginger Beer bio et un cola.



On boira du lait
quand les vaches
mangeront du
houblon

BRASSERIE NATURELLE DES LANDES

85 rue du Moulin - 40170 LIT-ET-MIXE

Tél. : +33 (0)9 52 79 05 13 - info@bnlandes.fr



BRASSERIE DE LA PRESQU'ÎLE D'ARVERT

BIÈRES

CHARENTE-MARITIME

Brasserie artisanale en plein cœur du bassin de Marennes Oléron. Nous produisons un ensemble de bières identitaires spéciales pour les huîtres, ou affinées en barrique de cognac ainsi que toutes les autres gammes houblonnées ou non.

Découvrez nos produits

- Fine de bière spéciale huître, récompensée au France bière challenge et concours Nouvelle-Aquitaine, servie sur des tables étoilées ;
- Affinage en barrique de cognac comme Vintage ou limited edition médaillées concours international de Lyon ;
- IPA senteurs tropicales ;
- Les Folies de Lolo qui met en premier plan les talents de notre brassreuse et sa formation supérieure à la faculté de sciences de La Rochelle.



L'identité
Charentaise
et océane
avant tout



BRASSERIE DE LA PRESQU'ÎLE D'ARVERT

1 rue des Bouleaux - Zone des Justices 2 - 17530 ARVERT
Tél. : +33 (0)5 17 82 49 36 - contact@brasserie-arvert.com

www.brasserie-arvert.com



BIÈRES
PLouf

**BRASSEURS
CUEILLEURS**

BIÈRES

CHARENTE-MARITIME

Brasseurs Cueilleurs est une aventure lancée en 2016 en Normandie près de Paris avec nos 6 premières recettes permanentes.

La nature et la cuisine comme inspiration, le bio et le local comme valeur dès le départ, une orientation résolument craft pour explorer tout ce que peut offrir de liberté et de saveur ce merveilleux produit qu'est la bière.

Installé depuis 2019 en Charente-Maritime, nous sommes maintenant 3 associés et deux salariées et toujours pleins de projets!

Découvrez nos produits

Nous proposons une douzaine de bières permanente sur deux gammes agrémentées régulièrement par des recettes éphémères et créatives, soit plusieurs dizaines de recettes au fil des années.

Nous proposons une gamme dédiée brett et barriques depuis 2023 pour faire aboutir notre rêve de cueillette de levure sauvage et toujours plein d'idées pour promouvoir nos produits, nos envies et rapprocher les mondes de la bière et de la table !

Bière
biologique,
originale et
créative de
Charente
Maritime



BRASSEURS CUEILLEURS

ZA Fief de la pointe, 17290 LANDRAIS

Tél. : +33 (0)6 50 89 69 12 - contact@brasseurscueilleurs.fr

www.brassescueilleurs.fr



DISTILLERIE DE L'ORT

SPIRITUEUX

DORDOGNE

La distillerie de l'Òrt, le « jardin » en occitan, est installée dans le Périgord. Frère et soeur, nous avons créé notre distillerie sur l'ancienne ferme de nos grands-parents. Le choix de la création de spiritueux bio est le résultat de la rencontre de nos savoir-faire et de nos passions.

Nous faisons le pari de créer des spiritueux gustativement audacieux et à faible impact environnemental. Ils sont distillés à partir de plantes aromatiques cultivées sur place en agriculture biologique. Particularité unique en France : notre alambic chauffe grâce à l'énergie solaire !

Découvrez nos produits

Inspirées de la tradition des bouilleurs ambulants, les recettes de nos spiritueux sont un hommage aux saveurs du Périgord : l'odeur sucrée de la terre en été, la fraîcheur herbacée du thym sauvage ou encore le piquant du genièvre.

Le premier spiritueux de la distillerie de l'Òrt est un gin, le Gin de nos jardins.

Nous avons sélectionné 12 plantes pour créer notre version du gin à la française.

Le thym, romarin, marjolaine, lavande et genièvre sont cultivés sur place en agriculture biologique. Puis nous avons créé le Pastis de nos jardins. Pour cette recette revisitée du célèbre anisé, nous distillons des plantes de nos jardins comme la camomille et le thym citron, des épices et une touche de miel du Périgord.

Nos éditions limitées, comme le Gin l'été à St Léon et le Gin d'Hiver, sont des invitations à voyager dans nos jardins au fil des saisons.

En 2024, nous proposons une nouveauté créée en collaboration avec le Domaine Combrillac : Picadis, le vermouth de nos jardins.

Nos spiritueux sont disponibles en bouteille de 70 cl, en coffret Gin Tonic et mignonnettes de 5 cl.

Artisans-
distillateurs de
la fourche au
verre



DISTILLERIE DE L'ORT

99 chemin de Fonfroide - 24290 MONTIGNAC-LASCAUX
Tél. : +33 (0)9 71 42 91 51 - nolwenn@distilleriedelort.com

www.distilleriedelort.com

DISTILLERIE DANDELION

LIQUEURS ET EAUX-DE-VIE

HAUTE-VIENNE

La distillerie Dandelion est l'un des deux ateliers d'une petite ferme située à Dournazac en Haute-Vienne, au cœur du Parc Naturel Régional du Périgord Limousin.

Nous avons à cœur de réaliser l'ensemble des étapes de la fabrication de nos eaux-de-vie et liqueurs. Nous cultivons 2,5 ha de vergers, distillons les fruits et assurons la confection et la mise en bouteilles des liqueurs.

Découvrez nos produits

- Les liqueurs : nos liqueurs sont obtenues par macération à froid de fruits, de fleurs ou de plantes dans l'eau-de-vie de pomme. Cette macération dure environ un mois, et permet l'extraction des saveurs par l'alcool. Les plantes, fleurs et fruits utilisés pour les macérations sont cultivés à la ferme en agriculture biologique. Nous n'utilisons aucun arôme ni aucun colorant. Toutes les bouteilles de liqueurs que nous proposons ont un volume de 50cl. Le degré alcoolique des liqueurs est de 18% Vol.
- Les eaux-de vie sont issues de la distillation de pommes, de prunes ou de poires issues de notre ferme et des fermes voisines. Après plusieurs mois de macération, les fruits sont distillés à la ferme dans notre alambic en cuivre.



Distillerie
paysanne en
Limousin

DISTILLERIE DANDELION

La Buissière Montbrun - 87230 DOURNAZAC
Tél. : +33 (0)6 99 26 30 72 - distillieriedandelion@gmail.com

www.distillerie-dandelion.com

FAMILLE J-M CAZES

VINS & HOSPITALITÉ

JM CAZES
SÉLECTION

VINS

GIRONDE

En France, comme à l'étranger, l'ambition de la famille Cazes est de créer des grands vins qui respectent fidèlement le terroir et le caractère des cépages locaux.

Michel Lynch propose une sélection de vins reflétant la diversité et la richesse des terroirs bordelais. Ces vins s'adressent à l'amateur qui veut déguster sans attendre un vin exprimant à la fois la finesse et la complexité des vins de Bordeaux. À la fois élégant, audacieux et accessible, Michel Lynch incarne aujourd'hui parfaitement la tradition et la modernité des vins de Bordeaux avec des vins de plaisir à partager en toute simplicité et convivialité !

Engagé dans une démarche responsable complète, la gamme Michel Lynch biologique revêt un packaging particulièrement respectueux de l'environnement, limitant ainsi son empreinte carbone.

Découvrez nos produits

- **Michel Lynch Biologique, Rouge**

D'une belle couleur rubis, il présente un nez intense sur les fruits noirs et les épices douces. La bouche, généreuse et pleine, est dominée par des arômes de cerise noire et de myrtille, et quelques notes de moka. La finale est élégante et longue sur le fruit.

- **Michel Lynch Biologique, Blanc**

Ce vin révèle une belle couleur pâle aux reflets verts et un nez très expressif aux arômes de verveine,



Michel Lynch,
partageons
le meilleur de
Bordeaux

JM CAZES SÉLECTION

Route de Bordeaux - 33460 MACAU

Tél. : +33 (0)5 57 88 60 04 - contact@jmcazes.com

www.famillemcazes.com



LA CAVE DE MÉZIN

VINS ET SPIRITUEUX

LOT-ET-GARONNE

La cave des côteaux du Mézinais, créée en 1984, regroupe actuellement 20 producteurs du canton de Mézin et des communes limitrophes, à cheval entre le Lot-et-Garonne et le Gers sur une surface de 220 ha. Les premiers vins issus de l'agriculture biologique ont été produits lors de la récolte 2010. En 2020, 3 coopérateurs apportaient leurs production bio pour une surface de 23 ha.

Situé sur le territoire de l'Armagnac et de l'IGP côte de Gascogne, nous retrouvons l'ensemble des productions de cette région : Armagnac, Floc de Gascogne, vins IGP côtes de Gascogne blancs, rosés et rouges. Le vignoble blanc représente 90 % de l'encépagement. La production biologique concerne chacune des dénominations.

Découvrez nos produits

- Vins IGP côtes de Gascogne rouge « tradition » issus de l'agriculture biologique ;
- Vins IGP côtes de Gascogne blanc « expression » issus de l'agriculture biologique ;
- Vins IGP côtes de Gascogne rosé « expression » issus de l'agriculture biologique ;
- Floc de Gascogne blanc et rosé issus de l'agriculture biologique.

Armagnac, Floc
de Gascogne,
vins IGP côtes
de Gascogne
blancs, rosés et
rouges



CAVE DE MÉZIN

Boulevard Colome - 47170 MEZIN

Tél. : +33 (0)5 53 65 53 55 - cavedemezin@free.fr

www.lacavedemezin.com



LES CAVES DE RAUZAN

VINS

GIRONDE

Les Caves de Rauzan sont implantées dans le cœur de l'Entre-Deux-Mers depuis 1933. La cave coopérative rassemble 285 exploitants pour 3 770 ha de vignes et produit 190 000 hl de Bordeaux et Entre-Deux-Mers.

Nous valorisons et commercialisons du vin issu de l'agriculture biologique depuis 2000. En 2024, la surface certifiée en BIO est de 670 ha. Le site de Rauzan est certifié ECOCERT pour la vinification des raisins bio depuis 2006.

Découvrez nos produits

Les Caves de Rauzan commercialisent directement leur production BIO et exploitent en direct le Château Canet, propriété de 17 ha, produisant du Bordeaux Rouge et de l'Entre-Deux-Mers.

Nous y expérimentons des méthodes culturales afin de maîtriser et diminuer les intrants, notamment sur 2 ha menés en biodynamie.

Notre stratégie produit s'appuie sur 2 piliers qui définissent nos valeurs : la recherche des profils aromatiques et la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE) pour laquelle nous détenons le niveau "Exemplaire" de l'évaluation « Engagé RSE » par l'AFNOR depuis 2017.

Depuis 2019, nous sommes la 1^{ère} et seule structure productrice dans le Bordelais à être labellisée Vignerons Engagés.



Nos vins biologiques !

Château Canet

Esprit Nature

... & d'autres

Bordeaux

Bordeaux Supérieur

Entre-Deux-Mers



Dégustez
nos vins,
dégustez
nos valeurs

LES CAVES DE RAUZAN

1 l'Aiguilley - 33420 RAUZAN

Tél. : +33 (0) 5 57 84 13 22 - accueil@cavesderauzan.com

www.cavesderauzan.com



LES COTEAUX D'ALBRET

VINS

GIRONDE

Implantée depuis 1935 dans le Sud Entre-Deux-Mers, sur Les Coteaux de la vallée du Dropt, la cave coopérative LES COTEAUX D'ALBRET rassemble 78 producteurs sur une surface d'environ 1 200 ha pour une production annuelle de 68 000 hl dont 10 000 hl de Bordeaux Blanc et Bordeaux Entre-Deux-Mers, 8 000 hl de Bordeaux Rosé et 50 000 hl de Bordeaux et Bordeaux supérieur rouge.

22 adhérents sont certifiés BIO sur 353 ha, soit près de 30 % des surfaces de la cave en agriculture biologique. Suivi par plusieurs organismes techniques, ces agriculteurs s'engagent sur un travail au vignoble très exigeant et pointu dans l'objectif de produire une vendange de la meilleure qualité organoleptique, dans le respect de l'agriculture biologique.

Découvrez nos produits

La cave, agréée en BIO pour vinifier ces raisins de manière rigoureusement isolée, est dotée d'équipements techniques très performants : pressoir pneumatique sous gaz inerte, cuvier de petits volumes et s'oriente vers des cuvaisons longues. Elle a développé une compétence spécifique pour la production de vins rosés issus de pressées.

L'objectif de la démarche engagée par la cave est d'une part de donner la possibilité aux adhérents de travailler en accord avec leurs convictions et d'autre part de proposer une gamme de vins BIO complète en privilégiant la qualité des produits.

Bio d'Albret



Ces engagements
doivent permettre
de valoriser,
dynamiser et
pérenniser l'activité

LES COTEAUX D'ALBRET

15 Martinaud - 33540 MESTERRIEUX
Tél. : +33 (0)5 56 71 41 07 - secretariat@coteauxdalbret.fr

www.coteauxdalbret.com



LES VIGNERONS DE BRANCEILLES

VINS ET SPIRITUEUX

CORRÈZE

Il était une fois, cachée dans les collines, une séduisante vigne endormie depuis des années. Un jour, un groupe d'hommes et de femmes passionnés décidèrent de lui redonner vie et éclat.

Sylvie, Jean-Paul, Michel, Vincent, Laurence, Jean, Georges, Philippe, Joël et Benjamin sont les vignerons qui travaillent leurs domaines dans une volonté qualitative commune.

La « Vallée de la Dordogne Corrèzienne » offre à Branceilles, sur des terres argilo-calcaires, un terroir d'où le Mille et Une Pierres tire son unique typicité.

Les 30 hectares autour du village sont plantés de cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, gamay et chardonnay.

Découvrez nos produits

- Vins rouge bio et rosé bio moelleux ;
- Vins rouge élevé en fût de chêne et rosé ;
- Miel des Muses ;
- AOC Corrèze et IGP Pays de Brive.

Savorez la
typicité des
vins Mille et
Une Pierres



LES VIGNERONS DE BRANCEILLES

Le Bourg - 19500 BRANCEILLES

Tél. : +33 (0)5 55 84 09 01 - contact@1001-pierres.com

www.1001-pierres.com



LES VIGNERONS DE BUZET

VINS

LOT-ET-GARONNE

Les Vignerons de Buzet est une coopérative viticole située au cœur du Sud-Ouest, dans le Lot-et-Garonne. Elle fédère 130 viticulteurs coopérateurs et 80 salariés autour du projet de maintenir sur le territoire une viticulture durable pour l'environnement et celles et ceux qui en vivent.

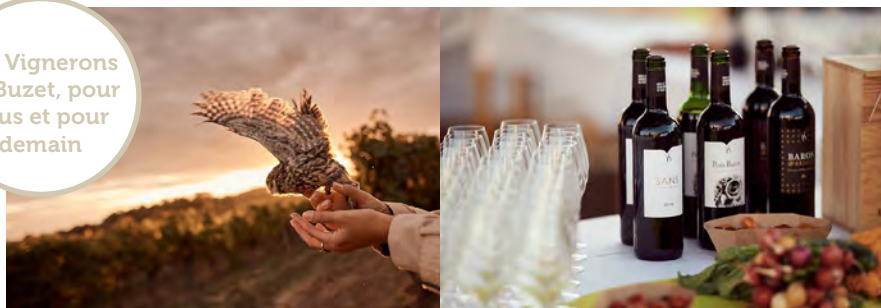
Depuis 2005, nos viticulteurs s'engagent dans la transition agroécologique, pour une viticulture durable. La coopérative imagine, expérimente et généralise à l'échelle de tous ses adhérents des pratiques viticoles durables dans un souci permanent d'évolution et d'amélioration, de la vigne au verre. En 2018, la coopérative achète le château de Buzet afin de créer un futur agroécologique pour notre territoire via des projets innovants et accessibles à tous.

Découvrez nos produits

Nos vins sont une élogie au vivant. Ils sont élaborés dans une réflexion permanente d'économies des ressources naturelles, de la vigne au verre. Tous nos vins AOC Buzet sont issus d'un vignoble sans engrais chimiques et foisonnant de biodiversité. Leur élaboration intègre une démarche cohérente d'éco-conception, sujet sur lequel notre coopérative est reconnue comme pionnière dans la filière viti-vinicole.

En 2021, Les Vignerons de Buzet acquièrent Maison Rigal, afin de compléter leur offre AOC Buzet et de proposer des vins reflétant la diversité des cépages et la richesse des terroirs du Sud Ouest.

Les Vignerons
de Buzet, pour
vous et pour
demain



LES VIGNERONS DE BUZET

47160 BUZET-SUR-BAÏSE

Tél. : +33 (0)5 53 84 17 16 - buzet@vignerons-buzet.fr

www.nouslesvigneronsdebuzet.fr



LES VIGNERONS DE TUTIAC

VINS

GIRONDE

TUTIAC, c'est 420 vigneron, dont 45 en bio ou conversion, mobilisés pour une viticulture éthique et engagé.

Producteurs et acteurs incontournables du bordelais, les vigneron de TUTIAC s'engagent pour proposer une viticulture éthique et respectueuse de l'environnement, tant à la vigne que dans son fonctionnement global.

Ce sont actuellement 615 ha en bio et conversion sur 4 890 ha de vignes répartis de la façon suivante :

- 542 d'hectares bio,
- 73 hectares en conversion.

Le site de production ainsi que le centre d'embouteillage sont agréés par ECOCERT.

Nous poussons plus globalement notre engagement en excluant tout produit de type CMR sur l'ensemble de notre vignoble, mais aussi en plantant haies et jachères fleuries en faveur de la biodiversité et en réduisant la consommation d'eau sur nos exploitations.

Découvrez nos produits

Les vins de TUTIAC sont issus d'un travail de précision et d'une passion commune, au cœur du vignoble bordelais... l'un des plus beaux du monde !

Vigneron et œnologues œuvrent au quotidien pour proposer des vins accessibles, captivants, surprenants et séduisants pour les amateurs comme pour les connaisseurs. Nos quatre vins signés TUTIAC et issus de l'Agriculture Biologique révèlent une version gourmande tout en fraîcheur des cépages emblématiques du bordelais à savoir le Merlot pour les rouges et le Sauvignon pour le blanc, sublimés par les terroirs dont ils sont issus.



Créer un
avenir durable,
l'humain au
cœur de nos
projets

LES VIGNERONS DE TUTIAC

La Cafourche - 33860 MARCILLAC

Tél. : +33 (0)5 57 32 48 33 - contact@tutiac.com

www.tutiac.com



LES VIGNERONS RÉUNIS DE MONSÉGUR

VINS

GIRONDE

C'est en 1935 qu'un petit groupe de viticulteurs, conscients de la nécessité de s'unir pour faire face à la crise et aux besoins de modernisation, créa la Cave Coopérative de Monségur.

La cave compte aujourd'hui plus de 90 adhérents, toujours avec le même esprit de solidarité et d'audace. Les Vignerons Réunis de Monségur, ce sont avant tout des Femmes et des Hommes, une famille, la coopération au sens large. Avec des valeurs partagées de courage, entrepreneuriat mais aussi de modestie.

Découvrez nos produits

Les Vignerons Réunis de Monségur vous proposent des vins issus de cépages adaptés à notre terroir et cultivés avec le plus grand soin. Nos méthodes de vinification traditionnelles et innovantes permettent aux vins d'exprimer pleinement leur caractère et leur diversité.

- **Le Chant des Grenouilles** : vin biologique certifié. Un vin élégant, rond, aux intenses notes fruitées ;
- **Sauv'qui Poulpe** : 100% Sauvignon blanc Bio. Frais et fruité ;
- **Château Grand Billard** : tout nouveau tout Bio ! En blanc ou en rouge, des vins fruités et gourmands pour le plaisir de tous.

Vous pouvez retrouver nos autres produits en boutique à la Cave de Monségur ou sur notre site internet www.cave-de-monsegur.com.



Les Vignerons
Réunis de
Monségur,
des valeurs
partagées depuis
1935

SCA LES VIGNERONS RÉUNIS DE MONSÉGUR

1 Grand Champ - 33580 LE PUY

Tél. : +33 (0)5 56 61 61 85 - cave-de-monsegur@wanadoo.fr

www.cave-de-monsegur.com



MAISON AMANIEUX

VINS, SPIRITUEUX ET BIÈRES

GIRONDE

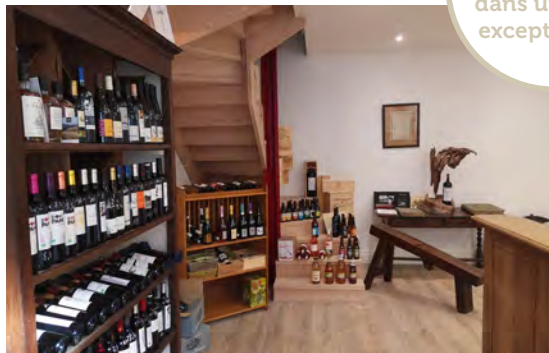
Les Chais Bio, un lieu œnotouristique unique !

Au centre du village, au bord de la rivière Dordogne, je vous invite à découvrir notre cave de vins bio et à visiter les Chais. Ce lieu qui s'étend sur 1800 m² de bâtiment d'élevage et de stockages fut construit par Alfred Amanieux en 1842. Il était au cœur du commerce fluvial à destination du port de Bordeaux, puis du monde entier (Shanghaï en 1868, archives familiales).

Dorénavant cet immense site sera dédié au bio, à l'œnotourisme, à l'artisanat local et à l'histoire de notre rivière. Des événements ponctuels : festifs, culturels et professionnels donneront, au lieu, une identité forte et une reconnaissance auprès du public.

Dégustations, visites libres ou guidées sur rendez-vous. L'équipe des « chais Bio » sélectionne pour vous des vins, spiritueux et bières de producteurs engagés vers un mode de production qualitatif et écologique.

Venez déguster
un verre de vin
dans un cadre
exceptionnel.



MAISON AMANIEUX

3 grand rue - 33890 PESSAC-SUR-DORDOGNE
Tél. : +33 (0)6 60 84 54 56 - contact@amanieux.com

www.amanieux.com



PASTIS DE L'ÎLE DE RÉ®

SPIRITUEUX

CHARENTE-MARITIME

Né de la rencontre entre un producteur de plantes aromatiques biologiques et un sommelier, Meilleur Ouvrier de France, le PASTIS DE L'ILE DE RÉ® est un pastis de dégustation millésimé certifié biologique.

Obtenu par macération et infusion de plantes aromatiques, il tire sa signature anisée typique des graines de fenouil. Sa recette originale est millésimée à la récolte des plantes nécessaire à l'élaboration du PASTIS DE L'ILE DE RÉ®.

Découvrez notre produit

Le PASTIS DE L'ILE DE RE® entre dans le cercle très privé des Spiritueux certifiés Biologiques grâce à l'obtention du label Ecocert, AGRICULTURE BIOLOGIQUE. Le PASTIS DE L'ILE DE RE® est le 1^{er} pastis de dégustation millésimé et certifié biologique.

Une philosophie initiée dès la production de plantes aromatiques, et déployée sur l'ensemble des étapes de la fabrication du PASTIS DE L'ILE DE RE®.

Au-delà des plantes cultivées par Didier Dorin, agriculteur de plantes aromatiques biologiques, comme le fenouil et les autres plantes aromatiques contenus dans le PASTIS DE L'ILE DE RE®, ce sont les autres ingrédients nécessaires à la fabrication de ce breuvage qui sont certifiés biologiques : entre autres l'alcool de grain et le sucre de canne non raffiné ...

Autant d'atouts, autant d'ingrédients de qualité bio qui participent à la création d'un apéritif de dégustation hors norme.

Vous retrouverez le PASTIS DE L'ILE DE RE® dans les épiceries fines, chez les cavistes et dans les magasins biologiques, en France et à l'export.



PASTIS DE L'ILE DE RÉ

94 rue des Varennes - 17940 RIVEDOUX-PLAGE

Tél. : +33 (0)6 28 06 90 62 / +33 (0)6 80 70 19 19 - contact@pastisdere.fr

www.pastisdere.fr



TERRE DE VIGNERONS

VINS

GIRONDE

Terre de Vignerons est l'union de production et de commercialisation de 10 caves coopératives viticoles de l'Entre-deux-Mers et du Pays Duraquois. Ces caves représentent 15 sites de vinification et une production annuelle moyenne de plus de 240 000 hl de vin.

Avec deux sites de production à St-Vincent-de-Pertignas et à Landerrouat, notre chiffre d'affaires consolidé s'élève à 68 millions d'euros en 2022. Le Développement Durable est une composante essentielle de notre politique. L'objectif est d'assurer la croissance économique de notre groupe en préservant l'Homme et notre environnement. 100% de nos marques biologiques sont éco-conçues : bouchon à partir de canne à sucre, étiquette en papier recyclé, capsule, carton et bouteille avec une empreinte carbone réduite

Découvrez nos produits

- BB de Berticot : AOP Côtes de Duras ;
- Croix d'Albret : AOP Bordeaux ;
- Ø Sans sulfites ajoutés : AOP Côtes de Duras et AOP Bordeaux.



TERRE DE VIGNERONS

Villesèque - 33420 ST-VINCENT-DE-PERTIGNAS

Tél. : +33 (0)5 56 61 54 98 - contact@terredevignerons.com

www.terredevignerons.com

UnivITIS

UNIVITIS

VINS

GIRONDE

Univitis est une cave coopérative regroupant 135 familles de viticulteurs à la croisée des vignobles de Bordeaux, Duras et de Bergerac.

Animés par des valeurs de proximité, d'équité, de solidarité et de démocratie, ces hommes et femmes ont mis en commun leur énergie, leur talent et leur passion et œuvrent ENSEMBLE depuis plus de 40 ans pour exprimer le meilleur de leurs terroirs et faire face aux enjeux d'aujourd'hui et de demain :

- préserver la population, l'activité et la qualité de vie à la campagne en assurant la transmission du savoir-faire entre générations et la pérennité du vignoble et des exploitations ;
- entre tradition et innovation, révéler la typicité de leurs vins issus d'une mosaïque de terroirs et d'appellations, et s'adapter aux évolutions des marchés, pour encore et toujours créer l'émotion auprès des consommateurs.

Découvrez nos produits

40 ans d'effort conjugués de la vigne à la mise en bouteille nous ont permis d'élaborer une large gamme de vins plébiscités par les professionnels et les consommateurs, et couronnés par un palmarès aux concours les plus prestigieux.

UNIVITIS, acteur majeur des AOP Bordeaux et AOP Bordeaux Supérieur, propose aussi quelques appellations confidentielles qui méritent le détour... notamment les AOP Sainte Foy Côtes de Bordeaux, Côtes de Duras, Castillon Côtes de Bordeaux, Francs Côtes de Bordeaux, Bergerac.



Au carrefour
des trois grands
vignobles
de Nouvelle-
Aquitaine



UNIVITIS

33220 LES-LEVES-ET-THOUMEYRAGUES
Tél. : +33 (0)5 57 56 02 32 - univitis@univitis.fr

www.univitis.fr



VIVANT

SPIRITUEUX

CHARENTE

Vivant est la première entreprise française de spiritueux 100% biologiques, née en Charente avec pour mission la fabrication de produits haut de gamme, biologiques et socialement responsables.

Nous œuvrons à transmettre un monde vivable aux générations futures. Nous attachons donc une importance toute particulière à l'origine de nos matières premières et promouvons de manière générale un mode de production local, respectueux de l'environnement et du social. Nous privilégions pour cela les partenariats directs, qui laissent place à l'humain. Pour nos approvisionnements, nous développons notre propre filière agricole, essentiellement basée en Nouvelle-Aquitaine. Elle nous procure déjà l'orge de nos whiskies ou encore les aromatiques de nos gins.

Découvrez nos produits

Les Portraits / Des personnages colorés, pleins de personnalité et de mystère prêtent leur nom et leur visage à la gamme historique de Vivant.

Le Bestiaire Vivant / Une gamme à l'origine conçue pour la clientèle engagée des magasins bio spécialisés, d'un hédonisme discret mais subtil.

Envol / En quête de modernité, la nouvelle gamme fait le choix des bouteilles de 50cl, en direction d'amateurs désireux de privilégier la qualité plutôt que la quantité.

Pour tous ses produits Vivant a fait le choix de la transparence environnementale complète avec le Planet-score.



Il s'agit d'un dispositif complet, fiable et anti-greenwashing. Il analyse en détail l'intégralité du schéma de fabrication des produits alimentaires à travers trois paramètres (pesticides, biodiversité, climat) essentiels pour rendre compte de leur performance écologique.

Tous les spiritueux Vivant se sont vu décerner un score global vert !

Vivant :
la filière
française des
spiritueux bio

VIVANT

3 route du Molin - 16360 BAINES-SAINTE-RADEGONDE
Tél. : +33 (0)6 58 54 13 87 - contact@alcools-vivant.com

www.alcools-vivant.com

Les vignerons de
BERTICOT
GRAMAN

VLDC

VINS

GIRONDE

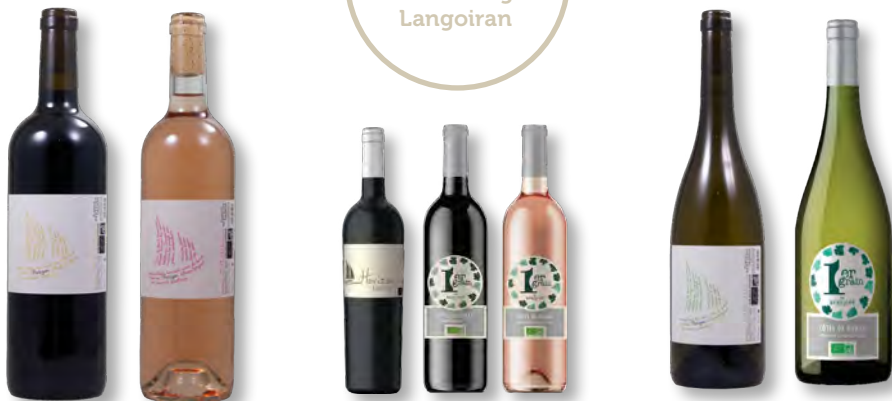
Les Vignerons de Berticot Graman est une coopérative issue de la fusion de 4 coopératives : Landerrouat, Duras, Cazaugitat, et Langoiran. Elle représente aujourd'hui 160 vignerons coopérateurs qui cultivent 3200 ha dont 700 ha en bio.

Plus d'une vingtaine de coopérateurs ont fait le choix de conduire leurs vignes en agriculture biologique. Ils représentent 400 hectares. L'ensemble des vignerons est engagé dans une démarche de Développement Durable.

Découvrez nos produits

Les Vignerons de Berticot Graman produisent leurs vins sous leurs propres marques BERTICOT et GRAMAN. Les produits sont disponibles sur www.berticot.com ainsi que dans nos magasins situés à DURAS (Berticot - route de Ste Foy la Grande), Landerrouat et LANGOIRAN (Cellier de Graman - 25 route de Créon).

Les Vignerons
de Landerrouat
Duras Cazaugitat
Langoiran

**VLDC**

4 route des Vignerons - 33790 LANDERROUAT
Tél. : +33 (0)5 56 61 31 21 - vignerons.landerrouat@wanadoo.fr

www.berticot.com



LA FERME DE BEAUTÉ

COSMÉTIQUES, TISANES

CORRÈZE

L'équipe Beauty Garden cultive et transforme des plantes et légumes selon la tradition herboriste.

Un seul objectif : obtenir les plantes les plus riches en principes actifs et préserver ces molécules bienfaitrices jusque dans le cosmétique pour garantir le retour à une peau, belle, équilibrée et saine.

La marque s'engage aussi avec des emballages éco-conçus principalement en verre et bois, et avec des options de pots consignés.

Découvrez nos produits

Une gamme de soins pour le visage et le corps certifiés biologiques et naturels par Nature.



Beauty
Garden,
de la Graine
à la Crème



LA FERME DE BEAUTÉ

Le bourg - 19220 AURIAC

Tél. : +33 (0)5 55 17 39 19 - hello@beautygarden.com

www.beautygarden.com



SOLIBIO

COSMÉTIQUES, PRODUITS D'ENTRETIEN,
PRODUITS D'HYGIÈNE, PRODUITS SANTÉ

HAUTE-VIENNE

Situé en Limousin au cœur de la vallée de la Briance, Solibio s'engage pour vous et les générations à venir dans une véritable éthique de santé et de protection de l'environnement.

Nos équipes cherchent ainsi à créer des produits sains pour l'homme et son environnement, sans allergène, ni perturbateur endocrinien, tout en privilégiant des matières d'origine AB française.

Découvrez nos produits

Cosmétiques, produits d'entretien, produits d'hygiène, produits santé environnementale.

Fabriquant
français de
cosmétiques
et produits
d'entretien
bio



SOLIBIO

98, avenue Saint Eloi - 87110 SOLIGNAC
Tél. : +33 (0)5 55 00 63 43 - contact@solibio.fr

www.solibio.eu / www.solibio-bebes.fr

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT

Boulangerie du Chapitre

39 rue Notre Dame- 24540 MONPAZIER
05 47 77 24 83 - boulangerie.chapitre@gmail.com
www.facebook.com/boulangerie duchapitre



L&M - Ferme brasserie Louis & Marguerite

La grande Vaux -79160 BEUGNON THIREUIL
contact@brasserioulouisetmarguerite.fr
brasserioulouisetmarguerite.fr



La Fracasse Coquille - Brasserie

151 avenue du Maréchal Foch - 33500 LIBOURNE
contact@la-fracasse-coquille.fr



LOCALDELICE

Localdéllice - Tofu

7 chemin de Monfaucon - 33127 MARTIGNAS-SUR-JALLE
09 52 64 62 03 - david@locadelice.fr
www.locadelice.fr



Ocean kiss - Alternatives végétales aux produits de la mer

47 avenue de la Forêt - 33320 EYSINES
contact@ocean-kiss.com - www.ocean-kiss.com



Padoca - Meunerie Boulangerie

67 avenue de la Libération - 3320 EYSINES
05 56 24 25 16 - www.instagram.com/padoca_boulangerie

Vignobles Blondeau - Armagnac, liqueurs

4 rue du métier - 40190 HONTANX EN ARMAGNAC
contact@armagnac-lassaubatju.com

GROSSISTE

GIRONDE

L'Association Nationale des Epiciers Bio est un mouvement collectif et solidaire initié par et pour les magasins bio indépendants. Motivés par les mêmes valeurs, ils ont créé leur propre marque Elibio.

En mutualisant leurs achats, ils peuvent ainsi offrir aux consommateurs des produits biologiques du quotidien à prix bas. Le collectif fédère aujourd'hui près de 450 magasins dans toute la France.

Découvrez nos produits

Le catalogue Elibio compte près de 100 références de produits biologiques en épicerie et en frais. Les fournisseurs sont sélectionnés selon un cahier des charges exigeant privilégiant l'antériorité dans la filière, la taille de l'entreprise, la situation géographique et le savoir-faire. Tous les produits sont soumis avant lancement à un comité de dégustation.

Une marque
associative, bio,
de qualité et
accessible pour les
indépendants !



ANEB

BP90015 - 33501 LIBOURNE CEDEX

Tél. : +33 (0)6 73 47 26 45 - contact@aneb.org

www.elibio.eu

ASSOCIATION RÉSALIS

GROSSISTE

DEUX-SÈVRES

RésALIS est une association - loi 1901, de producteurs, transformateurs et groupements de producteurs locaux. Ce réseau de producteurs permet de mutualiser l'offre de produits mais aussi les coûts liés à la logistique, pour répondre à la demande de la RHD (cantines scolaires, restaurants, EHPAD, etc.).

L'Association RÉSALIS accompagne ses producteurs adhérents et répond aux appels d'offres en marché public pour eux, sans rachat revente. Elle permet la mutualisation de plusieurs producteurs pour les mêmes produits assurant ainsi les volumes demandés. Tous les produits référencés sur le site de commande RÉSALIS sont issus directement des fermes des producteurs ou groupements de producteurs. Les produits sont d'origine locale définie sur le périmètre géographique : Deux-Sèvres et ex Poitou-Charentes pour certains produits.

Découvrez nos produits

Le réseau RésALIS propose toutes les familles de produits sauf la marée sans intermédiaire (origines Nord Nouvelle-Aquitaine) respectant la saisonnalité et les chartes qualités (sans OGM, non standardisé, savoir-faire artisanal, élevage extensif, élevées-abattues-transformées en Deux-Sèvres, etc.).

Jusqu'à 80% de nos produits sont labellisés ou certifiés, et référencables à la Loi Egalim. Les prix sont établis par chaque producteur dans le respect de leur coût de revient et du coût logistique seulement. Des prix accessibles à tous au prix juste pour les producteurs en toute transparence !

RésALIS, c'est
l'assurance d'un
prix juste et
transparent pour
tous les acteurs en
circuit court

ASSOCIATION RÉSALIS

Place François Quesnay - 79260 LA CRECHE

Tél. : +33 (0)6 58 67 90 68 (commandes) 06 69 73 88 04 (producteurs)
contact.resalis.79@gmail.com

www.resalis.com



AQUIBIO

GROSSISTE, PRODUITS SURGELÉS

LOT-ET-GARONNE

Les consommateurs de produits bio sont de plus en plus exigeants tant en matière de qualité que de disponibilité des produits alimentaires. Les produits surgelés sont une des réponses adaptées, comme l'atteste leur développement croissant au sein des magasins bio, et la dynamique de l'offre qui ne cesse de s'étoffer bien au-delà des produits basiques.

AQUITAINE BIOLOGIE est une société dédiée à la distribution de surgelés bio auprès des professionnels (magasins spécialisés, restauration collective et transformateurs) depuis 1994. Opérateur historique et leader de ce secteur spécialisé, ses produits sont proposés principalement sous la marque Aquibio.

Découvrez nos produits

- Des légumes, natures ou cuisinés
- Champignons et fruits
- Pollens frais congelés
- Glaces et sorbets artisanaux en pots familiaux
- Poissons bio et sauvages, fruits de mer et viandes
- Produits à base de pomme de terre
- Gamme sans gluten
- Pizzas, feuilletés et plats cuisinés
- Poissons panés
- Aromates
- Glaces individuelles, glace au lait végétal, et gâteaux glacés

Tous les produits que nous proposons sont surgelés.

Distribution
de surgelés
bio auprès des
professionnels



AQUIBIO

ZI la barbière, rue Nicolas Leblanc - 47300 VILLENEUVE SUR LOT
Tél. : +33 (0)5 53 41 29 71 - aquibio@orange.fr www.biocoop.fr

www.aquibio.com



BIOCOOP SUD-OUEST

DÉTAILLANT, TOUS PRODUITS

LOT-ET-GARONNE

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.

Découvrez nos produits

En 2024, ce modèle coopératif unique regroupe plus de 739 magasins et 3 000 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).

La Bio nous
rassemble



BIOCOOP SUD-OUEST

ZAC de la Confluence - 47160 DAMAZAN
Tél. : +33 (0)5 53 88 37 50 - adv.pfso@biocoop.fr

www.biocoop.fr



BIOCOOP SAINT-JUNIEN

DÉTAILLANT, TOUS PRODUITS

HAUTE-VIENNE

Biocoop Saint-Junien fait partie du réseau coopératif Biocoop depuis 2012. Nous travaillons avec plus de 30 producteurs locaux.

L'équipe souriante vous accueillera avec dynamisme. Le magasin soutient également l'association Terre de Liens afin que celle-ci développe l'installation d'agriculteurs bio sur notre territoire.

Découvrez nos produits

Vous trouverez fruits et légumes, produits frais, plus de 160 références en vrac, épicerie, cosmétiques, boucherie, charcuterie, produits locaux...

Biocoop
Saint-Junien,
commerçant
militant



BIOCOOP SAINT-JUNIEN

Impasse du Pavillon - 87200 SAINT-JUNIEN
Tél. : +33 (0)5 55 01 35 09 - biocoop.saintjunien@gmail.com

www.saintjunien.biocoop.net



GOIZETIK

GROSSISTE, ÉPICERIE SALÉE ET SUCRÉE,
FRUITS ET LÉGUMES FRAIS, HUILES

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Goizetik est une entreprise familiale installée à Souraïde. Nous travaillons à développer le tissu économique de proximité et à dynamiser au maximum la production agricole locale. C'est dans cet objectif que nous travaillons depuis 3 générations avec les producteurs du Pays Basque, en maintenant un savoir-faire traditionnel.

À la SARL Goizetik, en cohérence avec cette inlassable exigence qui nous anime depuis toujours, nous continuons aujourd'hui à lutter contre la « malbouffe » en introduisant, auprès de collectivités telles que les crèches, les collèges, les lycées et les entreprises, des produits issus de l'Agriculture Biologique.

Découvrez nos produits

- Fruits et légumes origine sud-ouest de la France et Pays Basque ;
- Épicerie sèche : féculents, céréales, corps gras, sucre ;
- Viandes et Volailles élevées et abattues dans le Sud-Ouest ;
- Laitages et œufs origine Sud-Ouest ;
- Légumes surgelés.

Nous
travaillons
depuis
3 générations
avec les
producteurs
du Pays Basque

GOIZETIK

Maison Bidegaina - 46 chemin Ordozgoiti - 64250 SOURAIDE
Tél. : +33 (0)5 59 93 89 69 - goizetikm@yahoo.fr

www.goizetik.com



GROUPE GMD

GROSSISTE / PRODUITS ALIMENTAIRES

LOT-ET-GARONNE

Depuis plus de cinq générations, nous entretenons une relation privilégiée avec les professionnels des métiers de bouche en tant que fournisseur alimentaire. La proximité et la réactivité sont au cœur de notre identité chez Groupe GMD.

Nous opérons principalement dans la région de la Nouvelle-Aquitaine et nous nous engageons à accompagner nos clients au travers de services sur-mesure et innovants.

Spécialiste de la distribution alimentaire RHF (Restauration Hors Foyer) tri-température, Groupe GMD dispose de 6 sites de stockage stratégiquement situés assurant un fort maillage régional.

Notre mission est de sélectionner, entreposer et proposer des produits provenant de producteurs locaux ou industriels, afin de les distribuer aux collectivités, restaurateurs, crémiers et artisans de bouche.

Découvrez nos produits

Soucieux d'une alimentation saine et durable, nous accordons une grande importance à proposer des produits de proximité, authentiques et savoureux tout en minimisant l'impact environnemental des transports et du zéro déchet.

Avec près de 9800 références de produits alimentaires frais, d'épicerie et surgelés, nous sommes déterminés à répondre aux besoins variés de la restauration professionnelle.

Groupe GMD
votre solution
de distribution
alimentaire
locale &
régionale



GROUPE GMD

ZAC Agen Sud - allée de Gascogne - 47000 AGEN
Tél. : +33 (0)7 72 14 67 13 - a.lablee@groupegmd.com

www.groupegmd.com



HALLE BIO D'AQUITAINE

GROSSISTE

GIRONDE

Halle Bio d'Aquitaine est un grossiste en fruits, légumes et épicerie 100% bio implanté au cœur de Bordeaux sur le Marché d'Intérêt National de Brienne.

Spécialistes en fruits et légumes frais, nous sélectionnons les meilleures productions biologiques et biodynamiques de saison. Notre offre fait la part belle aux produits locaux, français et aux terroirs d'excellence.

Très réactifs et au plus près de nos clients, nous livrons chaque jour sur toute la Nouvelle-Aquitaine. Notre chaîne logistique nous permet de réduire au minimum les délais de transport pour assurer la fraîcheur et la qualité des produits.

Découvrez nos produits

Nous proposons au gré des saisons plus de 200 fruits et légumes frais 100% bio en mettant en avant les productions de Gironde et du Sud-Ouest. Nous complétons notre offre avec une sélection de produits venant d'autres terroirs choisis pour leur qualité organoleptique : agrumes, fruits exotiques, légumes...

Pour garantir fraîcheur et traçabilité parfaite, près de 90% de nos achats sont réalisés directement auprès des producteurs.

Dans la continuité de notre volonté de mettre en avant les terroirs et les artisans, nous proposons également de l'épicerie. Nous étendons progressivement notre gamme en privilégiant les produits régionaux.

Notre volonté est de contribuer à consommer en Nouvelle-Aquitaine ce qui est produit dans le Sud-Ouest.

Notre catalogue est disponible en ligne sur notre extranet. Consultez notre offre et passez commande en ligne facilement sur smartphone, tablette ou ordinateur.

**Votre grossiste
régional en
produits bio et
locaux.**

HALLE BIO D'AQUITAINE SAS

110 quai de Paludate, MIN de Bordeaux-Brienne - 33800 BORDEAUX
Tél. : +33 (0)7 85 41 04 19 - info@halle-bio-aquitaine.fr

www.halle-bio-aquitaine.fr

LES MARCHÉS BIO DU SUD OUEST

TOUS PRODUITS

NOUVELLE-AQUITAINE

Les 3 marchés bio Chartrons, Caudéran et Villeneuve-sur-Lot se sont regroupés au sein d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine afin d'encourager une réflexion commune et de mettre en place des actions collectives en réponse aux attentes spécifiques des marchés bio.

Découvrez nos produits

Les marchés bio de Nouvelle-Aquitaine proposent à leurs visiteurs une offre de produits bio et locaux variée : pains, viandes, volailles, fruits et légumes, fromages, miels et bien d'autres gourmandises.

Authenticité, fraîcheur et savoir-faire sont les maîtres mots de ses producteurs / artisans qui proposent des produits bio et locaux élaborés dans le respect de l'environnement.



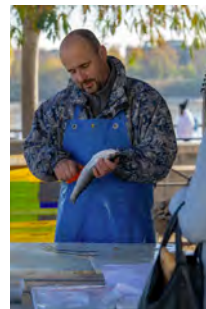
CAUDÉRAN

Place des Martyrs de la
Résistance - 33200 Bordeaux
(derrière l'église Saint Amand)
Samedi de 8h à 14h



CHARTRONS

Quai des chartrons
33000 Bordeaux
Jeudi de 7h à 14h



VILLENEUVE-SUR-LOT

Place d'Aquitaine
47300 Villeneuve sur Lot
Mercredi de 8h à 13h

LES MARCHÉS BIO DU SUD OUEST

www.lesmarchesbiosudouest.fr



IPARLAB DISTRIBUTION

DÉTAILLANT, TOUS PRODUITS

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Iparlab Distribution est une plateforme de produits fermiers basques sous signe de qualité destinée à la restauration et appartenant à un collectif d'une quarantaine de paysans dont plus de 90 % engagés en agriculture biologique.

Découvrez nos produits

Une trentaine de légumes, des fruits, des produits laitiers de vache & brebis, des produits d'épicerie, des œufs, de la volaille et de la viande avec près de 250 références et des conditionnements adaptés à la restauration professionnelle. Pas de suremballage ni de plastique (nos caisses sont consignées).

Iparlab
Distribution :
nos produits
fermiers bio
basques pour
la restauration



IPARLAB DISTRIBUTION

1215 Izura Azmeko Errepidea - 64120 OSTABAT

Tél. : +33 (0)6 70 42 22 23 - contact.iparlab@gmail.com

www.iparlab.socleo.org



LOC'HALLE BIO

GROSSISTE, FRUITS ET LÉGUMES

GIRONDE

LOC'HALLE BIO est une structure coopérative qui réunit des producteurs de fruits et légumes bio, tous situés à moins de 150 km de Bordeaux.

Nous proposons aux commerçants et restaurateurs de l'agglomération bordelaise et de Gironde une offre maraîchère de qualité, exclusivement bio.

Détaillants primeurs, magasins spécialisés, restaurateurs et professionnels de la restauration collective peuvent ainsi profiter toute l'année, auprès d'un seul fournisseur et en un seul lieu, de l'ensemble de la gamme de fruits et légumes de saison cultivés localement.

Découvrez nos produits

Plateforme souple et légère issue de l'économie sociale et solidaire, LOC'HALLE BIO garantit la compétitivité de ses produits grâce notamment à la mutualisation des frais logistiques entre producteurs. En s'installant sur le MIN de Bordeaux-Brienne, LOC'HALLE BIO a fait le choix de la proximité avec sa clientèle qui peut venir y choisir directement ses produits mais également bénéficier de notre service livraison.

**Pour le
FRAIS, allez
au plus près**



LOC'HALLE BIO

Case n°1 MIN Bordeaux-Brienne - 33076 BORDEAUX
Tél. : +33 (0)6 21 64 18 69 - lochallebio33000@gmail.com

www.lochallebio.fr



MANGEONS BIO ENSEMBLE

DÉTAILLANT, TOUS PRODUITS

DEUX-SÈVRES

60 acteurs impliqués dans l'agriculture bio en Poitou-Charentes : producteurs, transformateurs, clients et consommateurs, associations, collectivités. Tous regroupés en SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif).

Une volonté collective : diffuser, auprès de la restauration collective, nos produits bio régionaux sur notre territoire (Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne). Cela en vue de structurer une filière de production et de transformation bio en Poitou-Charentes, dans une logique de juste rémunération des producteurs et d'accessibilité au client.

Découvrez nos produits

Une offre complète

La SCIC Mangeons Bio Ensemble privilégie les fournisseurs locaux pour son approvisionnement. Lorsque les produits ne sont pas disponibles localement, MBE dispose d'une large offre de complément de gamme afin de répondre aux besoins de la restauration collective.

Découvrez notre catalogue de produits frais et secs :

- fruits et légumes ;
- produits laitiers ;
- épicerie (légumes secs, pâtes, riz, céréales, conserves de légumes et fruits, condiments) ;
- jus de fruits naturels, purées de pommes...
- viandes et volailles ;
- biscuiterie ;

Pour vous, nous sommes : le fournisseur référent en produits bio locaux et régionaux, organisé en filière et disposant d'une force logistique pour vous livrer rapidement et de façon sûre.

**Le distributeur
100% Bio
au service de
la restauration
collective**

MANGEONS BIO ENSEMBLE

143 bis boulevard de Poitiers - 79300 BRESSUIRE
Tél. : +33 (0)9 74 19 22 60 - mbe@mangeonsbioensemble.fr

www.mangeonsbioensemble.fr



MANGER BIO PERIGORD

DÉTAILLANT, TOUS PRODUITS

DORDOGNE

Manger Bio Périgord est une association de producteurs bio qui propose une offre adaptée à la restauration collective de Dordogne : Bio, locale et équitable. Une cinquantaine d'apporteurs (maraîchers, éleveurs, transformateurs) participent à l'approvisionnement de la plateforme. C'est ainsi un outil de commercialisation des producteurs POUR la restauration collective, piloté PAR les producteurs.

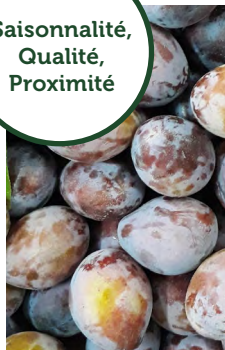
Manger Bio Périgord c'est aussi une association ancrée dans le développement global et durable du territoire à travers le maintien et la création d'emplois ruraux et la construction ou le développement d'une ferme.

Découvrez nos produits

Notre catalogue propose des produits certifiés Agriculture Biologique et locaux adaptés à la restauration collective.

On y retrouve des fruits et légumes, des œufs, des produits laitiers, de la viande (volaille, porc, bœuf, veau, agneau) de l'épicerie locale (huiles, farines, légumineuses, etc...) ainsi que des compléments issus du réseau des plateformes Manger Bio et de Biocoop Restauration.

Saisonnalité,
Qualité,
Proximité



MANGER BIO PERIGORD

ZA le Pont du Cerf - 24660 NOTRE-DAME-DE-SANILHAC
Tél. : +33 (0)5 53 04 06 12 - mangerbioperigord@gmail.com

www.mangerbioperigord.fr



MANGER BIO RESTAURATION

DÉTAILLANT, TOUS PRODUITS

HAUTE-VIENNE

Notre structure de dimension régionale est spécialisée dans l'approvisionnement de produits biologiques locaux pour la restauration collective et hors domicile en Corrèze, Creuse et Haute-Vienne.

Créée en 2007 par un groupe d'agriculteurs bio de la région, notre plateforme fournit aux restaurants scolaires, aux collèges, aux lycées, aux cuisines centrales, aux centres de loisirs, aux restaurants d'entreprise tous les produits nécessaires pour cuisiner des repas savoureux.

Manger Bio Restauration est un outil de commercialisation collectif qui contribue au développement de l'agriculture biologique. Notre collectif permet de créer un catalogue commun, d'organiser la distribution, d'avoir un suivi commercial.

Découvrez nos produits

Manger Bio Restauration est un collectif qui regroupe des fermes et des artisans engagés en bio, qui vous proposent 9 familles de produits : légumes, fruits, produits laitiers, viandes, oeufs, pains, huiles, boissons et épicerie locale selon vos besoins !



MANGER BIO RESTAURATION

12 rue Frédéric Mistral - 87100 LIMOGES

Tél. : +33 (0)5 55 31 86 88 - contact@mangerbiorestauration.fr

www.mangerbiorestauration.fr

Manger Bio Sud Ouest est une coopérative qui réunit des groupements de producteurs (près de 350 producteurs) et des entreprises de transformation et distribution de produits biologiques du Sud-Ouest. Spécialiste de la restauration collective, MBSO propose depuis 2011 une large gamme de produits bio et bio locaux.

Nos objectifs : offrir une alimentation saine et juste au plus grand nombre ; proposer un achat reposant sur un modèle durable, et offrir aux producteurs du territoire des débouchés pour le maintien de l'activité.

Découvrez nos produits

Nous proposons une liste de produits biologiques bruts et transformés adaptés à la restauration hors domicile (plus de 3 000 références). Souhaitant développer l'offre bio locale, nous proposons un maximum de produits de proximité, gamme complétée par des produits bio de qualité de nos adhérents.

Notre gamme de produits

- Fruits et légumes du Sud-Ouest ;
- Viande de boeuf, veau et volaille du Sud-Ouest ;
- Des produits laitiers du Sud-Ouest ;
- Des produits d'épicerie fabriqués dans le Sud-Ouest ;
- Des surgelés ;
- Des babyfood préparés dans le Sud-Ouest ;
- Des jus de fruits transformés dans le Sud-Ouest.

**Le collectif bio
du Sud-Ouest
pour la
restauration
collective**



MANGER BIO SUD OUEST

838 avenue de la Confluence - 47160 DAMAZAN
Tél. : +33 (0)5 35 55 97 35 - contact@mangerbiosudouest.fr

www.mangerbiosudouest.fr



MANGEZ BÉARNAIS

GROSSISTE

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Mangez Béarnais est une plateforme de distribution associative créé par un groupe d'agriculteurs en 2022.

Elle a pour objectif de répondre à deux problématiques :

- Améliorer la qualité des produits distribués en restauration collective.
- Valoriser le travail des agriculteurs pour qu'ils puissent vivre dignement de leur métier.

Pour cela la plateforme remplit plusieurs missions:

- Livraison des produits locaux, labellisés et fermiers depuis la plateforme vers les collectivités.
- Fédérer les producteurs pour augmenter les volumes afin de répondre aux besoins du territoire.
- Pérenniser l'installation des producteurs au travers de nouveaux débouchés

C'est grâce à la force du collectif et à la richesse de son territoire que Mangez Béarnais a pu voir le jour et que l'association distribue aujourd'hui une soixantaine de cantines.

Découvrez nos produits

Mangez Béarnais propose une très large gamme, des fruits et légumes, aux produits laitiers en passant par de l'épicerie et la viande. Vous retrouverez notre catalogue sur notre site internet.

Manger bio
et local,
c'est l'idéal !

MANGEZ BÉARNAIS

7 rue Étienne d'Arsonval - 64230 LESCAR

Tél. : +33 (0)6 17 08 44 44 - mangezbearnais@gmail.com

www.mangezbearnais.fr

MARCHAND D'APPÉTIT

GROSSISTE

LOT-ET-GARONNE

Marchand d'Appétit est une structure de vente en gros de fruits et légumes biologiques en direct producteur. La mise en marché des produits s'effectue grâce à la plateforme HARVY sur laquelle les producteurs proposent leurs produits aux magasins. Marchand d'Appétit fait alors coïncider l'offre des producteurs avec les besoins des magasins, tant sur le plan de la diversité, que de la fraîcheur, que sur le volume ou sur la qualité de service.

Harvy est une solution informatique à destination des agriculteurs avec pour ambition de révolutionner la distribution des produits issus de l'agriculture biologique locale grâce à la mutualisation de la distribution en circuit court. Cet outil associé à un nouveau modèle de distribution pour la distribution des produits locaux aide les agriculteurs à optimiser leur logistique pour accroître les ventes et partager les coûts de livraison. Notre application permet aux agriculteurs de créer un réseau de distribution B2B, éliminant les intermédiaires et augmentant leurs marges.

Découvrez nos produits

Nous travaillons principalement avec des producteurs du Lot-et-Garonne, de la région Nouvelle-Aquitaine et quelques producteurs français.



Fraicheur,
transparence,
prix et service

MARCHAND D'APPÉTIT

2720 route de Bordeaux - 47130 PORT-SAINTE-MARIE
Tél. : +33 (0)6 63 30 39 90 - production.marchanddappetit@gmail.com

PEPITAK

DÉTAILLANT, BOISSONS ET ALIMENTAIRE

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Pepitak, signifiant "les pépites" en basque, est un regroupement de jeunes marques indépendantes, locales et écoresponsables.

En se regroupant, nous cherchons à résoudre nos problèmes communs de logistique, de distribution, de commercialisation et de facturation. Pépitak est également un moyen de faciliter la gestion de commandes aux professionnels, grâce à la mise en place d'un interlocuteur commun, une unique prise de commande, une seule livraison et une facturation.

Découvrez nos produits

Collaborer avec Pepitak c'est adhérer à une consommation plus durable, promouvoir des produits d'excellence et bénéficier d'un réel savoir-faire local.

Enfin, c'est une opportunité de moderniser l'image de la distribution en établissant des liens directs entre producteurs et professionnels.

Ce groupement illustre la volonté des petits producteurs de travailler ensemble et de s'entraider. Cela peut se traduire par de la mutualisation d'achats, l'investissement dans des outils de production communs, des collaborations produits ainsi que des collaborations commerciales.

Travailler
ensemble et
s'entraider !

SAS AGINTZA / PEPITAK

12 chemin des barthes - 64100 BAYONNE

Tél. : +33 (0)6 13 46 79 57 - pierre.crusel@gintza.com

olatu-paysbasque.com/fr

LÉGUMES, FRUITS FRAIS ET SECS, VRAC, FRAIS,
ÉPICERIE, ENTRETIEN, BEAUTÉ, SANTÉ, BÉBÉ

GIRONDE


Pronadis, distributeur de produits bio basé dans le Sud-Ouest, est un pionnier de la bio. Cette entreprise familiale, fondée en 1981, opère sur les réseaux spécialisés à l'échelle nationale.

Actuellement présidée par Tristan Chabaud, petit-fils du fondateur, elle insuffle une dynamique indispensable face à la transformation rapide du marché de la bio.

Accompagner des fournisseurs locaux, nationaux et historiques du réseau bio, est le cœur de son métier.

Découvrez nos produits

Pronadis continue de développer avec vous le réseau spécialisé des magasins bio, tout en conservant ses valeurs et objectifs. Avec plus de 200 fournisseurs et 5 000 références au catalogue, nos équipes travaillent pour anticiper vos besoins et construire des assortiments cohérents, avec un bon rapport qualité-prix, ainsi que des gammes premium.



**À vos côtés
chaque jour,
pour proposer
le meilleur
du bio**

PRONADIS

Siège : Camparian-Nord - 33870 VAYRES - Entrepôt fruits et légumes-fruits
secs : 15 lot. Parc Eco Paysage Bos Plan 33750 BEYCHAC-ET-CAILLAU
Tél. : +33 (0)5 57 84 84 34 - pronadis@pronadis-bio.com



SOBOMAR ATLANTIQUE

GROSSISTE POISSONS ET COQUILLAGES

GIRONDE

Entreprise d'origine familiale de négoce, de distribution et de mareyage en Nouvelle-Aquitaine et Occitanie, nous apportons tous les jours notre savoir-faire dans les produits de la mer et ce depuis plusieurs générations.

Nos équipes commerciales sont réparties sur 3 plateformes du réseau LE SAINT : SAINT-LOUBES, SAINT-GEOURS-DE-MAREMNE et CASTELNAU D'ESTRETEFONDS, et proposent tous les jours une gamme de produits frais conventionnels et certifiés bio.

Découvrez nos produits

- Truite, Bar, Dorade, Maigre, Saumon, Crevette ;
- Moule, Huitre ;
- Esturgeon, Caviar ;
- Produits fumés, soupes, sauces et dérivés Bio.

Mangez du
poisson bio !



SOBOMAR ATLANTIQUE

12 bis rue des Bruyères - 33450 SAINT-LOUBES
Tél. : +33 (0)5 56 33 65 00 - contact@sobomar.fr

www.sobomar.fr



DIAPASONIA

FORMATION

HAUTE-VIENNE

DIAPASONIA, c'est un centre de formation spécialisé dans la filière bio, toute son équipe est convaincue que réussir dans les métiers de la bio, cela passe par la compétence et la passion. Les formateurs sont issus de cette filière et mettent leur expertise au service des acteurs de la bio. Leur objectif, quel que soit votre domaine : c'est votre réussite !

Bienvenue dans l'univers Bio avec DIAPASONIA.

Vous pourrez vous former :

- à distance, depuis chez vous ou votre entreprise, sans vous déplacer, grâce à notre plate-forme, nos cours en ligne, notre médiathèque, et les entretiens réguliers avec nos formateurs ;
- en présentiel : dans votre entreprise, en inter-entreprises, en choisissant les formations du catalogue ou un parcours de formation personnalisé ;
- en formation mixte, en associant le présentiel et la distance ;
- en vue d'un titre professionnel ou d'un diplôme.

Découvrez nos services

- **Pour les distributeurs de produits bio** : des formations sur l'univers bio, l'organisation du point de vente et de la vente sur les marchés, le métier de vendeur bio, le parcours de formation diplômant pour les vendeurs, la connaissance des produits ;
- **Pour les commerciaux de la filière bio** : des formations sur l'univers bio ;
- **Pour les producteurs bio** : des formations sur les techniques commerciales et la communication.

Facile :
la formation à
distance, à tout
moment, à votre
rythme et dans
toute la France



Découvrez
notre catalogue



DIAPASONIA

1 avenue des Cars - 87700 AIXE-SUR-VIENNE
Tél. : +33 (0)5 55 01 16 83 - diapasonia@diapasonia.com

www.diapasonia.com



DUNE

STRATÉGIE & SOURCING

GIRONDE

Dune est spécialisée en sourcing et mise en marché ; recherche de fournisseurs pour la MDD des magasins spécialisés bio, Elibio, du bon à prix juste, essentiels de la bio

À la lecture de ce mot, vous pourriez vous poser la question du nom de mon entreprise. Dune, car je suis une amoureuse de notre région océanique. La dune est lien qui protège à la fois l'océan et la forêt, éléments essentiels à l'humain pour respirer.

Dans notre secteur d'activité alimentaire, les essentiels, c'est vous, mes partenaires : agriculteurs, éleveurs, producteurs, fournisseurs, transformateurs, grossistes ou distributeurs. Je suis votre dune, l'intermédiaire agissant avec passion pour vous accompagner et vous lier, le tout dans une croyance des vertus de l'agriculture biologique pour notre avenir et celui de nos descendants.

Voilà l'esprit dans lequel j'ai créé mon entreprise après tant d'années d'expériences. Convaincue que les affaires, le « business », sont une question humaine et de confiance entre tous les acteurs pour construire des relations durables.

Découvrez nos services

- Sourcing : recherche, évaluation et sélection de partenaires ;
- Mise en marché : conseil et accompagnement, stratégie commerciale, achat, marketing et export ;
- Suivi des partenariats, interventions diverses et variées, négociations annuelles...
- Formations et animations pour transmettre les valeurs de nos partenaires.

**Créer les liens
solides pour
votre
business !**

Sourcing



DUNE

33160 SAINT-MÉDARD-EN-JALLES

Tél. : +33 (0)6 63 24 60 26 - verger.tiphanie@gmail.com



VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE

VINS ET SPIRITUEUX

GIRONDE

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine est un syndicat professionnel créé en 1995 par et pour des vignerons bio. Notre collectif a pour volonté de développer une viticulture bio, humaine et performante dans un esprit d'échange et de solidarité.

Nos missions : défendre les intérêts de la filière bio, développer des actions de promotion 100 % bio, apporter une expertise technique et réglementaire en vinification et diffuser les connaissances économiques de la filière.

Découvrez nos services

Venez à la rencontre des Vignerons Bio néo-aquitains lors de nos différentes actions. Toutes les dates sont disponibles sur notre site ou notre page Facebook.

Quelques rendez-vous incontournables :

- Wine Paris / Vinexpo Paris (réservé aux pros) ;
- French Organic Wines sur ProWein (réservé aux pros) ;
- BtoBio Rennes (réservé aux pros) ;
- Btobio Bordeaux, notre dégustation de rentrée (réservé aux pros) ;
- Le Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine ;
- Les Dégustations-Concerts 100 % bio pour Bordeaux Fête Le Vin (grand public) ;
- Les Barriquades, notre salon de vente directe à Darwin (grand public).

200
vignerons bio
sont membres
de notre
collectif



VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE

38 route de Goujon - 33570 MONTAGNE

Tél. : +33 (0)5 57 51 39 60 - contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr



Engagés au service des acteurs de la Bio

Siège Bordeaux (33)

196 rue Guillaume Leblanc

33000 Bordeaux

Tél. : 05 56 79 28 52

contact@interbionouvelleaquitaine.com

Antenne Saint-Jean d'Angély (17)

Hôtel d'entreprises Arcadys

1 avenue Gustave Eiffel

17400 Saint-Jean d'Angély

Tél. : 05 32 09 03 91

Antenne Limoges (87)

SAFRAN

2 avenue Georges Guingouin

CS 80912 PANAZOL

87017 Limoges Cedex 1

Tél. : 05 55 33 14 02

Avec le soutien de :



REGION
Nouvelle-Aquitaine

