



GUIDE DES OPÉRATEURS 2021-2022

Bio

D'OCCITANIE

COOPÉRATIVES
& GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS

ENTREPRISES DE TRANSFORMATION

DISTRIBUTEURS, GROSSISTES



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales





GUIDE DES
OPÉRATEURS
2021-2022

Bio
D'OCCITANIE

édito

“ Vous avez entre les mains la nouvelle édition du Guide des Opérateurs Bio de la région Occitanie pour les années 2021-2022. Il vous propose une vitrine des acteurs de la filière bio en Occitanie : des entreprises de transformation aux metteurs en marché, mais également des grossistes, des coopératives et des négociants viticoles, ainsi que les chiffres clés de la bio régionale. Ce guide est un outil de promotion professionnel, destiné aux distributeurs bio spécialisés mais aussi aux entreprises afin de favoriser l'interconnaissance entre les opérateurs des filières bio régionales.

La filière bio dans notre région connaît une belle dynamique avec un développement de la production (près de 12 000 producteurs) et du nombre d'opérateurs de l'aval (plus de 3 000 entreprises). La dimension de l'Occitanie et la diversité de ses terroirs lui donne la possibilité de présenter une gamme variée de produits alimentaires bio. Au fil des pages de ce guide vous découvrirez l'étendue du savoir-faire régional mais aussi la diversité des entreprises implantées dans notre territoire : coopératives, entreprises leaders de leur secteur et TPE innovantes.

Interbio Occitanie, regroupant les 5 réseaux professionnels actifs* dans le développement de la filière bio régionale des producteurs aux distributeurs, coordonne leurs actions pour donner une visibilité forte à la filière. Ce guide est l'un des outils au service de cet objectif. ”

Julien FRANCKET

Président d'Interbio Occitanie

*** LES 5 MEMBRES FONDATEURS D'INTERBIO OCCITANIE SONT**

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

sommaire

Édito.....	01
Présentation Interbio Occitanie	04-05
Panorama régional	06-09
Adhérents d'Interbio Occitanie	10-14
• Bio Occitanie	10
• La Coopération Agricole Occitanie	11
• Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie.....	12
• Ocebio	13
• Sudvinbio.....	14
Carte des entreprises bio d'Occitanie	15
Liste des entreprises	16-17
Carnet d'adresses.....	142



Sud de France, la marque de reconnaissance des produits d'Occitanie.
Cette marque possède trois segments
dont un pour les produits bio d'Occitanie.

www.sud-de-france.com

sommaire



Qui sommes nous ?

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

- BIO OCCITANIE
 - CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE OCCITANIE
 - LA COOPÉRATION AGRICOLE D'OCCITANIE
 - OCEBIO Occitanie Entreprises BIO ;
 - SUDVINBIO.
- Ainsi qu'un collège membres associés pour toutes les organisations ou entreprises souhaitant contribuer au développement de la bio.

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



NOS MISSIONS

Interbio Occitanie a ainsi pour principales missions de :

 **FÉDÉRER**
l'ensemble des acteurs de la filière bio

 **ÊTRE L'INTERLOCUTEUR DE LA BIO**
auprès des pouvoirs publics

 **ORGANISER LA CONCERTATION**
entre tous les acteurs de la bio,
et notamment afin de rédiger le plan
régional stratégique bio

 **COORDONNER ET ACCOMPAGNER**
le développement des filières bio
en Occitanie

 **PROMOUVOIR**
les filières et les produits bio régionaux

 **ANIMER**
l'observatoire régional de l'agriculture
biologique

NOS ACTIONS FILIÈRES

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

7 COMMISSIONS FILIÈRES

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

3 COMMISSIONS TRANSVERSALES

- Distribution
- Restauration hors domicile
- Communication

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

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



FORUM DES INVESTISSEURS

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



COLLOQUE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET RÉGIONALE

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



RENCONTRES APPRO BIO RÉGIONAL

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

NOUS CONTACTER

SIÈGE SOCIAL

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

ANTENNE DE MONTPELLIER

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

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

PANORAMA régional

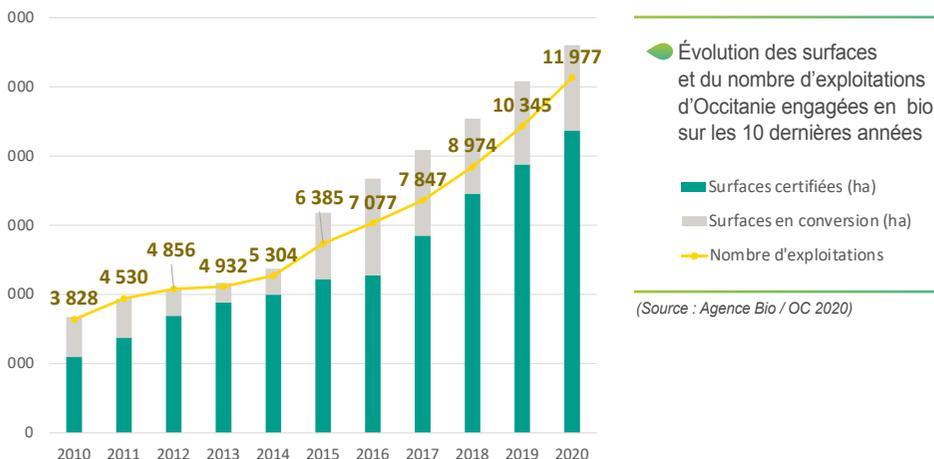
LES FILIÈRES BIOLOGIQUES DE LA RÉGION OCCITANIE EN QUELQUES CHIFFRES-CLÉS

L'Occitanie est la première région Bio de France pour son nombre de producteurs et pour ses surfaces en mode de production biologique. L'ensemble des filières bio est en croissance sur tout le territoire régional. La région a connu sur les deux dernières années une vague importante de conversions, ce qui fait de l'Occitanie l'un des territoires bio les plus dynamiques de France.

L'OCCITANIE GARDE SON RANG DE PREMIÈRE RÉGION BIO DE FRANCE

Avec ses presque 12000 producteurs bio (11977 exactement) et ses 556 634 ha bio et en conversion, l'Occitanie garde une fois de plus sa place de première région bio de France devant la Nouvelle-Aquitaine et Auvergne-Rhône-Alpes. Le nombre d'exploitations bio a augmenté de 12% par rapport à 2019 et les surfaces de 11%. Pour la part des surfaces bio, l'Occitanie est la troisième région de France, avec 18% de surfaces bio après PACA (32%) et à égalité avec la Corse (18%).

Les principales filières régionales en nombre de producteurs sont la viticulture (2654 exploitations pour 51101 ha), les grandes cultures (2518 exploitations et 148943 ha) et les légumes (1428 exploitations et 4655 ha). Les départements avec le plus de surfaces bio sont le Gers, avec les grandes cultures, et les zones de moyenne montagne, avec les surfaces fourragères. Les départements avec le plus de fermes bio sont le Gers, avec les grandes cultures, et les départements littoraux, avec notamment la viticulture.



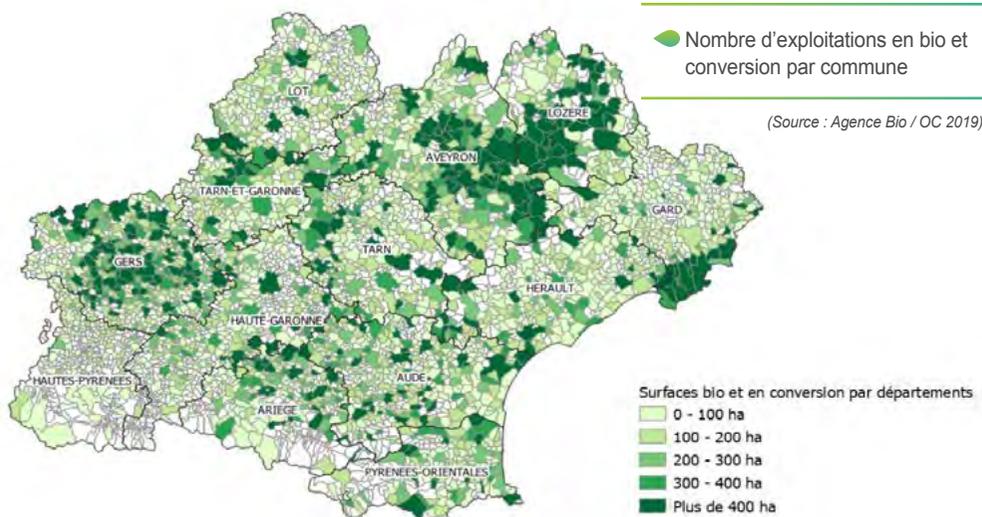
DES DYNAMIQUES TERRITORIALES ASSEZ CONTRASTÉES

Les exploitations bio d'Occitanie sont assez bien réparties sur toute la région. Le poids de la bio reste toutefois hétérogène selon les départements et les communes. Le Gers, le Gard, l'Hérault, l'Aude et l'Aveyron sont les départements d'Occitanie qui comptent le plus grand nombre de producteurs engagés en bio.

En ce qui concerne les surfaces, les départements de grandes cultures et d'élevage sont en tête : le Gers, l'Aveyron, l'Aude et la Lozère représentent en effet plus de la moitié des surfaces en bio et en conversion régionales.

Plusieurs départements du pourtour méditerranéen affichent une part de la SAU départementale en bio supérieure à 20%.

Tous les départements d'Occitanie ont connu une croissance soutenue sur l'année 2020, et particulièrement le Gers, l'Aveyron, l'Aude et la Haute-Garonne qui affichent un fort dynamisme avec des surfaces en conversion qui dépassent les 10 000 ha.



CHIFFRES CLES 2020

11 977
FERMES EN BIO
ET CONVERSION

15%
DES EXPLOITATIONS
D'OCCITANIE

22%
DES EXPLOITATIONS
BIO FRANÇAISES

18% DE LA SAU
DE LA RÉGION

3 258 OPÉRATEURS AVAL

- 28 % **Commerces de gros**
(dont coopératives et filiales)
- 22 % **IAA**
- 36 % **Détaillants** (dont **GMS**)
- 10 % **Artisans - Commerçants**
- 1 % **Restaurants**

Dont 244 magasins spécialisés bio
(décembre 2020)

(Source : Agence Bio / OC – ORAB Occitanie ; 2020)

PANORAMA régional

DES PRODUCTIONS VÉGÉTALES DIVERSIFIÉES

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

Concernant les productions végétales, la région Occitanie est la première région pour les surfaces en bio des filières suivantes : viticulture (37 % des surfaces viticoles bio françaises), grandes cultures (22 %) et fourrages (20 %).

Dans toutes les filières végétales, la bio prend de plus en plus de poids dans le paysage agricole de la région Occitanie. La bio est particulièrement bien représentée dans les plantes aromatiques (67 % des surfaces régionales de PPAM sont en bio), dans les cultures légumières (27 %), et la vigne (19 % du vignoble régional).



UNE RÉGION LEADER DANS LES PRODUCTIONS ANIMALES

Pour les productions biologiques animales, la région Occitanie est leader sur les filières bovins viande (17 % du cheptel bio national), ovins viande (25 %) et ovins lait (71 %) ainsi que sur l'apiculture (23 %).

Le développement de l'élevage bio concerne l'ensemble des espèces. Les filières les plus dynamiques sont les monogastriques avec



les poules pondeuses (+23% d'augmentation des cheptels bio et en conversion par rapport à 2018) et l'apiculture (+16 % /2018). Ces dynamiques répondent à des demandes fortes du marché. Concernant les élevages de ruminants, la croissance repart un peu avec des taux d'augmentation des cheptels entre 1 et 9 %. Ces filières restent très importantes dans le paysage agricole occitan.

La part des animaux élevés selon le cahier des charges de l'agriculture biologique continue sa progression. La bio est la mieux représentée dans la filière des poules pondeuses (29 % du cheptel régional) et la filière apicole avec 23 % du rucher régional en bio. 13 % des chèvres régionales sont élevées en bio.

PANORAMA DES OPÉRATEURS AVAL BIO EN OCCITANIE

Les opérateurs régionaux de l'aval des filières biologiques sont essentiellement des IAA et commerces de gros (50 %, dont coopératives) et des commerces de détail (36 % – dont 57 % de GMS et 21 % de magasins bio spécialisés). Suivent les artisans-commerçants qui représentent 10% des opérateurs aval (dont 90 % de boulangers), les fournisseurs pour les professionnels (distributeurs d'intrants pour l'agriculture, de produits œnologiques, de semences...) qui comptent pour 3% des opérateurs bio aval et les façonniers (3%). Enfin, l'Occitanie compte un petit nombre de restaurants et traiteurs bio.



Les opérateurs de l'aval des filières bio sont présents sur tout le territoire de la région Occitanie. Les IAA et commerces de gros sont surtout présents autour des pôles d'activité et des pôles logistiques et les commerces de détails sont quant à eux proches des bassins de consommation des métropoles et agglomérations du territoire régional.

UN RÉSEAU DENSE DE DISTRIBUTION

Avec ses 244 magasins bio, la région dispose d'un réseau dense de distributeurs spécialisés dans l'agriculture biologique. Ces opérateurs sont essentiellement présents près des bassins de consommation des métropoles et agglomérations.

En Occitanie, l'Hérault, la Haute-Garonne (qui présente un grand nombre de préparateurs et de distributeurs, grâce au pôle d'attraction Toulousain) et le Gard comptabilisent le plus grand nombre d'opérateurs aval avec respectivement 560, 509 et 392 entreprises.

La répartition des opérateurs de stockage des matières premières brutes et de première transformation suit la logique des bassins de production. Les opérateurs du secteur viticole et ceux des fruits à noyaux sont ainsi plus présents sur le pourtour méditerranéen. Les opérateurs des filières lait et viande se développent en zone montagnaise. Enfin, les opérateurs de grandes cultures se situent dans les zones céréalières, de l'Aude au Gers. Les opérateurs de seconde transformation et multi produits sont quant à eux présents sur tout le territoire régional.



POUR
+ D'INFORMATIONS

CONSULTEZ LES PUBLICATIONS

de l'Observatoire de l'agriculture bio d'Occitanie sur :

<https://www.interbio-occitanie.com /connaître-la-bio/chiffres-cles-de-la-bio/>



● **BIO OCCITANIE** ●

Fédération Régionale
d'Agriculture Biologique

BIO Occitanie est la fédération des associations d'agriculteurs et d'agricultures biologiques départementales. Membre du réseau FNAB, elle constitue un réseau de proximité et de compétences au service d'une agriculture biologique de haute qualité. Le Réseau Bio-Occitanie compte quelques 1500 adhérents, agriculteurs mais aussi consommateurs et d'autres acteurs impliqués dans des groupes d'échange techniques, des filières agroalimentaires ou de projets territoriaux.

📍 NOS OBJECTIFS

Bio Occitanie a pour objet le développement, la promotion et la structuration de l'Agriculture Biologique en Occitanie. Il se décline en 3 domaines d'action :

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

📍 NOS VALEURS

Bio Occitanie et ses membres se regroupent autour de valeurs communes pour une **agriculture bio productive, durable, respectueuse de la biosphère, et inscrite pleinement dans les territoires**. Ces valeurs s'articulent sur 3 axes :

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

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

📍 NOS ACTIVITÉS

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

NOUS CONTACTER

26-28 rue Marie Magné - 31 300 Toulouse

contact@bio-occitanie.org

06 86 31 15 52

www.bio-occitanie.org



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

- ▶ 350 ENTREPRISES COOPÉRATIVES
- ▶ 14 000 SALARIÉS
- ▶ 6 milliards d'€ de chiffre d'affaires
- ▶ 160 filiales

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

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

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

▶ RÔLE ET MISSIONS DE LA COMMISSION AGRICULTURE BIO

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

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

VOS CONTACTS FILIÈRE BIO

MAISON DE LA COOPÉRATION AGRICOLE

Avenue Daniel Brisebois

BP 82256 AUZEVILLE

31322 CASTANET TOLOSAN Cedex

Tél. 05 61 75 42 82

www.lacooperationagricole-occitanie.fr

SITE AUZEVILLE Marianne SANLAVILLE

Tél. 05 61 75 42 82 - Port. 06 86 12 39 62

m.sanlaville@coopoccitanie.fr

SITE MAURIN Delphine ANTOLIN

Tél. 04 67 07 03 20 - Port. : 07 61 85 85 69

d.antolin@coopoccitanie.fr



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

NOS MISSIONS

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

Elle est également l'organe consultatif des pouvoirs publics pour l'ensemble du monde agricole.

Établissements de proximité, les Chambres d'agriculture proposent de multiples services individuels ou collectifs aux agriculteurs et aux collectivités locales en termes d'accompagnement technique et économique, d'expérimentations, d'acquisition de références et de structuration de filières.

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

- elles contribuent à l'amélioration de la performance économique, sociale et environnementale des exploitations agricoles et de leurs filières ;
- elles accompagnent, dans les territoires, la démarche entrepreneuriale et responsable des agriculteurs ainsi que la création d'entreprises et le développement de l'emploi ;
- elles assurent une fonction de représentation auprès des Pouvoirs publics et des collectivités territoriales ;
- elles contribuent à l'élaboration des orientations de la politique contractuelle entre l'Etat et les régions, des schémas d'aménagement du territoire et de gestion des ressources naturelles intéressant les régions ;
- elles contribuent, dans leur champ de compétences, à l'élaboration des programmes régionaux européens et de la politique des régions dans le domaine économique.

OÙ CONTACTER

SIÈGE SOCIAL

Anne GLANDIERES

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

SITE DE LATTES

Marie LARGEAUD

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

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

NOS VALEURS

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

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

NOS MISSIONS

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



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

OÙ CONTACTER

OCEBIO – OCCITANIE ENTREPRISES BIO

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

Sudvinbio est une association de loi 1901 née en 1991, à caractère interprofessionnel, regroupant les producteurs (caves particulières et coopératives) et les metteurs en marché de vin biologique d'Occitanie (1^{er} vignoble bio en France). Sudvinbio représente plus de 70 % de la production régionale de vins certifiés AB à fin 2020, et conduit des actions de recherche-développement, conseil, promotion-communication et défense des intérêts de ses membres.

NOS MISSIONS

UN ENGAGEMENT QUOTIDIEN AUPRÈS DES ADHÉRENTS

► Participation aux échanges institutionnels en Région Occitanie, France et Europe

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

► Acquisition de références techniques ou économiques

- Recherche-expérimentation en viticulture et vinification biologiques avec différents partenaires (Chambres d'Agriculture, IFV, ICV, ITAB, Interprofessions viticoles),
- Animation de réunions sur les marchés des vins bio et études de marché.

► Diffusion de l'expertise acquise

- Diagnostic et conseil aux adhérents en œnologie et viticulture biologique,
- Publication de plaquettes de synthèse des travaux de recherche-expérimentation (ex. : bioprotection en œnologie, entretien du sol et réduction de la conso de GNR),
- Participation aux formations des producteurs en conversion, des futurs techniciens et ingénieurs des établissements d'enseignement supérieur de Nîmes et Montpellier,

- Organisation de conférences techniques (en collaboration avec l'IFV, l'ICV, les Chambres d'Agriculture...).
- **Défense du label "Agriculture Biologique "**
- Saisie de la Répression des Fraudes en cas d'usage abusif du nom "Agriculture Biologique".

NOS ÉVÈNEMENTS

► LE SALON MILLÉSIME BIO™

- Créé en 1993, il a lieu chaque année à la fin du mois de janvier sur Montpellier. Strictement réservé aux exposants certifiés, originaires de tous les pays et régions de production, et ouvert uniquement aux acheteurs professionnels.
- Un concept unique qui signe son identité : stands clefs en main et tous identiques, pas de regroupement par appellation pour favoriser les découvertes, atmosphère conviviale, nombreux services gratuits.

► CONCOURS INTERNATIONAL CHALLENGE MILLÉSIME BIO

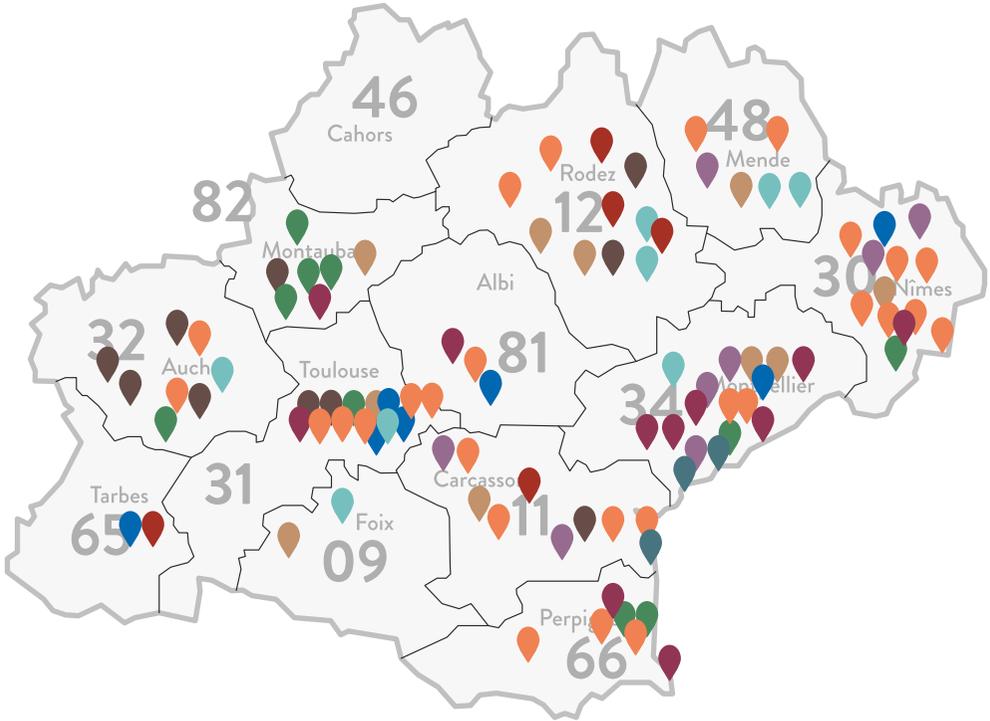
- Chaque année mi-janvier, avec plus de 1700 échantillons de vins bio en compétition. Les cuvées lauréates sont en dégustation libre sur un espace dédié pendant Millésime Bio.

NOUS CONTACTER

SUDVINBIO

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

CARTE DES ENTREPRISES *bio d'Occitanie*



- MATIÈRES PREMIÈRES
- PRODUITS LAITIERS, FROMAGES, GLACES, OEUFS
- PLANTES A PARFUM AROMATIQUES ET MÉDICINALES
- VIANDES CHARCUTERIE
- FRUITS & LÉGUMES
- POISSONS & PRODUITS DE LA MER
- FARINES & BOULANGERIE
- VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX
- ÉPICERIE
- DISTRIBUTEURS, GROSSISTES

ENTREPRISES Bio d'Occitanie

♦ MATIÈRES PREMIÈRES p.19

◆ Agricert	p.20
◆ Alliance Seeds	p.21
◆ Celia (Scop)	p.22
◆ Gersycoop et gasco	p.23
◆ Graines Équitables (SCIC)	p.24
◆ L'Isle aux Grains	p.25
◆ Qualisol	p.26
◆ Vivadour (SCA)	p.27
◆ Sucres et Services	p.28
◆ Unicor	p.29

♦ PLANTES À PARFUM AROMATIQUES & MÉDICINALES p.31

◆ Apimab Laboratoires Propalia	p.32
◆ Bio Immun	p.33
◆ Dihé	p.34
◆ Essenciagua	p.35
◆ Garoma, Distillerie Bel Air	p.36
◆ Golgemma	p.37
◆ Ôm Sens	p.38

♦ FRUITS & LÉGUMES p.39

◆ Alterbio	p.40
◆ Aux Saveurs du Quercy	p.41
◆ Blue Whale	p.42
◆ Cardell Export	p.43
◆ Eticmiam	p.44
◆ Force Sud	p.46

◆ Imago SA	p.47
◆ Terra Alter Gascogne	p.48
◆ Terra Alter Pays d'Oc	p.49
◆ Top Alliance - Alinéa	p.50
◆ Uni-Vert	p.51

♦ FARINES & BOULANGERIE p.51

◆ Association Raspaillou	p.52
◆ Aux Ateliers de la Liberté	p.53
◆ Minoterie Marty	p.54
◆ Minoterie Vallée du Céor - MCV	p.55
◆ Moulin de Colagne	p.56
◆ Moulin de Sauret	p.57
◆ Occitan Bio, Fournil Régional Belledonne	p.58
◆ Pain et Partage	p.59
◆ Pains&Pots - Cak'En pot	p.60
◆ Scté Meunière de Montricoux Faucher Frères SA	p.61

♦ ÉPICERIE p.63

◆ Arcadie SA	p.64
◆ BPC KAMBIO	p.65
◆ Champlat SARL	p.66
◆ Chez ce Cher Serge	p.67
◆ Gaïa	p.68
◆ Gourmie's SARL	p.69
◆ Grain	p.70
◆ Groupe Emile	p.71
◆ Huilerie Cauvin	p.72
◆ Huilerie Coopérative de Beaucaire	p.73
◆ Innov'Vo	p.74

● Karine&Jeff	p.75
● La Compagnie des Salins du Midi.....	p.76
● Le Moulin du Pivert.....	p.77
● Le Percolateur.....	p.78
● Le Salin de Gruissan.....	p.79
● Les Graineurs.....	p.80
● L'Étuverie Ail Noir Biologique.....	p.81
● Maison Patignac.....	p.82
● Maison Roux.....	p.83
● Marie de Livinhac.....	p.84
● Nutrition&Santé.....	p.85
● Prosain.....	p.86
● Salades Parfaites- Bocal en Boucle.....	p.87
● Senfas.....	p.88
● Sibio !.....	p.89
● Toomaï.....	p.90
● Verfeuille Bio.....	p.91
● Vilette Pâtisserie.....	p.92
● Vinaigres Le Petit Bio.....	p.93

FROMAGES, GLACES, ŒUFS & PRODUITS LAITIERS p.95

● Biolait.....	p.96
● Ferme du Causse SAS.....	p.97
● Fregexquis.....	p.98
● La Bergère Bio.....	p.99
● La Fromagerie des Cevennes.....	p.100
● Fromagerie de Hyelzas SAS - Le Fedou.....	p.101
● Maison Prolainat.....	p.102
● JPS Lait SAS.....	p.103
● Sudoeuf SAS.....	p.104
● Yeo Frais.....	p.105

VIANDES & CHARCUTERIE p.107

● Atelier de Découpe Raimbault SARL.....	p.108
● Charcuterie Ader.....	p.109
● Coopérative Catalane Des Éleveurs.....	p.110
● Paysans Bio d'Aveyron.....	p.111
● Quercy Bas Rouergue.....	p.112
● Société Porc Montagne.....	p.113

POISSONS & PRODUITS DE LA MER p.115

● Azaïs Polito.....	p.116
● La Truitelle SAS.....	p.117
● Maredoc SAS.....	p.118

VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX p.119

● Brasserie Alaryk.....	p.120
● Brasserie Kiss'Wing.....	p.121
● Cave Labastide.....	p.122
● Brasserie L'Étoile.....	p.123
● Château Mourgues Du Grès.....	p.124
● Domaine Bassac.....	p.125
● Domaine Auriol.....	p.126
● Famille Arbeau.....	p.127
● Innowine SAS.....	p.128
● La Juliette.....	p.129
● Les Domaines de Petit Roubié.....	p.130
● Malterie Occitane.....	p.131
● Vinovallée.....	p.132

DISTRIBUTEURS & GROSSISTES p.133

● Biofinesse.....	p.134
● Bioterroir.....	p.135
● Halle Bio d'Occitanie.....	p.136
● laboratoire Physioform et Condisud.....	p.137
● Pronatura Sud Ouest.....	p.138
● Reseau Biocoop.....	p.139
● SCIC resto Bio.....	p.140
● SCOP Unisvert.....	p.141

notes

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





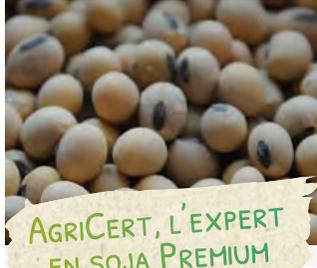
MATIÈRES
premières



AGRI CERT



Créé en 2002, AgriCert est un opérateur exclusivement dédié au soja du sud-ouest. Il collecte et sélectionne des graines de soja certifiées non-OGM à destination de l'alimentation humaine principalement. AgriCert assure la valorisation et la commercialisation auprès des industries agroalimentaires et des fabricants d'aliments du bétail.



AGRICERT, L'EXPERT
EN SOJA PREMIUM

NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

- ◆ Graines de soja bio pour l'alimentation humaine
- ◆ Co-produits soja bio pour l'alimentation animale



5709 Route de Muret | 31470 SAINT LYS

05 62 14 12 38 | agricert@agricert.com | www.agricert.com

ALLIANCE SEEDS



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



NOS ATOUTS

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

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

Un devis personnalisé pourra vous être envoyé sur simple demande.

NOS PRODUITS

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

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

RD 119 | 11290 MONTREAL D'AUDE

04 68 76 27 81 | 06 08 34 25 03 | production@alliance-seeds.com

CELIA

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE



CELIA (Coopérative d'Élevage Interrégionale Allaitante) Cette Coopérative est un Groupement de Producteurs Bovins et Ovins du Sud Massif Central, axé sur l'organisation et la valorisation des productions de ses adhérents. Elle a pour ambition de créer la meilleure valeur ajoutée possible, en privilégiant le travail en filière.



COOPÉRATIVE CELIA,
LEADER EN BIO

NOS ATOUTS

- ◆ CELIA regroupe un potentiel de 2 000 associés coopérateurs.
- ◆ CELIA commercialise 79 000 bovins. Cette activité est principalement réalisée sur le plateau de l'Aubrac (Aveyron-Lozère), la Margeride, le Sud du Cantal et le Segala-Tarn.
- ◆ CELIA commercialise avec sa filiale «2C» plus de 100 000 ovins, pour les $\frac{3}{4}$ issus de la Lozère (Cévennes et Causses).

NOS PRODUITS

- Produits BIO : Veaux de Boucherie, Génisses, Vaches et Agneaux.
- ◆ Activité hebdomadaire COOP : 15 veaux par semaine, 5 génisses par semaine, 11 vaches par semaine et 96 agneaux par semaine.
 - ◆ Éleveurs COOP engagés : 150 éleveurs bovins dont 70 engagés sur des volumes et 40 éleveurs ovins.



10 Rue de Lavernhe | 12210 LAGUIOLE

05 65 44 34 59 | coop@groupe-celia.fr | <http://groupe-celia.fr/>

GERSYCOOP & GASCO



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

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



LE VIVANT AU CŒUR
DE NOS VALEURS



NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

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



Boulevard des Pyrénées | 32300 MIRANDE

05 62 66 88 80 | contact@gersycoop.com | www.gasco.fr

GRAINES ÉQUITABLES SCIC



Basée à Laure Minervois depuis 2020, Graines Équitable est une des coopératives phare de l'agriculture biologique et locale d'Occitanie. Autonome à 100% et ayant la traçabilité de l'intégralité des cultures, grâce à ses 37 agriculteurs adhérents répartis sur toute l'Occitanie.



NOS ATOUTS

Avec ses équipements de pointes, Graines Équitable vous offre des légumes secs cultivés en agro-écologie, sans aucun engrais et produits ajoutés.

La qualité de votre alimentation, et le maintien de l'agriculture locale nous tenant vraiment à cœur, nous espérons que nos légumes secs sauront vous conquérir !

NOS PRODUITS

Avoine nue, blé dur blé dur Khorazan, blé tendre variétés anciennes, blé tendre variétés modernes, cameline, féveroles, grand épeautre, lentille verte, luzerne, méteil, moutarde, orge, pois chiche, pois jaune, sainfoin, seigle, trèfle...



12 route d'Aigues Vives | 11800 LAURE MINERVOIS
06 78 66 29 10 | contact@graines-equitables.fr
www.graines-equitables.fr



L'ISLE AUX GRAINS



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



DYNAMISER LES FILIÈRES ALIMENTAIRES DU SUD !

NOS ATOUTS

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

Nous collectons le bio pour dynamiser les filières alimentaires du Sud

NOS PRODUITS

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



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

QUALISOL



Fortement ancrée sur son territoire, et ayant depuis toujours une sensibilité agroenvironnementale, QUALISOL propose aux producteurs des approvisionnements, des services et des conseils agronomiques cohérents avec l'éthique qu'elle s'est fixée pour une agriculture durable.

Dès 2001, la coopérative s'est lancée dans la collecte de productions biologiques.



NOS ATOUTS

Les productions sont collectées dans l'un des plus gros sites français dédiés au bio (33.000 T).

Outre les circuits classiques de matières premières, un autre débouché a été développé :

Qualisol conditionne et commercialise des produits bio (légumineuses, farines, lin, tournesol décortiqué, graines de chia,...) aux réseaux spécialisés, aux collectivités, aux transformateurs.

NOS PRODUITS

- ◆ Céréales, protéagineux, oléo-protéagineux
- ◆ Lentilles vertes, roses, blondes, brunes et noires
- ◆ Haricots rouges, azuki et blancs à cassoulet
- ◆ Pois chiches
- ◆ Graines de lin brun et doré, graines de petit épeautre
- ◆ Maïs pop-corn, tournesol décortiqué
- ◆ Farines de blé, d'épeautre, mélanges à pain.



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

SCA VIVADOUR



Groupe coopératif VIVADOUR, domaines d'activités : grandes cultures dont près de 20 000 ha en agriculture biologique (céréales, oléo-protéagineux, maïs doux, haricots verts) ; productions animales : 50 000 poulets bio et 40 millions d'oeufs.



UN ENGAGEMENT LOCAL,
DU VÉGÉTAL À L'ANIMAL



NOS ATOUTS

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

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

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

NOS PRODUITS

- ◆ Oeuf bio du Gers : élevage et conditionnement dans le Gers, alimentation locale
- ◆ Poulet bio : élevé dans le Gers
- ◆ Céréales, oléo-protéagineux, légumes secs bio



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

SUCRES ET SERVICES



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



NOS ATOUTS

Nos atouts sont

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

NOS PRODUITS

Nous proposons

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



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

UNICOR



UNICOR est un groupe coopératif agricole & agroalimentaire qui accompagne depuis plus de 15 ans les agriculteurs biologiques et en conversion sur les départements 12, 15, 43, 46, 48, 34, 81 et 82. UNICOR Intervient sur l'Approvisionnement et l'Équipement des exploitations, l'Organisation et la Valorisation des Productions, la Jardinierie, le Libre-Service Agricole et la Distribution Alimentaire.



UNICOR,
PRÉCURSEUR DE VALEUR.



NOS ATOUTS

UNICOR a développé un savoir-faire BIO avec ses équipes : une référente BIO, 34 techniciens (PV PA), 2 techniciens monogastriques et ses vétérinaires.

Depuis 11 ans, l'usine de BANASSAC fabrique les aliments BIO.

UNICOR valorise les animaux BIO (OP, Ruthènes Viandes), les céréales BIO (silo BIO), les produits et cuvées BIO (Halles de l'Aveyron).

Avec ses 45 magasins, UNICOR est un acteur de proximité.

Essais BIO.

NOS PRODUITS

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



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

notes

A large, light beige rectangular area with a scalloped top and bottom edge, containing ten horizontal dotted lines for writing notes.





PLANTES
À PARFUM,
AROMATIQUES
&
Médicinales

APIMAB LABORATOIRES PROPOLIA



Créé en 1979 par un apiculteur, Propolia® propose une gamme complète de soins Bien-être, Beauté & Hygiène à base des trésors de la ruche : Propolis, Miel, Gelée Royale, Pollen et Cire d'abeille. Propolia® crée des formulations riches en actifs et en ingrédients naturels au plus proche des valeurs de la Bio. Propolia® soutient l'apiculture française et agit activement pour la protection de l'abeille.



NOS ATOUTS

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

- ◆ Plus de 40 ans d'expérience et de savoir-faire dans les produits de la ruche
- ◆ Une conception et une fabrication françaises au cœur de l'Hérault
- ◆ Des formulations riches en actifs pour une efficacité ciblée maximale
- ◆ Une gamme complète couvrant de nombreux besoins
- ◆ Des produits à l'efficacité reconnue (14 produits primés à «Meilleurs produits Bio de l'année»)
- ◆ Un univers coloré facilement reconnaissable en rayon

NOS PRODUITS

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



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

BIO-IMMUN

BIOIMMUN®

BIO-IMMUN est le premier complément alimentaire qui soit à la fois certifié BIO, et Dynamisé. Son objectif est de renforcer les défenses naturelles de l'organisme. Entièrement fabriqué en France, à partir d'ingrédients Biologiques, sourcés principalement par des entreprises Françaises : même si certains ingrédients proviennent d'autres continents.



FIER DE METTRE EN AVANT
LES PRODUITS BIO,
DEPUIS + DE 25 ANS

NOS ATOUTS

Dossée à un groupe familial de développement, de création et de fabrication de compléments alimentaires, BIO-IMMUN a 25 ans d'expériences professionnelles.

Les consommateurs prennent conscience de l'existence de leur système d'immunité individuelle et commencent à connaître ce qui est « au delà » de la seule matière.

C'est pourquoi, nous sommes les premiers à utiliser les techniques de dynamisation, dans le process de production de BIO-IMMUN.

Certains artistes, proches de la Nature l'ont bien compris. C'est le cas de Jérémy BANSTER, qui est l'ambassadeur de BIO-IMMUN.

NOS PRODUITS

BIO-IMMUN est un complément alimentaire TRI-ACTIF. Ses ingrédients sont issus des 3 grandes familles de la Naturopathie.

- ◆ Phyto-tonique grâce aux plantes Bio : Ginseng, Echinacée, Acérola, Poivre
- ◆ Api-synergique avec les trésors BIO de la ruche : Gelée Royale, Pollen, Propolis, Miel
- ◆ Aroma respiratoire par les huiles essentielles de thym et d'eucalyptus

Le tout étant assemblé dans une proportion spécifique d'eau de mer, source de toute vie.

Et en exclusivité, BIO-IMMUN est dynamisé. Les résultats sont exceptionnels.

13 rue du Football | 34200 SÈTE

04 11 91 61 40 | contact@bio-immun.fr | www.bio-immun.fr

DIHÉ



Dihé est spécialisée dans les superaliments d'exception (spiruline gastronomique / de terroir, moringa paysan...) ainsi que les épices rares (fleur de curcuma de la région de Kampot, poivres IGP Kampot...) et les condiments artisanaux riches en spiruline.



AVEC DIHÉ, VOUS AIMEZ
PRENDRE SOIN DE VOTRE SANTÉ

NOS ATOUTS

QUALITÉ PREMIUM : Superaliments crus, sans additifs, sans métaux lourds...

SAVEURS : Richesse nutritionnelle et qualités gustatives

ÉTHIQUE : Partenariats avec de petits producteurs, lutte contre la malnutrition infantile et la déforestation, financement d'orphelinats et d'écoles...

SUPPORT 7J/7 pour vos clients et vos équipes de ventes

TRANSPARENCE & INFO : Analyses disponibles en ligne, site internet détaillé

NOS PRODUITS

- ◆ **SPIRULINE GASTRONOMIQUE** : Paillettes à la saveur et au croquant exceptionnels, poudre, comprimés - certifiée Bio selon référentiel UE (pas chinois ou indien avec « équivalence » réglementaire)
- ◆ **CONDIMENTS RICHES EN SPIRULINE** : Salés et sucrés pour tous les gourmets
- ◆ **MORINGA PAYSAN** : Poudre, comprimés de moringa & moringa/spiruline, tisanes
- ◆ **CHAMPIGNONS MÉDICINAUX** : Reishi, Hericium...
- ◆ **BAOBAB & MACA** : Poudres pures



359 chemin de la font du noyer | 34980 MONTFERRIER SUR LEZ
07 68 99 59 91 | contact@dihe.fr | www.dihe.fr

ESSENCIAGUA



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



GRANDS CRUS D'HUILES
ESSENTIELLES

NOS ATOUTS

Sur ce site dédié à la fabrication d'huiles essentielles et d'hydrolats de haute qualité et biologiques, Essenciagua poursuit le développement de sa gamme, privilégiant l'origine régionale d'une quarantaine de plantes fraîches. Finement dosées, certaines huiles et eaux peuvent être utilisées en cuisine

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

NOS PRODUITS

Certifiés AB, marque «Huile essentielle artisanale française» garantissant l'origine et une distillation artisanale :

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



ZAE Route de Longviala | 48500 LA TIEULE

04 66 48 45 06 | contact@essenciagua.fr | www.essenciagua.fr

GAROMA

DISTILLERIE

BEL AIR

En vrac, en produits finis ou en prestation sur-mesure, nous sommes le partenaire privilégié des magasins bio, de l'aromathérapie et de la cosmétique pour leurs approvisionnements responsables.

Agriculteurs-distillateurs-sourcers depuis 1992, nous opérons 2 distilleries fixes dans le Gard et l'Aude et 2 distilleries mobiles.



PERMETTRE LES AROMATIQUES DURABLES ET LOCALES

NOS ATOUTS

Grâce à notre position d'agriculteurs-distillateurs nous savons obtenir le meilleur des huiles essentielles et hydrolats au plus près des lieux de culture.

Nous optimisons la qualité de production et réduisons l'utilisation d'eau et d'énergie pour en extraire des essences responsables et durables de haute qualité.

Notre organisation moderne et réactive vous permet un accompagnement efficace dans vos projets.

NOS PRODUITS

Gamme Produit finis et Vrac :

- ♥ Huiles essentielles et hydrolats (consignes possibles)
- ♥ Tisanes
- ♥ Bougies
- ♥ Huiles végétales.



Chemin Bel Air | 30580 SAINT JUST ET VACQUIERES
04 22 84 02 00 | pro@belair.bio | www.belair.bio/pro

GOLGEMMA



Créé en 1997, GOLGEMMA est devenu une référence dans le domaine des plantes aromatiques et médicinales.

Soucieux de mettre notre expérience et notre expertise au service d'une démarche équitable, nous proposons une large gamme de produits avec lesquels la notion de qualité revêt tout son sens.



NOS ATOUTS

Pour des approvisionnements responsables, nous vous invitons à vous rapprocher de Golgemma.

Nous mettons tout en œuvre afin de vous fournir des produits de grande qualité, éthiques avec une traçabilité optimale.

NOS PRODUITS

- ◆ 300 Huiles Essentielles
- ◆ Plus de 30 Hydrolats
- ◆ Plus de 20 Huiles Végétales

Quantité adaptée à vos besoins - nous questionner.

Route de Fa | 11260 ESPERAZA

04 68 74 17 89 | info@golgemma.com | www.golgemma.com

ÔM SENS

ÔmSens 
La Maison des huiles essentielles Bio

Ômsens, la Maison des huiles essentielles Bio, distribue des huiles essentielles importées des 4 coins du monde, 175 références pures HEBBD, sélectionnées par Yannick Parat, en fonction de leur chémotype mais aussi en fonction de leurs vertus organoleptiques.



NOS ATOUTS

Notre laboratoire a formulé 70 synergies d'huiles essentielles pour répondre plus efficacement aux pathologies récurrentes, des douleurs articulaires aux agressions infectieuses en passant par tous les bobos du quotidien, que ce soit sur la sphère physique ou sur la sphère psycho-émotionnelle.

NOS PRODUITS

- ◆ 175 huiles essentielles pures HEBBD
- ◆ 70 synergies (alimentaires, cosmétiques, parfums d'ambiance)



494 Chemin Les Coupades | 30360 MONTEILS
06 61 72 05 55 | yannick@omsens.fr | www.omsens.fr



FRUITS
&
légumes



ALTERBIO



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

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



ALTERBIO,
CULTURE DE TERROIRS
DEPUIS 1984

NOS ATOUTS

Nous sommes producteurs et distributeurs.

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

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

NOS PRODUITS

- ◆ Plus de 350 références en fruits et légumes
- ◆ Couleur Midi, les productions des terroirs bio d'Occitanie
- ◆ Biovergel Premium Fruit, le meilleur des vergers d'Espagne
- ◆ Alterbio vous propose également une large gamme de produits d'épicerie biologique



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



AUX SAVEURS DU QUERCY



Nous commercialisons les fruits et légumes bio du groupement AGRIBIO 82 et d'autres producteurs locaux. Nous expédions nos produits vers les grossistes et nous livrons les magasins de la région toulousaine, d'Albi et la RHD. Installés au cœur d'un bassin de production de fruits de belle renommée (AOP Chasselas de Moissac), nous participons au développement des productions bio du Sud-Ouest depuis près de 12 ans.



TERROIRS,
SAVOIR-FAIRE ET QUALITÉ

NOS ATOUTS

Opérateur historique de la filière bio dans le Sud-Ouest depuis plus de 10 ans.

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

Professionnels de la production à l'expédition.

Dynamisme et réactivité.

NOS PRODUITS

- ◆ Pommes, poires
- ◆ kiwis
- ◆ fraises, cerises
- ◆ melons, pastèques
- ◆ prunes de table, raisins de table
- ◆ courges
- ◆ courgettes, aubergines, tomates
- ◆ oignons, aulx...



Lieu-Dit Paradou | 82110 CAZES MONDENARD
05 63 65 91 30 | auxsaveursduquercy@orange.fr



Groupement de fruiticulteurs constitué en 1950, Blue Whale compte aujourd'hui près de 300 fruiticulteurs implantés dans les plus beaux bassins fruitiers de France : Sud-Ouest, Val de Loire, Sud-Est et Alpes. Blue Whale s'affirme comme le grand spécialiste des pommes en France et propose une gamme de fruits Bio et une filière dédiée « Elément Terre Bio »



NOS ATOUTS

Producteurs de pommes Bio depuis 2002, aujourd'hui près de 150 producteurs du groupe ont planté des vergers Bio.

Une association «Les Fruiticulteurs Bio de Nos Campagnes» a vu le jour en 2017 afin que les producteurs de nos régions de production puissent échanger et partager leurs expériences.

Technicité, fiabilité, traçabilité et service sont les maîtres mots qui animent notre entreprise.

NOS PRODUITS

- ◆ Des pommes Bio sélectionnées pour leurs atouts agronomiques qui pérennisent l'activité de nos producteurs. Leurs qualités gustatives raviront les consommateurs Découvrez Pixie, Ladina, Candine ...
- ◆ Retrouvez également Prunes, Kiwi, Raisins
- ◆ Nous proposons autant les fruits en vrac que dans des emballages responsables



1205 Avenue De Falguières | 82000 MONTAUBAN
05 63 21 56 56 | contact@blue-whale.com
www.blue-whale.com

CARDELL EXPORT



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



NOS ATOUTS

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

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

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

NOS PRODUITS

La pomme JULIET®

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



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

ETICMIAM



Eticmiam associe les atouts des circuits courts et la découverte des saveurs venues d'ailleurs. Nous importons des produits pas ou peu cultivés en France, en provenance directe de petits producteurs bio ET nous animons la relation entre producteurs et distributeurs afin de connaître nos produits, comme ceux du maraîcher d'à-côté.



NOS ATOUTS

- ◆ Des produits frais, bio et de goût, ramassés à maturité et sur commande
- ◆ Un lien direct entre producteurs, distributeurs et consommateurs
- ◆ Une responsabilité sociale et environnementale
- ◆ Une relation commerciale équitable et transparente avec tous les acteurs
- ◆ Une assistance à l'animation commerciale (animation, information, PLV, réseaux sociaux...)

NOS PRODUITS

- Nos fruits sont gorgés de soleil et ont grandi naturellement là où la nature l'avait prévu :
- ◆ Agrumes : orange, clémentine, mandarine, citron, pomelos
 - ◆ Agrumes rares : main de bouddha, yuzu, limequat, kumequat, pamplemousse chinois ...
 - ◆ Fruits exotiques : mangue, avocat, grenade, bananes
 - ◆ Fruits secs et déshydratés : amandes, figues ...



MIN de Toulouse, Bat 11, 146 et 200 avenue des Etats-Unis
31200 TOULOUSE

07 81 82 82 38 | contact@eticmiam.com | www.eticmiam.com

FORCE SUD



Producteurs Expéditeurs Spécialistes du Melon Charentais depuis 1998. Nous avons une maîtrise totale de la production, du conditionnement jusqu'à la commercialisation. Profondément respectueux de l'environnement nous préservons notre terroir et la qualité de nos melons tout au long de leur itinéraire de production.



NOS ATOUTS

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

- ◆ 1^{er} producteur de melons bio en France
- ◆ 1^{er} producteur de pastèques bio en France
- ◆ 1^{er} producteur de Patates douces bio en France
- ◆ 2000000 têtes de salades bio en hiver

NOS PRODUITS

- ◆ Melons Bio : potentiel de 4 000 tonnes : calendrier d'avril à septembre
- ◆ Pastèques Bio : potentiel de 800 tonnes : calendrier de juin à octobre
- ◆ Patates Douces : potentiel de 800 tonnes : calendrier de novembre à avril
- ◆ Salades Bio : potentiel de 2 000 000 têtes : calendrier de novembre à avril



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

IMAGO SA



Premier groupement de producteurs biologiques fondé dans les Pyrénées Orientales en 1992, Imago Bio appartient toujours 100% à ses producteurs adhérents. Leurs gammes de produits sont complémentaires et leurs moyens de production similaires, c'est ainsi que la mutualisation des services qualité, logistique, comptable et commercial s'est construite.



COMPRENDRE VOS BESOINS
ET ÉTABLIR UNE RELATION
DE CONFIANCE !

NOS ATOUTS

- Une logistique performante garantissant la fraîcheur de nos produits
- Un système de planification des cultures permettant de suivre les évolutions du marché
- Une équipe à votre écoute

Parce que répondre à vos attentes ne suffit pas, notre groupement de producteurs bio s'engage à les comprendre pour définir vos besoins en vue d'une collaboration pertinente, basée sur une relation de confiance dans la durée.

NOS PRODUITS

- Une gamme très large en fruits et légumes du Languedoc-Roussillon. A noter :
- Parmi les productions phares en fruits : fraises, framboises, melons, pastèques, pêches, nectarines, abricots, cerises, figues, pommes, poires, kiwis notamment
- Et en maraîchage : légumes ratatouille, salades et jeunes pousses dix mois sur douze, céleri branche, fenouil, choux brocoli, épinards, blettes



Avenue George Caustier | 66000 PERPIGNAN
04 68 68 40 40 | elisabete@imagobio.fr | www.imagobio.fr

TERRA ALTER GASCOGNE



Basée à Marciac dans le Gers, la SCIC Terra Alter Gascogne est une plateforme de collecte, transformation et commercialisation de fruits et légumes bio et locaux auprès de la restauration collective, commerciale, les magasins spécialisés et la grande distribution. L'entreprise est née en 2017 et compte aujourd'hui 17 salariés !



DU PRÉ À L'EMPLOI

NOS ATOUTS

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

17 associés fondateurs se sont mobilisés dès son démarrage.

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

NOS PRODUITS

- ◆ Fruits et légumes bio ou en conversion vers l'AB, bruts
- ◆ Fruits et légumes bio prêts à l'emploi en conditionnement sous vide de 1 ou 5 kg (ex : carottes râpées) essentiellement pour les professionnels
- ◆ Fruits et légumes bio prêts à l'emploi en barquette, appelés «Fraich'Découpe» pour les particuliers
- ◆ Fruits et légumes bio en filets pour les grandes surfaces



Route du Lac | 32230 MARCIAC
 05 62 08 24 62 | tagascogne@terraalter.org
gascogne.terraalter.org



TERRA ALTER PAYS D'OC



Terra Alter est une LÉGUMERIE située à Montans, à côté de GAILLAC. Notre objectif ? Introduire à plus grande échelle des FRUITS ET LÉGUMES BIO LOCAUX. POUR CELA NOUS PARTICIPONS À LA STRUCTURATION de la filière maraîchère bio locale. Nous nous approvisionnons en priorité en CIRCUIT COURT auprès de producteurs partenaires.



CULTIVONS
LES CIRCUITS COURTS !

NOS ATOUTS

Nous proposons un large choix de fruits et légumes bio et Locaux de saison.

La relation de confiance que nous avons développée avec nos producteurs nous garantit des approvisionnements fiables et de qualité.

La taille de notre structure nous permet une grande réactivité et adaptabilité à vos besoins

NOS PRODUITS

- ◆ Des FRUITS ET LÉGUMES BIO LOCAUX en VRAC ou FILET
- ◆ Du 4^{ÈME} GAMME auprès de la restauration collective (des légumes crus, lavés, découpés, mis sous vide prêts à être consommés ou cuisinés)
- ◆ De la FRAICHE DÉCOUPE en magasin



Vindrac | 81600 MONTANS
05 63 53 98 74 | tapaysdoc@terraalter.org
www.terraalter.org



TOP ALLIANCE - ALINÉA



Alinéa est l'union de trois coopératives spécialisées dans les condiments, Ail-Oignon-Echalote dont le siège social est situé à Beaumont de Lomagne (82). Elle se compose de 300 producteurs adhérents, 200 producteurs affiliés et possède deux autres stations, une à Lautrec (81) et une à Lectoure(32). Sa filiale TOP ALLIANCE commercialise les produits de la coopérative.



UNE ALLIANCE SOLIDE ET DURABLE POUR VOUS OFFRIE LE MEILLEUR DE NOTRE TERROIR

NOS ATOUTS

- Des signes officiels de qualité : AOP Ail violet de Cadours, IGP Ail blanc de Lomagne, IGP Label rouge Ail rose de Lautrec, Agriculture Biologique
- Des certifications production et station : Global Gap, HVE, IFS Food, Iso 14001
- Un service technique et qualité conséquent
- Un service commercial réparti sur toute la France
- Des valeurs RSE

NOS PRODUITS

Produits certifiés en agriculture biologique

- Ail
- Oignon
- Echalote
- Légumes secs
- Fruits et légumes divers



ZA de Bordevieille | 82500 BEAUMONT DE LOMAGNE
05 63 26 28 00 | hhel@topalliance.com | topalliance.com

UNI-VERT



*Uni-Vert est une coopérative biopaysanne, labellisée **BIO EQUITABLE EN FRANCE** basée à Saint-Gilles dans le Gard, née en 1991 du rassemblement de plusieurs producteurs partageant un engagement commun pour l'agriculture bio et la RSE. Plus de 50 producteurs adhérents produisent près de 20 000T de produits à travers 50 références.*



DES FRUITS, DES LÉGUMES
DE SAISON, BIO ET EQUITABLES
POUR VIVRE AUTREMENT !

NOS ATOUTS

Depuis de nombreuses années, nous avons développé des partenariats véritables, bâtis sur des solides liens de confiance, avec les professionnels reconnus de la chaîne de distribution Bio en France et en Europe : Magasins spécialisés, Collectivités, développement du marché local ainsi que Grande Distribution avec notre marque « Terre de Bio ».

Nous partageons leurs valeurs centrées sur la qualité, l'exigence et le respect des attentes clients.

NOS PRODUITS

- ◆ Salade
- ◆ courgette, aubergine, poivron, tomate
- ◆ pomme de terre, carotte
- ◆ fenouil, courge
- ◆ agrumes
- ◆ abricot, pomme, poire
- ◆ melon, pastèque
- ◆ raisin, ...



194 A, Petit Chemin d'Espéyran | 30800 SAINT GILLES
04 66 20 67 80 | arfaoui@uni-vert.com | www.uni-vert.com



FARINES
&
boulangerie



ASSOCIATION RASPAILLOU



LE RASPAILLOU
LE PAIN BIO D'OCCITANIE

L'association Raspailloou® réunit un groupement de céréaliers biologiques, un moulin (le Moulin de Sauret) situé à Montpellier et des artisans boulangers principalement situés dans l'Hérault et le Gard.

Cette collaboration aboutit à la production d'un pain biologique issu de matières premières de la région Occitanie.



UNE HISTOIRE D'HOMMES
PRIVILÉGIANT
LES RICHESSES LOCALES !



NOS ATOUTS

La filière Raspailloou® a permis d'améliorer les revenus des céréaliers bio locaux et offre aux artisans la possibilité de se démarquer vis-à-vis de la grande distribution en proposant un pain bio mais aussi local.

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

NOS PRODUITS

Gamme de pains bio

- ◆ Nature
- ◆ Complet
- ◆ Graines

Différentes formes au choix

- ◆ Baguettes
- ◆ Pavés
- ◆ Boules

Différents grammages



97 rue Grieg - Immeuble Beauvallon | 30900 NÎMES
06 29 35 81 59 | c.malaval@biogard.fr | www.raspailloou.fr

AUX ATELIERS DE LA LIBERTÉ SCOP



Notre entreprise artisanale de 7 personnes oeuvre gaiement depuis 2012 aux pieds des Pyrénées.

Récemment passée en SCOP, notre petite équipe est investie dans son travail avec valeurs et convictions pour permettre notre développement harmonieux. Nous concrétisons en 2022 notre projet de boutique-salon de thé associé à un tiers-lieu aussi en création.



ON VA VOUS PROCURER
DIVERS PETITS BONHEURS
SAINS ET SAVOUREUX !



NOS ATOUTS

Nos produits reconnus par les clients et professionnels de la bio sont non seulement AB mais aussi sous mention Nature & Progrès (cahiers des charges techniques plus exigeants ; charte prenant en compte les aspects environnementaux et économiques).

Les biscuits sont vendus en vrac uniquement : c'est un atout environnemental et économique.

L'équipe bien complémentaire ne change pas, s'est même impliquée dans la SCOP, et assure la production tout au long de l'année.

NOS PRODUITS

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

- ◆ 19 biscuits sucrés (diverses farines, avec ou sans gluten, avec ou sans beurre)
- ◆ Pâtes à tartiner
- ◆ Viennoiseries, brioches.
- ◆ Pâtisseries
- ◆ Gâteaux apéritif
- ◆ Quiches et pizzas



4 rue du Bourg | 09200 SAINT GIRONS
05 61 96 36 77 | loiegourmande@gmail.com |
www.biscuiterieloiegourmande.fr

MINOTERIE MARTY SARL



Implanté en plein cœur de l'Aveyron, les origines du Moulin du Castanié remontent à 1890. Aujourd'hui, il a bien changé, Christian et Joël Marty, cinquième génération de meuniers dans la famille, ont associé savoir-faire et modernité pour produire de la farine de qualité à base de blé français et régionaux.



LABELISÉ DEPUIS 2016
«ENTREPRISE
DU PATRIMOINE VIVANT».



NOS ATOUTS

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

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

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

NOS PRODUITS

- ◆ Bio T.65
- ◆ Bio Blanche T.80
- ◆ Bio Crème T.80
- ◆ Bio Bise T.110
- ◆ Bio Complète T.150
- ◆ Seigle Bio T.130 et T.170
- ◆ Kamut Bio
- ◆ Grand Epeautre Bio
- ◆ Petit Epeautre Bio
- ◆ Rouge de Bordeaux Bio
- ◆ Blé de population Bio
- ◆ Autres variétés anciennes selon disponibilité

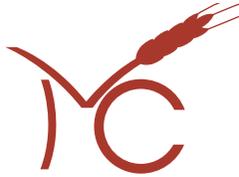


Moulin du Castanié | 12160 MOYRAZÈS

05 65 69 36 77 | florimeule@gmail.com | www.florimeule.fr



MINOTERIE VALLÉE DU CÉOR - MCV



Une tradition... une transmission d'années en années... de pères en fils dans la famille depuis plus de 4 générations.

Un moulin qui évolue avec son temps et avec son environnement. Du terroir à préserver et de la qualité à offrir à nos papilles, voici la mission de notre moulin.



UNE FARINE SÉLECTIONNÉE
POUR UN PAIN DE QUALITÉ!!

NOS ATOUTS

Du champ jusqu'à vos assiettes mangez un petit bout d'Aveyron à chaque instant avec notre Farine.

Nous travaillons avec des agriculteurs locaux et sélectionnons nos grains français nous mêmes pour vous apporter une qualité constante.

Nous sommes à l'écoute de vos besoins pour vous aider dans l'élaboration de vos recettes et dans la mise en valeur de vos produits : emballages, mises en avant des produits,...etc.

Meunier d'Occitanie, une passion !

NOS PRODUITS

Farines :

- ◆ Fleur d'Aveyron Bio
- ◆ «Classique» T65
- ◆ «Goûteuse» T80
- ◆ «Multi-céréales» T65
- ◆ «L'Ancestrale» T110

Personnalisation possible



343 Rue des scieries, Les Cuns ZA | 12120 SALMIECH
05.65.46.75.09 | mvc.servicedeveloppement@gmail.com
www.minoterievalléeduceor.com

MOULIN DE COLAGNE



*Depuis 1917 dans la famille CONSTANS, le Moulin de Colagne, est situé en Lozère le long des berges de la rivière qui lui a donné son nom.
Nous écrasons nos farines sur meule de pierre et depuis 1990, nous sommes engagés dans la filière biologique.*



30 ANS D'EXPÉRIENCE BIO !

NOS ATOUTS

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

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

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

NOS PRODUITS

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



Chemin du Grain | 48100 CHIRAC
04 66 32 70 03 | commercial@moulindecolagne.fr
www.moulindecolagne.fr

MOULIN DE SAURET

Depuis 1146



MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines

Le Moulin de Sauret est situé au bord du Lez à Montpellier. Il est en activité depuis 1146 (XII^{ème} siècle). Il broie 8000 tonnes de blé annuellement ce qui correspond à 30 millions de baguettes .

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



UNE FARINE BIO
ET LOCALE !



NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

Notre GAMME :

- ◆ locale bio 65, 80,150
- ◆ Raspailou 65,150
- ◆ Bio meule 65, bise et complet
- ◆ Graines lin, courges, pavot, tournesol, sésame, mélange 5 graines
- ◆ Bio seigle, bio épeautre grand et petit



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

OCCITAN BIO FOURNIL RÉGIONAL BELLEDONNE



Le fournil BELLEDONNE est installé à Aucamville depuis 2014. Nos 3 boulangers fabriquent et façonnent à la main des pains bio et locaux vendus en magasins bio. Les farines proviennent de 3 paysans-meuniers et 1 moulin partenaire, elles sont issues de blés cultivés en Occitanie. Plus de 70% des farines utilisées sont équitables et labellisées BIOPARTENAIRE®



BELLEDONNE
NOS PRODUITS BIO SONT FAITS D'EXIGENCES
POUR DONNER DU SENS !

NOS ATOUTS

Grâce à une sélection de farines locales de qualité issues de partenariats agricoles durables, nos boulangers fabriquent des pains de terroir selon les méthodes authentiques de la boulangerie : levain traditionnel, pétrissage doux, façonnage à la main, fermentation lente en bannetons d'osier, lamage à la main, cuisson en four à sole.

Nous proposons plus de 25 recettes de pains déclinés en plusieurs formats de 250g à 3kg selon les références.

NOS PRODUITS

- ◆ Pains demi-complet, complet, intégral, aux graines, aux blés anciens, seigle, petit épeautre ou à la farine de riz
- ◆ Grandes Tranches : déjà tranchées
- ◆ Pains 3kg à la coupe
- ◆ Biscuits boulangers en vrac
- ◆ Chocolat (tablettes, fruits secs enrobés, Noël, Pâques)



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



PAIN ET PARTAGE



La boulangerie solidaire est adhérente au réseau «Bou'Sol». Structurée en Société Coopérative d'Intérêt Collective et bénéficiant d'un statut d'Entreprise d'Insertion. Elle assure la production d'un pain bio, local et solidaire à destination de la restauration collective directe ou concédée ainsi qu'aux magasins spécialisés.



UNE PRODUCTION
DE PAINS BIO,
LOCALE ET SOLIDAIRE !



NOS ATOUTS

- ◆ Un pain frais de qualité
- ◆ Une certification AB par ECOCERT pour l'ensemble de la production
- ◆ Un pain issu d'une fermentation longue
- ◆ Une haute qualité nutritionnelle
- ◆ Un approvisionnement en farine biologique 100% locale
- ◆ Des méthodes de panification traditionnelles expression d'un savoir-faire artisanal
- ◆ Un pain issu de modes d'organisation éthique et responsable
- ◆ Un fonctionnement et des livraisons 7j/7, 365 jours/an

NOS PRODUITS

- Une large gamme de pains biologiques :
- ◆ Pains 400g
 - ◆ Baguettes 250g
 - ◆ Pains individuels 50g, 70g,
 - ◆ Pains sandwiches
 - ◆ Pains spéciaux : complet, céréales, campagne, pains moulés
 - ◆ Pains viennois, brioches
 - ◆ ...etc.



Les Hauts de Fabrègues Zone Ecoparc 71 rue Mézière Christin
34690 FABRÈGUES - 04 67 81 45 87
montpellier@painetpartage.eu | www.bou-sol.eu

PAINS & POTS - CAK'EN POT



Pains & Pots propose une gamme BOULANGERIE et des DESSERTS/ BISCUITS en bocaux consignés qui s'inscrit dans une démarche affirmée de développement durable.

Le savoir-faire des COMPAGNONS DU DEVOIR en est la garantie de rigueur et de qualité.



NOS ATOUTS

La démarche de l'entreprise est fondée sur l'utilisation de produits de QUALITÉ, autant que possible issus de la RÉGION OCCITANIE, la mise en valeur des goûts et des arômes naturels, ainsi que le RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

PAINS & POTS travaille en BtoB et se charge de la distribution à l'échelle Régionale.

NOS PRODUITS

- ◆ Notre gamme de pâtisseries : Tarte au citron meringuée, fondant au chocolat, cheesecake à l'orange, bavaois aux fruits rouges
- ◆ Notre gamme de biscuits : bâtonnets multigraines, sablés, cookies, meringuettes
- ◆ Notre gamme boulangerie : pains au levain aux variétés de blés anciens, pains spéciaux, brioches, pain naturellement sans gluten ...etc.



2 place du 19 mars 1962 | 11600 VILLALIER

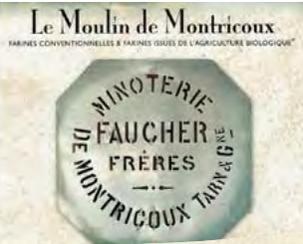
07 85 61 02 27 | contact@cakempot.fr | www.painsetpots.fr

STE MEUNIERE DE MONTRICOUX FAUCHER FRERES SA



Situé au bord de l'Aveyron, le Moulin de Montricoix est l'un des derniers moulins traditionnels encore en activité dans la région.

Notre cœur de métier est la production de farines panifiables et spéciales de blé tendre issus de productions locales.



MOULIN BIO ET LOCAL !

NOS ATOUTS

Situé dans un environnement remarquable, le Moulin utilise l'énergie hydraulique pour la transformation de ses blés, épeautres, seigles.

Nos farines sont destinées aux boulangeries, pâtisseries, biscuiteries, pizzerias, magasins spécialisés et magasins de proximité ainsi qu'aux particuliers qui se rendent directement au moulin.

NOS PRODUITS

- ◆ Farine de blé bio
- ◆ Farines de Grand et Petit épeautre bio
- ◆ Farine de Seigle bio
- ◆ Farine de Pois Chiche bio
- ◆ Farine de blés bio anciens
- ◆ Farines composées multicéréales bio
- ◆ Produits de négoce : farines de sarrasin bio, maïs bio, châtaigne bio



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

notes

A large, light beige rectangular area with a decorative scalloped border at the top and bottom. It contains ten horizontal dotted lines, providing a space for handwritten notes.





Épicerie

ARCADIE SA



Depuis 1990, Arcadie distribue sous les marques Cook et L'Herbier de France une large gamme d'épices, plantes aromatiques et médicinales, légumes déshydratés, aides culinaires. Le respect de l'environnement et de l'être humain est au cœur du projet de l'entreprise, 100 % bio depuis ses débuts, labellisée Bio Entreprise Durable.



NOS ATOUTS

- ◆ Filières 100 % bio. Développement de filières bio-équitables Biopartenaire
- ◆ Contrôles pesticides bactériologiques et organoleptiques rigoureux
- ◆ Mélanges à façon pour professionnels. Plus de 250 produits grand public et 300 pour les professionnels
- ◆ Distribution dans 3000 magasins du réseau spécialisé bio
- ◆ Nombreux produits sans gluten

Politique sociale et environnementale forte.

NOS PRODUITS

- ◆ Épices et aromates seuls et en mélanges
- ◆ Plantes aromatiques et médicinales (seuls et mélanges)
- ◆ Extraits et sucres aromatisés
- ◆ Champignons et légumes déshydratés
- ◆ Thés ...



LE LABEL BSE
DES ENTREPRISES
BIO ENGAGÉES

484 Avenue Emile Antoine | 30340 MÉJANNES-LES-ALÈS
04 66 56 99 33 | info@arcadie.fr | www.arcadie.fr

BPC KAMBIO



Fabricant de produits Traiteur frais 100% BIO depuis plus de 20 ans, nous commercialisons sous notre marque Carte Nature en magasins BIO nos recettes gourmandes & saines fabriquées artisanalement par nos cuisiniers : salades, pizzas, tartes, nems et produits apéritifs (bouchées et tartinables).



FRAÎCHEMENT GOURMAND
DEPUIS 1999 !

NOS ATOUTS

Depuis 1999 nous avons conservé des méthodes de fabrication artisanales sur nos ateliers de fabrication, afin de concocter les produits les plus sains et gourmands possibles ! Tous les jours nos boulangers et cuisiniers travaillent nos matières premières fraîches, provenant dès que possible de producteurs partenaires régionaux.

NOS PRODUITS

Nous fabriquons des pizzas et des tartes avec des charcuteries, fromages et légumes sélectionnés pour leur qualité, en origine France dès que possible, ainsi que des salades et des produits apéritifs (nems, bouchées, houmous) préparés avec des crudités fraîches et des épices gourmandes !



ZA du Péré | 32260 SEISSAN

04 77 31 29 58 | commandes@kambio.fr | www.carte-nature.fr



CHAMPLAT SARL



Conserverie artisanale et familiale ancrée depuis toujours dans le Gard, la réserve de Champlat propose depuis 1982 une large gamme, riche de recettes cuisinées à partir de produits frais, saisonniers et d'ingrédients naturels tous issus exclusivement de l'Agriculture Biologique et du commerce équitable labellisé BIOPARTENAIRE®.



NOS ATOUTS

Nos filières et nos partenariats durables avec les producteurs sont nos exigences pour le plaisir :

- De travailler en circuit court, en local et prioritairement en origine France (90% de nos approvisionnements)
- Une filière tomate origine Provence en commerce équitable BIOPARTENAIRE®
- De cuisiner le bon produit
- D'offrir «la» meilleure conserve pour une qualité gustative inégalée «comme à la maison»

NOS PRODUITS

Nos recettes en verrine et conditionnement pour restaurateurs, collectivités...

- Coulis & sauces tomate sans sucre ajouté
- Légumes et fruits au naturel sans additifs ni exhausteur de goût
- Soupe de légumes à diluer
- Plats traiteurs végétariens et à la viande...



ZA du Bernon - Rue Michel Ledrappier | 30330 TRESQUES
04 66 03 10 49 | champlat@champlat.com |
www.champlat.com

CHEZ CE CHER SERGE



Chez Ce Cher Serge localisé en Occitanie est spécialisé dans la fabrication de biscuits salés et sucrés.

Nous proposons des produits 100% BIO de notre terroir, bénéfiques pour la santé et pour l'environnement.



PREMIER FABRICANT ENGAGÉ
DE GOURMANDISES BIO



NOS ATOUTS

Nous offrons la possibilité aux consommateurs de donner du sens à leur gourmandise grâce à nos produits fabriqués avec des matières premières BIO, provenant à plus de 50% d'Occitanie et fabriqués dans notre usine en Aveyron.

De plus, notre démarche RSE favorise notamment l'insertion sociale de travailleurs handicapés, et crée des emplois en zone rurale.

NOS PRODUITS

Nos produits se présentent sous un format d'Encas, pratiques à emporter.

Leurs goûts font ressortir les saveurs BIO sans être ni trop sucrés, ni trop salés.

Ils sont source de fibres et de protéines et sans conservateurs, sans arômes artificiels, sans colorants.



10 Rue Paule Raymondis | 31200 TOULOUSE
05 62 30 13 82 | antoine@chezcecherserge.fr
www.chezcecherserge.fr





Depuis 1992, GAIA élabore des produits innovants et respectueux de l'environnement. Leader français des pains et galettes de céréales germées, GAIA vous fait profiter des bienfaits des graines germées en alliant saveur et praticité !



NOURRIR NOTRE BIEN-ÊTRE



NOS ATOUTS

GAIA propose une large gamme de pains et de galettes à base de céréales et autres graines germées.

Nous avons pensé à tous les gourmands et à toutes les occasions de bien manger : produits crus, produits cuits, produits sans gluten, sans lactose, du petit-déjeuner au dîner.

Du goût pour chacun et pour tous les repas ! Nos produits, adaptés aux végétaliens, sont disponibles en boutiques bio.

NOS PRODUITS

- ♦ Pains, galettes et macarons à base de blé, seigle, épeautre, Khorasan KAMUT® germés. Existents aussi en version sans gluten au sarrasin germé
- ♦ Pâtisseries sans gluten et sans lactose au tofu (Tof'Déllice), brownies aux noisettes, gâteaux au gingembre
- ♦ Gamme rawfood sans gluten
- ♦ Fonio solidaire : complet, demi-complet et en farine



Le Rey, Route de Gaillac | 81300 GRAULHET
05 63 42 16 03 | gaia.bio@gmail.com | www.gaia-bio.fr

GOURMIE'S SARL



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

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



NOS ATOUTS

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

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

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

Pas plus de 3 à 5 ingrédients.

Atelier réactif, ouvert à sous traitance pour tiers.

NOS PRODUITS

Il existe actuellement, une gamme de 10 saveurs différentes sous GOURMIZ' :

- 🍷 Citron amandes
- 🍷 Vanille, noix de coco
- 🍷 Oranges , amandes
- 🍷 Noix de coco, cacao cru
- 🍷 Noisettes, cacao cru
- 🍷 Gingembre frais, sésame
- 🍷 Amandes, cannelle, muscade
- 🍷 Fève de cacao, vanille, chanvre
- 🍷 Framboise, Noix d'Amazonie, Baobab ...



18 rue de l'Europe | 31850 MONTRABE

05 61 99 01 86- 05 32 59 68 82 | contact@gourmiz.fr

www.gourmiz.bio

GRAIN.

grain.

Chez grain. nous produisons et nous commercialisons notre propre variété de graines chia 100% françaises et 100% éthiques.

Nous travaillons avec les industriels et les distributeurs de l'agroalimentaire (BVP, RHD, Grossistes) qui intègrent nos productions directement dans leurs formules et à leur assortiment.



NOS ATOUTS

Par nos productions locales, nous contribuons à la diversification des exploitations agricoles françaises et à la juste rémunération des agriculteurs.

Nos productions sont à la fois positives pour l'environnement et de réelles alternatives à l'importation lointaine.

NOS PRODUITS

Le nom chia (prononcer "tchia") vient de la langue Aztèque et signifie «force». Cette graine millénaire originaire du Mexique est reconnue pour ses nombreuses vertus : vegan et sans gluten, elle est particulièrement riche en oméga-3, en fibres, en protéines et en antioxydants. C'est un superaliment !

Il était donc évident pour grain. de réussir à proposer aux consommateurs une alternative biologique, française et plus respectueuse de l'environnement.



Domaine de Bordevieille | 11400 VILLENEUVE-LA-COMPTAL
06 79 53 42 65 | s.monod@grain-france.com
www.grain-france.com

GROUPE EMILE



Créée en 1920 par Emile Noël, maître-moulinier, construite pendant près de 50 années par Emile Noël fils, l'histoire du Groupe Emile se poursuit sous la direction de la 4ème génération avec David Garnier.

Le moulin artisanal, est aujourd'hui une PME en développement, spécialisé dans la fabrication d'huiles végétales biologiques à destination de l'alimentaire et de la cosmétique.



EMILE NOËL, SPÉCIALISTE
DES HUILES VÉGÉTALES BIOLOGIQUES,
DEPUIS 1920

NOS ATOUTS

L'expérience et l'histoire de l'entreprise lui permettent aujourd'hui d'allier le savoir-faire et les outils traditionnels du maître-artisan moulinier aux méthodes de fabrication moderne.

Forte de son expérience et sa connaissance du marché, après la marque Emile Noël, n°1 des huiles végétales alimentaire en réseau bio, le Groupe Emile a créé la marque Emma Noël, dédiée aux soins du corps mais aussi Le Moulin de mon père pour une alimentation 100% Bio et plaisir en GMS.

NOS PRODUITS

A découvrir sur :
emilenoel.com
emmanoel.fr
lemouлиндemonpere.fr

- ♥ Huiles d'olive, huiles vierges de graines et de fruits
- ♥ Huiles gourmandes, huiles de cuisson, vinaigre, moutarde et sauces...
- ♥ Huiles vierges cosmétiques, baumes au beurre de karité...
- ♥ Tartines sans gluten



Chemin des oliviers | 30130 PONT SAINT ESPRIT
04 66 90 54 54 | commande@emilenoel.com
www.emilegroupe.fr

HUILERIE CAUVIN

Cauvin Bio
Source de goût

PME spécialiste des huiles végétales située à Saint Gilles dans le Gard qui depuis 1951 sélectionne, assemble, conditionne et commercialise des huiles et vinaigres conventionnels et bio. Présente sur 5 secteurs d'activité : Grande Distribution, Industries Agro Alimentaires, Food Service, Cosmétique et Export. CA 2020 : 36M€.



CAUVIN
SOURCE DE GOÛT

NOS ATOUTS

Une histoire qui allie tradition et innovation depuis 5 générations.

Une gamme la plus large du marché avec plus de 80 produits.

Une nouvelle usine de 5000 m² sur 15 000 m² de terrain, avec un atelier de trituration pour produire certaines huiles BIO.

Un laboratoire équipé des meilleurs outils d'analyse qualité pour garantir modernité, efficacité et sécurité.

Certifiée IFS, BIO, Cosmos, PME +, Kasher et Halal.

NOS PRODUITS

- ◆ Cuisine et équilibre : Olive, tournesol, colza, omégabio 4, assaisonnement, friture
- ◆ Découverte : Noix, noisette, sésame, avocat, lin, cameline, chanvre, courge, aromatisées, noix de coco
- ◆ Vinaigres : cidre, blanc, rouge, balsamique, vinaigrette biphasée

Nouveaux packaging !



ZAC Mitra - 121 rue du Bréguet | 30800 SAINT GILLES
04 66 04 71 81 | cauvin@huilecauvin.com |
cauvin@huilecauvin.com

HUILERIE COOPERATIVE DE BEUCAIRE

Depuis 1924
Huilerie©

COOPÉRATIVE DE BEUCAIRE

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

Notre coopérative, créée en 1924, regroupe environ 1000 adhérents, elle est certifiée bio depuis plusieurs années.



LE GOÛT DU VIVANT

NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

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

- ♥ Une huile à forte dominante 'Picholine' variété emblématique de notre département
- ♥ une 100% « Bouteillan », variété locale également

Nouveaux packagings.



48 rue de la Redoute | 30300 BEUCAIRE
04 66 59 28 00 | huilerie@aliceadsl.fr |
www.huileriecoop-beucaire.com



INNO'VO



Inno'Vo, leader en Bag 3L, est une entreprise spécialisée dans la commercialisation de jus de fruits et cocktails sans alcool Bio. Soucieuse de favoriser la protection de l'environnement, l'entreprise Inno'Vo met en œuvre une politique d'éco-conception. Elle privilégie notamment l'utilisation de contenants écologiques bénéficiant de la plus faible empreinte carbone.



DES CONDITIONNEMENTS
NOVATEURS ET ECOLOGIQUES



NOS ATOUTS

Inno'Vo fait le choix de soutenir en priorité les acteurs locaux. Certains fruits (bananes et mangues) sont issus également du Commerce Equitable, source essentielle d'emploi et de revenus pour des milliers de familles.

La preuve : Inno'Vo est la 1^{ère} société à commercialiser du Pur jus 100% Occitanie en brique 1 litre.

NOS PRODUITS

Lors de la définition de chaque recette, la cellule Recherche et Développement d'Inno'Vo veille à sélectionner les ingrédients les plus sains : purs jus, produits biologiques, absence de colorant et conservateur.

Les produits sont soumis à des normes et certificats renouvelés chaque année.

Pur Jus d'orange bio, Pur Jus de pomme bio, Pur Jus de raisin bio, Pur Jus d'orange-clémentine-raisin bio, Pur Jus de multifruits bio.



Avenue de l'Europe | 34370 MAUREILHAN
04 67 35 57 25 | info@inno-vo.com | www.inno-vo.fr



KARINE & JEFF

karine & jeff

LA CUISINE NATURE

Karine & Jeff est une entreprise familiale, créatrice de plats cuisinés à base de céréales, légumes et légumineuses.

Les fondateurs de Karine & Jeff sont des passionnés de bonne cuisine et de voyages, attachés à des valeurs essentielles de respect de l'environnement, de qualité, de bien-être et de partage.



KARINE & JEFF,
LE GOÛT DE L'AUTHENTIQUE

NOS ATOUTS

Les recettes de Karine & Jeff sont généreuses, saines et goûteuses.

Elles ont le goût authentique des terroirs d'ici et d'ailleurs avec, en plus, la touche de créativité qui fait toute leur originalité.

Elles sont confectionnées à partir de produits nobles et d'eau pure, avec des préparations et des modes de cuisson conçus pour magnifier le goût et respecter les équilibres biologiques.

NOS PRODUITS

De bons petits plats savoureux, sains et pratiques, pour prendre un repas sur le pouce ou combler une petite faim, en mangeant sain et équilibré !

Leur élégant bocal de verre leur assure un transport facile et une utilisation pratique ainsi qu'une durée de conservation de plusieurs années.

À consommer froides ou chaudes, les recettes de Karine & Jeff sont la solution idéale pour une pause vraiment gourmande !

ZI de la Pomme, Allée Nicolas Appert | 31250 REVEL
05 61 13 84 26 | contact@karinejeff.fr | <https://pro.karinejeff.fr/>

LA COMPAGNIE DES SALINS DU MIDI



Cultivé depuis l'Antiquité en Camargue, le sel est issu d'un savoir-faire spécifique, transmis de génération en génération.

Aujourd'hui véritables gardiens du Salin d'Aigues- Mortes et agriculteurs passionnés, 12 sauniers accompagnent le travail de la nature dans le mouvement des eaux et des vents.



NOS ATOUTS

En Camargue, dans un lieu à la beauté sauvage et habité d'une biodiversité rare, la production du sel La Baleine Verte développe un écosystème extraordinaire.

Sans aucun additif, ni traitement, le sel La Baleine Verte est le diamant brut de la mer.

Cristallisé sur les sols sablonneux de Camargue, le sel La Baleine Verte est naturellement blanc.

Ses notes iodées et marines révéleront la saveur de tous vos plats.

NOS PRODUITS

- ♦ Sel fin et gros de Camargue
- ♦ Fleur de sel de Camargue récoltée à la main par nos sauniers
- ♦ Sels Minéraux de mer, tout le goût du sel de mer avec 50% de sodium en moins
- ♦ Sels Minéraux de mer aux Herbes de Provence bio avec 70% de sodium en moins



Route du Grau du Roi | 30220 AIGUES MORTES
 01 75 61 78 00 | selsdecamargue@salins.com |
www.labaleineverte.fr



LE MOULIN DU PIVERT



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

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



POUR UNE GOURMANDISE SANS COMPROMIS !

NOS ATOUTS

L'origine de la farine de blé qui compose plus de 50% de nos produits provient de blé cultivé par des agriculteurs situés dans le Gers (Sud Ouest de la France).

Il est ensuite transformé par le Moulin de Montricoux dans le Tarn et Garonne.

Les matières exotiques proviennent de filières équitables.

Les techniques de fabrication assurent un respect des matières première utilisées ce qui contribue à l'élaboration de biscuits uniques !

NOS PRODUITS

- ◆ Découvrez une vaste gamme de biscuits sans huile de palme dont 2/3 de recettes vegan
- ◆ Fourrés, cookies, biscuits pour le petit déjeuner... aux fruits ou chocolats...
- ◆ Un univers de gourmandise pour un vrai moment de plaisir tout au long de la journée !



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

LE PERCOLATEUR



Artisan torréfacteur, le Percolateur propose d'éveiller votre goût au café. Inscrits dans une démarche éthique et biologique, nos cafés verts sont sélectionnés pour leur excellence, des variétés botaniques aux procédés de séchage, en passant par l'enthousiasme et l'engagement des actrices et acteurs de la filière. Notre torréfaction donne du relief à cette aventure humaine et gustative, livrant en bouche des saveurs incomparables.



ÉVEILLER AUX GOÛTS DU CAFÉ

NOS ATOUTS

Pour sublimer la typicité des cafés, nous effectuons une torréfaction fraîche hebdomadaire.

Le Percolateur propose ses services aux épicerie, boulangeries, à l'hôtellerie-restauration ainsi qu'aux entreprises.

Nous accompagnons nos clients dans le choix du ou des cafés à proposer à la vente, à la dégustation et l'achat du matériel pour animer les espaces (moulins boutique, machines à espresso manuelles ou automatiques, ...etc.).

Le Percolateur c'est aussi un bar à café ambulant dédié à la promotion du référencement de nos cafés, à l'animation d'un événement particulier.

NOS PRODUITS

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

Conditionnement :

- ♥ Cafés grains ou moulu en sachets de 250g ou 1000g. Autres conditionnements à la demande
- ♥ Cafés grains en Vrac

Pays producteurs par continent :

- ♥ Afrique : Éthiopie, Congo, Kenya
- ♥ Amérique du sud et Centrale : Honduras, Pérou, Guatemala, Colombie, Panama, Brésil
- ♥ Asie : Indonésie, Inde

10 Avenue du Champ de Mars - Pépinière Eole Box 10 |
11100 NARBONNE - 06 49 78 88 68 | contact@le-percolateur.fr
www.le-percolateur.fr

LE SALIN DE GRUISSAN



Producteur de sel marin sur le contour Méditerranéen, 15 000 à 20 000 tonnes de sel par an. Notre président, Patrice GABANOU, Maître saunier, fils et petit-fils de saunier. Réel passionné de ce métier depuis son plus jeune âge, nos produits sont le reflet de cette passion



NOS ATOUTS

Nous gardons à l'esprit le respect de la nature, chose primordiale. Nos produits sont certifiés Valeurs Parc Naturel Régional.

La faune et la flore endémiques trouvent refuge sur notre site de production.

Notre site « Le Salin de Gruissan » produit du sel alimentaire d'origine 100% naturel, non raffiné et non traité, de la fleur de sel ainsi qu'un concentré d'eau de mer. Ce dernier étant fortement apprécié pour ses valeurs minérales.

NOS PRODUITS

- ◆ Fleur de sel
- ◆ Sel fin : Nature, Epi'Sel, Garrig'Sel
- ◆ Sel liquide : Nature, Piment, Herbes
- ◆ Gros sel : Nature, Farigoulette, Senteur, 2 piments, Poivres, Epices, Sel Fou Recettes N°1, 2 et 3
- ◆ Sel de bain - Cosmos Natural : Respiratoire, Relaxant et Détente



Route de l'Ayrolle | 11430 GRUISSAN
 06 47 80 10 07 | export@lesalindegruissan.fr
www.lesalindegruissan.fr

LES GRAINEURS

Les Graineurs

Notre mission : démocratiser les légumineuses cultivées par nos agriculteurs du Sud-Ouest. Nous distribuons en grandes surfaces et en collectivité une large gamme de légumineuses biologiques. Et les transformons également sous forme de torsades riches en protéines végétales
Notre crédo : Bio, Français et végétal. Du végétal équilibré, issu de l'association de céréales et de légumineuses germées !



LES GRAINEURS,
LES PETITES GRAINES QUI
NOURRISSENT DE GRANDES IDÉES

NOS ATOUTS

Producteurs et transformateurs de légumineuses Bio & Françaises.

Légumineuses dépelliculées : qui ne nécessitent pas de trempage, qui cuisent rapidement = idéales en collectivité !

Gamme végétale équilibrée : nos torsades au blé et légumineuses germées. Pour un plat complet végétal à la cantine !

La recherche d'un équilibre nutritionnel avec des plats complets végétariens est primordial.

NOS PRODUITS

- ◆ Gamme de légumineuses et de céréales biologiques cultivées par notre coopérative d'agriculteurs
- ◆ Gamme de torsades au blé et légumineuses germées, riches en protéines végétales = 100% compatible loi EGAlim
- ◆ Gamme de Granolas gourmands et équilibrés aux flocons de légumineuses. Recettes sucrées et salées
- ◆ Gamme de farines de légumineuses



662 chemin du chasselas | 11400 CASTELNAUDARY
07 89 26 53 23 | tristan.sudrie@lesgraineurs.fr
www.lesgraineurs.fr

L'ÉTUVERIE AIL NOIR BIOLOGIQUE



L'Étuverie transforme l'ail frais bio du Sud-ouest de la France en ail noir certifié bio. L'entreprise est créée en 2019 par deux amis Fabien et Nicolas après un voyage en Asie.

L'ail noir est le résultat d'une cuisson par étuvage entre 2 et 3 semaines à température et humidité maîtrisées.



NOS ATOUTS

Spécialiste de l'ail noir, nous proposons un produit naturel de grande qualité grâce à une sélection de matières premières et un suivi de production rigoureux.

L'ail frais est issu de productions locales du Gers et intégralement certifié Bio AB.

Il est transformé sur la ferme de Cadeilhan dont les terres agricoles sont certifiées Bio depuis plus de 10 ans.

NOS PRODUITS

En plus de ses qualités nutritionnelles hors-norme, l'ail noir possède un goût savoureux et une texture fondante surprenante obtenue par la caramélisation des sucres naturellement présents dans l'ail frais.

Nous le commercialisons pour l'instant en têtes entières, en gousses, en pâte, en miel, en moutarde, ainsi qu'une bière à l'ail noir bio.



Au grand Sauzens | 32380 CADEILHAN

06 88 65 91 19 | contact@letuverie.com | www.letuverie.com



MAISON PATIGNAC

MAISON PATIGNAC

Maison Patignac est une conserverie artisanale et familiale située dans les contreforts de Pyrénées. Notre gamme de produits biologiques comprend des terrines, pâtés et rillettes à base de légumes ou de viande, et des plats cuisinés. Nous n'utilisons aucun colorant ni conservateur.



NOS ATOUTS

Nous sommes capables de nous adapter à vos besoins en produisant à façon ou dans des contenants particuliers.

Notre viande est 100% française, ainsi que 90% de nos légumes.

Nous avons un fort encrage local car nous souhaitons faire la promotion de notre terroir et privilégier les circuits-courts.

NOS PRODUITS

Notre gamme comprend des terrines à base de viandes, ou de légumes, certaines VEGAN, en 90g ou 180g, idéales pour accompagner vos apéritifs, vos entrées ou garnir vos pâtes ou vos fonds de tarte.



53 Route de Toulouse | 31310 TOULOUSE

05 61 90 36 08 | maud@patignac.com | www.patignac.com

MAISON ROUX



Maison Roux est une entreprise artisanale spécialisée dans la fabrication du véritable biscuit macaron moelleux à l'ancienne, Bio, sans gluten, sans lactose et sans conservateurs.



NATURELLEMENT
SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE,
NATURELLEMENT BON !

NOS ATOUTS

Adeptes de l'authenticité et de l'excellence, nos macarons sont fabriqués selon la recette traditionnelle du Languedoc et de Provence originale.

Il s'agit de biscuits moelleux sans crème ni ganache. Ils sont fabriqués 100% à base d'amande et peu sucrés.

Tous nos fournisseurs sont certifiés « commerce Equitable ».

Nous sommes présents dans la distribution spécialisée BIO, les magasins VRAC et les épiceries fines.

Depuis 2021, nous proposons une gamme de glaces gourmandes aux macarons.

NOS PRODUITS

Nos macarons et glaces sont certifiés Bio, sans Gluten, sans lactose, sans additifs et sans conservateurs.

Biscuits macarons moelleux :

- 📍 Gamme «Vrac» : +/- 30 références
- 📍 Gamme «Gourmet» : +/-30 références a

Glaces gourmandes aux macarons :

- 📍 Gamme 500mL : 6 références
- 📍 Gamme 1L : 6 références



9, rue du cheval vert | 34000 MONTPELLIER
09 84 35 31 41 | commercial@maison-roux.fr
www.maison-roux.fr



MARIE DE LIVINHAC

Marie de Livinhac

Nous sommes en plein coeur d'une région à la nature préservée, avec des habitants attachés à leur terroir et à leurs spécialités culinaires.

L'entreprise y puise ses valeurs et fabrique des produits régionaux lyophilisés biologiques ainsi que des aides culinaires bio.



LA VÉRITÉ BIO !

NOS ATOUTS

- ♥ Le respect du goût et de toutes les saveurs avec accessibilité pour tous à de nombreuses spécialités régionales
- ♥ Les saveurs authentiques : aucun colorant, ni exhausteur de goût ne sont ajoutés
- ♥ La facilité et la rapidité de préparation de préparation
- ♥ Les produits se conservent à température ambiante
- ♥ La LYOPHILISATION, une technologie naturelle

NOS PRODUITS

Les produits régionaux :

- ♥ L'Aligot
- ♥ les purées régionales (purée basquaise, purée au roquefort...) : du format 2 parts au format collectivité
- ♥ Les desserts : au format collectivité
- ♥ Les Aides culinaires : jus de veau, fonds de volaille, bouillons de légumes ...etc.



ZI Du centre, BP30 | 12300 DECAZEVILLE
 05 65 43 25 25 | contact@mariedelivinhac.com
www.mariedelivinhac.com

NUTRITION & SANTÉ



Nutrition & Santé est un groupe agroalimentaire présent sur 3 segments : nutrition bien-être, nutrition végétale et nutrition active (minceur et sport).

Notre marque SOY est leader historique au rayon traiteur végétal et bio, en magasins spécialisés.



NOUS CULTIVONS
LA NUTRITION ACTIVE ET NATURELLE,
DANS LE RESPECT DU VIVANT !

NOS ATOUTS

Chez Nutrition & Santé, nous sommes Fabricant Responsable depuis nos origines :

- 2 produits sur 3 que nous commercialisons sont fabriqués dans nos propres ateliers
- 7 sites sur 10 sont certifiés ISO 14 001
- Une politique d'approvisionnement local et une charte d'achats responsables soumise à nos partenaires

NOS PRODUITS

Notre produit phare :

Le Tofu nature (soja 100% sud-ouest, transformé dans notre atelier à moins de 200 km du bassin de culture) !



Route de Castelnaudary | 31250 REVEL
05 62 18 73 73 | contact@ns-group.com
<https://www.nutritionetsante.com/>

PROSAIN



Depuis plus de 50 ans, Prosain fabrique avec passion des conserves bio de légumes (plats et légumes cuisinés, sauces, tartinables), de fruits (confitures, purées de fruits), des pâtes de fruits et des jus de fruits.

Idealement situé au cœur de la plaine du Roussillon, Prosain défend les cultures locales de fruits et légumes bio.



DÉFENSEUR
DE LA BIO

NOS ATOUTS

- ◆ Plus de 50 ans d'engagement pour la bio (depuis 1968), la vocation première de Prosain
- ◆ Géographie privilégiée (Pyrénées-Orientales), réputée pour les cultures de fruits et légumes
- ◆ Prosain privilégie les cultures locales de fruits et légumes bio (création et développement de filières locales)
- ◆ Plus de 150 recettes cuisinées, authentiques et savoureuses

NOS PRODUITS

- ◆ Plats cuisinés
- ◆ Légumes et légumineuses natures
- ◆ Légumes et légumineuses cuisinées
- ◆ Sauces tomates
- ◆ Tartinables
- ◆ Purées de fruits
- ◆ Confitures
- ◆ Jus de fruits
- ◆ Pâtes de fruits



Les Matès | 66670 BAGES

04 68 21 60 23 | info@prosain.fr | www.prosain.fr

SALADES PARFAITES BOCAL EN BOUCLE



*Bocal en Boucle élabore des plats équilibrés, préparés à partir de produits bio et frais, puis conditionnés dans de beaux bocaux en verre consignés.
Nos plats sont ultra frais. Ils sont à déguster chaud ou froid, et ont une DLC de 8 jours.
De plus, nos recettes sont renouvelées toutes les semaines !*



BOCAL EN BOUCLE, LA PAUSE
GOURMANDE EN DIRECT DU MARCHÉ!

NOS ATOUTS

Nous sommes certifiés bio par Ecocert, et nous sommes une start-up toulousaine dans une démarche 100% RSE.

Nous proposons des livraisons écologiques (à vélo grâce à Applicolis, notre prestataire toulousain et éthique).

Nous intégrons également dans notre équipe des personnes issues de l'immigration (grâce à notre partenariat avec France Horizon).

NOS PRODUITS

Les recettes de nos plats frais préparés, conditionnés en bocaux, changent chaque semaine au fil des saisons.



3 Impasse du Marché de la Gare | 31200 TOULOUSE
06 18 75 65 14 | ninon.boyer@bocalenboucle.fr
<https://bocalenboucle.fr>

SENFAS



Créée en 1987 par Michel D'Ozenay, SENFAS est une PME familiale spécialisée dans la fabrication et la distribution de produits issus de l'agriculture biologique, qui place l'innovation au cœur de sa stratégie. SENFAS s'inspire des influences méditerranéennes pour proposer des produits sains, généreux et savoureux.



NOS ATOUTS

SENFAS applique une politique orientée Innovation, Satisfaction clients et Qualité pour développer deux activités :

- Fabrication et commercialisation de produits biologiques élaborés pour le réseau spécialisé
- Distribution d'ingrédients biologiques via des partenariats dans des cadres de développement durable et de commerce équitable pour les transformateurs

NOS PRODUITS

- Produits fabriqués : pâtés végétaux, condiments de type gomasio, crèmes de fruits secs et de graines, tapas et les petits derniers : foie gras» végétal et galettes végétales !
- Produits vrac : graines, légumineuses, fruits secs, farines, corps gras, chocolats, sucres



98 avenue d'Antoine Bouteiller | 34140 MÉJANES-LES-ALÈS
04 66 68 02 50 | vente@senfas.com | www.senfas.com

SIBIO

sibio!

PRODUCTEURS ARTISANS

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

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



PRODUCTEURS ARTISANS

NOS ATOUTS

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

Nos produits sont issus de fruits et légumes bio ayant poussé sous le soleil du Roussillon dans un terroir privilégié entre mer et montagne.

Sibio! s'est équipé de matériel performant pour fabriquer artisanalement des nectars, jus de fruits, confitures, gaspachos et pendant l'hiver des soupes de légumes.

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

NOS PRODUITS

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

- ◆ 100% Pur Jus de fruits Bio (7 sortes : cerise, pomme, pomme-gingembre...)
- ◆ Nectars de fruits Bio - Minimum 55% de fruits (5 sortes : fraise, pêche blanche ...)
- ◆ 100% Pur Jus Pétillants pour un côté festif (2 sortes: pomme et raisin)
- ◆ Soupes (3 chaudes - 2 froides)
- ◆ Confitures (4 parfums)
- ◆ Purées de fruits Bio, 100% purées, sans sucres ajoutés (4 parfums)

Des nouveautés vont arriver en 2021-2022 toujours 100% Bio et local.



Rond-Point de Força Real - Impasse des Vergers
66170 SAINT FELIU D'AVALL

06 04 61 85 30 | commercial@si-bio.fr | <https://si-bio.fr/fr>

TOOMAÏ

TOOMAÏ

Toomaï c'est l'humble contribution de Monia & Edouard pour nourrir demain. Cette entreprise montpelliéraine remet au goût du jour des formes de nutrition ancestrales respectueuses des sols.

Les deux complices proposent des créations originales enrichies en petit épeautre et en sorgho, des céréales des Origines cultivées en France.



ECO-CHEF DEPUIS
7 MILLIONS D'ANNÉES !

NOS ATOUTS

Toomaï s'engage dans un monde plus joyeux et plus responsable !

Nous valorisons des céréales anciennes et des légumineuses bonnes pour les sols et pour les hommes.

La fabrication est artisanale au sein d'une boulangerie bio et solidaire à côté de Montpellier.

NOS PRODUITS

Incredible mais vrai, on a réussi à tout mettre dans une pépite de granola, petite mais ultra balèze !

De quoi régaler & nourrir les estomacs dans n'importe quelle situation.

Une gamme de 5 recettes à utiliser :

- ♥ En encas (format 40g)
- ♥ En repas sur le pouce (format 120g)
- ♥ En topping et en apéro (format vrac)



2 Place Pierre Viala | 34000 MONTPELLIER

07 82 23 66 94 | commandes@tributoomai.fr | www.tributoomai.fr

VERFEUILLE EN CÉVENNES



Créé en 1990 par quatre agriculteurs passionnés, Verfeuille est spécialisé dans la transformation de la châtaigne, fruit emblématique des Cévennes. Au fil des années nous avons imaginé de nombreux délices avec les fruits de ces montagnes.



VERFEUILLE,
LA FORCE EST
DANS LE POT !



NOS ATOUTS

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

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

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

Naturellement sans gluten.

NOS PRODUITS

- ♦ Marrons au naturel mis en pot dès la récolte
- ♦ Produits de la châtaigne : confiture, crème, purée, farine, soupe
- ♦ Autres baies et fruits de la montagne : myrtille, mûre sauvage, gratte cul
- ♦ Fruits de notre région : abricot, framboise, fraise, cassis, figue

Conditionnements adaptés du particulier aux professionnels.

Travail à façon.



Le Régent | 48160 VENTALON EN CÉVENNES

04 66 61 10 98 | contact@verfeuille.fr | www.verfeuille.fr



VILLETTE PÂTISSERIE



La Pâtisserie Villette est située en Lozère, à la limite de la Haute-Loire et de l'Ardèche. Depuis 2006 nous fabriquons une grande variété de pâtisseries traditionnelles, chocolats, glace, et confiseries. Depuis 2020 nous avons développé une section chocolat et confiserie bio que nous distribuons en magasins bio, maisons de producteurs....



RENDRE LE BIO
ACCESSIBLE À TOUS

NOS ATOUTS

Depuis plus de 25 ans, nous mettons notre savoir faire traditionnel au service d'une nouvelle clientèle avec des produits plus naturels, pour une alimentation plus saine.

En phase de développement de nouveaux produits et de diversification de clientèle.

NOS PRODUITS

- ◆ En tablettes : chocolat noir 61 %, noir 70 %, noir 74 %, noir noisettes, noir lamelles d'oranges confites, chocolat lait, lait praliné, lait noisettes, lait lamelles de citrons confits
- ◆ En barres : praliné lait ou noir
- ◆ Pâte de fruits
- ◆ Guimauves



9 avenue Foch | 48300 LANGOGNE
04 66 69 02 44 | villette48@laposte.net

VINAIGRES LE PETIT BIO

Le Petit Bio
 Artisan Vinaigrier

La région du Roussillon possède de nombreux vergers, avec des fruits bio de première qualité, gorgés de soleil, et dont le jus sucré aux arômes incomparables me permet de réaliser un vinaigre d'exception.

J'ai fait le choix de réaliser mon vinaigre selon une méthode traditionnelle, par une double fermentation et cela sans pasteurisation, filtration ni sulfites ajoutés.



AUTHENTIQUE, 100% FRUITS BIO,
 SAIN ET GOURMAND



NOS ATOUTS

Respecter la saisonnalité des fruits, c'est travailler un produit à maturité, le sublimer au moment le plus opportun et ainsi obtenir la quintessence de ses arômes.

Selon la méthode traditionnelle, je procède à une fermentation alcoolique puis acétique naturelle et laisse reposer mon vinaigre de plusieurs mois à plusieurs années (selon le fruit).

Vient ensuite le moment de la récompense, vous faire découvrir mon vinaigre de fruit et ses arômes authentiques.

NOS PRODUITS

Tous les vinaigres sont authentiques et 100% issus de fruits bio :

- ♦ Vinaigre de cidre Bio
- ♦ Vinaigre d'abricot Bio
- ♦ Vinaigre de Cassis Bio
- ♦ Vinaigre de figue de barbarie Bio
- ♦ Vinaigre d'Ananas Bio
- ♦ Vinaigre de Figue Bio

Prestation travail à façon : Petite série possible.



11 rue courrioulettes | 66500 PRADES
 06 74 24 39 18 | contact@vinaigreslepetitbio.fr
<https://www.vinaigreslepetitbio.fr>

notes

A large, light beige rectangular area with a scalloped top and bottom edge, containing ten horizontal dotted lines for writing notes.





FROMAGES
GLACES
ŒUFS
&
PRODUITS
laitiers



BIOLAIT

la bio partout et pour tous !



www.biolait.eu

Géré par des producteurs depuis sa création en 1994, Biolait dédie son activité à la collecte de lait bio auprès de 1400 fermes situées partout en France, et le commercialise ensuite à plus de 100 clients industriels et artisanaux qui le transforment.

La qualité du lait et le respect des Hommes, des animaux, de la biodiversité sont centrales sur les fermes Biolait.



LA BIO PARTOUT
ET POUR TOUS !

NOS ATOUTS

Les producteurs s'engagent dans la Démarche Qualité Biolait en complément du Cahier des Charges bio, et défendent un élevage 100% bio tourné vers l'autonomie des fermes, le pâturage et l'alimentation française des vaches.

Gouvernance participative, 1 ferme = 1 voix, producteurs décisionnaires.

Collecte dans toute la France, Les vaches pâturent en moyenne 250 jours / an, Zéro déforestation importée : 90% des aliments des vaches produits sur les fermes, compléments 100% France.

Fermes à taille humaine (en moyenne 2 travailleurs et 55 vaches).

NOS PRODUITS

100% des fermes certifiées bio, lait sans OGM, ni pesticides et engrais chimiques.

Biolait commercialise le lait collecté à plus de 100 clients artisanaux et industriels qui le transforment sous leur propre marque (en fromage, yaourt, beurre, crème...).

5 rue des entrepreneurs | 44390 SAFFRÉ

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

FERME DU CAUSSE SAS



Ferme du Causse SAS est une petite entreprise familiale située au coeur du bassin de production de lait de brebis.

Elle produit une large gamme de yaourts de brebis à partir de lait frais collecté dans un périmètre proche auprès d'éleveurs respectant un cahier des charges très strict. Elle fabrique des yaourts de manière artisanale en Aveyron.



MON YAOURT, C'EST CLAIR,
C'EST TRADI-BERGÈRE !

NOS ATOUTS

Les yaourts sont fabriqués toute l'année avec du lait frais, non homogénéisé et pasteurisé au bain marie.

Depuis 2010, 13 fois lauréats au Concours Général Agricole de Paris.

Nous attachons la plus grande importance à la qualité tant du lait qu'au savoir-faire traditionnel, ce qui nous permet de proposer des yaourts doux et onctueux tout en préservant le maximum de qualités du lait de brebis.

Les brebis sont nourries sans ensilage, et elles pâturent dès que les conditions le permettent sur les Grands Causses.

NOS PRODUITS

Large gamme de yaourts au lait de brebis 100% bio, fabriqués artisanalement. 2 formats.

- ◆ Vendus par 2 :
Nature, Vanille (extrait de vanille Bourbon de Madagascar), Miel, Châtaigne Ardéchoise, Confiture de lait, Fruits rouges, Pêche de vigne de la Drôme, Myrtilles sauvage, Mangue, Framboise, Fraise, Mirabelle de Lorraine
- ◆ Pots de 400g :
Nature Vanille (extrait de vanille Bourbon de Madagascar)

Et quelques nouveautés à venir !



Farnajous, Sortie 41 - A75 | 12560 CAMPAGNAC

04 66 48 46 62 | info@fermeducausse.fr | www.tradi-bergere.fr

FRIGEXQUIS



Fabrication artisanale de glaces, sorbets et desserts glacés Bio et Vegan sous les marques IUM! et Vega'n Bio : - Gamme IUM! en bac 500 ml transparent, Éco conçu et 100 % recyclable. Parfums des plus classiques aux plus originaux.

- Gamme Vega'n Bio en pot de 150 ml : cinq parfums de glaces végétales et bio dans un emballage compostable certifié FSC / cuillère en bois dans le couvercle. Ingrédients Bio et Équitable.



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

NOS ATOUTS

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

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

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

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

NOS PRODUITS

- ◆ Gammes de parfums Bio et Vegan en bacs 500 ml et pots 150 mL ainsi que deux desserts à partager Bio en 750 ml
- ◆ Gammes de glaces et sorbets Bio, Vegan, sans allergènes

A découvrir sur notre site www.frigexquis.fr



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

LA BERGÈRE BIO



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

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



NOS ATOUTS

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

Des brebis en pâturage et nourries sans OGM.

Une marque « La Bergère Bio » directement associée au pastoralisme.

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

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

NOS PRODUITS

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

- ◆ Pérail de brebis La Bergère Bio 150g : fromage à pâte molle emblématique des Causses, pâte onctueuse et fondante, délicatement parfumé
- ◆ Brique de brebis La Bergère Bio 150g : fromage à pâte molle, affiné 10 jours, pâte fondante, goût délicat et parfumé
- ◆ Tomme de brebis La Bergère Bio 440g : fromage à pâte pressée, affinage de 2 mois, croûte 100% naturelle et consommable, pâte souple et fondante, goût délicat et fruité

15 Avenue de Lauras | 12250 ROQUEFORT SUR SOULZON
05 65 58 59 69 | benoit.remi@caussesetauvergne.fr

LA FROMAGERIE DES CÉVENNES



Depuis 1959, La Fromagerie des Cévennes fabrique des fromages de chèvre de qualité au lait cru.

Nous collectons directement le lait de nos chèvres qui pâturent dans nos montagnes cévenoles. Le bon lait qu'elles produisent confère au Pélardon, qui bénéficie d'une AOP, et à notre tomme de chèvre, «La Parpaillote», toute leur typicité.



UNE TRADITION DE BON GOÛT

NOS ATOUTS

La Fromagerie des Cévennes, historiquement constituée en coopérative, garantit une juste rémunération à ses producteurs, encouragés ainsi à produire un lait de qualité.

Une économie sociale et solidaire, reflet des valeurs de la Fromagerie des Cévennes depuis 60 ans.

Les producteurs ont fait le choix de protéger la nature par des pratiques respectueuses : pâturage, pas de pesticides, pas d'OGM.

NOS PRODUITS

- Le Pélardon «Délice des Cévennes» issu de l'agriculture biologique est un petit fromage de chèvre de 60 g au lait cru, moulé la louche à partir exclusivement de lait frais. Il est affiné minimum 11 jours pour permettre de développer ses arômes
- La Parpaillote est une tomme de chèvre de 1,5 kg au lait cru de chèvre bio. Elle est affinée sur planche pendant minimum 8 semaines



Lieu dit La Pélucarié | 48110 MOISSAC VALLÉE FRANCAISE
04 66 45 72 35 | info@from-cevennes.fr
www.lafromageriedescévennes.com

LE FEDOU FROMAGERIE DE HYLZAS SAS



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

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



LES BREBIS DES GRANDS ESPACES !

NOS ATOUTS

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

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

En 2020 ce sont près de 20 personnes qui oeuvrent pour vous proposer des fromages de Brebis savoureux !

NOS PRODUITS

Fromage au lait de Brebis du Causse Méjean. Les élevages extensif de notre vaste plateau calcaire, des conditions idéales pour un lait singulier et authentique !

- ◆ Tomme à l'ail des ours
- ◆ Tomme au Genièvre
- ◆ Meule des Bergers (Fromage de garde affiné 8 à 12 mois).

Des nouveautés à venir n'hésitez pas à nous contacter pour découvrir les dernières créations de nos fromagers !



Rue des 4 vents | 48150 HURES LA PARADE

04 66 45 66 74 | commercial@fedou.com | www.fedou.com

MAISON PROLAINAT



Installés depuis 1973 au cœur du Gers, Maison Prolainat est avant tout une équipe de 300 passionnés et créateurs de gourmandises.

Nous proposons à tous les gourmands une gamme complète de desserts glacés et pâtisseries surgelées. La marque Mon Bio gourmand signe, quant à elle, cet appétit et cette exigence collective pour du BON, du BIO et du LOCAL !



BON, BIO ET LOCAL !

NOS ATOUTS

Près de 50 ans de savoir-faire sur la confection de desserts surgelés, un sourcing matières conséquent et exigeant nous permettent d'innover, renouveler et repenser sans cesse notre offre de desserts.

Témoin de cette exigence et parce que nous pensons que bio veut aussi dire local, nous sélectionnons en priorité des ingrédients origine France.

NOS PRODUITS

Pour ses glaces et pâtisseries bio, Mon Bio gourmand a sélectionné le meilleur des ingrédients avec un approvisionnement local privilégié :

- ◆ Crème, lait et oeufs origine France pour nos Crèmes glacées
- ◆ Fruits issus de l'agriculture bio de nos régions
- ◆ Beurre, oeufs et farine issus de l'agriculture bio française pour nos pâtisseries



Route de Mauvezin | 32270 AUBIET
05 62 65 95 11 | accueil@prolainat.com
www.prolainat.com

JPS LAIT SAS



Laiterie BIO historique en France depuis 1982, Jps Lait propose une gamme de yaourts, fromages blancs, crème fraîche... de Brebis, Vache ainsi qu'une gamme de desserts végétaux de Soja, amandes et compotes fraîches.

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



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

NOS ATOUTS

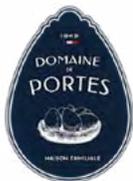
Biochamps est un acteur historique des produits laitiers. Nous sommes attachés aux valeurs de LA BIO, aux filières, au respect de nos matières premières... pour offrir au consommateur le bon d'autrefois.

NOS PRODUITS

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

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

SUDOEUF SAS



La société SUDOEUF regroupe 3 fermes de ponte et centres de conditionnement. Ces 3 fermes sont des entreprises familiales et indépendantes :

. Le Domaine de Portes situé à Saint Pons de Thomières (34)

. La ferme de La Fourcade située à Grenade sur Garonne (31)

. L'Œuf Gascon situé à Damazan (47)



NOS ŒUFS : EN NUTRITION,
ILS ONT «TOUT BON !»

NOS ATOUTS

Production régionale, production BIO certifiée Sud de France.

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

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

NOS PRODUITS

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

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



Zone de La Confluence | 47160 DAMAZAN
06 46 52 23 64 | commercial@sudoeuf.fr |
www.domainedeportes.fr

YEO FRAIS



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



YOGOURMAND,
LE YAOURT TOULOUSAIN
SIMPLE ET DE BON GÔT !

NOS ATOUTS

Pionniers et engagés dans la bio depuis 1999, nous mettons notre savoir-faire au service du développement durable et de la valorisation de la production laitière bio.

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

Nos produits sont fabriqués par 190 salariés engagés et notre lait est collecté par la coopérative régionale auprès d'une centaine d'éleveurs bio.

NOS PRODUITS

Alliant naturalité et gourmandise, notre gamme YOgourmand est composée de 13 produits bio aux différentes saveurs et textures pour varier les plaisirs :

- ◆ Yaourts fermes et mixés
- ◆ Yaourts à boire
- ◆ Crèmes fraîches



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

notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





VIANDES
&
charcuterie



ATELIER DE DÉCOUPE

ATELIER DE DÉCOUPE RAIMBAULT SARL

Notre entreprise familiale a été créée en 1998, c'est une petite entreprise de moins de 10 salariés. Nous sommes prestataires de service pour les éleveurs : découpe, découpe et mise sous vide, préparations, saucisserie, charcuterie.



AU PLUS PRÈS DE VOUS

NOS ATOUTS

Ancrés dans un territoire d'élevage, nos activités sont diversifiées et répondent aux besoins des éleveurs.

NOS PRODUITS

Prestations de service pour les éleveurs :

- ♥ Découpe bovin, jeune bovin, porc, agneau
- ♥ Découpe et mise sous vide
- ♥ Préparation steak haché
- ♥ Saucisserie
- ♥ Charcuterie cuite et sèche



ZA Pastabrac Est | 11190 COUIZA

04 68 74 03 11 | atelier-de-decoupe@orange.fr

CHARCUTERIE ADER



C'est en 1926 que Jean-Marie Ader fabrique ses premières charcuteries. Ses enfants, Henri et Jean reprendront et amélioreront le savoir bien-faire familial. Aujourd'hui engagée dans la Bio, notre maison continue de proposer certaines recettes historiques ainsi qu'une gamme dynamique avec un impératif : conserver la maîtrise de nos recettes et transmettre notre tradition du fait maison aux prochaines générations.



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

NOS ATOUTS

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

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

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

NOS PRODUITS

Notre gamme est composée d'environ 50 références qui couvrent tous les métiers de la charcuterie : jambon cuit, pâtés en conserve, saucisses fraîches, saucisson et saucisse sèche, sous la marque Henri & Jean.

Nous ne cessons d'innover pour proposer chaque année de nouvelles recettes.

Cette année, le jambon cuit à l'ail des ours et une nouvelle gamme de lardons viennent compléter notre offre à 360°.



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

COOPERATIVE CATALANE DES ELEVEURS



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



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

NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

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



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

PAYSANS BIO D'AVEYRON



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



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

NOS ATOUTS

Paysans Bio d'Aveyron c'est :

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

NOS PRODUITS

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



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

QUERCY BAS ROUERGUE



Entreprise familiale, forte d'une expérience de 27 années dans le négoce de viandes, la SARL QUERCY BAS ROUERGUE demeure très attachée aux produits locaux de qualité.



NOS ATOUTS

Très ancrée sur le territoire afin de promouvoir le savoir faire local, elle entretient un lien commercial étroit avec les éleveurs locaux.

Maitrise de notre métier et produits de qualité sont nos atouts majeurs.

NOS PRODUITS

- ◆ Viandes fraîches gros et demi-gros
- ◆ Bovins
- ◆ Jeunes bovins
- ◆ Veaux
- ◆ Agneaux

46 rue Lapeyrade | 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE
05 65 45 51 96 | quercy.bas.rouergue@wanadoo.fr

SOCIÉTÉ PORC MONTAGNE



La Société Porc Montagne est l'unité d'abattage, de découpe et de commercialisation de viande de porc de la coopérative Alliance Porci d'Oc (APO) qui regroupe près de 300 éleveurs de porcs principalement en Occitanie. La Société Porc Montagne (SPM) emploie 150 salariés et abat environ 6000 porcs par semaine pour un tonnage annuel commercialisé de près de 30 000 tonnes de viande.



DES ÉLEVEURS ENGAGÉS
POUR DES VIANDES DE QUALITÉ

NOS ATOUTS

Nous avons un savoir faire de longue date de l'abattage à l'élaboration des viandes et de la charcuterie.

Nous sommes en lien étroit avec les éleveurs de notre groupe afin de garantir des viandes de qualité.

NOS PRODUITS

Viande de porc bio.

SPM propose plusieurs offres commerciales qui vont du porc VPF (porcs nés, élevés, et abattus en France) au porc issu de l'Agriculture Biologique.

Parc d'activité d'Arsac, 54 allée Durand de Gros | 12850 RADEGONDE
05 65 77 67 34 | d.saintgeniez@porcmontagne.com

notes

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





POISSONS
&
PRODUITS
de la mer



AZAÏS POLITO



CONSERVERIE AZAIS-POLITO, dernière conserverie de la ville de Sète, labellisée ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT, produit des conserves de la Mer premium depuis 1963. Sa gamme BIO a été lancée en 2005. Sauces, soupes et veloutés de poisson et coquillages, des produits au rendez-vous du goût !



AZAÏS-POLITO, DES PRODUITS
AU RENDEZ-VOUS DU GOÛT !

NOS ATOUTS

La Maison AZAÏS-POLITO utilise uniquement du poisson sauvage issu de la petite pêche côtière dans le respect des recettes traditionnelles de notre région.

Ces poissons, dits nobles, sont achetés à des criées et mareyeurs dans un rayon de 70 km de la conserverie, afin de soutenir intrinsèquement l'ensemble de la filière halieutique.

Sont catégoriquement EXCLUS de nos soupes de poisson : les parures de poisson, les pulpes, farines ou épaississants.

NOS PRODUITS

- ◆ Rouille sétoise aux oeufs frais BIO
- ◆ Aioli aux oeufs frais BIO
- ◆ Mayonnaise au oeuf frais BIO
- ◆ Soupe de poisson sauvage aux légumes BIO
- ◆ Vélouté de saumon BIO
- ◆ Velouté d'huitres BIO
- ◆ Veloutés de moules BIO
- ◆ Rillettes de saumon BIO
- ◆ Rillettes de moules BIO



15 Rue de Bruxelles | 34200 SETE

0662562130 | v.britto@azais-polito.fr | www.azais-polito.fr

LA TRUITELLE SAS



La SAS La Truitelle a créé les premières conserves de petits poissons labellisés AB. Elle propose plusieurs gammes de produits gastronomiques et écologiques à base de petites truites de montagne.

Tous les ingrédients utilisés dans nos recettes sont issus de petites exploitations bio respectueuses de la nature et des hommes.



NOS ATOUTS

Située au cœur de la Haute-vallée de l'Aude, la Truitelle propose des conserves bonnes pour la santé et pour la planète : riches en Oméga 3, 6 et 9.

Elles sont aussi une alternative à la surpêche des sardines, maquereaux, sprats et du «poissons-fourrage» (transformé en farine), espèces en déclin et de plus en plus souvent contaminées par les métaux lourds et les microplastiques.

NOS PRODUITS

- ◆ Gamme «Conserves gastronomiques» : huit recettes inédites pour une nouvelle expérience gustative, entre finesse de chair, équilibre des saveurs et une étonnante longueur en bouche
- ◆ Gamme «Conserves écologiques» : quatre recettes 100% bio pour allier plaisir et respect de l'environnement. La première véritable solution «poisson durable» en épicerie salée



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

MAREDOC SAS



*Éleveur de coquillages
passionné depuis 1989*

Implanté depuis 1989 sur le bassin de Thau, MAREDOC est dirigé par Yoann Archimbeau. Spécialisé dans la production conchylicole. MAREDOC est producteur et fournisseur de coquillages méditerranéens. MAREDOC allie au quotidien les connaissances d'un métier traditionnel aux techniques les plus modernes.



MAREDOC,
ÉLEVEUR DE COQUILLAGES,
PASSIONNÉ DEPUIS 1989 !

NOS ATOUTS

Notre réactivité, savoir faire ainsi que notre démarche qualité en amélioration continue permettent de satisfaire les exigences de tous nos clients.

MAREDOC prône le respect du produit, des personnes et de l'environnement en partageant la passion d'un métier et en innovant quotidiennement.

NOS PRODUITS

- ◆ Huîtres BIO issues de notre élevage du bassin de Thau
- ◆ Moules BIO issues de notre élevage ou provenant de différentes origines en fonction des saisonnalités (France, Espagne, Italie, Irlande...)

Port de pêche de Frontignan | 34110 FRONTIGNAN
04 67 18 44 44 | contact@maredoc.com
<http://www.maredoc.com/>



VINS,
BIÈRES
&
spiritueux



BRASSERIE ALARYK



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



GASTRONOMIQUE, BIOLOGIQUE,
AROMATIQUE, ETHIQUE CHIC, UNIQUE,
AUTHENTIQUE, ALARYK

NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

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

- ◆ Bouteilles 33 cl, 75 cl et 150 cl
- ◆ Fûts de 5 litres
- ◆ Fûts de 20 et 30 litres pour le réseau CHR



2 rue des Poiriers | 34500 BEZIERS

09 52 13 60 88 | contact@alaryk.fr | www.alaryk.fr

BRASSERIE KISS'WING



KISS'WING
- BRASSERIE ARTISANALE -

Brasserie Kiss'Wing : Des Bières Bio qui swingent ! Implantée au cœur des vignobles Languedociens, la brasserie Kiss'Wing a vu le jour au début de l'année 2017. C'est après deux ans de travail que le projet familial a abouti. La petite entreprise compte aujourd'hui 6 personnes qui travaillent dans le but de créer de bonnes bières, bio et locales.



DES BIÈRES BIO
QUI SWINGENT !

NOS ATOUTS

Notre CREDO :

Produire 100 % de bières bio, rechercher de fournisseurs locaux, essayer de minimiser au quotidien nos consommations énergétiques, valoriser au mieux nos sous-produits par le réemploi, en quelques mots réduire notre impact.

C'est parce que nous nous donnons les moyens de mettre en oeuvre nos valeurs au quotidien, que nous créons des produits qui ont du sens à nos yeux.

NOS PRODUITS

Nous proposons une dizaine de bières permanentes et quelques recettes éphémères :

- ♥ Bières légères et rafraichissantes
- ♥ Bières houblonnées aux notes fruitées
- ♥ Bières gourmandes
- ♥ Bières torrifiés
- ♥ Et même des bières sans alcool

... il y en a pour tous les goûts !



269 rue Gustave Eiffel | 34290 MONTBLANC
0467321675 | anais@kisswing.fr | www.kisswing.fr

CAVE LABASTIDE



LABASTIDE

MAISON FONDÉE EN 1949

La Maison Labastide est une maison vigneronne fondée en 1949, enracinée au cœur de l'Occitanie. Elle s'est imposée au fur et à mesure des années comme un acteur majeur de son terroir d'origine : le Vignoble Gaillacois.



CRÉATEUR DE VINS
DE LÉGENDE



NOS ATOUTS

Les vignerons coopérateurs défendent la production de vins de qualité, à forte identité vigneronne avec des cépages locaux issus des 4 terroirs de l'appellation Gaillac.

La Maison Labastide s'appuie sur une démarche forte et complémentaire : le savoir-faire issu de l'héritage de ses vignerons et l'innovation apportée par les outils techniques et par l'équipe d'œnologues pour élaborer des vins en phase avec les attentes du consommateur d'aujourd'hui.

NOS PRODUITS

Avec les vins biologiques «Les Fées Nature», les vignerons de la Maison Labastide signent des vins de hautes exigences qualitatives, issus d'un mode de production respectueux de l'Homme et de l'environnement.

Cette gamme propose les appellations suivantes :

- ◆ AOP Gaillac Rouge
- ◆ IGP Comté Tolosan Rouge
- ◆ IGP Comté Tolosan Rosé
- ◆ IGP Comté Tolosan Blanc



Lieu dit La Barthe | 81150 LA BASTIDE DE LEVIS
05.63.53.73.63 | magasin@cave-labastide.com
<https://www.cave-labastide.com/>

CAVE L'ÉTOILE



Fondée en 1921, la cave de l'Étoile dans le Roussillon a une longue tradition de vins doux naturels avec les appellations Banyuls et Banyuls grand cru. Depuis la fin des années 1970, la cave coopérative familiale propose des vins secs sur l'appellation Collioure dans les trois couleurs, avec une gamme en Bio depuis 2010.



2021,
LE CENTENAIRE D'UNE CAVE
PLEINE DE SECRET !

NOS ATOUTS

La cave de l'Étoile a obtenu des récompenses sur tous les concours internationaux depuis plusieurs décennies.

Ici le cépage Grenache est sublimé sur un terroir de schistes travaillé quasiment tout à la main.

Ce vignoble « Héroïque » de forte pente est d'une beauté incroyable. Les vignes des Pyrénées tombent dans le mer méditerranéenne sur un paysage unique et un soleil qui domine tout au long de l'année. Un vignoble naturellement sain conduit en bio !

NOS PRODUITS

La gamme des vins bios à l'Étoile est en plein développement.

Nous avons aujourd'hui un Banyuls rosé et un Banyuls Rimage pour les vins doux naturels.

On trouve également un Collioure rouge sur une cuvée dénommée « Cauco Illiberis » et un autre Collioure rouge élevé en fût de chêne, le « Colibri ».



26 avenue du Puig del Mas | 66650 BANYULS SUR MER
06 84 62 05 32 | info@cave-lettoile.com
www.banyuls-etoile.com



CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS



Entre vignes, garrigues et vergers, notre domaine familial est situé en piémont de l'AOP des Costières de Nîmes, dans la partie Sud de la Vallée du Rhône.

François Collard révèle le terroir de galets, la pureté du fruit et la fraîcheur des arômes. Cet équilibre original contribue à la reconnaissance du domaine.



LA NATURALITÉ DE NOTRE
TERROIR DE GALETS



NOS ATOUTS

La minéralité des galets façonnés par le Rhône contribue à l'équilibre des vins. Tous nos gestes sont guidés par l'écoute de la nature, le respect du terroir et de l'environnement.

Depuis 2015, les vinifications sans soufre confèrent davantage de pureté et d'éclat du fruit. Un léger apport et une filtration à la mise assurent la stabilité du vin.

Nous poursuivons notre démarche sur des pratiques environnementales dans le vignoble comme en cave, Agro-écologiques, dont pâturage hivernal par des moutons, conduite du vignoble en Agriculture Biodynamique depuis 2019 – Certification Demeter.

NOS PRODUITS

La diversité des terroirs et la richesse de l'assemblage offrent une palette complète dans les 3 couleurs :

- ◆ Les Galets, des vins gourmands sur le fruit et la minéralité
- ◆ Terre d'Argence, la complexité et la profondeur
- ◆ Capitelle, l'élevage discret en fût pour la garde



1055 chemin Mourgues du Grès | 30300 BEAUCAIRE
04 66 59 46 10 | chateau@mourguesdugres.com
<https://www.mourguesdugres.com/>

DOMAINE BASSAC



VINS BIOLOGIQUES

Le Domaine Bassac est un domaine d'environ 80 hectares. Il est situé sur la commune de Puissalicon au nord de Béziers.

Nous produisons des vins biologiques depuis 1987. Le terroir que nous exploitons est propre à Bassac : riche et varié. Ce terroir nous permet de laisser s'exprimer pleinement notre travail de vigneron.



DES VINS AUTHENTIQUES
ET SANS COMPLEXES!

NOS ATOUTS

Notre dynamisme, notre énergie et le profil de nos vins gourmands sont notre force.

Et le prix juste de nos produits vient s'ajouter à ces forces.

NOS PRODUITS

Une gamme large et variée de 30 vins à découvrir !



180 chemin de la condamine | 34480 PUISSALICON
04 67 36 05 37 | contact@domaine-bassac.com
www.domaine-bassac.com

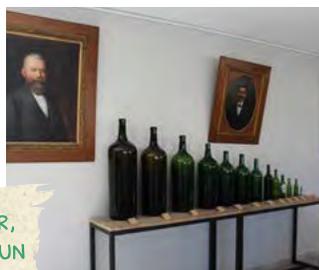
DOMAINE AURIOL



DOMAINES AURIOL

PAR CLAUDE VIALADE ET FILS

« Nous sommes une maison enracinée dans la culture occitane et qui prône des valeurs humanistes. Nous détenons une offre large de vins de châteaux ou des cépages certifiés écologiques : Vegan, Demeter, Vin Nature, Sans soufre, Vins à petits degrés, AB, CAB... Domaines Auriol impulse l'innovation et la modernisation, la recherche touche les packagings compatibles avec la certification « économie circulaire ».



« LE VIN AU CŒUR DE NOTRE MÉTIER,
L'HOMME AU CŒUR DU MONDE POUR UN
DÉVELOPPEMENT HARMONIEUX »

NOS ATOUTS

Nous sommes vignerons et Bio : Château Cicéron, Maison Vialade et Vignoble Montmija. Notre Château Cicéron est un laboratoire d'innovation pour de nouveaux cépages adaptés au réchauffement de notre environnement.

Nous sommes vinificateurs et possédons un savoir-faire unique sur les assemblages et les SPEC.

La succession est en marche et réussie avec l'arrivée il y a 5 ans de Jordi, un des fils jumeaux de Claude.

NOS PRODUITS

- ◆ Les crus du Languedoc et du Roussillon
- ◆ Une palette de châteaux signés du vigneron
- ◆ Les cépages oubliés du Sud : Carignan 100 ans d'âge, Alicante-bouché... etc.
- ◆ Les Métis : Marselan, Chenanson...
- ◆ Les Cépages du Sud-Ouest
- ◆ Les Cépages bio d'Espagne
- ◆ Les Vins du Rhône Sud

CLAUDE VIALADE
Vigneronne



12 Rue Gustave Eiffel ZA Gaujac | 11200 LEZIGNAN CORBIÈRES
04 68 58 15 15 | info@les-domaines-auriol.eu |
www.saint-auriol.com

FAMILLE ARBEAU



FAMILLE ARBEAU
VIGNERONS EN SUD-OUEST DEPUIS 1878

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



LA VRAIE NATURE
DU SUD-OUEST



NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

- ♦ Arbio rouge : Un rouge bio qui immédiatement évoque le Sud-Ouest, «identitaire» pourrait-on dire, avec ses arômes de pivoine et de prune sauvage
- ♦ Arbio blanc : Un blanc au nez très 'vivant', expressif, quelques notes d'amandes fraîches avant une bouche à la fois riche et tendue
- ♦ Arbio rosé : Très sudiste ! Robe entre gris et rosé. Nez sur l'ananas, la pêche, l'angélique. Bouche gorgée de fruit, sphérique mais équilibrée, finale sur la douceur



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

INNOWINE SAS



INNOWINE est une maison de négoce innovante, créatrice de marques de vins naturels (Cépage Libre, Terroir Libre), et distributrice de domaine en bio et biodynamie. De la sélection des vins et des assemblages, jusqu'à la création du packaging et la commercialisation, je suis un véritable artisan négociant .



NOS ATOUTS

Innowine c'est aussi une sélection de vigneronnes de diverses régions viticoles françaises partageant la même philosophie.

Sélectionnés pour la qualité de leurs vins et leur engagement dans l'agriculture biologique, biodynamique ou nature, nous œuvrons ensemble pour offrir des produits différents, riche d'un terroir, dans le respect total du vivant.

Nous poussons ces producteurs sur nos différents réseaux de distributions et nous les mettons en avant.

NOS PRODUITS

Innowine a fait le choix d'une gamme de vins « de copains » ou de partenaires partageant la même philosophie, c'est-à-dire des vins prêts à boire, aux arômes de fruits et aux goûts francs, nets, pleins d'énergie, des vins vivants !

Innowine garantit l'authenticité de ses vins bio et bio dynamiques par les certifications de Bureau Veritas et de Demeter.



18 boulevard de la liberté | 34450 VIAS
06 89 09 09 61 | contact@innowine.fr | www.innowine.fr

LA JULIETTE - SAS BRYO



LA JULIETTE

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



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



NOS ATOUTS

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

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

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

NOS PRODUITS

Au XVIIème siècle, « La Juliette » était une femme catalane qui avait donné son nom à un vaste domaine du Roussillon.

Aujourd'hui La Juliette se décline en vins secs d'appellation Côtes du Roussillon dans les trois couleurs et en vin doux naturel Muscat de Rivesaltes.



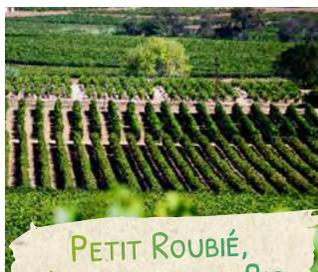
1 Avenue Maréchal Koenig | 66600 RIVESALTES
06 84 62 05 32 | info@cazes.bio | www.la-juliette.com

LES DOMAINES DE PETIT ROUBIÉ



Nous sommes certifiés en AB depuis 1985. Nous produisons sur 80 ha du Picpoul de Pinet en AOP et des vins de cépages en IGP Hérault.

Nous avons aussi sur le négoce des partenariats avec des domaines biologiques (suivi vignes et vinification).



PETIT ROUBIÉ,
NATURELLEMENT BIO

NOS ATOUTS

- ◆ Certifié en AB depuis 1985
- ◆ Producteur et négociant 100 % bio
- ◆ Producteur de Picpoul de Pinet biologique
- ◆ Partenariat avec les producteurs

NOS PRODUITS

- ◆ Vins de cépages : chardonnay, sauvignon, viognier, merlot, cabernet sauvignon, syrah, pinot, grenache, cinsault
- ◆ Vins d'assemblages
- ◆ Vin nature
- ◆ BIB de 3, 5, 10 litres



Domaine de Petit Roubié | 34850 PINET
04 67 77 09 28 | petitroubie@gmail.com
www.petit-roubie.com/

MALTERIE OCCITANE



La Malterie Occitane est un acteur pivot de la filière brassicole, reliant l'amont et l'aval, pour favoriser la structuration pérenne de l'ensemble de la filière régionale. Une TPE ancrée dans le territoire, valorisant le terroir et l'humain. Son site de production est basé à St Sulpice la Pointe dans le Tarn (81370), et sa centrale de distribution à Lavaur dans le Tarn (81500).



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

NOS ATOUTS

La Malterie Occitane englobe 3 activités :

- ♥ Une malterie, pour transformer localement 1800 t d'orge (et autres céréales) d'Occitanie en malts variés
- ♥ Une brasserie, avec un concept innovant d'incubateur, hébergeant 5 à 6 brasseurs en résidence, et produisant aussi à façon. Production de 2500 hl de bières artisanales
- ♥ Une centrale de distribution de proximité, pour fournir les brasseurs et distillateurs en produits brassicoles et répondre à l'ensemble de leurs besoins

Objectif de 100% Bio à 5 ans.

NOS PRODUITS

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



51 Avenue de l'URSS | 31400 TOULOUSE
06 59 50 77 59 | contact@malterieoccitane.fr
www.malterieoccitane.fr



VINOVALIE



Vivalie est l'union de vigneron·s du Pays d'Ovalie, le fruit de la rencontre de tout l'art de vivre du Sud-Ouest. Le groupe joue la performance collective, et s'appuie sur la diversité de ses équipes, la richesse, la complémentarité de son vignoble (Cahors, Fronton, Gaillac) pour satisfaire chaque occasion et chaque palais.



LE GROUPE EST MEILLEUR
QUE LE MEILLEUR DU GROUPE



NOS ATOUTS

La coopération, c'est l'addition des savoirs, l'intelligence partagée. Au temps des individualismes exacerbés, Vivalie joue la performance collective. Comme au rugby, la réussite est dans la qualité de la passe, dans le dialogue et les échanges entre tous.

Vivalie, c'est l'éthique du partage, la reconnaissance du savoir-faire des vigneron·s, l'authenticité des terroirs et des « pays », l'esprit du développement durable.

NOS PRODUITS

Domaine de Pialentou, AOP Gaillac Rouge. Robe soutenue et brillante. Vin complexe mêlant des arômes de fruits mûrs et d'épices, concentré, équilibré, aux tanins fermes.

Servir en accompagnement d'un magret de canard ou d'un gigot d'agneau aux fèves de Pays.



ZA Les portes du Tarn | 81370 SAINT SULPICE
05 63 33 64 91 | levet.sandrine@vivalie.com
www.vivalie.com



DISTRIBUTEURS
&
grossistes



BIOFINESSE

Biofinesse

BioExpert en Restauration

Distributeur de produits alimentaires 100% biologiques pour la restauration hors domicile depuis plus de 20 ans, Biofinesse est un acteur engagé pour une alimentation saine et durable. Fort d'une large gamme de produits français et locaux, Biofinesse est l'expert Bio qui vous apporte une réponse et un accompagnement dans la loi EGalim.



VOTRE PARTENAIRE ALIMENTAIRE
BIO ET LOCAL

NOS ATOUTS

Une gamme large 100% Bio dans toutes les familles produits.

Une priorité aux produits français et locaux (245 fournisseurs français dont 47 en Occitanie).

Près de 60 nouveautés par an.

Une expertise dans les solutions végétales pour vos repas végétariens.

Des livraisons mutualisées avec PassionFroid pour une présence nationale et une réduction de notre impact environnemental.

NOS PRODUITS

- ◆ Entrées chaudes, froides, charcuterie
- ◆ Poissons et produits de la mer
- ◆ Viandes, volailles et Ovoproduits
- ◆ Solutions végétales
- ◆ Garnitures et produits élaborés
- ◆ Produits laitiers et desserts
- ◆ Aides culinaires
- ◆ Gamme de snacking «prêt à déguster» ou «en service arrière»



1 impasse du marché gare | 31200 TOULOUSE

05 61 47 11 12 | info@biofinesse.com | www.biofinesse.com

BIOTERROIR



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

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

Toujours à votre écoute pour faire progresser la BIO !



BIOTERROIR LA NATURE
À VOTRE PORTÉE.

NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

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



12 route de Caunes | 81240 ALBINE

06 50 00 51 10 | contact@bioterroir.fr | www.bioterroir.fr



HALLE BIO D'OCCITANIE



Grossiste spécialisé en produits issus de l'Agriculture Biologique, Halle Bio d'Occitanie offre un service complet : une très large gamme de produits avec près de 8000 références (Epicerie, Fruits et Légumes, Produits Frais, Non Alimentaire), un service de livraison personnalisé et une équipe qui vous apportera son savoir-faire et saura répondre à vos besoins.



À vos côtés,
pour vous accompagner !

NOS ATOUTS

Acteur historique de la bio à Montpellier, Halle Bio d'Occitanie livre magasins, restaurants et collectivités sur une grande moitié sud de la France.

Des marques bio nationales et une offre issue d'entreprises régionales privilégiées.

Notre équipe maintient une veille constante afin de vous offrir le meilleur référencement produit. Elle vous accompagne dans votre développement et vos animations.

NOS PRODUITS

8000 références

Certifiées bio et biodynamiques

- ◆ Epicerie
- ◆ Boissons
- ◆ Produits Frais
- ◆ Fruits et Légumes frais en arrivage quotidien et secs
- ◆ Entretien de la maison
- ◆ Hygiène
- ◆ Puériculture

Halle Bio d'Occitanie propose tous types de conditionnement ainsi qu'une gamme vrac et service-arrière.



ZA du Salaison - 350 avenue des Bigos | 34740 VENDARGUES
04 67 13 21 72 | commercial@halle-bio-occitanie.fr
www.halle-bio-occitanie.fr

LABORATOIRE PHYSIOFORM ET CONDISUD

LABORATOIRE PHYSIOFORM

Laboratoire PHYSIOFORM et spécialisé dans la fabrication de compléments alimentaires et boissons nutritionnelles fonctionnelles en poudre. Protéines, BCAA, boissons aux plantes ayurvédiques et collagènes, cafés et thés fonctionnels, boissons repas enrichies, préparations culinaires en poudre (pancakes sans lactose, cookie bio)... Nous fabriquons aussi vos compléments alimentaires (gélules, comprimés, gummies, capsules molles) et les conditionnons en doypack principalement. Nous sommes ISO 22716, Cosmos, Ecocert.



LABORATOIRE PHYSIOFORM,
AU SERVICE DE LA SANTÉ,
NATURELLEMENT.

NOS ATOUTS

Nous avons accès à un très large choix d'ingrédients grâce aux autres sociétés de notre groupe français.

Nous sommes très réactifs en production, moins de 6 semaines en moyenne.

Nous développons vos formules en interne grâce à notre laboratoire sur Pérols.

Nous entamons une démarche RSE en proposant des emballages recyclés 100% et en plastique végétal.

NOS PRODUITS

- ◆ Compléments alimentaires bio en gélules, comprimés, poudres
- ◆ Protéines végétales bio
- ◆ Boissons repas bio
- ◆ Mix plantes ayurvédiques et adaptogènes bio

Et bien bien plus à découvrir et créer ensemble.



ZA Lou Cres 2 | 30140 BOISSET ET GAUJAC
06 34 63 33 12 | loic.thivin@thivingroupe.com
www.laboratoire-physioform.com

PRONATURA SUD OUEST



ProNatura société du groupe Organic Alliance, grossiste de fruits, légumes et fruits secs bio depuis plus de 30 ans, développe des liens forts avec plus de 1500 producteurs de la bio.



DÉFENDONS LA DIVERSITÉ
DE LA GRAINE À L'ASSIETTE

NOS ATOUTS

La région Sud-Ouest se situe au 1er rang national en termes de surface agricole utile bio.

Nous sommes engagés pour accélérer le développement d'une alimentation bio, durable, équitable, fraîche et délicieuse.

Nous agissons au quotidien pour mettre en relation des producteurs bio locaux, passionnés par leurs produits et leurs terroirs, avec des distributeurs qui proposent aux consommateurs des produits frais bio qui ont du goût et du sens.

NOS PRODUITS

Jusqu'à 300 références par jour en toutes saisons !

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

Nous vous accompagnons dans la planification de vos productions, la commercialisation de vos fruits et légumes et la communication nécessaire à leur promotion.



142 avenue des Etats Unis | 31200 TOULOUSE
05 36 24 60 00 | commande.toulouse@pronatura.com
www.pronatura.com



RESEAU BIOCOOP



Biocoop est le réseau de distribution bio historique et leader du marché bio en France. BIOCOOP porte des valeurs fortes pour accompagner le développement d'une agriculture biologique cohérente et exigeante dans un esprit d'équité et de coopération. Le réseau Biocoop compte actuellement 80 magasins en Occitanie.



NOS ATOUTS

Esprit de coopération et développement d'une agriculture biologique durable, transparence et équité des relations commerciales, qualité des produits et participation des consommateurs sont les piliers de notre Charte Biocoop.

Biocoop a construit des filières équitables avec les groupements de producteurs en France.

Les magasins sont encouragés à travailler avec les agriculteurs bio locaux et les transformateurs bio français.

NOS PRODUITS

Biocoop a une offre complète : cave, primeurs, boulangerie, fromagerie, produits frais, épicerie salée et sucrée, produits locaux, vrac, sans gluten, sans lactose, végétarien, éco-produits, cosmétique, hygiène, compléments alimentaires et produits pour bébé ...



BIOCOOP Réseau Sud-Ouest - ZAC II de la Confluence
Avenue de la Confluence | 47 160 DAMAZAN
05 53 88 38 04 | c.sedeau@biocoop.fr

SCIC RESTO BIO



Notre métier est d'accompagner les professionnels et les consommateurs de la restauration collective dans l'introduction et la valorisation de produits issus de l'agriculture biologique de proximité dans leurs menus. Nous travaillons avec tous types de structures, cantines, cuisines centrales, restaurants d'entreprises etc...



NOS ATOUTS

Notre mission : développer et proposer aux collectivités une offre bio prioritairement locale, complète, adaptée à la restauration collective, solidaire et accessible.

Le choix de se constituer en Société Coopérative d'Intérêt Collectif (S.C.I.C) s'est imposé dès la création de l'entreprise.

Une S.C.I.C permet d'associer à la marche de l'entreprise l'ensemble de ses partenaires, qu'ils soient consommateurs, fournisseurs, salariés ...etc.

SCIC Resto Co : le réseau national d'appro bio local de la restoco !

NOS PRODUITS

- ◆ Tous les produits alimentaires ultra-frais
- ◆ Fruits et légumes
- ◆ 4ème gamme
- ◆ Epicerie
- ◆ Viandes et volailles
- ◆ Surgelés
- ◆ Produits d'entretien
- ◆ ...etc.



Hôtel d'Entreprise - 28, Avenue de la Libération Août 1944
65000 TARBES | 05 62 53 27 03 - 06 73 57 16 01 |
restobio65@free.fr | www.reseaumangerbio.fr/



SCOP UNISVERT



1ère SCOP spécialisée dans le développement de la consommation de produits Biologique et Équitable auprès de de la RHF sur tout le territoire national. ECO Distributeur, nous livrons l'ensemble des différentes familles de produits Bio. Plus qu'un catalogue, nous vous apportons une offre sur mesure pour répondre à vos attentes.



NOS ATOUTS

Être un lien réactif et flexible entre les clients et les producteurs ou transformateurs exclusivement Français.

Trouver le produit en adéquation avec les besoins, les contraintes et les attentes de nos clients grâce à plus de 25 ans d'expérience.

NOS PRODUITS

De l'entrée jusqu'au dessert en conditionnements collectifs, frais-secs-surgelés :

- ◆ Fruits et légumes frais de la 1ère à la 5ème gamme
- ◆ Épicerie sucrée salée
- ◆ BOF
- ◆ Viandes
- ◆ Salades et plats préparés
- ◆ Alternatives végétales
- ◆ Plats cuisinés
- ◆ Laitages
- ◆ Desserts
- ◆ Pain



19 chemin du fond du village | 31570 LANTA

06 83 66 54 05 | contact@unisvert.fr | www.unisvert.fr

CARNET d'adresses

Pour retrouver tous les producteurs bio qui vendent en direct et en circuits courts, consultez les sites web et/ou appelez les associations départementales de producteurs bio ou les référents bio des Chambres départementales d'agriculture aux numéros indiqués.

ASSOCIATIONS DE PRODUCTEURS BIO D'OCCITANIE

CHAMBRES DÉPARTEMENTALES D'AGRICULTURE D'OCCITANIE

	www.bioariego.fr Tél. 06 86 31 15 52	09		www.ariège.chambre-agriculture.fr Tél. 05 61 02 14 00
	www.bio-aude.com Tél. 04 68 11 79 38	11		www.aude.chambre-agriculture.fr Tél. 04 68 11 79 93
	www.aveyron-bio.fr Tél. 05 65 68 11 52	12		www.aveyron.chambre-agriculture.fr Tél. 05 65 73 77 13
	www.biogard.fr tél : 09 52 10 89 76	30		www.gard.chambre-agriculture.fr Tél. 04 66 04 50 76
	www.erables31.org tél : 05 34 47 13 04	31		www.hautegaronne.chambre-agriculture.fr Tél. 05 61 10 42 79
	www.bio-occitanie.org tél : 05 62 63 10 86	32		www.gers.chambre-agriculture.fr Tél. 05 62 61 77 13
	www.bio34.com Tél. 04 67 06 23 90	34		www.herault.chambre-agriculture.fr Tél. 04 67 36 47 23
	www.bio-occitanie.org tél : 06 86 31 15 52	46		www.lot.chambre-agriculture.fr Tél. 05 65 23 22 21
	www.bio-occitanie.org Tél. 06 86 31 15 52	48		www.lozere.chambre-agriculture.fr tél : 04 66 65 62 00
	www.bio65.fr Tél. 05 62 35 27 73	65		www.hapy.chambre-agriculture.fr Tél. 05 62 34 66 74
	www.bio66.com Tél. 04 68 06 23 90	66		www.po.chambre-agriculture.fr tél : 04 68 96 45 02
	www.bio-occitanie.org Tél. 06 86 31 15 52	81		www.tarn.chambre-agriculture.fr Tél. 05 63 48 83 83
	www.bio-occitanie.org Tél. 06 86 31 15 52	82		www.agri82.chambre-agriculture.fr Tél. 05 63 63 09 95



notes

A large rectangular area with a light beige background, containing 20 horizontal dotted lines for writing notes.



notes

A large rectangular area with a light beige background, containing 20 horizontal dotted lines for writing notes.

Ce Guide est réalisé par l'Associatio
Interprofessionnelle bio régionale :
INTERBIO OCCITANIE

CONCEPTION / RÉDACTION

Arielle Bourgeon
Nancy Fauré
Amelie Berger

CONCEPTION GRAPHIQUE

Nathalie Paré Design
nathaliepare.design@gmail.com

MISE EN PAGE

Arielle Bourgeon

IMPRESSION

Point Trait
30260 Orthoux-Sérignac-Quilhan
pointrait@pointrait.fr

CRÉDITS PHOTOS

©Adobe Stock, © Interbio Occitanie,
Entreprises du guide, ©Michel Palis,
©Daniel Beldent, ©La Catalane,
©Saveurs du Pays Catalan, ©Fotolia

PARTICIPATION

Réseau Interbio Occitanie.

REMERCIEMENTS

Pour leur soutien financier l'Europe
et la Région Occitanie

EDITION 2021 - 2022

Guide de 144 pages tiré
à 6 000 exemplaires
à retrouver sur
Interbio-Occitanie.com
et Ocebio.fr



SIÈGE SOCIAL

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

ANTENNE DE MONTPELLIER

Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta | CS 50 023
34 875 LATTES Cedex
Tél. +33 (0)4 67 06 23 48

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

