



GUIDE DES OPÉRATEURS 2026 | 2027

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
2026 | 2027

Bio
D'OCCITANIE

édito

“ Vous avez entre les mains la nouvelle édition du Guide des opérateurs bio de la région Occitanie pour les années 2026-2027.

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

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

La dimension de l'Occitanie et la diversité de ses terroirs lui donne la possibilité de présenter une gamme variée de produits alimentaires bio. Avec plus de 14600 producteurs et plus de 3000 entreprises qui ont fait ce choix de production exigeant, vous découvrirez au fil des pages de ce guide l'étendue du savoir faire régional mais aussi la diversité des entreprises implantées dans notre territoire : coopératives, entreprises leaders de leur secteur et TPE innovantes.

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

MATHIEU MAURY,
Président d'Interbio Occitanie

* LES 5 MEMBRES FONDATEURS D'INTERBIO OCCITANIE SONT

Les associations de producteurs bio représentés par Bio Occitanie

La Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie

Les coopératives avec La Coopération Agricole Occitanie

Les entreprises privées avec Ocebio

La filière viticole avec Sud Vin Bio

sommaire

Édito	01
Présentation Interbio Occitanie	04-05
Panorama Régional	06-07
Les adhérents d'Interbio Occitanie	08-12
• Bio Occitanie	08
• La Coopération Agricole Occitanie	09
• Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie	10
• Ocebio	11
• SudVinBio	12
Carte des entreprises bio d'Occitanie	13
Liste des entreprises	14-15
Carnet d'adresses	156

SE REPÉRER !



Circuits
spécialisés bio



Grandes et moyennes
surfaces



Vente
directe



Vente
en ligne



Restauration
commerciale



Restauration
collective



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

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

www.sud-de-france.com

sommaire



**MATIÈRES
PREMIÈRES**

p.17



**FROMAGES, GLACES,
ŒUFS & PRODUITS
LAITIERS**

p.101



**COSMÉTIQUE, PPAM
ET COMPLÉMENTS
ALIMENTAIRES**

p.31



**VIANDES
& CHARCUTERIE**

p.115



**FRUITS
& LÉGUMES**

p.39



**POISSONS &
PRODUITS DE LA MER**

p.119



**FARINES
& BOULANGERIE**

p.53



**VINS, BIÈRES
& SPIRITUEUX**

p.121



ÉPICERIE

p.69



**DISTRIBUTEURS
& GROSSISTES**

p.143



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.
 - Et une section PPAM Bio d'Oc qui réunit les acteurs amonts et aval de la filière PPAM.

L'ambition partagée des professionnels est de consolider la place de l'Occitanie comme 1^{ère} région bio de France 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. Lieu d'échanges sur les besoins des producteurs, les demandes de l'aval, les marchés, elles permettent de faciliter la relation entre les acteurs des filières, de définir les enjeux de leur développement et d'identifier les actions à mener.

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



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.

C'EST BIO L'OCCITANIE!

CAMPAGNE DE COMMUNICATION C'EST BIO L'OCCITANIE

Depuis 2024, Interbio Occitanie porte une campagne de communication ambitieuse, soutenue par le Conseil Régional d'Occitanie. Sous le nom de «C'est bio l'Occitanie» l'objectif de cette campagne est d'inciter les consommateurs régionaux à acheter bio.

NOUS CONTACTER

SIÈGE SOCIAL

Maison de la Coopération et de l'Alimentation
2 avenue Daniel Brisebois | BP 82256 Auzeville
31322 CASTANET-TOLOSAN Cedex
Tél. +33 (0)5 61 75 42 84

ANTENNE DE MONTPELLIER

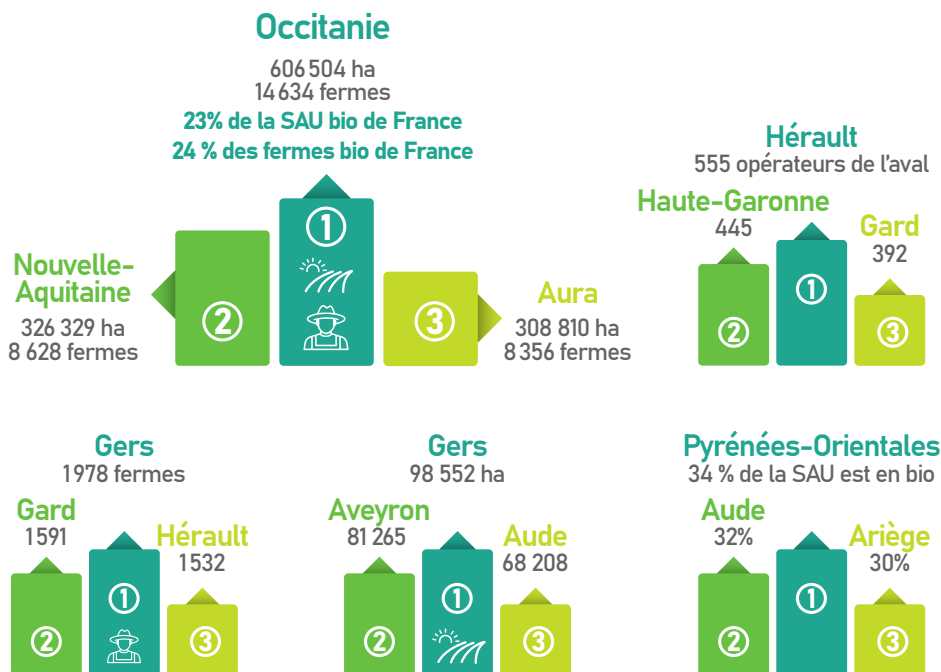
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta | CS 50 023
34 875 LATTES Cedex
Tél. +33 (0)4 67 06 23 48

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

PANORAMA RÉGIONAL

Occitanie

LES CHIFFRES-CLÉS DE LA RÉGION OCCITANIE



CHIFFRES CLÉS AVAL 2025

3 006 OPÉRATEURS AVAL
(-1%/2024)

22 % COMMERCE DE GROS
(dont coopératives et filiales)

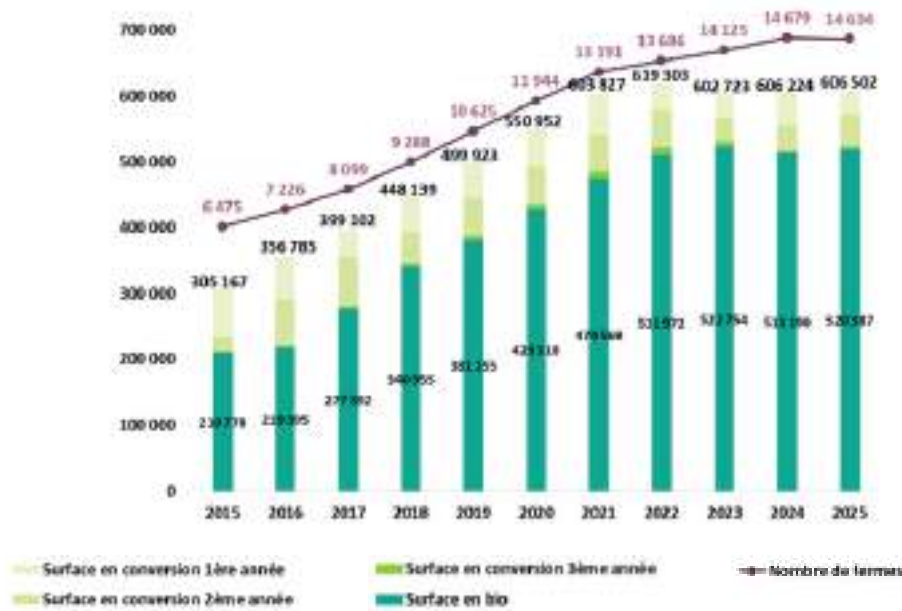
33 % IAA

35 % DÉTAILLANTS (DONT GMS)

10 % ARTISANS - COMMERÇANTS

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

(Source : Agence Bio / OC 2025)



DES DYNAMIQUES TERRITORIALES ASSEZ CONTRASTÉES

Malgré la crise qui touche le secteur depuis 2022, la région Occitanie est la première région pour les surfaces en bio des filières suivantes : viticulture, grandes cultures et fourrages. Pour les productions biologiques animales, la région Occitanie est leader sur les filières ovins viande et laits.

26% des fermes d'Occitanie sont en

bio, et 19% des surfaces agricoles utiles d'Occitanie sont cultivées en bio.

En 2025, le marché bio français reprend des couleurs avec une croissance de 3,6% et atteint 12,6 milliards d'euros. Cette hausse est majoritairement portée par le dynamisme en magasins spécialisés bio (+8,5% de chiffre d'affaires en 2025).

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



Bio Occitanie est la fédération des associations départementales d'agriculture biologique. Elle rassemble les paysans et les territoires d'Occitanie pour développer une agriculture biologique ambitieuse qui prend soin de la Terre et du Vivant.

Membre du réseau FNAB, elle rassemble environ 1500 adhérents et constitue un réseau de proximité et de compétences au service de l'agriculture biologique.

NOS OBJECTIFS

- **Promouvoir et défendre l'agriculture biologique d'Occitanie**
- **Soutenir durablement le développement de l'agriculture biologique en Occitanie**
- **Constituer un réseau aligné, efficace et cohérent** au service du développement de l'agriculture biologique et de la résilience des fermes

NOS VALEURS

- **Exigence pour le Vivant** : Nous faisons de la préservation et de la régénération du vivant un principe non négociable
- **Justice & Équité dans les territoires** : Nous construisons des filières et des relations justes et équitables entre paysans, acteurs des territoires et citoyens
- **Coopération courageuse** : Nous choisissons la coopération comme principe, et le courage et l'exemplarité comme conditions : dire les choses, débattre, décider et agir.
- **Sobriété et cohérence** : en cohérence avec ce que nous défendons, nous concentrons nos moyens sur ce qui a le plus d'impact pour la Bio.

NOS ACTIVITÉS

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

NOUS CONTACTER

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



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

- +DE 260 ENTREPRISES COOPÉRATIVES
- 7 milliards d'€ de chiffre d'affaires
- 13 000 SALARIÉS
- 9 agriculteurs sur 10

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

📍 RÔLE ET MISSIONS DE LA COMMISSION AGRICULTURE BIO

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

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

NOUS CONTACTER

MAISON DE LA COOPÉRATION AGRICOLE

Avenue Daniel Brisebois

BP 82256 AUZERVILLE

31322 CASTANET TOLOSAN Cedex

Tél. 05 61 75 42 82

www.lacooperationagricole-occitanie.fr

SITE AUZERVILLE Marianne SANLAVILLE

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

m.sanlavage@coopoccitanie.fr

SITE MAURIN Delphine ANTOLIN

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

d.antolin@coopoccitanie.fr



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

NOS MISSIONS

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

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

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

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

NOUS CONTACTER

SIÈGE SOCIAL

Anne GLANDIERES

24 chemin de Borde Rouge

BP 22107 – Auzeville

31321 Castanet-Tolosan Cedex

Tél. 05 61 75 26 00

SITE DE LATTES

Marie LARGEAUD

Mas de Saporta

Maison des Agriculteurs

CS 30012 - 34875 Lattes Cedex

Tél. 04 67 20 88 63

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

NOS VALEURS

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

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

NOS MISSIONS

► **Accompagner les projets des entreprises bio** : approvisionnement/sourcing, structuration de filières régionales, développement 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.

NOUS CONTACTER

OCEBIO - OCCITANIE ENTREPRISES BIO

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



Association interprofessionnelle
engagée en Occitanie depuis 1991

Sudvinbio est une association de loi 1901 née en 1991, à caractère interprofessionnel, regroupant les producteurs (caves particulières et coopératives) et les metteurs en marché de vin biologique d'Occitanie (1^{er} vignoble bio en France). Avec 1100 vignerons et 40 metteurs en marché adhérents, Sudvinbio représente plus de 70 % de la production régionale de vins certifiés AB à fin 2025, et conduit des actions de recherche-développement, conseil, promotion-communication et défense des intérêts de ses membres.

📍 NOS MISSIONS

Un engagement quotidien auprès des adhérents

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

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

• Acquisition de références techniques ou économiques

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

• Diffusion de l'expertise acquise

- Diagnostic et conseil aux adhérents en œnologie et viticulture biologique,
- Publication de plaquettes de communication et de synthèse des travaux de recherche-expérimentation (Qu'est-ce qu'un vin bio, lutte contre la flavescence dorée, gestion de la matière organique des sols...),
- Participation aux formations des futurs techniciens et ingénieurs des établissements d'enseignement supérieur, DNO...
- Organisation de conférences techniques et webinaires (en collaboration avec l'IFV, l'ICV, les Chambres d'Agriculture...).

• Défense du label "Agriculture Biologique"

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

📍 PROMOTION ET COMMUNICATION

Levinbio.fr, un site pédagogique pour informer sur le vin bio et apporter du contenu aux différentes parties prenantes. Il est associé à un compte Instagram @levinbio

📍 NOS ÉVÉNEMENTS

• LE SALON MILLÉSIME BIO

- Créé en 1993, il a lieu chaque année à la fin du mois de janvier sur Montpellier. Le salon international de référence pour la filière vin bio, il regroupe près de 1 400 exposants certifiés venant d'une quinzaine de pays, il est strictement réservé aux acheteurs professionnels.

- **Son concept est unique** : tous les stands sont identiques (comptoirs) et il n'y a pas de regroupement par pays ou appellation, ce qui favorise la découverte pour les visiteurs. OEnothèque, conférences, master-class favorisent la découverte des vins bio sur les 3 jours du salon.

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

- Il se déroule chaque année, mi-janvier, avec plus de 1 800 vins et 150 bières en compétition. Les cuvées lauréates sont en dégustation libre sur un espace dédié pendant MILLÉSIME BIO.

• LA FÊTE DU VIN BIO

- Initiée à Montpellier en 2024, c'est une animation commerciale en mai / juin pendant la quinzaine des produits bio et régionaux d'Occitanie. Dès 2026, elle prendra également ses quartiers sur la Métropole de Toulouse. Le grand public est invité à faire un « vitinéraire urbain » pour découvrir les vins bio dans les établissements partenaires (bars à vin, café, restaurants, domaines viticoles...).

NOUS CONTACTER

SUDVINBIO

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

CARTE DES ENTREPRISES *bio d'Occitanie*



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

ENTREPRISES bio d'Occitanie

♦ MATIÈRES PREMIÈRES p.17

♦ Agricert	p.18
♦ Agrofün	p.19
♦ Alliance Seeds	p.20
♦ Axel et Paul	p.21
♦ Biosourcéo	p.22
♦ Coopérative Auraïa	p.23
♦ Coopérative Qualisol	p.24
♦ L'Isle aux Grains	p.25
♦ Natera	p.26
♦ Ori Sorgho Smartfood	p.27
♦ SancOil	p.28
♦ Senfas	p.29

♦ COSMÉTIQUES, PPAM & COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES p.31

♦ Apimab Laboratoires Propolia	p.32
♦ Essenciagua	p.33
♦ Nomade Palize	p.34
♦ Py'still	p.35
♦ Un Mas en Provence	p.37

♦ FRUITS & LÉGUMES p.39

♦ Agriviva	p.40
♦ Alterbio	p.41
♦ Aux Saveurs du Quercy	p.42
♦ Bio'Transfo	p.43
♦ Blue Whale	p.44
♦ Cardell Export	p.45
♦ Coopérative Roussillon la Tour	p.46
♦ Force Sud	p.47
♦ Imago Bio	p.48

♦ Les Vergers du Valon	p.49
♦ Neabio	p.50
♦ Pronatura	p.51

♦ FARINES & BOULANGERIE p.53

♦ Aux Ateliers de la Liberté SCOP	p.54
♦ Faucher Frères SA Sté Meunière de Montricoux	p.55
♦ Fournil Régional de Belledonne	p.56
♦ Minoterie Marty SARL	p.57
♦ Minoterie Vallée du Céor	p.58
♦ Moulin Batigne	p.59
♦ Moulin Cante Caille	p.60
♦ Moulin de Colagne	p.61
♦ Moulin de Rivières SAS	p.62
♦ Moulin de Sauret	p.63
♦ Pain & Nature	p.64
♦ Pain et Partage	p.65
♦ Qualinoa	p.66
♦ Raspailou	p.67

♦ ÉPICERIE p.69

♦ Arcadie SCIC SA	p.70
♦ Arometik SAS	p.71
♦ Aromisland	p.72
♦ Bienfaits	p.73
♦ Biscuiterie des Grands Causses	p.74
♦ Boc d'Oc	p.75
♦ BPC KAMBIO	p.76
♦ Brasseurs Passion	p.77
♦ Champlat	p.78
♦ Coopérative L'Oulibo	p.79
♦ Coopérative les Jardins de la Haute Vallée	p.80

● Gourmie's SAS	p.81
● Graines Equitables SCIC	p.82
● Groupe Emile	p.83
● La Fleur des Chanvres	p.85
● L'étuverie Ail noir Biologique	p.86
● Le Perco	p.87
● Les Infuthés	p.88
● Les Ruchetons	p.89
● Madras	p.90
● Moulin du Pivert	p.91
● Mozaïc Cafés et Thés	p.92
● Odyssée d'Engrain SCIC	p.93
● Pimpapelle	p.94
● Piou délice	p.95
● Prosain	p.96
● Salles Frères SAS	p.97
● Sibio !	p.98
● Sitka	p.99
● Verfeuille en Cévennes	p.100

FROMAGES, GLACES, ŒUFS & PRODUITS LAITIERS p.101

● Aveyron Brebis Bio	p.102
● Biolait	p.103
● Coopérative fromagère Des Bergers du Larzac	p.104
● Delaferme	p.105
● Duo Lozère	p.106
● Ferme du Causse SAS	p.107
● Fromagerie des Artisans	p.108
● JPS Lait	p.109
● Le Fedou	p.110
● Lou Passou Bio SARL	p.111
● Sudoef SAS	p.112
● Yeo Frais	p.113

VIANDES & CHARCUTERIE p.115

● Charcuterie Ader	p.116
● Gers Bœuf	p.117

POISSONS & PRODUITS DE LA MER p.119

● La Truitelle SAS	p.120
--------------------------	-------

VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX p.121

● Brasserie Artisanale du Petit Caboulot	p.122
● Brasserie Cap d'Ona	p.123
● Brasserie Kiss'wing	p.124
● Brasserie la Commingeoise A fleur de Mousse	p.125
● Calmel et Joseph	p.126
● Caveau Héraclès	p.127
● Château Capion	p.128
● Château Maris	p.129
● Château les Bugadelles	p.130
● Domaine Bassac	p.131
● Domaine du Vieux Noyer	p.132
● Domaine Herrebouc EARL	p.133
● Famille Arbeau	p.134
● Le Jardin de Mazaaläi	p.135
● Le Veilleur de Bières	p.136
● Les Domaines de Petit Roubié	p.137
● Les Vignerons du Sommiérois	p.138
● Maison Alaryk	p.139
● Malterie Occitane	p.140
● Vialade & fils SAS	p.141

DISTRIBUTEURS & GROSSISTES p.143

● Biofinesse	p.144
● Bioterroir	p.145
● De la Terre à l'Assiette	p.146
● Biocoop Sud-Ouest	p.147
● Manger Bio Occitanie Pyrénées	p.148
● Manger Bio Languedoc	p.149
● SCOP Unisvert	p.150
● Sublim'Arômes	p.151

notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





MATIÈRES *premières*



AGRICERT



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

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



**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
- ♥ Vente en circuit B to B pour transformation et vente en centrale d'achats

5709 Route de Muret | 31470 SAINT LYS

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

AGROFÜN



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

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



UNE GRAINE
À HAUTE VALEUR NUTRITIONNELLE,
RICHE EN OMÉGA 3,
PROTÉINES ET FIBRES

NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

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

- ♦ Graines de chia entières
- ♦ Farine de chia
- ♦ Huile de chia



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

ALLIANCE SEEDS



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

Nous avons une certification BIO et HACCP.



PROFITEZ DE NOTRE
EXPERTISE TRIAGE SUR PLUS
DE 50 ESPÈCES DIFFÉRENTES

NOS ATOUTS

Nous sommes équipés de plusieurs chaînes pour décortiquer et trier (nettoyeur-séparateur, alvéolaire, table densimétrique, toboggan, magnétique, et trieur optique) des lots de plusieurs centaines de kilos à plusieurs tonnes. Chaque lot est identifié et trié individuellement. Nous assurons également l'ensachage, le conditionnement et le stockage des lots triés. Nous proposons également la mise sous inertage de vos productions pour les protéger et les conserver plus longtemps.

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 décortilage (d'épeautre, de Tournesol, de Lentille Corail, Pois vert...), le conditionnement, l'étiquetage et le stockage de productions BIO.

RD 119 | 11290 MONTREAL D'AUDE

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

AXEL ET PAUL



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



PRENDS-EN DE LA GRAINE !

NOS ATOUTS

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

- > **Pour vous les magasins,** vous trouverez **une gamme de 30 références en vrac et petit conditionnement (100% bio et 100% local).**
- > **Pour vous les industriels,** nous vous proposons des conditionnements de 25kg au big bag.
- > **Pour vous les agriculteurs,** grâce à notre prestation de service, vous pouvez valoriser au mieux vos productions. Nous réalisons même la création de vos visuels (logos, étiquettes...).

NOS PRODUITS

- ♥ **Céréales**
millet, sorgho, petit épeautre, quinoa, sarrasin, maïs pop corn
- ♥ **Légumineuses**
lentilles, pois chiches, pois cassés, haricots
- ♥ **Oléagineuses**
lin, chia, courge, tournesol
- ♥ **Nouveautés**
muesli, cracker, flocon, amande...
- ♥ **Prestations**
triage/décortilage/ensachage



45 route de Toulouse, En Vabre | 81500 BANNIÈRES
06 27 24 79 63 | coucou@axeletpaul.fr | www.axeletpaul.fr

BIOSOURCÉO



Fort de son approche sur mesure et de son savoir-faire reconnu depuis plus de 50 ans, Biosourcéo est le spécialiste de la valorisation des coproduits agricoles en Occitanie. Nous collectons et transformons les coproduits du champ au bénéfice des filières agricoles et agroalimentaires. Nous participons ainsi à la transition des modèles agricoles en améliorant la valeur ajoutée des produits du champ.



NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

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



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

COOPÉRATIVE AURAÏA



La coopérative Auraïa, par l'intermédiaire de sa société Texipro, produit des alternatives végétales issus des producteurs de la région Occitanie.



TRAÇABILITÉ, QUALITÉ ET
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

NOS ATOUTS

♥ Une vision et des engagements

Chez TEIXIPRO, nous valorisons les ressources végétales pour proposer des produits naturels, issus de l'agriculture biologique ou conventionnelle, répondant aux attentes des professionnels. Ancrée dans une filière française locale et responsable, notre démarche garantit traçabilité, qualité et respect de l'environnement.

♥ Des produits adaptés aux professionnels

Nos produits alimentaires intermédiaires, comme le haché végétal surgelé et les protéines végétales texturées sèches, sont conçues pour les industriels et les circuits RHF/CHR. Polyvalents et performants, ils s'intègrent parfaitement dans vos formulations et menus.

NOS PRODUITS

- ♥ Protéine texturée de pois bio- sec (BB/5kg/10kg)
- ♥ Protéine texturée de pois bio-surgelé (5Kg/10Kg)
- ♥ Protéine texturée de soja bio-sec (BB/5kg/10kg)
- ♥ Protéine texturée de soja bio-surgelé (5Kg/10Kg)

6 Avenue Paul Sabatier | 31250 REVEL
contact@texipro.com

COOPÉRATIVE QUALISOL



La coopérative QUALISOL valorise une large gamme de légumes secs et de graines issus du savoir-faire de ses producteurs adhérents via sa marque Graines et Légumineuses de France. Une démarche à l'engagement affirmé de commercialiser des produits 100% français auprès des professionnels de la distribution, de la RHF, des transformateurs et industriels du secteur agroalimentaire. Fort de son expérience initiée depuis 15 ans avec sa marque Monbio, le groupe développe aujourd'hui un projet plus profond qui impulse une nouvelle dynamique filière motrice.



SPÉCIALISTE
DU POIS CHICHE FRANÇAIS

NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

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



851 Chemin de Carrel | 82100 CASTELSARRASIN
05 63 20 00 55 | contact@grainesetlegumineusesdefrance.fr
www.grainesetlegumineusesdefrance.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



NATERA



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



**NATERA, COOPÉRATIVE
DE TERRITOIRES VIVANTS**

NOS ATOUTS

- ♥ **NATERA a développé un savoir-faire BIO avec ses équipes** : une référente BIO, 56 techniciens (PV PA), 2 techniciens monogastriques et 1 vétérinaire.
- ♥ Depuis 17 ans, l'usine de BANASSAC **fabrique des aliments BIO**.
- ♥ **NATERA valorise les animaux BIO** (OP, Ruthènes Viandes), les céréales BIO (silo BIO), les produits et cuvées BIO (Halles de l'Aveyron).
- ♥ Avec ses 69 magasins, **NATERA est un acteur de proximité**.
- ♥ Essais BIO.

NOS PRODUITS

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

Route d'Espalion BP 3220 | 12032 RODEZ Cedex 9
05 65 67 89 00 | contact@natera.coop
www.natera.coop

ORI SORGHO SMARTFOOD



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

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



ORI, CÉRÉALES ANCIENNES
& SMARTFOOD



NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

- ♥ **Grains** : grain décortiqué de sorgho blanc / grain décortiqué de sorgho roux / grain décortiqué de millet jaune / mix super grains
 - ♥ **Farines**: farine de sorgho blanc / farine de sorgho roux / farine de millet jaune / mix super farines
 - ♥ **Semoules**: semoule de sorgho blanc / semoule de millet jaune
 - ♥ **Biscuits** : 5 références de biscuits petit déjeuner, 2 références biscuits sport, 4 références biscuits gourmand, 3 références biscuits speculos, 2 références biscuits sans sucres ajoutés
 - ♥ **Pâtes** : 2 références pâtes de sorgho, 1 référence pâtes de millet, 1 référence mix super pâtes
- Et plein d'autres produits sucrés et salés**



55 bis, Rue Croix Verte | 81000 ALBI

06 43 69 19 87 | mohamed@ori-sorgho.fr
ori-sorgho.fr | ori-sorgho.com

SANCOIL

sanCoil



Aujourd'hui notre système alimentaire se caractérise par un fort déficit en omega-3, et un déséquilibre entre omega-3 et 6. Il y a donc un véritable enjeu de santé publique à rééquilibrer notre alimentation en acides gras polyinsaturés (AGPI : ensembles des omega-3 et-6). Sa haute teneur en tocophérols (antioxydants), incluant la vitamine E, lui confère une meilleure stabilité à l'oxydation, essentiel pour sa conservation. C'est son point fort face au lin.



NOS ATOUTS

Au travers d'une économie durable de proximité et par une juste valorisation des savoir-faire, des terroirs et de leurs ressources, l'équité, la clarté et l'authenticité sont les spécificités portées par nos actions sur toute la chaîne de la graine au produit fini. sanCoil présente la Cameline "Om" semence et graine (rustique, française et issue de la cameline sauvage). Son huile vierge de première pression à froid est extraite à une température inférieure à 35°C. Cette transformation lui confère une alimentation vivante aux bienfaits gourmands et nutritionnels préservés (riche en oméga 3 et en anti-oxydants) et se déclinent en puissance dans multi-secteurs, santé, hygiène et beauté.

NOS PRODUITS

L'HUILE ISSUE DE GRAINES RUSTIQUES DE CAMELINE SAUVAGE

L'huile vierge de première pression à froid est extraite à une température inférieure à 30°C pour une alimentation vivante dont les bienfaits nutritionnels et gourmands ainsi que pour les secteurs de la santé de l'hygiène et de la beauté.

Retail • Commerce de détail
Agroalimentaire • Industrie

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

Les combes | 30250 JUNAS

06 84 89 66 29 | info@sanctummediterranee.com

www.sanCoil.fr

SENFAS



SENFAS est une PME familiale gardoise, engagée depuis plus de 37 ans dans la fabrication et la distribution de produits issus de l'agriculture biologique. Forte de son expérience, l'entreprise développe une activité de négoce structurée autour de deux pôles :

- L'importation d'ingrédients et de matières premières 100 % biologiques, rigoureusement sélectionnés
- La distribution de produits et ingrédients à destination des professionnels de la transformation (boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glaciers, restaurateurs...)



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

NOS ATOUTS

- ♦ Une expertise reconnue dans le sourcing d'ingrédients biologiques, avec un engagement fort en faveur du développement durable et du commerce équitable (certification Fair For Life)
- ♦ Des filières sécurisées et contrôlées en continu par nos équipes qualité et achats, avec une priorité donnée aux origines France et Europe
- ♦ Un engagement global en matière de responsabilité éthique, sociale et environnementale
- ♦ Une fabrication artisanale pour une sélection de produits semi-élaborés

NOS PRODUITS

- ♦ **Une large gamme de matières premières et d'ingrédients biologiques :**

Fruits secs, chocolats, céréales, graines, légumineuses, pâtes alimentaires, farines et flocons, mixes et solutions pour la boulangerie, huiles et corps gras, produits laitiers, œufs et alternatives végétales, sucres et dérivés...

- ♦ **Produits semi-élaborés dans nos ateliers :**

Poudres et purées de fruits secs et de graines, praliné, fourrages, gomasio, poudre à flan, BIO'NAPP, préparations salées (farces oignons et champignons), oignons frits, ratatouille, sauces tomate...



18 avenue Antoine Emile | 30340 MÉJANES-LES-ALÈS

04 66 54 33 50 | senfas30@senfas.com

www.senfas.com

notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





Cosmétiques

PPAM &
COMPLÉMENTS
ALIMENTAIRES



APIMAB LABORATOIRES PROPOLIA

propolia

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



L'ABEILLE EMBELLIT
NOS VIES



NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

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



Avenue du Lac | 34800 CLERMONT L'HÉRAULT

04 67 96 38 14 | contact@apimab.com | www.propolia.com

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 BIO.

NOS PRODUITS

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

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

ZAE Route de Longviala | 48500 LA TIEULE

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

NOMADE PALIZE



Nomade Palize est une entreprise française spécialisée dans la production et l'importation d'ingrédients issus de l'agriculture biologique provenant d'Iran. Elle développe des filières tracées et équitables en s'appuyant sur des producteurs locaux et des méthodes traditionnelles, garantissant qualité, durabilité et transparence. Elle propose des matières premières biologiques et équitables destinées aux industries alimentaire, nutraceutique et cosmétique.



L'IRAN AUTHENTIQUE

NOS ATOUTS

Nomade Palize maîtrise toute sa chaîne d'approvisionnement, de la production à l'export, assurant **une traçabilité totale**.

Son ancrage local en Iran, ses partenariats durables avec des producteurs et ses certifications bio et équitables garantissent **des produits de haute qualité, tout en soutenant le développement économique local**.

NOS PRODUITS

Les principaux produits bio sont :

- ♥ la rose de Damas (hydrolat, huile essentielle, pétales),
- ♥ le safran (pistils, fleurs),
- ♥ le henné,
- ♥ la poudre de jujubier,
- ♥ le cumin,
- ♥ le sumac



250 Chemin de Bordeneuve | 32550 PESSAN
 06 21 63 95 64 | contact@nomadepalize.com |
www.nomadepalize.com

PY'STiLL



Distillerie pyrénéenne engagée, unit agroforesterie et hydrodistillation. De la plante au produit fini, nous maîtrisons chaque étape avec une exigence absolue sur la qualité et une traçabilité complète des matières végétales. Eau de source de montagne, bilan carbone maîtrisé, Analyse du Cycle de Vie: Nous allions savoir-faire artisanal et engagement durable pour des produits BIO respectueux de la nature.



HYDROLATS AUTHENTIQUES DE HAUTE QUALITÉ, PURS OU CONCENTRÉS

NOS ATOUTS

- ♥ Atelier dédié aux hydrolats BtoB : fabrication et conditionnement maîtrisés de A à Z
- ♥ Distillerie artisanale par passion, production industrielle par maîtrise
- ♥ Origine irréprochable : 80% Pyrénées, 100% France, 100% BIO
- ♥ Traçabilité totale du champ (zone sauvage) au produit
- ♥ Expertise Hamamélis : récolté à 6 km, distillé frais immédiatement pour une qualité et une efficacité maximale

NOS PRODUITS

- ♥ Deux gammes innovantes : Hydrolat d'Hamamélis et Eau Florale de Bleuet BIO concentrés sans conservateurs. Plantation d'Hamamélis sur domaine agroforestier PY'STiLL de 20 Ha
- ♥ Hydrolats et Eaux florales BIO COSMOS de haute qualité: 18 filières authentiques issues de plantes sauvages ou cultivées dans le respect des écosystèmes
- ♥ Huiles essentielles BIO de haute qualité chemotypées 100% pures et naturelles. Retrouvez-les dans nos pharmacies pyrénéennes partenaires engagées !



42 rue de Castelmouly | 65200 BAGNÈRES DE BIGORRE
07 70 06 19 31 | contact@pystill.com | www.pystill.com



UN MAS EN PROVENCE



un MAS en PROVENCE
DE LA PLANTE AU PARFUM

PRODUCTEUR & DISTILLATEUR D'HUILES ESSENTIELLES BIO



Un MAS en PROVENCE a été fondé par Gaël qui est producteur d'huiles essentielles biologiques de grande qualité, BIO et ultra locales.

Sa gamme de produits comprend des parfums, des produits de soins de la peau et des parfums d'intérieur, tous fabriqués avec des ingrédients naturels et l'expertise de Gaël dans la production d'huiles essentielles.



DE LA PLANTE
AU PARFUM



NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

- ◆ **Nous produisons nos propres huiles essentielles bio et hydrolats bio.**
- ◆ Savon à la lavande
- ◆ Bougie au Lavandin ou à la citronnelle
- ◆ Brumes parfumée Lavande ou Verveine citronnée
- ◆ Macérât huileux Immortelle ou Calendula



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

notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





FRUITS & légumes

AGRIVIVA



UN ATTELIER DU RÉSEAU CUISINONS NOS PAYSAGES

Agriviva est une légumerie basée à Montpellier. Agriviva valorise les légumes bio et locaux à travers une transformation de proximité adaptée à la restauration collective et commerciale. Nos légumes sont lavés, parés, découpés et vendus crus prêts à être assaisonnés (pour les crudités) ou à être cuisinés (pour les légumes à cuire). Nous proposons également des légumes et légumineuses cuits par pasteurisation en sachet sous vide.



VOTRE LÉGUMERIE
DE TERRITOIRE



NOS ATOUTS

- ♥ Végétalisation des assiettes : Agriviva propose une gamme diversifiée de légumes au gré des saisons afin de varier l'offre alimentaire ainsi qu'une gamme de légumineuses pour faciliter le recours aux protéines végétales.
- ♥ Soutien à la production maraîchère locale : l'ancrage territorial de la légumerie favorise le développement des circuits courts.
- ♥ Développer l'insertion par l'activité : Agriviva est une entreprise d'insertion conventionnée par l'Etat

NOS PRODUITS

- ♥ Salades coupées, carottes râpées, chou blanc émincé... : toutes crudités lavées tranchées prêtes à l'emploi
- ♥ Carottes en cube, pommes de terre pelées en lamelles, courgettes rondelles.. tout légume cru entier ou découpé, prêt à cuisiner
- ♥ Pommes, melons, pastèques crus en morceaux
- ♥ Légumineuses et céréales locales cuites en sachet sous vide (pois chiches, lentilles, haricots, petit épeautre, lentille corail...)
- ♥ Carottes en rondelles cuites et pommes de terre cubes, lamelles ou entières cuites en sachet sous vide

371 Avenue du Marché Gare | 34070 MONTPELLIER
06 32 98 54 13 | b.cochennec@agriviva.fr
www.agriviva.fr

ALTERBIO



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

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



NOS ATOUTS

Nous sommes producteurs et distributeurs.

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

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

NOS PRODUITS

Plus de 350 références en fruits et légumes

♦ **Couleur Midi,**

les productions des terroirs bio d'Occitanie

♦ **Biovergél Premium Fruit,**

le meilleur des vergers d'Espagne

♦ **Biofestival Prima Qualita,**

avec nos partenaires historiques en Italie

♦ **Biolibri exotique,**

les fruits exotiques "Bio-responsables"

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



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

AUX SAVEURS DU QUERCY



AUX SAVEURS DU QUERCY est une entreprise familiale qui a pour mission de commercialiser les fruits et légumes bio du groupement de producteurs AGRIBIO 82. Nous expédions nos produits sur toute la France vers des grossistes ou des plateformes de magasins spécialisés. Nous livrons également les magasins de détail de la région toulousaine et d'Albi, ainsi que les cuisines centrales. Installés au cœur des coteaux du Quercy, région reconnue pour la qualité de ses productions de fruits (AOP Chasselas de Moissac, prune Reine Claude véritable, melon du Quercy), nous participons au développement de l'agriculture bio du Sud-Ouest depuis plus de 15 ans.



TERROIRS,
SAVOIR-FAIRE ET QUALITÉ

NOS ATOUTS

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

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

Professionnels de la production à l'expédition.

Dynamisme et réactivité

NOS PRODUITS

- ♥ Pommes
- ♥ Poires
- ♥ Kiwis
- ♥ Fraises
- ♥ Cerises
- ♥ Melons
- ♥ Pastèques
- ♥ Prunes de table
- ♥ Figues
- ♥ Raisins de table
- ♥ Kakis
- ♥ Courges
- ♥ Courgettes
- ♥ Aubergines
- ♥ Tomates
- ♥ Oignons
- ♥ Aulx...

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

BIO'TRANSFO



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

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



NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

◆ Purées de fruits

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

◆ Coulis de tomates

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

◆ Confitures

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

BLUEWHALE SAS



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

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



NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

- ♥ **Pommes bio gustatives** : PIXIE BIO / CANDINE BIO / JULIET
- ♥ **Une offre bio régionale** "Les pommes bio du Sud-Ouest"
- ♥ **Prunes bio** : gamme complète
- ♥ **Kiwis vert bio**
- ♥ **Poires bio**
- ♥ **Packagings disponibles** : caisses vrac / barquettes / sacs / plateaux



1205 Avenue De Falguières | 82004 MONTAUBAN Cedex
05 63 21 56 56 | 06 12 81 57 17 | marion.dufosse@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.



JULIET®
C'EST BON, C'EST BIO



NOS ATOUTS

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

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

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

NOS PRODUITS

La pomme JULIET®



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



La variété Lubee® Bio

Une exclusivité Cardell nouveauté 2022

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

COOPÉRATIVE ROUSSILLON LA TOUR



1ère Coopérative 100% BIO des Pyrénées-Orientales, au service des producteurs, des clients et du territoire, engagée pour une agriculture durable et une juste rémunération des producteurs, la Coopérative Roussillon La Tour offre une gamme maîtrisée et cohérente de fruits et légumes de saison. Elle est portée par 23 producteurs réunis autour d'une même ambition commune : le goût et la qualité.



NOS ATOUTS

Partenaire fiable, la Coopérative Roussillon La Tour est reconnue spécialiste des fruits à noyaux, produits emblématiques du Roussillon. Grâce à notre maîtrise complète de la filière ; de la sélection variétale à l'expédition, nous garantissons une traçabilité maîtrisée, offrons une gamme bio locale et de saison, alliant une **qualité gustative et visuelle premium, ainsi qu'un engagement durable.**

NOS PRODUITS

- ♦ **Fruits à noyaux** : Cerises, Abricots, Pêches & Nectarines.
- ♦ **Fruits à pépins** : Pommes, Poires,
- ♦ **Agrumes** : Clémentines
- ♦ **Autres fruits** : Mini pastèques, Figues, Kakis, Kiwis
- ♦ **Légumes d'hiver** : Courges (Buttenut, Potimarron), Choux (Brocolis, Romanesco), Fenouils
- ♦ **Légumes de printemps** : Artichauts, Choux lisses



Km 1, Route de Thuir | 66170 MILLAS
06 70 99 56 67 | vente@cooplatour.fr
www.cooplatour.fr

FORCE SUD



Organisation de producteurs spécialisés dans le Melon Charentais depuis 1998. Nous avons une maîtrise totale de la production, du conditionnement jusqu'à la commercialisation.

Profondément respectueux de l'environnement nous préservons notre terroir et la qualité de nos melons tout au long de leur itinéraire de production.

En complément, nous proposons une mini pastèque bio produite dans l'Hérault, de la salade, des patates douces et des butternuts produits dans le Vaucluse et l'Hérault.



NOS ATOUTS

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

1^{er} producteur de patates douces bio en France

NOS PRODUITS

- ◆ **Melons**, l'été
- ◆ **Mini pastèques**, l'été
- ◆ **Salades**, de Octobre à Mai
- ◆ **Patates douces**, toute l'année
- ◆ **Butternut** de Octobre à Mars



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

IMAGO BIO



Depuis plus de 30 ans, Imago fédère des producteurs de fruits et légumes biologiques à Perpignan. Notre mission est de fournir des produits bio de haute qualité, issus de cultures locales et respectueuses de l'environnement. Grâce à notre expertise et à notre engagement en faveur du développement durable, nous sommes un partenaire de confiance pour une alimentation plus saine et une chaîne d'approvisionnement responsable.



NOS ATOUTS

- ♥ Réseau de producteurs spécialisés en agriculture biologique
- ♥ Produits sélectionnés selon des critères de qualité et de traçabilité
- ♥ Approvisionnements fiables et adaptés aux besoins des professionnels
- ♥ Valorisation des productions locales
- ♥ Engagement en faveur d'une agriculture durable et responsable
- ♥ Relation de proximité avec nos partenaires

NOS PRODUITS

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

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

LES VERGERS DU VALON



2ème génération de producteur de noix bio dans notre ferme familiale, située dans le nord du Lot. Nous sommes deux passionnés, convaincus de l'importance de produire des noix bio dans le respect de la nature et de l'environnement.



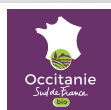
CULTIVÉES AVEC RESPECT,
DÉGUSTÉES AVEC PLAISIR!

NOS ATOUTS

Nous sommes une petite structure à taille humaine, flexible et réactive.
A l'écoute du client.

NOS PRODUITS

- ◆ Noix coques
- ◆ Cerneaux
- ◆ Huile



276 Chemin du Cuivré des Marais
46 110 SAINT MICHEL DE BANNIERES
06 70 52 70 28 | genevieve.benedetti@hotmail.fr

NEABIO



Neabio est un metteur en marché spécialisé dans les fruits et les légumes issus du bassin méditerranéen, issus d'une agriculture 100 % biologique, engagée dans une démarche responsable et durable. Nous construisons des partenariats solides avec des producteurs partageant nos valeurs et notre vision, dont certains nous accompagnent depuis plus de 25 ans. Depuis 5 ans, nous développons également des filières locales et françaises afin de favoriser une production de proximité. Nos engagements sont reconnus à travers différentes certifications : Agriculture Biologique, Bio Suisse, Demeter et Global GAP CoC.



ORGANIC PREMIUM



NOS ATOUTS

- ♥ Productions étendues sur un calendrier 12 mois sur 12,
- ♥ Produits de niche pour dynamiser vos rayons,
- ♥ Productions françaises et méditerranéenne,
- ♥ Présence de nos équipes à l'origine,
- ♥ Services sur mesure avec un service commercial 6j/7

NOS PRODUITS

- ♥ Poivrons
- ♥ Courgettes
- ♥ Aubergines
- ♥ Concombres
- ♥ Tomates anciennes
- ♥ Artichauts
- ♥ Citrons
- ♥ Clémentines
- ♥ Oranges Cara Cara
- ♥ Oranges
- ♥ Pomelos
- ♥ Figs
- ♥ Framboises, myrtilles
- ♥ Fruits de la passion
- ♥ Pêches / Nectarines
- ♥ Abricots
- ♥ Anones
- ♥ Kakis
- ♥ Aloe Vera
- ♥ Et bien plus encore !

3115 Avenue Julien Panchot | 66 031 PERPIGNAN CEDEX
04 68 92 91 01 | contact@neabio.com

PRONATURA



ProNatura, en partenariat avec plus de 600 producteurs ou organisations de producteurs, met le goût et la diversité au cœur de ses préoccupations. Entreprise française 100% bio, ProNatura vous propose l'offre de fruits, légumes frais et secs bio la plus large du marché. Avec 7 sites en région, achetez local et bio auprès de l'opérateur fruits et légumes bio ayant le plus d'implantations en régions pour un sourcing au plus près des différents bassins de production français.



**SPÉCIALISTE ALIMENTAIRE
ET METTEUR EN MARCHÉ BIO**

NOS ATOUTS

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

- ◆ Reçoit l'import du groupe Organic Alliance par bateau à Port-Vendres ou Tarragone,
- ◆ Exporte les fruits et légumes bio dans toute l'Europe.
- ◆ 80% de nos fruits et légumes frais sont Origine France (hors exotiques, agrumes et bananes).
- ◆ L'offre variétale de fruits et légumes la plus large du marché avec plus de 900 variétés vendues chaque année.
- ◆ Des fruits et légumes incontestablement frais et authentiques.
- ◆ Un travail main dans la main avec les producteurs de nos filières françaises.

NOS PRODUITS

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

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



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

notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





FARINES
&
boulangerie



AUX ATELIERS DE LA LIBERTÉ SCOP



La coopérative œuvre pour offrir dans sa boutique une large gamme de produits biologiques et abordables : pains, pâtisseries, viennoiseries, nombreux biscuits et petite restauration salée.

Vous apprécierez le salon de thé avec ses gâteaux peu sucrés - certains sans gluten ni lactose - et la partie traiteur, avec notamment des boissons locales et des petits plats à emporter ou à consommer sur place.



ON VA VOUS PROCURER DIVERS
PETITS BONHEURS SAINS
ET SAVOUREUX !

NOS ATOUTS

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

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

Vous serez assurément bien reçu !

NOS PRODUITS

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

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



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

FAUCHER FRÈRES SA STÉ MEUNIERE DE MONTRICOUX



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

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



NOS ATOUTS

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

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

NOTRE MARQUE

Moulin de Montricoux

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

NOS PRODUITS

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

6 Chemin du Moulin | 82800 MONTRICOUX
05 63 67 21 51 | moulin.montricoux@orange.fr |
www.moulindeмонtricoux.fr

FOURNIL RÉGIONAL BELLEDONNE



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



**PAINS GOURMANDS À PARTAGER :
PRÉPARÉS AVEC PASSION ET CONVICTION
POUR LE PLAISIR DE TOUS !**

NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

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



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

MINOTERIE MARTY SARL



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



**FARINE MOULUE SUR MEULES
DE PIERRE EN SILEX
DEPUIS 1992**

NOS ATOUTS

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

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

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

NOS PRODUITS

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



Moulin du Castanié | 12160 MOYRAZÈS

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

MINOTERIE VALLÉE DU CÉOR



Meunier Aveyronnais depuis plusieurs générations, nous proposons des farines à base de céréales 100% françaises et en agriculture biologique. A l'initiative d'un projet pour une filière courte aveyronnaise en agriculture raisonnée il y a plus de 30 ans, c'est tout naturellement que nous avons diversifié notre gamme avec de la farine en agriculture biologique. Riches de notre expérience (plus de 4 générations de meuniers), nous avons tissé un réseau d'agriculteurs et de coopératives locales. Nous allons plus loin désormais en vous proposant un partenariat 100% RSE d'ici 2030, un moulin autonome en énergie.



DEUX MOULINS
DEUX FAMILLES
UNE MÊME HISTOIRE !



NOS ATOUTS

Choisissez un fournisseur engagé !

Notre métier:

- ♥ Fabriquer de la farine de qualité
- ♥ Soutenir notre agriculture française en plein changement
- ♥ Employer des collaborateurs locaux avec les mêmes valeurs que vous et nous
- ♥ Maîtriser notre logistique
- ♥ Réduire notre consommation énergétique

Nos valeurs: famille, respect de la biodiversité, engagement, transmission et partage.

Meunier d'Occitanie, une passion !

NOS PRODUITS

Marques Phares: Farine Fleur d'Aveyron

- ♥ **La Classique Bio:** farine de blé meunier Type 65 AB
- ♥ **La Gouteuse Bio:** farine de blé meunier Type 80 AB
- ♥ **L'ancestrale Bio:** farine de blé meunier Type 110 AB
- ♥ Personnalisation

Faire de votre baguette le pain de demain.
Voyons plus loin que notre pétrin!



Moulin d'Aveyron | 12120 SALMIECH |
Moulin du Lot | 46500 MAYRINHAC LENTOUR |
05.65.46.75.09 | mvcaveyron@gmail.com
www.facebook.com/minoterievalléeduceor

MOULIN BATIGNE



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

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



MEUNIER ENGAGÉ AU
COEUR DE L'OCCITANIE

NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

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

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

MOULIN CANTE CAILLE



Nous sommes Jean et Natalène, paysans meuniers passionnés par l'agriculture et les savoir-faire traditionnels. Notre exploitation familiale s'est convertie en bio en 2018. Cette transition s'est accompagnée de l'acquisition d'un moulin de type Astrié, qui nous permet de valoriser nos céréales et de produire des farines de grande qualité dans le respect des méthodes artisanales.

Cante Caille, "Chante la Caille" est un clin d'oeil à cet oiseau migrateur dont le chant accompagne chaque été la moisson dans nos coteaux du Lauragais.



NOS ATOUTS

Nos grains sont moulus sur meule de pierre en granit du Sidobre, selon le procédé des frères Astrié : les strilles sculptées dans la meule déroulent le grain jusqu'au germe. Cette méthode artisanale :

- ♥ Respecte le grain
- ♥ Préserve ses nutriments et ses vitamines
- ♥ Conserve son goût naturel pour des farines plus digestes, plus nutritives et de grande qualité

Nous avons à cœur de privilégier :

- ♥ Les circuits-courts
- ♥ Le local
- ♥ L'agriculture française

NOS PRODUITS

- ♥ Farine de blé tendre : T55, T80, T110
- ♥ Farine de blé ancien : Bladette de Puylaurens T80
- ♥ Farine de blé dur : T80
- ♥ Lentilles sèches
- ♥ Pois-chiches secs
- ♥ Pâtes semi-complètes : Fusilli et coquillettes
- ♥ Houmous nature
- ♥ Bocal de lentilles cuisinées aux petits légumes
- ♥ Bocal de pois-chiches cuisinés au naturel
- ♥ Graines de tournesol décortiquées



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

MOULIN DE COLAGNE



Situé au cœur de la Lozère, le Moulin de Colagne perpétue la tradition meunière et le savoir-faire historique de la mouture sur meule de pierre en silex, associée au système Soder. Depuis plus de 8 siècles il incarne la continuité d'un métier transmis de génération en génération.

Engagé en agriculture biologique depuis plus de 30 ans, le moulin met son expertise au service de farines qui préservent les caractéristiques authentiques des céréales. Nous proposons des farines bio et conventionnelles et accompagnons nos clients grâce à un appui technique personnalisé.



**NOTRE SAVOIR FAIRE
AU SERVICE DU VÔTRE !**



NOS ATOUTS

Moulues sur meules de pierre en silex, affinées par le système SODER, nos farines conservent toutes les qualités nutritives et aromatiques du germe de blé

- Des produits authentiques et de caractère, élaborés pour répondre aux besoins de la boulangerie de demain en faisant le choix de la qualité, de la santé et du goût
- Des céréales sélectionnées avec soin de filières locales et durables garantissant une traçabilité et soutenant l'agriculture régionale
- Notre savoir-faire au service du vôtre : nous vous accompagnons pour affiner vos compétences, chez vous ou dans notre fournil de formation.

NOS PRODUITS

- Farine native de blé sur Meule : Meule Bio T65, T80, T110, T150, Intégrale.
- Nos spécialités biologiques sur meule : Petit Épeautre blanc et intégral, Grand Épeautre blanc et intégral, Seigle T85, T130, T170, Khorsan blanc et intégral, Sarrasin, Blés anciens, Trio d'épis (petit épeautre, grand épeautre et blé), Meule bio céréales et graines.
- Préparation pour pain d'épices



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

MOULIN DE RIVIERES SAS



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



UN MEUNIER LOCAL
ÇA CHANGE TOUT !

NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

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



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

MOULIN DE SAURET



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

Les blés conventionnels et label rouge proviennent à 90 % de la région Occitanie, les blés biologiques sont issus à 100% de la région.



UNE FARINE BIO
ET LOCALE !



NOS ATOUTS

Nous proposons une gamme de 20 farines biologiques, tous nos blés mis en œuvre **sont locaux** (Occitanie).

Nous participons activement à une filière avec des agriculteurs gardois, leur garantissant un volume et un prix d'achat (filière Raspaillou).

Notre gamme est composée d'un choix de farines écrasées sur cylindres ou sur meules de pierre.

NOS PRODUITS

- ♦ Locale bio T65, T80, T150
- ♦ Raspaillou T65, T150
- ♦ Bio meule locale T80, T150
- ♦ Farine rouge de Bordeaux, et barbu du Roussillon
- ♦ Le mesclat T80, blé de population
- ♦ Bio seigle, Bio grand et petit épeautre, Bio khorasan, Bio sarrasin
- ♦ Bio farine de millet, Bio farine de riz, Bio farine de maïs, Bio farine de blé dur
- ♦ Graines bio : lin, courges, pavot, tournesol, sésame, mélange 5 graines



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

PAIN & NATURE



Pain et Nature est une entreprise artisanale tarnaise fondée en 1993.

Ces nombreuses années nous ont permis de fédérer une équipe perpétuant les gestes et le savoir faire artisanal pour vous accompagner dans la découverte de produits 100 % bio, 100 % artisanaux et 100 % gourmands !



DU BON, DU BEAU, DU BIO

NOS ATOUTS

- ♥ Farines sur meule de pierre sélectionnées avec attention dans un rayon de 25 km autour du fournil.
- ♥ Fabrication artisanale à taille humaine
- ♥ Entreprise labellisée zéro déchet.
- ♥ Conditionnements adaptés à la vente en vrac et/ou en sachets.
- ♥ Sans gluten, peu sucrés, vegan, chacun trouve son plaisir.
- ♥ Large gamme pour un choix adapté à chaque consommateur.

NOS PRODUITS

- ♥ **Biscuits artisanaux salés** (Billes apéritives, crackers, palets)
- ♥ **Biscuits artisanaux sucrés** (Sablés, sans gluten, peu sucrés...)
- ♥ **Pains** façonnés et à la coupe issus de farines locales (Blé, petit épeautre, seigle...)
- ♥ **Briocheries et viennoiseries** artisanales (Croissants, chocolatines, brioches...)
- ♥ **Pâtisseries artisanales** (Cakes, brownies, flans...)
- ♥ **Produits traiteur** (Tartes, salades de légumes...)



5 chemin dels Mestièrs, ZA Borio Novo
81570 VIELMUR SUR AGOUT
05 63 75 97 44 | contact@painetnature.com

PAIN ET PARTAGE



Notre 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 publique et privée ainsi qu'aux magasins spécialisés.



UNE PRODUCTION DE
PAINS BIO, LOCALE ET
SOLIDAIRE !



NOS ATOUTS

- ♦ Un pain frais biologique et gourmand pour une alimentation saine et respectueuse de la planète
- ♦ Une certification AB par Ecocert pour l'ensemble de la production
- ♦ Un pain au levain 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
- ♦ La production et la livraison de pains 365j/an sur votre site de consommation

NOS PRODUITS

Une large gamme de pain biologiques :

- ♦ Pains 400g
- ♦ Baguettes 250g, 200g
- ♦ Pains individuels 50g, 70g
- ♦ Pains sandwichs
- ♦ Pains spéciaux : demi-complet, céréales, campagne, pains moulés
- ♦ Pains viennois, brioches

Les Hauts de Fabrègues | Zone Ecoparc 71 Rue Meziere Christin |
34690 FABREGUES | 04 67 81 45 87
client-montpellier@painetpartage.eu | www.bou-sol.eu

QUALINOA



QUALINOA est une entreprise issue de la recherche publique qualifiée de deeptech pour son projet d'innovation de rupture. La R&D est au cœur de notre activité avec la conception et la formulation de produits alimentaires innovants à très haute valeur nutritionnelle, sans gluten et sans additifs, à base majoritaire de quinoa. Notre innovation technologique consiste à redonner une capacité de panification à tous types de farines sans gluten sans besoin de recourir aux additifs. Le quinoa est toujours notre ingrédient majoritaire pour une très haute valeur nutritionnelle.



**QUAND BIODIVERSITÉ
RIME AVEC SANTÉ :
SANS GLUTEN ET SANS ADDITIF**

NOS ATOUTS

La maladie cœliaque oblige à exclure totalement le gluten de l'alimentation. Pourtant l'offre sans gluten actuelle est à la fois riche en graisse, sel et sucre, mais de qualité nutritionnelle médiocre avec des farines transformées combinées à des additifs entraînant des pathologies secondaires chez ces malades. Notre ambition repose sur le développement d'innovations alimentaires sans gluten et sans additif à haute valeur nutritionnelle grâce au quinoa : pour rompre l'isolement des malades avec des aliments bons pour tous et pour diversifier les usages du quinoa pour contribuer à conserver sa biodiversité.

NOS PRODUITS

- ♦ MIX-Pain & PAIN 1 Quinoa 64% - L'AUTENTIQUE
- ♦ MIX-Pain & PAIN 2 Quinoa 55% & Chanvre - LE PROTEINE
- ♦ MIX-Pain & PAIN 3 Quinoa 50% & Sarrasin - LE LOCAL
- ♦ MIX-Pain & PAIN 4 Quinoa 42%-Courges - LE PAIN AUX GRAINES
- ♦ MIX-6 Pâtisserie (400g) - L'ESSENTIEL
- ♦ MIX7 Brioche - LE SUPERIEUR
- ♦ CRACKERS Quinoa & paprika fumé
- ♦ TARTINETTES Quinoa 78%



40 Rue de la Citerlasse | 34270 CLARET
07 81 35 60 04 | didier.bazile@qualinoa.com
www.qualinoa.com

RASPAILLOU

PAIN BIO D'OCCITANIE



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

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



NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

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



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

notes





Épicerie





ÉPICERIE

ARCADIE SCIC SA



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

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



GOÛTER À L'AVENTURE
D'UN MONDE JUSTE



NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

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



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

AROMETIK SAS



EPIC, les Explorateurs de saveurs, est née de la rencontre entre passionnés de la terre et professionnels de la gastronomie. Atelier artisanal de transformation d'épices et de plantes aromatiques bio, notre entreprise s'inscrit dans l'Économie Sociale et Solidaire (ESS). Nous plaçons le respect de la nature, du monde paysan et l'excellence gustative au cœur de notre philosophie. Notre mission est claire : reconnecter les chefs de la restauration et les magasins spécialisés avec la richesse et la profondeur des saveurs que nous propose le monde végétal.



EPIC, LES EXPLORATEURS DE SAVEURS

NOS ATOUTS

NOS PRODUITS

- ♥ **Ancrage local** : Nos plantes aromatiques méditerranéennes (romarin, thym, sarriette, verveine, mélange provençal) sont sourcées en direct producteur à moins de 40km de nos locaux.
- ♥ **Des épices exotiques en filière courte** : Nous travaillons en partenariat direct avec une coopérative pour les épices emblématiques de Madagascar (curcuma, gingembre, girofle, cannelle, vanille, poivres, baies roses).
- ♥ **Juste rémunération des producteurs** : Etant nous-même (associés fondateurs) issus de familles agricoles en Occitanie et dans l'océan Indien, ce point nous tient à cœur.

Nos 42 références d'épices et de plantes aromatiques sont certifiées BIO.

- ♥ **0% additifs, 100% goût** : Nos épices et plantes sont vendues pures et sont non ionisées, préservant ainsi toutes leurs propriétés originelles. La transformation se limite à la mouture et aux assemblages de plantes.
- ♥ **Préparation à la demande** : Contrairement aux circuits industriels où les épices sont transformées des mois à l'avance et perdent leurs huiles essentielles, nous préparons vos produits à la demande dans notre laboratoire, pour une intensité aromatique optimale.
- ♥ **Packaging éco-conçu**

85 Route de Donnat | 30200 SABRAN
06 71 02 66 85 | contact@arometik.fr
www.epic-lesexplorateursdesaveurs.fr

AROMISLAND

Aromisland
* MADAGASCAR *

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



HUILES ESSENTIELLES BIO
DE MADAGASCAR
EN DIRECT DE LA PRODUCTION

NOS ATOUTS

Nos produits proviennent de notre ferme sans aucun intermédiaire.

Ils sont importés par le système **TRACES** qui garantit une traçabilité parfaite, corroborée par nos certificats **BIO ECOCERT** tant à Madagascar qu'en France.

La famille **SOMMERARD** est **reconnue** pour son **activité en aromathérapie et en production d'huiles essentielles** depuis plus de 40 ans

NOS PRODUITS

- ♥ **Huiles essentielles bio** de Niaouli, Tea tree, Ravintsara, Géranium, Mandarine, Helichryses, Cannelle, Girofle, Basilic, Curcuma, Gingembre, Saro, Ylang, etc
- ♥ Poivre en grain, écorces de cannelle, vanille toute fraîche de notre ferme en gousses ou en poudre, plantes pour infusions...
- ♥ **En vrac et en flacons**
- ♥ **Présentoirs pour les revendeurs...**



9 Rue Anselme Mathieu | 34090 MONTPELLIER
06 15 11 64 02 | aromisland@gmail.com
aromisland.com

BIENFAITS

PLANTES PRECIEUSES DE MARIE DE MAZET

BIENFAITS



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



INFUSIONS FRANÇAISES
D'EXCEPTION



NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

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



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



BISCUITERIE DES GRANDS CAUSSES



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



TOUTE UNE NATURE
À SAVOURER



NOS ATOUTS

Tous nos biscuits sont certifiés bio, labellisés «Fabriqués en Aveyron» et **produits artisanalement dans notre propre atelier à Saint-Affrique.**

La majorité des ingrédients sont **100% d'origine aveyronnaise** (farines, oeufs frais entiers, miel, fromage AOP, spiritueux, aromates...) ou française. **Nous sélectionnons nos ingrédients avec rigueur et exigence, en développant un étroit partenariat avec nos producteurs locaux.** Notre ancrage local en production bio est un atout pour la qualité de nos biscuits, et un réel engagement pour le développement durable de notre territoire.

NOS PRODUITS

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

♥ Nous proposons de savoureux **biscuits sucrés croustillants**, à l'anis et au «Petit Jaune» (anis distillé bio local), au citron et aux écorces de citron confit, au cacao et sésame noir, ainsi que des **croquants pur beurre aux amandes**, des **palets aveyronnais** (pur beurre) au miel et à la farine de petit épeautre de l'Aveyron...

♥ **En version salée**, nous proposons de **petits biscuits croustillants** au fromage AOP Roquefort, AOP Laguiole fermier, au piment origine Aveyron, au thym du Larzac...



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

BOC D'OC



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



L'OCCITANIE EN BOCAL !

NOS ATOUTS

Avec un cahier des charges rigoureux, Boc d'Oc garanti une alimentation saine et savoureuse.

Nous sélectionnons soigneusement des ingrédients frais et de saison en collaborant étroitement avec notre réseau de producteurs locaux.

Les bocaux sont consignés, et toute notre organisation est engagée dans le **zéro déchet**.

NOS PRODUITS

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

Le menu suit les saisons, et se renouvelle chaque semaine.



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

BPC KAMBIO



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



FRAICHEMENT GOURMAND
DEPUIS 1999

NOS ATOUTS

NOS PRODUITS

- ♥ En tant que **traiteur engagé**, nous accordons une grande importance à la qualité et à l'originalité de nos produits.
- ♥ **Nos recettes sont élaborées avec des ingrédients bio de qualité**, provenant de sources locales autant que possible.
- ♥ De plus, nos **emballages sont tous 100% recyclables**, en accord avec notre engagement écologique.
- ♥ **Nous confectionnons nos pizzas et nos tartes en utilisant des charcuteries, des fromages et des légumes soigneusement sélectionnés pour leur qualité, en favorisant les produits d'origine française dès que possible.**
- ♥ De plus, nous proposons une variété de salades fraîches, de bouchées végétales et des accras, préparés avec des crudités fraîches et des épices savoureuses.



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

BRASSEURS PASSION



FOLIZ KOMBUCHA est une brasserie qui fabrique une gamme de boissons bio rafraîchissantes sans alcool : Kombucha et Ginger beer. Notre entreprise est située dans le Gers et a été créée en 2019 par Charline et Gwendal. Fabrication de A à Z de boissons bio rafraîchissantes sans alcool à base de thé et de fruits/plantes, naturellement fermentées, finement pétillantes, riches en probiotiques et pleines de bienfaits ! Une alternative saine aux sodas trop sucrés qui s'inscrit dans les tendances de consommation actuelles : la recherche de produits sains et respectueux de l'environnement.



**FOLIZ : LES BOISSONS SAINES
QUI PÉTILLENT**

NOS ATOUTS

Production artisanale locale, 100% bio & naturel, sans arôme ni colorant, non pasteurisé & vivant, circuit court & commerce équitable, zéro plastique.

Nos boissons s'inscrivent dans les tendances de consommations actuelles : **sain, éco-responsable, bien-être, plaisir.**

Les boissons FOLIZ sont des boissons rafraîchissantes sans alcool, artisanales et locales 100% bio et naturelles, pétillantes, naturellement fermentées avec du thé, aromatisées avec des vrais fruits et plantes.

NOS PRODUITS

♦ **Le kombucha est une boisson millénaire** reconnue pour ses bienfaits pour la santé :

Désaltérante et peu sucrée, améliore la digestion, booste l'énergie, détoxifie l'organisme. Production artisanale, avec fruits frais pressés à froid. Framboise rose, gingembre citron, citron vert menthe, mangue curcuma, passion vanille, agrumes spiruline, pêche verveine.

♦ **La ginger beer Foliz est à base de gingembre** frais souligné par une note de fraîcheur citronnée et subtilement épicée avec du piment d'Espelette, pour garantir un moment de dégustation équilibré et savoureux.



2 Chemin de Ronde | 32430 COLOGNE
folizkombucha@gmail.com
www.folizkombucha.fr

CHAMPLAT



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

Nos conditionnements : bocaux en verre pour les magasins spécialisés et les épiceries fines.



UN SAVOIR FAIRE ARTISANAL :
CUISSER LES MEILLEURS
INGRÉDIENTS «SIMPLEMENT»

NOS ATOUTS

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

Champlat transforme elle-même ses tomates fraîches de **Provence**, et cuisine ses recettes à l'huile d'olive vierge extra aux légumes de Provence et légumineuses d'Occitanie, majoritairement équitable.

Des recettes saines et simples, comme à la maison, 100% naturelles, sans conservateur, ni sucres ajoutés

98,5% de notre sourcing est français dont 70% en Occitanie ou Provence.

NOS PRODUITS

3 nouvelles recettes de plats cuisinés carnés toutes prêtes, gourmandes et mijotées, comme fait à la maison: Rougail saucisse, poulet basquaise et boulettes de porc.

Nos spécialités

♥ **La tomate de Provence** sous toutes ses formes (sauce, purée, pulpe).

♥ **Notre fameux ketchup** origine France.

♥ **Les légumineuses** d'Occitanie, au naturel ou cuisinées.

♥ **Les légumes provençaux cuisinés** (ratatouille, aubergines, courgettes).

♥ **Des plats cuisinés** traditionnels végétariens ou carnés.

♥ **Des tartinables** de légumes pour l'apéritif.

♥ **Des purées de fruits** pomme de Provence, châtaignes d'Ardèche, abricots d'Occitanie.



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

COOPÉRATIVE L'OULIBO



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



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

NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

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

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



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

COOP. LES JARDINS DE LA HAUTE VALLÉE



Atelier collectif de transformation fermière de fruits, légumes et plantes.

La coopérative, sous son nom, produit une gamme de jus et confitures avec les fruits de ses coopérateurs



NOS ATOUTS

Coopérative à taille humaine qui offre aux paysannes et paysans de l'Aude (et départements limitrophes) la possibilité de transformer et donc de créer de la valeur ajoutée sur les fermes.

NOS PRODUITS

Nos jus et confitures BIO proviennent des fruits cultivés par nos coopérateurs de l'Aude et des Pyrénées-Orientales.

Recettes simples et fabrication artisanale pour un goût préservé et des saveurs authentiques !



ZA Pastabrac | 11190 COUIZA
04 68 74 14 74 | jhvaude@free.fr
www.oop-jhv.org

GOURMIE'S SAS



Nous sommes une entreprise spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de barres de fruits biologiques et naturelles "Clean Label".

Notre idée est simple : vous proposer des produits très peu transformés afin de préserver les nutriments des ingrédients.



TOUT LE MEILLEUR
DE LA NATURE, DANS
NOS BARRES DE FRUITS



NOS ATOUTS

- ♥ Chez Gourmiz, nous privilégions une fabrication sans cuisson pour préserver les qualités nutritionnelles de nos ingrédients.
- ♥ Nos recettes sont simples et authentiques pour vous offrir un moment sain et gourmand.
- ♥ Elles ne dépassent pas les 8 ingrédients.
- ♥ Nous sommes un atelier réactif et ouvert à la sous-traitance pour des tiers.

NOS PRODUITS

Nous vous proposons 3 gammes, pour un total de 17 références :

Gamme gourmande :

- ♥ Framboise, noix d'Amazonie
- ♥ Citron, amandes

Gamme protéinée :

- ♥ Cacao cru, noisettes
- ♥ Chocolat, orange

Gamme française :

- ♥ Cassis, myrtilles
 - ♥ Abricot, verveine citronnée,
- Et bien d'autres produits ...



18 Rue de l'Europe | 31850 MONTRABE
05 32 59 68 82 | commercial2@gourmiz.fr
www.gourmiz.bio

GRAINES ÉQUITABLES SCIC



Créée en 2014 à Laure-Minervois, la SCIC Graines Équitables rassemble une centaine d'agriculteurs engagés en agriculture biologique. Elle collecte, trie, stocke plus de 40 variétés de céréales et légumineuses cultivées en Occitanie, en privilégiant des espèces rustiques adaptées au climat méditerranéen, transformées localement en graines, farines et produits alimentaires.



CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES
100% BIO. SOLIDAIRES ET
DURABLES

NOS ATOUTS

Coopérative ancrée dans son territoire, Graines Équitables s'appuie sur **des pratiques agroécologiques** (cultures associées, diversité variétale) et **des outils performants** (tri optique, moulin Astrié) pour **garantir qualité et régularité**.

Elle structure des filières locales, du producteur aux professionnels, avec des débouchés variés de l'épicerie fine au commerce de gros.

NOS PRODUITS

Gamme variée de **céréales et légumineuses** conditionnées en sachet 500g, 1kg et en sac 5, 10 ou 25 kg :

- ♥ lentilles,
- ♥ pois chiches,
- ♥ pois carrés,
- ♥ haricots noirs, rouges et blancs,
- ♥ blés anciens :
épeautre, seigle, sorgho, sarrasin.

Disponibles en **grains ou en farines**, adaptées à la boulangerie, la restauration et la transformation. Mais aussi, **produits apéros, polenta & pâtes de blés anciens** !



12 Route d'Aigues Vives | 11800 LAURE MINERVOIS
06 46 65 30 57 | commercial@graines-equitables.fr
www.graines-equitables.fr

GROUPE ÉMILE



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



EMILE NOËL, SPÉCIALISTE DES HUILES VÉGÉTALES BIOLOGIQUES DEPUIS 1920

NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

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



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



LA FLEUR DES CHANVRES



La Fleur des Chanvres est une société spécialisée dans la culture, la transformation et la commercialisation de chanvre bien-être (CBD/CBG). Implantée en Occitanie, elle valorise une production locale, maîtrisée de la graine au produit fini, avec des procédés respectueux de l'environnement et une exigence de qualité constante.



LE CHANVRE D'ICI,
POUR DEMAIN

NOS ATOUTS

La Fleur des Chanvres bénéficie d'une maîtrise complète de la chaîne de valeur, d'installations post-récolte performantes et d'une expertise technique solide. Son ancrage local, ses produits différenciants et la croissance du marché du chanvre bien-être constituent de forts leviers de développement. L'implication des dirigeants renforce sa crédibilité et sa vision à long terme.

NOS PRODUITS

- ♥ Huile de chanvre bio,
- ♥ Graines de chanvres décortiquées bio
- ♥ Crackers à la graine de chanvre décortiquée bio
- ♥ Cookies chocolat à la graine de chanvre décortiquée bio
- ♥ Sablés citron à la graine de chanvre décortiquée bio
- ♥ Plaquette de chocolat bio à la graine de chanvre décortiquée bio
- ♥ Farine de chanvre bio
- ♥ Tisanes...



Domaine du Petit Garissou, 250 chemin rural | 34500 BEZIERS
 06 98 62 77 85 | pierre@lafleurdeschanvres.fr |
www.lafleurdeschanvres.fr



L'ÉTUVERIE AIL NOIR BIOLOGIQUE



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



NOUS VOULONS VALORISER
LES PRODUITS ISSUS
DE L'AGRICULTURE LOCALE

NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

- ♦ **L'ail noir est un produit original et naturel** qui présente des propriétés nutritives et gustatives très intéressantes ainsi que des vertus médicinales.
- ♦ Nous commercialisons notre **ail noir bio sous plusieurs formes** : en têtes entières, en gousses pelées, en pâte, en miel, en moutarde, en infusions, en extrait liquide, en sel, en caviar de lentilles à l'ail noir bio, en houmous et en bière.
- ♦ Nous produisons également des **légumineuses bio** : pois chiches et lentilles
- ♦ Toujours en recherche d'innovation, **nous développons déjà de nouveaux produits dérivés** grâce à des partenariats avec des producteurs locaux.



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

LE PERCO



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

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



ÉVEILLER AUX GOÛTS
DU CAFÉ !



NOS ATOUTS

- ♥ **Torréfaction fraîche hebdomadaire** Afin de sublimer la typicité des cafés
- ♥ **Membre Roasters United**
Coopérative européenne d'importation de cafés verts biologiques et éthiques unique en son genre, qui rassemble 21 torréfactrices et torréfacteurs européens.
- ♥ **Service client / Financement / SAV**
Accompagnement de nos clients dans le choix du café, du matériel dédié au café et de leur solution de financement.

NOS PRODUITS

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

Produits et Conditionnements

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

Pays producteurs par continent

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



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

LES INFUTHÉS



Depuis des générations chez Les Infuthés, les tisanes se dégustent pour leurs bienfaits et leurs grandes vertus.

Autrefois, nos anciens nous ont transmis leur passion et leurs recettes uniques. Nous avons précieusement conservé leurs recherches et pratiqué leur savoir-faire à travers leurs manuscrits. Ils savaient parfaitement associer les plantes entre elles pour qu'elles donnent le maximum de leurs propriétés pour ainsi faire des infusions bienveillantes.



NOS ATOUTS

Les Infuthés ont pour valeur de partager **des recettes uniques, 100% Bio, sans arômes ajoutés et savoureuses.**

Alliant le savoir-faire de nos anciens et le respect de l'environnement, nous élaborons, confectionnons et conditionnons nous-mêmes nos produits.

Soucieux de notre impact, nous proposons des infusions honnêtes et de qualité dans des boîtes et sachets 100% recyclables, 100% sans plastique, tout cela fabriqué en France.

NOS PRODUITS

Nous proposons une gamme de 33 recettes:

- ♥ Tisanes
- ♥ Thés (vert, noir, blanc)
- ♥ Maté
- ♥ Rooibos
- ♥ Carcadet (Bisaap)

Vous pouvez retrouver toutes nos recettes en boîtes de 20 infusettes, mais aussi en vrac de 100g conditionné et vrac non conditionné.

1974 Route de Fréjairolle 81430 MOUZIEYS-TEULET
05 81 02 39 54 | contact@les-infuthes.fr
www.les-infuthes.fr

LES RUCHETONS

Les RUCHETONS



Les Ruchetons c'est un projet coopératif né de la nécessité, porté par la conviction. Née en 2021 dans un contexte de fortes tensions sur les prix agricoles, la coopérative APIC fédère aujourd'hui 6 apiculteurs professionnels répartis sur les Pyrénées ariégeoises et orientales et la montagne tarnaise. Leur ambition : reprendre la maîtrise de la commercialisation de leur miel, vivre dignement de leur métier, et bâtir ensemble une filière apicole bio à taille humaine, sobre et résiliente..



NOS ATOUTS

Chaque référence porte l'histoire d'un apiculteur, d'une flore et d'un paysage. La coopérative s'engage sur **cinq piliers fondateurs** :

- ♥ Qualité des produits,
- ♥ Soutenabilité pour les trois acteurs de l'écosystème (apiculteur, abeille, environnement),
- ♥ Transparence et pédagogie envers le consommateur,
- ♥ Ancrage territorial,
- ♥ Et plaisir du bien manger.

Et petite nouveauté : **Les Ruchetons ont ouvert leur Café - Boutique de miels à Tarascon-sur-Ariège !**

NOS PRODUITS

Les Ruchetons proposent des miels bio 100% occitans, ils se regroupent en trois familles :

- ♥ Les incontournables avec le miel de Fleurs Sauvages et le miel de Printemps
- ♥ Les miels de caractère avec le Miel de Montagne, le Miel de Chataignier, le Miel de Tilleul et le Miel de Haute-montagne
- ♥ Les miels d'exception, avec le Miel d'Acacia, et le Miel des Cimes

Zone Commerciale Super U, Route de Quié | 09400 TARASCON-SUR-ARIÈGE
 06 37 23 92 54 | philippe.prieto@apic-coop.com
www.lesruchetons.fr

MADRAS



L'entreprise MADRAS développe et fabrique des ingrédients aromatiques, tels que des mélanges d'épices, d'aromates et de condiments pour toute entreprise de l'agro-alimentaire. Nous réalisons des mélanges d'épices en bio sur mesure et à la demande. Nous pouvons également faire des propositions de nouveaux produits.



UNE ÉQUIPE À TAILLE HUMAINE AVEC
UN OUTIL DE PRODUCTION FLEXIBLE
ET ADAPTABLE À VOS BESOINS

NOS ATOUTS

Les atouts naturels de MADRAS Épices reposent d'abord sur **l'esprit de responsabilité** des membres de son équipe, **une écoute de vos besoins**, et **une application permanente à y répondre**.

Nous proposons des recettes sur mesure pour chaque client ; elles sont réalisées en exclusivité pour en faire des produits uniques.

Nos engagements : **écoute**, **proximité** et **réactivité** sont pour nous des mots importants qui constituent les vertus de notre entreprise.

NOS PRODUITS

- ♦ Mélanges d'épices et d'aromates,
- ♦ Arômes, aromates, épices
- ♦ Extraits aromatiques, huiles essentielles...

Impasse des Cassoulets | 65360 POUYASTRUC
05 62 38 40 00 | contact@madras-epices.com
www.madras-epices.fr

LE MOULIN DU PIVERT



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

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



POUR UNE GOURMANDISE
SANS COMPROMIS !

NOS ATOUTS

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

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

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

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

NOS PRODUITS

- ♦ **Découvrez une vaste gamme de biscuits sans huile de palme** dont + de 70% de recettes véganes.
- ♦ **Fourrés, cookies, biscuits** pour le petit déjeuner... aux fruits ou chocolatés...
- ♦ **Un univers de gourmandise** pour un vrai moment de plaisir tout au long de la journée !



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

MOZAÏC CAFÉS ET THÉS

mozaïc

Mozaïc est un Torréfacteur et spécialiste du Thé basé à Ambres dans le Tarn. Prendre et regarder, sentir, goûter dans une démarche de dégustation, retrouver le travail des hommes et femmes qui ont participé à leur élaboration est la belle aventure à laquelle vous êtes conviés.



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

NOS ATOUTS

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

♦ CAFÉS BIO ET BIO ÉQUITABLES
10 ORIGINES ET ASSEMBLAGES

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

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

NOS PRODUITS

♦ THÉS INFUSIONS ROOÏBOS BIO
> 50 SÉLECTIONS

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

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



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

SCIC ODYSSÉE D'ENGRAIN



L'Odysée d'engrain est un collectif de paysans pyrénéens qui travaillent à la réintroduction de variétés anciennes de céréales et légumineuses.

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



L'ODYSSÉE D'ENGRAIN
SEMEURS DE BLÉS ANCIENS

NOS ATOUTS

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

De plus, les propriétés des blés anciens sont multiples : elles limitent les intolérances au gluten, elles sont plus digestes et se cultivent sans aucun intrant (ni arrosage, ni engrais, ni pesticide...).

Et en plus d'être plus nourrissantes, elles sont plus rapides à cuire ! (3 à 7 min selon les formes de pâtes)

NOS PRODUITS

100% de la gamme est en Agriculture Biologique

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



ZA du Claret | 65230 CIZOS

05 62 49 23 29 | odyssee.engrain@gmail.com

www.odysseedengrain-patesbio.fr

PIMPARELLE



• VÉGÉTAL AUTHENTIQUE •

Pimparelle s'engage à produire et valoriser des cultures végétales de qualité, allant des céréales aux légumineuses, jusqu'aux huiles naturelles.

Tous les produits sont issus directement de notre exploitation agricole, située dans le Tarn, en plein cœur de l'Occitanie



NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

- ♥ Huile de tournesol
- ♥ Farine de blé T55
- ♥ Lentilles vertes
- ♥ Pois cassés
- ♥ Haricots blanc
- ♥ Maïs pop corn
- ♥ Farine de sarassin blanc
- ♥ Bières



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

PIOU DÉLICE



Piou Délice est une petite activité artisanale de fabrication de gelées et de confitures de baies sauvages et plantes aromatiques. Les baies et les plantes sont récoltées à la main et à maturité dans des espaces préservés. La transformation est réalisée à l'atelier collectif Les Jardins de la Haute Vallée situé à proximité de l'exploitation.



NOS ATOUTS

- ♥ Des confitures et gelées issues de la cueillette sauvage de plantes aromatiques et baies sauvages.
- ♥ Des saveurs retrouvés des baies utilisées dans les cuisines d'autrefois, comme l'azerole, l'arbose, l'églantier
- ♥ Des recettes à la fois simples pour garder intact les goûts des plantes et des baies et également originales
- ♥ Une fabrication artisanale et locale
- ♥ Des partenaires locaux

NOS PRODUITS

- ♥ **Les gelées** : gelée de romarin, de thym citron miel, de fleurs de sureau, d'azerole, d'arbose au piment d'Espelette
- ♥ **Les confitures** : Confitures extra de baies d'églantier, d'azerole et d'arbose.



4 chemin de Toziels | 11260 VAL DU FABY
06 27 63 21 28 | communication@piodelice.com
www.piodelice.com

PROSAIN



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



NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

- ♦ Plats cuisinés
- ♦ Légumes et légumineuses 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

SALLES FRÈRES SAS



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



NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

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

📍 Olives

📍 Tartinables : tapenade verte, tapenade noire, caviar d'aubergine, confinade...

📍 Huile d'olive

Disponible en contenants adaptés aux particuliers comme aux professionnels :

📍 Bocaux, seaux et fûts.

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



24 Avenue de Gignac | 34150 ANIANE

04 67 57 70 83 | contact@salles-freres.fr

www.salles-freres.fr

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 équipée de matériel performant pour fabriquer artisanalement des nectars, jus de fruits, confitures, purées et soupes.

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

NOS PRODUITS

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

- ♦ **100% Pur Jus de fruits Bio** (13 sortes : cerise, pomme, pomme-gingembre...)
 - ♦ **Nectars de fruits Bio** - Minimum 55% de fruits (5 sortes : fraise, pêche blanche...)
 - ♦ **Pétillements de jus de fruits Bio** pour un côté festif (savourer pomme, raisin rouge, citron, gingembre, orange).
 - ♦ **Soupes** (4 variétés : 3 chaudes et 1 froide)
 - ♦ **Confitures** (6 parfums : Abricot, Cerise, Figue, Fraise, Pêche, Poire)
 - ♦ **Purées de fruits Bio**, 100% purées, sans sucres ajoutés (3 parfums)
- Des nouveautés vont arriver toujours 100% Bio et local.



Impasse des Corbières - Lieu-dit Puig Serbi
66300 THUIR

06 04 61 85 30 | commercial@si-bio.fr | si-bio.fr

SITKA



Sitka est une marque d'assemblages de plantes, infusions et thés, issues de plantes biologiques et bienfaisantes. Elle a pour souhait de retranscrire les bienfaits de la nature brute et puissante qui nous entoure. Ces assemblages aident à soulager nos petits maux du quotidien grâce aux plantes sélectionnées, sans arômes artificiels ni broya industriel. Retrouvez une consommation raisonnée et ciblée avec des produits bruts, dans un emballage zéro plastique produit dans le sud est de la France. Des produits entiers aux associations parfois singulières, des plantes qui vous veulent du bien et vous le font savoir.



NOS ATOUTS

Les engagements Sitka :

- ♥ Un soutien de la filière de production des plantes simples françaises et un emballage éco conçu pour un impact minimal.
- ♥ La création des assemblages ainsi que la logistique sont faites avec le cœur, encore manuelles et sont gérées dans la périphérie Toulousaine.

NOS PRODUITS

Tous nos produits sont biologiques, de production française dès que cela est possible.

21 Avenue d'Occitanie | 31320 PECHABOU
06 73 85 54 16 | hello@sitka-infuse.fr
www.sitka-infuse.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

FROMAGES
GLACES
ŒUFS
&
PRODUITS
laitiers



AVEYRON BREBIS BIO



Aveyron Brebis Bio est une coopérative de producteurs et productrices de lait de brebis bio située en Aveyron qui livre du lait à la carte partout en France, depuis 2001. Tous les producteurs de la coopérative sont basés en Aveyron, sur le modèle d'une agriculture familiale. Les fermes sont 100% bio. Les brebis bénéficient de plus de 200 jours de pâturage en plein air. 80% minimum de l'alimentation est produite sur les fermes..



NOS ATOUTS

Du lait frais pour des produits de qualité

Le lait est expédié vers nos clients le jour J ou le lendemain de la collecte, à partir de 1000 litres jusqu'à 50 000 litres.

Du lait toute l'année

Grâce à des producteurs coordonnés qui échelonnent leurs campagnes de traite, la production de lait se fait sans rupture tout au long de l'année.

Une qualité maîtrisée

Un lait et une MSU ciblée par type de produits, crus ou pasteurisés.

NOS PRODUITS

Aveyron Brebis Bio commercialise le lait collecté à plus de 25 clients qui **le transforment sous diverses marques** (en fromage, yaourt, skyr, crème ...).

Depuis 2023, 2 fromages à marque Aveyron Brebis Bio sont commercialisés dans les magasins Biocoop : **la Rebêêlle (tomme)** et **la Céleste (fourme)**.

En 2025, des crèmes glacées au lait de brebis sont venues compléter la gamme : **la P'tite Mèêrveille**.



Espace de coworking Le Jardin,

232 Avenue des Anciens Combattants | 12120 ARVIEU | **0643840456**

contact@aveyron-brebis-bio.fr | **aveyron-brebis-bio.fr**

BIOLAIT

la bio partout et pour tous !



1994. Un collectif de visionnaires fonde Biolait, anticipant l'importance d'une agriculture 100% biologique, respectueuse de l'environnement et de la santé humaine. Ancrée dans une tradition du manger mieux et portée par une vision novatrice, Biolait a été parmi les premiers à tracer le chemin de l'agriculture biologique en France, à une époque où le concept de bio n'avait pas encore gagné sa popularité mondiale actuelle. Collectant 226 millions de litres de lait auprès de plus de 1 045 fermes implantées sur l'ensemble du territoire (soit près de 30% de la collecte de lait bio en France), Biolait assure le partage équitable des bénéfices de la vente du lait auprès des 1800 éleveurs.



**BIOLAIT, UNE AVENTURE
COLLECTIVE DE 1045 FERMES BIO**

NOS ATOUTS

- ◆ **Être libre** : mener son projet de ferme à sa façon : nous sommes responsables, libres de nos choix de gestion en tant que chef d'entreprise.
- ◆ **Être accompagné** : des aides financières et techniques
- ◆ **Être fier de son système d'élevage** : la qualité Biolait, au-delà du bio : l'élevage biologique nourrit les humains dans le respect de l'environnement, de la nature et des animaux, stocke le carbone de l'air, enrichit et stimule le sol, préserve l'eau et la biodiversité.
- ◆ **Être équitable et solidaire** : une répartition équitable entre les producteurs avec un prix identique quel que soit la région. En cas de bénéfices, ces derniers sont entièrement redistribués aux adhérents.
- ◆ **Être décisionnaire** : 1 ferme = 1 voix.

NOS PRODUITS

Nous acheminons notre lait bio jusqu'à nos clients, grands transformateurs nationaux avec lesquels nous avons tissé des partenariats durables (Coopérative U, Biocoop, etc.), comme des petits artisans indépendants.

Nous comptons aussi parmi nous près de **280 producteurs-transformateurs** (La ferme de la Fontenelle (88), La ferme de la Rousselière (44) etc.) qui ont développé leurs marques de produits bio, distribuées en circuit court.

Retrouvez notre repère « IL LAIT LÀ » dans les rayons, sur les produits ! illaitla.fr.



5 Rue des Entrepreneurs | 44390 SAFFRÉ

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

COOPÉRATIVE FROMAGÈRE DES BERGERS DU LARZAC



La mission des Bergers du Larzac est claire : collecter, transformer et valoriser 100 % du lait de brebis produit par ses adhérents au moyen de fromages d'excellence, élaborés sur un territoire d'exception. La coopérative défend un modèle respectueux de l'environnement, des traditions pastorales et des hommes qui le font vivre au quotidien. Fidèle à son identité, elle maintient une structure à taille humaine favorisant la proximité, la solidarité et l'efficacité collective. Les Bergers du Larzac s'attachent également à maximiser la valeur ajoutée de leurs produits tout en préservant la dimension actuelle de la coopérative, afin d'assurer la pérennité du modèle coopératif et la transmission d'un savoir-faire local durable.



**DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE,
QUALITÉ DES PRODUITS ET
ENGAGEMENT TERRITORIAL.**



NOS ATOUTS

Des valeurs fortes et partagées.

L'engagement des Bergers du Larzac repose sur des valeurs fondatrices qui guident l'ensemble de leurs actions :

- ♥ La fierté du terroir et le respect des traditions pastorales du Larzac
- ♥ Le respect de la nature et du bien-être animal
- ♥ L'engagement humain, la solidarité et l'esprit coopératif
- ♥ La qualité des produits et la recherche permanente de l'excellence

Au-delà de la production fromagère, la coopérative contribue activement au maintien de l'activité agricole sur le plateau du Larzac, à la préservation des paysages et à la vitalité économique locale.

NOS PRODUITS

La gamme produite par la coopérative reflète toute la richesse des traditions fromagères locales. Elle comprend des fromages frais comme le fromage blanc, la recuite ou la brousse, mais également des pâtes molles emblématiques du territoire, à l'image du pérail. Les Bergers du Larzac fabriquent aussi des pâtes pressées affinées de 2 à 12 mois, développant des arômes subtils et une identité gustative affirmée.

- ♥ Pérail IGP,
- ♥ Encalat,
- ♥ Pavé du larzac au Fenugrec,
- ♥ **Tommes** aux formes et affinages différents telle que l'estaing, l'agasse, Nauc et lou padre.



45 Rue des Carbonières | 12230 LA CAVALERIE

05 65 62 71 45 | commercial@bergerdularzac.fr

www.bergersdularzac.fr

DELA FERME



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

Nous accompagnons depuis 2020 les producteurs de lait bio à transformer directement en yaourt sur leur exploitation.



DELA FERME
TOUT EST BON

NOS ATOUTS

- Le choix de l'emballage : une évidence pour un modèle dit résilient ! Nous avons fait le choix d'un emballage en poche plutôt qu'en pots individuels. C'est loin d'être un choix anodin ! Nos poches, c'est jusqu'à 90% d'emballage en moins. D'ici 10 ans, cela représentera près de 3000 tonnes de plastique économisées
- Des ingrédients simples, naturellement ! Dans nos yaourts, vous trouverez uniquement du lait bio de la ferme et des ferments. C'est simple !
- Libre et inspirant Nous nous engageons pour la liberté des éleveurs et...la vôtre ! Grâce à des recettes ultra simples et nos poches, vous êtes libres de manger en pleine conscience et de vous servir uniquement la quantité désirée.

NOS PRODUITS

Notre objectif est de contribuer à pérenniser le métier d'éleveur laitier Bio en augmentant leur rémunération, en cassant le lien de dépendance trop fort au collecteur de lait et rendre ainsi ce beau métier bien plus attractif pour les jeunes générations. La transformation du lait en yaourt est une route pour y parvenir

- Poches sans fontaine** : 700g/3kg
Yaourt brassé bio nature ou vanille
- Poches avec fontaine** : 5kg/10kg
Yaourt brassé bio nature ou vanille
- Compotes
- Crème dessert chocolat



9 Allée du Promontoir | 69290 CRAPONNE
07 85 09 49 57 | eloi@delaferme.fr
www.delaferme.fr

DUO LOZÈRE

SARL FROMAGERS DE LOZÈRE

DUO LOZÈRE

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



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

NOS ATOUTS

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

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

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

NOS PRODUITS

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



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

FERME DU CAUSSE SAS



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

L'entreprise de la famille Delon propose une large gamme de yaourt au lait de brebis bio et depuis 2026 une gamme de fromages au lait de brebis bio affiné en cave souterraine.



DU YAOURT AU FROMAGE, C'EST CLAIR, C'EST TRADI-BERGÈRE !

NOS ATOUTS

Nos produits laitiers sont fabriqués à partir de lait frais collecté localement. Non homogénéisé et pasteurisé au bain marie ou thermisé, les propriétés du lait sont ainsi conservées. Les brebis sont nourries sans ensilage et pâturent dès que les conditions le permettent sur les Grands Causses aveyronnais.

Depuis 2010, Tradi-Bergère a été 19 fois médaillée au Concours Général Agricole de Paris.

NOS FABRICATIONS

Large gamme de produits laitiers au lait frais de brebis bio, fabriqués artisanalement :

♥ Yaourts :

Nature, vanille Bourbon de Madagascar, miel Français, Châtaignes Ardéchoises, Fruits Rouges, Citron, ...

♥ Crèmes Gourmandes :

Cacao, Vanille, Café, Caramel et Pistache.

♥ Fromages :

Tome, Tommette, Brique, Pérails, ... Affinage de 3 à 12 mois



Farnajous, Sortie 41 - A75 | 12560 CAMPAGNAC

05 65 69 33 08 | info@fermeducausse.fr | www.tradi-bergere.fr

FROMAGERIE DES ARTISOUS



Située sur le plateau du Larzac, la fromagerie des Artisous appartient à des producteurs de lait de brebis du Lévezou et du Larzac. Nous disposons d'une large gamme de fromages et de yaourts de brebis entièrement biologique avec des recettes ancestrales.



RIEN N'A MEILLEUR GOÛT QUE
LE FROMAGE DES ARTISOUS !

NOS ATOUTS

Une collecte de lait 100% bio et locale (plateau du Larzac et du Lévezou)

Nous avons une chartre de bien être animal, nos brebis sont en pâturage et nourries sans OGM

Tous nos produits sont fabriqués avec une touche de tendresse et beaucoup d'amour

NOS PRODUITS

Une gamme 100% BIO au lait de brebis

- ♥ Fromage à pâte molle
- ♥ Fromage à pâte pressée
- ♥ Fromage lactique
- ♥ Yaourts au lait entier
- ♥ Lait de brebis entier pasteurisé
- ♥ Roquefort Artisous
- ♥ Pérail IGP



Chemin du Clot | 12230 LA CAVALERIE

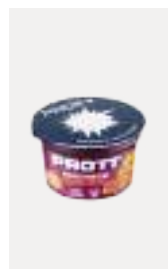
06 49 70 27 93 | lafromageriedesartisous@gmail.com

www.fromagerie-lesartisous.com/wpress.4.1/

JPS LAIT SAS



Artisan laitier bio historique depuis 1982, nous proposons une large gamme de produits : yaourts, fromages blancs, crèmes fraîches au lait de vache et de brebis. Nos produits sont distribués sous la marque Biochamps dans les magasins bio spécialisés et les collectivités, des desserts protéinés sous la marque PROT, et sous la marque Laiterie des Pyrénées en grande distribution (GMS).



CHEZ BIOCHAMPS.
ON RESPECTE LE LAIT !

NOS ATOUTS

Biochamps, acteur historique des produits laitiers bio, **valorise les filières locales, la rémunération juste des éleveurs et le respect des matières premières.**

Attachée aux valeurs de la BIO, l'entreprise offre au consommateur la qualité et le goût authentique des produits d'autrefois.

NOS PRODUITS

- ◆ Yaourts et fromages blanc et desserts au lait de brebis d'Aveyron
- ◆ Yaourts et fromages blancs au lait de vache du piémont Pyrénéen
- ◆ Spécialités lactières (crème fraîche, faisselle, sans lactose)
- ◆ Gamme de desserts protéinés

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

LE FEDOU

FROMAGERIE DE HYLZAS SAS



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

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



LES BREBIS
DES GRANDS ESPACES !



NOS ATOUTS

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

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

En 2026 ce sont près de 25 personnes qui œuvrent pour vous proposer des fromages de Brebis savoureux !

NOS PRODUITS

Fromage au lait de Brebis du Causse Méjean.

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

♦ **Tomme à l'ail des ours**

♦ **Tomme au Genièvre**

♦ **Meule des Bergers**
(Fromage de garde affiné 8 à 12 mois).

♦ **Brousse de brebis bio**

♦ **Le Mit'chou** (fromage à pâte molle 130g)

♦ **Le Souréliette**

♦ **Le Brebieer**

♦ **Le P'tit Méjean** (cercle d'épicéa)

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

LOU PASSOU BIO SARL



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

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



ENTRE TRADITIONS ET MODERNITÉ,
TOUT NOTRE SAVOIR-FAIRE

NOS ATOUTS

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

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

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

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

NOS PRODUITS

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



245 Zone Artisanale d'Inos Le Massegros

48500 MASSEGROS CAUSSES GORGES

06 65 17 92 28 | david.bringer@sofrose.fr | www.loupassoubio.fr

SUDOEUF SAS



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

Ces 3 fermes sont des entreprises familiales et indépendantes :

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



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



NOS ATOUTS

Production régionale, production BIO certifiée Sud de France.

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

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

NOS PRODUITS

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

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



Domaine de Portes | 34220 SAINT-PONS-DE-THOMIÈRES
06 46 52 23 64 | commercial@sudoeuf.fr
www.domainedeportes.fr

YEO FRAIS



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



YOGOURMAND,
LE YAOURT TOULOUSAIN
SIMPLE ET DE BON GOUT !

NOS ATOUTS

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

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

Nos produits sont fabriqués par 220 salariés engagés, à Toulouse, avec du lait Bio français et des ingrédients rigoureusement sélectionnés

NOS PRODUITS

Alliant naturalité et gourmandise, notre gamme YOGourmand est composée de 18 produits bio aux différentes saveurs et textures pour varier les plaisirs :

- ♦ **Yaourts fermes et mixés** en pots 100g et 125g
- ♦ **Yaourts en seau** : nature Bio 5kg et à la fraise mixée Bio 3 kg
- ♦ **Crèmes fraîches et UHT** : 30% en pots 20 cl, 50cl et 5kg et 35% UHT 1L
- ♦ **Lait 1/2 écrémé** : UHT 1L

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



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, SAIN 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

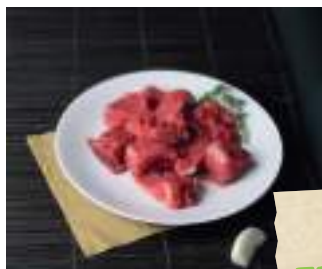
GER S BOEUF

GER S BOEUF

AUCH



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



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

NOS ATOUTS

L'activité de l'entreprise repose sur 3 piliers

- ♥ **La prestation de découpe** aux bénéfices des éleveurs locaux (activité historique depuis 2005),
- ♥ **La découpe et la transformation de viandes biologiques pour les collectivités, la RHF**
- ♥ **La transformation et la commercialisation sous ses marques «Bio et Bien Elevés»** de sa production auprès de grossistes ou de détaillants professionnels de la viande.

NOS PRODUITS

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

Livraison en frais et surgelés dans tout le département.



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

notes





POISSONS
&
PRODUITS
de la mer



LA TRUITELLE SAS



PETITES TRUITES DE MONTAGNE

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



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

NOS ATOUTS

La Truitelle a lancé en 2020 les premières **conserves de petits poissons labellisées AB**, réalisées à partir d'ingrédients d'une **qualité exceptionnelle et fabriquées artisanalement en Occitanie**.

Une innovation locale (pisciculture dans l'Aveyron (12) et ateliers de production dans l'Aude (11)), qui a reçu depuis de nombreuses distinctions récompensant ses engagements **Grand Prix Sial innovation 2022 dans la catégorie viandes et poissons, Trophée de l'excellence bio, 1^{er} prix du concours national Agropole 2023...**

NOS PRODUITS

Conserves de petites truites labellisées AB :

- ♥ Gamme **gastronomique**, destinée aux épiceries fines
- ♥ Gamme **écologique**, destinée aux magasins spécialisés et aux épiceries fines
- ♥ Gamme **Audouce**, destinée à la grande distribution



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

VINS,
BIÈRES
&
spiritueux

BRASSERIE ARTISANALE BIO DU PETIT CABOULOT



Fabrication de bière artisanale bio.



BOIRE PEU MAIS BOIRE MIEUX !

NOS ATOUTS

- ♥ Circuit court
- ♥ Réseau Oc' Consigne
- ♥ Sud de France
- ♥ AB

NOS PRODUITS

- ♥ La K
- ♥ La S
- ♥ La N
- ♥ La Spéciale K
- ♥ La Blanche Henriette
- ♥ La 69 Eros
- ♥ La Citron Basilic
- ♥ La 68 Hard
- ♥ La Amber Lager
- ♥ La St Jacques Smoked



25 Chemin des Cigales | 34 400 SAINT-CHRISTOL
07 49 07 01 23 | petitcaboulot@orange.fr
www.brasseriepetitcaboulot.com

BRASSERIE CAP D'ONA



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



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



NOS ATOUTS

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

- La Créativité et l'Excellence à la Française.
- L'approvisionnement Bio, Local et Promotion du Territoire avec la mise en lumière du patrimoine fruitier, viticole et céréaliier régional.
- Une Démarche de Responsabilité globale et environnementale : Cap d'Ona met au coeur de toutes ses actions une production engagée, bouteilles consignées et réemployées, recyclage de l'eau, énergie optimisée.

NOS PRODUITS

- Production bio, 100 % naturelle.
- Elle offre plus de 40 créations : bières, sodas et spiritueux aux parfums, univers et saveurs uniques. Une invitation au voyage autour du savoir faire et du terroir Occitan et Français...

Première Brasserie dans le département des Pyrénées-Orientales en 1999, elle s'est tout de suite engagée dans l'agriculture biologique, pour son territoire et la promotion du patrimoine fruitier, céréaliier et viticole français et occitan.



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

BRASSERIE KISS'WING



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

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



DES BIÈRES BIO
QUI SWINGENT !

NOS ATOUTS

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

Notre production est 100 % biologique.

NOS PRODUITS

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

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



269 Rue Nicolas Copernic | 34290 MONTBLANC

04 67 32 16 75 | contact@kisswing.fr | www.kisswing.fr

BRASSERIE LA COMMINGEOISE A FLEUR DE MOUSSE



Une petite brasserie artisanale nichée au cœur du Comminges, animée par des personnes aux valeurs profondes d'authenticité et de partage avec les acteurs du territoire. Le respect de l'environnement fait aussi l'objet d'une attention constante. On y brasse des bières variées élaborées à partir d'ingrédients locaux issus de l'agriculture biologique. Ici, on s'inspire de recettes traditionnelles pour proposer des saveurs alliant savoir-faire ancestral et passion.



NOS ATOUTS

Nous brassons et commercialisons nos bières bio avec un seul objectif en tête : proposer des produits sincères, savoureux, respectueux de la nature et des personnes.

NOS PRODUITS

Nous produisons **une gamme de 8 bières biologiques** :

- ♥ La blonde ; la blanche ; l'ambrée ; la brune ; l'IPA.
- ♥ La rosée est une bière blonde à l'hibiscus.
- ♥ La printemps et l'hiver pour accompagner le rythme des saisons.

225 Chemin de la Grangette | 31360 SEPX
06 16 43 31 81 | biere.lacommingeaise@hotmail.com
www.brasserielacommingeoise.fr

CALMEL ET JOSEPH



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS EN LANGUEDOC-ROUSSILLON

Fondée en 1995, la Maison Calmel & Joseph est avant tout une histoire humaine faite de rencontres et de passions. Après avoir parcouru le monde, Jérôme Joseph et Laurent Calmel ont posé leurs valises au bout du chemin de la Madone, à quelques encablures de la Cité de Carcassonne (monument inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO), dans le domaine le plus continental de l'appellation Corbières. Le Languedoc-Roussillon, véritable eldorado, est une région viticole de tous les possibles. De la vigne à la bouteille, ils ont développé patiemment des relations fortes avec des amis vigneronns sur quasiment toutes les appellations afin de créer l'ensemble de leurs cuvées.



CALMEL & JOSEPH.
CRÉATEURS DE GRANDS VINS
EN LANGUEDOC-ROUSSILLON



NOS ATOUTS

Convaincus du potentiel unique de ces terroirs, l'aventure est notre quotidien : vinification, assemblage, élevage et commercialisation en France et dans le monde. Avec la volonté farouche de prouver l'exceptionnelle identité de cette région méditerranéenne, nos 50 cuvées sont faites pour être au cœur de moments conviviaux.

- ♥ 17 vins certifiés bio par Ecocert sur plusieurs appellations du Languedoc-Roussillon.
- ♥ Une équipe à l'écoute et flexible.
- ♥ Une infrastructure d'accueil authentique pour vivre une expérience au cœur de notre domaine,
- ♥ Un environnement paisible, propice à de nombreuses activités.

NOS PRODUITS

- ♥ **Domaine Calmel & Joseph** : Le Penchant - IGP Pays d'Oc, Le Sentier - IGP Pays D'Oc
- ♥ **Gamme les Cuvées Rares** : Le Pic - AOP Pic Saint Loup
- ♥ **Gamme Les Crus** : Le Saint Festin Blanc - AOP Saint-Chinian, L'Art du Vers - AOP Terrasse du Larzac
- ♥ **Gamme Les Terroirs** : La Fabrique - IGP Côtes du Brian, Le Petit Miracle - AOP Côte du Roussillon
- ♥ **Gamme Ams Tam Gram** : La Reine Carigna(ne) - Vin de France, Le Roi Cinsault - Vin de France



Calmel & Joseph | 11800 MONTIRAT

04 68 72 09 88 | ledomaine@calmel-joseph.com

calmel-joseph.com

CAVEAU HÉRACLÈS



HÉRACLÈS

PROMESSE DIVINE

Première cave coopérative bio de France, leader sur les vins sans sulfites ajoutés et certifiée B Corp depuis 2025, le vignoble Héracles s'étend sur les limites de l'Hérault jusqu'au nord du Gard, sur la voie d'Héracles. Il représente près de 1400 hectares cultivés par un collectif de près de 100 vignerons, quasi exclusivement en agriculture biologique. Héracles propose une large palette de profils de terroirs notamment autour de l'AOP Costières de Nîmes, IGP Gard, IGP Pays d'Oc, IGP Pont du Gard.



HÉRACLÈS, DES VIGNERONS
LOCAUX ENGAGÉS DEPUIS
30 ANS.

NOS ATOUTS

- ♥ **Engagement** - Une cave labellisée B Corp depuis juillet 2025, qui témoigne de l'engagement pionnier de nos vignerons depuis 30 ans pour la préservation des sols, de la ressource eau, de la biodiversité, pour l'agroécologie, et la transition énergétique.
- ♥ **Qualité** - Une exigence forte des vignerons, ainsi que 200 cuves connectées qui permettent de surveiller l'évolution des vins, et garantir une qualité toujours parfaite. Des vins qui sont primés dès lors qu'ils participent à des concours.

NOS PRODUITS

- ♥ **Gamme Bioterra** avec BioTerra Chardonnay Sauvignon (Blanc), BioTerra Syrah Viognier (Rouge), BioTerra Cinsault - Grenache (Rosé).
- ♥ **Gamme intermédiaire** avec Terre d'Héracles rouge et blanc.
- ♥ **Gamme Premium** avec Divine rouge, Icone Blanc et Icone rouge.
- ♥ **Produits éphémères** : rosés Glossy et Gris de gris.

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

CHÂTEAU CAPION



Château Capion est un domaine viticole de 50 Ha situé à Aniane jouissant de l'appellation Terrasses du Larzac.

Certifié en agriculture biologique depuis 2020, pratiquant la vendange manuelle et la sélection micro parcellaire afin de produire des vins blancs et rouges de qualité unique.

Au-delà d'un terroir exceptionnel qui a vu naître les plus grands crus du Languedoc, les vignes entourent un château splendide datant du 17^e siècle.



NOS ATOUTS

- ♥ Domaine 100% bio
- ♥ Château du 17^{ème} siècle avec jardin à la française
- ♥ 50 hectares, basé à Aniane

NOS PRODUITS

- ♥ Vins blanc
- ♥ Vins rosé
- ♥ Vins rouge
- ♥ Vins pétillants
- ♥ Vins moelleux

100% récoltés et vinifiés au domaine

Chemin de Capion | 34150 ANIANE

07 57 90 75 35 | commercial@chateaucapion.com

www.chateaucapion.com

CHÂTEAU MARIS

CHÂTEAU
MARIS

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

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



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

ROBERT EDEN

NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

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

Certified



7 Rue de l'Occitanie | 34210 FÉLINES-MINERVOIS

04 68 91 42 63 | hannah@chateaumaris.com

www.chateaumaris.com

CHÂTEAU LES BUGADELLES



Nos deux propriétés viticoles et oléicoles Bio, Château les Bugadelles - Terroir Sauvage - fleuron de l'Appellation d'Origine Protégée la Clape et Château Auris Appellation d'Origine Protégée Corbières - sur le terroir spécifique du massif de Fontfroide, vous proposent des gammes de vins secs blancs, rosés, rouges et d'huiles d'olive françaises, pression à froid de notre moulin régulièrement récompensées dans les concours nationaux et internationaux. Nos produits sont disponibles dans divers secteurs de distribution dont notre site internet et notre boutique ouverte au public située au Château les Bugadelles à Fleury d'Aude 11560.



VINS ET HUILES D'OLIVE BIO
AUTHENTIQUES DU MASSIF
DE LA CLAPE



NOS ATOUTS

- ♥ La production **est entièrement bio et à rendements limités**
- ♥ Les cépages et les variétés d'olives cultivés typiques de notre région sont parfaitement adaptés à nos terroirs et à notre climat, il s'agit de produits de terroir authentique
- ♥ Nos installations techniques contribuent à la réalisation qualitative de nos produits
- ♥ Une partie de nos vins sont vinifiés et élevés en barrique de chêne français.

NOS PRODUITS BIO

- ♥ **Vins blancs** : en IGP Pays d'Oc, en AOP la Clape et AOP Corbières
- ♥ **Vins rosés** : en IGP Pays d'Oc, en AOP la Clape et AOP Corbières
- ♥ **Vins rouge** : en IGP Pays d'Oc, en AOP la Clape et AOP Corbières
- ♥ Huiles d'olive mono-variétés, d'assemblage de variétés et en AOP du Languedoc



Route de Saint Pierre la mer | 11560 FLEURY
04 68 90 79 08 | contact@maisonalbert.fr
www.chateaulesbugadelles.com

DOMAINE BASSAC



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. En 2024, nous avons acquis le domaine de Canet à Puissalicon que nous rénovons. Venez nous rendre visite !



DES VINS AUTHENTIQUES
ET SANS COMPLEXES!

NOS ATOUTS

Nous dégustons des vins du monde entier ce qui nous permet de produire des vins plaisirs à partager.

Dynamiques, sympathiques et bons vivants, Jean-Philippe et François sauront vous accueillir pour tout vous raconter.

Venez nous rencontrer et découvrir notre dernier projet audacieux : **le domaine de Canet, propriété emblématique du Languedoc.**

NOS PRODUITS

Nous proposons des vins plaisirs certifiés biologique depuis 1987.

En blanc, rosé et rouge sur plusieurs dénominations et appellations:

- ♥ Vin de France
- ♥ IGP Côtes de Thongue
- ♥ AOP St Chinian
- ♥ AOP Faugères
- ♥ AOP Picpoul de Pinet
- ♥ AOP Pic St Loup

Canet RD 33 | 34480 PUISSALICON

04 67 36 05 37 | contact@domaine-bassac.com

www.domaine-bassac.com

DOMAINE DU VIEUX NOYER



Le vin des Côtes de Millau fut apprécié dès le Moyen-Âge, mais les attaques de phylloxéra de la fin du XIXème siècle détruisirent le vignoble, alors replanté en cépages plus résistants en qualité en progression. Les efforts faits depuis plusieurs années pour reconstituer un vignoble en cépages nobles sont maintenant couronnés de succès et l'on peut aujourd'hui déguster de bons vins en appellation «Côtes de Millau». Le cadre chaleureux du Domaine Du Vieux Noyer dont les vignes se situent autour du château de PEYRELADE vous permettra de déguster et d'apprécier les différents vins et apéritifs produits sur les 32 ha du vignoble.



VINS BIO D'ALTITUDE,
RACINES PROFONDES

NOS ATOUTS

Sur les 32 ha de vignes nous n'employons que des **fumures organiques et nous désherbons mécaniquement**, ceci afin de permettre aux amateurs de consommer des produits **les plus sains possible et de préserver au mieux notre exceptionnel cadre de vie**. Aujourd'hui le Domaine s'est reconverti en BIO pour sa première année en 2009. Nous avons fait ce choix pour produire une boisson naturelle, plus saine, pour respecter la nature et nous-même.

NOS PRODUITS

Vigneron à Boyne, sur les Côtes de Millau, le Domaine du Vieux Noyer cultive ses vignes en agriculture biologique. En altitude, chaque vin exprime la pureté du terroir et le respect du vivant. Entre savoir-faire et nature préservée, nos cuvées offrent fraîcheur, caractère et authenticité.



4080 Route des Gorges | 12640 BOYNE
06 82 58 73 48 | contact@levieuxnoyer.fr
www.domaine.vieux.du.noyer.fr

DOMAINE HERREBOUC EARL



Herrebouc est un domaine artisanal gersois de 18 hectares. Les vignes en coteaux argilo-calcaires font partie d'une propriété de 80 hectares exempte de produits chimiques et riche en biodiversité, composée de champs, prairies, terrasses, forêts et rivière.

Le vignoble surplombe le site historique du Château de Herrebouc, comprenant une tour fortifiée et un moulin de la fin du XIII^{ème} siècle, et qui abrite les chais du domaine, restaurés en 2004 par Carine Fitte & Hélène Archidec, les vigneronnes.



HERREBOUC,
UNE SINGULARITÉ, DES
ESSENTIELS : UN ESPRIT !



NOS ATOUTS

Les vins sont certifiés en agriculture biologique depuis 2010 et en agriculture biodynamique (Demeter) depuis 2020

A Herrebouc, on prend son temps ! Les vins de gastronomie et de garde, évoluent dans le temps pour exprimer le meilleur de leur terroir. Ainsi, les millésimes à la vente s'échelonnent de 2008 à 2024.

L'accueil au domaine fait partie intégrante des activités du domaine, où de nombreux événements sont organisés tout au long de l'année.

NOS PRODUITS

Les vins rouges et blancs sont issus de 10 cépages typiques du Sud-Ouest : *colombard, ugni blanc, petit manseng, gros manseng, sauvignon gris ; merlot, tannat, cabernet sauvignon, cabernet franc et syrah*. Ils sont répartis en 4 gammes :

- ♦ **Essentielles** : élevage long en cuves
- ♦ **Singulières** : élevage en fûts de chêne
- ♦ **Esprit de Herrebouc** : élevage court en cuves inox
- ♦ **Les vigneronnes** : vinification et élevage en jarres

Le domaine produit également des pétillants naturels, blancs ou rosés



419 Chemin de Herrebouc | 32190 SAINT JEAN POUTGE
05 62 64 68 34 | domaine@herrebouc.fr
www.herrebouc.fr

FAMILLE ARBEAU



Vignerons & Négociants 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 et IGP d'Occitanie : Fronton, Cahors, Gaillac, Comté Tolosan, Côtes de Gascogne, Pays d'Oc, ... 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

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

6 Rue Demages | 82370 LABASTIDE SAINT PIERRE

05 63 64 01 80 | vignobles@arbeau.com | www.arbeau.com

LE JARDIN DE MAZAALAI



Paysanne-distillatrice au Gard, je façonne des spiritueux bio où chaque goutte raconte le respect du vivant. Ma démarche ne commence pas à l'alambic, mais à la terre. En agriculture de conscience, je cultive mes plantes en préservant la biodiversité et les écosystèmes. Ce travail est le socle de mes créations artisanales, prolongé par une éthique globale jusqu'au flaconnage



DE NATURE EN PAPILLES

NOS ATOUTS

Excellence & Engagement : de la terre au flacon.

Membre du Collège Culinaire de France, je maîtrise la filière du semis à l'alambic.

Mon expertise ? Des spiritueux de caractère (Gin, Pastis, Liqueurs au sucre maison), des sirops de plantes et des distillats sans alcool pour mocktails. Plébiscitée par les grandes tables, **ma démarche unit l'exigence du terroir bio** (plantes fraîches, flaconnage recyclé) **au pur plaisir d'un voyage aromatique authentique.**

NOS PRODUITS

- ♥ **Spiritueux avec alcool** : Pastis, Gin, liqueurs, vodkas aromatisées
- ♥ **Spiritueux sans alcool** : distillats servant de bases à la création de mocktails
- ♥ Sirops de plantes aromatiques.
- ♥ Fleurs de sels aromatisées
- ♥ Epices sèches



153 Chemin des Prés des Patronnes, Aiguebelle
30260 BROUZET LES QUISSAC | 06 85 84 31 97
contact@lejardindemazaalai.fr | www.lejardindemazaalai.fr

LE VEILLEUR DE BIÈRES



Né à Muret en 2016, Le Veilleur est une brasserie artisanale engagée, où chaque recette valorise le local et le biologique. Autour d'une équipe passionnée, nous élaborons des bières qui reflètent un savoir-faire durable, respectueux des producteurs, des ingrédients et de l'environnement.



QUALITÉ, PROXIMITÉ,
DURABILITÉ



NOS ATOUTS

Brasserie indépendante, nous plaçons l'humain et le territoire au cœur de notre démarche.

Toutes nos boissons sont bio, brassées avec des matières premières majoritairement locales. Nos bouteilles et fûts sont consignés.

Nous utilisons exclusivement des énergies renouvelables, maîtrisons rigoureusement notre consommation d'eau et soutenons activement l'économie locale.

NOS PRODUITS

Nous proposons plusieurs gammes de boissons, toutes certifiées bio et brassées avec des matières premières locales.

- ♥ **Nos permanentes**: la Muretaine symbolise notre territoire et notre savoir-faire. Ces bières équilibrées, invitent à la simplicité d'une artisanale durable.
- ♥ **Nos éphémères** : audacieuses et saisonnières, elles explorent styles, ingrédients et collaborations inédites.
- ♥ **Les essentielles**: adaptées à la GMS, elles portent notre exigence bio et locale sur les étagères grand public, toujours brassées avec soin dans notre brasserie occitane.
- ♥ **Les softs**: boissons sans alcool, infusées ou fermentées, peu sucrées et réalisées dans le Tarn. Fraîcheur naturelle et authentique pour une alternative saine et locale.



230 avenue des Pyrénées | 31600 MURET
07 67 00 38 81 | commercial@leveilleurdebieres.com
www.leveilleurdebieres.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 AOP : Picpoul de Pinet
- ♥ Vins de cépages : chardonnay, sauvignon, marsanne, viognier, merlot, cabernet sauvignon, syrah, grenache, cinsault
- ♥ Vins d'assemblages
- ♥ BIB de 3, 5, 10 litres



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

LES VIGNERONS DU SOMMIÉROIS



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



VIGNERONS PASSIONNÉS
DEPUIS 1923

NOS ATOUTS

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

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

NOS PRODUITS

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

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

MAISON ALARYK



La Maison Alaryk est une Brasserie, Distillerie, Liquoristerie Artisanale Bio, où chaque création est le fruit d'une recette unique.

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



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

NOS ATOUTS

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

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

Le Spirit Maker, l'âme de notre Distillerie, incarne notre exigence de qualité et notre passion pour l'art des spiritueux depuis sa création en 2024.

NOS PRODUITS

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

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

Notre gamme de Liqueurs et Spiritueux :

- ♥ Spiritueux : Vodka 40% 70cl, Gin 42% 70cl
- ♥ Liqueurs : Orange sanguine & Citron 18% 70cl, Citron 18% 70cl, Menthe 18% 70cl



2 rue des Poiriers | 34500 BEZIERS

04 67 80 12 76 | contact@alaryk.fr | www.alaryk.fr

MALTERIE OCCITANE



La Malterie Occitane est un acteur pivot, reliant l'amont et l'aval, engagée dans la structuration de la filière brassicole régionale. Implantée dans le Tarn, au cœur de l'Occitanie, la Malterie Occitane est une entreprise artisanale à taille humaine, ancrée dans le territoire, valorisant le terroir et l'humain. Dotée d'un outil industriel innovant, elle vise un objectif de production de 1600 tonnes de malts variés, issus de céréales entièrement locales. Elle propose également un service de distribution de tous produits et matières premières brassicoles, à destination des artisans brasseurs et distillateurs.



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

NOS ATOUTS

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

NOS PRODUITS

- ♦ Une gamme complète de **malts aromatiques, clairs, touraillés, spéciaux et torréfiés** : malts artisanaux maison 100% régionaux et malts de distribution du Château
- ♦ Un catalogue complet de **produits brassicoles** : levures, houblons, auxiliaires de brassage, épices, sucres et flocons.
- ♦ Une gamme complète de **produits nettoyants**, ainsi que des consommables : capsules, canettes, etc.
- ♦ Un panel de **services personnalisés et sur-mesure**, ainsi qu'une force logistique réactive et compétitive.



1273, Avenue des Terres Noires | 81370 SAINT SULPICE LA POINTE
06 59 50 77 59 | contact@malterieoccitane.fr
www.malterieoccitane.fr

SAS VIALADE & FILS



VIALADE & FILS

DOMAINES ET NATURE

Créée en 2000 par Claude Vialade, actuelle présidente, la maison est maintenant dirigée par Jordi Salvagnac, 2ème génération. Nous sommes une maison familiale. Nous gérons nos domaines familiaux en Corbières. Une activité de négoce et de vinification permet d'offrir une gamme large axée sur les vins écologiques. Basée sur des partenariats forts, VIALADE et FILS insuffle l'Agriculture Biologique comme moteur de développement, de Qualité et d'Image. Nous œuvrons sur les vignobles du Sud de la France : Rhône méridional, Provence, Corse, Languedoc, Roussillon, Sud-Ouest et Bordeaux. 80% à l'export, 85% des vins ont une certification écologique.



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

NOS ATOUTS

Nous sommes vigneron, dotés d'une profonde connaissance des terroirs. Nous développons des protocoles de vinification précis, une relation forte avec les vigneron-partenaires. L'équipe est soudée, experte, la communication circule rapidement, les dirigeants sont accessibles. Nous travaillons sur 1500 hectares, ce qui permet le maintien des profils des vins sur plusieurs millésimes. Certification RSE, ISO, BRC, BIO, Vegan, Nature, économie circulaire. Nous avons développé un savoir-faire gagnant pour adapter les cuvées aux marchés et proposer des contenants innovants : cannettes, pouch, PET. Nous avons une expertise forte sur les Zéro ou les petits degrés. Nos profils sont respectueux des saveurs. Le Goût et la dégustation sont au cœur de notre métier.

NOS PRODUITS

Nous affichons une belle série de récompenses aux plus grands concours mondiaux et régionaux.

- La «Gamme Permanente» est qualitative. Sa richesse est la diversité de l'offre dans les vins d'image : nos domaines et marques de famille, des crus et AOP, des châteaux, des cépages icones, des cuvées pour la grande restauration. Ces vins sont disponibles en petites quantités.
- VinOpéra est le département dédié aux assemblages exclusifs dont les succès sur les marchés export ne se comptent plus.



12 rue Gustave Eiffel | 11200 LEZIGNAN CORBIÈRES
04 68 58 15 15 | info@vialadefils.com
www.vialade-et-fils.com





DISTRIBUTEURS
&
grossistes





BIOFINESSE



Basée à Toulouse, notre PME s'engage chaque jour à développer et à soutenir les filières agricoles Bio de nos régions. Depuis 25 ans, aux côtés des producteurs, nous facilitons un lien direct, durable et équitable avec les acteurs de la restauration hors domicile. Grâce à un réseau de 38 groupements de producteurs locaux, nous construisons une gamme bio authentique, ancrée dans les territoires. Plus qu'un distributeur, nous sommes un partenaire engagé, capable de trouver des produits Bio complémentaires à vos achats locaux directs.



**VOTRE PARTENAIRE
ALIMENTAIRE BIO ET LOCAL**

NOS ATOUTS

- ♥ Un engagement dans la bio depuis 25 ans
- ♥ Un soutien des filières locales : 38 groupements de producteurs en Occitanie,
- ♥ Une gamme bio engagée et savoureuse 100% Egalim
- ♥ Une gamme végétale étoffée pour concocter vos menus végétariens
- ♥ Des animations gourmandes et éducatives dans vos restaurants
- ♥ Des conseils personnalisés avec un binôme commercial dédié et un SAV réactif
- ♥ Une logistique fiable et mutualisée avec Pomona PassionFroid afin de limiter notre empreinte carbone.
- ♥ Un site de vente en ligne : www.siteclients.biofinesse.com

NOS PRODUITS

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

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

1 Impasse du Marché Gare | 31200 TOULOUSE
05 61 47 11 12 | adv-commerce@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 19 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, spiritueux et bières
- ♥ Farines et légumineuses françaises



12 Route de Caunes | 81240 ALBINE

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



DE LA TERRE À L'ASSIETTE



Du champ à la cuisine, De la Terre à l'Assiette offre une solution de restauration hautement qualitative et propose des menus bio locaux, de saison et cuisinés maison pour révolutionner la consommation quotidienne.



BIO. LOCAL.
FAIT MAISON. DE SAISON

NOS ATOUTS

- ♦ **BIO** : Nos produits naturels et respectueux de l'environnement sont certifiés BIO. Nous travaillons avec des agriculteurs, éleveurs, pêcheurs et producteurs locaux proposant des produits issus de l'agriculture biologique.
- ♦ **LOCAL** : Nous privilégions les circuits courts et étudions des systèmes permettant de lutter au quotidien contre le gaspillage alimentaire. Notre approvisionnement est le plus local possible, par cercles concentriques de 50 km, par famille de produits et par saison.
- ♦ **FAIT MAISON** : Nous cuisinons à partir de produits frais et de saison. Tous nos plats sont faits maison, élaborés et préparés dans nos cuisines.

NOS PRODUITS

- ♦ **Restaurant-self bio**
Le Mas des Moulins, à Montpellier
- ♦ **Accueil de groupes et séminaires**
location de salles et restauration
Le Mas des Moulins, à Montpellier
- ♦ **Restauration collective locale et bio**
entreprises, scolaires, EHPAD
- ♦ **Traiteur**

Entreprise d'Insertion
secteur de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS)



4 Rue Georges Besse, ZA La Plaine | 34830 CLAPIERS
04 67 06 96 04 | contact@delaterrealassiette.com
www.delaterrealassiette.com

BIOCOOP SUD-OUEST



Leader de la distribution alimentaire biologique spécialisée en France depuis 40 ans, Biocoop repose sur un réseau d'indépendants engagés – consommateurs, producteurs, salariés, commerçants –, tous décisionnaires, qui croient à l'intelligence collective pour produire et consommer autrement.



NOS ATOUTS

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

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

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

NOS PRODUITS

- ◆ En 2026, ce modèle coopératif unique compte 750 magasins et 2500 fermes partenaires.
- ◆ Précurseur et moteur, Biocoop revendique «l'agriculture biologique pour tous» et inscrit sa démarche au cœur d'une charte appliquée par l'ensemble des acteurs du réseau.
- ◆ Animés par cette charte, les acteurs de la Coopérative proposent au quotidien des solutions concrètes pour accélérer la transition écologique, pour l'économie sociale et solidaire, pour une alimentation bio exigeante. Biocoop comprend 3 filiales : STB (Société de Transport Biocoop), Bio-coop Restauration et DEFIBIO qui accompagne financièrement ses partenaires professionnels (producteurs, transformateurs, magasins).

BIOCOOP Réseau Sud-Ouest - ZAC II de la Confluence
Avenue de la Confluence | 47160 DAMAZAN
05 53 88 37 50 - adv.pfso@biocoop.fr

MANGER BIO OCCITANIE PYRÉNÉES



Manger Bio Occitanie Pyrénées (2 sites : Tarbes et Toulouse), 100% coopératif et 100% Bio. Fondée en 2004 par les G.A.B. et des agriculteurs, nous nous adressons au marché de la restauration collective. Favorisant les circuits-courts, nous développons les volumes de denrées bio produites et consommées sur les départements 32,65,31,09 et 81. Une juste rémunération des producteurs pour une alimentation saine et durable. Une réponse logistique pour vous accompagner dans la loi Egalim.



PLATEFORME DE PRODUCTEURS
BIO ET LOCAUX POUR LA
RESTAURATION COLLECTIVE

NOS ATOUTS

Développer et proposer aux collectivités une offre bio solidaire en circuit-court, adaptée à la restauration collective.

Depuis 20 ans, **Manger Bio Occitanie Pyrénées développe des partenariats forts** avec l'ensemble de ses producteurs / transformateurs sur le territoire d'Occitanie. Agréé FranceAgriMer, éligible au programme d'aides financières lait et fruits à l'école.

Une seule commande, un seul interlocuteur, une seule livraison pour faciliter les approvisionnements.

NOS PRODUITS

- ♥ Tous les produits alimentaires ultra-frais
- ♥ Fruits et légumes
- ♥ 4^{ème} gamme
- ♥ Épicerie, salée et sucrée
- ♥ Viandes et volailles
- ♥ Surgelés
- ♥ Éco-produits, hygiène, produits d'entretien
- ♥ Produits pour bébé ...



Adresse administrative | Hôtel d'Entreprise - 28 avenue de la Libération Août 1944 65000 TARBES | **05 62 53 27 03**
06 73 57 16 01 | commande@mangerbio-occitaniepyrenees.fr
www.mangerbio-occitaniepyrenees.fr

MANGER BIO LANGUEDOC



Membre d'un réseau national de 22 plateformes engagées sur leur territoire, Manger Bio Languedoc a vocation à approvisionner les établissements de restauration collective en travaillant étroitement avec des producteur.ices bio & locaux du territoire. Notre vocation : rendre accessible au plus grand nombre une alimentation saine et de qualité tout en accompagnant les producteur.ices dans la structuration de filières biologiques locales et pérennes. Nous nous appuyons sur un système de gouvernance coopératif, dans lequel les acteurs du territoire sont engagés ! Aujourd'hui, notre conseil d'administration regroupe une dizaine de parties prenantes, majoritairement des producteur.ices. Demain, ce sera une trentaine d'acteurs qui viendront renforcer la pérennité du projet par leur engagement : peut-être vous ?



NOS ATOUTS

Notre valeur ajoutée :

- Une démarche simplifiée pour les cuisines, depuis la commande jusqu'à la livraison : un interlocuteur unique, une logistique facile et un système de facturation unique
- La proposition de produits 100% biologiques, en circuit-court, adaptés à la restauration collective. Notre offre est en accord avec les critères de la loi Egalim et la certification Ecocert «En cuisine»
- Plus de 500 produits d'origine Languedoc couvrant l'ensemble des familles de produits alimentaires : fruits, légumes, produits laitiers, viandes, épicerie, complément de gamme
- Des animations dans les restaurants collectifs, afin de sensibiliser les publics au Mieux Manger

NOS PRODUITS

Nous proposons une très large gamme de produits, adaptés aux spécificités de la restauration collective :

- Fruits
- Légumes
- Épicerie
- Produits laitiers
- Viandes
- Complément de gamme

5 rue Pascal | 34800 CLERMONT L'HERAULT

06 86 30 48 33 | coordination@mangerbiolanguedoc.fr

www.mangerbiolanguedoc.fr

SCOP UNISVERT



1^{ère} SCOP spécialisée dans le développement de la consommation de produits Biologique et Équitable auprès de la Restauration Hors Domicile sur tout le territoire.

ECO Distributeur, nous livrons en direct l'ensemble des différentes familles de produits Bio. Plus qu'un catalogue, nous vous apportons une offre sur mesure pour répondre à vos attentes.



**ECO DISTRIBUTEUR NATIONAL CERTIFIÉ
DE PRODUITS ALIMENTAIRES BIO**

NOS ATOUTS

Trouver le produit en adéquation avec les besoins, les contraintes de nos clients grâce à plus de 27 ans d'expérience. Être un lien réactif et flexible entre les clients et les producteurs ou transformateurs exclusivement Français.

Nos agréments et labels:

- ♥ Agriculture Biologique
- ♥ ESUS
- ♥ Bio Cohérence
- ♥ Entreprise engagée pour la Nature
- ♥ France AGRIMER
- ♥ Adhérent-fondateur Association U.M.A.N.E

NOS PRODUITS

De l'entrée jusqu'au dessert en conditionnements collectifs, frais-secs-surgelés :

- ♥ Fruits et légumes frais de la 1^{ère} à la 5^{ème} gamme
- ♥ Salades et plats préparés
- ♥ Épicerie sucrée salée
- ♥ Alternatives végétales
- ♥ BOF
- ♥ Viandes
- ♥ Laitages
- ♥ Plats cuisinés
- ♥ Desserts
- ♥ Pain



19 Chemin du Fond du Village | 31570 LANTA

06 83 66 54 05 | contact@unisvert.fr | www.unisvert.fr

SUBLIM'ARÔMES



SUBLIM'ARÔMES est un distributeur grossiste à l'échelle de Toulouse et du Grand Sud-Ouest. Notre activité est exclusivement réservée aux professionnels : nous mettons en relation commerciale producteurs et artisans de qualité des territoires ruraux avec des relais de distribution toulousains (primeurs, épicerie fines, restaurants, cafés et bars) et des collectivités territoriales d'Occitanie.



NOS ATOUTS

Nos produits référencés sont principalement issus de la région Occitanie.

Les délais de livraison plutôt courts, généralement 3 jours ouvrés.

146 & 200 Avenue des Etats-Unis | Grand Marché MIN
31200 TOULOUSE | 05 61 73 62 48 | sublimaromes@gmail.com
www.sublimaromes.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.bio-ariège-garonne.fr Tél. 05 61 64 01 60	09		www.ariège.chambre-agriculture.fr Tél. 05 61 02 14 00
	www.bio-aude.com Tél. 04 68 78 06 38	11		www.aude.chambre-agriculture.fr Tél. 04 68 11 79 93
	www.aveyron-bio.fr Tél. 05 65 68 11 52	12		www.aveyron.chambre-agriculture.fr Tél. 05 65 73 77 13
	www.civamgard.fr Tél. 04 66 77 11 12	30		www.gard.chambre-agriculture.fr Tél. 04 66 04 50 76
	www.bio-ariège-garonne.fr Tél. 05 34 47 13 04	31		www.hautegaronne.chambre-agriculture.fr Tél. 05 61 10 42 79
	www.gabb32.org Tél. 05 62 63 10 86	32		www.gers.chambre-agriculture.fr Tél. 05 62 61 77 13
	www.bio34.com Tél. 04 67 06 23 90	34		www.herault.chambre-agriculture.fr Tél. 04 67 36 47 23
	www.bio46.fr Tél. 06 86 31 15 52	46		www.lot.chambre-agriculture.fr Tél. 05 65 23 22 21
	www.bio-occitanie.org Tél. 06 86 31 15 52	48		www.lozere.chambre-agriculture.fr Tél. 04 66 65 62 00
	www.gab65.com Tél. 05 62 35 27 73	65		www.hapy.chambre-agriculture.fr Tél. 05 62 34 66 74
	www.bio66.com Tél. 04 68 06 23 90	66		www.po.chambre-agriculture.fr tél : 04 68 96 45 02
	www.gabtarn.fr Tél. 06 86 31 15 52	81		www.tarn.chambre-agriculture.fr Tél. 05 63 48 83 83
	www.bio-occitanie.org Tél. 06 86 31 15 52	82		www.agri82.chambre-agriculture.fr Tél. 05 63 63 09 95

Ce Guide est réalisé par l'Association
Interprofessionnelle bio régionale :
INTERBIO OCCITANIE

CONCEPTION / RÉDACTION

Aude Roig

CONCEPTION GRAPHIQUE & MISE EN PAGE

Nathalie Paré Design

Caroline Pujo

IMPRESSION

JF Impression

296 Rue Patrice Lumumba

34075 Montpellier

studio@jf-impression.com

CRÉDITS PHOTOS

Entreprises du guide

Interbio Occitanie,

©AdobeStock - ©Pexel - ©Fotolia

créateurs et créatrices via Canva.com

PARTICIPATION

Réseau Interbio Occitanie

REMERCIEMENTS

Pour leur soutien financier
l'Europe et la Région Occitanie

ÉDITION 2026 | 2027

Guide de 152 pages tiré

à 3 500 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
31322 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

