

Annuaire des fournisseurs Bio & Guide

Restauration Hors Domicile



Edition 2012

Languedoc-Roussillon



Edito

En tant que président de la commission RHD (Restauration Hors Domicile) bio de la région Languedoc-Roussillon, je suis fier de vous présenter cet « Annuaire des fournisseurs bio de la restauration collective » !

Cet outil est le fruit d'un travail collectif qui permettra aux personnes à la recherche de produits biologiques de trouver rapidement un fournisseur potentiel en région. La réalisation de cet annuaire a été possible grâce au contrat de filière « AGIR pour la Bio », avec le soutien de la Région Languedoc-Roussillon et de la DRAAF. Faire le lien entre les restaurants collectifs et les agriculteurs/transformateurs locaux est un objectif fondamental pour nous : cela favorise les circuits courts, encourage la production bio locale et redonne du sens et du goût à nos repas !

Ce document est avant tout un annuaire qui recense les entreprises bio qui produisent et/ou transforment en Languedoc Roussillon. L'ensemble de la gamme des produits régionaux y est présentée : des fruits et légumes frais de nos coopératives et producteurs, jusqu'aux plats transformés, en passant par la viande, les fromages, les glaces, le pain, etc.

Mais ce document est aussi un guide pour favoriser l'introduction de produits biologiques en restauration collective. Vous retrouverez en effet les étapes clés pour réussir votre projet ainsi que les contacts des structures qui peuvent vous accompagner dans cette démarche. Car introduire des produits bio, ce n'est pas seulement acheter des produits bio, cela peut être l'occasion de mettre en place un réel projet global d'amélioration de la qualité de l'alimentation et d'éducation au goût et à l'environnement par la mise en place de sensibilisation ou d'accompagnement pédagogique.

Dans le cadre de la « commission filière RHD Bio » régionale ouverte à tous, nous réfléchissons ensemble (producteurs, transformateurs, distributeurs, gestionnaires de restaurants collectifs, décideurs, représentants des collectivités territoriales...) aux actions à mettre en œuvre pour atteindre nos objectifs communs : recréer du lien entre les consommateurs et les producteurs locaux pour améliorer la qualité de l'alimentation du plus grand nombre !

Cet annuaire qui permet de faire connaître l'offre des produits bio régionaux n'est qu'une étape sur le chemin. D'autres actions suivront ...

Denis Pit,

Président de la Commission Filière RHD Bio
Membre du bureau de l'association interprofessionnelle Sud et Bio.



GUIDE

L'agriculture biologique	4
La réglementation	5
L'agriculture biologique en Languedoc-Roussillon	6
Pourquoi bio et local en restauration collective ?	7
Démarche projet pour l'introduction de produits bio	8
Le coût du bio et la gestion du surcoût	9
Les marchés publics	10
Les changements en cuisine	11 - 12
Communication auprès des convives	13
Accompagnement pédagogique	14
Tableau de saisonnalité	15
Contacts	17

ANNUAIRE DES FOURNISSEURS BIO

Présentation et utilisation des fiches entreprises	18 - 19
Index des fiches entreprises	20



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage de pesticides et d'engrais chimiques de synthèse, d'OGM et limite l'emploi d'intrants.

Les principes fondamentaux de l'agriculture biologique

Protéger les plantes sans employer de pesticides chimiques de synthèse

Les cultures sont désherbées manuellement, mécaniquement ou thermiquement. Les cultures sont diversifiées et les rotations allongées pour limiter les infestations parasitaires. La lutte biologique est pratiquée en utilisant par exemple des coccinelles pour lutter contre les invasions de pucerons.

Maintenir la fertilité du sol sans engrais chimiques de synthèse

La rotation des cultures, l'introduction de légumineuses qui fixent l'azote de l'air et fertilisent naturellement le sol, l'utilisation d'engrais organiques variés (fumier, compost, cultures intermédiaires, etc.), contribuent à maintenir la fertilité des sols.

Pratiquer un élevage respectant le bien être animal

Les animaux sont nourris à partir d'aliments issus de l'agriculture biologique produits au moins en partie sur l'exploitation. L'espace disponible dans les bâtiments est réglementé et les animaux ont accès à des pâturages ou parcours extérieurs.

Les animaux sont soignés en priorité par des traitements alternatifs (homéopathie, phytothérapie...), en préventif plutôt qu'en curatif.

Produire sans OGM

La réglementation bio interdit l'utilisation des OGM mais l'hypothèse d'une contamination fortuite par l'environnement ne peut être complètement écartée. Depuis le 1^{er} janvier 2009, la nouvelle réglementation européenne sur l'agriculture biologique fixe un seuil maximal « tolérable » de 0,9% de contamination OGM fortuite. Au delà de ce seuil, ce produit sera exclu du circuit bio.



LA RÉGLEMENTATION

L'agriculture biologique est soumise à une réglementation spécifique européenne applicable par tous les États membres et complétée par des dispositions nationales supplémentaires (règlement européen 834/2007).

Les labels

Seuls les produits contenant **95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique** peuvent utiliser le logo AB, marque française, propriété du Ministère de l'Agriculture. Le logo AB est facultatif.



Depuis juillet 2012, le logo européen doit être apposé sur les produits et ingrédients composés d'au moins 95% d'ingrédients issus du mode de production biologique obtenus conformément à la réglementation européenne. A proximité du logo doivent figurer le lieu de production des matières premières agricoles (« agriculture UE », « agriculture non UE ») ainsi que le numéro de code de l'organisme certificateur.



Les garanties

Pour commercialiser des produits issus de l'agriculture biologique, tout opérateur (producteur, préparateur, distributeur ou importateur) doit avoir été contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics et disposer des certificats officiels correspondants. Dès le choix de l'organisme certificateur effectué, tout opérateur doit obligatoirement notifier son activité auprès de l'Agence BIO, ce qui lui permet de figurer sur l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique.

Les contrôles annuels (approfondis et inopinés) portent sur l'ensemble du système de production : parcelles agricoles, lieux de stockage, transformation, comptabilité matière, conformité des recettes et produits correspondants, garanties données par les fournisseurs, étiquettes... Des prélèvements pour analyse peuvent être effectués afin de vérifier la non utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).

Des certificats sont délivrés par l'organisme certificateur pour les produits jugés conformes à la réglementation au vu des résultats des contrôles.



+ D'INEOS

Agence Bio : www.agencebio.org

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt :

<http://agriculture.gouv.fr/l-agriculture-biologique>

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN LANGUEDOC-ROUSSILLON

2^{ème} région bio de France !

Avec **2 531 exploitations**, **87621 hectares conduits en bio**, et **9.3 % de sa surface agricole en bio**, le Languedoc - Roussillon est la **deuxième région bio de France !** (chiffres 2011 Agence Bio)

La diversité des terroirs du Languedoc-Roussillon offre une grande gamme de productions bio méditerranéennes :

- Premier vignoble bio de France, avec 1 198 viticulteurs et 19 905 ha de vignes bio.
- Première région de production pour les fruits à noyaux : en 2013, la production régionale d'abricots, pêches et nectarines biologiques devrait atteindre 6 000 tonnes.
- Légumes : des produits leaders comme les salades (environ 10 millions de pieds chaque hiver d'octobre à avril), les légumes ratatouille et les concombres en été.
- Une zone traditionnelle de production du blé dur et de riz biologique, mais aussi toute une gamme de grandes cultures, dont le blé tendre pour le pain.
- Des élevages ovins et caprins lait sur les contreforts du Massif Central, qui ont désormais une importance nationale (15 % du cheptel national bio en ovins lait, et 10 % en caprins).
- La production de plantes aromatiques et médicinales est une nouvelle filière en plein développement et très prometteuse.

Huileries, confiseries, confitureries, conserveries, biscuitiers, fromageries, expéditeurs de fruits et légumes, traiteurs, les entreprises de transformation engagées dans la filière biologique ne manquent pas en Languedoc - Roussillon. Leur savoir-faire permet de mettre en valeur les richesses régionales et d'offrir aux consommateurs une large gamme de produits bio et savoureux.



Retrouvez la présentation de Sud et Bio page 51



+ D'INFOS

Association interprofessionnelle Sud & Bio :

www.sud-et-bio.com

Agence Bio : www.agencebio.org

www.agreste.agriculture.gouv.fr

www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr

POURQUOI BIO ET LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

Pour garantir des aliments sains, exempt de pesticides, et participer à la protection de l'environnement

Selon le rapport de l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) paru en juillet 2003 :
« le mode de production biologique, en proscrivant le recours aux produits phytosanitaires de synthèse, élimine les risques associés à ces produits pour la santé humaine et concourt à une moindre pollution environnementale, notamment de la ressource en eau ».

Pour améliorer la qualité de notre alimentation

L'agriculture biologique propose des produits frais, et lorsqu'ils sont transformés, elle recourt à des méthodes de transformation qui préservent les qualités intrinsèques des produits (farine sur meule, huile de pression à froid...). Les traitements ionisants sont interdits.

Elle utilise plus fréquemment des céréales semi-complètes ou complètes plus riches en fibres et ses produits contiennent davantage de matière sèche et de minéraux, oligo-éléments et vitamines.

Pour sensibiliser les élèves à la nutrition et les amener à s'interroger sur le contenu de leur assiette

L'achat des produits locaux et bio permet d'introduire la notion de saisonnalité des produits et présente ainsi un argument éducatif fort dans la restauration collective face à la perte de repères des jeunes sur l'alimentation et la saisonnalité.



C'est également l'occasion de présenter la qualité et la diversité de nos territoires en matière de production. Enfin, cela peut être un support à l'éducation au goût des produits, à l'alimentation équilibrée.

Pour introduire et développer la notion de développement durable dans le projet d'établissement

Proposer des produits bio locaux, c'est participer à la formation des (éco) consommateurs de demain dans une optique de développement durable.

Pour valoriser les territoires et développer la filière bio locale

La présence d'exploitations agricoles dynamiques permet de maintenir un tissu rural dans les campagnes et de garantir un cadre de vie « vivable » par l'entretien de l'espace en zone périurbaine. De plus, la limitation des transports permet la réduction des émissions de gaz à effet de serre, et de la consommation d'énergies non renouvelables. Acheter localement permet de réduire ces émissions.

+ D'INFOS

FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) : www.repasbio.org

« Manger bio, c'est pas du luxe » Lylian Le Goff, Edition : Terre Vivante. – 2006. 128 p.

« Bio, Raisonnée, OGM, quelle agriculture dans notre assiette ? », C. Aubert et B. Leclerc, Edition Terre Vivante Editions, 128 p.

DÉMARCHE PROJET POUR L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO

Impliquer le maximum de personnes (cuisiniers, responsable des achats, représentants des convives, personnel de service, équipe éducative...) et faire en sorte que le projet soit vécu de manière collective. Le bon fonctionnement du tandem gestionnaire - cuisinier est généralement une condition préalable à la réussite du projet. Ils doivent être prêts à s'investir dans la démarche, qui, à son démarrage, demande un investissement significatif.

Définir des objectifs. Pourquoi introduire des produits bio ? Se poser cette question est essentiel dès le début du projet. Il peut s'agir par exemple d'initier une réflexion sur l'alimentation et sur les implications notamment environnementales du contenu de l'assiette, en favorisant notamment des approvisionnements locaux. Il s'agit ensuite de fixer un échéancier pour la réalisation du projet en incluant notamment la fréquence d'introduction des produits bio dans la restauration, la régularité étant un élément de consolidation de la démarche et de réussite à long terme.

Evaluer vos besoins et vos capacités : votre budget disponible, l'équipement de votre cuisine (présence d'une légumerie, dotation en personnel...), l'attente des convives...

Se renseigner sur la disponibilité de produits, prendre contact avec les fournisseurs bio locaux, avec les associations de producteurs bio, planifier ses besoins.

Se former sur les techniques de préparation spécifiques aux produits bio et les particularités de certains produits.

Maitriser les coûts : privilégier une introduction régulière et progressive plutôt que le repas 100 % bio, préférer des produits de saison et des produits bruts moins onéreux, valoriser les protéines végétales (association céréales et légumineuses) et instaurer une relation partenariale avec vos fournisseurs bio locaux qui pourront orienter vos commandes vers des produits adaptés et accessibles en prix.

Sensibiliser les convives : distinguer les produits biologiques des autres produits et communiquer sur les bienfaits de l'agriculture biologique.

Différentes structures peuvent vous accompagner, retrouvez-les page 20

+ D'INFOS

- FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) : www.repasbio.org
- « Guide d'introduction des produits bio en restauration », Agence Bio, téléchargeable sur www.agencebio.org
- « Développer une restauration collective locale », Parc naturel régional du Haut-Languedoc téléchargeable sur www.calameo.com
- Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises, CIVAM – Fondation Nicolas Hulot, 2009. Disponible sur www.fondation-nicolas-hulot.org
- « La Bio en restauration collective – les conditions de la réussite, des témoignages pour comprendre » Bio consom'acteurs, téléchargeable sur www.bioconsomacteurs.org
- « Comment introduire durablement des produits biologiques dans un restaurant scolaire », Groupement d'Agriculture Biologique Ile de France, 2009. Disponible sur www.bioiledelfrance.fr
- « Du bio à la cantine, mode d'emploi », WWF, téléchargeable sur www.wwf.fr

LE COÛT DU BIO ET LA GESTION DU SURCOÛT

La différence de prix entre produits bio et produits conventionnels résulte de différents facteurs :

- Le mode de production biologique suppose un recours à davantage de main d'œuvre.
- Les rendements de production peuvent être plus modestes en bio.
- Le nombre d'agriculteurs bio n'est pas encore suffisamment important pour optimiser les réseaux de collecte et de distribution, des surcoûts sont donc liés à des contraintes logistiques.
- Le contrôle réalisé chaque année par les organismes certificateurs est payant.
- Les produits bio locaux sont souvent fabriqués de façon artisanale.

Toutefois, ces prix sont jugés plus « justes » dans la mesure où ils doivent refléter les réels coûts de production, permettre aux producteurs de vivre de leur métier et éviter à la collectivité de supporter les effets induits par une agriculture et une industrie agro-alimentaire polluante pour l'environnement et néfaste pour la santé. De ce point de vue, l'AB est très économique sur le plan du développement durable (diminution des coûts sociétaux liés à la dépollution, au traitement de l'eau...).

Le surcoût est très variable, car il dépend de la situation initiale du coût matière (coûts des denrées alimentaires nécessaires pour un repas), très différente d'un restaurant à un autre...

Selon l'étude de l'Agence Bio/CSA/Cabinet Gressard éditée en 2012, 9 établissements sur 10 ayant introduit des produits bio font état d'un surcoût de 23% en moyenne.

Toujours selon cette étude une majorité (66%) a cherché à le réduire, notamment :

- en limitant le gaspillage (83%),
- en mettant en concurrence les fournisseurs (72%),
- en groupant les achats (71%), cette action étant jugée la plus efficace, ainsi que le passage de partenariats au niveau local.

Le choix d'une introduction régulière de quelques produits bio plutôt que la tentation de repas 100% bio, souvent plus complexes à organiser, facilite le lissage du surcoût. Il est ainsi préférable de commencer par quelques produits emblématiques, simples et relativement peu coûteux : pain, carottes, pommes...

Limiter le surcoût :

- Se renseigner sur les prix disponibles, afin d'éviter les a priori.
- Commencer par les aliments les moins chers et dont les caractéristiques peuvent se rapprocher de celles des produits classiques.
- Travailler avec des fruits et légumes de saison: plus facilement disponibles, à maturité et moins chers.
- Valoriser les protéines d'origine végétale (céréales et légumineuses).
- Faire des repas à 4 composants, au lieu de 5 habituellement servis.
- Proposer des portions de viande en accord avec les recommandations diététiques. Ces recommandations sont par ailleurs en complet accord avec les recommandations des médecins dans le cadre de la lutte contre l'obésité et autres objectifs de santé publique reconnus.
- Privilégier l'introduction de produits bruts (fruits et légumes).
- Répartir les produits bio tout au long de l'année afin de mieux maîtriser son budget.
- Travailler de façon régulière avec les producteurs en quantité suffisante (achats groupés) pour que les coûts d'opportunité baissent.

+ D'INFOS

Etude de l'Agence Bio/CSA/Cabinet Gressard éditée en 2012 téléchargeable sur :

www.agencebio.org

Corabio, l'agriculture biologique en Rhône-Alpes : www.corabio.org



LES MARCHÉS PUBLICS

L'approvisionnement du secteur public nécessite le respect des procédures de marchés publics qui requièrent quelques adaptations afin de tenir compte des particularités de la structuration des filières bio et de ses aspects réglementaires :

- Favoriser dans la mesure du possible, un approvisionnement en gré à gré, en restant en dessous du seuil de 15 000€ (au 1er janvier 2012, le seuil a été relevé de 4000 à 15000 €) de commande spécifique par an. Il y a une plus grande souplesse notamment au niveau de la concurrence des marchés, pour les marchés dont le montant est inférieur à 15 000€, d'où une réponse facilitée pour les producteurs bio.
- Dans le cadre d'un marché global, il est préférable d'opter pour les lots spécifiques. En effet, les candidats doivent être capables de livrer tous les produits du lot auquel ils répondent. La présence de lots spécifiques permet donc de ne pas restreindre les fournisseurs potentiels à ceux capables de fournir tous les types de produits (bio et conventionnels).
- Le marché le plus efficace pour privilégier les produits bio reste le marché spécifique alloti. (Ex : marché spécifique produits bio avec lots « pain bio », « viande bio », etc.). Il permet d'élargir la concurrence et d'augmenter les possibilités de réponse des fournisseurs bio qui ne peuvent pas répondre sur toute la gamme.
- L'autorisation explicite de variantes donne une plus grande souplesse et ouvre la possibilité aux fournisseurs de présenter une offre plus intéressante et plus adaptée que l'offre de base.
- Notifier dans toutes les pièces du marché la volonté d'introduire des produits bio.
- Dans le CCTP de l'appel d'offre ou dans le MAPA, inscrire la mention « produits issus de l'agriculture biologique ou équivalent » (respect du principe de non-discrimination entre produits équivalents). Exiger que les denrées soient produites et transformées conformément aux dispositions des règlements CEE 834/ 2007 et 889/2009.
- Définir également les caractéristiques du produit souhaité. Cela permet de définir des exigences supplémentaires en termes de qualités nutritionnelles et gustatives. Par exemple pour du pain bio, on pourra préciser par exemple « les produits doivent obligatoirement être composés de farine blé panifiable type T80 moulue à la meule de pierre, d'eau filtrée et de sel marin non raffiné, être fermentés à l'aide de pur levain ».
- Adapter les pièces techniques du marché habituel sur les points suivants : conditionnement ; typologie des produits ; quantité ; saisonnalité ; délai de livraison et de fraîcheur ; prévision et délai de commande.
- Privilégier les circuits courts. Depuis le décret n° 2011-1000 du 25 août 2011, le code des marchés publics permet aux acheteurs publics de noter une offre selon ses « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». Ce critère s'ajoute à ceux énumérés dans l'article 53 du Code des marchés publics tels que la qualité, le prix, la valeur technique, le caractère, les date et délai de livraison, les performances en matière de protection de l'environnement...
S'appuyer sur des cahiers de charges types (disponibles en téléchargement sur www.repasbio.org)



+ D'INFOS

« Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité »,

La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Rhône-Alpes

Télécharger le guide : <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr>

FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) : www.repasbio.org

LES CHANGEMENTS EN CUISINE

Changer progressivement

Nos pratiques alimentaires sont fortement ancrées dans notre culture et nos rites quotidiens. Il ne s'agit pas de modifier du jour au lendemain ses pratiques au risque de déclencher un mécontentement côté cuisine et côté convives. La manière la plus simple de commencer à introduire des produits biologiques dans les restaurants collectifs est de choisir des aliments simples, qui ne nécessitent pas de main d'œuvre particulière et qui sont connus par les convives.

Aucun produit n'est interdit en restauration collective par la Direction des Services Vétérinaires. L'utilisation de légumes bruts, d'œufs frais, de faisselle est autorisée. La seule condition est de respecter les règles d'hygiène appropriées (HACCP).

Prendre en compte la saisonnalité

Garantir la saisonnalité des aliments doit constituer la base de tout projet d'amélioration des menus. Un produit de saison est disponible au cours de sa période naturelle de récolte. Hors de cette période, soit il n'est pas produit en respectant son cycle végétatif naturel, soit il provient d'une contrée géographique éloignée. Dans les deux cas, la consommation d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre, notamment liées au transport, augmentent. Un légume importé consomme 10 à 20 fois plus de pétrole pour son transport que le même légume produit localement en saison.

Recourir à des produits bio de proximité

Le choix de produits bio locaux vous permettra de respecter la saisonnalité, de contribuer au développement de l'AB régionale et donc de participer à une amélioration de la qualité des eaux et des sols et à un maintien de l'activité économique locale. C'est aussi l'occasion de réconcilier une relation humaine de proximité entre le fournisseur et l'acheteur de denrées alimentaires. Le convive est très sensible à cette dimension de proximité, n'hésitez pas à communiquer sur la provenance de vos produits.

Donner une nouvelle place à la viande au sein des menus

La composition du menu se construit traditionnellement autour de la viande, l'expression « légumes d'accompagnement » est de ce point de vue assez révélatrice. La quantité de viande est souvent considérée comme un gage de qualité du menu. Ainsi en restauration collective, on observe régulièrement un dépassement des grammages préconisés par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition). Ce « surplus » protidique impacte le budget du menu, l'environnement (la production de viande est gourmande en énergie) et la santé des convives.

Ainsi, cuisiner bio est l'occasion de :

- Réduire les grammages de viande pour ne pas dépasser les quantités recommandées par le GEMRCN.
- Choisir de temps en temps des morceaux à cuisson lente, voire d'abats, moins chers que les morceaux à griller.
- Prendre en compte la moindre fonte de la viande bio à la cuisson : la viande bio étant plus dense (plus riche en matière sèche, moins en eau, comme la plupart des produits bio). Ainsi, pour obtenir le même résultat dans l'assiette, il faut acheter moins de viande avant cuisson.

Introduire de façon plus systématique les céréales et les légumineuses

L'ajout de protéines végétales (moins coûteuses) est également une solution pour réduire la quantité de viande sans porter atteinte à l'équilibre alimentaire des menus. Les produits bio offrent un choix riche en protéines végétales : le blé, le riz, le millet, le sarrasin, l'orge... pour ce qui est des céréales ; les haricots, les pois, les lentilles, le soja... pour ce qui est des légumineuses. L'association céréales-légumineuses permet un apport en fibres et en certains minéraux qu'on ne trouve pas dans la viande, et permet également d'atteindre un meilleur effet de satiété.

LES CHANGEMENTS EN CUISINE

Il est conseillé d'utiliser des céréales semi-complètes ou complètes plus riches en nutriments et en fibres. Attention, ces céréales moins raffinées doivent être issues de l'AB car en conventionnel les céréales non raffinées ont une teneur en pesticides plus importante que les « blanches » du fait d'une concentration des pesticides dans les couches périphériques du grain.

Autre avantage de ces composantes végétales : les céréales et les légumineuses permettent d'obtenir, sur la même surface agricole, 5 à 10 fois plus de protéines que les productions animales.

Certains plats traditionnels se prêtent bien à la diminution ou à la suppression de viande et à une valorisation de l'association légumineuses / céréales : riz cantonnais, lasagnes, spaghettis à la bolognaise, tartes salée, couscous, chili con carné, boughour aux lentilles et courgettes, millet aux carottes, azukis et choux fleur... Les changements peuvent ainsi commencer sans grands bouleversements, en introduisant de petites nouveautés.



Choisir le menu à 4 composantes

Le GEMRCN inclut la possibilité de proposer un repas à 4 composantes au lieu de 5 habituellement servis. Ce menu doit alors être composé :

- Soit d'un plat protidique, d'une garniture, d'un fromage ou yaourt ou lait fermenté, d'un dessert et de pain ;
- Soit d'une entrée, d'un plat protidique, d'une garniture, d'un fromage ou autre produit laitier et de pain.

Dans ce cadre, certains restaurants font le choix de mettre à volonté les légumes et les fruits.

Valoriser les fruits et légumes

Le PNNS (Plan National Nutrition Santé) préconise une augmentation de la consommation des fruits et légumes. Les produits bio n'étant pas traités, la peau ne contient pas de pesticides.

En revanche, elle contient des vitamines, des sels minéraux, des oligo éléments et des antioxydants. La consommation de fruits et légumes bio se révèle donc d'autant plus intéressante. Notons au passage que cette possibilité de garder la peau peut grandement faciliter le travail des équipes de cuisine pour la préparation des crudités, des compotes... un brossage et un lavage suffisent.

Chasser le gaspillage

Cuisiner bio est enfin une invitation à réduire les gaspillages de denrées alimentaires : c'est une exigence budgétaire et environnementale.

Former les équipes de cuisine et de service

Il est nécessaire d'accompagner les cuisiniers et le personnel de restauration par des formations et des rencontres avec les producteurs.

Plusieurs thématiques peuvent être abordées :

- Une présentation de l'AB avec visite de ferme bio,
- L'intérêt nutritionnel des produits biologiques et l'équilibre des menus,
- Des ateliers pratiques sur la cuisson et la préparation des céréales et des légumineuses, la cuisson des viandes, l'utilisation de nouveaux condiments,
- La maîtrise du budget et de l'approvisionnement local.

+ D'INFOS

Un Plus Bio : www.unplusbio.org

Centre national de la fonction publique territoriale : www.cnfpt.fr

WWF : <http://institutdeformation.wwf.fr>



COMMUNICATION AUPRÈS DES CONVIVES

Afin que votre démarche soit comprise de vos convives, que ces derniers soient bien informés et que la législation soit respectée, nous vous encourageons à bien identifier dans votre self les produits biologiques concernés. En effet, le code de la consommation (article L120-1 et L121-1) stipule que toute allégation ou toute référence à l'AB doit être loyale, lisible et compréhensible quant à la portée des engagements annoncés. Il vous est ainsi recommandé de communiquer sur le caractère biologique des produits proposés en s'assurant que votre mode de présentation n'est pas de nature à induire le consommateur en erreur.

En cas de contrôle par les services de l'Etat (Directions Départementales de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, Directions Départementales des Affaires Sanitaires et Sociales, Directions des Services Vétérinaires, Directions Générales des Douanes et Droits Indirects...), les restaurateurs concernés doivent être en mesure de fournir tous les justificatifs démontrant que leurs menus sont composés, pour tout ou partie, avec des produits et/ou des ingrédients issus de l'AB.

Cas d'un repas bio	L'ensemble des ingrédients qui composent le menu issus de l'AB	Possibilité de faire référence à « un repas bio » « un menu bio »	Possibilité d'utiliser la marque AB, le logo bio européen ou les termes « bio », « biologique », à proximité immédiate du menu bio
Cas d'un plat bio	L'ensemble des ingrédients qui composent le plat sont issus de l'AB <i>Ex: boeuf bourguignon bio</i>	Possibilité de faire référence à « un plat bio »	Possibilité d'utiliser la marque AB, le logo bio européen ou les termes « bio », « biologique », uniquement à côté du plat, et à condition que le consommateur ne soit pas induit en erreur sur les autres plats composant le menu
Cas d'un plat avec certains ingrédients bio	Seulement quelques ingrédients d'un plat sont issus de l'AB <i>Ex: Salade composée avec oeufs bio</i>	En bas de menu : «les oeufs sont bio» ou «les ingrédients suivants sont issus de l'AB : oeufs» OU Dans le menu : «salade composée (oeufs bio)»	Il est impossible d'utiliser la marque AB ou le logo communautaire à côté de la dénomination du plat si l'ensemble du plat n'est pas bio. Seuls les termes «bio / biologique» peuvent être utilisés dans le menu et accolés aux produits concernés.
Cas de un ou plusieurs produits bio dans le menu	<i>Ex: du pain bio, du yaourt bio ...</i>	Possibilité de faire référence à «un pain bio», «un yaourt bio».	Possibilité d'utiliser la marque AB, le logo bio européen ou les termes «bio», «biologique», uniquement à proximité immédiate du produit bio.

Source : Agence Bio

+ D'INFOS

Agence Bio : www.agencebio.org
www.legifrance.gouv.fr

ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE

Il est vivement conseillé de prévoir des outils et des animations permettant de faire passer des messages clés sur l'AB. Cette recommandation n'est pas uniquement valable pour les restaurants scolaires, les adultes ont aussi besoin d'être informés. C'est le seul moyen de dépasser les éventuelles réticences ou craintes rencontrées chez certains convives et d'associer à la démarche l'ensemble des acteurs concernés.

Plusieurs approches sont possibles

- Les spécificités de l'AB par comparaison à l'agriculture conventionnelle.
- Les bénéfices de l'AB aux enjeux de protection de l'environnement (qualité de l'eau, maintien de la biodiversité, réduction des pesticides...).
- Les relations entre l'AB et l'alimentation de qualité, la nutrition et la santé.
- Notion de filière.
- Transformation des produits agricoles.
- Education à l'environnement, à travers l'exemple de l'agriculture biologique, puis extension avec des partenaires spécialistes de l'écologie.
- Agriculture et élevage biologique.



Intervention auprès de l'ensemble des acteurs de la structure

Il est aussi recommandé de prévoir des animations pédagogiques et interventions pour tous publics : enfants et adolescents, enseignants, animateurs, gestionnaires, parents, etc.

En Languedoc-Roussillon, le collectif d'éducation à l'alimentation « Collectif Tout un Plat » réunit des structures travaillant sur les thèmes de l'alimentation.

Les outils

- Une signalétique pour identifier les produits bio proposés aux convives
- La mise à disposition d'expositions, d'affiches, de plaquettes sur l'AB
- La mise en place d'une table de dégustation au self avec la présence d'un producteur bio et/ou d'un animateur du réseau. C'est un bon moyen pour faire découvrir un nouveau produit introduit au sein de votre self, de proposer un contact entre les convives et la production bio locale,
- L'organisation d'une visite de ferme bio pour découvrir concrètement le fonctionnement d'une exploitation agricole bio,
- Vous pouvez aussi profiter de plusieurs opérations de communication pouvant orienter vos actions et vous permettre de bénéficier d'outils :

Le printemps Bio lors de la 1^{ère} quinzaine de juin :
www.printempsbio.com

La semaine sans pesticides mi-mars :
www.semaine-sans-pesticides.com

La semaine de l'environnement, en mars :
www.reseaugrappe.org

La semaine du développement durable début avril :
www.semainedudeveloppementdurable.gouv.fr

 Différentes structures peuvent vous accompagner, retrouvez-les page 20

+ D'INFOS

Collectif d'éducation à l'alimentation « Tout un plat » : www.coopere34.org

TABLEAU DE SAISONNALITÉ

Ce tableau de saisonnalité des fruits et légumes de la région Languedoc-Roussillon vous aidera à introduire plus facilement des produits bio locaux.

Privilégier les **produits frais et de saison** vous permettra de réaliser des économies. En effet, les produits frais, non transformés, sont **moins chers**. De plus, en pleine saison ils sont en **quantités importantes** sur le marché et donc à prix raisonnable. C'est aussi le meilleur moyen d'avoir des **produits locaux**.

Les disponibilités des produits peuvent varier, d'un territoire ou d'un fournisseur à l'autre. Il est intéressant de contacter directement vos fournisseurs pour affiner ces données voire de planifier avec eux la production en fonction de vos besoins.

	Hiver			Printemps			Eté			Automne		
	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
LÉGUMES												
All												
Aubergine												
Betterave												
Blette												
Carotte												
Céleri rave												
Choux												
Concombre												
Courgette												
Courge												
Epinard												
Fenouil												
Fève												
Haricot												
Navet												
Oignon												
Panais												
Petit Pois												
Pomme de Terre												
Poireau												
Poivron												
Radis												
Salade												
Tomate												
Tomate cerise												
Topinambour												
FRUITS												
Abricot												
Cerise												
Fraise												
Kiwi												
Melon												
Pastèque												
Pêche-nectarine												
Poire												
Pomme												
Prune												
Raisin												

 Pleine saison

 Quantité limitée

 Conservation

Source : CIVAM Bio 34

CONTACTS

Sud et Bio



Amélie BERGER
04 67 06 23 48
amelie.berger@sud-et-bio.com
<http://www.sud-et-bio.com>

Pour vous accompagner dans votre démarche, vos projets, vous pouvez contacter l'association de développement de l'agriculture biologique de votre département :

BIOCIVAM 11



Carole CALCET
04 68 11 79 17
biocivam.carole@orange.fr
<http://www.bio-aude.com>

CIVAM Bio 30



Grégoire BOUCHEZ
04 66 77 11 12
g.bouchez@biogard.fr
<http://www.biogard.fr>

CIVAM Bio 34



Bénédicte FIRMIN et Valérie GARCIA
04 67 06 23 90
benedicte.firmin@bio34.com,
valerie.garcia@bio34.com
<http://www.bio34.com>

CIVAM Bio 66



Alenka MAS et Patrick MARCOTTE
04 68 35 34 12
mas.civam.66@wanadoo.fr
pmarcotte.civambio.66@wanadoo.fr
<http://www.bio66.com>

Lozère Bio



Maxime COLOMB
04 66 65 62 00
maxime.colomb@lozere.chambagri.fr
<http://www.lozerebio.fr>

D'autres structures peuvent aussi vous accompagner :

Association « de Lozère »

Delphine OUSTRY
04 66 65 62 00
delphine.oustry@lozere.chambagri.fr
<http://www.bio34.com>

Chambre d'Agriculture de l'Aude

Elodie SABATIER
04 68 11 79 31 - 06 83 69 85 56
elodie.sabatier@aude.chambagri.fr
<http://www.aude.chambagri.fr>

Nature & Progrès 11

Eole BONNEAULT
04 68 20 94 75
np11.cantines@gmail.com
<http://www.np11.org/>

Terres Vivantes et Nature & Progrès 66

Anaïs MORIN
04 68 96 61 84/06 49 99 07 88
territoires.bio.66@gmail.com
[http:// www.terresvivantes66.com](http://www.terresvivantes66.com)



PRÉSENTATION ET UTILISATION DE L'ANNUAIRE









Cet annuaire comprend :

- Un index par produits
- Des fiches fournisseurs

Les fournisseurs présentés dans cet annuaire sont certifiés AB, conformément à la réglementation.

L'index par produits :

L'index par produits comprend **8 grandes familles** :

-  Fruits et Légumes
-  Viande et Volailles
-  Produits laitiers – Œufs-Glaces
-  Boulangerie – Pâtisserie
-  Charcuterie – Produits traiteurs
-  Epicerie
-  Boissons
-  Grossistes / Multiproduits

Pour chaque famille, on retrouve : le nom du fournisseur, le type d'opérateur (**producteur, transformateur ou distributeur**), la zone de livraison, et le numéro de fiche dans l'annuaire.

Le type d'opérateur est identifié par un **pictogramme** :



Producteur



Transformateur



Distributeur

UV = Unité de Vente HT = Hors Taxes

La zone de livraison est large et approximative. Le détail est précisé sur la fiche du producteur ou fournisseur.

En général, les opérateurs invitent les clients à les contacter directement pour des zones de livraison non mentionnées sur leur fiche.

Les fiches fournisseurs

Une fiche a été éditée pour chaque fournisseur. Ces fiches sont classées par catégories de produits.

Pour plus de renseignements, contactez directement les fournisseurs.

































IMPORTANT : Les tarifs présentés dans cet annuaire sont indicatifs et non contractuels. Ils sont fonction des politiques commerciales des fournisseurs, du cours des matières premières et des aléas climatiques, notamment pour les productions maraîchères et arboricoles.

Annuaire des fournisseurs Bio



Languedoc-Roussillon

INDEX DES FICHES ENTREPRISES


Produits	Fiche N°	Raison sociale	Type d'opérateur	Zone de livraison	Page
FRUITS ET LEGUMES	1	ALTERBIO		Languedoc - Roussillon	21
	2	BIO AUDEMA	 	Languedoc - Roussillon	22-23
	3	SARL REUSE BIOGARDEN	 	Languedoc - Roussillon	24-25
	4	SAVEURS D'AUTREFOIS		Hérault	26
	5	SAVEURS DES CLOS		France	27
	6	TUTTI VERDI		France	28
	7	UNI-VERT		France et international	29
VIANDES ET VOLAILLES	8	CCVB		Languedoc - Roussillon	30
	9	LANGUEDOC LOZÈRE VIANDE	 	France	31
	10	LE BŒUF DANS LE PRÉ	 	Pyrénées - Orientales	32
PRODUITS LAITIERS OEUFs - GLACES	11	LA FROMAGERIE DES CÉVENNES	 	Gard – Hérault – Lozère en direct, France + LR par transporteurs frigo	33
	12	LOU PASSOU BIO		Languedoc - Roussillon	34
	13	POLE SUD		France	35
BOULANGERIE - PATISSERIE	14	BOULANGERIE OCCITANE		Hérault	36
	15	LE PAIN D'ERIC		Pyrénées Orientales	37
	16	LE PAIN LEVAIN		Narbonne, Carcassonne, autre sur demande	38
	17	LES BOULANGERS RASPAILLOU		Gard - Hérault - Aude	39
CHARCUTERIE PRODUITS TRAITEUR	18	LE CHÊNE VERT		Hérault	40
	19	SENFAS		France	41
EPICERIE	20	ARCADIE		France	42
	21	FLORISENS		France	43
	22	VERFEUILLE		Lozère, Gard, Hérault, autres destinations possibles	44
BOISSONS	23	INNO'VO		Départements : 30, 34, 11, 66 et 48 sur demande	45
	24	SI BIO !	 	Languedoc - Roussillon	46
GROSSISTES MULTIPRODUITS	25	BIOCASH		Languedoc - Roussillon	47
	26	SENFAS		France	48-49



5, rue Levassasseur
 ZI du grand St Charles
 66000 PERPIGNAN
 04 68 68 38 22
 Fax : 04 68 68 38 29
 www.alterbio.com

N°1

Contact restauration collective : Isabelle Falcou
 i.falcou@alterbio.com

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Légumes d'hiver : sadade / céleri / blettes / courge / choux ...	Kg		Languedoc Roussillon	Production locale : <i>produits de la marque</i> 
Fruits d'hiver : pommes / poires / raisin	Kg			
Légumes Printemps-Été : courgette / tomate aubergine / concombre	Kg			
Fruits d'été: cerises / fraises melons / abricots pêches / nectarines	Kg			
Bananes	Kg		Iles Canaries / Espagne	Bananes bio européennes
Agrumes : oranges et clémentines	Kg		Espagne	

Conditions de livraison

Zone de livraison	Toute la région
Jours de livraison	Du lundi au samedi
Quantité Min et Max	300 kg Minimum Pas de Maximum
Franco de port et frais de livraison	A déterminer
Délai de commande/ livraison	Entre 24 h et une semaine

Commentaires

Gamme de 120 fruits et légumes bio : nous contacter pour plus de renseignements.

Les produits vendus sous la marque « Couleur Midi » sont produits à 100% en Languedoc-Roussillon (via l'association de producteurs locaux « Terroirs Bio Languedoc-Roussillon »).



BIO AUDEMA



Mas Saint Pastour
30310 VERGEZE
04 66 88 69 73
Fax : 04 66 88 69 73

www.bio-audema.fr

Contact restauration collective : Cyril Caroubaye
ccaroubaye.bioaudema@orange.fr
06 31 60 73 75

N°2

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Salade	Caisse de 12 unités		Gard	Batavia, Laitue, Frisée, Rouge. Période de Mai à Mars. Quantité : 2 millions de pieds
Navet	Caisse de 12 unités		Gard	Toute l'année. Quantité : 20 tonnes
Pomme de terre	Caisse de 10Kg		Gard	Toute l'année. Quantité : 100 tonnes
Jeunes pousses	Caisse de 1Kg		Gard	Feuille de chêne, romaine, red chaud. Période d'Août à Juin. Quantité : 20 tonnes
Pousses d'épinard	Colis de 1Kg		Gard	Période d'Août à Juin Quantité : 20 tonnes
Roquette	Colis de 1Kg		Gard	Période d'Août à Juin Quantité : 20 tonnes
Radis	Colis de 15 bottes		Gard	Toute l'année. Quantité : 1 million de bottes
Poivrons	Colis de 5Kg		Gard	Jaune, vert, rouge Période de Juin à Octobre Quantité : 30 tonnes
Aubergine	Colis de 5Kg		Gard	Période de Juin à Octobre Quantité : 30 tonnes
Courgette	Colis de 6Kg		Gard	Période de Mars à Novembre. Quantité : 450 tonnes
Melon	Nous consulter		Gard	Période de Mai à Septembre. Quantité : 250 tonnes



Fruits et Légumes

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Blette	Nous consulter		Gard	Période de Septembre à Mars Quantité : 5 tonnes
Mâche	Colis de 1Kg		Gard	Période de Novembre à Mars Quantité : 3 tonnes
Choux fleur	Colis de 8 pièces		Gard	Période d'Octobre à Février
Feuilles d'épinard	Colis de 5Kg		Gard	Période d'Octobre à Février Quantité : 5 tonnes
Tomate	Colis de 6Kg		Gard	Roma, ronde, ancienne. Période de Juin à Septembre Quantité : 115 tonnes
Oignons	Nous consulter		Gard	Période de Juin à Septembre Quantité : 145 tonnes
Pastèque mini	Nous consulter		Gard	Période de Juillet à Septembre Quantité : 80 tonnes
Courge	Nous consulter		Gard	Muscade ou divers. Période d'Août à Mars. Quantité : 140 tonnes
Fraise	Barquette de 250g		Gard	Gariguettes & Ciflorette Période de Mars à Avril. Quantité : 10 tonnes
Fruits au sirop	Colis de 24 coupelles individuelles		France-Italie-Espagne	Pêche, Poire, Abricot, Ananas, Pêche/Poire, Poire/Abricot, Mélange 4 fruits.
Fruits au sirop	Boîtes 3/1 et 5/1		France-Italie-Espagne	Pêche, Poire, Abricot, Ananas, Pêche/Poire, Poire/Abricot, Mélange 4 fruits.

Conditions de livraison

Zone de livraison	Régionale
Jours de livraison	Lundi-samedi
Quantité Min et Max	Minimum de commande 200€ HT
Franco de port et frais de livraison	Franco 300€ HT Frais de port : nous consulter
Délai de commande/livraison	+/- 7 jours

Commentaires

Origine des produits : Vergèze, Gard.

Priorités : Qualité, fraîcheur, réactivité et proximité.



BIOGARDEN - SARL REUSE



Mas St Jean
30127 BELLEGARDE
04 66 01 61 11
Fax : 04 66 01 63 26

www.biogarden.com

Contact restauration collective : Olivier Blanc
olivier.blanc@sarlreuse.com

N°3

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Légumes feuille	12P		Gard	Laitue, Batavia, Feuille de chêne, Rougette, Romaine, Scarole, Frisé, Multi feuille, Epinard, Persil, Blette, Roquette, Jeune pousse d'épinard.
Légumes ratatouille	6Kg			Tomates : Grappe, Ronde, Cœur de bœuf, Marmande, Noire de Crimée, Kakao, Ti rouge, Green zébra, Roma, Cornue des Andes, Aubergine, Poivron vert et rouge, Courgette
Radis	12 bottes			Rond et long
Ail	5Kg			Frais et demi sec
Oignon	5Kg			Botte et vrac
Fenouil	7Kg			
Pastèque	11Kg			Mini pastèque
Figue	3 Kg variable			Caron Grise de Tarascon, Boule d'or Pastillière
Exotique				Brésil Pérou Inde

Suite ►►



Fruits et Légumes

BIOGARDEN - SARL REUSE (suite)

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Courge	10 Kg variable		Gard	Potimarron, Butternut, Muscade
Concombre	12P		Gard	Concombre Noah, Mini concombre, Concombre long
Melon	12Kg		Gard	Charentais brodé
Raisin	8Kg		Gard	Ora Prima Cardinal Lival, Muscat d'Hambourg, Muscat Blanc, Lavalée Ribol Danlas, Chasselas, Exalta
Abricot	5Kg		Gard	Early blush orangered, Bergarouge Hargrand Harogem
Poire	6 ou 13 Kg		Gard	Guyot, William, Comice
Cerise	5Kg		Gard	Burlat, Folfer

Conditions de livraison

Zone de livraison	Languedoc
Jours de livraison	L M M J V
Quantité Min et Max	-
Franco de port et frais de livraison	Nous contacter
Délai de commande/ livraison	A pour B ou A pour C



SAVEURS D'AUTREFOIS

N°4



ZAC du Soriech, lot 10
34970 LATTES
04 67 64 41 55
Fax : 04 67 73 56 03

Contact restauration collective : Pierre Masseboeuf
saveursdautrefois0861@orange.fr

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Tomates	6 kg	0.9 à 1.8 € / kg	Lattes	De mai à septembre
Melon	10 à 12 kg	1 à 1.9 € / kg	Lattes	De mai à septembre
Haricots verts	5 kg	2.5 € / kg	Saint Just	De mai à septembre
Blettes	6 kg	1 à 1.8 € / kg	Lattes	De septembre à février
Epinards	5 kg	1.5 à 2.5 € / kg	Lattes	De septembre à novembre
Salades	12	De 7,5 à 12 € la grille	Lattes	Toute l'année

Conditions de livraison

Zone de livraison	Hérault
Jours de livraison	mardi / jeudi
Quantité Min et Max	10 colis
Franco de port et frais de livraison	Franco pour 10 colis
Délai de commande/ livraison	48h

Commentaires

Prix donnés à titre indicatif.

SAVEURS DES CLOS



Route de Corbère
66130 ILLE SUR TET
04 68 84 01 30
Fax : 04 68 84 89 22

Contact restauration collective : Rémy Frissant
r.frissant@saveurs-des-clos.com

N°5

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Nectar de pêche	75 cl		Pyrénées Orientales (66)	
Pêche	Colis			
Nectarine	Colis			
Abricot	Colis			
Cerise	Colis			
Courgette, Aubergine, Tomate	Colis			
Légumes hiver	Colis			

Conditions de livraison

Zone de livraison	France
Jours de livraison	Du lundi au samedi
Quantité Min et Max	A définir suivant zone de livraison
Franco de port et frais de livraison	-
Délai de commande/ livraison	A pour B ou C suivant zone de livraison

Commentaires

100% de notre coopérative sise dans les Pyrénées Orientales.



Fruits et Légumes

TUTTI VERDI



Avenue Caustier
BP 65129
66031 PERPIGNAN
04 68 68 40 40
Fax : 04 68 68 40 48

Contact restauration collective : Barbara Outrey
barbara@imagobio.fr

N°6

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Kiwis, fruits à noyaux, melons, légumes ratatouille	Vrac Kg Unité de vente = au colis.		France	
avocat, agrumes, légumes ratatouille	Vrac Kg Unité de vente = au colis.		Espagne	

Conditions de livraison

Zone de livraison	France
Jours de livraison	Tous les jours sauf dimanche
Quantité Min et Max	Minimum = 15 colis Pas de maximum
Franco de port et frais de livraison	
Délai de commande/ livraison	A pour B



Chemin d'Espeyran
30800 ST GILLES
04 66 20 67 86
Fax : 04 66 20 75 26

www.uni-vert.com

Contact restauration collective : Valérie Beyene
vbeyene@covial.com

N°7

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Légumes d'été				
TOMATE	KG		Gard	Ronde 47/57/67 Roma ou grappe
CONCOMRE	Colis			Long ou NOA
AUBERGINE	KG			
COURGETTE	KG			14/21 OU RONDE
POIVRON VERT	KG			
Fruits d'été				
CERISE	KG			
ABRICOT	KG		Gard	A/2A
MELON	KG		Gard	12 /15
Légumes d'hiver				
SALADES	Colis / pièce		Gard	

Conditions de livraison

Zone de livraison	Nationale / Internationale
Jours de livraison	Tous les jours selon souhait du client
Quantité Min et Max	Mini = 300 KG
Franco de port et frais de livraison	FRANCO / PRIX RENDU
Délai de commande/ livraison	A pour B

Commentaires

Groupement de producteurs :
Produits de nos producteurs locaux, situés dans le Gard (30).
Calendrier de saisonnalité disponible sur demande.
Pour les prix, nous consulter.



CCVB – COOPÉRATIVE CATALANE VIANDE & BÉTAIL



RN 116
68800 ERR
04 68 04 50 44
Fax : 04 68 04 67 36

www.coop-catalane-viande.com

Contact restauration collective : Alain Bier
alainbier.ardpy@orange.fr
06 19 78 18 51

N°8

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Bœuf bio	Morceaux au choix sous vide, à partir de 10 kg		Pyrénées Orientales et Aude	
Veau bio	Morceaux au choix sous vide, à partir de 10 kg			
Rosée des Pyrénées	Morceaux au choix sous vide, à partir de 10 kg			

Conditions de livraison

Zone de livraison	Languedoc-Roussillon
Jours de livraison	A définir
Quantité Min et Max	10 kg
Franco de port et frais de livraison	inclus
Délai de commande/ livraison	15 jours

Viandes et Volailles

LANGUEDOC LOZÈRE VIANDE



Av. Pierre Sépard
48100 MARVEJOLS
04 66 32 00 82
Fax : 04 66 45 86 76

Contact restauration collective : Bertrand Boulet
languedoclozereviande@wanadoo.fr
06 71 11 00 70

N°9

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Viande de boeuf	Poche sous vide de 1kg Calibrage à la demande.	Nous consulter	Lozère et départements limitrophes	Bourguignon, boeuf à braiser, rosbeef, steak, gardianne...
Viande de veau				Blanquette, rôti, escalope...
Viande d'agneau				Navarin, cotes, gigot
Viande de porc				Sauté, rôti, cote, escalope...
Viande de mouton	Poche sous vide de 1kg			Sauté 40gr
Charcuterie fraîche	Poche sous vide de 1kg Portionage saucisserie à la demande			Saucisse, chair, chipolata, merguez, paupiette
Charcuterie sèche		Saucisse, saucisson, rosette, jambon		

Conditions de livraison

Zone de livraison	France métropolitaine
Jours de livraison	Lundi au vendredi
Quantité Min et Max	De 1 à 3000 kg
Franco de port et frais de livraison	Suivant poids et localité
Délai de commande/ livraison	15 jours

Commentaires

L'ensemble de la gamme est disponible en frais et surgelé.

L'ensemble de nos produits sont issus d'une coopérative d'éleveurs de Lozère, Gard, Hérault, Aveyron et Cantal.



Viandes et Volailles

LE BOEUF DANS LE PRÉ



20 Av Ampère
66 330 CABESTANY
04 68 50 16 50

www.leboeufdanslepre.fr

Contact restauration collective : Solange Faurisson
leboeufdanslepre@yahoo.fr

N°10

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Saucisse Catalane	Kg	10.50€	Languedoc Roussillon et Auvergne	
Sauté de porc		9.80€		
Bourguignon		12€		
Rumsteak		22€		
Blanquette de veau/ sauté de veau		13.80€		
Escalope/rôti de veau		22.50€		

Conditions de livraison

Zone de livraison	66
Jours de livraison	Mardi au samedi
Quantité Min et Max	Min : 50 kg
Franco de port et frais de livraison	Franco 50 kg
Délai de commande/ livraison	Précommande 1 semaine

Commentaires

Viandes du Languedoc-Roussillon et Auvergne.

Prix donnés à titre indicatif.

LA FROMAGERIE DES CEVENNES



La Pélucarié
48110 MOISSAC
VALLÉE FRANÇAISE
04 66 45 72 35
Fax : 04 66 45 71 76

www.lafromageriedescevennes.com

Contact restauration collective : Nadine Tchilgadian
ntchilgadian@from-cevennes.fr

N°11

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Pélardon AOP 60gr	Caissette x 12	1,48 € HT pièce le Pélardon	Cévennes	60 gr lactique AOP Régionale
La « Parpaillote » (tomme chèvre au lait cru)	Caisse de 1 tomme	21,35 € HT/kg		1,5 kg environ Médaille Or Concours « Sud de France » 2012
Faisselle chèvre lait cru	Colis de 6 faisselles 100 gr	0,87 € HT la faisselle 100 gr		2 formats : 100 gr et 250 gr Médaille Bronze Concours « Sud de France » 2012
	Colis de 5 faisselles 250 gr	2,12 € HT la faisselle 250 gr		
« Lou Fres » (tomme fraîche Lait cru)	Caisse 1 tomme	16 € HT/kg	Environ 2 KG Pâte lactique pressée - Frais	

Conditions de livraison

Zone de livraison	Gard – Hérault – Lozère en direct à 70% + transporteurs frigo pour toutes les autres zones (France + LR)
Jours de livraison	Direct : Lundi Nîmes-Montpellier Mardi la Lozère Mercredi Montpellier Ganges Le Vigan Judi Montpellier Anduze Vendredi Alès Uzès Par transporteur : Départ Lundi et jeudi sur région LR Départ Lundi et Mercredi sur National
Quantité Min et Max	Mini = 40 kg environ
Franco de port et frais de livraison	500 € HT de facturation / A étudier si livraison directe
Délai de commande/ livraison	A pour C si transport / A pour B si direct

Commentaires

Tous les éleveurs sont en Lozère.
Les fromages bio sont issus de la production de 3 producteurs en agriculture biologique (sur 22 coopérateurs). En 2013, 2 éleveurs de plus produiront en AB.
Prix donnés à titre indicatif.



Produits laitiers
Oeufs - Glaces

LOU PASSOU BIO



Z.A D'INOS Route de Boyne
48500 LE MASSEGROS
05 65 47 81 38
Fax : 05 65 47 81 37

www.loupassoubio.fr
loupassoubio@wanadoo.fr

Contact restauration collective : David Bringer
david.bringer48@orange.fr

N°12

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UY)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Bleu du Massegros (1.5kg)	Lot de 2 fromages		Lozère	Lait de Vache Pâte persillée Fromage de 1.5kg +/- 50 portions de 30g
Tomme blanche (1.5kg)	Lot de 2 fromages			Lait de Vache Pâte blanche souple Fromage de 1.5kg +/- 50 portions de 30 g
Tomme de Mijoule (1.2 kg)	Lot de 2 fromages			Lait de brebis Pâte blanche souple Fromage de 1.2kg +/- 40 Portions de 30g
Douceur du Tarn (1.7kg)	Lot de 2 fromages			Lait de brebis Pâte semi pressée Fromage de 1.7 kg +/- 55 portions de 30g
Caussou (350 gr)	Lot de 7 fromages			Lait de brebis Pâte semi pressée Fromage de 350 g
Tomme bleue (2kg)	Lot de 2 fromages			Lait de brebis Pâte persillée Fromage de 2kg +/- 65 portions de 30g

Conditions de livraison

Zone de livraison	Languedoc-Roussillon par Transporteur
Jours de livraison	Du lundi au vendredi
Quantité Min et Max	Moins de 40 kg refacturation des frais de transport
Franco de port et frais de livraison	Franco de port = 40 kg Commande inférieure à 40 kg : Frais de port sur facture
Délai de commande/ livraison	Nous contacter : Suivant jour de passage du transporteur. A pour B/C ou D.

Commentaires

Basée en Lozère, la fromagerie Lou Passou Bio transforme uniquement des laits biologiques produits dans la région (Lozère principalement).



Produits laitiers
Oeufs - Glaces



4 rue des Romains
11200 LEZIGNAN CORBIERES
04 68 27 62 80
Fax : 04 68 27 88 64

www.compagniedesdesserts.com

Contact restauration collective : Sylvain Bertrand
sylvain.bertrand@compagniedesdesserts.com

N°13

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Crème Glacée	Bac 2,5 l			3 saveurs : chocolat, vanille, café
Sorbet	Bac 2,5 l			6 saveurs : citron, fraise, cassis, framboise, mangue, poire
Pot individuel à emporter	Boite de 23 pots de 120 ml.			Vanille, Chocolat, Framboise, Cassis, Mangue

Conditions de livraison

Zone de livraison	France
Jours de livraison	6J/7
Quantité Min et Max	Aucune
Franco de port et frais de livraison	
Délai de commande/ livraison	



Produits laitiers
Oeufs - Glaces

BOULANGERIE OCCITANE



ZAC Trifontaine - 5 rue des Genêts
34980 ST CLEMENT DE RIVIERE
04 67 10 06 47
Fax : 04 67 72 38 82

Contact restauration collective : Jean-Luc Gautier
boulangerieoccitane@gmail.com

N°14

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Baguettes	170 g		farines locales	
Pains bis, campagne, céréales, châtaignes, seigle, complet, intégral, kamut, grand et petit épeautre, figes, olives, raisins, noix, pavot, sésame, tournesol	500g 1 ou 3 kg			
Pains sans sel et sans gluten				

Conditions de livraison

Zone de livraison	Hérault
Jours de livraison	Sauf dimanche
Quantité Min et Max	Fonction de la distance
Franco de port et frais de livraison	Fonction de la commande
Délai de commande/ livraison	J+1



Boulangerie
Pâtisserie

LE PAIN D'ERIC



La Ferrerie
66300 CAMELAS
04 68 53 21 07

Fax : 04 68 84 85 58

Contact restauration collective : Eric Bonnet
06 76 17 57 73
lepainderic@hotmail.fr

N°15

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Pains	500 g ou 1 kg	3.85 € /kg	Farine de Lozère	
Viennoiseries croissants, chocolatines, brioches ...		0.9 € 1.05 € 0.88 €		

Conditions de livraison

Zone de livraison	66
Jours de livraison	Lundi et jeudi après-midi. Mardi, mercredi et samedi le matin
Quantité Min et Max	10 kg
Franco de port et frais de livraison	10 kg
Délai de commande/ livraison	2 jours

Commentaires

Pains au levain naturel.
Farine à la meule de pierre.
Façonnés à la main, cuits dans un four chauffé au bois.



Boulangerie
Pâtisserie

LE PAIN LEVAIN



16 avenue du minervois
34210 AZILLANET
04 68 43 50 99 / 06 04 43 43 30

www.lepainlevain.fr

Contact restauration collective : Stéphane Marrou
stephanemarrou@no-log.org

N°16

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Pain	800 g 1.6 kg 2 kg	4.4 €/kg	Farine issue de blés locaux	Pain long (boule sur commande)

Conditions de livraison

Zone de livraison	Narbonne, Carcassonne ... A voir en fonction des commandes
Jours de livraison	mardi, jeudi, vendredi
Quantité Min et Max	
Franco de port et frais de livraison	
Délai de commande/ livraison	J+2. Commander la veille d'une journée avant midi

Commentaires

Farine issue de blé locaux, blés de variétés anciennes.
Meunier du Tarn qui travaille avec des producteurs locaux.
Pain au levain, possibilité de congélation
Prix donnés à titre indicatif.



Boulangerie
Pâtisserie

LES BOULANGERS RASPAILLOU



LE RASPAILLOU
LE PAIN BIEN EN LANGUEDOC-ROUSSILLON



5 rue Paul Painlevé
30000 NIMES
04 66 84 90 16
Fax : 04 66 38 31 46

www.syndicat-boulangers.com

Contact restauration collective : Catherine Garcia
c.g.a.d.30@wanadoo.fr

N°17



C'est un métier. Fédération de la Boulangerie Languedoc-Roussillon

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Pain bio Raspailou® nature	Pain de 400 g*	1.43 à 1.60	Farine issue de blés bio régionaux Sel des salins du Midi	Produit issu de la structuration d'une filière blé-farine-pain en Languedoc Roussillon
Pain bio Raspailou® complet		1.60 à 1.90		
Pain bio Raspailou® graines		1.60 à 1.90		

* Les unités de vente pourront être adaptées à la demande : pain en portion par exemple

Conditions de livraison

Zone de livraison	Gard – Hérault Aude
Jours de livraison	L/M/M/J/V
Quantité Min et Max	Mini : 20 pains
Franco de port et frais de livraison	0
Délai de commande/ livraison	1 jour

Commentaires

Prix donnés à titre indicatif.
Blés issus de l'agriculture biologique locale : les exploitations sont situées sur le secteur Alès – Lussan.

Plus de 60 boulangers produisent du « Raspailou » en région LR.

Pour les connaître, contacter notre Fédération qui vous communiquera les coordonnées de la boulangerie la plus proche.



Boulangerie
Pâtisserie

LE CHÊNE VERT



ZAC Trifontaine, 5 rue des Genêts
34980 ST CLÉMENT DE RIVIÈRE

04 99 61 42 31

Fax : 04 67 41 91 18

Contact restauration collective :
lechenevert.resto@gmail.com

N°18

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Repas Bio				à composer

Conditions de livraison

Zone de livraison	Hérault
Jours de livraison	Lundi - Vendredi
Quantité Min et Max	10 personnes minimum
Franco de port et frais de livraison	sans
Délai de commande/ livraison	10 jours avant si commande ponctuelle J+1 si au quotidien



Charcuterie
Produits traiteurs



8, avenue Paul Valéry
30340 SAINT PRIVAT DES VIEUX

04 66 54 33 50

Fax : 04 66 54 33 54

www.senfas.com

Contact restauration collective : Guillaume D'Ozenay
g.dozenay@senfas.com

N°19

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Plats cuisinés bio à base de légumes et/ou de viande	Barquette de 2,5kg		Fabriqué à St Privat des Vieux (Gard) Viande issue de la filière régionale	Produits prêts à l'emploi à réchauffer simplement. Minimum de commande pour chaque référence : 60 UVC
Burgers végétaux à la provençale, aux champignons, aux petits légumes	6 Barquettes de 2x100g		Fabriqué à St Privat des Vieux (Gard)	Produits prêts à l'emploi à réchauffer simplement. S'utilise en substitut de la viande.

Conditions de livraison

Zone de livraison	France
Jours de livraison	Du lundi au vendredi
Quantité Min et Max	Nous contacter
Franco de port et frais de livraison	Nous contacter
Délai de commande/ livraison	



Charcuterie
Produits traiteurs

ARCADIE

484 rue Emile Antoine
ZA du Capra
30340 MEJANNES LES ALES
04 66 56 99 33
Fax : 04 66 30 62 61
www.arcadie-sa.fr



N°20

Contact restauration collective : Marine Rostalski
marine.rostalski@arcadie-sa.fr

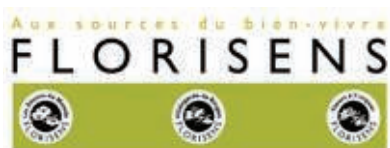
PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Epices	Nos produits sont livrés dans différents emballages en fonction de la quantité commandée et de la nature du produit commandé. 500g 5 ou 25Kg			
Plantes aromatiques et médicinales				
Légumes et fruits deshydratés				
Champignons deshydratés				
Extraits naturels				

Conditions de livraison

Zone de livraison	France
Jours de livraison	Lundi au vendredi
Quantité Min et Max	Minimum 500g
Franco de port et frais de livraison	Franco à partir de 1000€ HT
Délai de commande/ livraison	1 semaine

Commentaires

Tarif professionnel disponible sur :
http://dl.dropbox.com/u/1134101/Arcadie/Arcadie-2012/Arcadie_Tarif_professionnels_2012.pdf



460 Chemin du Mas de Rochet
34170 CASTELNAU LE LEZ
04 99 58 32 70
Fax : 04 99 58 32 71

www.florisens.com

Contact restauration collective : Michel Pryet
michel.pryet@florisens.com

N°21

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Cristaux d'Huiles Essentielles	54g	15,07€	Fabriqués à Montpellier	Les cristaux d'huiles essentielles se dissolvent dans l'eau et toutes les préparations aqueuses. Elles s'utilisent comme du sel ou du sucre dans toutes vos préparations sucrées ou salées.
Cristaux d'Huiles Essentielles	1kg	grille tarifaire sur demande		

Conditions de livraison

Zone de livraison	France entière
Jours de livraison	Du lundi au vendredi
Quantité Min et Max	Mini commande 100€
Franco de port et frais de livraison	Frais de port 9€ Franco 270€
Délai de commande/ livraison	3 semaines

Commentaires

Produits fabriqués dans le sud de la France. Façonnés à Montpellier. Prix donnés à titre indicatif. Plus de 200 recettes disponibles sur : www.florisens.com



Epicerie

VERFEUILLE

N°22



Le regent
48160 ST ANDEOL
DE CLERGUEMORT
04 66 61 10 98
Fax : 04 66 61 11 28

www.verfeuille.fr

Contact restauration collective : Denis Pit
verfeuille@wanadoo.fr

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Compote de pomme bio	Boite 5/1 4.3 kg	12.87	Gard	
Compote pomme chataigne bio		15.03	Gard Cévennes	
Confiture de chataigne bio	Poche aseptique 2L soit 2.5 kg	13.00	Cévennes	variétés traditionnelles sélectionnées pour leurs qualités gustatives
Confiture de chataigne	Boite 5/1 5 kg	23.90	Cévennes	
Confiture de framboise		20.65		
Confiture de myrtille		22.50	Massif Central	
Confiture de fraise		20.65		
Confiture de gratte-cul (églantine)		21.9	Lozère	
Confiture d'abricot		20.65	Gard	
Marrons au naturel	Pots verre 430g	4.69	Cévennes	variétés traditionnelles sélectionnées pour leurs qualités gustatives
Farine de chataigne	Vrac au kg	7.13	Cévennes	

Conditions de livraison

Zone de livraison	(1) Lozere, Gard, Hérault (2) autre destination
Jours de livraison	Jours ouvrables
Quantité Min et Max	
Franco de port et frais de livraison	(1) 400€ (2) 1000€
Délai de commande/ livraison	8 jours ouvrables

Commentaires

Fabrication artisanale en Cévennes.
Produits sans colorants ni conservateurs.
Fruits sélectionnés, confitures qualité extra.
Cuissons en marmite vapeur respectant le produit.
Prix donnés à titre indicatif.



3 Avenue de la Deveze
34500 BÉZIERS
06 80 32 83 07

www.inno-vo.fr

Contact restauration collective : Lionel Robert
direction@inno-vo.com

N°23

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Poche 3L pur jus pomme poire coing	1 carton de 4 poches de 3L	25.44€ HT départ Trilles à Maureilhan	Matière première : France - Conditionné dans l'Hérault	Produits vendus par cartons de 4 poches
Poche 3L pur jus orange clémentine raisin		24€ HT départ Trilles à Maureilhan	Matière première : Espagne - Conditionné dans l'Hérault	
Poche 3L pur jus d'orange		25.8€ HT départ Trilles à Maureilhan	Matière première : Espagne - Conditionné dans l'Hérault	
Poche 3L pur jus de pomme		22.4€ HT départ Trilles à Maureilhan	Matière première : France - Conditionné dans l'Hérault	
Poche 5L pur jus de pomme	carton de 4 poches de 5L	31.6€ HT départ Trilles à Maureilhan	Matière première : France - Conditionné dans l'Hérault	
Poche 5L pur jus d'orange		37.2€ HT départ Trilles à Maureilhan	Matière première : Espagne - Conditionné dans l'Hérault	
Poche 3L Château Notre Dame du Quatourzerouge (coteaux du Languedoc)	1 carton de 4 poches de 3L	34€ HT départ Trilles à Maureilhan	Matière première : Languedoc Roussillon Conditionné dans l'Hérault	

Conditions de livraison

Zone de livraison	Départements : 30, 34, 11, 66 Département 48 : nous consulter
Jours de livraison	Du lundi au vendredi de 6h à 19h
Quantité Min et Max	Min : 12 cartons (48 Bags) Max : pas de max
Franco de port et frais de livraison	Frais de livraison max : 0.3€ / Bag. Barème quantitatif dégressif : nous contacter
Délai de commande/ livraison	6j ouvrés

Commentaires

Les prix indiqués sont HT départ de notre coopérative à Maureilhan (34). Prix donnés à titre indicatif.



SI BIO !



Producteurs bio du Roussillon



52 av de Rivesaltes
66240 ST ESTEVE
04 68 51 75 28

www.si-bio.fr

Contact restauration collective : Franck Fauche
franck@si-bio.fr

N°24

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Nectar d'Abricot	Bouteilles fraîcheur 0.75cl 0,25cl		Languedoc Roussillon	Elaboré à partir de Rouge du Roussillon
Nectar de Pêche jaune				Elaboré à partir des meilleures variétés
Nectar de Pêche blanche				Elaboré à partir des meilleures variétés
Jus de Cerise				Elaboré à partir des meilleures variétés
Jus de Pomme				Elaboré à partir des meilleures variétés
Jus de Muscat				Extrait du plus noble raisin de nos cépages

Conditions de livraison

Zone de livraison	Languedoc-Roussillon (y compris Lozère)
Jours de livraison	6j/7
Quantité Min et Max	
Franco de port et frais de livraison	Suivant destination
Délai de commande/ livraison	Suivant destination

Commentaires

Uniquement élaboré avec des fruits mûrs à point et bio du Languedoc Roussillon.



17 rue St Exupéry ZI de la Lauze
34430 ST JEAN DE VÉDAS

04 67 13 21 72

Fax : 04 67 13 21 71

www.biocash.fr

Contact restauration collective : Jean-Philippe Finou
biocash@wanadoo.fr

N°25

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Fruits et légumes				en frais, surgelé, sec
Viandes (bœuf, porc, veau, agneau)				en frais, surgelé
Volailles (poulet, dinde, canard)				
Produits laitiers (yaourts, BOF, laits...)				
Charcuterie/Traiteur (salades, terrines, pizzas...)				en frais, surgelé, sec
Boulangerie/Pâtisserie				en sec
Épicerie sucrée (Compotes, confitures, préparations...)				
Épicerie salée (Céréales, légumineuses, épices...)				

Conditions de livraison

Zone de livraison	Tout Languedoc-Roussillon
Jours de livraison	A définir avec Client et selon Plan de transport
Quantité Min et Max	
Franco de port et frais de livraison	Selon destination
Délai de commande/ livraison	A pour B sur produit en stock ; délai plus long si « Commande spéciale »

Commentaires

8 000 articles référencés.

Entreprises régionales : Réserve de Champlat, Emile Noel, Arcadie, Prosain, BioPlanète...

Nombreux fournisseurs en Fruits et Légumes, mercuriale FEL avec origine identifiée sur demande.



Grossistes Multiproduits



8, avenue Paul Valéry
30 340 SAINT PRIVAT DES VIEUX
04 66 54 33 50
Fax : 04 66 54 33 54

www.senfas.com

Contact restauration collective : Guillaume D'Ozenay
g.dozenay@senfas.com

N°26

PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Préparations de légumes bio en conserve : sauce pizza, ratatouille, épinards, maïs, champignons, coulis de tomate, oignons frits, farce oignons et champignon	Boîte de conserve 5/1 ou 3/1		Origines diverses	
Légumes et fruits surgelés	Divers conditionnements			Sur commande
Corps gras : Huiles bio d'olive, de tournesol, de colza. Beurre bio doux	Bidon de 5L Plaque de 10x2kg ou motte de 25kg			Beurre bio de Hollande
Légumineuses et céréales bio : riz long blanc et complet, quinoa, semoule de couscous, lentilles corail et lentilles vertes, flocons de pomme de terre	Sac de 25kg			

Suite ►►



PRODUIT	UNITÉ DE VENTE (UV)	PRIX € HT (facultatif)	ORIGINE DU PRODUIT	REMARQUE OU DESCRIPTION DU PRODUIT
Produits bio d'origine animale : Lardons EpauLe cuite Sauté de poulet cuit Crème fraîche épaisse et liquide Emmental au lait cru Fromage à pâte pressée cuite Lait UHT Œufs coquilles Coule d'œufs Thon morceaux au naturel	Poche de 2,5kg 5kg Barquette de 500g Seau de 5L Carton de 4x2,5kg ¼ de meule 6x1L Cartons de 240 œufs Poche de 10L Poche de 2,7kg		Origines diverses	
Produits sucrés bio : Sucres en poudre Purée de pomme Crème de marron Purées de fruits (fraise, cerise, myrtille, abricots, framboises) Fruits au sirop (abricot, poire, pêche, ananas, griotte, prune)	Sac de 25kg ou 5kg Boîte de 4,2kg Boîte de 5kg Boîte de 5kg Boîtes de 1,65kg, 2,4kg, 2,7kg, ou 2,8kg.			

Conditions de livraison

Zone de livraison	France
Jours de livraison	Du lundi au vendredi
Quantité Min et Max	
Franco de port et frais de livraison	
Délai de commande/ livraison	



Sud et Bio, association interprofessionnelle, rassemble les agriculteurs et les entreprises de transformation et de distribution biologiques du Languedoc-Roussillon. Sud et Bio a pour objectif de développer l'agriculture biologique et de construire des filières Bio et solidaires.

Dans le cadre du Contrat de filière « **AGIR pour la Bio** » soutenu par l'Etat et par la Région, Sud et Bio coordonne des actions collectives qui permettent de **valoriser la production agricole locale**, grâce à une meilleure collaboration avec les entreprises de transformation, ainsi que grâce à une meilleure distribution auprès des consommateurs.

Sud et Bio mène un programme d'actions pour **favoriser l'introduction de produits biologiques régionaux en restauration collective** : réalisation d'un catalogue des fournisseurs bio régionaux, organisation d'un show room régional, page web dédiée, ...

Pour toute information sur l'agriculture biologique régionale, les filières ou les projets menés en région, n'hésitez pas à nous contacter :

Tél : 04 67 06 23 48

contact@sud-et-bio.com



www.sud-et-bio.com





SUD ET BIO
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta
CS 50 023
34875 LATTES Cedex

Tél. : 04 67 06 23 48 – Fax : 04 67 06 23 49
contact@sud-et-bio.com

www.sud-et-bio.com

