

AP'PROche[®]

APPRO LOCAL EN RHD

Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand

MERCREDI 21 OCTOBRE 2020
LYON / AGRAPOLE

4^E ÉDITION DU SHOWROOM
DES ENTREPRISES LOCALES
INNOVANTES EN RHD

LIVRET ACHETEUR

Un événement organisé par :



Avec le soutien de :



SOMMAIRE

LE PROGRAMME	4-5
LE MENU DE LA JOURNÉE	6
LA CARTE DES ENTREPRISES	7
LES ENTREPRISES	9-21
Alpina Savoie	9
BPC Kambio	10
Charles Chocolartisan	11
Le Fumet des Dombes	12
Les Délices Bressans	13
Mangez Bio Isère	14-15
Motte Viandes	15
Saint Jean	17
Terre Azur Pomona	18-19
Vignolis	20
LES ORGANISATEURS	23

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

9H00 ACCUEIL

9H30 / 11H50 COMMENT RELANCER ENSEMBLE LES COLLABORATIONS ENTRE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET LES FILIÈRES ALIMENTAIRES RÉGIONALES ?

9H30 NOTRE CONTEXTE COMMUN

INTRODUCTION

Par Jeannette PEGON - Comité AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND

Rappel objectifs de la journée

Présentation des IAA et du déroulé de la journée

CONTEXTE

Par Michaël BALLAY - Food Service Vision

Où en est la restauration collective ? Quelles sont les attentes du consommateur aujourd'hui ? Quelles perspectives

... VOUS AVEZ LA PAROLE

10H00 VU DU CÔTÉ DE LA DEMANDE

RESTAURATION COLLECTIVE

Par Isabelle DESCOLZEAUX - Sodexo Sogeres

A la demande de leur client, un groupe de producteurs et un transformateur s'adaptent pour créer un produit en période de crise.

DISTRIBUTION

Par Sylvain ANGE - TerreAzur Pomona

Un distributeur-grossiste et un producteur contractualisent et répondent aux exigences de la loi EGalim

... VOUS AVEZ LA PAROLE

10H40 VU DU CÔTÉ DE L'OFFRE

INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

Par Michel NIGAY - Provol et Lachenal

Témoignage d'un industriel qui crée un nouveau produit à la demande des distributeurs

FILIÈRES

Par Baptiste BICHONNIER - InterBev

Cuisiniers et intendants, des outils proposés par une interprofession pour travailler l'équilibre coût/matière

... VOUS AVEZ LA PAROLE

11H10 NOS PERSPECTIVES COMMUNES

TERRITOIRES

Par Dominique BERNIER - CAP Rural

IAA, grossistes et restaurants collectifs : quelle est votre place et celle de vos produits dans les projets alimentaires territoriaux ?

CONCLUSION

Par Sylvie MARINO - Comité AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND

Dans notre perspective commune de relance, de quoi auriez-vous besoin à très court terme ?

... VOUS AVEZ LA PAROLE

12H00 DÉJEUNER

14H00 BTOB

Pour favoriser la rencontre entre les professionnels de la restauration collective et ceux de l'agroalimentaire, le **Comité AUVERGNE-RHONE-ALPES GOURMAND** a conçu et porté le projet AP'PROche labellisé Programme National de l'Alimentation et cofinancé par la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes en 2016-2017. Dans le cadre de ce projet et au-delà, le **Comité AUVERGNE-RHONE-ALPES GOURMAND** a déposé la marque AP'PROche pour communiquer sur les actions qu'il met en œuvre visant à rapprocher les professionnels de la restauration collective et les entreprises agroalimentaires régionales. En 2019, le projet AP'PROche a été de nouveau lauréat du PNA dans la catégorie « Essaimage », dans le but de renouveler et transmettre ce savoir-faire sur d'autres régions.

Depuis 2017, le **Comité AUVERGNE-RHONE-ALPES GOURMAND** et **PRESTAL** se sont associés pour proposer aux entreprises un événement sur le site **AGRAPOLE** permettant aux entreprises de faire déguster leurs produits en situation réelle, directement auprès des professionnels / acheteurs de la restauration collective. Suite à de nombreux retours positifs à la fois des entreprises et des professionnels de la restauration collective sur les 3 précédentes éditions, il a été décidé de reconduire l'opération cette année encore.

- Une **journée** conçue et organisée pour favoriser les coopérations de proximité avec tous les professionnels de la restauration régionale : cuisines centrales, sociétés de restauration, distributeurs grossistes et industriels.
- Un **repas** autour de plus de 10 produits innovants régionaux pour échanger sur les tendances de consommation, identifier les besoins en innovation et favoriser des opportunités professionnels propices à l'émergence de futurs projets et partenariats,
- Un **temps dédié pour construire** une restauration collective responsable, intégrée à la dynamique territoriale, en adéquation avec les souhaits des consommateurs.

Pour servir ces objectifs ambitieux, plusieurs activités sont organisées tout au long de la journée :

- Valorisation en conditions réelles de Restauration d'une dizaine de produits innovants.
- Retour direct des professionnels de la Restauration de leurs perceptions des produits proposés aux entreprises agroalimentaires présentes.
- Impulsion à l'émergence de nouvelles collaborations grâce à plusieurs temps de rencontre : conférence débat, rendez-vous d'affaires individuels en format speed-meeting.




MENU Ap'PROche

Un menu territorial qui vous fera voyager au cœur de la Drôme Provençales avec Coopérative Vignolis, jusqu'en Savoie chez Alpina-Savoie




Plongez avec le fumet des Dombes dans l'Ain et retournez ensuite en Isère pour découvrir les cakes Légumine de Mottes Viandes et les tomates de pleins champs Locabelle, puis dans la Drôme où se trouve Royans - Saint Jean

Pour terminer découvrez deux de yaourts fermiers, l'un en provenance de l'Isère et l'autre de l'Ain et terminez votre dégustation avec une note gourmande chocolatée au cœur de la Loire



... Pour commencer

- **Olives noires**  dénoyautées de Nyons entières et en rondelles mises en salade **cœur de blé**  en salade **VIGNOLIS & ALPINA SAVOIE**
- **Légumine** - cake aux pois chiche accompagné de **tomates Locabelle**®  en tartare **MOTTE VIANDES & TERREAZUR**
- **Légumine** - cake aux lentilles accompagné de jambon cru et sauce fromage frais aux herbes **MOTTE VIANDES**

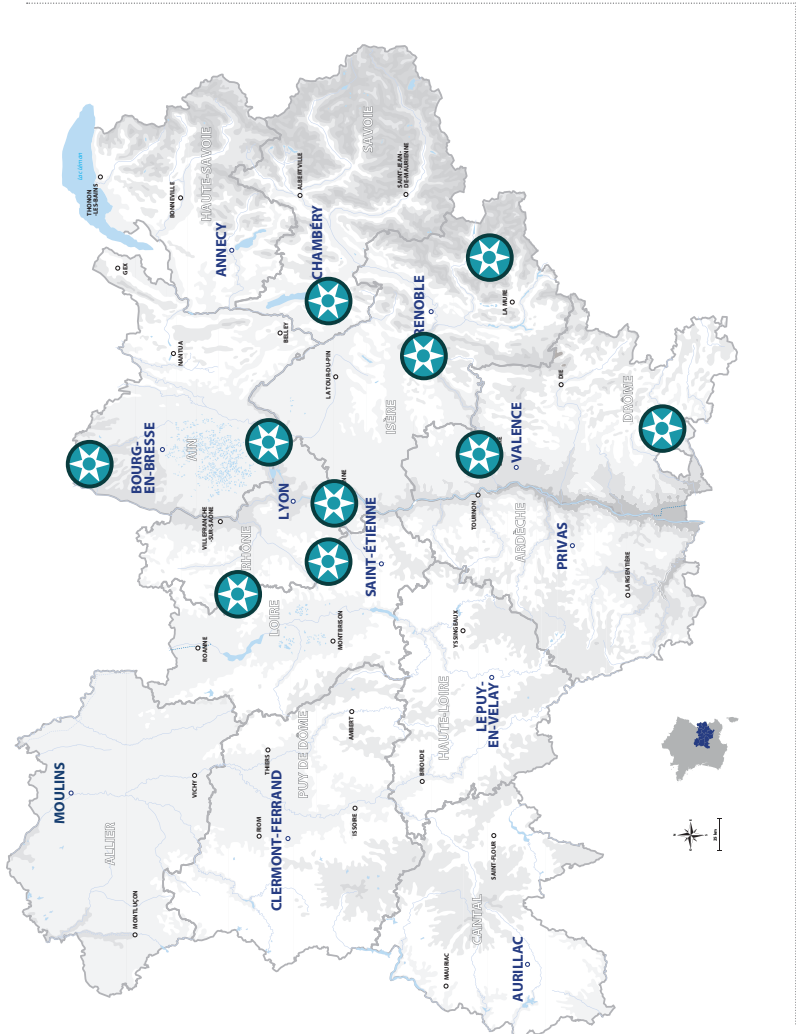
... Pour le plat chaud

- **Croquant de truite** et citron accompagné de **cœur de blé**  chaud revenu au beurre **FUMET DES DOMBES**
- **Bouchées végétariennes**  accompagnées d'un crumble de potiron local **BPC KAMBIO & TERREAZUR**
- **Soufflé aux légumes surgelés**  et sauce fond de légumes crémé **ROYANS - SAINT JEAN**

... Pour terminer

- **Yaourt fermier**  nature ou aromatisé **LES DÉLICES BRESSANS**
- Pot de **yaourt fermier**  nature / et confiture / et fruits présenté en verrine **MANGER BIO ISÈRE**
- Crêpes garnies à **pâtes à tartiner choco-noisettes** **CHARLES CHOCOLARTISAN**

LA CARTE DES ENTREPRISES



ALPINA SAVOIE

COEUR DE BLÉ BIO

Laissez-vous séduire par la rapidité de cuisson (5 minutes seulement), la subtile saveur grillée et la texture fondante de cette spécialité céréalière certifiée Agriculture Biologique élaborée par **Alpina Savoie** et fabriquée à Chambéry. De plus, outre la cuisson traditionnelle à chaud, le **Coeur de blé BIO** facilite la vie des cuisiniers grâce à la réhydratation à froid et permet ainsi un gain de temps et d'énergie = une vraie solution anti-gaspillage ! C'est un produit clef pour répondre à la loi EGAlim et varier les plaisirs, pour les grands et les petits !



Créée en 1844, Alpina Savoie est une entreprise de spécialités pastières basée à Chambéry. Elle développe et soutient les filières « blé dur » Alpina Savoie, éthiques et durables en assurant une rémunération plus équitable de ses producteurs français qui suivent un cahier des charges unique, respectueux de la biodiversité et des écosystèmes. C'est la passion et le savoir-faire transmis depuis 6 générations qui permettent aujourd'hui à Alpina Savoie de conjuguer à la perfection authenticité et modernité pour proposer des produits sans équivalents.

A noter le lancement, début décembre, d'une **gamme certifiée HVE** fabriquée à partir de blé certifié Haute Valeur Environnementale. La certification HVE est un label d'État qui valorise les exploitations ayant des démarches particulièrement vertueuses pour l'environnement. Cette gamme se décline en 4 formats de pâtes et 1 couscous.

Premières pâtes certifiées HVE sur le marché, elles permettront aux Chefs et aux collectivités de s'approvisionner en produits durables et ainsi répondre aux critères de la loi EGAlim. Cette gamme s'inscrit dans le projet de l'entreprise Alpina Savoie qui vise à mieux nourrir les Hommes dans le respect de l'environnement.



ALPINA SAVOIE

Annie DIDERON - Commerciale région RHD

Mobile : 06 60 62 54 81

Mail : adideron@alpina-savoie.com

209 rue Aristide Berges - 73000 CHAMBERY

<https://www.alpina-savoie-pro.com/>

BPC KAMBIO

BOUCHÉES VÉGÉTARIENNES BIO

BPC Kambio propose des Bouchées végétariennes, élaborées à base de produits issus de l'Agriculture Biologique. Elles sont savoureuses grâce à la mozzarella et la menthe qui viennent accompagner le riz et les pois chiches complet. Son utilisation simple va ravir les cuisiniers : 5 minutes au four ou à la poêle sans matière grasse. Ces petites bouchées constitue une solution clé en main locale qui répond aux exigences de qualité et d'offre végétarienne attendue par la loi EGAlim !

BPC KAMBIO est une petite PME française qui appartient au groupement Bioléa de Léa Nature. Fabricant français, BPC Kambio propose des produits traiteurs frais et à base de produits issus de l'agriculture biologique depuis 1999 ! Cette PME travaille sur deux sites dont l'un dans la Loire où vous trouverez la création de salades et plats préparés. BPC Kambio privilégie un approvisionnement Français voire même local quand c'est possible.



BPC • KAMBIO

BPC KAMBIO

Virginie YVER - Chef de Produit

Tel. : 04 77 31 29 58

Mail : vyver@kambio.fr

rue du Crêt de la Perdrix

ZI du COIN - 42400 Saint Chamond

<https://www.carte-nature.fr/>

CHARLES CHOCOLARTISAN

PÂTE À TARTINER CHOCO-NOISETTES

Charles Chocolartisan innove avec des formats en seaux de 5 kg et pots de 1,1kg de la recette de pâte à tartiner Klasik, choco-noisettes sans huile de palme.

Cette recette de qualité artisanale et respectueux de l'environnement est sans arômes artificiels ni conservateurs.

A tartiner, en glace ou fourrage de pâtisseries, laissez libre court à votre imagination quant à leur application dans vos desserts !

Roland CHARLES est artisan chocolatier depuis 2005. En 2009, il crée l'entreprise Charles CHOCOLARTISAN afin d'entreprendre une aventure hautement gourmande. Son défi ? Redorer le blason de la pâte à tartiner, en la fabriquant de manière totalement artisanale, et avec des ingrédients triés sur le volet : pas d'huile de palme, pas d'arômes artificiels, ni de conservateurs.



CHARLES CHOCOLARTISAN

Philippe MARCUZZI - Responsable commercial BtoB

Mobile : 06 33 49 09 47

Mail : pro.chocolartisan@gmail.com

300 aux Places – Z.A Les Places - 42110 Civens

<https://www.pateatartiner.fr/>

LE FUMET DES DOMBES

CROQUANT DE TRUITE

Le Fumet des Dombes vous présente aujourd'hui le **Croquant à la truite, ails et fines herbes**. Ce produit surgelé composé à 63% de truites et de saumons est destiné tout particulièrement aux enfants. Il constitue une belle alternative aux nuggets de poulet, aux poissons panés ou encore une offre originale pour les repas de fin d'année. Maître Artisan, cette recette a été élaborée au cœur des étangs de la Dombes avec une liste d'ingrédients limités et avec la volonté de valoriser les coproduits.



Implanté au cœur de la Dombes, à Saint-André-de-Corcy, le Fumet des Dombes est une entreprise artisanale créée en 1988. L'entreprise s'est construite autour d'un savoir très spécifique : le fumage des poissons en général et la carpe des étangs de la Dombes en particulier. De fumoirs en fumoirs, la gamme s'est étendue pour offrir aujourd'hui un large choix de poissons fumés d'eau douce, de mer ainsi que des saumons. Carpes, féras, truites, anguilles, thons, espadons... sont ainsi salés avant de séjourner en fumoir. En 2016, le Fumet des Dombes s'est doté d'un atelier de cuisine afin de proposer des produits cuisinés dans la perspective de se diversifier tout en continuant à valoriser les produits régionaux. Les poissons sont rhônalpins et les ingrédients de qualité (crème de Bresse AOP, vin du Bugey...).



LE FUMET DES DOMBES

Fanny DANIERE - Responsable commerciale RHD

Mobile : 07 78 11 46 28

Mail : f.daniere@lefumetdesdombes.com

93 rue de l'Artisanat - 01390 SAINT ANDRE DE CORCY

<http://lefumetdesdombes.com/>

LES DÉLICES BRESSANS

YAOURTS FERMISERS

Les Délices Bressans est une marque de **yaourts fermiers**. Doux et fermes en bouche, ces yaourts sont élaborés sans additifs, ni conservateurs.

Vous pouvez les déguster "nature" ou "naturellement aromatisés" à la vanille, à la fraise, à l'ananas, au citron ou encore à la poire. En choisissant ces yaourts de vaches élevées aux pâturages au cœur de la Bresse, vous œuvrez en faveur du bien-être animal. Ces produits, comme l'ensemble des autres productions issues de cette exploitation, sont certifiés HVE et répondent donc aux critères de qualité attendus dans la loi EGalim.



Les Délices Bressans est née de la collaboration de 4 producteurs associés du GAEC P2MN situé à Courtes, dans l'Ain. Créé en 2003, le GAEC évolue au fil des années et possède désormais 240 hectares qui servent essentiellement à l'alimentation du troupeau laitiers. C'est ainsi qu'est né la production et la vente de produits laitiers sur l'exploitation.

Soucieux de l'environnement, les choix portés par ces 4 producteurs sont orientés en la faveur de sa préservation :

- utilisation d'énergies vertes avec des panneaux solaires et une unité de méthanisation.
- conditionnement dans des pots en cartons et opercules 100% recyclables.

Cette démarche est maintenant reconnue avec la certification HVE de l'exploitation.



LES DÉLICES BRESSANS

Mathieu GRANGE

Producteur, en charge du développement commercial

Mobile : 06 87 47 27 27

Mail : contact@lesdelicesbressans.fr

228 rue de l'Eglise - 01560 COURTES

<https://lesdelicesbressans.fr/>

MANGEZ BIO ISÈRE

POT DE YAOURT FERMIER BIO

Découvrez un yaourt nature AB fermier conditionné en seau de 5kg. Il a été spécialement développé pour répondre aux besoins de la restauration collective. Le seau de 5 kg permet de minimiser les emballages. Les équipes de cuisine n'ont plus qu'à le servir directement dans des ramequins en verre individuels. Ce produit fait partie de la catégorie ultra-frais, toutefois sa DLC est d'un mois ce qui facilite la gestion des approvisionnements en cuisine. Il possède également une bonne tenue (texture, saveur...) dans son utilisation dans le temps.



Pour finir, chacune des plateformes de producteurs bio locaux de la région Auvergne-Rhône-Alpes dispose de cette référence, ce qui facilite le référencement pour des centrales d'achats régionales. Le produit peut donc être consommé de partout en Auvergne-Rhône-Alpes et il proviendra d'une des fermes positionnées sur ce produit, au plus proche de l'établissement de restauration.

Située non loin de Saint-Marcellin (38), la Ferme de Blagneux est gérée par Marie-Chantal et Franck Rousset, deux agriculteurs passionnés et passionnants ! Dans leur ferme, se trouve une cinquantaine de vaches qui produisent quotidiennement du lait pour tous les produits laitiers réalisés sur l'exploitation : des yaourts (AB) mais également du Saint-Marcellin (IGP). Être producteur fermier, qu'est-ce que c'est ? C'est produire, transformer et distribuer son produit de A à Z. Les producteurs fermiers sont engagés dans une démarche de qualité, qui permet de créer un lien de confiance avec les consommateurs. Sachez qu'il est même possible de prévoir des animations dans votre restaurant avec le producteur.



MANGEZ BIO

Salomé PAIRONE - Chargée de mission RSE

Mobile : 07 50 59 26 90

Mail : salome.pairone@mangezbioisere.com

117 rue des Alliés - MIN de Grenoble - 38 000 GRENOBLE

<https://www.mangezbioisere.fr/>

PARTENAIRES

Mangez Bio Isère est une coopérative de producteurs pratiquant l'agriculture biologique en Isère. Fondée en 2005 par quelques producteurs qui souhaitaient se rassembler pour commercialiser leurs produits auprès de la Restauration Hors Domicile, ce sont aujourd'hui 87 producteurs et transformateurs de la région Auvergne-Rhône-Alpes qui travaillent avec Mangez Bio Isère : soit plus de 60% d'Isérois et 50% associés à la coopérative. Ces nombreux partenariats avec les producteurs et transformateurs leur permet de commercialiser auprès des professionnels une large gamme de produits : fruits, légumes, produits laitiers, viandes, poissons, épicerie... Mangez Bio Isère s'inscrit également dans un réseau de 5 plateformes similaires à la leur qui assurent une distribution de produits bio au plus proche des territoires et des professionnels : Agricourt dans la Drôme et l'Ardèche, Auvergne Bio Distribution en Auvergne, la Bio d'ICI dans les Savoies et l'Ain et Bio A Pro pour le Rhône et la Loire.



PLATEFORME POUR LA DRÔME ET L'ARDÈCHE : **AGRICOURT**
<https://agricourt.fr/>
Ferme du Val Fleury / Chazelles sur Lyon, (42) / 35 vaches



PLATEFORME POUR L'ISÈRE : **MANGEZ BIO ISÈRE**
<https://www.mangezbioisere.fr/>
Ferme de Blagneux Chevrières (38) / 50 vaches



PLATEFORME POUR LE RHÔNE ET LA LOIRE : **BIO À PRO**
<https://www.bioapro.com/>
GAEC dans le Vent / St Martin en Haut (69) / 90 vaches



PLATEFORME POUR L'Auvergne AUVERGNE : **BIO DISTRIBUTION**
<http://auvergnebiodistribution.fr/>



PLATEFORME POUR LES SAVOIES ET L'AIN : **LA BIO D'ICI**
<https://labiodici.fr/>
Ferme du Parquet Gruffy (74) / 25 vaches

MOTTE VIANDES

PAIN DE LÉGUMINEUSES

Motte Viandes propose aujourd'hui un produit artisanal et innovant : le pain de légumineuses appelé Légumine. Il peut se consommer tout au long de la journée comme support de tartine pour le petit-déjeuner de vos buffets, en tranche individuelle accompagnée de salade pour une entrée ou un repas équilibré. Ce pain de légumineuses a été élaboré à base de lentilles ou de pois chiches complet, ce qui lui donne un aspect ludique bien apprécié des enfants. Constituée de matières premières essentiellement issues de coopérative et producteurs locaux ou régionaux (farine, œufs etc...), la légumine rentre dans une démarche active et quotidienne de développer l'économie locale. Ce nouveau produit est composé sans additif de synthèse au même titre que toutes nos autres fabrications. Et pour terminer, il est une réponse à l'expérimentation du menu végétarien attendu par la loi EGAlim.



Il ne reste plus qu'à le goûter !

Laurent Jonnet et son épouse Martine reprennent l'entreprise familiale de Christian Boudes, avec pour philosophie de perpétuer ce savoir-faire traditionnel (existant depuis près de 20 ans !) et pour ambition de toujours satisfaire les papilles de leurs clients. Installée à La Mure (Isère), sur le plateau matheysin, cette petite entreprise est fortement imprégnée du terroir et de la gastronomie locale. Ils fabriquent essentiellement des spécialités à base de viande et de pâte telles la Tourte, les rissoles... mais font aussi une part belle aux mets sans viande et avec des légumes tels les matefaims, les beignets, quiches et maintenant les Légumine !



MOTTE VIANDES

Martine JONNET - Directrice Commerciale

Mobile : 06 76 47 50 97

Mail : motteviandes@wanadoo.fr

181 rue du Carvi - 38350 LA MURE

<https://www.christianboudes.com/>

SAINT JEAN

SOUFFLÉS DE LÉGUMES BIO

Royans revisite les traditionnelles quenelles lyonnaises en proposant des soufflés de légumes BIO surgelés : une belle alternative végétale ! Les oeufs ont été élevés en France, en plein air. Pour la préparation, comptez 30 minutes au four à 210°C pour développer la bonne texture du soufflé. Ensuite, présentez-les nappés d'une sauce savoureuse dans vos assiettes, à côté d'une salade ou comme accompagnements dans un plat principal. Cette offre est donc à la fois une réponse aux exigences de qualité et aux attentes d'expérimentation d'un menu végétarien de la loi EGALim.

Alors, qu'attendez-vous pour ajouter ce produit à votre approvisionnement ?

Depuis plus de 25 ans, Saint Jean met son exigence et son savoir-faire pastier au service de la fabrication de produits biologiques. La Maison Saint Jean privilégie les fournisseurs français et régionaux, développe des recettes avec le moins d'additifs possible et cherche à réduire au minimum son empreinte écologique. Pour rester en harmonie avec ses valeurs d'éthique et de responsabilité sociétale, Saint Jean s'inscrit tout naturellement dans une logique de réduction des déchets et de consommations d'énergie, de préservation des ressources naturelles et de chasse au gaspillage. Implantée au pied du Vercors dans la Drôme au sein de la société Saint Jean, la marque Royans propose des spécialités rhône-alpines depuis 1962 et s'engage à respecter les recettes traditionnelles !



SAINT JEAN

Lucie LESIEUR - Commercial région RHD

Mobile : 06 89 10 76 39

Mail : lucie.lesieur@saint-jean.fr

44 avenue des Allobroges - 26100 ROMANS SUR ISÈRE

<https://www.royans-pro.fr/>

TERRE AZUR – POMONA

LA TOMATE LOCABELLE®

La tomate **Locabelle**®, c'est une tomate locale, qui a du goût et économiquement accessible aux restaurants collectifs ! Après son passage en commission de Certification HVE en novembre 2020, la prochaine récolte répondra aux critères de qualité attendus dans le cadre de la loi EGalim. Cette variété de tomate est cultivée en pleine terre et cueillie à maturité : le goût du produit est sublimé et le rythme des saisons respecté. Elle ne sera donc disponible que du 15 juin au 15 octobre. Développée directement avec le producteur, en choisissant **Locabelle**®, vous choisissez aussi le circuit-court !



A l'origine de cette innovation se cache un partenariat historique, celui de Philippe MALARTRE et de TerreAzur Rhône-Dauphiné. Associé à l'organisation de producteurs Alpes Coccinelle située à Ville-sous-Anjou en Isère (38), ils cultivent, récoltent, conditionnent, transportent et expédient aussi bien des fraises, des pommes (biologiques ou conventionnelles), des concombres que des tomates anciennes, tous certifiés HVE.

TerreAzur est un grossiste-distributeur national, expert des fruits & légumes et des produits de la mer frais du groupe POMONA. La tomate **Locabelle**® est issue d'une démarche à leur initiative qui date déjà de plus de 3 ans. Ce projet a réuni toutes les compétences pour en finir avec les tomates sans goût. L'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), le Centre Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) et leur 19 producteurs partenaires se sont associés au projet et ont réuni leur savoir-faire et leur énergie pour créer Locabelle®.

Cette démarche a un objectif simple : relocaliser une tomate de pleine terre avec un vrai goût de tomate, sur l'ensemble des terroirs français... Goûtez et savourez maintenant **Locabelle**® !



TERRE AZUR – POMONA

Sylvain ANGE - Directeur Régional TerreAzur

Tel. : 04 72 77 84 84

Mail : s.ange@terreazur.fr

2, bis rue Jacques de Vaucanson - 69780 MIONS

<https://www.groupe-pomona.fr/node/983>

PARTENAIRES

TerreAzur possède un fort ancrage territorial et coopère avec plus de 500 autres entreprises de la région Auvergne-Rhône-Alpes. On peut citer par exemple :

ALPES COCCINELLE (38)

<https://www.alpes-coccinelle.com/>



HDC LAMOTTE (26)

<http://www.hdc-lamotte.fr/>



CHARLES MURGAT (38)

<https://www.charlesmurgat.com/>



CHARLES MURGAT

HERARD PAUL & FILS (69)

http://www.marchedegros-lyoncorbas.com/fr/entreprises-grossistes.php?DOC_INST=11



CORMORÈCHE (01)

<http://cormoreche.fr/>



JARDINS DU PRINTEMPS (69)

<https://www.marechal-fraicheur.fr/>



FRAICHEUR LYONNAISE (69)

<https://sarlfraicheurlyonnaise.site-solocal.com/>



JUL & MAG (01)

<https://www.laregiondugout.com/societe/earl-jul-et-mag/>



LES FRUITIERS DAUPHINOIS (38)

<http://fruitiersdauphinois.com/>



SICOLY (69)

<https://www.sicolyl.fr/>



VIGNOLIS

OLIVES DE NYONS

L'ensemble des caractéristiques du climat, du sol (terroir) des Baronnies, associé à une variété, la TANCHE, qui ne se plaît que sur cette terre, donne une olive très particulière. Cette spécificité est renforcée par un savoir-faire de plus de 25 siècles, transmis de génération en génération, dans la culture des oliviers comme dans les modes de préparation des olives. L'olive noire AOP Nyons de la gamme Nyonsolive®, est cueillie à complète maturité, légèrement ridée par les premiers froids et la siccité de l'air. A ce stade de maturité, l'amertume naturelle de l'olive a considérablement diminué, et est éliminée par des procédés naturels ancestraux : l'immersion dans une saumure au sel fin à 10 % de 6 mois minimum. Alors par effet d'osmose, le sel pénètre dans l'olive et l'amertume se dissipe dans l'eau salée. Les olives de Nyons sont obtenues sans produits chimiques ni conservateurs... et maintenant proposées dénoyautées avec l'option «coupées en rondelle» !



Située en Drôme Provençale, sur le territoire des Baronnies à Nyons, Vignolis est la filiale commerciale de la Société Coopérative Agricole du Nyonsais, créée en 1923, qui regroupe un millier d'agriculteurs coopérateurs (oléiculteurs, viticulteurs, arboriculteurs). Les agriculteurs en s'organisant en coopérative ont eu l'audace de construire un patrimoine collectif pour la préservation du territoire, valoriser l'authenticité des productions et offrir un circuit court aux consommateurs tout en soutenant leur activité agricole : oléicole, viticole et arboricole. Leader de la production d'olives noires et d'huile d'olive de Nyons, portant l'AOP au niveau d'excellence, la marque NyonsOlive Empreinte d'Exception® est spécialement dédiée à l'Olive de noire de Nyons & son huile, de qualité optimale, conventionnelle & biologique, avec ses tartinales & délices. La marque La Nyonsaise regroupe la gamme des vins de la coopérative, des vins de caractère renommés, conventionnels et biologiques. Plusieurs cuvées en rouge, rosé et blanc sont déclinées sous les appellations AOC Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages & Cru Vinsobres, IGP Coteaux des Baronnies.



VIGNOLIS — COOPÉRATIVE DU NYONSAIS

Hervé POUSSARD - Responsable commercial

Mobile : 06 74 63 65 12

Mail : commercial@vignolis.fr

Place olivier de serres - 26110 NYONS

<https://www.vignolis.fr/fr/>

Notes...

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes...

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

LES ORGANISATEURS



Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND, association pour le développement économique de la filière alimentaire régionale, accompagne les entreprises sur de nouveaux marchés et dans leurs démarches de performance et d'innovation. Elle fait également la promotion des produits et savoir-faire du territoire régional tout en mettant en lien les différents acteurs du secteur. Le comité porte le projet AP'PROche, qui crée des opportunités d'échange entre les entreprises alimentaires régionales et les professionnels de la restauration collective.

Contact : Jeannette PEGON - Cheffe de projet Proximité
Tél. : 04 37 23 89 84 / j.pegon@comite-arag.fr

PRESTAL Traiteur implanté à Lyon, PRESTAL assure la restauration à destination des entreprises (restaurants, colloques, séminaires, plateau-repas, etc.). C'est aussi une entreprise d'insertion, « passerelle », avec 35 salariés en contrat d'insertion pour deux ans maximum, le temps de construire un projet personnel et professionnel. Au-delà de son métier de traiteur/restaurateur d'entreprises, sa présence sur le site d'Agrapole depuis plus de 10 ans, en fait un acteur reconnu et compétent pour faciliter la rencontre, favoriser le lien entre les structures et participer au développement d'initiatives innovantes.

Contact : Ludovic LIGNEAU - Responsable qualité et développement
Tel : 04 72 97 09 34 / contact@prestal.fr

AGRAPOLE est un pôle de compétences agricole et alimentaire. Le site réunit différents métiers et savoir-faire destinés à impulser et à accompagner le développement régional de l'agriculture et de l'agroalimentaire dans tous ses aspects. L'objectif de ce pôle regroupant l'ISARA-Lyon et 50 organisations professionnelles agricoles est notamment de dynamiser le développement de différentes filières au travers de partenariats durables. Accueillir et appuyer un événement tel que la journée AP'PROche est un privilège pour le pôle par ses objectifs multiples que sont de donner de la visibilité aux acteurs régionaux et gagner en efficacité en innovation alimentaire. L'innovation reste un principe très ancré au sein d'AGRAPOLE où un incubateur d'entreprises et une halle technologique sont installés depuis maintenant plus de 10 ans.

Contact : Laurent REMILLEUX - Directeur de site
Tel : 04 72 72 49 60 / lremilleux@agrapole.eu



AP'PROche[®]

APPRO LOCAL EN RHD

Un événement organisé par :



Avec le soutien de :

