

AP'PROche®
APPRO LOCAL EN RHD

Journée BtoB

5^{ème} édition du showroom
des entreprises locales en
Restauration Collective



JEUDI 14 OCTOBRE 2021

AGRAPOLE - LYON 7

LIVRET ACHETEUR



SOMMAIRE

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| LE PROGRAMME | P. 3 |
| LA CARTE DES ENTREPRISES | P. 5 |
| LES ENTREPRISES | P. 6-17 |
| Atypique | P. 6 |
| Alpina Savoie | P. 7 |
| Convivial | P. 8 |
| Les Confituriers de Vieux Chériér | P. 9 |
| Corico | P. 10 |
| Les Délices Bressans | P. 11 |
| Les Fermiers de l'Ardèche | P. 12 |
| Martinet | P. 13 |
| Montagnes Saveurs | P. 14 |
| Rhône-Saône Légumes | P. 15 |
| Sole Mio | P. 16 |
| Tradival | P. 17 |
| LES ORGANISATEURS | P. 18 |

LE PROGRAMME

9H00 ACCUEIL

9H30 LOI EGALIM ET LOI CLIMAT EN RESTAURATION COLLECTIVE : OÙ EN EST-ON ? QUELS OUTILS D'ACCOMPAGNEMENT ?

Par Cécile Philibert – DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes

10H15 ATELIERS D'ÉCHANGES CROISÉS

- Quelles collaborations entre IAA et acteurs de la restauration collective pour **développer une stratégie de communication jusqu'aux convives** ?

- Quelles collaborations entre IAA et acteurs de la restauration collective pour **faciliter la mise en œuvre de repas végétariens** ?

- Quelles collaborations entre IAA et acteurs de la restauration collective pour **développer des produits répondant aux attentes et besoins spécifiques de la restauration collective** ?

- Quelles collaborations entre IAA et acteurs de la restauration collective pour **favoriser l'interconnaissance et mieux travailler ensemble** ?

12H00 DÉJEUNER

Dégustation des produits lauréats

14H00 BTOB

Pour favoriser la rencontre entre les professionnels de la restauration collective et ceux de l'agroalimentaire, le Comité AUVERGNE-RHÔNE-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-RHÔNE-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-RHÔNE-ALPES GOURMAND et PRESTAL se sont associés pour proposer aux entreprises un événement sur le site d'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 4 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 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.
- 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.

ATYPIQUE

FRUITS ET LÉGUMES DÉCLASSÉS



Atypique est une plateforme d'achat de fruits et légumes déclassés issus d'écart de tri (esthétique, forme, taille) ou en excédent de récolte lancée par Simon et Thibault, deux entrepreneurs Lyonnais, en novembre 2020. Nous proposons aux professionnels **des fruits et légumes bio ou conventionnel, locaux et jusqu'à 60% en dessous du prix du marché.**



Notre segment ? Les fruits et légumes déclassés c'est-à-dire en parfait état (gustatif, qualitatif) mais en excédent de récolte, hors calibre ou à faible défaut de forme. Chaque année, c'est 11% de la production agricole française qui est gaspillée, soit 1,3 million de tonnes...

Notre avantage ? Un **réseau local de producteurs/coopératives** qui signale en temps réel sur notre application mobile leurs stocks de déclassés disponibles, et qui alimente notre mercuriale en ligne disponible pour tous nos acheteurs. Nous proposons également notre image de marque consommateur, Atypique, afin de communiquer sur les enjeux RSE du projet :

- Le soutien aux producteurs en leur apportant un complément de revenu
- La promotion de l'agriculture française, de qualité et locale
- La garantie fraîcheur et qualité
- La lutte contre le gaspillage alimentaire au niveau de la production agricole

Gamme :

- Des fruits et légumes déclassés de saisons et français.
- Notre gamme évolue selon les saisons et les déclassements proposés. Certains produits « classiques » seront tout le temps présent (exemple en hiver : pomme de terre, carotte, pomme, poireau, etc.) et d'autres pourront apparaître de façon ponctuelle (exemple : myrtille, shiitaké, etc.)

atypique

ATYPIQUE

Tibault KIBLER - Co-fondateur

📞 Mobile : 06 62 07 59 24

✉️ Mail : t.kibler@agriagora.fr

📍 254 rue Vendôme - 69003 LYON

🌐 <https://agriagora.fr>

ALPINA SAVOIE

TORSADES HVE NIVEAU 3



Nouveau ! Découvrez nos **Torsades issues de blés certifiés HVE** !

Pour répondre aux objectifs fixés par la loi Egalim, Alpina vous présente les premières pâtes certifiées HVE de niveau 3, fabriquées à Chambéry (Savoie) avec du blé dur 100% français. Une certification officielle française valorisant des **pratiques agricoles responsables et durables**. La promesse d'une agriculture plus vertueuse pour un menu plus sain et responsable.

La gamme, sacs de 5kg : coquillettes, torsades, penne, farfalle, couscous



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.



ALPINA SAVOIE

Annie DIDERON - Commerciale RHD zone sud

📞 Mobile : 06 60 62 54 81

✉ Mail : adideron@alpina-savoie.com

📍 209 rue Aristide Bergès – 73000 CHAMBERY

🌐 <https://www.alpina-savoie-pro.com>

CONVIVAL

STEACK HACHÉ DE BŒUF BIO CUIT 15%



Après un hachage gros grains le formage des biftecks est réalisé à moyenne pression.

Les **Steak hachés cuits BIO** sont cuits en 2 étapes afin de préserver leur moelleux à la remise en température tout en atteignant une température de 66°C à cœur.

Après la cuisson les biftecks sont marqués sur leurs deux faces. Le grillage les rend encore plus savoureux.

Pourcentage de matière grasse <15%

Disponible en 50, 70 et 100GR pour être conforme aux portions recommandées par le GERM CN.



Convivial est une PME de 80 personnes basée à côté de Vichy spécialisée dans la viande de Charolaise et bio depuis 30 ans. La viande Bio de Convivial est issue de fermes familiales des éleveurs de la coopérative Sicarev qui pratiquent l'élevage traditionnel à l'herbe dans des zones où la culture n'est pas forcément possible. L'élevage y maintient une activité économique et une vie rurale. Les secrets d'une bonne viande ? **De la bonne herbe, du fourrage de qualité, le respect de la nature et du bien-être animal.**



CONVIVAL

Cécile CHARREL - Commercial RHF

Mobile : 06 09 51 77 10

Mail : cecile.charrel@sicarev.com

Gonzague DUMOULIN - Directeur des ventes

Mobile : 06 28 69 31 95

Mail : gdumoulin@convivial.fr

ZI Vichy Rhue - 03300 CREUZIER LE VIEUX

<https://www.convivial.fr>

LES CONFITURIERS DU VIEUX CHÉRIER

PRÉPARATION GÉLIIFIÉE 60% À BASE DE FRAISES BIO ORIGINE FRANCE ET DE SUCRE BIO



Elle est fabriquée dans nos ateliers à CHERIER 42430.
Une cuisson courte et une **forte proportion de fruits (60%)**
font la qualité de cette préparation de fruits bio



Marie-Odile et Philippe DORON s'installent en 1993 comme producteurs de fruits à Chérier, près de Roanne dans la Loire. En 2003, le succès croissant de leurs recettes et la demande d'autres parfums ne leurs permettaient plus d'être « aux plantations et aux bassines ». Marie Odile et Philippe deviennent alors **artisans confituriers** et se consacrent entièrement à la transformation des fruits. La société Les confitures du Vieux Chérier est créée et se déploie alors sur les GMS, les commerces traditionnels et les entreprises agroalimentaires et collectivités. Qualité des matières premières, cuisson courte et précise et secrets de fabrication leurs permettent d'élaborer une large gamme de produits dans un souci constant de **respect des qualités gustatives des fruits**.



LES CONFITURIERS DU VIEUX CHÉRIER

Damien DANIEL - Responsable production

📞 Mobile : 06 74 86 52 32

✉️ Mail : ddaniel@confiturecherier.com

📍 Le Vieux Bourg - 42430 CHERIER

🌐 www.confiturecherier.com

CORICO

KNACK DE VOLAILLE BIOLOGIQUE



La knack de volaille Biologique est idéale pour la composition de vos menus. Les knacks sont réalisées dans nos ateliers à Monsols (69), avec de la volaille Biologique. Fumée au bois de hêtre, vous apprécierez ce produit à la fois ferme et fondant au goût subtilement fumé. Elle possède de nombreux atouts, un coût portion maîtrisé, un produit régulier et calibré (35gr/knack), elle est éligible aux produits catégorie EGALIM.



Le produit est conditionné x 1Kg pour vous permettre de maîtriser vos déchets. Les knacks sont faciles à remettre en œuvre et s'adaptent à toutes compositions menus (service à l'assiette, snacking, ect...). Avec seulement 8.7% de matières grasses, et un P/L de 1,6, faites-vous plaisir avec nos knacks de volaille biologique.

Implantée à Deux Grosnes, dans le Rhône, la société Corico est une entreprise spécialisée dans la production et la commercialisation de produits élaborés. Créée en 1964, elle est reconnue pour son savoir-faire, sa capacité à innover et son exigence constante de qualité et d'excellence.

Grâce à l'engagement de ses salariés et aux gestes qu'ils perpétuent chaque jour, Corico propose des produits élaborés originaux et savoureux : saucisserie crue charcuterie pièces entières et découpes, produits de salaisons, brochettes, paupiettes et knacks de volailles. En France comme à l'export, Corico adapte son offre pour répondre aux attentes du marché, aux challenges de l'alimentation de demain, en alliant nutrition, plaisir, praticité et tendances.



CORICO

Pascal HUGONI - Commercial RHD



Mobile : 06 07 83 44 15



Mail : pascal.hugoni@ldc.fr



92 route de La Matreille Monsols
69860 DEUX-GROSNES

LES DÉLICES BRESSANS

CRÈME DESSERT



Desserts lactés artisanaux : Crème dessert vanille, crème dessert chocolat et riz au lait viennent compléter notre gamme de yaourts. Soucieux d'élaborer des produits de qualité, nous avons choisi des ingrédients simple et savoureux pour élaborés nos desserts. Toujours conditionnés avec nos pots et opercules recyclables en 125g.



Crème vanille : Lait entier pasteurisé, sucre, œufs entiers pasteurisés, amidon de maïs, arôme naturel de vanille.

Crème chocolat : Lait entier pasteurisé, sucre, chocolat, œufs entiers pasteurisés, amidon de maïs.

Riz au lait : Lait entier pasteurisé, riz, sucre, arôme naturel de vanille.

Les Délices Bressans est née de la collaboration de 4 producteurs associés du GAEC P2MN situé à Courtes, dans l'Ain. Créée 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 et production 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

Manon LAPIERRE - Responsable atelier yaourts

📞 Mobile : 06 36 09 51 40

✉ Mail : contact@lesdelicesbressans.fr

📍 228 rue de l'église – 01560 COURTES

🌐 <https://lesdelicesbressans.fr>

LES FERMIERES DE L'ARDÈCHE

CUISSÉ DE POULET LABEL ROUGE SANS OS AVEC PEAU



La gamme de cuisses de poulet sans os avec peau est disponible sous signe de qualité Label Rouge ou Agriculture Biologique.

Des solutions pour l'avenir :

- Des **signes de qualité** recherchés par les consommateurs (loi EGALIM)
- Des **grammages adaptés** aux cibles et aux recommandations GEMRCN
- **Antigasillage** : gain économique : produit sans os = pas de bio déchets
- Temps de cuisson limité : entièrement désossée **idéal pour une cuisson rapide**, le produit reste moelleux et non sec.
- Facile à mettre en oeuvre : pour une belle présentation, saisir à 200° côté peau durant ¾ minutes puis à 140° durant 10/12 minutes.



Savourez le bon goût de la peau grillé !

C'est à Félines, au cœur de l'Ardèche que la société Les Fermiers de l'Ardèche est implantée. Toujours **sensible à la tradition et attaché au terroir**, le site est doté d'outils les plus modernes pour assurer la satisfaction des clients. Le site transforme et commercialise des volailles Label Rouge et du poulet Bio. Son savoir-faire, sa réactivité et son adaptabilité lui permet de répondre aux attentes du marché tout en se positionnant comme un **acteur majeur de la volaille dans le Sud-Est**.



LES FERMIERES DE L'ARDÈCHE

Pascal HUGONI - Commercial RHD

- ☎ Mobile : 06 07 83 44 15
- ✉ Mail : pascal.hugoni@ldc.fr
- 📍 Le Flacher
07340 Felines
- 🌐 www.volailles-ardeche.fr

MARTINET

TRIO DE LENTILLES A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE

Cette recette se compose d'un trio de lentilles : lentilles vertes, beluga et corail, associé à du maïs doux, des échalotes et de moutarde à l'ancienne. Grâce à ses vertus, les lentilles permettent de faire le plein de fibres que l'on consomme souvent en trop faible quantité. Elles sont également riches en protéines végétales, minéraux et oligo-éléments. Cette recette convient donc tout à fait à un régime végétarien en détenant les apports nécessaires.

Ce trio de lentilles est également tout à fait adaptable et modulable. Il est possible d'ajouter quelques ingrédients pour l'agrémenter et en faire un plat perfectionné. Comme l'idée recette : « Trio de lentilles et samoussa de fromage blanc au curry »



Le Groupe familial Pierre Martinet, dirigé par son fondateur, est le leader des salades traiteur. La marque Pierre Martinet est connue par 3 Français sur 4, notamment avec son fameux Taboulé Oriental. Il veille aux évolutions des tendances alimentaires des Français depuis 1968.

Concernant la RSE, le Groupe Pierre Martinet est rigoureux et raisonné sur le choix des matières premières, innovant sur les saveurs et les emballages, et reste à l'écoute des consommateurs afin de développer des recettes élaborées uniquement dans ses 5 ateliers français.

La gamme « Végétal » a été lancée en 2017 avec la Salade de Quinoa et le Trio de Lentilles. Depuis le Traiteur Intraitable n'a jamais cessé d'innover dans cette gamme. Du champ à l'assiette, Pierre Martinet s'engage pour le goût, mais aussi pour la terre à travers la diminution de la consommation d'eau et d'énergie de ses ateliers, la valorisation des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire, ou encore la construction de relations durables avec ses agriculteurs partenaires.



MARTINET

Olivier DELGADO - Compte clé Food service

📞 Mobile : 06 33 19 26 62

✉ Mail : odelgado@martinet.fr

📍 24 rue du Limousin - 38070 SAINT QUENTIN FALLAVIER

🌐 <https://www.martinet.fr>

MONTAGNES SAVEURS

STEAK HACHÉ TRADITION BIO



Le steak haché frais de Montagne Saveurs est le résultat de toute une chaîne de production pensée pour une qualité et une traçabilité irréprochables. Les viandes sont **livrées à J+5 maximum après abattage**. Le hachage est **traditionnel** (muscles coupés puis haché 1 ou 2 fois selon taux de matière grasse) "comme chez le boucher", ce qui garantit la saveur !



Rond ou ovale, le grammage va de 60g à 180g, à la demande, pour répondre aux besoins des différents convives-cibles. **Les viandes sont exclusivement locales, avec les labels viande de Auvergne-Rhône-Alpes et viande Pays de Savoie**, fournis par des abattoirs de Rhône-Alpes pour le conventionnel. La gamme BIO est exclusivement en Auvergne-Rhône-Alpes. La production est faite la nuit de manière à garantir la plus grande fraîcheur !

Le haché livré par notre logistique est donc fabriqué le matin, pour une livraison le matin même.

Le haché livré par un prestataire est donc fabriqué la veille du jour de la livraison.

Montagne Saveurs est une PME de 30 salariés permanent et 25 saisonniers, spécialisée dans la découpe de viande pour la restauration et en barquette pour la GMS. Installée au cœur de la vallée de la tarentaise, l'entreprise à une activité très saisonnière liée au tourisme. Afin de lisser l'activité, et de répondre au marché, en spécialiste de la viande le haché était le produit à développer. **A ce jour nous traitons en période creuse 2tonnes semaine en période haute saison (hivers) 12 tonnes semaines.**



MONTAGNES SAVEURS

Jean BONNEVILLE - Dirigeant

📞 Mobile : 06 86 45 37 01

✉️ Mail : bonneville@montagnes-saveurs.fr

📍 108, route des îles - BP64 - 73212 AIME

🌐 <https://www.montagnes-saveurs.fr>

RHÔNE-SAÔNE LÉGUMES

LÉGUMES 4^{ÈME} GAMME BIO ET LOCAUX



Rhône-Saône Légumes propose une large gamme de légumes de saison, bio et locaux, préparés en 4ème gamme (cru sous vide, cru en barquette ou en bac gastro), en 5ème gamme (cuit sous vide) ou enfin en 2ème gamme. Notre principe est de rester sur l'ingrédient, en lavant, épluchant, effeuillant, découpant des légumes de qualité.

Quelques-uns de nos produits (tous 100 % bio) : pomme de terre (des Monts du Lyonnais) crue sous vide - entière pelée, en cube ou en frite ; poireaux (Rhône, Loire) émincés ; mélange des légumes (région AURA) - salade coleslow, mélange pour poêlée ou soupe.



Rhône-Saône Légumes est une société coopérative installée à Mornant (Rhône) qui vous propose de simplifier votre travail en cuisine en préparant des légumes de qualité, bio et locaux. Nous achetons les légumes à des paysans en bio de la région, et nous les préparons suivant vos besoins, en 4ème gamme (crudités ou légumes d'accompagnement) en 5ème gamme (betterave) et en 2ème gamme (coulis de tomate, légumineuses au naturel).

Rhône-Saône Légumes est un outil industriel au service du territoire, en mesure de travailler une large gamme des légumes de saison, sur des volumes variés. Pour parvenir à cet objectif, nous comptons sur une équipe élargie, dont une partie est en parcours d'insertion par l'activité économique.

Faire gagner du temps à vos équipes qui peuvent se concentrer sur leur métier de cuisiner, répondre aux exigences d'Egalim, telles sont les promesses de Rhône-Saône Légumes.

Rhône-Saône Légumes, c'est le choix du bio, du local, de la coopération et de l'insertion.



RHÔNE-SAÔNE LÉGUMES

Hélène BONNAFET - Commerciale

📞 Mobile : 04 78 48 29 30

✉️ Mail : h.bonnafet@rsl-coop.fr

📍 607 rue de la Maison Rose - 69440 MORNANT

🌐 <https://www.rsl-coop-69.fr>

SOLE MIO

PIZZA BIO BLEU D'Auvergne ET NOIX DU DAUPHINE 410 G



Mêlé aux craquantes **Noix du Dauphiné**, le goût unique et le caractère authentique du **Bleu d'Auvergne** s'associent pour vous procurer d'intenses saveurs dans cette onctueuse pizza régionale à base de crème.



Créée en 1980 par Francesco Magno, SOLE MIO est restée une entreprise familiale, aux senteurs méditerranéennes et aux accents de soleil. C'est par la qualité et la diversité de ses pizzas cuites au feu de bois qu'elle est devenue leader sur le marché de la grande distribution. SOLE MIO affiche clairement sa volonté de **faire rimer tradition et innovation, par la mise au point de recettes traditionnelles réalisées avec des produits goûteux de qualité**. À Malissard, dans la Drôme, les **gestes traditionnels humains**, comme le garnissage des pizzas, l'enfournement et le défournement, sont associés aux prouesses technologiques, permettant à SOLE MIO de maîtriser la qualité et la sécurité alimentaire de ses produits. Être à l'écoute du marché, augmenter sa réactivité... Améliorer sans cesse la productivité, maintenir son outil... tout **en restant fidèle à ses exigences de qualité et à son amour des bons produits**.

Voici l'esprit qui anime SOLE MIO.



SOLE MIO

Enzo MAGNO – Commercial

☎ Mobile : 04 75 85 47 74

✉ Mail : commercial@solemio.fr

📍 20 avenue du Guimand - 26120 MALISSARD

🌐 <http://www.solemio.fr>

TRADIVAL

SAUCISSE DE TOULOUSE LABEL ROUGE



Notre saucisse de Toulouse est réalisée à partir de viande de porc LABEL ROUGE issue exclusivement de nos 80 élevages. Situés principalement dans le Massif Central et ses contreforts ainsi qu'en Bourgogne, ces élevages de petite taille ont un fort lien au sol. Les porcs sont élevés en faible densité et reçoivent une alimentation sans OGM, à base de céréales (60% minimum) et de produits d'origine végétale. Notre saucisse est sans colorant, sans conservateurs, sans nitrite, sans nitrate et poussée en boyau naturel de porc.



Conditionnée en barquette de 10 et en portion de 125g sous atmosphère protectrice afin de répondre à l'attente du plus grand nombre.

Ce produit répond aux exigences de la loi EGALIM.

Tradival fait partie du groupe Sicarev : coopérative agricole dont le siège se situe à Roanne (42). Trois tiers de nos groupements de producteurs et deux tiers de nos outils de transformation se situent dans la région Auvergne-Rhône-Alpes faisant de nous un acteur local incontournable. Notre objectif premier est de valoriser le travail et le savoir-faire de nos éleveurs au travers de produits élaborés fabriqués de façon responsable en limitant à toutes les étapes de l'élevage à la commercialisation, notre impact sur l'environnement (contrôle et réduction des dépenses énergétiques, contrôle de la consommation d'eau, recyclage des emballages, implantation locale afin de privilégier les circuits courts et de baisser notre empreinte carbone).



TRADIVAL

Cécile CHARREL - Commerciale RHF

☎ Mobile : 06 09 51 77 10

✉ Mail : cecile.charrel@sicarev.com

📍 191 allée de l'industrie - 42350 LA TALAUDIÈRE

🌐 <https://www.sicarev.com>

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 églement 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'échnages entre les entreprises alimentaires régionales et les professionnels de la restauration collective.



PRESTAL, traiteur implanté à Lyon depuis 18 ans, assure la restauration à destination des entreprises (restaurants, colloques, séminaires, plateau-repas, etc.). Egalement entreprise d'insertion, « passerelle », ses 35 salariés sont en contrat d'insertion pour 2ans maximum, le temps de construire un projet personnel et professionnel. Présent sur le site d'Agrapole depuis 12 ans, il est un acteur reconnu et compétent pour faciliter la rencontre, favoriser le lien entre les structures et participer au développement d'initiatives innovantes.



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.

AP'PROche[©]

APPRO LOCAL EN RHD



AUVERGNE- RHÔNE-ALPES GOURMAND

30 quai Perrache
69002 LYON

Tel : +33 (0)4 37 23 89 72
www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr

Contact :

Aurelie PINCHE

Cheffe de projet
Tel : +33 (0)4 37 23 89 79
a.pinche@comite-arag.fr

PRESTAL

10 rue louis Duclos
69120 VAUX EN VELIN
Tel : +33 (0)4 72 97 09 34
www.prestal.fr

Contact :

Eric ROZE

Chef
Tel : +33 (0)4 27 85 86 20
agrapole@prestal.fr

AGRAPOLE

23 rue Jean Baldassini
69007 Lyon
Tel : +33 (0)4 27 85 85 85
www.agrapole.eu

Contact :

Laurent REMILLIEUX

Directeur de site
Tel : +33 (0)4 72 72 49 60
lremillieux@agrapole.eu