

AP'PROche®
APPRO LOCAL EN RHD

Journée BtoB

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



MARDI 14 NOVEMBRE 2023

AGRAPOLE - LYON 7

LIVRET ACHETEUR



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Partenaire exceptionnel :



clusterbio
Auvergne-Rhône-Alpes

SOMMAIRE

LE PROGRAMME	P. 3
LA CARTE DES ENTREPRISES	P. 5
LES ENTREPRISES	P. 6-21
Alpes Biscuits	P. 6
Autour du riz	P. 7
Bio&Lo	P. 8
Biotifood	P. 9
BPC Kambio	P. 10
Gobert Fruits	P. 11
Huilerie de Lapalisse	P. 12
J Carrel	P. 13
Le Mas de l'Armandine	P. 14
Maltivor	P. 15
Papilles d'Ardeche	P. 16
Sabarot Wassner	P. 17
Santalim	P. 18
Simian Frères	P. 19
Socopa Villefranche d'Allier	P. 20
Volailleurs De nos Régions (LDC)	P. 21
LES ORGANISATEURS	P. 22

LE PROGRAMME

9H30 ACCUEIL

10H00 MATINÉE CONFÉRENCE - DÉBAT

PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE : ACTUALITÉS, PERSPECTIVES ET LEVIERS D'ACTION

- **Propos d'ouverture**

Françoise Molegnana - Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand
Adrien Petit - Cluster Bio

- **Faits marquants du marché bio à ce jour**

Adrien Petit - Cluster Bio

- **Bénéfices santé d'une alimentation Bio, état de l'art scientifique**

Solenne Jourden - Institut de l'Agriculture et de l'Alimentation Biologiques (ITAB)

- **Point sur les produits bio en restauration collective : où en est-on aujourd'hui ?**

Delphine Cornaton - Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique (FRAB)

- **Témoignages de partenaires du projet AP'PROche**

Isabelle Desclozeaux - Sodexo-Sogeres
Ludovic Ligneau - Ville de Villeurbanne
Julien Carestiato - Réseau Restau'Co

- **La démarche MRST au service de la restauration collective régionale**


Maeva FERRET - Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand
Mathieu Grossin - Direction de l'Agriculture de la Forêt et de l'Agroalimentaire (DAFA)

12H30 DÉJEUNER

Dégustation des produits lauréats

14H00 BTOB

Echanges & RDV individuels



Pour favoriser la rencontre et le développement de partenariats entre les professionnels de la restauration collective et ceux de l'agroalimentaire, le Comité AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND a développé le projet AP'PROche, lancé en 2017 grâce à la labellisation du Programme National de l'Alimentation et le cofinancement de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes.

Le partenariat établi entre le Comité AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND et PRESTAL permet à un jury de professionnels* de la restauration collective, de sélectionner chaque année, des produits proposés par des entreprises locales, innovants et adaptés à la restauration collective. Puis de proposer aux entreprises choisies, un événement sur le site d'AGRAPOLE permettant de faire déguster, en situation réelle, leurs produits 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 précédentes éditions, il a été décidé de reconduire l'opération cette année encore.

Une journée conçue et organisée pour favoriser les coopérations régionales entre les entreprises de l'alimentaire et les professionnels / acheteurs de la restauration collectives (cuisines centrales, sociétés de restauration, cuisiniers, distributeurs, grossistes...).

Pour servir cet objectif ambitieux, plusieurs activités sont organisées tout au long de la journée :

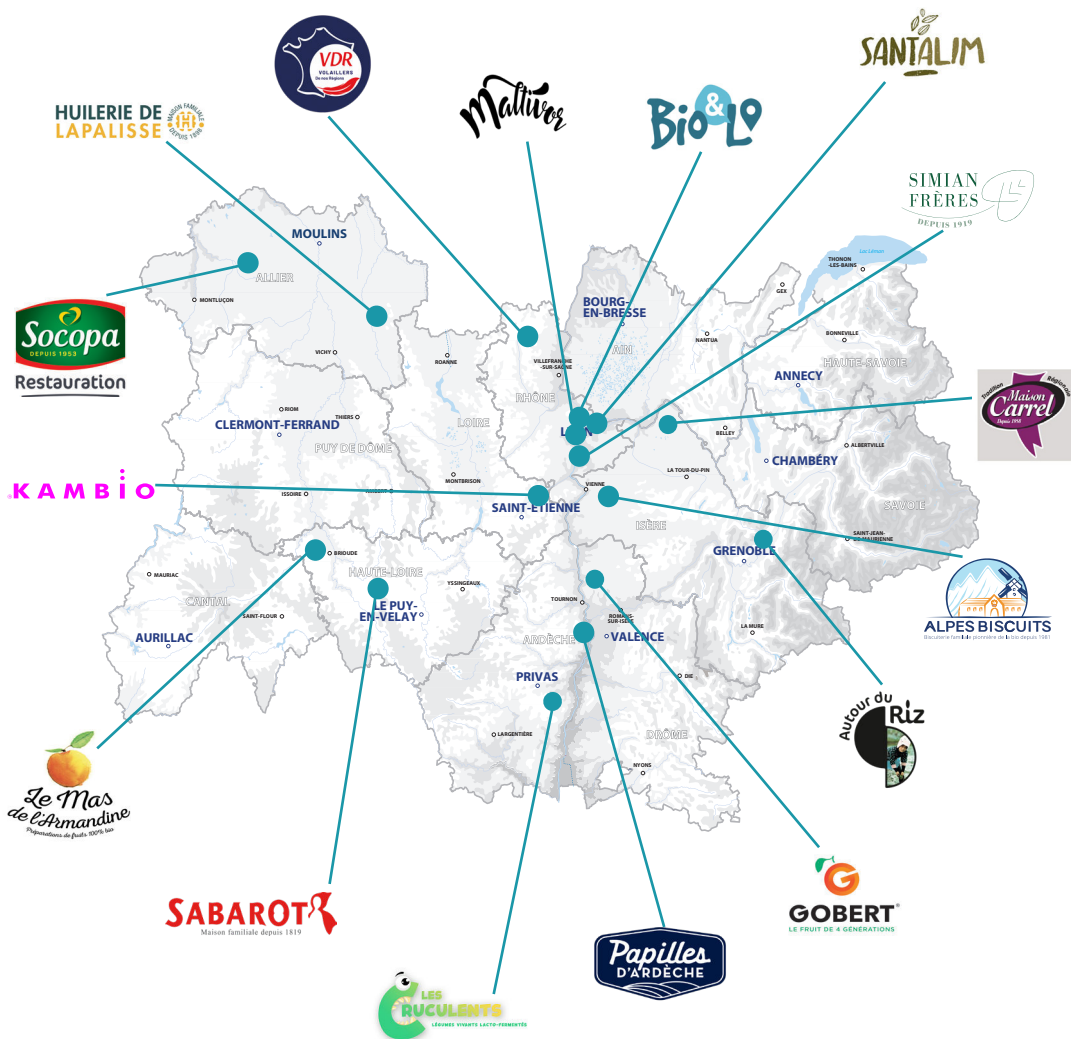
- Un temps matinal de conférences-débats pour échanger sur les tendances de consommation en restauration collective, identifier les besoins en innovation et favoriser l'émergence de futurs projets et partenariats. Avec une édition qui mettra l'accent sur les produits Bio en restauration collective ;
- Un repas pour déguster en conditions réelles de restauration collective, les **16 produits sélectionnés** et proposer aux entreprises agroalimentaires un retour direct sur la perception de ceux-ci ;
- Des rendez-vous d'affaires individuels pour impulser de nouveaux partenariats commerciaux.

Un évènement pour encourager une restauration collective responsable, intégrée à la dynamique territoriale, en adéquation avec les souhaits des consommateurs.

Pour cette édition 2023, le jury de professionnels était composé de :

- Isabelle DESCLOZEAUX – Responsable Projet Alimentaire Territorial à Sogeres Sodexo
- Ludovic LIGNEAU – Directeur de la Restauration Municipale à la cuisine centrale de Villeurbanne
- Julien OLIVIER CARESTIATO – Responsable Adjoint Restauration collective et hygiène, Président délégation régional AURA – réseau interprofessionnel « Restau'Co »

CARTE DES ENTREPRISES



ALPES BISCUITS

MINI BROWNIE CHOCO'PÉPITES



Biscuiterie pionnière de la Bio, nous fabriquons des biscuits et gâteaux Bio depuis 1981!

Notre entreprise est née de son engagement pour une **alimentation gourmande, naturelle et éco-responsable**. Nous sommes dépositaires d'un savoir-faire biscuitier riche et varié qui s'inscrit dans la durée : Sablés pur beurre, Brownies, Madeleines, Cakes, Financiers, Barres de céréales... Depuis plus de 40 ans, nous avons créé, développé et enrichi des recettes pour le plus grand bonheur des petits et des grands gourmands.

Tous nos produits sont fabriqués en France dans la région Rhône-Alpes, grâce au savoir-faire d'artisans passionnés, selon des recettes «Maison».

Nous fabriquons chaque jour des produits gourmands, à partir d'ingrédients de qualité sélectionnés avec le plus grand soin auprès de nos partenaires historiques de la filière bio. Nos œufs, farines, beurre, lait et huiles sont d'origine France & notre sucre et chocolat sont issus du Commerce Equitable.

Nous sommes aujourd'hui **leader sur les biscuits pâtisseries en magasin bio avec notre marque Bio Soleil**.

En 2021, nous avons obtenu les labellisations BioEntrepriseDurable® et PME+, certifications qui récompensent nos engagements en matière de RSE.



Venez découvrir nos irrésistibles **mini Brownies Choco' pépites** ! Petits, grands, tout le monde les adore !

Ils sont confectionnés avec de la farine, de l'huile et des œufs d'origine France et contiennent 28% de pépites de chocolat croustillantes issues du commerce équitable. Ces mini Brownies sont fabriqués avec soin dans notre atelier de fabrication en **Rhône-Alpes**, par des Artisans Boulangers-Pâtisseries de formation. Cette recette à la fois **naturelle et gourmande** est idéale pour le goûter ou le dessert.

Mini brownies emballés individuellement dans un film transparent pour conserver toute leur fraîcheur.



ALPES BISCUIT

Carl OLLIVIER

☎ 04 57 38 06 00

✉ collivier@alpesbiscuits.com

📍 ZA du Rocher - 38780 ESTRABLIN

🌐 <https://biosoleil.com>

AUTOUR DU RIZ

TAGLIATELLES DE RIZ BLANC



La spécificité d'Autour du Riz : dénicher les grands riz des terroirs d'Asie et les saveurs uniques de la cuisine du monde.

Fondée en 2003 par une femme engagée, Autour du Riz est une entreprise française qui propose des produits premium 100% bio.

Elle soutient aujourd'hui avec des pratiques équitables 2 569 micro-fermes en Asie qui cultivent la terre avec une agriculture bio et régénératrice, durable pour la biodiversité.

Grâce aux liens tissés sur place dans 8 pays d'Asie du Sud-Est, Autour du Riz sélectionne des produits d'exception, des recettes savoureuses et saines, sans additifs.

Autour du Riz est labellisé BioEntrepriseDurable depuis 2021 (certification RSE).



Innovation : des tagliatelles de riz bio made in France !

Chez Autour du Riz nous innovons en fabriquant nos tagliatelles de riz bio en France, au pied des Alpes (Le Versoud). Spécialiste de la cuisine asiatique depuis 20 ans, nous fabriquons nos tagliatelles selon un savoir-faire authentique thaïlandais.

Composition hyper clean : La liste d'ingrédients est ultra courte : du riz bio de terroir cultivé sur les Hauts Plateaux du Pendjab, de l'eau et c'est tout !

Usages : Les tagliatelles de riz sont incontournables pour préparer les grands classiques de la cuisine asiatique : wok, bouillon, pad thaï... Sans gluten, elles remplacent idéalement les pâtes de blé et s'adaptent ainsi à toutes les demandes.

La cuisson : Les tagliatelles de riz blanc se cuisent comme des pâtes traditionnelles, et même plus rapidement ! 4 min dans l'eau bouillante et c'est prêt !

Le conditionnement : Pour vous offrir un excellent rapport qualité/prix, nous avons emballé nos tagliatelles de riz dans un colis de 5 kg.

Excellence environnementale : Nos tagliatelles de riz sont certifiées biologique et équitables. Elles ont obtenu la meilleure note au Planet-score (A-AAA).



AUTOUR DU RIZ

Kelyan OLEK - Responsable développement RHF

☎ 06 50 31 46 59

✉ kelyanolek@autourduriz.com

📍 217 rue Guynemer - 38420 LE VERSOUD

🌐 <https://www.autourduriz.com/>

BIO&LO

YAOURT BRASSÉ FERMIER BIO NATURE EN POCHE AVEC SON DISTRIBUTEUR



Face à la dramatique perte de souveraineté alimentaire liée à la non reprise des fermes laitières par les jeunes générations, proposer une solution de transformation performante aux éleveurs laitiers fait partie de la solution. Elle les rend plus libres et donc inspirants. La solution c'est une **Micro Laiterie en Ferme** sur « étagère » dimensionnée et étudiée pour permettre à l'éleveur d'embaucher très vite tout en valorisant son lait +300 €/1000 vs le prix vendu laiterie (800€/1000l vs 500€/1000l). C'est également la mise en marché pour eux d'un incroyable **yaourt fermier fait de 2 ingrédients**, 4A sur le planet score et surtout extrêmement innovant puisque conditionnées en outre à yaourt qui économise entre 40% et 80% d'emballage surtout quand elle est proposée via notre incroyable distributeur de yaourt.



Après une première ferme lancée en 2021, 3 autres en 2023, notre ambition est d'accompagner plus de 50 fermes d'ici 5 ans, créer 100 emplois et économiser 1500 tonnes de plastique.

Nous commercialisons un yaourt en poche d'**1,2 kg pour la GMS** et en poche de **5kg recyclables pour la restauration collective et privée**. Il s'agit d'un yaourt brassé, bio, local et fermier. Il se compose de 2 ingrédients : du lait entier et des ferments. Le produit est 4A Planet score. Sa DLC est de 40 jours.

Nous proposons également un distributeur de yaourt dans lequel on vient déposer la poche de 5 kg. Ce distributeur est positionné directement en salle et permet aux convives de se servir directement la dose souhaitée. Les poches permettent de garantir une fraîcheur optimum du produit car il n'y a jamais d'air entrant en contact avec le produit.



BIO&LO

Christophe AUDOUIN

✉ christophe@bioetlo.fr

📍 9 ALL DU PROMONTOIR - 69290 CRAPONNE

BIOTIFOOD – LES CRUCULENTS



BETTERAVE LACTO-FERMENTÉE

Les Cruculents sont un **écosystème de maraîchers bio** et un **atelier de transformations douces** dédiés à une alimentation goûteuse ! Véritable mode de conservation durable à faible empreinte énergétique, la **lacto-fermentation** permet de **conserver les légumes et les fruits sans les dénaturer** (ils restent crus). Cette technique apporte également des probiotiques et des vitamines à votre alimentation et des saveurs insoupçonnées.

Nos matières premières sont cultivées par des agriculteurs partenaires dans un rayon de 50km autour de notre laboratoire pour un maximum de fraîcheur et de goût !

La betterave est un anti-inflammatoire. Elle stimule votre système cardio vasculaire. Elle a aussi des propriétés anticancéreuses. Elle est pleine de vitamine C, B et K. Elle contribue à restaurer votre flore intestinale. La fermentation lui enlève son goût terreux et comme tous les lactos fermentés, elle se digère plus facilement que le légume cru ! Bref c'est **la compagne de toutes les salades de l'hiver pour maintenir son organisme en bonne santé.**



BIOTIFOOD - LES CRUCULENTS

Eric FERNANDEZ

📞 06 70 39 96 61

✉ biotifood.direction@gmail.com

📍 35 impasse Suchier - 07210 CHOMERAC

🌐 <https://biotifood.fr/>

BPC KAMBIO

BOUCHÉE BIO COURGETTE ET FETA AU CURRY



BPC KAMBIO est une PME existant depuis 1999. Nous fabriquons notre offre 100% BIO au sein de 2 ateliers en France, les salades et bouchées sont notamment produites dans notre atelier à Saint Chamond (Loire), à proximité de Lyon.

Nous sélectionnons nos matières premières selon un cahier des charges strict, auprès de producteurs partenaires depuis plus de 15 ans pour certains. Nous favorisons autant que possible les liens avec des producteurs bio français et locaux, en effet nous privilégions le sourcing auprès de producteurs à moins de 100 km de l'atelier. Nous souhaitons proposer une alimentation durable, notre offre est exclusivement et 100% BIO, sans soja, sans additifs, sans conservateur, sans sucre ajouté, sans huile de palme. Des produits élaborés chaque matin par nos cuisiniers.



Nous réduisons notre impact écologique, notre entreprise est certifiée entreprise bio-durable. Enfin, nous reversons 1% de notre CA à la protection de la biodiversité chaque année, auprès d'associations locales.

Nos bouchées 100% Bio & Végétales permettent aux acteurs de la restauration collective de répondre à la loi Egalim mais aussi de diversifier leur offre végétarienne avec une recette gourmande, croustillante et fondante.

En restauration collective, nous pouvons les servir en cœur de repas avec une poêlée de légumes, des carottes persillées ou encore une purée de patate douce. En restauration commerciale, elles s'inscrivent parfaitement dans une offre de buddha bowl ou encore de Wraps.

La remise en œuvre est simple et rapide, elles se réchauffent 5 minutes à four chaud et se maintiennent très bien dans les fours des cuisines centrales à 110° durant 45 minutes. Sans allergènes, les bouchées sont cuisinées sans huile de palme, sans additifs, sans soja, sans sucres ajoutés et sans conservateur. Il s'agit de produits frais non congelés, DLC 17 jours départ usine.

KAMBIO

BPC KAMBIO

Anne-Sophie CREACH - Chargé(e) de Développement

Commercial RHF MDD

☎ 0660634671

✉ ascreach@kambio.fr

📍 ZONE ARTISANALE DU PERE - 32260 SEISSAN

GOBERT FRUITS

PURÉE 100% ABRICOT



La maison Gobert est une **exploitation agricole familiale** située à Chantemerle-les Blés dans la Drôme des Collines. **Producteurs spécialisés dans l'abricot depuis 4 générations**, la famille Gobert travaille **20 hectares de vergers** implantés sur un terroir adapté à la culture de l'abricot. Le travail quotidien se fait dans le cadre d'une agriculture raisonnée. L'exploitation est certifiée **Haute Valeur Environnementale**.



Depuis 2023, Gobert Fruits réalise des produits transformés à partir des abricots de l'exploitation. La volonté est de **mettre en valeur l'abricot sous toutes ses formes** : 3 nectars d'abricots 1 litres (bergeron, orangered, cuvée Maëlle), nectar 25cl, sirop d'abricot bergeron, bière à l'abricot, rhum arrangé abricot, 9 confitures abricot (nature, abricot-miel, abricot-romarin, abricot 4 épices,...), coulis d'abricot, purée 100% abricot (bocal 330g, 660g, poche 5kg), abricots secs (abricots moelleux, bonbons abricots). Les produits sont majoritairement agréés «**Ma Région Ses Terroirs**» par la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

La purée 100% abricot est réalisée à partir des **abricots Bergeron de l'exploitation familiale Gobert** (produit direct producteur). Le Bergeron est la variété traditionnelle produite dans la Drôme des Collines.

La purée est composée **uniquement de fruits** et révèle le goût de l'abricot tout en apportant une acidité naturelle. Les fruits sont récoltés à maturité.

Le fait qu'il n'y ait aucun autre ingrédient permet de maîtriser les associations et assaisonnements. La purée peut être utilisée dans de multiples recettes tout au long de l'année : compotes ou smoothies en association avec d'autres fruits, entremets, cake, confitures, chutney, sorbet, tiramisu, fond de tarte, en sauce volaille.

La purée est en poche avec robinet ce qui rend l'utilisation et la conservation faciles. Conditionnement en carton de 2 poches de 5kg.



GOBERT FRUITS

Ludovic GOBERT

☎ 06 20 98 92 67

✉ l.gobert@sas-gobert.com

📍 3125A Route de la Ratte - 26600 CHANTEMERLE-LES-BLES

🌐 <https://www.sas-gobert.com/>

HUILERIE DE LAPALISSE

HUILE VÉGÉTALE 4 GRAINES BIO FRANCE



Fondée en 1898 par Abel Paillard, « l'Huilerie de Lapalisse » restée encore aujourd'hui dans le giron familial, a su préserver un savoir-faire artisanal qui fait l'excellence de ses huiles depuis plus de 125 ans.

Toujours sensible à la qualité et aux origines des graines et des fruits travaillés, la méthode de fabrication inchangée permet de préserver leur saveur, et de garantir les qualités nutritives, organoleptiques des oléagineux.

Présentées sous les marques ABEL 1898, SAVEURS de LAPALISSE, LAPALISSE BIO, nos huiles qu'elles soient corsées, délicates, épicées, vierges, fines, biologiques répondent aux attentes des consommateurs. Plus de 50 collaborateurs, 4 ateliers de production, 4 lignes de conditionnement, un laboratoire d'analyse interne, 13 millions de litres vendus en France et à l'export... Aujourd'hui, L'Huilerie de Lapalisse passée de petite entreprise artisanale à PME familiale a su trouver son équilibre entre audace créative et savoir-faire ancestral perpétué par des femmes et des hommes pour devenir une référence en France et à l'international.



L'huile végétale 4 graines BIO France «harmonie» est une huile à la robe dorée aux saveurs estivales, un nez floral et chaud, associé à un goût franc. Elle développe une belle longueur en bouche, une touche noîtée et avec au final une agréable pointe de fraîcheur.

L'huile « 4 GRAINES » a été élaborée en associant le fruité du tournesol, la douceur du colza et une petite note d'acidité et d'amertume du lin. 30 % huile vierge de colza*, 30 % huile vierge de tournesol*, 30 % huile vierge de tournesol hautement oléique*, 10 % huile vierge de lin*.

* issues de l'agriculture biologique avec des graines Françaises

Complète, équilibrée, gourmande, riche en Omega 3 et vitamine E, elle vous apporte les nutriments essentiels au quotidien. Cette huile donne du pep's à vos préparations à base de poissons crus, de légumes, de crudités. Elle s'utilise essentiellement à froid, parfaite pour vos sauces et vinaigrettes.



HUILERIE DE LAPALISSE

Laure CHERVIER - Responsable RHF et partenariats

☎ 06 31 94 65 22

✉ laure.chervier@huilerie-lapalisse.com

📍 38, avenue Charles de Gaulle - 03120 LAPALISSE

🌐 <https://www.huilerie-lapalisse.fr/>

J CARREL

VIANDE BOVINE SALÉE CUITE TRANCHÉE POUR PRÉPARATION

Le Groupe CARREL, implanté en **nord-Isère depuis 1889**, maîtrise l'ensemble de la filière viande, disposant d'outils de découpe dans les départements de l'Isère. Ses activités sont la **découpe de viande multi-espèces**, la **production de steaks hachés**, la **fabrication d'une gamme importante de viande cuite**. Le groupe attache beaucoup d'importance sur la gestion de la **qualité** et de la **traçabilité** pour ses **clients RHF et grossistes**. Avec sa marque « **Tradition Régionale** », CARREL garantit un **circuit court** : naissance, élevage, abattage, transformation. L'entreprise de proximité met en avant son savoir-faire et celui des éleveurs locaux, et s'engage de cette façon dans le **respect de l'environnement** et le maintien du **tissu économique local**.



Poitrine de bœuf et de veau dégraissées, salées par injection à 10%, ajoutées d'herbes de Provence et conditionnées sous vide puis cuites à basse température. Les produits, après avoir été refroidis sont **tranchés en fines lamelles** et **conditionnés sous atmosphère**. D'origine D'auvergne-Rhône-Alpes cette préparation permet de réaliser **différentes recettes originales** : kebab, wrap, tacos, fajitas, pulled...



J. CARREL

Fabrice YVOREL - Responsable de site

☎ 04 74 95 17 52

✉ f.yvorel@j-carrel.fr

📍 1 Chemin du Port de la Bruine - 38118 HIÈRES-SUR-AMBY

LE MAS DE L'ARMANDINE

COMPOTES SANS SUCRE

Le Mas de l'Armandine a été créé dans le courant des années 70 au sein d'une exploitation arboricole biologique dans le Gard. En 2008, Au départ à la retraite des exploitants, Erwan Lidouren reprend seul l'activité de transformation et la déménage en Auvergne. Il développe alors beaucoup ses gammes de préparations de fruits bio à destination des professionnels de la transformation laitière (yaourts), puis ses gammes de compote et purées de fruits pour la restauration collective, tout en conservant une gamme de confitures en pots pour les épiceries bio. A partir de 2013, l'ensemble des productions sont conditionnées en poches souples, permettant de réduire drastiquement le volumes de déchets, tout en assurant une meilleure conservation.



Le développement du Mas de l'Armandine s'est fait sans éroder ses valeurs socles: nous restons intransigeants sur notre **sourcing local** (80% de nos fruits sont français) auprès de producteurs en priorité. Nous restons bien entendu **100% bio**, en réfléchissant de manière permanente à notre **impact social et environnemental** au travers d'une **démarche RSE exigeante**.

Découvrez nos délicieuses compotes de pomme bio, disponibles en deux saveurs exquises : Pomme et Pomme-Poire.

Nos compotes sont emballées dans des **poches souples, entièrement recyclables**, d'une contenance de 1,7kg. Chaque emballage équivaut à **18 portions individuelles**, parfaites pour une utilisation à la maison (dans des ramequins) ou en déplacement (dans des gourdes réutilisables).

Les fruits que nous sélectionnons proviennent exclusivement des vergers des **producteurs biologiques de la région Auvergne-Rhône-Alpes**, garantissant une qualité exceptionnelle.



LE MAS DE L'ARMANDINE

Erwan LE CAPITAINE - Directeur général

☎ 06 52 74 76 00

✉ elecapitaine@lemasdelarmandine.com

📍 2 rue des Chauds Basses - 43100 COHADE

🌐 <https://www.lemasdelarmandine.com/>

MALTIVOR

FARINE DE DRÊCHE DE BRASSERIE BLONDE BIO



Maltivor est née d'un constat simple, 88 % des céréales utilisées lors du brassage de la bière, aussi appelées "Drêches" sont gâchées.

Depuis 2018, Maltivor transforme la drêche de bière, non valorisée et pourtant riche en fibres, protéines et saveurs en une **matière première innovante et anti-gaspillage** : la farine de drêche de bière ! De ce co-produit unique, est née une gamme anti-gaspillage large composée de produits sains, gourmands et bons pour la planète !



Le but même de Maltivor est de répondre à une **problématique de gaspillage alimentaire** au sein de l'activité brassicole, car chaque année, ce sont plus de 700 000 tonnes de drêche qui sont produites en France, et qui sont donc majoritairement jetées par manque de solution en milieu urbain. Maltivor propose alors une **solution innovante et responsable** à cela tout en proposant des **produits savoureux** !

Découvrez la **farine de drêche de bière blonde**, une farine douce, innovante et anti-gaspillage ! Avec ses notes de céréales légèrement sucrées, elle n'oublie pas d'apporter les protéines et les fibres dont vos applications culinaires !

Dans toutes applications, sucrées comme salées, remplacez 10% à 30%, selon les résultats souhaités, voir plus selon les recettes, de la farine de blé par de la farine de drêche.

La farine de drêche comporte de nombreux avantages. Elle a une **bonne composition nutritionnelle**, elle permet d'ailleurs d'améliorer les notes Nutriscore/yuka et permet d'obtenir des allégations : **riche/source pour les protéines et fibres**. Elle permet aussi d'**augmenter l'hydratation des pains** et donc d'améliorer leur durée de conservation et contrairement à d'autres sources de protéines (ex farine de pois), son goût est neutre et sans amertume. La farine de drêche est également une source intéressante de **minéraux et vitamines**.

MALTIVOR

Sébastien HOCQ - Technico-Commercial

☎ 07 85 72 65 53

✉ sebastien@maltivor.com

📍 4 Chemin des Ronzières - 69390 VOURLES

🌐 <https://maltivor.com/>

PAPILLES D'ARDÈCHE

LA VACHETTE ET TOM - L'INTRÉPIDE

Notre entreprise **Papilles d'Ardèche** est la **première structure d'insertion en agro-alimentaire en Ardèche**. Nous avons l'objectif de faire vivre et connaître une **recette ardéchoise rurale** issue des souvenirs d'enfance de Stéphane l'un des trois fondateurs. L'entreprise a été **créée en 2020 par 3 amis Ardéchois** : Stéphane, José et Felix.

Notre structure propose des emplois et un accompagnement socioprofessionnel spécifique à des personnes éloignées de l'emploi afin de construire et finaliser un parcours durable. Papilles a fait le choix de recruter un public féminin.



La préparation fromagère onctueuse est inspirée de la délicieuse recette de la **Tomme en Salade, tradition rurale ardéchoise**.

La Tomme de vache fraîche pasteurisée, issue des fermes ardéchoises, apporte une saveur riche et authentique à chaque bouchée, l'huile de Colza grillée offre une note légèrement fumée et une texture veloutée, et l'ail Violet cultivé dans la Drôme apporte son goût prononcé et ses arômes délicatement parfumés.

Les chefs ont rapidement adopté notre produit et en ont fait leur allié secret en cuisine. Son **onctuosité** en fait un ingrédient idéal pour les gratins, (pommes de terre, de légumes ou même de ravioles.), les verrines et les tartes, les burgers et sandwiches s'enveloppent de sa saveur généreuse, les fonds de sauce préparés avec notre produit accompagnent à merveille viandes, poissons et pâtes.

En choisissant notre préparation fromagère basée sur la recette de la Tomme en Salade, vous optez pour un **produit d'exception**, élaboré avec **passion et savoir-faire**.



PAPILLES D'ARDÈCHE

Samia GUILLOT – Responsable d'Exploitation

☎ 06 35 17 05 19

✉ s.guillot@papilles-ardeche.com

📍 415 Avenue de la République - 07300 Tournon-sur-Rhône

SABAROT WASSNER

PETIT ÉPEAUTRE DU VELAY

Depuis 1819, Sabarot propose une gamme complète de légumes secs, céréales et graines dont ses produits phares « la Lentille verte du Puy A.O.P. » et le « Petit épeautre du Velay ». Elle est aussi spécialiste des champignons et des escargots. Antoine Wassner, 7ème génération perpétue aujourd'hui le savoir-faire ancestral qui fait la renommée de Sabarot. L'entreprise familiale bicentenaire accorde une importance particulière à la valorisation de ses filières et au travail étroit réalisé avec ses producteurs partenaires. Sabarot est le 3ème acteur français du marché des légumes secs avec une part de marché qui a connu une croissance de + 30 % depuis 2022.

Encourager et démocratiser l'accès au végétal est une priorité pour l'entreprise... Préparations pour dahls et galettes végétales, gamme « cuisson rapide » ou ZRP, développement de filières locales, totalité de ses produits en Nutriscore A... Sabarot affiche son ambition d'être une entreprise engagée en faveur de « produits bons, sains et naturels » mais aussi en faveur de la protection de l'environnement. L'entreprise se veut le porte-drapeau d'une nouvelle culinarité, plus facile, plus joyeuse, plus respectueuse.

Le Petit Épeautre du Velay est cultivé en Haute-Loire (43) de façon durable. Cette graine ancestrale est issue d'une filière 100% locale créée par Sabarot afin de valoriser, promouvoir et protéger cette culture Vellave qui se veut également vertueuse pour l'environnement. Il est planté en 1ère paille après la Lentille verte du Puy A.O.P. Associer la culture d'une céréale à une légumineuse permet d'assurer une rotation bénéfique pour les terres. De plus, la terre volcanique des hauts plateaux du Velay, à plus de 800 mètres d'altitude, confère à la graine une enveloppe ferme et riche en nutriments.

Le petit épeautre du Velay « 10 minutes » répond à une demande croissante de végétalisation des assiettes. Ses usages sont variés puisqu'il se cuisine aussi bien en entrée, qu'en plat ou dessert. Il s'agit d'une céréale brute, naturelle et non transformée. Cette céréale riche en fibres offre des protéines de haute qualité.



SABAROT
Maison familiale depuis 1819

SABAROT WASSNER

Sarah FAURE - chargée de communication

☎ 06 01 31 99 68

✉ s.faure@sabarot-wassner.fr

📍 15 rue Courrierie - 43000 LE PUY-EN-VELAY

🌐 <https://www.sabarot.com/>

SANTALIM

PERLES DE CÉRÉALES



SANTALIM est une **entreprise familiale** située en région Auvergne Rhône Alpes, qui a développé des produits à base de céréales Françaises (Riz, Orge), céréales précuites, saines, diététiques et naturelles, présentant une bonne satiété et une excellente digestibilité. Notre mission est de **faciliter la consommation de céréales aux bienfaits nutritionnels reconnus**. SANTALIM est née de la contraction du mot SANTE et du mot ALIMENTATION. Cette contraction est le reflet de notre vision : la santé est étroitement liée à l'alimentation.



Nos produits 100% végétaux et naturels, sans ajout de conservateur, colorant artificiel, stabilisant, exhausteur de goût. Les produits à base de riz sont naturellement sans gluten, recommandés pour les patients atteints de la maladie de cœliaque et/ou de troubles digestifs.

Nos produits existent natures, à base de Riz complet BIO de Camargue ou d'Orge perlé BIO de Haute Loire, d'un mélange de ces deux céréales, mais aussi enrichies au curry BIO, au jus de betterave BIO, au Paprika BIO ou au jus de carottes BIO. Nos céréales se consomment chaudes ou froides, salées ou sucrées, vous pouvez les utiliser de l'entrée au dessert, elles se préparent facilement, rapidement et sans égouttage. Nous produisons et proposons également une gamme de légumes séchés, qui se présentent sous forme de pétales ou de granules, et qui s'utilisent avec nos perles de céréales BIO.



SANTALIM

Laura WIRTH MAISONNIAL

📞 06 76 43 33 29

✉️ contact@santalim.com

📍 26 Chemin de la Forestière - 69130 ECULLY

🌐 <https://www.santalim.fr/>

SIMIAN FRÈRES

CRESSON DE FONTAINE

Notre entreprise familiale prend sa source en 1919 lorsque notre arrière grand-père, Emile Gaillard installe sa cressonnière à **Saint Symphorien d'Ozon**. Noël SIMIAN prend la suite de son beau-père en 1943 et depuis les générations se succèdent et la passion pour la culture du cresson de fontaine se communique de père en fils et de père en fille. Aujourd'hui nous sommes **7 SIMIAN de la quatrième génération** à nous impliquer quotidiennement dans cette aventure qu'est la **culture du cresson**. Au fil du temps, l'entreprise a toujours cherché à proposer le meilleur du cresson de fontaine aux consommateurs tout en respectant les **fondamentaux de la tradition de la culture de ce légume feuille si précieux**. Nous avons développé des récolteuses mécaniques pour pouvoir commercialiser le cresson comme une **jeune pousse**. Nous avons également créé des nouvelles cressonnières dans le Sud de la France et en Espagne pour répondre **en quantité et en qualité** à une demande **toute l'année**. L'entreprise est équipée de panneaux photovoltaïques pour produire une grande partie de sa consommation électrique et la dernière génération de récolteuse est également électrique.



Notre cresson est issu de la **sélection de nos meilleures semences fermières**. Nous produisons nos propres graines. Le cresson est alimenté par une **eau de grande qualité** qui est en grande partie recirculée dans la cressonnière avant d'alimenter les cours d'eau environnants avec une eau qui n'a pas été dégradée par la culture mais qui au contraire a été **filtrée par le cresson**.

Le cresson est récolté **quotidiennement** pour les besoins de la demande. Il est ensuite **refroidi à coeur pour une meilleure conservation** et conditionné rapidement en barquettes issues de plastiques recyclés et recyclables, puis expédié en camion frigo. Il y a une **traçabilité totale de la graine à la barquette de cresson** qui arrive au consommateur. Nous ne commercialisons que notre production et n'achetons jamais de cresson qui ne provient pas de nos cressonnières. Notre production est **certifiée Global Gap (Good agricultural practises)** depuis 2007.



SIMIAN FRÈRES

Sébastien SIMIAN

☎ 04 78 02 71 28

✉ simian-cresson@wanadoo.fr

📍 Le Pontet - 69 360 SAINT SYMPHORIEN D'OZON

🌐 <https://simiancresson.com/>

SOCOPA VILLEFRANCHE D'ALLIER

ÉMINCÉ DE BŒUF CUIT

SOCOPA, notre **abattoir de Villefranche d'Allier**, notre ancrage en Auvergne-Rhône-Alpes, **100% de nos abattages sont d'origine française**.

Nous valorisons une production régionale contribuant ainsi au **dynamisme économique de notre région** !

Notre proximité avec le monde agricole : une force au service de la restauration collective.



De savoureux émincés de bœuf sélectionnés à partir de **viande bovine charolaise Auvergne-Rhône-Alpes**, cuits lentement à basse température pour une mise en œuvre pratique et une qualité constante.

Une **composition naturelle**, non reconstituée, juste assaisonnée.

Un **gain de temps**, produit déjà cuits. Idéal pour liaison froide.



SOCOPA

Georges BARBOSA - Responsable de secteur RHD

☎ 06 08 68 28 69

✉ georges.barbosa@socopa.fr

📍 2 rue Bourbonnais - <https://www.socopa.fr/>



VOLAILLERS DE NOS RÉGIONS (LDC)

BOULETTE DE VOLAILLE HVE

Notre site de production implantée à Deux Grosnes dans le Rhône est spécialisé dans la réalisation et la commercialisation de **produits élaborés de volaille**. Créé en 1964, il est reconnu pour son savoir-faire, sa capacité à innover et son exigence constante de qualité et d'excellence. Grâce à l'engagement de ses 170 salariés, et aux gestes qu'ils perpétuent chaque jour, nous vous proposons des produits élaborés originaux et savoureux de saucisserie crue, charcuterie pièces entières ou tranchée, produits de salaisons, brochettes, paupiettes et boulettes de volaille. Volailleurs de Nos régions est une filiale du groupe LDC.



La boulette de volaille HVE l'atout simplicité de vos repas !

Les boulettes de volaille HVE sont réalisées dans nos ateliers situés à **Deux Grosnes dans le Rhône**. La recette est élaborée avec de la volaille française issue d'exploitations certifiées HVE. Découvrez un produit cru surgelé, polyvalent, sain avec une liste d'ingrédients réduite. Les boulettes ont une texture aérée et tendre pour accompagner toutes vos idées recettes de repas : en sauce, au four, ... Le rapport P/L : > 1 répond aux attentes du GEMRCN, et la certification HVE du produit permet la préparation d'un repas pratique et économique, répondant aux attentes de la loi EGALIM.

Le calibre de **30gr par boulette** et son conditionnement sachet 3Kg ou 5Kg permet une maîtrise du coût portion et une réduction des déchets. La surgélation IQF assure une DLUO longue durée.

Cuisson rapide sans décongélation au préalable, comptez environ 20 minutes à la poêle à feu doux, ou au four 30 minutes.



VOLAILLERS DE NOS RÉGIONS (LDC)

Pascal HUGONI

☎ 06 07 83 44 15

✉ pascal.hugoni@ldc.fr

📍 Zone industrielle de Branges - 71500 BRANGES

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



Agrapole est un lieu au service de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la filière bois. 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 Campus de Lyon et 50 organisations professionnelles agricoles est notamment de dynamiser le développement de différentes filières au travers de partenariats durables. La journée AP'PROche permet de donner de la visibilité aux acteurs régionaux et gagner en efficacité par l'innovation alimentaire.



PRESTAL, traiteur implanté à Lyon depuis 23 ans, assure la restauration à destination des

entreprises (colloques, séminaires, plateaux-repas, etc.). Egalement entreprise d'insertion, « passerelle », ses 35 salariés sont en contrat d'insertion pour 2 ans maximum, le temps de construire un projet personnel et professionnel. Présent sur le site d'Agrapole depuis 16 ans, PRESTAL est un acteur reconnu et compétent, qui facilite la rencontre, favorise le lien entre les structures et participe au développement d'initiatives innovantes.



clusterbio
Auvergne-Rhône-Alpes

L'association **Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes** accompagne, regroupe et soutient les transformateurs et distributeurs de produits

biologiques de la région. Pour cela, elle a développé une palette complète d'actions opérationnelles destinées aux artisans, TPE, PME, distributeurs, start-up et grands groupes répondants aux problématiques économiques de notre secteur. De l'amont agricole jusqu'aux consommateurs, elle accompagne pleinement sur tous les projets. L'équipe d'experts et son réseau professionnel permettent de bénéficier d'informations de qualités, de participer à des échanges fructueux, lors d'événements ou de réunions inter membres pour le développement de votre entreprise.

Sa priorité est d'assurer des actions concrètes pour ses membres, en veillant avant tout à soutenir leurs intérêts et ceux de la filière. Agir ensemble pour les filières bio régionales.



NOTES :

AP'PROche[©]

APPRO LOCAL EN RHD



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND

30 quai Perrache - 69002 LYON
Tel : 04 37 23 89 72
www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr

Contact :

Mathilde de Laroche Cheffe de projets
Tel : 04 37 23 89 75
m.delaroche@comite-arag.fr



PRESTAL

10 rue louis Duclos - 69120 VAUX EN VELIN
Tel : 04 72 97 09 34
www.prestal.fr

Contact :

Eric Roze Chef
Tel : 04 27 85 86 20
agrapole@prestal.fr



AGRAPOLE

23 rue Jean Baldassini - 69007 LYON
Tel : 04 27 85 85 85
www.agrapole.eu

Contact :

Laurent Remillieux Directeur de site
Tel : 04 72 72 49 60
lremillieux@agrapole.eu



CLUSTER BIO

1 rue Marc Seguin - 26300 ALIXAN
Tel : 04 75 55 80 11
www.cluster-bio.com/fr

Contact :

Adrien Petit Directeur
Tel : 06 24 84 79 03
apetit@cluster-bio.com