Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand

Parcours AP'PROche
SIRHA 2017

Parcours guidé pour des acheteurs de la restauration collective régionale

Mardi 24 janvier 2017

CATALOGUE DES ENTREPRISES RÉGIONALES PARTICIPANTES

Auvergne - Rhône - Alpes gourmand

SOMMAIRE

BOISSONS
Bourganel P. 6
Les eaux de Vals P. 7

ÉPICERIE SUCRÉE
Biscuiterie Louvat P. 8
Marrons Imbert P. 9
Les produits du Val Soanan P. 10

FRUITS ET LÉGUMES PRÉPARÉS, LÉGUMINEUSES
Boiron surgélation P. 11
Ici et là P. 12
Maison Héritier P. 13
Sabarot Wassner P. 14

POISSONS
L'ADAPRA P. 15
Le Fumet des Dombes P. 16

PRODUITS LAITIERS, ŒUFS
Coopérative de Yenne P. 17
Ferme du Mornantais P. 18
Fromagerie la bruyère P. 19
Fromagerie Guilloteau P. 20
Ptit gone œufs P. 21

SPÉCIALITÉS ET PLATS CUISINÉS
Alpes Frais production P. 22
Alpina Savoie P. 23
Provol et Lachenal P. 24
Reflets de nos terroirs P. 25
Saint Jean P. 26

VIANDES ET SALAISONS
Altitude P. 27
Carrel P. 28
Drôme salaisons P. 29
Salaisons Guèze P. 30
Salaisons Ogier P. 31
Ronsard Bresse P. 32
Sicaba P. 33
Sicarev P. 34
Teyssier salaisons P. 35

1- Bourganel	Stand 2.1 B 38	P. 6
2- Les eaux de Vals	Stand 2.1 F 42	P. 7
3- Biscuiterie Louvat	Stand 2.1 H 47	P. 8
4- Les produits du Val Soanan	Stand 2.1 H 47	P. 9
5- Marrons Imbert	Stand 4 F 43	P. 10
6- Boiron surgélation	Stand 2.1 B 39	P. 11
7- Ici et là	Stand 2.1 E 54	P. 12
8- Maison Héritier	Stand 2.1 C40	P. 13
9- Sabarot Wassner	Stand 3 F 55	P. 14
10- L'ADAPRA	Stand 2.1 G 71	P. 15
11- Le Fumet des Dombes	Stand 2.1 G 68	P. 16
12- Coopérative de Yenne	Stand 2.1 D 30	P. 17
13- La ferme du Mornantais	Stand 2.1 C40	P. 18
14- Fromagerie la bruyère	Stand 2.1 C40	P. 19
15- Fromagerie Guilloteau	Stand 2.1 E 56	P. 20
16- Ptit gone œufs	Stand 2.1 C40	P. 21
17- Alpes Frais production	Stand 2.1 A 34	P. 22
18- Alpina Savoie	Stand 3 D 141	P. 23
19- Provol et Lachenal	Stand 2.1 H 49	P. 24
20- Reflets de nos terroirs	Stand 2.1 D 24	P. 25
21- Saint Jean	Stand 2.1 E 56	P. 26
22- Altitude	Stand 2.1 G 41	P. 27
23- Carrel	Stand 2.1 C 30	P. 28
24- Drôme salaisons	Stand 2.1 C40	P. 29
25- Salaisons Guèze	Stand 2.1 F 48	P. 30
26- Salaisons Ogier	Stand 2.1 G 64	P. 31
27- Ronsard Bresse	Stand 2.1 F 62	P. 32
28- Sicaba	Stand 2.1 F 18	P. 33
29- Sicarev	Stand 2.1 E 44	P. 34
30- Teyssier salaisons	Stand 2.1 C 33	P. 35

BOISSONS

BRASSERIE ARTISANALE BOURGANEL

Stand 2.1 B 38

La Brasserie Artisanale Bourganel est l'une des plus anciennes et l'une des plus importantes brasseries artisanales que compte aujourd'hui la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Spécialisée dans la fermentation basse, la Brasserie est reconnue pour avoir acquis, pendant ses 20 ans d'existence, un solide savoir-faire dans l'élaboration de bières et de cola aux saveurs de l'Ardèche. Toutes nos Matières Premières sont locales et sélectionnées avec soin par notre Brasseur : les Châtaignes AOC de l'Ardèche, les Myrtilles de l'Ardèche, le Miel de châtaignier de l'Ardèche, le Nougat de Montélimar et la Verveine du Velay.

La Brasserie Artisanale Bourganel vous propose ses produits phares que sont sa Bière Blonde PALEO 5°en 33cl, sa Bière Ambrée aux Marrons de l'Ardèche COMBEL 5° en 33cl, sa Bière Blonde aux Myrtilles de l'Ardèche BRIMBEL 5° en 33 cl et son Cola'rdèche, cola régional aux extraits naturels de châtaigne en 33 cl.

Nous pouvons garantir la traçabilité de nos produits jusqu'au destinataire avec l'utilisation du SSCC et notre système EDI facilite la prise et le suivi des commandes. Nous livrons le ¼ sud-Est de la France à J+2 avec notre partenaire STEF. Soucieux de l'impact environnemental, nous utilisons le Verre Perdu recyclable.

En résumé, nous proposons à nos clients des produits artisanaux régionaux ardéchois maîtrisés et de grande qualité.

Chiffre d'affaires : 1,3 M€

Produits commercialisés : Bières Artisanales et Cola

Marque de commercialisation : BOURGANEL ET COLA'RDÈCHE

Démarche qualité : HACCP

BRASSERIE ARTISANALE BOURGANEL
Christian BOURGANEL - Dirigeant
7 Avenue Claude Expilly - 07600 VALS-LES-BAINS
Tél. : 33 (0)4 75 01 29 68
bieres.bourganel@gmail.com
www.bieres-bourganel.fr

BOISSONS

SOCIÉTÉ DES EAUX MINÉRALES DE VALS

Stand 2.1 F 42

Reconnue parmi les plus anciennes sources exploitées de France, depuis 1602, l'eau minérale de Vals fait pétiller l'Ardèche au rythme de ses bulles. L'eau minérale naturelle gazeuse Vals jaillit au cœur du Parc Régional des Monts d'Ardèche dans la ville de Vals-Les-Bains. Bicarbonatée, cette eau minérale naturellement gazeuse est issue d'un territoire géologique volcanique qui lui confère toute sa particularité et son caractère, elle a fait la renommée de Vals-Les-Bains comme ville thermale.

Vals est conditionnée en bouteilles en verre dédiées au marché des professionnels (cafés, bars, hôtels, restaurants) et en bouteilles en plastique PET commercialisées en GMS. Ces dernières années, Vals fait évoluer ses bouteilles vers plus d'élégance et de modernité.

D'importants investissements ont été réalisés tant au niveau de la production que de la logistique. La nouvelle chaîne d'embouteillage répond à la nécessité de veiller à la préservation de la qualité et à la réduction de l'empreinte carbone sur son environnement local. La décision a été prise d'abandonner le verre consigné, trop lourd à transporter, énergivore pour proposer une nouvelle gamme en verre 100 % recyclable.

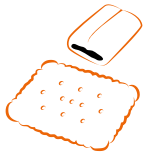
Chiffre d'affaires : 8 M€ en 2015

Démarche qualité : HACCP / IFS

SOCIÉTÉ DES EAUX MINÉRALES DE VALS
Marie-Pierre CURINIER SARTRE - Président Directeur Général
Sylvie LEGRAIN
33 Boulevard de Vernon - 07600 Vals-les-Bains
Tél. : 33 (0)1 64 26 96 04
s.legrain@roxane.fr
www.roxane.fr

ÉPICERIE SUCRÉE

BISCUITERIE LOUVAT



Stand 2.1 H 47

La Biscuiterie Louvat est une entreprise familiale de 17 personnes, située dans le département de l'Isère depuis 1954. Nous fabriquons l'ensemble de nos produits : des Meringues et des Biscuits pâtissiers à destination de nos clients GMS, Industriels, RHF…

Notre entreprise est reconnue pour son savoir-faire et sa faculté à pouvoir proposer des produits différenciants, innovants et à forte valeur ajoutée.

Nous proposons sur le salon une nouvelle gamme de produits destinés à la RHF pour 3 usages bien distincts : l'accompagnement desserts, le décor de desserts et les desserts.

Pour la restauration collective, plusieurs gammes de produits ont été mises au point :

Catégories Cafés Gourmands et Accompagnement Des desserts : Les meringues Fingers, Les Rochers cocos, Les moelleux

Les Décors de desserts : Les Gouttes de Meringues et les Sucettes de Meringues

Les Desserts : Les Lunettes Pâtissières, Les gros Fingers de Meringues

Nous privilégions dans la majorité des cas un circuit court dans l'approvisionnement de nos matières premières et de nos emballages afin de privilégier les entreprises de notre région.

Nos salariés sont issus de notre région, dévoués pour l'entreprise, ce qui permet une réactivité et satisfaction client forte afin de répondre à leurs besoins et à leurs demandes.

Notre ancrage régional nous permet de satisfaire l'ensemble de nos clients et futurs clients pour une image de proximité et de qualité.

Chiffre d'affaires : 1,3 M€

Produits commercialisés : Meringues et Biscuits Pâtissiers

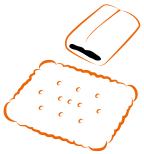
Marque de commercialisation : Louvat

Démarche qualité : HACCP

BISCUITERIE LOUVAT
François DURET - Directeur
Le Bigallet - 38620 SAINT GEOIRE EN VALDAINE
Tél. : 33 (0)6 17 66 63 15
f.duret@biscuiterie-louvat.com
www.biscuiterie-louvat.com

ÉPICERIE SUCRÉE

LES PRODUITS DU VAL SOANNAN



Stand 2.1 H 47

Viennoiseries et produits de boulangerie salés et sucrés, crus ou précuits surgelés : ce sont les spécialités des Produits du Val Soannan depuis 1984. Au four et au pétrin, des boulangers, pâtissiers et cuisiniers formés dans des établissements gastronomiques de renommée, enrichissent en permanence une gamme de produits comptant aujourd'hui plus de 150 spécialités. Avec des matières premières françaises, ces grands professionnels déclinent des recettes traditionnelles et généreuses, commercialisées sous la marque Le Bichon. Cette année, ils ont concocté un trio de gourmandises alléchantes : une gamme de tartelettes cuites surgelées à la pâte fine et aux formes originales, une briochette pralinée, une douceur moelleuse et gourmande ainsi qu'une gamme snacking végétarienne dans l'air du temps : riche et gourmande.

Avec une expérience de plus de 30 ans dans le secteur de la restauration collective et hors foyer, Les Produits du Val Soannan proposent une large gamme de références crues et cuites surgelées. Nous pouvons vous accompagner avec des produits à façon.

Produits commercialisés : produits viennoiserie et de boulangerie sucrés et salés, crus ou précuits surgelés.

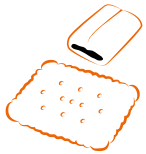
Marque de commercialisation : Le Bichon

Démarche qualité : HACCP – BRC- IFS

LES PRODUITS DU VAL SOANNAN
Céline VEYRARD
Le Bourg - 69170 SAINT CLÉMENT SOUS VALSONNE
Tél. : 33 (0)4 74 05 13 47
direction.pvs@lebichon.com

ÉPICERIE SUCRÉE

MARRONS IMBERT



Stand 4 F 43

La passion du marron, de génération en génération...Installée à Aubenas depuis près de 100 ans, Marrons Imbert®, aussi connu sous le nom de Marrons Glacés d'Aubenas®, a vu quatre générations se succéder à sa tête. C'est aujourd'hui Stéphanie Nogier-Imbert, arrière-petite-fille du fondateur, qui dirige l'entreprise familiale. Elle perpétue la tradition et les savoir-faire, dans le respect du fruit.

Pour soutenir la réputation de finesse de ses produits, la Maison Imbert a toujours misé sur une matière première noble– la châtaigne, trésor local récemment reconnu AOP – et un travail rigoureux du fruit. Qu'elle produise des marrons glacés, de la crème de marrons, de la purée ou de la pâte de marrons, l'épluchage systématique des fruits triés manuellement avant cuisson, permet d'exprimer toute la subtilité et l'élégance de la châtaigne, juste relevée par le sucre raffiné et la vanille en gousse. Les fins palais ne s'y trompent pas : l'entreprise ardéchoise fournit aujourd'hui nombre de grandes maisons françaises et exporte la moitié de sa production.

Régulièrement stimulée par la fine fleur des chefs français qui lui proposent des recettes aussi délicates qu'inventives, la Maison Imbert a mis au point avec eux l'orange confite « Façon Imbert » : confite sans glucose, à l'instar des marrons glacés et confits, elle se révèle moins sucrée et plus savoureuse.

Marrons Imbert choisit des matières premières locales autant que possible, ingrédients naturels et simples (châtaignes, sucre cristal, vanille gousse). Le conditionnement de la crème de marron est adapté à la restauration collective et recyclable (conserve 5 kg). Ce produit est retrouvé dans les meilleurs établissements français.

Produits commercialisés : Produits à base de châtaignes

Marque de commercialisation : Marrons Imbert

Démarche qualité : HACCP

imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

MARRONS IMBERT
Benjamin LEVY
Chemin du Lac - 07200 AUBENAS
Tél. : 33 (0)4 75 35 13 39
contact@marrons-imbert.com
www.marrons-imbert.com

FRUITS ET LÉGUMES PRÉPARÉS, LÉGUMINEUSES

BOIRON SURGÉLATION

Stand 2.1 B 39

Boiron Surgélation continue le développement de sa gamme de purées surgelées de légumes et de fruits 100 % naturelles. Implanté en Ardèche depuis 1807, partenaire privilégié des professionnels de la restauration, fournisseur des industriels et des transformateurs à la recherche de produits innovants et de haute qualité gustative, Boiron Surgélation met au service de ses clients une sélection rigoureuse de produits dont il garantit la traçabilité complète.

Dans le cadre d'une étroite collaboration, Boiron Surgélation et Clément Faugier* ont développé une gamme de légumes et de fruits sous la forme de purées surgelées portionnables IQF de 5 g à 15 g. Une gamme remarquée puisqu'elle a été récompensée par le Award Grand Prix PAI et Ingrédients au Sial 2014.

C'est par la promotion des matières premières régionales que Boiron Surgélation et Clément Faugier se distinguent. Par leur inventivité et leur adaptabilité aussi. C'est ainsi qu'ils proposent une large gamme de légumes et fruits classiques, à laquelle s'ajoutent des fruits et légumes originaux ou redécouverts, issus pour la plupart de nos terroirs, comme le topinambour, le panais, le potimarron, la pomme de terre violette, la rutabaga, la courge butternut, la patate douce… Cette gamme répond au regain d'intérêt des chefs et des gastronomes pour ces produits recherchés pour leurs saveurs et leurs qualités nutritionnelles. S'ils sont encore rares sur la table des restaurateurs et dans les laboratoires des transformateurs, en raison notamment d'une préparation laborieuse, ils ne devraient plus le rester grâce à Boiron Surgélation !

** Clément Faugier et Boiron Surgélation appartiennent au même groupe « Maison D. Boiron »*

Chiffre d'affaires : 4 M€

Produits commercialisés : purées de fruits et de légumes surgelées en palets IQF, fruits et légumes surgelés IQF, purées de fruits et légumes en palets IQF bio.

Marque de commercialisation : Boiron Surgélation, Clément Faugier

Démarche qualité : AB, sans gluent, HACCP, AOP

boiron
surgélation

BOIRON SURGÉLATION
Laurent MINSSIEUX - Directeur
Le Fort - 07200 VESSEAUX
Tél. : 33 (0)4 75 93 41 10
contact@boisonsurgelation.fr
www.boisonsurgelation.fr

FRUITS ET LÉGUMES PRÉPARÉS, LÉGUMINEUSES

ICI&LÀ

Stand 2.1 E 54

ICI&LÀ développe et fabrique des produits alternatifs à la viande, à base de légumineuses (lentilles, pois chiches et haricots flageolets). La startup lyonnaise réinvente steaks, boulettes et nuggets en version 100 % végétale, bio et sans soja. Proche de notre culture alimentaire, cette nouvelle alternative végétale offre un cœur de repas sain et savoureux, et apparait en restauration comme une solution idéale pour un menu sans viande. Les produits sont fabriqués en Drôme provençale à partir de légumineuses cultivées en France et issues de l'agriculture biologique. Faciles et rapides à mettre en œuvre ils s'invitent avec délice à toutes les tables !

Depuis la commercialisation de ses produits en janvier 2016, l'entreprise a servi plus 300 000 repas en restauration collective. ICI&LA a également créé sa marque Le Boucher Vert, distribuée en magasins bio depuis octobre 2016.

Récompensée pour ses produits innovants s'inscrivant dans une démarche durable, ICI&LA a notamment reçu le Grand Prix d'Or SIAL Innovation 2016.

Produits commercialisés : steaks et boulette 100 % végétaux à base de pois chiches, lentilles et flageolets

Marque de commercialisation : ICI&LÀ et Le Boucher Vert

Démarche qualité : AB, HACCP

ICI&LÀ
23 rue Jean Baldassini - Bâtiment Agrapole - 69007 LYON
contact@iel-innovation.fr
www.iel-innovation.fr - www.lebouchervert.fr

FRUITS ET LÉGUMES PRÉPARÉS, LÉGUMINEUSES

MAISON HÉRITIER

Stand 2.1 C40

La SARL Maison Héritier est une exploitation maraichère spécialisée dans la production de Cardons Lyonnais depuis 1950. Les principaux axes de développement que nous avons suivis depuis ces dix dernières années sont :

- La conversion en Agriculture Biologique
- La création d'une conserverie (Conserve souple et rigide)
- L'intégration d'une légumerie spécialisée dans la fraîche découpe (légume crus, sous vide ou sous atmosphère)

Ces trois principales activités réunies me permettent d'être un acteur important pour la restauration collective en proposant des produits locaux, bio et prêts à l'emploi.

En plus de notre production de Cardon en agriculture biologique, nous proposons grâce à nos exploitations partenaires une large gamme de légumes locaux en 4ème et 5ème gammes.

Notre souplesse et notre réactivité nous permettent de répondre au plus juste au besoin de nos différents interlocuteurs : les volumes (de 5 à 1 000 Kg), l'adaptation de nos mélanges, le taillage des produits et les techniques d'emballage sont nos points forts. La fraîcheur et la qualité de notre production locale sont largement reconnues.

Notre principale ambition est de faciliter l'approvisionnement de produits en 4ème ou 5ème gammes locales. Grace à nos partenaires de distribution, nous sommes capables de livrer quotidiennement les cuisines.

Chiffre d'affaires : 400 K€

Produits commercialisés : Légumes prêt à l'emploi (4ème gamme ou 5ème gammes)

Marque de commercialisation : Maison Héritier

Démarche qualité : Agriculture Biologique

MAISON HÉRITIER
Denis HERITIER - Dirigeant
1500 Avenue de Thiollet - 01090 FRANCHELEINS
Tél. : 33 (0)6 09 55 80 83
denis@heritier.fr

FRUITS ET LÉGUMES PRÉPARÉS, LÉGUMINEUSES

SABAROT WASSNER

Stand 3 F 55

En 1819, Jean-Pierre Sabarot s'installe en Haute-Loire en y achetant un moulin : c'est la naissance de l'entreprise.

À la fin du XIX^{ème} siècle, la société s'oriente vers le tri et la vente de la fameuse Lentille verte du Puy. L'activité s'étendra tout naturellement, par la suite, à l'ensemble de la gamme des légumes secs et céréales de qualité.

La société, désireuse de développer les richesses de sa région, commercialise depuis 30 ans des champignons sylvestres et développe ses filières dans le monde entier.

Depuis 1996, Sabarot fabrique et commercialise des escargots en conserves. L'entreprise est devenue le leader européen sur ce secteur.

Sabarot perpétue son savoir-faire en Haute Loire avec La lentille verte du Puy AOP.

Chiffre d'affaires : 43 M€

Produits commercialisés : Légumes Secs Céréales Champignons Escargots Fruits Rouges

Marque de commercialisation : SABAROT

Démarche qualité : IFS HIGHER LEVEL, OEA

SABAROT WASSNER
Laurent SOY - Directeur des ventes RHD
La Combe - 43320 CHASPUZAC
Tél. : 33 (0)4 71 08 09 10 - 33 (0)6 29 11 64 44
laurent.soy@sabarot-wassner.fr
www.sabarot.com

POISSONS

L'ADAPRA

Stand 2.1 G 71

L'ADAPRA réunit les producteurs de poissons d'étangs de la Dombes et du Forez, les salmoniculteurs, les pêcheurs professionnels des lacs alpins, ainsi que les négociants et les transformateurs de poissons de la Région. L'ADAPRA regroupe aussi les organismes d'enseignement en aquaculture, les représentants de la profession agricole, les organismes de recherche et des instituts techniques.

Aujourd'hui, la région Auvergne-Rhône-Alpes est l'une des principales régions productrice de poissons d'eaux douces. Poissons issus de lacs, rivières étangs, ces poissons sont produits en respectant les engagements de traçabilité, de durabilité et de qualité des produits.

Depuis quelques années, les transformateurs locaux proposent différents produits gastronomiques allant de produits frais à des produits plus élaborés. Les poissons de notre région se retrouvent sur toutes les tables, tables gastronomiques comme par exemple la truite Fario lors du concours Bocuse d'or 2015 ou sous la forme de terrine, parmentier de poisson sur les tables des convives des restaurants scolaires

Manger local, manger durable, c'est aussi possible avec le poisson.

L'ADAPRA
Association pour le Développement de l'Aquaculture et de la Pêche en Auvergne-Rhône-Alpes
Nathalie CHUZEVILLE
42 rue Lavéran - 01330 VILLARS LES DOMBES
Tél. : 33 (0)4 74 45 47 14 - (0)6 85 16 39 96
contactapped@gmail.com
www.adapra.org

POISSONS

LE FUMET DES DOMBES

Stand 2.1 G 68

Implanté au cœur de la Dombes, à Saint-André-de-Corcy, Le Fumet des Dombes est une entreprise artisanale créée en 1988 avec l'objectif premier de valoriser, par le fumage, les 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. Pendant quinze heures, on alterne alors séchage et fumage. Une fumée de grande qualité est produite par la friction de bûches de hêtre et de chêne sur une meule. Les poissons sont ensuite affinés en chambre froide avant d'être désarêtés (à la main), tranchés et conditionnés.

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...) Au menu : terrines (truite, carpe, truite/féra, truite/féra/esturgeon), médaillon de carpe et sa sauce oseille, rillettes de poissons d'eau douce ou de mer. Les produits sont proposés sous la marque Le Petit Fumet en Rhône-Alpes dans les grandes enseignes, Le Fumet des Dombes chez les poissonniers, traiteurs, restaurateurs, épiceries fines et Cuisine du Pêcheur pour les produits crus surgelés et les conserves.

Le conditionnement, les recettes et l'offre tarifaire peuvent être adaptés aux exigences de la restauration collective. Nous mettons à disposition des outils de communication afin de mettre en avant la filière Dombes (vidéos, affiches, leaflets, etc.).

Chiffre d'affaires : 6,75 M€

Produits commercialisés : poissons d'eau douce et de mer fumés, volaille (magrets de canard, cuisses de caille) fumés, poissons crus surgelés (truite, carpe, féra...), conserves (rillettes de truite, carpe, saumon...), produits frais cuisinés.

Marque de commercialisation : Fumet des Dombes, Petit Fumet en Rhône-Alpes, Cuisine du Pêcheur

Démarche qualité : AB, HACCP, Marque régionale

LE FUMET DES DOMBES
Edouard ROLLAND - Directeur
ZI Sure - 88 rue de l'Artisanat - 01390 SAINT-ANDRÉ-DE-CORCY
Tél. : 33 (0)4 72 26 44 42
c.rolland@lefumetdesdombes.com
www.lefumetdesdombes.com

PRODUITS LAITIERS, ŒUFS

COOPÉRATIVE DE YENNE

Stand 2.1 D 30

Fondée en 1962, à Yenne en Savoie, au pied de la Dent du Chat, entre les lacs d'Aiguebelette et du Bourget, La Coopérative Laitière de Yenne offre à ses 58 Producteurs de lait, la possibilité d'avoir une production valorisée, une commercialisation intéressante, la possibilité de pouvoir vivre d'une agriculture, à la fois secteur économique dynamique et gestionnaire de l'espace et des paysages.

Dans un souci d'authenticité, la Coopérative a su allier les technologies modernes à une riche tradition de fabrication et d'affinage des fromages. Riches de la qualité des pâturages et d'un savoir-faire ancestral, les fromages fabriqués à la Coopérative laissent au palais de chacun le plaisir de découvrir un terroir hors norme.

Chiffre d'affaires : 20 M€ en 2016

Produits commercialisés : Tomme de Savoie, raclette de Savoie, emmental de Savoie, tomme de montagne au lait cru, beaufort, fromage de la Dent du Chat, tomme de Yenne, tomme de Savoie et meule de Savoie biologique, Tomme de Savoie biologique, Raclette de Savoie biologique

Marque de commercialisation : La Dent du Chat

Démarche qualité : AB (Agriculture biologique), IGP, AOP, IFS Version 6

COOPÉRATIVE DE YENNE
Vincent BOISSET
Route de Chambuet - 73170 YENNE
Tél. : 33 (0)4 79 36 71 57
info@coop-de-yenne.com
www.coop-de-yenne.com

PRODUITS LAITIERS, ŒUFS

FERME DU MORNANTAIS

Stand 2.1 C40

Depuis trois générations, notre ferme est installée à Mornant, au pied des monts du Lyonnais. Nos 45 vaches laitières se nourrissent d'herbes et de céréales produites sur notre exploitation. Après chaque traite et le jour-même, notre lait est transformé artisanalement dans notre fromagerie située sur la ferme, en yaourts et fromage blanc. Au total, 8 personnes travaillent sur l'exploitation (cultures, élevage, traite, transformation, livraison, vente à la ferme…).

Nous travaillons en agriculture paysanne, avec 5/6 lactations et 25 l de lait par jour en moyenne/vache, pour privilégier la qualité du lait à la quantité. Nous n'utilisons ni engrais ni pesticides pour nos cultures. Nous mettons en œuvre une pasteurisation lente qui ne casse pas les propriétés organoleptiques du lait.

Nous sommes référencés en GMS, dans les principales enseignes. Nous travaillons régulièrement avec la restauration collective, pour le public scolaire notamment. Nous pouvons livrer en direct nos produits dans la région lyonnaise élargie. En partenariat avec nos clients, nous souhaitons développer des actions pour sensibiliser les convives à l'élevage raisonné et leur faire (re)découvrir le goût de produits du terroir.

Chiffre d'affaires : 600 000 €

Produits commercialisés : yaourts nature, à la vanille, aux fruits ; faisselles ; lait frais.

Marque de commercialisation : le délice mornantais

Démarche qualité : « fermier »

FERME DU MORNANTAIS
Jérôme GUINAND - Exploitant agricole
La côte - 69440 MORNANT
Tél. : 33 (0)6 66 93 68 99
lafermedumornantais@gmail.com

PRODUITS LAITIERS, ŒUFS

FROMAGERIE LA BRUYÈRE

Stand 2.1 C40

Située au pied des Monts du Forez, la Fromagerie de la Bruyère est une entreprise créée en 1994, qui fabrique ses fromages de façon traditionnelle et artisanale. Ils sont élaborés à partir de lait collecté dans les fermes avoisinantes : le lait de vache provient des Monts du Forez, le lait de chèvre de la Loire, et le lait de brebis du nord de l'Aveyron.

L'entreprise a une capacité de production de 200 tonnes de fromages par an et emploie 5 salariés. Tout en gardant leur spécificité régionale, nos produits sont fabriqués avec méthode et rigueur dans un souci permanent de qualité et de traçabilité.

Les briques, fourmettes, p'tit bleu et tommettes sont très appréciés de la restauration collective pour leur facilité à la découpe qui permet un portionage régulier effectué sur place.

Nous avons une expérience de 5 ans avec la restauration collective avec notamment des maisons de retraites et foyers d'hébergement pour personnes handicapées, mais aussi avec des lycées, collèges et écoles primaires. Récemment, nous avons expérimenté une animation auprès de jeunes scolaires pour leur expliquer la fabrication du fromage.

Coraline, l'attachée commerciale de l'entreprise, se déplace auprès des établissements pour apporter son écoute et évaluer les besoins spécifiques de chaque client.

Chiffre d'affaires : 0,72 M€

Produits commercialisés : Briques, rogeret, p'tit bleu et tommette décliné au lait de vache, chèvre, brebis et mélangé

Marque de commercialisation : La bruyère

Démarche qualité : HACCP

FROMAGERIE LA BRUYÈRE
Coraline CHABANOL - Attachée commerciale
ZA Parc Giraud - 42130 BOËN SUR LIGNON
Tél. : 33 (0)6 44 93 37 71 - 33 (0)4 27 62 06 31
coraline.c@fromageriedelabruyere.fr
www.fromageriedelabruyere.fr

PRODUITS LAITIERS, ŒUFS

GUILLOTEAU

Stand 2.1 E 56

En trente ans, la Fromagerie Guilloteau a bâti son succès avec des fromages à pâte molle innovants fabriqués suivant un process et un savoir-faire exclusifs. Résultat : des fromages au goût unique, à la texture onctueuse sous une fine croûte qui plaisent au plus grand nombre. Exclusivement fabriqués dans la Loire et dans l'Ain, les fromages Pavé d'Affinois et Fromager d'Affinois sont servis sur un plateau de la France à l'Australie en passant par l'Allemagne, les États-Unis ou le Japon, l'international représentant aujourd'hui 40 % de son chiffre d'affaires.

La Fromagerie GUILLOTEAU fabrique également une jeune AOP au lait cru de chèvre, la Rigotte de Condrieu, Rigotte qui a obtenu la médaille d'or au Concours Général Agricole en 2016.

Avec des fromages au lait de vache, de chèvre ou de brebis, la Fromagerie Guilloteau, désormais filiale du groupe Agrial, a su varier les recettes et les formats. Elle propose notamment les Minis Pavé d'Affinois, une gamme de portions individuelles de 25 ou 30g particulièrement adaptée à la restauration collective et commerciale. Les fromages à trancher tels que la Bûche du Pilat sont également idéals pour ces marchés car faciles à trancher. Dernière-née de la gamme, la bûche bleu saura séduire les amateurs par la force du bleu alliée à la douceur de sa pâte.

Chiffre d'affaires : 60 M€

Produits commercialisés / Marque de commercialisation : Pavé d'Affinois et Fromager d'Affinois (natures, aromatisés / vache, chèvre, brebis), Bûche du Pilat (vache), Rigotte de Ondrieu (lait cru de chèvre)

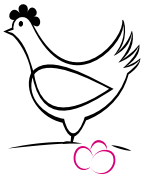
Démarche qualité : AOP

GUILLOTEAU FROMAGERIE

GUILLOTEAU
Anthony GANDI - Responsable développement des ventes RHF PAI
Le Planil - 42410 PÉLUSSIN
Tél. : 33 (0)6 70 77 59 64
anthony.gandi@guilloteau.fr
www.pavedaffinois.com

PRODUITS LAITIERS, ŒUFS

P'TIT GONE



Stand 2.1 C40

L'entreprise P'tit Gone est une PME familiale créée en 1983 au cœur des Monts du Lyonnais, à Vaugneray (20 Km de Lyon). Nous sommes des spécialistes de l'œuf de poules.

Nous produisons toute une gamme d'œufs Coquilles (bio, plein air et cages progressivement remplacées par des volières à partir de 2017) de la boite de 6 à la canadienne de 360 dans tous les calibrages souhaités, et d'œufs liquides (blanc, jaune, entier) en 1 litre, 5 litres, 10 litres, puis en cuve jusqu'à 1 000 litres.

Nous élevons des poules sur les communes de Vaugneray et de Bessenay. Pour notre gamme bio et plein air, nous travaillons en collaboration avec des élevages partenaires, locaux et à taille humaine, qui partagent nos valeurs et respectent ainsi notre cahier des charges. L'alimentation de nos poules est produite en partenariat avec des fabricants locaux. Elle peut être ainsi ajustée tout au long du cycle de ponte pour garantir une qualité optimale des œufs. Cette alimentation est 100% végétale et minérale.

Notre démarche qualité est basée sur la méthode HACCP. Nous assurons une validation rigoureuse et quotidienne de la qualité de nos produits (Mesure des unités de Haugh, colorimétrie du jaune, détection des micro-fêlures…). Chaque lot d'œufs liquides est analysé par un laboratoire indépendant.

Les bâtiments sont équipés de panneaux solaires et nos locaux ont été conçus en partenariat avec l'ADEME. Ils sont notamment équipés d'une isolation performante, de recyclage de la chaleur issue du fonctionnement des équipements.

Nous sommes spécialistes de l'œuf extra-frais, livré dès le lendemain du jour de ponte, en circuit court dans un rayon de 150 km autour de notre entreprise. Notre maîtrise totale de toute la chaîne de production (élevage des poules, calibrage et conditionnement, fabrication d'ovo-produits, et livraison) permet une qualité et un service maximal.

Chiffre d'affaires : 5 M€

Produits commercialisés : Œufs Coquilles et Œufs Liquide

Marque de commercialisation : P'tit Gone ou Ovo3

Démarche qualité : Méthode HACCP

p'tit gone LE MEILLEUR DE L'ŒUF

P'TIT GONE
Alain MARIDET - Responsable commercial
Chemin des Aumônes - 69670 VAUGNERAY
Tél. : 33 (0)6 07 04 22 20
a.maridet@orange.fr
www.ptitgone-oeufs.fr

ALPES FRAIS PRODUCTION

Stand 2.1 A 34

La société Alpes Frais Production commence son activité à Grenoble au début des années 1970. Pierre Clot, son dirigeant est un boucher-traiteur qui fut à son époque un précurseur, il fabrique et commercialise des produits de restauration rapide : pizzas, quiches, crêpes, etc. Au fil des années, son entreprise se développe, se structure, se met aux normes et va jusqu'à acquérir un confrère spécialisé dans les plats savoyards, la Vanoise.

En 2013 la société Alpes Frais Production rejoint le groupe Valentin Traiteur. En 2016, le groupe organise ses marques : « Pierre Clot », pour les produits vendus en grandes surfaces et « Pierre Clot Restauration », pour la RHF (représentant 50 % du Chiffre d'affaires). Un site Internet BtoB à destination des acheteurs (www.groupe-vt.com) est créé ainsi qu'un site BtoC (www.pierre-clot.fr).

Suite à plusieurs années d'études et de recherches, le département R&D du groupe adopte un nouvel emballage écologique et pratique pour les produits de la RHF : la barquette « Prête à Servir » en pure ouate de cellulose. Fabriquée en France, elle permet de réchauffer les produits directement dans leur emballage 100% compostable ou recyclable dans la filière carton.

En juin 2016, les travaux d'extension du nouveau laboratoire R&D sont lancés sur le site de Mably, dans la Loire, afin d'accueillir le futur pôle d'innovation du groupe, de plus de 100 m².

Pierre Clot Restauration possède un savoir-faire traiteur et une organisation logistique et commerciale adaptés à la restauration collective : auprès de l'enseignement, de la santé et de l'administration.

Les matières premières proviennent à 55 % d'achats régionaux et 84 % de France.

Chiffre d'affaires : 60 M€

Produits commercialisés : produits traiteur frais

Gammes : Pizzas, quiches, pâtisseries salées, plats cuisinés, aspics et desserts.

Marques de commercialisation : Pierre Clot ; Pierre Clot Restauration

Démarche qualité : AB, Label Rouge, IFS v6

ALPES FRAIS PRODUCTION
Sylvie GOUTTE
436 rue Emile Romanet - ZI Centr'alp CS 40092 - 38342 VOREPPE
Tél. : 33 (0)4 38 02 20 90
s.goutte@groupe-vt.com
www.groupe-vt.com

ALPINA SAVOIE

Stand 3 D 141

Alpina Savoie est une entreprise de spécialités pastières basée à Chambéry. Créée en 1844, Alpina Savoie est le plus ancien semoulier-pastier de France et dispose d'un des cinq derniers moulins de blé dur français. L'entreprise a créé il y a 20 ans, une filière blé dur spécifique 100 % France et une filière bio 100% France existe aussi depuis 10 ans. Les filières blé dur ALPINA SAVOIE sont 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 dont son petit carré de pâte emblématique : le Crozet.

Gamme des Astucieuses : Grâce à son procédé unique de fabrication, cette gamme de pâtes de haute qualité directement réhydratables à froid vous facilite la vie en cuisine et encourage votre créativité !

- Mise en œuvre simplifiée
- Gain de temps : des équipes et du matériel disponibles pour d'autres tâches lors du service.
- Gain d'énergie et d'eau : fini la mise en ébullition, l'égouttage et la perte de produit dans l'évier : une vraie solution anti- gaspillage.
- Place à la créativité : les Astucieuses sont réhydratbales dans l'eau mais aussi dans les jus ou bouillons pour varier les goûts et les couleurs.
- À consommer à froid : en salade et en dessert ou à chaud (après remise en température) : en accompagnement.

Les Crozets : produit emblématique de la marque ALPINA SAVOIE dont la recette évolue en 2017 en passant en Œufs plein air de Rhône Alpes.

Les Pâtes BIO de France : ALPINA SAVOIE est le seul fabricant de pâtes à proposer du BIO Français issu d'une filière qui sponsorise la culture de blé dur bio en France.

Chiffre d'affaires : 50 M€ dont 8 % en RHD

Produits commercialisés : pâtes, Crozets, polenta

Marques de commercialisation : Alpina Savoie

Démarche qualité : filière éthique et durable 100 % France ; démarche RSE ; ISO 26000

ALPINA SAVOIE
Alexandra SOLER - Compte clé National RHD
209, rue A.Bergès – CS59441 – 73094 CHAMBÉRY Cedex
Tél. : 33 (0)6 80 03 45 39
asoler@alpina-savoie.com
www.alpina-savoie.com

PROVOL ET LACHENAL

Stand 2.1 H 49

L'entreprise PROVOL & LACHENAL développe son savoir-faire de Charcutier-Traiteur sur l'ensemble du territoire français. Située dans les Monts du Lyonnais, l'entreprise sait s'adapter afin de répondre aux besoins des professionnels de la restauration et de l'industrie Agro-alimentaire.

L'entreprise PROVOL, spécialiste dans la fabrication de charcuterie de Volaille depuis 1986, a été reprise par la holding « Les Petits Plaisirs » en 2007, et a déménagé sur un site de 3000 m² à SOUZY dans le Rhône en 2013.

Puis en 2015, elle rachète l'entreprise LACHENAL, créé à Lyon en 1926, et spécialisée dans la fabrication artisanale de Produits Lyonnais : Authentiques andouillettes lyonnaises, Salades charcutières, Tripes, Tabliers de sapeur.

Les 2 entreprises fusionnent en avril 2015 pour devenir PROVOL & LACHENAL, qui décline son offre autour de six métiers : Museaux et Salades charcutières, Charcuterie de Volaille, Produits du terroir, Saucisserie, Produits Alimentaires Intermédiaires, Spécialités Lyonnaises.

Fort de l'obtention de **la Qualité d'Artisan** à l'été 2015, PROVOL & LACHENAL a lancé à l'automne son Authentique Andouillette Lyonnaise 100 % Fraise de veau. **Puis début 2016, pour fêter ses 90 ans, PROVOL & LACHENAL lance 3 nouveautés :** une Base pour gratin d'Andouillette, la Grillette de Volaille (une Andouillette de Volaille), et une Authentique Andouillette Lyonnaise 100 % Fraise de Veau tirée à la ficelle.

L'entreprise fournit déjà des acteurs de la restauration collective via des grossistes et des groupements d'achat, avec des produits adaptés : Filet de Dinde et Délice de Dinde Carte Bistrot, Mortadelle de Volaille, Cervelas de Volaille, Saucisses de Volaille, ses produits confits (Gésiers de Poulet, Jambonnettes de Poulet et hauts de Cuisse de Poulet), Emincés, Cubes et Lamelles de Volaille en poche sous vide de 2 kg, Salades de Museaux et de Pieds de Veau, ainsi que ses Grillettes de Volaille.

L'entreprise fournit également la restauration collective sous la marque Jules Courtial avec des produits adaptés : Caillette, Choux farcis à la châtaigne, Jésus cuit, Saucissons à cuire.

Chiffre d'affaires : 5 M€

Produits commercialisés : Jambons, Rôtis, Filets, Cubes, Emincés, Roulades, Terrines et Saucisses 100 % volaille ; Confits, Plats Charcutiers, Salades de Volaille, de Museaux et de Pieds de Veau, Andouillettes Lyonnaises, Gastronomiques et Spéciales Porc et Veau, Tripes et Tabliers de sapeur...

Marques de commercialisation : LA TRADITION LYONNAISE, PROVOL & LACHENAL, JULES COURTIAL

Démarche qualité : AB, HACCP, ISO, Hallal, Qualité d'Artisan

PROVOL ET LACHENAL
Sylvie NIGAY
ZA de Bellevue - 69610 SOUZY
Tél. : 33 (0)4 78 83 00 10
s.nigay@provol-lachenal.fr
www.provol-lachenal.fr

REFLETS DE NOS TERROIRS

Stand 2.1 D 24

Reflets de nos Terroirs a été créé en mai 2015 par la reprise, en association avec Les volailles du Père Laurent, de Roanne Gastronomie. Cette société, fondée par l'un des inventeurs et précurseurs de la cuisine sous vide, se targue d'un savoir-faire inédit en la matière. Ce qui vaut aujourd'hui à Reflets de nos Terroirs de proposer à la GMS, aux réseaux de grossistes et aux industriels une gamme élaborée en Rhône-Alpes : terrines de poissons, plats cuisinés et brochettes à base de volaille ou de poisson. Son associé, Les volailles du Père Laurent, joue la carte du haut de gamme avec le lapin de Bourgogne aux yeux noirs et le lapin d'Auvergne, entiers ou découpés et les volailles.

Des produits savoureux et... alléchants. De fait, Reflets de nos Terroirs les montre en présentant ses plats élaborés et emballés sous atmosphère contrôlée, prêts à être réchauffés, dans des barquettes visio pack. Premier produit de la gamme à se dévoiler, le gâteau de foie volaille traditionnel accommodé d'une sauce financière.

L'entreprise Reflets de Terroirs travaille déjà avec la restauration collective soit indirectement via des grossistes soit directement auprès des collectivités. La provenance des produits est essentiellement locale (Roanne, Saone et Loire).

Chiffre d'affaires : 1,5 M€

Produits commercialisés : terrines de poissons, poissons frais, plats cuisinés, brochette de poisson et volaille préparées à la main, mises en bouche et produits de snacking, volailles et lapin, entiers ou découpés.

Marques de commercialisation : Reflets de nos Terroirs ; Lapin de Bourgogne aux yeux noirs ; Lapin d'Auvergne

Démarche qualité : Label Rouge, HACCP, Marque régionale

REFLETS DE NOS TERROIRS
Jean-Michel PLASSARD
Chemin des Frères - 42270 BRIENNON
Tél. : 33 (0)4 77 60 74 74
refletsdenosterroirs@orange.fr

SPÉCIALITÉS ET PLATS CUISINÉS

SAINT JEAN

Stand 2.1 E 56

Implantée au pied du Vercors dans la Drôme au sein de l'entreprise Saint Jean, la marque Royans qui regroupe les produits dédiés à la RHF, propose des spécialités rhône-alpines dès 1962. Depuis plus de 50 ans, Royans s'engage à fabriquer des produits de qualité en respectant les recettes traditionnelles. Ravioles du Dauphiné Label Rouge, quenelles à la cuillère et pâtes fraîches sont autant de produits élaborés selon un savoir-faire unique. L'occasion de proposer aux métiers de la restauration une large gamme de produits frais, surgelés, origine France, disponibles également en version biologique et préparés avec les meilleurs ingrédients.

Sous cette marque dédiée à la RHF, Saint Jean souhaite faire valoir son expertise dans ce domaine et proposer des produits répondant aux besoins spécifiques de chaque type de restauration.

Ainsi, pour la restauration collective, Royans propose une large gamme de pâtes dont la qualité a été entièrement revue et qui offrent désormais un temps de cuisson plus court, une pâte plus fine et une farce plus fondante. Sous cette marque une pâte à lasagne au format ½ bac gastro a été spécifiquement développée afin de répondre aux contraintes clients sur ce type de restauration. Des quenelles nature, brochets, volailles sont également disponibles en différents formats et 2 nouvelles références à l'emmental et aux légumes ont été développées récemment.

Enfin les innovations se faisant sur toutes les catégories, Royans innove aussi sur les ravioles en proposant une raviole à l'Emmental Grand Cru, un produit consensuel qui peut s'adapter à tous types de restauration.

Chiffre d'affaires : 58,5 M€

Produits commercialisés : ravioles du Dauphiné Label Rouge, quenelles à la cuillère, pâtes fraîches françaises, en frais ou en surgelé et disponibles en bio

Marques de commercialisation : Saint Jean ; Royans

Démarche qualité : AB, IGP, Label Rouge, ISO 14001, ISO 50001

SAINT JEAN
Sébastien BERMUDEZ - Compte Clé National RHF
44, Avenue des Allobroges - 26100 ROMANS SUR ISÈRE
Tél. : 33 (0)4 75 05 83 80
contact@saint-jean.fr
www.saint-jean.fr

VIANDES ET SALAISONS

ALTITUDE

Stand 2.1 G 41

Située dans le cœur du Massif Central, la coopérative Altitude s'est spécialisée dans la valorisation de produits de Montagne, depuis ses élevages jusqu'aux produits finis, maîtrisant ainsi toutes les étapes de transformation. La coopérative défend une agriculture de proximité respectueuse de l'environnement. Les produits issus de sa filière porcine portent la marque Valtitude lancée cette année. Cette filière regroupe une quarantaine d'éleveurs indépendants (élevages familiaux) tous sociétaires de la coopérative, situés dans les Monts du cantal et de la Margeride et profondément attachés à leur territoire.

Les porcs (de génétique charcutière) sont abattus dans l'abattoir de la coopérative (situé à Aurillac). Sous sa marque Valtitude la coopérative commercialise de la viande de porc de Montagne (carcasses, découpes, saucisserie de montagne), de la salaison sous signe officiel de qualité « IGP » (Jambon d'Auvergne, saucisson sec d'Auvergne), ainsi que de la charcuterie cuite.

Valtitude fournit déjà les intervenants en restauration collective. Cette année elle met en place des saucisses calibrées en bas grammage spécifiquement pour les écoles.

En choisissant Valtitude, vous faites le choix d'une filière unique en Europe, d'une coopérative clairement engagée dans une démarche équitable et durable et porteuse d'une IGP sur sa charcuterie. Au Sirha 2017, venez découvrir le lancement du bœuf séché de Salers entier ou tranché.

Chiffre d'affaires : 250 M€

Produits commercialisés : Carcasse et decoupe de porc, Saucisserie, Jambon d'Auvergne, Saucisson d'Auvergne, terrine d'Auvergne, Charcuterie pâtissière

Marque de commercialisation : Capelin, Valtitude, Cantal Salaisons

Démarche qualité : IGP, HACCP, Produit alimentaire de montagne, Porc de montagne

ALTITUDE
Jeff GREIVELDINGER - Responsable commercial
Boulevard du vialenc, CS 30639 - 15006 AURILLAC Cedex
Tél. : 33 (0)4 71 63 43 30
jfg@cantal-salaison.fr
groupealtitude.fr

VIANDES ET SALAISONS

CARREL

Stand 2.1 C 30

Le Groupe CARREL, implanté en Nord-Isère depuis1889, maîtrise l'ensemble de la filière viande, disposant d'outils d'abattage et de découpe dans les départements de l'Ain et de la Drôme. Ses trois principales activités : la découpe de viande multi-espèces, la production de steaks hachés, la fabrication d'une gamme importante de produits de charcuterie crue et cuite dans le respect des recettes traditionnelles élaborées avec de nouvelles technologies et un packaging innovant. Le Groupe CARREL bénéficie de la proximité géographique de nombreux producteurs bovins et porcins avec une très bonne perception qualité de la part de ses principaux clients (RHF, Grossistes & GMS). En effet, le groupe attache beaucoup d'importance sur la gestion de la qualité et de la traçabilité. Avec sa marque « Tradition Régionale » CARREL garantit un circuit court : naissance, élevage, abattage, transformation et consommation. 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.

La société présentera cette année au SIRHA 2017 une gamme de charcuterie tranchée.

L'entreprise a un atelier de découpe bœuf, veau, porc, agneau et viande hachée fraîche spécialisé pour la RHF qui lui permet de proposer des produits calibrés, avec une maîtrise des coûts matières.

Chiffre d'affaires : 58 M€

Produits commercialisés : Charcuteries fraîches, sèches et cuites, viandes fraîches et surgelées. (Bœuf, veau, agneau et porc)

Marque de commercialisation : CARREL, Tradition régionale, Saveurs Bressanes

Démarche qualité : HACCP, Filières Rhône-Alpes

CARREL
Fabrice YVOREL - Directeur commercial
1 chemin du port de la Bruine - 38118 HIÈRES SUR AMBY
Tél. : 33 (0)6 80 14 94 05
f.yvorel@j-carrel.fr
www.carrel.fr

VIANDES ET SALAISONS

DRÔME SALAISONS

Stand 2.1 C40

DRÔME SALAISONS, implantée depuis 30 ans à Bourg de Péage, produit une gamme de charcuterie régionale, distribuée sous la marque « Drôme Salaisons » dans le quart Sud-Est de la France.
Dans nos locaux récents et fonctionnels, notre équipe de 12 personnes élabore des produits qui ont « le goût du terroir ». Maintien de notre savoir-faire et mise en avant des saveurs locales mais aussi adaptation aux tendances du marché et suivi de la qualité alimentaire de nos produits, sont nos objectifs quotidiens.
Grâce une organisation souple, nous sommes très réactifs aux diverses demandes de nos clients et notre implantation géographique nous permet de livrer en A pour B par transporteurs même pour des commandes tardives.
Nos produits sont exclusivement fabriqués avec de la viande Française. Depuis 2015, nous sommes certifiés VPF. Nous faisons évoluer nos recettes : baisse des taux de sel, suppression progressive des produits allergènes, etc. Notre mode de production et nos moyens de conditionnement nous permettent d'adapter nos produits aux demandes de nos clients : ingrédients et saveurs, poids de la portion, taille et type de conditionnement, sous le contrôle d'un audit qualité extérieur.
Soucieux de privilégier l'économie locale, nous avons entre autre un partenariat avec un agriculteur drômois pour l'approvisionnement des blettes de nos caillettes et nos cartons en papier recyclé sont fabriqués aussi dans la Drôme.
Nous souhaitons développer notre activité avec la restauration collective en ciblant le marché des adultes et des personnes âgées. Nous proposons aux consommateurs des produits typiques de la région où ils vivent, et aux personnes chargées d'élaborer les repas une souplesse dans le grammage et le choix des emballages, une adaptabilité des recettes, une grande réactivité.
La société Drôme Salaisons est toujours heureuse d'accueillir ses clients ou futurs clients afin qu'au terme d'une visite, d'une meilleure connaissance de son fonctionnement, ceux-ci puissent constater l'adéquation entre la réalité du terrain et leurs besoins.

Chiffre d'affaires : 2 M€
Produits commercialisés : charcuterie crue (caillette, pâtés en croûte, jambonette…), charcuterie crue (saucisson à cuire, de couenne, chipolatas…)
Marque de commercialisation : Drôme salaisons
Démarche qualité : VPF

DRÔME SALAISONS
Hugues HOGREL – PDG
290 allée du Dauphiné - ZI Sud - 26300 BOURG DE PÉAGE
Tél. : 33 (0)4 75 72 14 80
hugues.hogrel@yahoo.fr

SALAISONS GUÈZE

Stand 2.1 F 48

Guèze maintient depuis 1933, année de sa création, la tradition de la charcuterie ardéchoise. Christophe et Sylvie Guèze, les dirigeants actuels y veillent. Ils sont aujourd'hui la troisième génération à la tête de cette entreprise 100 % familiale qui perpétue les salaisons de qualité.

Entreprise incontournable du quart sud-est de la France, la société GUÈZE est devenue une entreprise connue et reconnue en France comme dans d'autres pays, Benelux, Russie ou Asie, pays qui lui ont ouvert des tables où la gastronomie est reine.

À l'avant garde du combat qui leur a permis de devenir le premier département de France à décrocher une I.G.P. (Identification Géographique Protégée) sur le saucisson sec et le jambon sec, Guèze salaison a rajouté une gamme de produits fermiers, avec du porc élevé en plein air, ce qui renforce encore une fois son engagement au service de la qualité et des produits d'exception.

La société GUÈZE en 2016, a renforcé la production et la productivité de ses sites de fabrication en France en se dotant d'outils modernes et performants. Les gammes des ARD'PERO, elles aussi s'amplifient avec l'aide de chefs étoilés qui travaillent à leurs côtés pour préparer des «tapas à l'ardéchoise» un vrais bonheur pour des vrais gourmets.

Deux nouveaux produits seront mis en avant lors du SIRHA :

- La corolle de feuille de pancetta farci au confit d'oignon au gingembre.
- Et l'opéra Guèze de boudin noir.

Venez découvrir sur son stand les fameux cochons « Mangaliza » et vivre une expérience unique en rendant visite aux éleveurs et aux cochons présents de façon originale tout au long du salon.

Guèze travaille en direct avec les acteurs de la restauration collective et effectue des prestations « sur mesure » pour répondre spécifiquement à leurs besoins.

Chiffre d'affaires : 11 M€ en 2015

Produits commercialisés : Charcuteries sèches, cuites et snacking

Marque de commercialisation : Gueze Ardèche, les charcutiers d'exception, Mamie Chazel ; Charcuterie de Florette ; Lou Gousta d'Ardèche ; Ard'Pero ; Chabert de Provence

Démarche qualité : IGP, HACCP

SALAISONS GUÈZE
Christophe GUÈZE - Dirigeant
Chemin Greignac - 07240 VERNOUX EN VIVARAIS
Tél. : 33 (0)4 75 58 10 54
cgueze@gueze.fr
www.gueze.fr

SALAISONS OGIER

Stand 2.1 G 64

Entreprise bénéficiant du statut Maître Artisan, spécialisée dans la fabrication de saucissons secs et à cuire, la salaison Ogier est située dans les Monts du Lyonnais. Elle sait aujourd'hui vous proposer des charcuteries sur mesure.

Nouveautés :

- Barres de jambons crus à trancher : Viande Origine France, préparés dans nos ateliers de Sainte Foy l'Argentière.
- Viande sèche de Bœuf : Grâce au savoir-faire de Philippe Michea d'origine Franc-Comtoise recette ressemblant étrangement à un certain produit de nos voisins Suisses.
- Monts des Monts du Lyonnais : Préparation à base de farce de saucissons secs, séchée sans peau et enrobés d'épices ou fruits secs
- Poitrine de porc sèche : Une poitrine de porc origine France juste épicée à souhait et lentement séchée dans nos séchoirs.
- Saucisson sec enrichi en fibres de chicorée ou de lin sans gluten, sans lactose : Sans valeur nutritionnelle apparente, retardant la sensation de faim, et limitant le risque de suralimentation les fibres sont un atout santé pour le corps. Intégrées dans la farce de nos saucissons elles permettent ainsi de combiner plaisir et bien être.

Début 2017 verra l'ouverture de notre agrandissement sur le même site, avec l'installation de nouveaux séchoirs et étuves. Elle disposera de 1 200 m² supplémentaires, de quoi fabriquer 30 t de produits secs par semaine, en plus.

L'entreprise travaille avec des grossistes de la restauration collective. Viande en provenance de Bretagne et de la région Rhône-Alpes.

Chiffre d'affaires : 3,35 M€ HT

Produits commercialisés : saucissons secs et à cuire, saucisses à griller, barres de jambons crus, viande bœuf séchée, poitrine sèche, chorizo...

Marque de commercialisation : M.Ogier, Philippe Michea

Démarche qualité : HACCP, Maître Artisan, IFS (en démarche), produits halal et casher

SALAISONS OGIER
Philippe MICHEA - Dirigeant
69610 SAINTE FOY L'ARGENTIÈRE
Tél. : 33 (0)4 74 70 04 18
contact@salaisonogier.com
www.salaisonogier.com

VIANDES ET SALAISONS

RONSARD BRESSE

Stand 2.1 F 62

Ancré dans le monde de la volaille depuis plus de 50 ans, le groupe Ronsard est le fruit de regroupements d'abattoirs de volaille qui lui permettent ainsi de couvrir toutes les grandes régions de France. Sa croissance s'est écrite autour de projets ambitieux avec la reprise d'entreprises locales lui permettant d'afficher un positionnement bien ancré : *« Ronsard, la marque de* ***volailles fermières*** *et de* ***spécialités,*** *implantée au plus près des consommateurs,* ***au cœur de nos régions françaises ».***

Ronsard, spécialisé dans l'abattage, découpe et transformation de volailles, est un acteur reconnu des professionnels, de l'export et du grand public mais aussi des grands chefs et des concours agricoles (21 médailles en 3 ans). C'est aussi un des acteurs incontournables sur les produits de spécialités comme les produits entiers cuits mais aussi découpes rôties.

La force de Ronsard est son appartenance à la Coopérative Triskalia avec une maîtrise entièrement intégrée de la filière (de la fourche à la fourchette). Sa représentativité sur 7 bassins avec 9 labels rouges lui permet de s'inscrire pleinement sur les circuits courts et de répondre à chacune des spécificités régionales des collectivités.

Pour la restauration collective, Ronsard Bresse propose :

- Poulet, dinde, poulet fermier entier ou en découpes – En Frais ou en Gel, issus de nos éleveurs et de notre filière intégrée, Ronsard est une des seules à proposer une souche de poulet spécifique avec 10j de plus de durée de vie qu'un poulet standard. Un poulet élevé avec des céréales locales et sans antibiotique.
- Des produits élaborés de volaille crues mais aussi cuits FRANÇAIS permettant une remise en œuvre rapide
- Des volailles fermières sous labels régionaux (45 % de notre activité = gage de qualité) permettant un partenariat en circuit court et raconter
- Une démarche qualité ancrée dans nos gènes : Un site de Bignan sans allergène (18 allergènes mentionnés dans le décret), une démarche Clean label (sans conservateur, sans additif et sans colorant) pour nos produits élaborés cuits, nos marinés et nos paupiettes. Une démarche sans antibiotiques pour notre poulet JA.
- La traçabilité de tous nos lots
- Conditionnement vrac, poche sous vide, sachet pour une utilisation optimum en resto co
- Le calibrage, le grammage
- Des pratiques agricoles et avicoles engagée dans une démarche AEI (Planète Positive)
- La performance sociale de l'entreprise (insertion, formation, politique de recrutement, sécurité au travail, parité homme-femme…)
- Des relations durables avec nos fournisseurs (proximité- réactivité…).

Chiffre d'affaires : 180 M€
Produits commercialisés : Abattage, découpe et transformation crues et cuites de volailles (Poulets, Dindes, volailles Label Rouge)
Marque de commercialisation : Ronsard
Démarche qualité : Certification BRC, IFC, ISO 50001, AOP, IGP, Label Rouge, démarche Clean Label

RONSARD BRESSE
Philippe FONTAINE - Dir Commercial Food service
18 rue de l'Industrie - 56500 BIGNAN
Tél. : 33 (0)6 70 64 78 78
philippe.fontaine@ronsard.fr

VIANDES ET SALAISONS

SICABA

Stand 2.1 F 18

Situé au cœur du bocage bourbonnais en Auvergne, Sicaba est une coopérative agricole exerçant des activités de production et d'abattage. Elle a été créée en 1963 par des éleveurs locaux qui souhaitaient optimiser leurs conditions de vente et lutter contre les viandes hormonées. Elle s'est d'emblée attachée à la qualité de ses produits.

En 1974, ses éleveurs ont créé le premier cahier des charges label pour les bovins adultes : « Bœuf Charolais du Bourbonnais Label Rouge », suivi du « Porc Fermier d'Auvergne » en 1989 et de « l'Agneau du Bourdonnais » en 1991. En 1992, Sicaba est devenu le premier distributeur de viande Bio à être certifié par Qualité France.

La société compte trois filiales : la Société de Transports Bourbonnais « STB », la boucherie Bourbonnaise et la société d'abattage et de commercialisation spécialisée en porc de qualité (Hassenforder et Livrozet). Elle mise aujourd'hui sur le développement de ses gammes Label Rouge et Bio.

Nous proposons un conditionnement de la carcasse à la barquette et des produits exclusifs tels que le « Bœuf Charolais du Bourbonnais Label Rouge IGP » maturé à la demande et steak haché surgelé « Charolais du Bourbonnais Label Rouge IGP ».

Chiffre d'affaires : 60 M€

Produits commercialisés : viande de bœuf, veau, agneau et porc

Marque de commercialisation : « Bœuf Charolais du Bourbonnais Label Rouge IGP », « Agneau du Bourbonnais Label Rouge IGP », « Porc Fermier d'Auvergne Label Rouge IGP ».

Démarche qualité : AB, IGP, Label Rouge, HACCP, ISO

SICABA
Luc MARY - Directeur
18 Rue Albert Rondreux - 03160 BOURBON-L'ARCHAMBAULT
Tél. : 33 (0)4 70 67 35 00
sicaba@sicaba.com
www.lesviandesdubourbonnais.fr

SICAREV

Stand 2.1 E 44

Depuis 1962, le Groupe Sicarev rassemble et organise les filière boeuf, veau et porc de l'élevage jusqu'au développement et la distribution de produits élaborés. C'est grâce aux 6 800 éleveurs, engagés dans ce groupe coopératif régional à dimension européenne, que les filières proposent des viandes et produits de qualité, adaptés à tous les circuits de distribution (GMS, RHF, Export...) et répondant aux attentes des consommateurs. L'implantation des outils industriels du groupe permet une distribution des produits dans toute la France, dans les meilleures conditions et les meilleurs délais.

Après avoir agrandi l'atelier dédié à l'activité restauration (site de Tradival La Talaudière) et rénové le site de Roanne (abattoir et atelier de découpe), Sicarev propose cette année pour la restauration, un produit unique en France : le Veau de grain, fruit d'un savoir-faire de plus de douze ans. Ce veau sevré après 7 semaines d'élevage et nourri au grain de maïs donne une viande à la saveur unique, peu grasse, plus riche en protéines et avec une teneur en fer plus élevée que les veaux de boucherie. En outre, la couleur de sa chair est plus soutenue.

Créé il y a plus de cinquante ans dans le bassin charolais, Sicarev commercialise des viandes d'origine française et s'appuie sur des filières, approvisionnées par des éleveurs situés dans les régions Rhône-Alpes, Auvergne, Limousin, Centre, Bourgogne et Champagnes-Ardennes.

Chiffre d'affaires : 800 M€

Produits commercialisés : viandes de bœuf, porc et veau, gamme bio (viandes et produits élaborés), gamme de produits sans colorant ni conservateur.

Marque de commercialisation : Tradival

Démarche qualité : AB, IGP, AOC, Label Rouge, HACCP, IFS
2 ateliers de fabrication dédiés à la restauration.

SICAREV
Fabienne FREBOT
197 Route de Charlieu - 42300 ROANNE
Tél. : 33 (0)4 77 72 28 28
fabienne.frebot@sicarev.com
www.sicarev.com

TEYSSIER SALAISONS

Stand 2.1 C 33

Installée à Saint-Agrève en Ardèche, à 1136 m d'altitude, la Maison Teyssier fait vivre et (per)durer la tradition charcutière régionale. Fondée en 1871, elle se présente comme une véritable « gardienne » des recettes et méthodes ancestrales du terroir ardéchois. Familiale et indépendante, la PME perpétue depuis 145 ans un savoir-faire issu de l'histoire même de son pays, avec une recherche permanente de qualité et un souci assumé d'authenticité. Ce qui ne l'empêche pas d'innover, de rompre les codes et d'adapter ses recettes aux tendances et attentes du moment. Saucissons, jambons, salaisons, spécialités ardéchoises et charcuteries créatives… la Maison Teyssier a développé, au fil des générations, plus de 80 produits appréciés par les amateurs de charcuterie.
Première, dans son métier, à avoir été labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, la Maison Teyssier collectionne les médailles : ses saucissons et jambons secs, déjà récompensés quinze fois au Concours général agricole en six ans, ont récemment obtenu une Indication Géographique Protégée. Son pâté de campagne n'est pas en reste et a, lui aussi, été médaillé d'or au Concours Général Agricole 2015 tandis que son Petit bridé fin maigre remportait la même année le Mondial du Saucisson organisé à Rungis. De fait, les produits de la Maison Teyssier trouvent place sur les rayons des grandes enseignes françaises et européennes, mais aussi chez plus de 2 500 bouchers-charcutiers.
Et pour renouveler constamment les plaisirs, la Maison Teyssier lance deux nouvelles verrines créatives (« lapin chorizo coriandre » et « sanglier à l'ivrogne »), deux nouveaux saucissons (« mini rosette fuseau », « mini jésus ») et une nouvelle terrine « canard piment d'Espelette AOP ».
Enfin, last but not least, elle propose désormais des plats cuisinés en bocaux avec deux recettes originales (pour commencer !) : « Cocos et gros salé », et « Belle joue et grosses légumes » (en partenariat avec le chef et chroniqueur Stéphane Reynaud).
La Maison Teyssier a déjà travaillé en direct avec des établissements scolaires locaux (Drôme-Ardèche) et sont fournisseurs de la gamme «premium» chez Elior. Les matières premières sont 100 % d'origine française et la partie porc est certifiée « le porc français» (né, élevé et abattu en France).

Chiffre d'affaires : 15,5 M€
Produits commercialisés : saucissons secs, jambons secs et petites salaisons, jambons cuits et charcuteries cuites, conserves de viandes et plats cuisinés.
Marque de commercialisation : Teyssier, l'Ardéchois, Ardèche Gourmande, Salaisons de Haute-Ardèche
Démarche qualité : IGP, label « le porc français »
2 ateliers de fabrication dédiés à la restauration.

TEYSSIER SALAISONS
Romain GIRELLI - Directeur commercial
Lieu Dit Clavière - 07 320 SAINT AGRÈVE
Tél. : 33 (0)4 75 30 10 33
romain.girelli@teyssier-salaisons.fr
www.teyssier-salaisons.com

Le projet AP'PROche

Rapprocher les professionnels de la restauration collective et les entreprises alimentaires régionales

De plus en plus d'élus, d'acheteurs, de sociétés de restauration collective plébiscitent un approvisionnement en produits de proximité, pour soutenir l'économie locale, trouver une qualité spécifique ou faire découvrir un terroir aux convives.

Notre région est riche d'un tissu artisanal et industriel dynamique, avec des entreprises motivées et capables de répondre aux attentes des professionnels de la restauration collective.

Le projet AP'PROche vise à créer des opportunités d'échange entre des professionnels de la restauration collective et des entreprises alimentaires régionales.

UN PROJET DE 18 MOIS,
DE FÉVRIER 2016 À AOÛT 2017
40 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES À CE JOUR
30 PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE MOBILISÉS

Nos actions :
Ateliers de formation pour les entreprises alimentaires
Rencontres B to B
Visites-découverte d'unités de production (cuisines centrales)
Diffusion de fiches pratiques, de guides…

UN PROJET À DESTINATION DE TOUS LES DÉCIDEURS
Des collectivités en gestion directe, publiques ou privées (établissements scolaires, entreprises, hôpitaux…)
Des sociétés de restauration collective
Des distributeurs
Des entreprises agricoles, artisanales et industrielles alimentaires

Le comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

Le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand est une association composée de professionnels issus d'entreprises, de chambres consulaires, d'organisations professionnelles, de marques territoriales, de centres de recherche, et d'établissements de formation.

Avec le soutien de la Région, Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand accompagne les entreprises sur de nouveaux marchés et sur leurs démarches performance et innovation, promeut les produits et les savoir-faire du terroir et met en lien les différents acteurs de la filière.

Auvergne - Rhône - Alpes gourmand

CONTACT

Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand
Emmanuelle GARDÈRE - Tél. : 33 (0)4 37 23 89 78 - e.gardere@comite-arag.fr
Association loi 1901 - TVA intracommunautaire : FR 84339877839 - Siret : 339 877 839 00045 - NAF : 8299Z

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

La Région Auvergne-Rhône-Alpes