

EDITION  
2018



## ANNUAIRE des fournisseurs - RESTAURATION HORS DOMICILE

TERRITOIRE ST ETIENNE METROPOLE



en partenariat avec :



## SOMMAIRE

Préambule ..... 2

### S'approvisionner en local : pourquoi est-ce important ?

Les produits locaux, c'est bon à tous les points de vue .....3  
L'agriculture de la Loire : une richesse à soutenir et préserver .....3  
Zoom sur l'agriculture de Saint Etienne Métropole.....4

### L'approvisionnement local, c'est possible !

En finir avec les idées reçues .....4  
Les 7 clés de la réussite .....5  
Des labels et des signes de qualité pour y voir plus clair .....7

### Près de 150 fournisseurs prêts à s'engager : un annuaire avec toutes les informations utiles

Mode d'emploi de l'annuaire .....8

**Les fruits et produits à base de fruits (jus, compotes...) ..... 9**

**Les légumes .....10, 11**

**Les viandes et produits à base de viande (charcuterie...) .....12, 13**

**Les produits laitiers (fromages, lait, yaourts, glaces...)... 14-17**

**Le poisson..... 18**

**Les pains et pâtisseries..... 19**

**Le vin ..... 20**

**Les autres produits (œufs, miel, farine...) ..... 21**

Deux acteurs à votre service pour vous aider dans vos démarches .....24  
Quelques sites à consulter.....24

## PRÉAMBULE

### **Produit local, approvisionnement local : qu'est-ce que c'est ?**

Il n'y a pas de définition officielle de produit local, notamment en terme de distance en kilomètres. L'objectif est de rapprocher autant que possible le lieu de production et le lieu de consommation. En priorité, il s'agit donc de privilégier l'offre disponible dans le département, mais des produits issus de départements limitrophes ou de la région peuvent tout à fait être considérés comme locaux. La notion de local sera donc différente en fonction des types de produits et de leurs contraintes de productions.

Un produit local peut être issu, soit de l'agriculture conventionnelle, soit de l'agriculture biologique. En somme, l'approvisionnement local consiste surtout à s'inscrire dans une démarche de progrès et de poser systématiquement la question de la provenance des produits et notamment des matières premières dont ils sont issus.

### **Quels restaurants collectifs sont concernés par l'approvisionnement local ?**

**Tous** sont concernés : écoles, collèges, lycées, établissements sociaux et médico-sociaux (maisons de retraite, maisons pour personnes handicapées...), restaurants d'entreprises, sociétés de restauration collective...

Quel que soit la taille ou le fonctionnement des restaurants collectifs, une offre locale est disponible. Il s'agit surtout d'avoir la volonté d'adapter son fonctionnement, parfois très légèrement et de savoir où chercher les fournisseurs et les produits adaptés.

La Chambre d'Agriculture de la Loire et l'ARDAB peuvent assurer des accompagnements personnalisés. Dans cet esprit, elles ont élaboré cet annuaire.

# S'approvisionner en local : pourquoi est-ce important ?

LES PRODUITS  
LOCAUX,  
C'EST BON  
À TOUS LES  
POINTS DE  
VUE !

Pour **l'environnement** :  
en limitant le transport des denrées  
en respectant le rythme des saisons  
en utilisant des produits souvent peu  
emballés

Pour **revaloriser**  
**l'image** des  
restaurants  
collectifs et  
des équipes de  
restauration

Pour répondre aux **nouvelles**  
**attentes de la société**

Pour **soutenir**  
**l'économie** du  
territoire et l'emploi  
chez les agriculteurs,  
artisans, entreprises et  
grossistes locaux

Pour **faire connaître**  
**les produits locaux**  
auprès de tous, et notamment  
des plus jeunes (apprentissage  
des goûts, de la saisonnalité et  
de l'agriculture locale)



L'AGRICULTURE  
DE  
LA  
LOIRE :

UNE RICHESSE  
À SOUTENIR  
ET  
À PRÉSERVER

*Le département de la Loire a la chance de pouvoir compter sur une agriculture professionnelle dense et forte. Elle compte environ 5 700 exploitations agricoles réparties sur 233 500 ha de surfaces exploitées, soit 52 % de la surface totale du département ! (source : RGA 2010)*

L'agriculture de la Loire est engagée dans des modes de production de qualité. Une part importante d'exploitations agricoles a converti son système à l'agriculture biologique. Aujourd'hui, on en compte environ 360 sur tout le département, dont 71 nouvelles fermes engagées en 2016.

La région Auvergne-Rhône Alpes est la 2ème région bio en nombre d'exploitations et en surface avec : 4 771 fermes engagées en bio soit 14,8 % des fermes françaises et 7,2 % de la Surface Agricole Utile engagée en bio. D'autres exploitations produisent sous signe de qualité en label rouge ou AOP.

La Loire est aussi un département urbain où les agriculteurs ont depuis longtemps développé la transformation à la ferme, les circuits courts et la vente directe. Aujourd'hui, plus d'un quart des exploitations pratique la production fermière et la vente directe.

Enfin, la diversité des milieux (plaines, coteaux, montagnes) a permis le développement d'une agriculture variée et donc la constitution d'une gamme de produits locaux large :

•des **fruits** : pommes, poires, cerises, pêches, abricots, prunes, fraises, framboises, kiwis, melons, tomates...

•des **légumes** : salades et poireaux en particulier mais également choux, pommes de terre, radis, blettes, épinards, mâche, courgettes, carottes, ...

•des **produits laitiers** : lait, fromages de vache, de chèvre et de brebis, yaourts natures et aromatisés, glaces, crèmes desserts...

•de la **viande** : boeufs, moutons, porcs, volailles

•du **vin** : 5 AOP et 2 vins de Pays reconnus

L'agriculture de la Loire c'est donc : des produits diversifiés et de qualité toute l'année, à proximité des restaurants collectifs.

Grâce à l'achat de produits locaux, la restauration collective peut ainsi soutenir l'agriculture locale et pérenniser les multiples services qu'elle apporte au département.





## ZOOM SUR L'AGRICULTURE DE SAINT ETIENNE MÉTROPOLÉ

Le territoire de SEM constitue plus qu'ailleurs dans la Loire un espace dit "périurbain". Ici, les espaces agricoles et les zones urbanisées s'intercalent dans une proximité très forte.

Les exploitations présentes sur la zone sont de taille plus modeste par rapport à l'ensemble du département (notamment lié à la présence d'exploitations arboricoles) : une exploitation professionnelle de la zone exploite environ 39 ha contre une moyenne de 63 ha à l'échelle départementale.

Marquées par le relief, les 800 exploitations du secteur sont essentiellement tournées vers l'élevage (bovin lait et caprin lait), le maraîchage et l'arboriculture. Cette dernière production est particulièrement présente dans la partie Est de la zone.

Grâce à la proximité d'une population dense et d'établissements de restauration, les débouchés pour la production fermière sont nombreux et accessibles. Aussi, l'agriculture du secteur est donc particulièrement tournée vers les circuits courts avec 38 % des exploitations concernées par ce mode de commercialisation, contre environ 25 % à l'échelle départementale.

La proximité entre lieux de production et lieux de consommation a permis également l'apparition de nombreux points de vente collectifs : aujourd'hui 9 magasins de producteurs sont répartis sur le territoire de SEM et sont autant de points d'accès aux produits fermiers locaux.

Ainsi, la densité, la proximité et la diversité des productions fermières font de SEM un territoire particulièrement propice au développement de l'approvisionnement local chez les particuliers et en restauration collective.

## L'approvisionnement local, c'est possible !

EN FINIR  
AVEC LES  
IDÉES  
REÇUES...

C'est trop cher !

FAUX

- Certains produits locaux sont au même prix, voire même moins chers que les achats en place.
- Une simple augmentation de **0,10 € / repas** peut suffire à développer ses approvisionnements locaux, soit 1% du coût moyen global d'un repas.
- D'une qualité plus élevée, les produits locaux offrent la possibilité de plats plus savoureux, avec moins de pertes lors de la préparation et donc moins de gaspillage.

Je n'ai pas le temps !

oui, mais...

- La recherche de nouveaux fournisseurs demande un peu de temps mais seulement en phase de démarrage.
- Des livraisons régulières et programmées permettent de gagner du temps et sont très appréciées par les producteurs.
- Pour réduire le temps passé à la gestion des commandes et des livraisons, il est possible de s'orienter vers des plateformes de producteurs, des grossistes locaux ou certains producteurs qui proposent des gammes plus étoffées.
- 2 ou 3 producteurs dans ses fournisseurs suffisent à faire la part belle aux produits locaux dans les menus proposés.

**1 Trouver LES BONS INTERLOCUTEURS :**  
On peut trouver des produits locaux auprès :

- des producteurs fermiers,
- des entreprises et artisans qui valorisent des matières premières produites par les agriculteurs locaux (laiteries, abattoirs, boucheries, minoteries, boulangers...),
- des grossistes qui distribuent ces produits,
- de la plateforme Bio A Pro qui regroupe des producteurs en agriculture biologique de la Loire et du Rhône.

**2 Être PROGRESSIF** pour ne pas déstabiliser le travail de l'équipe en cuisine :  
Introduire des produits locaux peut nécessiter plus de main-d'œuvre ou des équipements spécifiques car la grande majorité des produits sont bruts (légumes frais, viandes, fromages à la coupe...). Certains produits locaux ne nécessitent pas de mise en œuvre particulière (fruits, yaourts...).

**3 Être RÉGULIER :**  
Il est plus simple d'introduire chaque semaine quelques produits locaux dans ses menus. Ceci aura plus d'impact que la mise en place de repas 100 % bio et/ou locaux dans l'année.

**4 CUISINER DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON**  
Pour une meilleure maîtrise du budget, suivre la saisonnalité des fruits et légumes (*tableaux de saisonnalité en page suivante*).

**5 Choisir la bonne PROCÉDURE D'ACHAT**  
Pour les restaurants ayant des volumes peu importants, une simple mise en concurrence peut suffire.  
Pour les acheteurs publics de la restauration collective, les services de l'Etat (Direction Régionale de l'Alimentation, l'Agriculture et la Forêt) ont édité en octobre 2016 une «**BOITE À OUTILS**» disponible sur [www.localim.fr](http://www.localim.fr)  
Pour les communes en gestion concédée ou en marché de service, il est possible d'exiger des achats bio, labellisés et locaux (bien que la notion de « local » ne puisse pas être mentionnée en tant que telle). On pourra par exemple demander :

- Un approvisionnement favorisant les circuits courts et les performances en matière de développement durable,
- apporter des garanties sur la fraîcheur des produits,
- favoriser les fruits et légumes de saison,
- pour la pondération des critères de notation : on peut réduire l'importance donnée au prix (par ex. : < 40 %) et augmenter celle de la performance en matière de développement durable.

**6 Valoriser le territoire**  
En achetant des produits locaux, vous soutenez des emplois locaux et vous entretenez l'économie locale.

**7 COMMUNIQUER auprès des consommateurs**  
Lorsque l'on choisit d'introduire des produits locaux dans les menus, il paraît important de communiquer auprès des consommateurs pour valoriser les efforts consentis pour répondre à leurs attentes. Pour cela, de multiples actions sont possibles, allant du simple affichage sur les menus à l'organisation d'une animation dans le restaurant.

*Pour vous faciliter la tâche, la Chambre d'Agriculture de la Loire et l'ARDAB proposent toute une panoplie d'outils de communication prêts à l'emploi (affiches, cadres de menus, tableaux, étiquettes...).*



# CALENDRIER DE SAISONNALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES DANS LA LOIRE

## FRUITS

	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AÔUT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
MELONS												
POMMES												
POIRES												
PÊCHES												
ABRICOTS												
PRUNES												
FRAISES												
CERISES												
FRAMBOISES												
RAISINS												
NOIX												
RHUBARBE												
FIGUES												
COING												
CHÂTAIGNES												
MYRTILLES												
MÛRES												

Les *pommes* et les *poires* sont des fruits dont la conservation permet leur consommation huit mois après la récolte : leur saveur et leurs qualités nutritionnelles restent intactes.

## LÉGUMES

POMMES DE TERRE												
SALADES												
CAROTTES												
CHOUX												
POIREAUX												
NAVETS												
COURGES												
OIGNONS												
BROCOLIS												
TOMATES												
CONCOMBRE												
COURGETTES												
AUBERGINES												
POIVRONS												
EPINARDS												
PETIS POIS												
HARICOTS VERTS												
BLETTES												
CÉLERI												
ENDIVES												
BETTERAVES												
FENOUIL												
TOPINAMBOURS												
HERBES AROMATIQUES												
RADIS												

Vous en trouverez toute l'année : pommes de terre, salades variées, carottes, oignons.

DES LABELS  
ET DES  
SIGNES DE  
QUALITÉ  
POUR Y  
VOIR PLUS  
CLAIR !



### Agriculture Biologique :

Les produits qui arborent ce logo sont issus de l'agriculture biologique.

Ce label européen garantit une agriculture plus respectueuse de l'environnement, sans OGM, ni produits chimiques de synthèse.

Pour fertiliser les sols, les exploitations en agriculture biologique utilisent du fumier, du compost et des engrais organiques et introduisent dans leur assolement des légumineuses (luzerne, trèfle...) qui sont capables de fixer l'azote de l'air pour le rendre disponible dans le sol. Pour protéger les cultures, les producteurs bio ont recours au désherbage mécanique, à la lutte biologique et à des traitements naturels. Ils utilisent également des variétés naturellement résistantes aux maladies et limitent la prolifération des insectes nuisibles grâce aux rotations des cultures.

Ce signe officiel de qualité est le plus contrôlé en France et en Europe : la ferme, le transformateur et le distributeur sont tous contrôlés au minimum une fois par an, par un organisme certificateur qui garantit le respect du cahier des charges européen.



Le Label Rouge atteste que des denrées alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés



### Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et Appellation d'Origine protégée (AOP) :

L'AOC est un label français tandis que l'AOP est un label européen. Tous deux garantissent que la production, la transformation et l'élaboration du produit sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier.



### Indication Géographique protégée (IGP) :

La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOC, mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP.



### Comité des produits fermiers de la Loire :

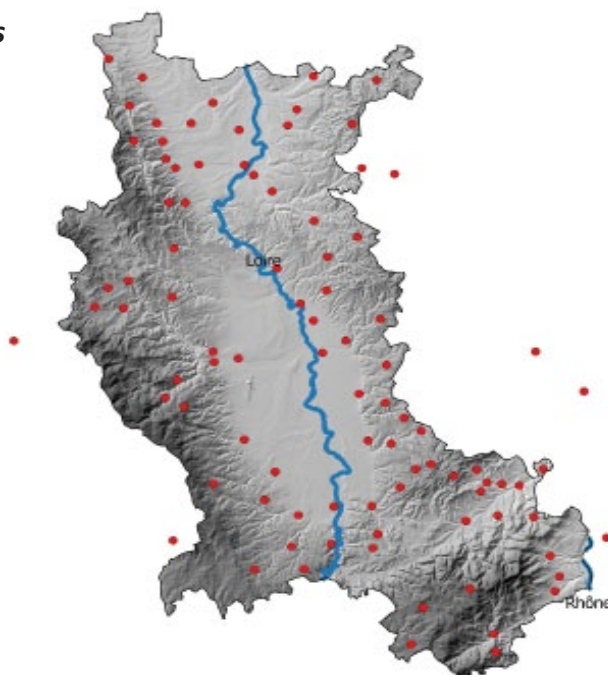
Cette association rassemble 130 exploitations agricoles de la Loire qui produisent, transforment et vendent elles-mêmes leurs produits. Son but est de fédérer et de promouvoir la production fermière de la Loire, c'est à dire l'ensemble des produits transformés sur l'exploitation à partir de matières premières elles-mêmes produites sur l'exploitation.

## 94 fournisseurs prêts à s'engager : un ANNUAIRE avec toutes les informations utiles

Dans la Loire, de nombreuses exploitations agricoles, entreprises agro-alimentaires et plateformes locales travaillent d'ores et déjà avec la restauration collective. Les produits locaux prennent donc peu à peu leur place dans les cuisines ligériennes; preuve en est qu'il n'est pas si difficile de se lancer dans ce mode d'approvisionnement.

Parmi les 150 entreprises référencées dans l'annuaire départemental, 94 sont en mesure d'approvisionner le territoire de St-Etienne Métropole et souhaitent donc développer leurs échanges avec la restauration collective sur le secteur.

*Carte des entreprises  
référéncées  
dans l'annuaire  
départemental*



MODE  
D'EMPLOI  
DE  
L'ANNUAIRE

Un annuaire en 8 catégories :

- ✓ les fruits et produits à base de fruits (jus, compotes, ...)
- ✓ les légumes
- ✓ les viandes et produits à base de viande (charcuterie, ...)
- ✓ les produits laitiers (fromage, lait, yaourts, glaces, ...)
- ✓ le poisson
- ✓ les pains et pâtisseries
- ✓ le vin
- ✓ les autres produits (œufs, miel, farine...)

Cet annuaire est édité à destination des restaurants collectifs du secteur de Saint Etienne Métropole et regroupe donc spécifiquement les 94 entreprises susceptibles de les fournir.

Certaines entreprises proposent des produits de différentes catégories et sont ainsi représentées plusieurs fois dans cet annuaire.

Les entreprises dont tout ou partie des produits de leurs gammes sont issus de l'agriculture biologique sont indiquées par le sigle **BIO**.



NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	Jours de livraison	MONTRANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
Bio A Pro	plateforme	BIO	Fruits de saison et fruits transformés	Non concerné	Loire				MANZANARE S Céline	32 rue des tonâières, 69530 BRIGNAIS	04 78 82 05 96 06 85 89 21 42	contact@bioapro.com	<a href="http://www.bioapro.com">www.bioapro.com</a>
Bissardon Jus de fruits (JAA)	Transformateur, coopérative, divers industriels	BIO	Compote allégée (par 620 g ou 5 kg), Jus de fruits (par 25 cl, 1, 3 ou 5 l)	Non concerné	Rhône-Alpes	du lundi au samedi		Casino Ratareux, Feurs, St Just St Rambert, Montbrison, Saint Galmier ; Hyper Casino La Ricamarie ; Lecterc Firminy	BISSARDON Jean Louis	195 imp de l'artisanat Zi les Fraries 42740 ST PAUL EN JAREZ	04 77 73 90 41	info@bissardon.fr / jlbissardon@bissardon.fr	<a href="http://www.bissardon.fr">www.bissardon.fr</a>
Coopérative Saveurs du Jarez	Transformateur, coopérative, divers industriels		Pomme Golden ou Rouge, Abricot, Fraise, Cerise, pêche, Poire, Prune (selon saison)	Non concerné	Vallée du Gier, bassin stéphanois, Plaine du Forez, Oudaine	du lundi au samedi	100 € / 48 H		BILLAND Christian	Mairie 42800 ST ROMAIN EN JAREZ	06 08 77 56 23	earl.du.mas@wanadoo.fr	
EARL Domaine VERRIER	Producteur		Pommes, pêches, Fraises, Cerises selon saison et jus de fruits (pomme, pêche, mélanges)	Non concerné	Région stéphanoise, Vallée du Gier, Pilat, Forez (jusqu'à Boën / Feurs), secteurs Firminy, Gier, St Chamond et Vallée du Rhône	Jeudi et Vendredi. Autres jours à voir sur demande		Jardin de France, Jourdan, Forez Primeur (Saint-Etienne)	VERRIER Mickaël	Les Rivaures 42520 MALLEVAL	04 74 87 11 80 06 71 22 76 84	verrier.jean@laposte.net	
EARL Les Vergers de Bayol	Producteur		Pommes, Poires, Coing, Cerise, Jus de pomme, Jus de fruits à base de pomme, de poire	Non concerné	sud Loire	Suivant la quantité		vente sur exploitation du lundi au vendredi 14h-18h et marchés de st etienne	MAZENOD Mickaël	975 route de Bayolle le bas 42740 ST PAUL EN JAREZ	04 77 31 60 50 06 98 11 14 55	mick.maz@lesvergersdebayol.com bayol@lesvergersdebayol.com	
GAEC de la Chironnière	Producteur	BIO	Compotes sans sucre, Large gamme de jus de fruits	Non concerné					COUZON Hervé	48, route de la Chironnière 42320 CELLIEU	04 77 73 04 95 06 78 97 59 64	fruitjaz@bbox.fr	
GAEC des Saules	Producteur		Cerises, Abricots, Prunes, Pommes, Poires, Fraise « Charlotte » (selon saison)	Non concerné	selon la commande	selon la commande		Point de vente collectif - Pré d'Ici (Renaison) et Les Payous (Balbigny) Marché de ROMANNE le vendredi matin Marché de VILLEURBANNE le jeudi matin et également le dimanche matin de juin à septembre. Marchés de Gros de LYON CORBAS et 06 ST ETIENNE	FOND Raphaël	186 Chemin des Saules 42800 CHAGNON	06 19 78 04 94	raphael.fond@wanadoo.fr	
GAEC Ferme aux 1000 fruits	Producteur	BIO	Cerises, pêches, pommes, poires en caisse de 25 kg	Non concerné	secteur Lyon, Annonay, Saint Etienne			Produits disponibles chez Bio A PRO	JUTHIER Romain	La Chorière 42520 MACLAS	04 74 87 35 84	lafermeauxmillefruits@gmail.com	
GAEC Les potagers du Château	Producteur		Fraises, Framboises, Myrtilles, Cerises, Abricots, Prunes	Non concerné	30 km autour de l'exploitation				BONJOUR Julien	Fontchevallier 42140 Fontanès	06 43 92 38 59	gaec.lespotagersduchateau@42.sideral.fr	
ReColter	plateforme	BIO	Fruits de saison issus de la Loire, de l'Isère et du Rhône	Non concerné	3 tournées de livraisons par jour sur Région Lyonnaise, Est et Ouest Lyonnais, Nord Isère + vallée du Gier (Rive de Gier). Autres secteurs étudiés sur demande si les volumes et la régularité le justifient		80 €		REBOUX Agnès	540 Chemin du Chataignier 38370 ST PRIM	04 37 04 69 34 06 51 87 47 13	recolter.contact@gmail.com	
SCA des Balcons du mont Pilat	Transformateur, coopérative, divers industriels		Pommes en plateau ou caisse (de septembre à juin)	Non concerné	Marché de gros de St Etienne et de Corbas tous les jours		1 palette	Marché de St Etienne - ARBONA (42), marché de Corbas - JOURDAN PSE (69)	Balcons du Pilat - service commercial	L'Auzice 42520 BESSEY	04 74 87 49 76	accueil@pommedupilat.fr	<a href="http://www.pommedupilat.fr/accueil">www.pommedupilat.fr/accueil</a>
Terroirs de Haute-Loire	plateforme	BIO	Fruits de saison frais ou transformés	oui	Loire					16, Boulevard Bertrand - Hôtel Interconsulaire BP 2043 43012 LE PUY EN VELAY	04 71 08 69 93	contact@terroirsdehaute Loire.coop	
VERRIER Bernard	Producteur		Pommes, Jus de pomme	Non concerné	Commandes auprès de FRUITELEG, 10 Boulevard Bernard Pallisy, 42300 ROANNE TEL : 04.77.44.47.81				VERRIER Bernard	SCA Bernard Verrier, Le Plantier 42520 MALLEVAL	04.74.87.11.09 06.18.20.14.61	vivianeverrier@orange.fr	
VILLARD Dominique	Producteur	BIO	Pomme, Poire, Cerises, Prune, Fraise, abricots	Non concerné	secteur de St Christo en Jarez		100 €		VILLARD Dominique	141 route de la Place, 42800 ST ROMAIN EN AUREZ	04 77 20 73 44 06 83 15 71 09	dominique.villard0311@orange.fr	



NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
ACTIFORM - Le Jardin de Valériane	Producteur	BIO	Légumes de saison, pommes de terre, plantes aromatiques		Saint Etienne Métropole et Lyon Sud				BADEL Norbert	Antouilleux 42800 RIVE DE GIER	04 77 56 88 63	actform.asso@wanadoo.fr	
BESSENAY Xavier	Producteur	BIO	Pommes de terre et légumes de saison	Non concerné	Saint Etienne et plaine du Forez	du lundi au samedi			BESSENAY Xavier	Le Garat 42330 ST-MEDARD-EN-FOREZ	04 77 94 07 29 06 77 29 54 93	sylvie.bessenay@gmail.com	
Bio A Pro	plateforme	BIO	Légumes frais de saison	Non concerné	Loire				MANZANARES Céline	32 rue des ronzières 69530 BRIGNAIS	04 78 82 05 96 06 85 89 21 42	contact@bioapro.com	<a href="http://www.bioapro.com">www.bioapro.com</a>
DUBOST Pascal et Véronique	Producteur	BIO	Légumes variés (Pommes de terre, chou, poireaux, salades, radis, carottes, courgettes, tomates, aubergines et oignons)						DUBOST Véronique	384 Rue du Gachet 42560 BOISSET ST PRIEST	04 77 76 37 71 06 30 37 88 98	fermeduperrier@orange.fr	
EARL Fraicheur Rambertoise	Producteur		Salades par 12, Choux par 6, Poireaux par 10 kg, Pommes de terre par 25 kg (selon saison)	Non concerné	Rayon de 30 km autour de l'exploitation	du lundi au samedi	100 € / 24 h	FORZÉ Primeur au Marché de gros de St Etienne	BUISSON Louis	Lieu dit Jaraison 42170 ST JUST ST RAMBERT	06 85 20 88 18	earl-fraicheur-rambertoise@hotmail.fr	
Ferme de l'épi vert	Producteur	BIO	Pommes de terre BIO par 5, 10 ou 25 kg (5 variétés disponibles de septembre à avril)	Non concerné	en fonction des quantités			BIO A PRO	PIOTERY Maxime	88 Rue de la République, 42740 ST PAUL EN JAREZ	06 20 14 78 50	maximepiotery@orange.fr	
GAEC des Alouettes	Producteur		Pommes de terre non lavée (Agata ou Samba) en sacs de 10 ou 25 kg	Non concerné	Vallée du Gier, jusqu'à St Etienne		500 kg / 72 h		PASCAL Nicolas	Montbressieux 42800 ST JOSEPH	06 16 52 16 50	gaec.alouettes42@orange.fr	
GAEC des Saveurs	Producteur		Courges, endives, Pommes terres, carottes, Potimarrons, courgettes, Choux, Choux fleurs/brocolis (selon saison)	Non concerné	20 Km autour de la ferme	lundi, mardi et mercredi		Marché de gros pendant les pics de production	CARTERON Jean-Pierre	lieu dit le maître 42140 GRAMMOND	06 81 76 28 83	jps42140@hotmail.fr	
GAEC du Grand pré	Producteur		Pommes de terre (sac de 25 kg)	Non concerné	Loire		200 kg	Marché Place Albert Thomas à Saint-Etienne, mardi et samedi 7h-12h30 et Marché de gros St Etienne	GRANGE Olivier	132 Le Grand Pré 42800 GENILAC	06 81 61 62 00	grangeolivier863@yahoo.fr	
GAEC les jardins Rambertois	Producteur		Légumes de saison	Non concerné	secteur Firminy ou 10km autour de l'exploitation			marchés le jeudi et samedi à firminy, le vendredi à st bonnet le château Vente à midi, point de vente collectif au moulin de nos fermes à unieux (mercredi, vendredi et samedi matin)	DELMARD Christophe	48 route de Grenet 42170 ST JUST ST RAMBERT	06 11 80 90 88	christophe.delmar@yahoo.fr	



NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
<b>Gaec Les potagers du Château</b>	Producteur		Salade, Salade Mesclun, Courgette ronde et longue verte ou jaune, Tomate ronde, Tomate (cœur de bœuf ou cornue des andes), Pomme de terre consommation, Pomme de terre délicates, Carottes, Potimarron / Butternut, oignon, navet, Choux (lisse,frisé,rouge)	Non concerné	30 km autour de l'exploitation				BONJOUR Julien	Fontchevallier 42140 FONTANES	06 43 92 38 59	gaec.lespotagersduchateau@42.sideral.fr	
<b>Oasis (Jardin de Cocagne)</b>	Producteur	BIO	Légumes de saison 50 variétés	Non concerné	Firminy le mardi, St Etienne le mardi, andrézieux le jeudi, Bonson le jeudi. Sur demande Sury, St Galmier, Veauche, Andrézieux, la Fouillouse, St Just st Rambert, St Cyprien	jours de semaine fin matinée et jusqu'au début d'après midi	50 € / 1 semaine		PARET Vincent	Les Miats 42170 ST JUST ST RAMBERT	04 77 52 13 98	secretariat@oasis.bio <a href="http://oasis.reseaucocagne.asso.fr/">http://oasis.reseaucocagne.asso.fr/</a>	
<b>ReColter</b>	plateforme	BIO	Légumes frais de saison, Légumes transformés issus de la Loire, de l'Isère et du Rhône		3 tournées de livraisons par jour sur Région Lyonnaise, Est et Ouest Lyonnais, Nord Isère + vallée du Gier (rive de Gier). Autres secteurs étudiés sur demande si les volumes et la régularité le justifient		80 €		REBOUX Agrès	540 Chemin du Chataigner 38370 ST PRIM	04 37 04 69 34 06 51 87 47 13	recolter.contact@gmail.com	
<b>REYNAUD Eric</b>	Producteur		salades, carottes, poireaux, radis, tomates, épinards, Céleri branché, navets, Pomme de terre non lavée, Pomme de terre nouvelle lavée et autres légumes selon saison	Non concerné	secteur Plaine du Forez et saint Etienne, Feurs	selon commande	3 jours	marchés à Feurs	REYNAUD Eric	Le Soleillant 42110 VALEILLES	04 77 28 95 27	eric.reynaud@wanadoo.fr	
<b>Terroirs de Haute-Loire</b>	plateforme	BIO	Légumes de saison frais ou transformés	oui	Loire					16, Boulevard Bertrand - Hôtel Interconsulaire BP 2043 43012 LE PUY EN VELAY	04 71 08 69 93	contact@terroirsdehauteloire.coop	
<b>VILLARD Dominique</b>	Producteur	BIO	Pomme de terre, carotte, salade, Tomate selon saison	Non concerné	secteur de St Christo en Jarez		100 €		VILLARD Dominique	141 route de la Place 42800 ST ROMAIN EN JAREZ	04 77 20 73 44 06 83 15 71 09	dominique.villard0311@orange.fr	



# VIANDES

NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	Jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
BASTIDE Jean-Marc	Producteur	BIO	Steaks hachés surgelés de 100g- cartons de 3 ou 6kg				10 pièces		BASTIDE Jean-Marc	La Roa 42530 ST GENEST LERPT	04 77 90 17 27 06 26 75 39 35	jeanmarc.bastide077@orange.fr	
BESSON Gilbert Elveur	Producteur	BIO	Steaks hachés surgelés de 120g	Oui	15km autour de Saint-Galmier				BESSON Anne	La Rey 42330 ST GALMIER	04 77 54 04 93	gilbert.anne@wanadoo.fr	
Bio A Pro	plateforme	BIO	Viande (large gamme)	Non concerné	Loire				MANZANARES Céline	32 rue des ronzières, 69530 BRIGNAIS	04 78 82 05 96 06 85 89 21 42	contact@biopro.com	<a href="http://www.biopro.com">www.biopro.com</a>
DEVELLE SAS	Transformateur, coopérative, divers industriels		Beuf tranché sous vide, Steak hachés surgelés, Steaks hachés frais, Viande hachée fraîche (cheveux d'ange), Bourguignon, rôti, paleron ...	Oui	France entière	tous les jours par transporteur	30 kg	Auchan ; leader price	PERRIER Christophe	27 route de Saint Etienne 42110 FEURS	04 77 27 00 21	develle@deveille.fr/ christophe.perrier@deveille.fr	<a href="http://www.deveille.fr">www.deveille.fr</a>
EARL Ferme de la Violette	Producteur		Saucisse de viande fraîche, Godiveaux nature, Godiveaux aux herbes, Godiveaux au bleu, Godiveaux pimentés, Pâté de campagne, Saucisson à cuire, Sauté de porc	Dérégation	20 Km autour de Saint Just Saint Rambert	du lundi au vendredi	10 jours		BLANC Jeh- François	La Violette 42170 ST JUST ST RAMBERT	04 77 52 11 28 06 08 82 02 26	jean-francois.blanc4@orange.fr	
Ets VALEIRE et Cie (JAA)	Transformateur, coopérative, divers industriels		poulets, pintades, coquelets, dinde, canards, lapins, ... en pièce entière ou en morceaux (près de 60 références disponibles)	Oui	Loire	tous les jours du mardi au samedi si possibilité d'une livraison de nuit, sinon le mercredi matin à partir de 7h	5 kg / 24h		M. VALEIRE et M. FASSOLETTE	Chez Game 42620 ST MARTIN D'ESTREAUX	04 77 64 03 12	pierrick.fassollette.valeires@orange.fr	
Ferme BERTHOLET	Producteur		Charcuterie, viande de porc, d'agneau, de bœuf et de veau (disponible à l'année sauf en août)	Dérégation	Dans un rayon de 15-20 km	toute la semaine		Vente directe à la ferme	BERTHOLET Bruno	Les Perrotins 42480 LA FOUILLOUSE	06 60 63 77 41	fermebertholet@free.fr	
GAEC CHAZAL	Producteur		Viande de porc, Charcuterie, Viande de bœuf	Dérégation	Loire	en semaine, les après-midi seulement	1 semaine pour les grosses commandes		CHAZAL	Le Sapt 42940 ST BONNET LE COURREAU	04 77 76 86 12 06 07 37 65 00	ferme.chazal@orange.fr	
GAEC d'Aboen	Producteur		Boudin blanc, Chair à saucisse, Godiveaux, Saucisse de Frankfort, Jambonnette, Pâté de foie sans gluten, Pâté de tête, Merquez pur porc, Mousse de foie, Rilletes, Rôti, Rouelle, Saucisson à cuire, Saucisse, Saucisson sec, Terrine Sans gluten	Dérégation	20 Km autour de Saint Marcelin en Forez		7 à 10 jours		COLOMBIER Christophe	Aben 42680 ST MARCELLIN EN FOREZ	04 77 52 96 97 06 20 93 07 11	ccolob42@aol.com	
GAEC de la Combe	Producteur	BIO	Steak haché surgelé BIO en carton de 6 kg	Oui	sud Loire	à la demande	120 €	Produits disponibles chez Bio A Pro	M. LACHAT	La Combe route de Chateaufille 42560 CHAZELLE SUR LAVIEU	04 77 76 04 99 06 70 34 57 83	maglo.lachat@wanadoo.fr	
GAEC DE LA DEOME	Producteur		Boudin , Caillottes cuites, Caillottes crus, Chair à saucisse, Coppa, Filet séché, Côtes avec os, Godiveaux, Godiveaux pimentés, Grillaton, Gueuse, Jambonnette cuite, Jambon cuit en sac de cuisson, Jambon prêt à tranché, Jambon cru tranché sous vide	Oui	basin stéphanois	vendredi	150 €	Petites épiceries sur le Pilat (Bourg Argental, St Appollinaire, St Pierre de Beauf)	JANY Nicolas	Vernas 42220 BURDIGNES	06 08 67 17 21	deome@bbox.fr	
GAEC de l'étang de Corée	Producteur	BIO	veau de lait		Loire		1 semaine		DUPUY Silvain	Corée 42310 LA PACAUDIERE	06 35 37 17 06	gaecetangdecoree@gmx.fr	
GAEC de Perusel	Producteur	BIO	Rôti de porc, Sauté de porc, Chipolata, Saucisse, Saucisson sec, Jambon blanc, Jambonnette, Terrine de foie, Caillotte au chou	Dérégation	Loire et Rhône selon les quantités				TEYSSIER Alexandre	Perusel 42660 ST GENEST MALIFAUX	06 73 17 31 34	alexandreteyssier@orange.fr	
GAEC du Murier	Producteur	BIO	Steaks Hachés surgelés (pièces de 100g par carton de 3 ou 6kg), Ceuf (par plaque de 30)	Oui	Vallée du Gier et Bassin Stéphanois				RIOU Quentin	4 route de Bissieux 42800 ST JOSEPH	06 26 83 51 05 06 66 29 86 09	syviane.guyot@orange.fr quentin.riou@yahoo.fr	





NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONDANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
GAEC Ferme des collines du Midi	Producteur	BIO	steak haché surgelé, viande hachée	OUI	Saint Etienne, Unieux, Roche la Moillère, Saint Genest Lerpt, Firmilly, La Ricamarie, Le Chambon Feuillerolles, Saint Just Saint Rambert, La Fouillouse			Casino	PINATEL Catherine	Landuzière 42530 ST GENEST LERPT	04 77 41 17 94 06 07 27 00 25	fermedescollinesdumidi@orange.fr	
GAEC Ferme du Terroir	Producteur		Poulet entier, Saucisse fraîche à cuire, Godiveau, Rôti de porc, Boeuf Bourguignon, Terrine de campagne	Dérogation	De St Etienne à Feurs	lundi, jeudi et vendredi	15 jours		DECELLE David	36 Rue du 11 Novembre 42610 ST ROMAIN LE PUY	04 77 76 61 24 06 75 97 10 80	fermeduterroir@orange.fr	
GAEC la Ferme Margot	Producteur		Charcuterie fraîche (saucisse et saucisson à cuire, jambonnette, jambon, godiveaux, pâtés, langue, museau et rognons de porc, ...), Charcuterie sèche, Viande de porc fraîche	Dérogation	Nous n'avons pas de circuit de livraison mais suivant la quantité commandée possibilité de trouver un accord ensemble	mercredi au samedi	70 €	Magasin à la ferme ouvert du mercredi au samedi 9h-12h et 14h-18h30	MARGOT Marie-Françoise	Le Vernay 42660 ST GENEST MAUFAUX	04 77 51 25 57	fermemargot@live.fr <a href="http://fermemargot.monsite-gamelle.fr/">http://fermemargot.monsite-gamelle.fr/</a>	
GIRAUDON Ludovic	Producteur		Steak haché surgelé de 120gr en carton de 2,4 kg		Pérligneux, Firmilly, Saint Etienne, Andrézieux et alentours		1 mois		GIRAUDON Ludovic	Fressonnet 42380 PERGNEUX	04 77 30 79 34 06 82 01 79 98	ludovicgiraudon42@orange.fr	
Lycée agricole de Saint Genest Malifaux	Producteur	BIO	Collis de 10 kg composé de : 2 sacs de pot au feu, 2 sacs de bourguignon, 1 rôti, 1 filet, 1 braisé, 4 sacs de steaks (environ 25), 1 côte	Dérogation	rayon de 50 km autour de Saint Genest Malifaux	du lundi au vendredi	100 € HT		LASSENE Jennifer	Le Creux du Bâlay 42660 ST GENEST MAUFAUX	04 77 40 23 00 06 77 58 96 16	jennifer.lassene@educagri.fr	
Recolter	plateforme	BIO	Bourguignon / Pot au feu		3 tournées de livraisons par jour sur Région Lyonnaise, Est et Ouest Lyonnais, Nord Isère + vallée du Gier (Rive de Gier), Autres secteurs étudiés sur demande s'ils volumés et la régularité le justifient		80 €		REBOUX Agnès	540 Chemin du Chalignier 38700 ST PRIM	04 37 04 69 34 06 51 87 47 13	recolter.contact@gmail.com	
SALARON DES ROYATS	Transformateur, coopérative, divers industriels		Jambon vieux cuit, Jambon cuit à l'os, Jambon sec pays 12 MOIS, Saucisse de toulouse sous vide, Rôti de porc sous vide, Saucé de porc sous vide, Sac Bardin sous vide, Chipos nature sous vide, Terrine de campagne sous vide, Saucisson à cuire sous vide	OUI	Loire et départements limitrophes			produits disponibles chez des grossistes	GOUTTEFANGEAS	30 rue du Stede 42610 ST GEORGES HAUTEVILLE	04 77 76 09 77	saisons-des.royats@wanadoo.fr	
SARL LOUSSEBRAND Pierre	Producteur		viande de porc et charcuterie	Dispensé	25 km autour de l'exploitation	jeudi, vendredi et samedi	1 semaine	Marché de st rambert jeudi, surc sur loire le vendredi après-midi et le samedi matin à st just sur loire ; à la ferme (sur rendez-vous)	JOUSSEBRAND Pierre	Meyrieux 42170 CHAMBIÈLES	04 77 52 91 10	contact@lamitonnierie.com	
SAS Saisons du Forez Chazal (JAA)	Transformateur, coopérative, divers industriels		Côtes de porc, Rôti de porc, Filet mignon, Poitrine fraîche, Godiveaux, Merquez, Saucisses à cuire, Saucisson à cuire, Chair à saucisse, Farce à tomates, Saucisse portion / saucisse de Toulouse, Saucisse d'herbes, Boudin à la crème, Boudin de chou	OUI	Loire			vente directe au magasin	CHAZAL Stéphane	31 Hameau des Pierres, 42130 TRELINS	04 77 24 24 25	charcuterie.chazal@wanadoo.fr <a href="http://saisonsduforez.fr/">http://saisonsduforez.fr/</a>	
SICAREV		BIO	viande bovine	OUI	France entière		90 kg	grandes enseignes de la distribution alimentaire	LOGIER Frédéric	197 route de Charlieu, 42300 ROANNE	04 77 72 73 73 06 83 88 76 04	frederic.logier@sicarev.com	
SIMON Frédéric	Producteur		pièces de boeuf (Pot au feu, Bourguignon, boeuf braisé, Rosbeef, Côtes, Entrecôtes, Filet, Beefsteak, Filet / Rognons, Steak haché) et pièces de veau (Blanquette, Rôti, Escalopes, Côtes, Filet)	Dérogation	Loire	tous les jours		vente à la ferme le samedi matin	SIMON Frédéric	Fragny 42260 BULLY	04 77 65 20 72 06 80 04 48 46	simon.roland@orange.fr	
Terroirs de Haute-Loire	plateforme	BIO	viande, charcuterie	OUI	Loire					16, Boulevard Bertrand - Hôtel Interconsulaire - BP 2043 43012 LE PUY EN VELAY	04 71 08 69 93	contact@terroirsdelhaute Loire.coop	



NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
BAREL Thierry	Producteur	BIO	Yaourts brassés bio au lait de vache Nature ou aux fruits	Dérogation	dans un rayon de 30 km autour de la ferme	selon commande	60 pièces		BAREL Thierry	Morier 42240 ST MAURICE EN GOURGOIS	04 77 50 89 64 06 84 38 94 12	chanae81025@gmail.com	
Bio A Pro	plateforme	BIO	Produits laitiers (large gamme)	Non concerné	Loire				MANZANARES Céline	32 rue des romières 69530 BRIGNAIS	04 78 82 05 96 06 85 89 21 42	contact@bioapro.com	<a href="http://www.bioapro.com">www.bioapro.com</a>
DUCREUX STEPHANE	Producteur	BIO	Yaourt nature (pot carton paraffiné /125 g et pot plastique 1 kg), crème dessert parfums chocolat et vanille (pot plastique 1 kg)	oui	Loire/Rhône limitrophe communauté de communes de Feurs		1 semaine		DUCREUX Stéphane/ COUDROY Yoanna	Les Rivières 42110 SALVIZINET	04 77 26 16 07 06 17 25 00 28	s.ducieux@42.sideral.fr	
EARL de la Ferme de Chapt	producteur		Yaourt nature ou brassé sucré aux fruits, Faiselle, Crème dessert vanille ou chocolat		secteur Boin, Montbrison, St Etienne, St Germain-Laval, Veauche, Bonson, Noretable, Saint-Just en Chevalet et région de Clermont Ferrand	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lundi, mardi et vendredi matin : Saint Etienne - Boen - Montbrison - Bonson</li> <li>Mercredi matin : Chabreloche - Thiers - Pont du Chateau - Courpière - Clermont Ferrand</li> <li>Jeudi matin : Norettable - Ferrand</li> <li>Saint Just en Chevalet</li> </ul>	1 semaine	vente directe à la ferme du lundi au vendredi de 7h à 12h30 ; Grand Frais La Talaudière, SIMPLY MARKET Couron d'Auvergne, CENTRE LECLERC Clermont Ferrand - Enval	TURLAN Joseph	Chapt 42440 LES SALLES	04 77 24 79 66 06 80 72 21 24	j.turlan@42.sideral.fr mail@fermedechapt.fr	
EARL de l'Aquarelle	Producteur		Cabriou frais, Cabriou affiné, Brique fraîche, Brique affinée, Montmonet frais, Montmonet affiné, Fromage blanc et tomme à base de lait de chèvre, et fromage de brebis.	Dérogation	Saint-Etienne, Firminy, alentours 40km autour de l'exploitation	selon lieu de livraison			GARON François	Brodillon 42660 MARLHES	04 77 51 88 21	fermedelaquarelle@gmail.com	
EARL de Verpilleux	Producteur		Yaourt aux fruits (12 parfums différents), Nature, aromatisé (fraise, framboise, vanille, caramel, orange ananas), Yaourt à boire (fraise, framboise et vanille), Yaourt enseau	Dérogation	30 km autour de l'exploitation	1 semaine pour les yaourts		marché de Saint Priest en Jarez le vendredi après-midi et de Lorette le jeudi après-midi ; vente à la ferme le vendredi soir	VIRISSEL Mathieu	2158 Route des Vignes 42800 ST ROMAIN EN JAREZ	06 69 90 36 65	mathieu.virissel@orange.fr	
EARL Ferme Couzon	Producteur		Fromages blancs lactiques, Rigottes (seches ou mi-sèches), Briques, Coeurs tendres (Médaille d'or du concours des produits fermiers innovants)	oui	20 km autour de la ferme	Lundi et vendredi à la Grand-Croix, Mardi à Saint Chamond, Vendredi à La Talaudière	10 jours	marché de ST CHRISTO EN JAREZ samedi matin 9 h-12 h ; BOUCHERIE BAYLE la Grand Croix	COUZON Serge	Les Flaches 42320 ST CHRISTO EN JAREZ	04 77 20 24 74 06 16 06 41 68	earl.Couzon@free.fr	
EARL Ferme des Aiguères	Producteur		Yaourt nature, Yaourt fruit, Yaourt aromatisé, Crème dessert chocolat, Fromage blanc battu (au lait de vache)	oui	Rayon de 80 km autour de BURDIGNES	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mardi sur la région de Saint-Etienne</li> <li>Mercredi sur Annonay et en Anèche</li> <li>Jeudi sur la région de la vallée du Rhône</li> </ul>			GALPAUD Laurent	Le Bourg 42220 BURDIGNES	04 77 39 63 85 06 88 88 83 60	ferme.desaiguères@42.sideral.fr	
EARL Ferme des p'tits bio	Producteur	BIO	Yaourts bio nature, nature brassé, nature sucré, aromatisé ou aux fruits brassé	oui	Loire et Rhône				MARQUET Edith et Philippe	737 route du Guillot Gros 42140 MARINGES	04 77 94 18 99 06 13 39 36 44	contact@lafermedesptitsbio.fr	
EARL La Ferme du Valfleury	Producteur	BIO	Yaourts naturels ou aromatisés aux fruits, Crèmes dessert (vanille, chocolat)	oui	Pour toute commande, s'adresser à la plateforme Bio A Pro				MAZET Adrien	Jancenay 42140 CHAZELLES SUR LYON	06 59 35 46 42	adrien.maze@orange.fr	
Entreprise laitière de Sauvain (IAA)	Transformateur, coopérative, divers Industriels		Fourme de Montbrison au lait cru ou au lait pasteurisé, Fourme d'Ambert, Fromages Bleus, Tommes, Fromages à pâte molle, Fromages de chèvre	oui	France entière			Magasin sur le site de Sauvain ; ouvert toute l'année, du lundi au vendredi, de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.	SOUBEYRAND Eric	Dizangue 42990 SAUVAIN	04 77 96 20 79 06 03 05 95 98	esoubeyrand@art.fr	<a href="http://www.fourme-art.fr">www.fourme-art.fr</a>



NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
FROMAGERIE DES HAUTES CHAUMES	Transformateur, coopérative, divers industriels		Foume de Montbrison AOP au lait cru, Tomme de Sauvain, Rigottes lait cru, Fourmette de Sauvain	oui	Toute la Loire et expédition sur toute la France	Jeudi et Vendredi matin sur St Etienne et Montbrison		SABIDO DJUMA à St Priest en Jarez	TARIT Hubert	Le Bourg 42990 SAUVAIN	04 77 76 89 12	contact@fromagerie-hautes-chaumes.com	<a href="http://www.fromagerie-hautes-chaumes.com">www.fromagerie-hautes-chaumes.com</a>
FROMAGERIE GUILLOTEAU	Transformateur, coopérative, divers industriels		Bûche du Pliat, Bûchette du Vivarois 180g, Mini pavé brebis, Pavé d'Affinois, Rigotte de Condiereu AOP, Pliat frais de chèvre, Mini Pavé d'Affinois 30g, Mini Brin 25g, Bûche du Pliat (produits au lait de chèvre ou de brebis)	oui	Région Rhône Alpes			France frais Lyon(Broc), France frais Auvergne (Roux Auverfrais), France Frais Bourg en Brasse (Dicolaph), Saprot, Pomona, Transgourmet, Pro à Pro, Braké	Le service commercial	le Pliani CS 600058 42410 PELLUSSIN	04 74 87 53 00	contact@guiloteau.fr	<a href="http://www.fromagedesaffinois.com">www.fromagedesaffinois.com</a>
GAEC cœur du Forez	Producteur		Fromage blanc lactique, Fromage blanc battu, Brique vache, Brique mélange vache et de chèvre, Sarraçon, Vachard (format canembert), Rigotte vache	oui	secteur Montbrison, Montrond, Feurs, Veauce, Andrieux, Saint Just Saint Rambert, st etienne et Sury le Comptial	mardi et vendredi matin	100€ / 3 jours	MOULIN Florence et BORY Emmanuel		Les Tourettes 42610 ST ROMAIN LE PUY	04 77 90 30 44 06 81 37 26 50	coeurduforez@wanadoo.fr	
GAEC DE LA BRUYASSERE	Producteur		Fromages blancs en faiselle au lait cru entier	Dérogation	Vallée du Gier et bassin stéphanois		24€		ESCOT Nicole	La Bruyassière 42400 ST CHAMOND	06 14 20 19 46	unbutpourse@club-internet.fr	
GAEC de la Fenassière	Producteur		Au lait de chèvre: yaourt de nature, Faiselle, Fromage frais, Fromage semi sec, Fromage aromatisé (disponibles toute l'année)	Dispensé	secteur St Etienne, vallée de l'Ordnaie, St Just St Rambert	mardi et jeudi	50€ / 1 semaine	ventes - vente de fromage Samedi à Veauce, Unieux et Saint Victor sur Loire PVC: Saveurs de nos fermes Saint Chamond Annap de la cote mardi roche la molliere	GENTALZ Aurélie	La Fenassière 42230 ROCHELA MOULIERE	04 77 90 30 15 06 48 26 30 80	aurelie.gentalz@orange.fr	
GAEC de la Vallée de l'Ornon	Producteur		Yaourt au lait de vache Nature, Nature sucré, Aromatisé (citron, vanille, banane, fraise, framboise, pêche), Yaourt au lait de chèvre Nature	oui	Saint-Etienne Métropole		500 pièces	Marchés hebdomadaires Mercredi: Le creux, Saint Chamond et Samedi: Cours Faurel, Saint Etienne	MAS Anthony	Le Mont 42400 ST CHAMOND	04 77 22 77 24 06 21 51 10 31	anthony.mas42@orange.fr	
GAEC de Savigneux	Producteur		Brique, Yaourt, Fromage apéritif nature, Rigotte, Fromage blanc, Fromage apéritif aromatisé, Tonnelait à base de lait de vache	oui	Monts du Lyonnais et région stéphanoise	du lundi au vendredi	selon produit / 1 semaine pour les yaourts et les produits secs, et 72 H pour les produits frais	les rigottes et le fromage apéritif aromatisé sont référencés chez SARL DISTRIAL à Valence	CHANAVAT Christelle	Savigneux 42140 CHEVRIERES	04 77 94 18 45 06 36 01 22 14	gacdesavigneux@orange.fr	
GAEC des Chavelles	Producteur		Yaourt nature, Yaourt Aromatisé sucré, Faiselle, Fromage blanc battu, Rigotte sèche (au lait de vache)	oui	Vallée du Gier	jeudi matin (exceptionnellement le mardi)	50€		FOND Mickaël	3 Chemin du plan, 42800 TARTARAS	04 77 75 34 28 06 76 96 66 63	mic.fond@orange.fr	
GAEC des Délices Foréziens	Producteur		Glaces aux œufs et Sorbets (différents parfums et différents conditionnements) en barquette de 1 ou 2 parfums, Vacherin 10 parts, Petit Pots 30 ml	oui	selon commande	du mercredi au vendredi en fonction des tournées	75€ pour les lieux de livraison > 30 km / 8 jours	Vente à la ferme : 02 mai au 30 septembre du lundi au samedi de 14h à 19h, Le reste de l'année : les samedis de 14h à 19h Magasins de producteurs : Escalé Paysanne à Veaurche, La Grange des Paysans à Montbrison, Les Payous à Balbigny, Fermes du Forez	GIRAUD Geneviève et Guy	1290 Chemin des Semages 42210 ST CYR LES VIGNES	04 77 94 62 04 06 78 98 88 03	delicesforeziens@orange.fr	<a href="http://www.delicesforeziens.fr">www.delicesforeziens.fr</a>
GAEC des Paquerettes	Producteur	BIO	Rigottes, tommes				12kg / 1 semaine		MOULTON Sébastien	355 chemin des Vaugelles 42800 CHATEAUNEUF	04 77 75 45 05		

NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	Jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
<b>GAEAC du Cabridou</b>	Producteur	BIO	Fromage rod (frais, mi-se, affiné), rigottes de Condrieu, Pyramides cendrées, Briques, Yaourts (par 4), Fromages blancs (par 6), fromage blanc battu (500 g), mini chèvre (fromage individuel)	oui	Rayon de 100 km (à discuter)		8 jours		MARGERT Jean-Paul	La Grand Combe 42800 STE CROIX EN JAREZ	04 77 20 20 70		
<b>GAEAC du Prieuré</b>	Producteur		Brique du Forez mélangée, Brique du Forez au lait entier cru de vache, Brique au lait entier pasteurisé de vache, Rogeret au lait entier pasteurisé de vache, Rogeret au lait cru de vache, Rigotte sèche au lait entier pasteurisé	oui		Commander auprès de RHD Labo			ROCHE Thierry	Les Barraques 42610 ST ROMAIN LE PUY	04 77 76 01 99 06 84 23 70 20	gaec.prieure@terre-net.fr	
<b>GAEAC du Rachet</b>	Producteur		Fromages blancs lactiques, Sarraçon nature ou ail et fines herbes, Fromage rond type St Marcellin, Rigottes, Briques, Cendré, Apéritifs (nature ou herbe) au lait de vache	Dispensé	Vallée du Gler et Bassin Stéphanois	lundi, mercredi et vendredi	5 jours		DECLERIEUX Nicole	La Côte Rachat 42400 SAINT CHAMOND	06 36 34 54 38	gaecdurache@orange.fr	
<b>GAEAC Ferme des collines du Midi</b>	Producteur	BIO	Lait cru ou pasteurisé, Fromages blancs caillé doux, Yaourt enseau de 1 kg (nature, nature sucré, aromatisé orange, citron, vanille, cassis ou fraise), Yaourts en pot de 125 gr (nature, nature sucré, aromatisé orange, citron, vanille, cassis ou fraise)	oui	Saint Etienne, Unieux, Roche la Molière, Saint Genest Lerpt, Firminy, La Ricamarie, Le Chambon Feugerolles, Saint Just Saint Rambert, La Fouillouse			Casino	PINATEL Catherine	Landuzière 42530 ST GENEST LERPT	04 77 41 17 94 06 07 27 00 25	fermedescollinesdumidi@orange.fr	
<b>GAEAC Ferme Margot</b>	Producteur		Yaourt nature, aromatisé ou aux fruits, Crème dessert, Fromages blancs, tomme, Fromage type saint marcellin	Dispensé	Canton de Saint Genest Malfoux et Saint Etienne		50 € / 1 semaine	marchés sur saint etienne et magasin Le quart d'heure paysan	MARGOT Chrystèle et Pascal	Les Gauds 42660 ST GENEST MALFAUX	04 77 51 24 42 06 69 60 97 79	cp.margot@free.fr	
<b>GAEAC Ferme Pailion</b>	Producteur		au lait de vache : Fromage blanc, Yaourt nature ou à la coiture (confitures locales de fraises, abricots, pêches de vigne, framboises, fruits rouges, groseilles, miel), Rigotte sèche ou fraîche, Sarraçon ail et fines herbes ou nature, Rigotte apéro	oui	pas de livraison		2 jours	Vente à la ferme les mardi et jeudi de 16h30 à 18h30 et les vendredi de 10h00 à 18h30 : Super U de l'Horme, Au Intermarché de l'Horme, Au Potager à la Grand-Croix	PELLON Pierre et Isabelle	895 route de la Revolanche 42740 ST PAUL EN JAREZ	04 77 22 47 98 06 75 03 19 26	gaecfermepailion@gmail.com <a href="http://www.ferme-pailion.fr">www.ferme-pailion.fr</a>	
<b>GAEAC les Balcons du Forez</b>	Producteur	BIO	Fromage Blanc doux ou acide (par 6), Fromages Sees (brique de vache, tomme de vache, fourme fermière)	Dérogation	20 Km autour de la ferme		en fonction de la distance / 5 jours pour les fromages blancs		BONHOMME Frédéric	Rioliol 42380 ST NIZIER DE FORNAS	06 32 96 98 82	fre@balconsduforez.fr <a href="http://www.balconsduforez.fr">www.balconsduforez.fr</a>	
<b>La Grange aux Glaces</b>	Producteur		Sorbets et glaces : Duo (15 tranches de 100 ml)	oui	25 km autour de saint etienne	Jeudi et vendredi matin	15 jours		GRANGE Daniel et Séverine	Poizat 42570 ST HEAND	04 77 30 41 98 06 81 18 61 92	grangedane@wanadoo.fr <a href="http://www.la-grange-aux-glaces.fr">www.la-grange-aux-glaces.fr</a>	
<b>Laiterie du Forez (IAA)</b>	Transformateur, coopérative, divers industriels		Crème Fraîche 50CL, Crème Fraîche 25CL, Faisnelles 40% 110gX10, Faisnelles 40% 150gX4, Faisnelles 20% 150gX4, Faisnelles 40% 110gX20, Faisnelles 40% 120gX12, Sarraçon Nature seuu de 500 g et 5 kg, Sarraçon Assaisonné seuu de 500g et 2,5 kg	oui	France entière		24 H (si commande passée avant 10 H)	Produits disponibles chez RHD (289 rue de l'industrie - 42350 LA TALAUDIERE), CCF / CCF DIFFUSION (rue Jean Zay - 42271 SAINT-PIERRE-EN-JAREZ), FROMABERT (4 rue Auguste Guilton - 42000 SAINT-ETIENNE) et PRO A PRO (275 rue André Ampère - 69970 CHAPONNAY)	DURIEUX Jérôme et MAZOYER David	SAVIGNEUX 42600 MONTBRISON	04 77 96 88 80 06 14 37 07 51	j.durieux@laitduforez.com / d.mazoyer@laitduforez.com <a href="http://www.laitduforez.com">www.laitduforez.com</a>	





NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
Les chèvres de Chazalon	Producteur		Fromage de chèvre briqué, Fromage de chèvre rond, Glace au lait de chèvre (nature, au fromage, vanille, pépites de chocolat, chocolat) (produits disponibles de février à décembre)	Non concerné	40 km autour de l'exploitation Loire sud	du lundi au samedi		Marché de Feurs le mardi matin ; Marché de Panis/sècles le Samedi matin ; Vente à la ferme tous les jours de 17H30 à 19H	BURGER Guillaume	Chazalon 42360 PANISSIERES	06 77 09 42 34	leschevresdechazalon@yahoo.fr	
ReColter	plateforme	BIO	Produits laitiers (produits fermiers issus de la Loire, de l'Isère et du Rhône)		3 tournées de livraisons par jour sur Région Lyonnaise, Est et Ouest Lyonnais, Nord Isère + vallée du Gier (Rive de Gier), Autres secteurs étudiés sur demande si les volumes et la régularité le justifient		80 €		REBOUX Agnès	540 Chemin du Châtagnier 38370 ST PRIM	04 37 04 69 34 06 51 87 47 13	recolter.contact@gmail.com	
Terroirs de Haute-Loire	plateforme	BIO	Produits laitiers	oui	Loire					16, Boulevard Bertrand - Hôtel Interconsulaire BP 2043 43012 LE PUY EN VELAY	04 71 08 69 93	contact@terroirsdehauteloire.coop	
VOUTA Sylvain	Producteur		Rigottes fraîches, mi-sèches ou affinées, Brique cendrée, Fromage type Picodon frais, Sèchon crémeux, Faisselles, Tomme à l'ancienne, Fromage apéritif	oui	Saint-Étienne et la Plaine du Forez	Livraison 3 fois par semaine sur Saint-Étienne et la Plaine du Forez	8 jours	Ferme Bertholet (La Fouillouse) et Ferme de Rolbec (la Fouillouse) ; E.Loclerc à Andrézieux et Saint-Priest en Jarez, Intermarché à Saint Héand et Grand Frais à Villars et Andrézieux	VOUTA Sylvain	La Graniasse 42570 SAINT HEAND	04 77 53 50 96 06 23 21 10 52	vouta.mireille@orange.fr	

NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
<b>Bio A Pro</b>	plateforme	BIO	Poissons	Non concerné	Loire				MANZANARES Céline	32 rue des ronzières 69530 BRIGNAIS	04 78 82 05 96 06 85 89 21 42	contact@bioapro.com	<a href="http://www.bioapro.com">www.bioapro.com</a>
<b>Terroirs de Haute-Loire</b>	plateforme	BIO	Poissons	Oui	Loire					16, Boulevard Bertrand - Hôtel Interconsulaire - BP 2043 43012 LE PUY EN VELAY	04 71 08 69 93	contact@terroirsdehauteloire.coop	



NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	Jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
<b>Aux 6 levains</b>	Transformateur, coopérative, divers industriels bio ou mixte	BIO	Tous types de pain bio au levain naturel : 500g, 1kg, 1.5kg, 2kg		Loire (Axe Chazelles sur Lavieu -> Veauche, Saint Etienne, Saint Chamond)		150€ pour la livraison. Pas de minimum si récupération à la boulangerie		THIERY Sylvain	Lieu dit Le Mas 42560 CHAZELLES SUR LAVIEU	06 27 67 44 13	aux6levains@live.fr	
<b>Bio A Pro</b>	plateforme	BIO	Pains	Non concerné	Loire				MANZANARES Céline	32 rue des ronzières, 69530 BRIGNAIS	04 78 82 05 96 06 85 89 21 42	contact@bioapro.com	<a href="http://www.bioapro.com">www.bioapro.com</a>
<b>Boulangerie Pâtisserie ABRIAL SAS</b>	Transformateur, coopérative, divers industriels		Fabrication de manière artisanale des produits de boulangerie pâtisserie « frais » ou « précuits surgelés » destinés aux professionnels (petit pain, baguette, pavé...)	Non concerné	50 km autour de LE BESSAT	toute la semaine		au magasin de l'entreprise	ABRIAL Jean Régis	2 Rue du Feria 42660 LE BESSAT	04 77 20 40 64 06 72 10 10 29	boulangerie.abrial@wanadoo.fr	
<b>EURL Allrot</b>	Transformateur, coopérative, divers industriels bio ou mixte	BIO	Pain blanc (ficelles, baguettes, flûtes), Pain 1/2 complet (au poids), Pains spéciaux		Plaine et St Etienne		5 kg		ALLIROT Erik	2 place de la Préfecture 42600 MONTBRISON	06 88 79 89 58	erikallrot@yahoo.fr	
<b>Le Boulanger Bio</b>	Transformateur, coopérative, divers industriels bio ou mixte	BIO	Différentes sortes de pains, Tartes et gâteaux, gâteaux secs		40 km autour de Roanne (selon les quantités)	du mercredi au dimanche	40 kg		CORNELOUP Michel	29 avenue de la libération 42120 LE COTEAU	04 77 68 01 04	michel.corneloup.leboulangerbio@wanadoo.fr	
<b>LE CHAMP DU PAIN</b>	Producteur	BIO	Pain nature, aux graines de tournesol/lin, aux graines de courge, de seigle		Forez, Saint-Etienne, Roanne				DUFOUR Corentin	Jay 42130 ST SIXTE	04 77 24 26 74 06 89 94 07 81	lechampdupain@gmail.com	
<b>Terroirs de Haute-Loire</b>	plateforme	BIO	Pains	oui	Loire					16, Boulevard Bertrand Hôtel Interconsulaire BP 2043 43012 LE PUY EN VELAY	04 71 08 69 93	contact@terroirsdehaute Loire.coop	



NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	Jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
COLOMBET Gilbert	Producteur		AOC St Joseph rouge, IGP Colline rhodanienne, syrah, gamay, marsanne	Non concerné	sud et centre du département		60 bouteilles		COLOMBET Gilbert	La Pilaterie, 42520 LUPE	04 74 87 30 34	gilbert.colombet42@orange.fr	
Domaine de la Rochette	Producteur	BIO	Côte Roannaise rouge AOC, Côte Roannaise Rosé AOC, Vin du Pays D'Urfé Blanc IGP	Non concerné	60 km autour du domaine	tous les jours		au domaine du lundi au samedi de 8h à 19h et le dimanche de 8h à 12h	NERON Pascal	La Rochette, 42155 VILLEMONTAIS	04 77 63 10 62 06 72 70 49 29	antoine.neron@orange.fr	<a href="http://www.cote-roannaise-neron-rochette.fr">www.cote-roannaise-neron-rochette.fr</a>
Domaine SEROL	Producteur	BIO	AOP Côte Roannaise rouge ou rosé, Vin de Pays d'Urfé Rosé 1/2sec ou blanc sec, vin rosé effervescent	Non concerné	France entière	tous les jours ouvrés	10 jours	Vente à la propriété du lundi au samedi : 9h-12h, 14h-19h	SEROL Carine et Stéphane	Les Estinaudés, 42370 RENAISON	04 77 64 44 04	contact@domaine-serol.com	<a href="http://www.domaine-serol.com">www.domaine-serol.com</a>
Fleur de vigne	Producteur		Vins blancs, rouges et rosés	Non concerné	40 km autour de l'exploitation pour les commandes inférieures à 36 bouteilles ; au-delà, nous consulter	Suivant les commandes		Caveau de vente : 785 RD 1089 – 42130 Ste Agathe la Bouteresse (lundi et vendredi de 15h à 18h, Samedi 10h-18h ; autres horaires possibles sur rendez-vous)	GUILLLOT Stéphanie	785 RD 1089 - LA loge des pères, 42130 ST AGATHE LA BOUTERESSE	04 77 24 44 36 06 82 49 26 44	cave.stephanieguillot@orange.fr	
GAECC Domaine des Pothiers	Producteur		vin côte roannaise	Non concerné	Loire		12 bouteilles / 1 semaine maximum	Vente sur le domaine tous les jours. Les samedis, dimanches et jours fériés sur rendez-vous	PAIRE Denise, Romain et Georges	Les Pothiers, 42155 VILLEMONTAIS	04 77 63 15 84	domainedespothiers@yahoo.fr	<a href="http://www.domainedespothiers.com">www.domainedespothiers.com</a>
MAISON JB CLAIR	Producteur		Vins blancs, rouges et rosés dont Vin AOC rouge et rosé. Vin de pays d'Urfé et chardonnay vieilli en fût de chêne	Non concerné	Roannais				CLAIR D'ANTONIO Claudine	Le Chambon, 42370 RENAISON	04 77 64 40 01 06 66 04 69 81	claudineclair@yahoo.com	



NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	Jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres modes d'approvisionnement possibles	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
Bio A Pro	plateforme	BIO	Œufs, Produits épicerie (Céréales, légumineuses...)	Non concerné	Loire				MANZANARES Céline	32 rue des ronzères, 69530 BRIGNAIS	04 78 82 05 96 06 85 89 21 42	contact@bioapro.com	<a href="http://www.bioapro.com">www.bioapro.com</a>
GAEC de la Faurie	Producteur	BIO	Œufs de poules calibre petit, moyen ou plus par plateau de 30	oui	de St Etienne à Davézieux	selon commande			ROUCHOIZE Valérie et Gilles	La Faurie 42220 BOURG ARGENTAL	04 77 61 58 42 06 41 49 15 57	rouchouze.valerie@orange.fr	
GAEC du Murier	Producteur	BIO	Œufs (par plaque de 30)	oui	Vallée du Gier et Bassin Stéphanois				RIOU Quentin	4 route de Bisieux 42800 ST JOSEPH	06 26 83 51 05 06 66 29 86 09	syliane-guyot@orange.fr / quentin.riou@yahoo.fr	
GAEC Ferme Unibio	Producteur	BIO	Œufs de poules calibre moyen ou gros par plateau de 30	oui	Loire				ROUX Maryline	Le bray 42260 ST MARTIN LA SAUVETE	04 77 62 24 51 06 22 96 83 44	ferme.unibio@free.fr	
MARTIN Christian	Producteur	BIO	Œufs en alvéoles de 30	oui	bassin stéphanois, vallée du Gier et autour de l'exploitation	selon commande		distributeur automatique dans le centre de Saint Christo en Jarez	MARTIN Christian	663 chemin de montomet 42320 ST CHRISTO EN JAREZ	04 77 20 86 91 06 71 73 88 76	c.martin@42.sideral.fr	
Miellerie des Gorges de la Loire	Producteur		Miel (250 g, 500 g, 1 kg) et pain d'épice (300 g)	oui	selon commande	selon commande		vente directe du lundi au samedi, de 8:00 à 18:00	DESHORS Gilles	Route de Saint Victor sur Loire 42230 ROCHE LA MOULIERE	04 77 90 61 82	contact@miellerie Loire.com	<a href="http://www.miellerie Loire.com">www.miellerie Loire.com</a>
Minoterie Cieron SAS	Transformateur, coopérative, divers industriels		Farines (par 5 ou 25 kg) : blé T65, T80, et T110, engrain T150, Epeautre T80, seigle T130 et Sarrasin T80 ; Lentilles par 1 ou 25 kg	Non concerné	30 kms aux alentours de la Gimond	Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00		Vente directe au moulin du lundi au vendredi de 8h00 à 17h30 ou disponible chez les grossistes suivants : Le Chou Ravi à Chazelles sur Lyon, Blocoop à Sorbiers, Bio coccinelle à Bonson, Bio nacelle à Saint-Etienne, La Pallingerie à Rive de Gier	PONCET Pascal	44 chemin de l'étang 42140 LA GIMOND	04 77 30 91 55	moulin@cieron-bio.fr	
Minoterie DUPUY COUTURIER (IAA)	Transformateur, coopérative, divers industriels	BIO	Farine de blé biologique BORSA Type 65 et Farine de blé CIRC® LA FOREZIENNE Type 65 (par 5 ou 25 kg) (toute autre farine sur demande)	Non concerné	Rhône-Alpes	tous les jours	100 kg	Farines utilisées dans plus de 80 boulangeries du département (liste détaillée sur demande)	DUPUY François-Tony	La Marandière CS 80025 42580 L'ETRAT	04 77 74 77 17	fdupuy@minoteriedupuycouturier.fr	<a href="http://www.minoteriedupuycouturier.fr">www.minoteriedupuycouturier.fr</a>
Ptit gone	Producteur	BIO	Œufs Frais, volière, plein air ou bio par 90, 180 ou 360 et Coule de blanc, Coule de jaune ou Coule de entier par bidon de 1, 5 ou 10 litres	oui	secteur Saint Chamond / Saint Etienne / Montbrison	du lundi au vendredi	1 jour	vente directe à la ferme	Maridet Alain	Ch. Des Aumônes, 69670 VAUGNERAY	06 07 04 22 20	commercial@ptitgone-oeufs.fr	
Terroirs de Haute-Loire	plateforme	BIO	Produits épicerie	oui	Loire					16, Boulevard Bertrand - Hôtel Interconsulaire - BP 2043 43012 LE PUY EN VELAY	04 71 08 69 93	contact@terroirsdehaute Loire.coop	

# 2 ACTEURS À VOTRE SERVICE



**Chambre d'Agriculture de la Loire**  
43 avenue Albert Raimond  
BP 40050  
42272 St Priest en Jarez cedex  
[www.loire.chambre-agriculture.fr](http://www.loire.chambre-agriculture.fr)

Contact :  
*Pierre-Antoine ALLAIN*  
[pierre-antoine.allain@loire.chambagri.fr](mailto:pierre-antoine.allain@loire.chambagri.fr)  
Tél. 04 77 92 12 12



**ARDAB (Association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire)**  
Maison des agriculteurs  
234 avenue du Général de Gaulle - BP 53  
69530 Brignais  
[www.auvergnerhonealpes.bio](http://www.auvergnerhonealpes.bio)

Contact :  
*Carole DESCHAMPS*  
[carole-ardab@aurabio.org](mailto:carole-ardab@aurabio.org)  
ou [contact-ardab@aurabio.org](mailto:contact-ardab@aurabio.org)  
Tél. 04 72 31 59 99

## QUELQUES SITES À CONSULTER :

[www.loire.chambre-agriculture.fr](http://www.loire.chambre-agriculture.fr)

[www.localdesaison42.fr](http://www.localdesaison42.fr)

[www.auvergnerhonealpes.bio](http://www.auvergnerhonealpes.bio)

[www.produitsfermiersloire.com](http://www.produitsfermiersloire.com)

[www.localim.fr](http://www.localim.fr)

[www.interbev.fr](http://www.interbev.fr)

[www.repasbio.org](http://www.repasbio.org)

[www.fnab.org](http://www.fnab.org)

