



Des filières  
**SOLIDAIRES**  
pour un avenir

**+ BIO**

— Édition 2015 - 2017 —

# GUIDE Professionnel

**DES OPÉRATEURS BIO  
DU LANGUEDOC-ROUSSILLON**

- Associations Bio départementales
- Coopératives, groupements de producteurs
- Entreprises de transformation
- Distributeurs, grossistes



Édition 2015 - 2017

# GUIDE

## Professionnel

**DES OPÉRATEURS BIO**  
DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

La présente version 2015-2017 de ce guide est certainement la dernière à regrouper les opérateurs de la région Languedoc-Roussillon. En effet, dès janvier 2016, notre région administrative fusionnera avec l'actuelle région Midi-Pyrénées. Sans présumer de la forme que prendra le prochain guide, on peut imaginer que son contenu tiendra compte de la nouvelle configuration.

Cette nouvelle région (dont le nom n'est pas encore fixé) s'imposera comme la première région bio de France, en surface (250 000 ha) comme en nombre d'exploitation (5800) avec des filières leader en surface : viticulture (35%), grandes cultures (20%), fourrages (20%), fruits (18%) légumes frais (11%). Leader aussi pour le cheptel ovin (70%) et en apiculture (25%). Elle regroupera aussi de nombreuses entreprises de transformation et de distribution d'ampleur nationale et internationale (huileries, transformation du soja, transformation et expédition des fruits et légumes, plantes aromatiques et huiles essentielles) ainsi qu'un réseau puissant de coopératives (vins, fruits et légumes, céréales et protéagineux).

Ce tissu économique, fort créateur d'emplois, est en mesure de tirer parti du « boom » de la demande de produits bio qui maintient résolument des taux de croissance à deux chiffres.

Ce guide pourra contribuer à coordonner et regrouper des productions locales et régionales pour les mettre à disposition des consommateurs sur les divers points de ventes spécialisés.

IL peut aussi inciter les producteurs à se rapprocher des entreprises de transformation et de mise en marché afin de trouver des solutions de commercialisation.

Sud et Bio confirme sa volonté d'accompagner tous les projets de création et de renforcement des filières bio et d'aider à optimiser l'organisation de l'offre de proximité. Du producteur au consommateur, la bio peut s'affirmer comme un nouveau modèle économique et social, respectueux des besoins de chacun, tout en contribuant au rééquilibrage de la biosphère.

**Bernard Kimmel,**  
Président

**Jean-Luc Malicorne,**  
Vice-Président



- **Edito** .....01
- **Présentation Sud et Bio** .....04-11
  - Notre association ..... 04
  - Notre équipe ..... 05
  - Un réseau d'associations ..... 06-07
  - Panorama régional .....08-11
- **Les structures adhérentes** .....12-23
  - Biocivam de l'Aude .....12-13
  - Civam bio du Gard .....14-15
  - Civam bio de l'Hérault .....16-17
  - Civam bio des Pyrénées-Orientales .....18-19
  - Association Lozère Bio .....20-21
  - Sudvinbio .....22-23
- **Carte des entreprises bio du Languedoc-Roussillon** ... .24-25
- **Présentation des entreprises bio** .....26
- **Les entreprises bio** ..... 27-75
- **Présentation des viticulteurs bio** .....76
- **Les négociants vins bio du Languedoc-Roussillon** .....77-84



est l'identifiant des produits de qualité du Languedoc-Roussillon.  
**Plus d'infos sur : [www.sud-de-france.com](http://www.sud-de-france.com)**

## Matières premières

p. 27-29



## P.P.A.M

p. 30-31



## Fruits et légumes

p. 32-43



## Farines, boulangerie, biscuits

p. 44-49



## Epicerie

p. 50-60



## Produits laitiers, fromages, œufs, glaces

p. 61-65



## Viande, charcuterie

p. 66-68



## Poissons, produits de la mer

p. 69



## Jus de fruits, boissons

p. 70-71



## Distributeurs, grossistes

p. 72-75



## Vins, alcools

p. 77-84





## Sud et Bio Association interprofessionnelle BIO du Languedoc Roussillon

### Qui sommes-nous ?

Créée en 2011, Sud et Bio rassemble l'ensemble des opérateurs bio de la région : agriculteurs, transformateurs et distributeurs, avec pour objectif le développement concerté de l'agriculture biologique en Languedoc-Roussillon.

**Nos adhérents représentent l'amont et l'aval de la filière biologique :**

- **Amont :** Les organismes départementaux de producteurs bio du Languedoc-Roussillon et SudVinBio, représentent les agriculteurs biologiques de nos cinq départements.
- **Aval :** une cinquantaine d'entreprises régionales de transformation, de coopératives et de distributeurs, représentant toutes les filières bio du Languedoc-Roussillon.

**NOTRE OBJECTIF : Construire et développer « Des filières solidaires pour un avenir plus bio ! »**

### Nos missions

#### ● Animation des filières bio régionales

Sud et Bio anime et coordonne 7 commissions filières interprofessionnelles régionales : viticulture, élevage, grandes cultures, fruits et légumes, PPAM, distribution et RHD. Nos chargés de missions régionaux favorisent au sein de chaque filière la concertation entre tous les opérateurs, permettant ainsi de définir des actions collectives prenant en compte le principe de solidarité.



#### ● Coordination de la dynamique interprofessionnelle

Sud et Bio accompagne des projets d'entreprises individuels et/ou collectifs, ainsi que des projets territoriaux de développement de filières bio. Sud & Bio représente et défend les intérêts de la filière agrobiologique au niveau régional et national.

#### ● Communication et promotion

Sud et Bio assure la promotion de l'Agriculture biologique régionale auprès des consommateurs régionaux, et accompagne les professionnels dans la recherche de nouveaux marchés (participation à des salons professionnels, des conventions ou forum d'affaires) en fonction des besoins des filières.

#### ● Observatoire régional

Collecte, Analyse et synthèse de chiffres et données économiques sur la production bio régionale et les marchés.

### L'équipe Sud et bio

#### Président

**Bernard KIMMEL**

*bernard.kimmel@sud-et-bio.com*

#### Vice-Président

**Jean-Luc MALICORNE**

*jean-luc.malicorne@sud-et-bio.com*

#### Coordnatrice régionale

**Amélie BERGER**

**04 67 06 23 41**

*amelie.berger@sud-et-bio.com*

#### Assistante promotion / communication

**Arielle BOURGEON**

**04 67 06 23 48**

*arielle.bourgeon@sud-et-bio.com*

#### Chargée de mission observatoire

**Milène DELISSE**

**04 67 06 23 53**

*milene.delisse@sud-et-bio.com*

#### Web Master

**Loïc PAPIN**

**04 67 06 23 90**

*loic.papin@sud-et-bio.com*

### Les Chargés de mission Sud et Bio

#### Filière fruits et légumes

**Patrick MARCOTTE**

**04 68 35 34 12**

*patrick.marcotte@sud-et-bio.com*

#### Filière élevage

**Maxime COLOMB**

**04 66 65 62 00**

*maxime.colomb@lozere.chambagri.fr*

#### Filière grandes cultures

**Max HAEFLIGER**

**04 68 11 79 38**

*max.haeffliger@sud-et-bio.com*

#### Filière PPAM

**Gérard DELEUSE**

**04 15 09 82 72**

*gerard.deleuse@sud-et-bio.com*

#### Filière viticulture

**Thierry DUCHENNE**

**04 99 06 08 41**

*thierry.duchenne@sudvinbio.com*

#### Distribution

**Bénédicte FIRMIN**

**04 67 06 23 35**

*benedicte.firmin@sud-et-bio.com*

#### Restauration collective

**Amélie BERGER**

**04 67 06 23 41**

*amelie.berger@sud-et-bio.com*

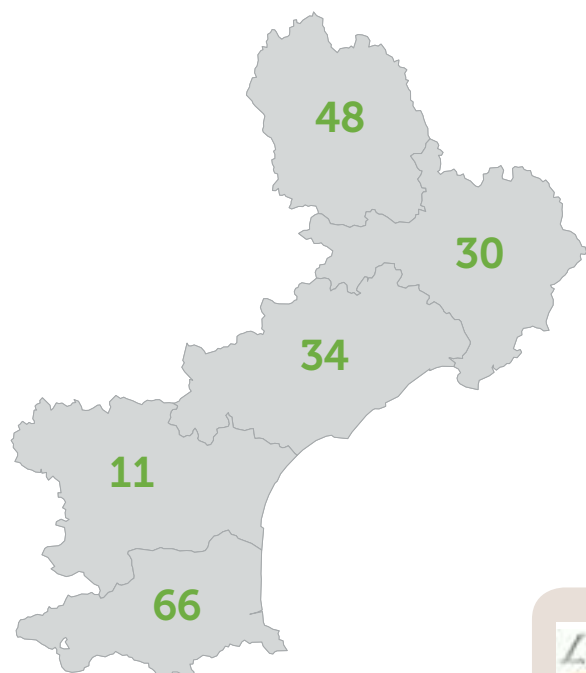


**Sud et Bio, c'est aussi un réseau d'associations départementales qui apportent des services de proximité.**

## Point Info Bio interprofessionnel

Pour l'accueil et l'information des porteurs de projets souhaitant développer une activité bio : jeunes en cours d'installation en AB, agriculteurs en projet de conversion Bio, restaurateurs, artisans, boulangers, PME souhaitant développer une activité bio...

Un service unique et personnalisé grâce auquel les conseillers spécialisés Bio répondent à toutes les questions réglementaires, techniques, économiques et commerciales des professionnels de l'AB (agriculteurs et entreprises).



**Bio civam 11**  
04 68 11 79 38  
[www.bio-aude.com](http://www.bio-aude.com)



**Civam bio 30**  
04 15 09 82 84  
[www.biogard.fr](http://www.biogard.fr)



**Civam bio 34**  
04 67 06 23 90  
[www.bio34.com](http://www.bio34.com)



**Civam bio 66**  
04 68 35 34 12  
[www.bio66.com](http://www.bio66.com)



**Lozère Bio (48)**  
04 66 65 62 00  
[www.lozerebio.fr](http://www.lozerebio.fr)

## Un réseau d'experts techniques 100 % Bio

Nos experts techniques régionaux sont spécialisés dans un type de cultures afin d'être à la pointe des nouvelles techniques. Ils suivent la recherche/expérimentation, réalisent et diffusent des références technico-économiques et contribuent à la formation du réseau de techniciens régional. Ils sont la référence technique bio en région.

### Maraîchage

**Alain ARRUFAT**  
04 68 35 34 12  
[alain.arrufat@bio66.com](mailto:alain.arrufat@bio66.com)

### Grandes cultures

**Max HAEFLIGER**  
04 68 11 79 49  
[biocivam.max@wanadoo.fr](mailto:biocivam.max@wanadoo.fr)

### Fruits et légumes - Circuits courts

**Elodie Bernard**  
04 67 06 23 90  
[elodie.bernard@bio34.com](mailto:elodie.bernard@bio34.com)

### PPAM

**Marion Pillier**  
04 15 09 82 74  
[m.pillier@biogard.fr](mailto:m.pillier@biogard.fr)

### Elevage

**Maxime COLOMB**  
04 66 65 62 00  
[maxime.colomb@lozere.chambagri.fr](mailto:maxime.colomb@lozere.chambagri.fr)

### Viticulture

**Nicolas CONSTANT**  
04 99 06 08 40  
[nicolas.constant@sudvinbio.com](mailto:nicolas.constant@sudvinbio.com)

### Oléiculture

**Marie SINGER**  
04 68 35 35 12  
[marie.singer@bio66.com](mailto:marie.singer@bio66.com)

### Œnologie

**Valérie PLADEAU**  
04 99 06 04 40  
[valerie.pladeau@sudvinbio.com](mailto:valerie.pladeau@sudvinbio.com)

## Formation

Dans chaque département, chaque année, un programme de formation est proposé aux agriculteurs bio afin qu'ils puissent se former sur des aspects techniques, commerciaux, organisationnels, innovants... Pour que l'AB reste une agriculture innovante, performante et durable ! Demandez le programme dans votre association départementale !

## Promotion de l'agriculture biologique et des circuits courts bio

Information des consommateurs et diffusion de Guides départementaux des agriculteurs bio en vente directe. **Retrouvez tous les producteurs bio en vente directe sur les sites web locaux et sur [www.sud-et-bio.com](http://www.sud-et-bio.com)**



## L'agriculture biologique du Languedoc Roussillon en quelques chiffres-clés

Après une vague importante de conversions entre 2008 et 2012, le Languedoc Roussillon a connu sur les années suivantes un ralentissement de la dynamique. L'année 2015 marque une reprise importante pour les filières biologiques, ce qui fait du Languedoc Roussillon l'un des territoires bio les plus actifs de France.

### Près de 3000 exploitations agricoles engagées en bio fin 2015

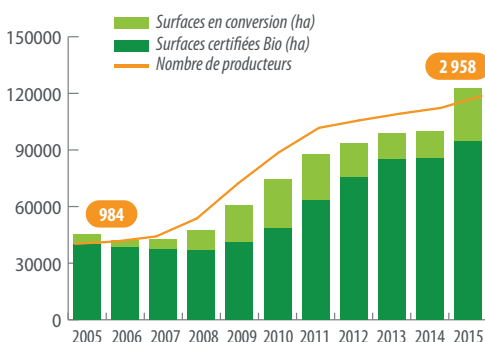
Le Languedoc Roussillon maintient sa place dans le palmarès des grandes régions bio de France, avec 2958 exploitations en bio ou conversion fin 2015. Les surfaces engagées en bio et en conversion ont désormais largement dépassé le cap des 100 000 hectares. La progression est nette. En 2015, ce sont 22 390 hectares supplémentaires qui sont venus grossir les surfaces bio du Languedoc Roussillon.

La Surface Agricole Utile bio du LR représente ainsi aujourd'hui 122 393 ha, soit 8,9% des surfaces bio françaises. Avec 14% de la SAU cultivée en bio, le Languedoc Roussillon se place juste derrière PACA pour le poids de la bio dans les filières agricoles régionales.

### Les départements du LR toujours bien placés dans le palmarès français

Le Gard et l'Hérault se distinguent dans le palmarès des départements 2015 par leur nombre de producteurs, avec respectivement 796 et 747 exploitations agricoles, derrière la Drôme qui comptabilise 1045 fermes Bio et le Gers (944 fermes) qui a connu en 2015 une vague de conversions record. L'Aude se fait remarquer

pour l'importance de ses surfaces menées en mode de production biologique, avec une surface départementale bio de 36 543 Ha. Les Pyrénées-Orientales ne sont pas en reste : avec 14 810 Ha, soit 19,7% de la SAU du département, le pays catalan frôle son objectif de 20% des surfaces agricoles départementales en Bio à l'horizon 2017. Dans l'ensemble, tous les départements du LR sont au-delà des 10% de la SAU en bio.

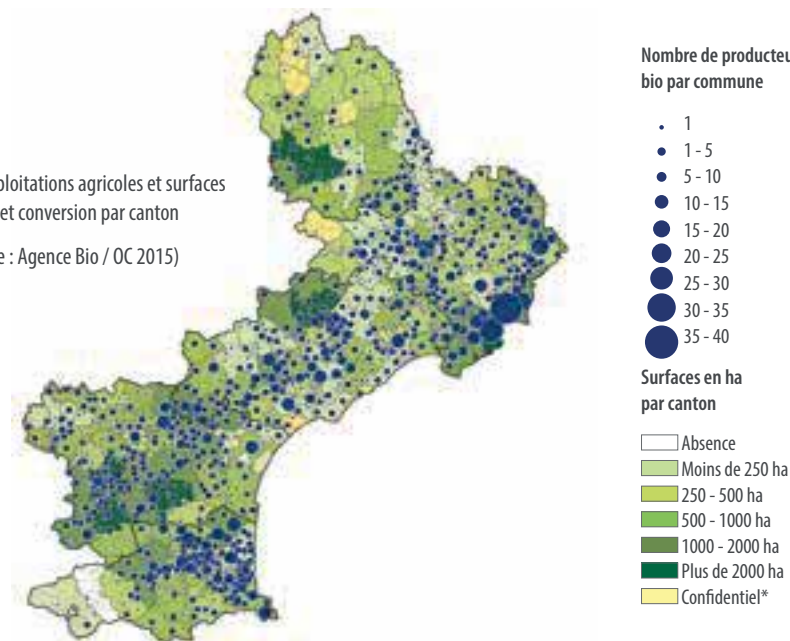


Evolution des surfaces et du nombre d'exploitations du LR engagées en agriculture bio sur les 10 dernières années

(Source : Agence Bio / OC 2015)

Nombre d'exploitations agricoles et surfaces en bio et conversion par canton

(Source : Agence Bio / OC 2015)



### CHIFFRES CLÉS 2015

- ▶ **2958** fermes en bio et conversion
- ▶ **9,6%** des exploitations du LR
- ▶ **122 393 ha** certifiés bio ou conversion
- ▶ **14%** de la SAU du LR
- ▶ **893** opérateurs aval
  - 55% IAA et commerce de gros
  - 11% artisans
  - 32% détaillants
  - 2% restaurants
- ▶ **~ 7000** emplois dans les fermes bio
- ▶ **Marché bio LR : 314,5 millions d'€**
- ▶ **128** magasins spécialisés bio
  - 36% du marché bio en LR
  - Environ 400 emplois générés
  - 213 m<sup>2</sup> de surface moyenne

### Une diversité de terroirs et un large éventail de productions

Le Languedoc Roussillon bénéficie d'une large diversité de terroirs et de conditions agro-climatiques qui lui permettent de proposer une gamme de productions bio riche et variée. Toutes les productions existent en bio, dans des proportions plus ou moins importantes selon les filières et les départements.

Le Languedoc Roussillon est notamment bien placé pour les productions typiquement méditerranéennes que sont la viticulture, l'oléiculture les plantes aromatiques et les fruits d'été.

Le Gard et l'Hérault sont très marqués par la viticulture. Les productions fruitières sont plus prégnantes dans les PO.

La Lozère est à dominante d'élevage et l'Aude présente des productions assez diversifiées, notamment des grandes cultures, peu présentes ailleurs.



### Une dynamique de conversions forte en grandes cultures bio

La filière Languedocienne des grandes cultures Bio compte 449 producteurs dont plus de la moitié sont spécialisés sur ce secteur.

Les autres exploitations cultivant des grandes cultures sont en majorité des élevages qui utilisent leur production pour l'alimentation du troupeau (31% des exploitations) ou des viticulteurs (9%).

Ces exploitations cultivent 7885 ha en bio soit 5,3% des surfaces régionales de céréales et oléoprotéagineux. Les surfaces de grandes cultures bio du en LR sont essentiellement composées de blé tendre, blé dur et riz. La filière connaît un rebond avec des conversions plus nombreuses depuis 2013.

### PPAM Bio : une filière en pleine structuration

La filière des Plantes à Parfums, Aromatiques et Médicinales (PPAM) est encore petite. Pour autant, c'est celle qui a connu la plus forte croissance sur 5 les dernières années. Les surfaces de PPAM ont plus que doublé entre 2007 et 2015.

Aujourd'hui, les PPAM bio ont un poids considérable dans la filière, puisque près de deux tiers des surfaces en PPAM du LR sont menées en bio.

Les productions de PPAM bio en LR sont principalement des plantes de garrigue produites en zones sèches : thym, romarin, sarriette, origan et sauge pour les aromates et l'herboristerie et lavandes, sauges et thym pour la production d'huiles essentielles.

La production s'est organisée de façon collective, avec maintenant 7 groupes de producteurs organisés ou en cours de structuration, facilitant ainsi les relations avec les transformateurs et les acheteurs.

### Le premier vignoble bio de France

La viticulture bio est la filière principale en Languedoc Roussillon où 44% des producteurs bio sont des viticulteurs. Comptant aujourd'hui 22 928 ha de vignes, soit 10% des surfaces viticoles régionales, le vignoble languedocien continue de croître et reste le premier vignoble bio de France.

### Une région leader dans le secteur des fruits et légumes bio

Avec 4080 ha de surfaces fruitières et 1015 ha de surfaces légumières, la bio atteint 21,1% des surfaces de fruits et légumes de la région Languedoc Roussillon. Avec en 2015 1057 exploitations cultivant des fruits Bio, et 625 des légumes Bio, le Languedoc Roussillon reste leader sur les légumes précoces issus de cultures sous abri, sur les fruits d'été (cerises, abricots, pêches et nectarines...), et sur les productions méditerranéennes que sont la châtaigne et l'olive (la châtaigneraie régionale compte 781 ha, et l'olivieraie bio 1352 ha, soit un tiers des surfaces régionales en oliviers).

### L'élevage Bio poursuit sa progression, particulièrement dans le secteur laitier

Le secteur de l'élevage bio poursuit également sa croissance. Les filières bovins et ovins viande continuent de croître, avec en 2015, 186 fermes en vaches allaitantes et 97 fermes élevant 6,4% des brebis viande. La bio gagne notamment du terrain dans les filières laitières sous l'impulsion de transformateurs de produits laitiers qui ont des besoins importants en matières premières bio. On observe une dynamique importante de conversions en bovins lait et ovins lait en lien avec ces projets d'entreprises. La bio est particulièrement bien représentée dans la filière caprin lait, où près de 20% du cheptel régional est conduit en bio. En quelques années, la filière apicole Bio languedocienne s'est considérablement développée.

En 2008, la région comptait 25 apiculteurs Bio, et aujourd'hui, elle en compte désormais le triple. Le parc de ruches Bio du LR a augmenté de 40 % sur les 5 dernières années. Le poids de la bio est important dans cette filière. Près de 20% du rucher est conduit en bio. Malgré tout, les apiculteurs bio rencontrent comme leurs confrères en conventionnel différentes difficultés techniques.

### Des circuits de distribution variés

En Languedoc Roussillon, le marché bio est caractérisé par une part importante de la vente directe, relativement au marché national. Près d'un quart des ventes de produits bio sont réalisées via ce circuit de distribution. La vente directe est particulièrement importante dans les secteurs des fruits et légumes et du vin Bio avec le développement de la vente au domaine.

Avec 36% de parts de marché, la distribution spécialisée bio reste le premier circuit de distribution des produits bio en LR, devant la grande distribution (34%).

### Les consommateurs du LR toujours plus en demande de produits bio

En 2015, le marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique en Languedoc Roussillon a été estimé à plus de 314,5 millions d'euros, soit 5,4% du marché national qui s'est élevé à 5,76 milliards d'euros en 2015. La consommation bio continue ainsi sa progression sur un rythme soutenu (+10,8 % en 2014, +13,4 % en 2015).

À l'image de l'évolution positive des ventes de produits bio, la dépense moyenne par habitant a augmenté de 48 % sur les cinq dernières années.

### 2016 : la bio poursuit son envol en LR

La dynamique de développement se confirme et se renforce en ce début d'année 2016. De nombreux producteurs ont déjà engagé leur exploitation dans une démarche d'installation ou de conversion en bio. L'observatoire de la bio du LR a recensé fin octobre 2016 plus de 394 nouvelles notifications bio, dont 20% en Lozère et 28 % dans l'Aude. Toutes les filières sont concernées par la dynamique des conversions 2016. La confirmation de la tendance de croissance du marché bio et de la consommation amène à penser que les nouvelles conversions en agriculture biologique devraient trouver des débouchés dans la mesure où les filières bio régionales poursuivent leur structuration.

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter la synthèse de l'Observatoire de l'agriculture biologique du Languedoc Roussillon sur le Site

[www.sud-et-bio.com](http://www.sud-et-bio.com)

rubrique Observatoire/Publications.



## Biocivam 11

ZA de Sautès à Trèbes  
11878 CARCASSONNE Cedex 9  
Tél. : 04 68 11 79 38  
Fax : ...  
Mail : biocivam.11@orange.fr  
Site : www.bio-aude.com



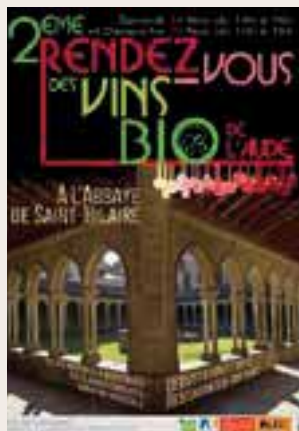
Le Biocivam 11 est l'association des producteurs bio de l'Aude. Créée en 1986 par et pour les agriculteurs bio du département, elle fédère aujourd'hui environ 200 adhérents sur l'ensemble du territoire audois, toutes filières de production confondues. Des transformateurs et des revendeurs sont également membres de notre association.

### Nos missions

Nous œuvrons quotidiennement sur l'ensemble de la filière bio du département de l'Aude à travers nos multiples missions : **développement, animation, formation, conseil, organisation de filières locales, représentation des professionnels de la bio auprès des institutions officielles, communication et promotion de l'agriculture biologique.** Nous développons également des actions spécifiques à notre territoire ou liées à nos compétences internes particulières.

#### ● Animation régionale de la filière grandes cultures

Nous assurons à l'échelle régionale l'expertise technique ainsi que la coordination de la filière « Grandes cultures biologiques » du Languedoc-Roussillon.



#### ● Filière blé dur biologique

Le Biocivam 11 est engagé depuis plus de 10 ans dans des actions de recherche, d'animation et de structuration de la filière blé dur biologique. Les actions menées ont créé des liens forts entre les différents maillons de la filière. L'objectif est d'aboutir à une structuration durable dans l'intérêt des producteurs, des opérateurs de collecte, des transformateurs et des consommateurs.

#### ● Revalorisation par l'agriculture biologique des zones en déprise viticole

Nous travaillons depuis quelques années à la mise en oeuvre d'un projet global de remise en culture des friches viticoles en favorisant sur ces parcelles l'implantation de légumineuses fourragères, de méteils et de céréales en rotation. Grâce à la structuration de filières courtes et à l'animation de démarches collectives par le Biocivam, ce projet ouvre de belles perspectives qui répondent à d'importants besoins du marché bio :

- Amélioration de l'autonomie fourragère et céréalière des élevages bio grâce à la remise en culture de friche.
- Approvisionnement du marché régional en farines Flor de Pèira : farines bio sur meules de pierre de haute qualité nutritionnelle avec une gamme spécifique « Variétés de Pays ».
- Alimentation des filières de blé dur semoulier de qualité et de graines de luzerne à germer.



#### ● Informer sur l'agriculture biologique

Nous proposons à nos adhérents plusieurs fois par an des bulletins régionaux et départementaux traitant de l'actualité de la filière biologique locale et nationale.



#### ● Communication et promotion de l'AB locale

Depuis 2014, nous organisons au mois de novembre le Rendez-vous des vins bio à l'Abbaye de Saint-Hilaire. Cet événement offre au public la possibilité de déguster plusieurs vins (80 au total) de plus de vingt vigneron bio locaux. La particularité de ce salon est la présentation des vins par leur spécificité et non par domaine. Ils sont ainsi classés par couleur et par type : effervescents, blancs, rosés, rouge fruités, de garde, atypique... et mis en valeur dans les différents espaces de l'abbaye.



Nous animons le site d'information sur l'agriculture biologique audoise [www.bio-aude.com](http://www.bio-aude.com) et éditons tous les 2 ans un répertoire d'adresses des producteurs et productrices bio en vente directe dans l'Aude intitulé « Les Bons Chemins de la Bio » (à télécharger sur notre site internet).

Le Biocivam de l'Aude,  
l'interlocuteur privilégié  
de la filière bio  
dans l'Aude



## Civam Bio 30

97 Rue Grieg - Immeuble Beauvallon  
30900 NÎMES

Tél : 04 15 09 82 71

Fax : ...

Mail : [contact@biogard.fr](mailto:contact@biogard.fr)

Site : [www.biogard.fr](http://www.biogard.fr)



LE CIVAM Bio Gard est une association locale, créée en 1986. Elle est dédiée au développement de l'Agriculture Biologique sur le département du Gard.

Avec nos 200 adhérents nous regroupons des agriculteurs, des entreprises de commercialisation, de transformations des produits (artisanales et commerciales) qui travaillent dans les filières Bio de notre département ainsi que toutes personnes ou collectivités ayant un projet autour de la Bio.

### Nos missions

- **Apporter une information** (veille réglementaire, juridique, dispositifs d'aides...) et un conseil stratégique aux agriculteurs et entreprises qui veulent s'engager en Bio.
- **Aider à la création de filières de productions** pour répondre aux besoins des acheteurs locaux. Par exemple la filière pain bio Raspaillou® qui fut créé en 2008 et qui rassemble aujourd'hui 20 agriculteurs, 1 meunier et 50 artisans boulangers.
- **Représenter les intérêts des professionnels** engagés en Bio auprès des pouvoirs publics et financeurs.
- **Faciliter la commercialisation des produits Bio** via des événements variés tels que, des journées professionnelles de mise en relation entre producteurs et acheteurs en viticulture (Paris / Montpellier / Autres régions).



- **L'organisation de foire** (foire Bio de Barjac) et présences sur certains salons.
- **Pour nos adhérents** : accompagnement aux projets d'aides à l'investissement
- **Le site Internet [www.biogard.fr](http://www.biogard.fr)** qui répertorie des producteurs en vente directe.

**LES VINS BIO DU GARD  
A MARSEILLE !**

Dégustation professionnelle  
Le 13 avril de 11h à 19h  
A la Carrosserie  
7 cours Gouffé - 13006 Marseille

Autour d'un buffet de produits Bio Gardois, les vignerons vous feront découvrir la variété et la diversité de leurs terroirs.

A cette occasion, la galerie Invitable présentera quelques œuvres de Tom Vianello "Manger la Couleur"  
Galerie Invitable - 2 rue du Petit Puits - 13002 Marseille

cette invitation est strictement réservée aux professionnels



photo © Pascal Xicluna



Développer des projets Bio dans un objectif économiquement et écologiquement durable : Gard territoire Bio.

### Les Foires :

- Foire bio de Barjac
- Foire bio de Corconne (2016)

Enfin l'association mets à disposition ses chargés de missions pour appuyer des groupements en création notamment sur les filières émergentes (ex : PPAM) en fonction des besoins des adhérents.

### Vos interlocuteurs

- **Gérard DELEUSE**, Directeur - 04 15 09 82 71  
[g.deleuse@biogard.fr](mailto:g.deleuse@biogard.fr)
- **Cécile MALAVAL**, Chargée de mission Grandes Cultures, Elevage - 04 15 09 82 70 - [c.malaval@biogard.fr](mailto:c.malaval@biogard.fr)
- **Marlène MATIGNON**, Chargée de mission Viticulture - 04 15 09 82 73 - [m.matignon@biogard.fr](mailto:m.matignon@biogard.fr)
- **Marion PILLIER**, Chargée de mission Fruits et Légumes, PPAM - 04 15 09 82 74 - [m.pillier@biogard.fr](mailto:m.pillier@biogard.fr)
- **Charlotte POUYAT**, Chargée de Promotion et Commercialisation - 04 15 09 82 73 - [c.pouyat@biogard.fr](mailto:c.pouyat@biogard.fr)
- **Laure MENNEBOO**, Assistante de Gestion Administrative - 04 15 09 82 71 - [l.menneboo@biogard.fr](mailto:l.menneboo@biogard.fr)

**Le GARD** soutient l'agriculture bio  
www.gard.fr

**Foire BIO BARIJAC** 11<sup>ème</sup> ÉDITION  
**Dimanche 26 Juillet 2015**  
Place du Marché - Lieu ombragé

Thème : LA COSMÉTIQUE NATURELLE

www.biogard.fr  
Contact : 04 66 24 53 44



## Civam Bio 34

Maison des Agriculteurs B - CS 50023  
 Mas de Saporta - 34875 LATTES cedex  
 Tél. : 04 67 06 23 90  
 Fax : ...  
 Mail : [contact@bio34.com](mailto:contact@bio34.com)  
 Site : [www.civamagro34.asso.fr](http://www.civamagro34.asso.fr)



Le CIVAM Bio de l'Hérault est une association Loi 1901, créée en 1986 par des agriculteurs bio, dans laquelle l'ensemble des productions agricoles locales sont représentées. Aujourd'hui, il compte environ 300 adhérents : agriculteurs, porteurs de projets, entreprises et consommateurs.

### Nos objectifs

- Accompagner le développement de la production biologique.
- Participer à l'organisation des filières.
- Promouvoir les produits biologiques.

### Nos missions

- **Accompagner la création et le développement d'activités en agriculture biologique :** point accueil conversion et installation, information et accompagnement des entreprises, formations, interventions, journées techniques...
- **Fédérer et accompagner le développement des agriculteurs bio :** bulletins de liaison, veille de prix, expérimentations, suivi des programmes de soutien.
- **Valoriser la démarche agriculture biologique :** organisation de l'Estivale de la Bio à Olargues, de la fête bio départementale, participation et/ou appui à différentes manifestations (Rando Bio Hérault, Sud de France fête la qualité...), réalisation et mise à disposition de supports de communication.
- **Sensibiliser et accompagner les agriculteurs au développement durable :** diffusion d'informations, réalisation de formations, de diagnostics, de plaquettes.
- **Accompagner des projets de territoires dans l'Hérault pour un développement local de l'agriculture biologique :** information et sensibilisation des élus, appui aux projets locaux, animation du site [www.initiativebio34.fr](http://www.initiativebio34.fr)



### Nos évènements

- Rando Bio Hérault (partenaire du CDRP 34), tous les ans une randonnée avec des stands pour se restaurer avec des produits bio de l'Hérault, le 14 juin 2015 (6<sup>ème</sup> édition), <http://randobio34.wordpress.com>
- Fête bio départementale, une journée pour présenter la forte dynamique en agriculture biologique de notre département et les différentes initiatives sur les territoires, valoriser la diversité des produits bio de l'Hérault, 20 septembre 2015 (5<sup>ème</sup> édition).
- Estivale de la bio d'Olargues, une grande foire bio avec animations et marché avec des exposants originaires principalement du Sud de la France, 15 août 2015 (19<sup>ème</sup> édition).
- Dégustation professionnelle de vins bio - Rencontre conviviale avec les vignerons du Gard et de l'Hérault (3<sup>ème</sup> édition), à destination des restaurateurs, cavistes, bars à vins et magasins spécialisés, le 2 novembre 2015.

Le CIVAM Bio 34 soutient et participe aussi à de nombreux évènements (stand, outils de communication...).

Agenda des évènements en lien avec l'agriculture biologique : [www.bio34.com](http://www.bio34.com)



Accompagnement, proximité, projet, solidarité... une équipe à votre écoute !



## Civam Bio 66

Pyrénées-Orientales

15 av. de Grande Bretagne

66000 PERPIGNAN

Tél : 04 68 35 34 12

Fax : ...

Mail : patrick.marcotte@bio66.com

Site : www.bio66.com



Association Bio départementale

Le Civambio 66 créé en 1985 est une association qui fédère 350 producteurs bio, dédiée au développement de l'agriculture biologique dans les Pyrénées Orientales.

### Nos valeurs

Le développement de filières bio et solidaires pour faciliter l'accès à une alimentation de qualité bio au plus grand nombre

### Nos objectifs

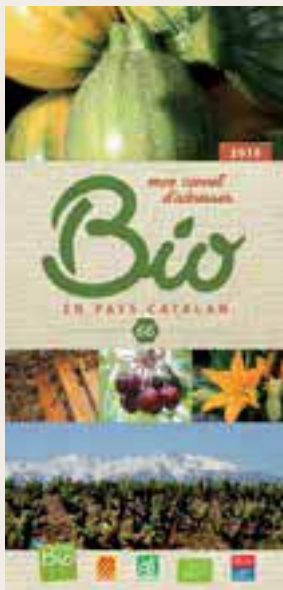
Mise en œuvre d'un Plan d'actions bio départemental pour :

- **Améliorer** la performance économique et écologique des exploitations bio,
- **Augmenter** le potentiel de production et l'espace cultivé en bio pour approvisionner les entreprises locales et mieux protéger la ressource en eau,
- **Accompagner** les projets des entreprises de mise en marché et de transformation,
- **Promouvoir** la consommation bio locale, et structurer l'approvisionnement des circuits de proximité : vente directe, distribution bio et restauration collective.

### Notre savoir faire

L'expertise technique pour les productions maraîchères, fruitières et oléicoles, grâce à une station expérimentale Biophyto qui a déjà réalisé 20 ans d'essais spécifiquement dédiés à la production bio.

La structuration, l'animation et la promotion de la filière Fruits et légumes régionale et sa représentation au comité bio d'Interfel, ainsi que l'animation de la filière oléicole régionale en partenariat avec l'Afidol.



### Nos missions

Les pôles techniques et économiques du Civambio ont pour mission la mise en œuvre de :

- **Point Info Interprofessionnel Bio** : pour l'appui aux projets de conversion et installation en production bio, et aux projets de transformation et distribution bio,
- **Expertise technique Bio** : diagnostic de faisabilité, conseil et diffusion technique, organisation de groupes d'échanges,
- **Expérimentation maraîchage Bio**,
- **Observatoire de la production et de la mise en marché des fruits et légumes bio** au niveau national et international,
- **Relais de l'Agence Bio** pour la promotion au niveau départemental.



### Nos événements

- PO 4<sup>ème</sup> département bio de France en 2014 avec 17,1 % de sa surface agricole cultivée en bio
- Une journée d'animation bio fin avril sur le Salon International MEDFEL de Perpignan
- Biophyto une station expérimentale maraîchage bio sous abri au Lycée Agricole de Théza

Notre ambition pour les Pyrénées-Orientales  
atteindre 20% de surface agricole dédiée au bio en 2017

## Association Lozère Bio

25 Avenue Foch - 48000 MENDE

Tél : 04 66 65 62 00

Fax : 04 66 65 19 84

Mail : maxime.colomb@lozere.chambagri.fr

Site : ...



Association Bio départementale

Créée en 2007 à l'initiative des éleveurs et producteurs bio du département, l'association « Lozère Bio » assure le développement et la promotion de l'agriculture biologique.

En Lozère, l'agriculture biologique représente plus de 10% des exploitations et 17 000 ha. La géographie de ce département avec ces différentes régions naturelles apporte une diversité de produits :

- Laitiers (vache, chèvre, brebis),
- Viandes (ovins, bovins, volailles),
- Châtaignes, maraîchage, miel, plantes aromatiques, truites...

La structuration des filières et l'accompagnement des nouveaux porteurs de projets sont deux priorités de l'association afin de s'assurer du bon développement d'une agriculture saine.



### Nos missions

**Une convention de partenariat entre la Chambre d'Agriculture de Lozère et l'association Lozère Bio permet d'assurer différentes missions :**

- **accompagner** les agriculteurs dans leur démarche de conversion et sur les questions techniques,
- **participer** au développement et à l'émergence de filières en partenariat avec les entreprises,
- **animer le réseau** : représenter les agriculteurs auprès des différentes instances, journées d'échange, émergence de nouveaux projets...
- **assurer** la promotion et la communication de l'agriculture biologique du département (annuaire des producteurs, manifestations, conférence de l'AB...).

### Nos évènements

- Conférence départementale de l'Agriculture Biologique
- Foire Bio « La Cardabelle »

Le BIO en Lozère  
quoi de  
plus naturel !



## Sudvinbio

ZAC Tournezy 2, Bâtiment A8  
 Rue Simone Signoret - 34070 MONTPELLIER  
 Tél. : 04 99 06 08 41  
 Fax : 04 67 06 53 96  
 Mail : [contact@sudvinbio.com](mailto:contact@sudvinbio.com)  
 Site : [www.sudvinbio.com](http://www.sudvinbio.com)



**Sudvinbio est une association de loi 1901 née en 1991, à caractère interprofessionnel regroupant les producteurs (caves particulières et coopératives) et les metteurs en marché de vin biologique du Languedoc-Roussillon (1<sup>er</sup> vignoble bio de France). Sudvinbio représente plus de 80% de la production régionale de vins certifiés AB à fin 2014.**

### Nos missions

#### Promotion et défense des intérêts de la filière viti-vinicole biologique

- Participation à de multiples groupes de travail et de coordination, régionaux et nationaux (ITAB, INAO, Ministère de l'Agriculture...).
- Formation des producteurs en conversion, des futurs techniciens et ingénieurs des établissements d'enseignement supérieur de Nîmes et Montpellier.

#### Un engagement quotidien auprès des adhérents

- Veille réglementaire, conseil œnologie bio et démarches qualité.
- Veille œnologique technique et réglementaire, concertation avec les organismes certificateurs et différentes institutions françaises et étrangères afin d'apporter les réponses à toutes les questions que se posent les opérateurs, sur les règles de production et de mise en marché du vin bio, tant en France qu'à l'export.
- Recherche-expérimentation viticole.
- Conduite d'expérimentations, de synthèses et de formations sur les techniques viticoles (fertilisation, lutte contre les maladies, coût de production) en cohérence avec les règles de l'A.B.



### Nos événements

#### Le Salon Millésime Bio



- Créé en 1993, il a lieu chaque année à la fin du mois de janvier. Strictement réservé aux exposants certifiés, originaires de tous les pays et régions de production, et ouvert uniquement aux acheteurs professionnels.
- Un concept unique (stands clefs en main et tous identiques, pas de regroupement par appellation pour favoriser les découvertes, atmosphère conviviale, nombreux services gratuits) qui signe son identité.

#### Le concours international Challenge Millésime Bio

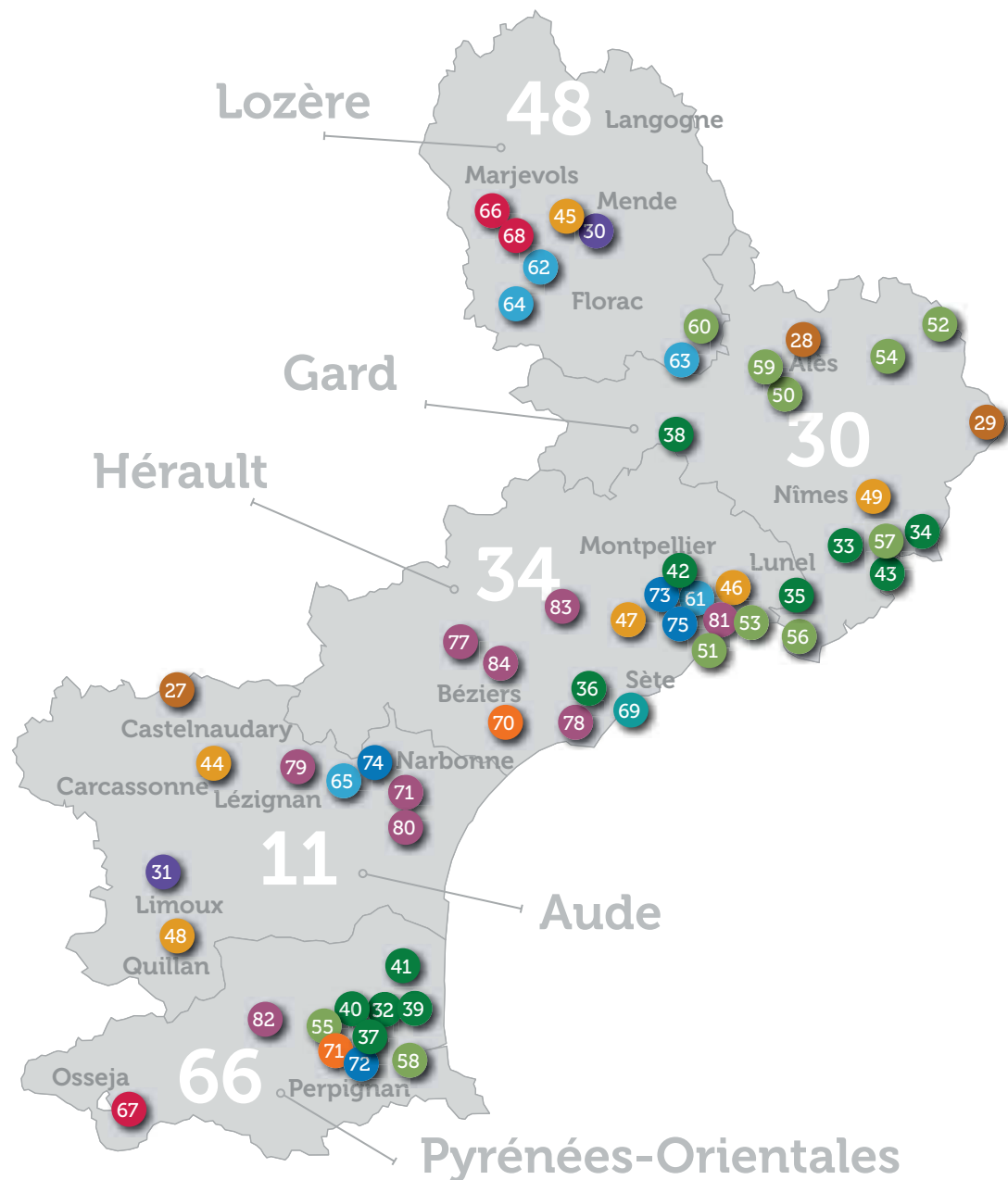


Créé en 2008, il a rapidement acquis sa légitimité : ce sont chaque année, plus de 1000 échantillons de vins qui sont dégustés. Les cuvées lauréates sont en dégustation libre pendant Millésime Bio.



photos © Alain Reynaud





## Matières premières

- Agribio Union ..... p. 27
- Aliments Aurouze ..... p. 28
- Biosud Sud Céréales ..... p. 29

## P.P.A.M

- Essenciagua ..... p. 30
- Golgemma ..... p. 31

## Fruits et légumes

- Alterbio ..... p. 32
- Bio Audema ..... p. 33
- Bio Garden ..... p. 34
- Cardell Export ..... p. 35
- Force Sud ..... p. 36
- Imago Bio ..... p. 37
- Origines Cevennes ..... p. 38
- Pronatura ..... p. 39
- Solagora ..... p. 40
- Téranéó ..... p. 41
- Terraïa Bio ..... p. 42
- Uni Vert ..... p. 43

## Farines, boulangeries, biscuits

- Flor de Pèira ..... p. 44
- Moulin de Colagne ..... p. 45
- Moulin de Sauret ..... p. 46
- Pain et Partage ..... p. 47
- Petit Louis ..... p. 48
- Le Raspaillou ..... p. 49

## Epicerie

- Arcadie ..... p. 50
- Clarella ..... p. 51
- Huilerie Emile Noël ..... p. 52
- Label d'Oc ..... p. 53
- La Réserve de Champlat ..... p. 54
- Le Petit Bio ..... p. 55
- Le Saunier de Camargue ..... p. 56
- Moulin des Costières ..... p. 57

- Pro Sain ..... p. 58
- Senfas ..... p. 59
- Verfeuille ..... p. 60

## Produits laitiers, fromages, œufs, glaces

- Frigexquis ..... p. 61
- La Ferme de Causse ..... p. 62
- La Fromagerie des Cévennes ..... p. 63
- Lou Passou Bio ..... p. 64
- Pole Sud ..... p. 65

## Viandes, charcuterie

- Celia ..... p. 66
- Coop Catalane des éleveurs ..... p. 67
- Languedoc Lozère Viande ..... p. 68

## Poissons, fruits de mer

- Méditheu Marée ..... p. 69

## Jus de fruits, boissons

- Inno'Vo ..... p. 70
- Si Bio ..... p. 71

## Distributeurs, grossistes

- Bio Appro 66 ..... p. 72
- Bio Cash distribution ..... p. 73
- Biocoop ..... p. 74
- MK Bio ..... p. 75

## Vins, alcools

- Domaine Bassac ..... p. 77
- Domaine de Petit Roubié ..... p. 78
- Les Domaines Auriol ..... p. 79
- Gérard Bertrand ..... p. 80
- Maison des Terroirs Vivants ..... p. 81
- Olivier Pithon ..... p. 82
- Vignobles Jeanjean ..... p. 83
- Peter Riegel Weinimport ..... p. 84



Les pages ci-après vous présentent les **ENTREPRISES BIO** de la région Languedoc-Roussillon (transformateurs, coopératives, metteurs en marché, distributeurs...).

Pour retrouver tous les **AGRICULTEURS BIO**, qui vendent en direct et en circuits courts, consultez les **sites web** et **Guides Bio** départementaux.



**Plus d'infos : sud-et-bio.com**  
Rubrique «consommez-bio près de chez vous»

## Agribio Union UCA

RD 999 La Sauzière Saint-Jean  
81630 SALVAGNAC  
Tél. : 05 63 40 24 40  
Fax : 05 63 40 25 62  
Mail : agribio@agribio.fr  
Site : www.agribio.fr



Agribio Union est une Union de Coopératives Agricoles entièrement spécialisée dans les Grandes Cultures Biologiques. Elle accompagne les producteurs dans le choix de leurs productions et de leurs intrants. Elle stocke, met aux normes et conserve plus de 40 produits de grandes cultures bio afin d'approvisionner les transformateurs régionaux de toute taille (meuniers, semouliers, huiliers, grossistes, conserveurs conditionneurs, fabricants d'aliments du bétail...).

### Nos atouts

- 100% Bio.
- Accompagnement des producteurs bio de l'assolement à la récolte.
- Un site de stockage de 4 000 T dans l'Aude.
- Une station de triage dédiée aux produits destinés à l'alimentation humaine.
- Un savoir faire en céréales de meunerie, en légumes secs, en soja alimentaire...



### Nos produits

- ▶ Céréales alimentation humaine
- ▶ Céréales alimentation animale
- ▶ Protéagineux
- ▶ Soja
- ▶ Oléagineux
- ▶ Légumes secs
- ▶ Tourteaux

▶ **Livraison directe**  
Région Languedoc-Roussillon





## Aliments Aurouze

15170 FERRIÈRES SAINT-MARY

Tél. : 04 71 20 61 93

Fax : 04 71 20 62 08

Mail : sarlaurouze@orange.fr

Depuis plus de 20 ans, l'entreprise familiale des ETS AUROUZE, dont le siège social est dans le Cantal, fabrique et commercialise des aliments biologiques pour animaux. Le site d'Allègre les Fumades dans le Gard est entièrement dédié à la fabrication d'aliments biologiques pour animaux. Il est doté d'un potentiel adapté à vos besoins grâce à une technicité très développée.

### Nos atouts

**Traçabilité et sécurité des matières premières :** par le choix de fournisseurs agréés, une traçabilité tout au long du processus de transformation, un plan de contrôle et analyses et préférence pour un approvisionnement de proximité.

**Qualité du service à votre écoute :** gamme de produits diversifiée, logistique adaptée et efficace, garantie de la qualité nutritionnelle des aliments conformément à la réglementation et au cahier des charges en vigueur.



Votre partenaire  
ALIMENTS  
BIOLOGIQUES  
POUR ANIMAUX !



### Nos produits

- ▶ Gamme bovins lait et bovins viande
- ▶ Gamme porcs
- ▶ Gamme brebis, agneaux et chèvres
- ▶ Gamme volailles ponte et chair
- ▶ Autres gammes : chevaux, lapins et escargots de nos régions

### ▶ Livraison directe

Région Languedoc-Roussillon  
et le grand Sud de la France

## Sud Céréales Biosud SAS

Route de Port Saint Louis

13200 ARLES

Tél. : 04 90 96 36 47

Fax : 04 90 93 07 07

Mail : marc.thomas@biosud.com

Site : www.biosud.com



**SUD CÉRÉALES :** collecte et stocke sur le territoire grand Sud-Est de la France, des céréales, principalement blé dur, blé tendre, riz, orge et oléagineux. Biosud groupement de structures économiques, commercialise ensuite les produits collectés par Sud Céréales.

**BIOSUD :** assure • La maîtrise intégrée des mises en culture, le suivi technique du semis à la récolte, la fourniture des semences • Le stockage, la transformation et le conditionnement en conformité avec les normes • La mise en marché.

**Dans ce cadre, la gestion d'outils spécialisés et le système de management de la qualité et de l'environnement sont au cœur de sa démarche.**

Certifications : ISO 14001 - ISO 22000 - IGP Riz de Camargue - AGRICULTURE BIOLOGIQUE



### Nos atouts

#### SUD CEREALES :

Acteur incontournable en matière de riz biologique, blé dur, blé tendre et tournesol biosolidaire aux portes de l'usine Biosud n°1 en France : riz IGP / Tournesol Biosolidaire. Partenariat avec les moulins et tritrateurs sur le long terme.

#### BIOSUD :

- Un site industriel (séchage / stockage / transformation) dédié au riz biologique de Camargue
- Un site industriel exclusivement dédié aux céréales et oléagineux biologiques régionaux
- Une démarche qualité environnement, au cœur de la filière
- Partenariat avec les moulins et tritrateurs sur le long terme.
- 40 % du C.A à l'export (vers l'alimentation infantile).

- ▶ Pas de livraison en direct (uniquement via grossiste)

### Nos produits

#### ▶ RIZ BIOLOGIQUES :

- Riz long A : Complet / 1/2 complet / blanc
- Riz rond : Complet / 1/2 complet / blanc
- Riz rouge de Camargue
- Riz noir de Camargue
- Brisure de riz / Farine de riz

#### ▶ CÉRÉALES BIOLOGIQUES :

Blé dur / Blé tendre

#### ▶ OLÉAGINEUX BIOLOGIQUES :

Tournesol / Colza

#### ▶ AUTRES PRODUITS BIOLOGIQUES :

Pois protéagineux, pois chiche

BIOSUD,  
filiale experte  
au service des  
agriculteurs de notre  
région





## Distillerie Essenciagua

ZAE Route de Longviala  
48500 LA TIEULE  
Tél. : 04 66 48 45 06 / 04 66 48 45 48  
Mail : [contact@essenciagua.com](mailto:contact@essenciagua.com)  
Site : [www.essenciagua.fr](http://www.essenciagua.fr)

Entre Méditerranée et zones de montagnes, au coeur des zones naturelles de production, l'entreprise Essenciagua, installée depuis 12 ans en Région Occitanie Pyrénées Méditerranée, vient de choisir La Lozère et son environnement unique pour y implanter sa nouvelle « éco - distillerie », singulière dans ce secteur d'activité. Une eau de source de montagne puisée sur la Margeride et l'absence complète de tout traitement chimique de la vapeur viendront renforcer la qualité des produits, credo de l'entreprise depuis sa création. Les premières plantations lozériennes ont été lancées à l'automne 2016.

### Nos atouts

Sur ce site entièrement dédié à la fabrication d'huiles essentielles et d'hydrolats de haute qualité et biologiques ainsi qu'à la promotion de l'aromathérapie, Essenciagua poursuivra le développement de sa gamme, privilégiant l'origine régionale d'une quarantaine de plantes fraîches. Finement dosées, certaines huiles et eaux peuvent être utilisées en cuisine. Elles donnent aux préparations (plats, desserts ou cocktails) une saveur et une profondeur bien différentes de celles apportées par les épices en poudre.



« Grands crus  
d'huiles  
essentielles® »

- Toutes les huiles essentielles et hydrolats sont 100% purs et naturels et sont issus de la distillation de plantes sauvages ou cultivées. Ils sont tous certifiés AB. Marque « Huile Essentielle Artisanale Française » garantissant l'origine et un mode de distillation à une échelle artisanale.



### Nos produits

- Huiles essentielles haute qualité
- ▶ Hydrolats - Eaux florales
- ▶ Mélanges d'Hydrolats
- ▶ Huiles et Macérats
- ▶ Produits dérivés et autres accessoires d'aromathérapie

- ▶ Direct, magasins bio, pharmacies spécialisées, professions de santé et du cosmétiques et agroalimentaire (vrac d'hydrolats).



## Golgemma SA

Route de Fa  
11260 ESPERAZA  
Tél. : 04 68 74 17 89  
Fax : 04 68 74 15 79  
Mail : [info@golgemma.com](mailto:info@golgemma.com)  
Site : [www.golgemma.com](http://www.golgemma.com)

Depuis sa création en 1997 Golgemma propose une large gamme de produits naturels aromatiques certifiés biologiques et s'engage dans une démarche de production et de fabrication respectueuse de l'homme et de son environnement, tout en répondant aux normes de qualité les plus exigeantes. Golgemma participe au développement de la filière PPAM régionale.

### Nos atouts

Golgemma est certifié Bonnes Pratiques de Fabrication Pharmaceutiques par l'ANSM. Golgemma est certifié Agriculture Biologique et attesté ESR (par ECOCERT SAS) ainsi que labellisé BIOPARTENAIRE®.



### Nos produits

- Une large gamme de produits biologiques et équitables :
- ▶ 300 huiles essentielles
- ▶ 30 eaux florales
- ▶ 25 huiles végétales
- ▶ Gousses de vanille et épices



- ▶ Présent chez le grossiste
- ▶ Livraison directe  
Région Languedoc-Roussillon

Partageons notre  
vision d'un futur  
désirable



## Alterbio

Rue Levassieur Z.I. Saint-Charles  
66000 PERPIGNAN  
Tél. : 04 68 68 38 28  
Fax : 04 68 68 38 29  
Mail : m.aidh@alterbio.com  
Site : www.alterbio.com

Pionnier en fruits et légumes biologiques, avec la création en 1984 de la première station d'expédition FeL bio en France, nous sommes au service du développement de l'Agriculture Biologique et de la structuration de la filière. Notre mission consiste à mettre sur le marché français et européen des fruits et légumes de qualité issus de l'agriculture biologique tout en assurant des débouchés pérennes à nos agriculteurs, tout cela, dans une démarche éthique et responsable.

### Nos atouts

De la planification des cultures au suivi des productions jusqu'à la récolte, Alterbio conseille et accompagne les agrobiologistes contribuant ainsi à la pérennité de leurs exploitations. Dans le Languedoc-Roussillon, avec Couleur Midi, nous commercialisons un savoir-faire régional à travers une large palette de fruits et légumes bio. En Espagne, de la province de Valencia jusqu'en Andalousie, des terroirs propices à des cultures de qualité nous permettent de vous offrir une grande diversité de fruits et légumes bio. Avec l'Engagement Responsable Alterbio, nous nous engageons chaque jour avec nos producteurs dans une démarche environnementale, sociale et éthique. Grâce à un outil logistique performant conforme à la démarche Qualité Saint-Charles, nos équipes répondront à vos demandes les plus diverses. A tout moment de l'année, appréciez l'ensemble de nos fruits et légumes biologiques.



ALTERBIO,  
Culture de  
Terroirs

### Nos produits

- ▶ Distribution et production, tous fruits et légumes biologiques.
- ▶ Nouvelle gamme : épicerie bio méditerranéenne.

❁ *Sud de France*

- ▶ **Présent chez les grossistes**
- ▶ **Livraison directe magasins** sur toute la France

## Bio Audema

Mas Saint Pastour  
30310 VERGEZE  
Tél. : 04 66 88 69 73  
Fax : 04 66 88 69 73  
Mail : bio.audema@orange.fr  
Site : www.bio-audema.fr



Producteur maraîcher en bio depuis 1995, nous vous proposons toute une gamme de produits issus de l'agriculture biologique. Notre expérience nous permet de mettre à votre disposition une offre large tout au long de l'année. Installés sur 105 hectares à Vergèze dans le Gard, nous participons activement à la protection des nappes phréatiques situées sur la Source Perrier.

### Nos atouts

Notre maîtrise de l'amont nous permet de vous proposer des produits qui répondent pleinement à vos besoins. Par ailleurs, notre entreprise à taille humaine vous assurera réactivité et sens du service pour toutes vos demandes particulières.

### Nos produits

Tous nos produits sont labellisés Sud de France :

❁ *Sud de France*

- ▶ Production maraîchère : salades, courgettes, jeunes pousses, aubergines, tomates, melons, pastèques, radis.
- ▶ Gamme de jeunes pousses (mesclun, roquette, épinard, mâche) en barquettes bois de 125 g destinée aux magasins spécialisés.

- ▶ **Présent chez les grossistes**  
Alterbio, Pronatura, Relais Vert et Imago
- ▶ **Livraison directe**  
Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales, Région Languedoc-Roussillon



BIO AUDEMA,  
partageons l'amour  
de notre Terre !





## Bio Garden, Reuse SARL

Mas Saint Jean - 30127 BELLEGARDE  
Tél. : 04 66 01 61 11  
Fax : 04 66 01 63 26  
Mail : [contact@sarlreuse.com](mailto:contact@sarlreuse.com)  
Site : [sarlreuse.com](http://sarlreuse.com)

En 1986, après 20 années d'expérience dans la production agricole et la commercialisation en Suisse, Nicolas et Adrienne REUSE s'installent à Bellegarde (Gard). C'est ici, entre Nîmes et Arles, qu'ils démarrent leur production d'agriculture Biologique au Mas Saint Jean. Ils sont alors les précurseurs du Bio dans la région. Soucieux de la qualité technique ils s'impliquent dans le mouvement Bio, notamment à travers le Groupe de Recherche en Agriculture Biologique (le G.R.A.B) que Nicolas Reuse préside de 1987 à 1998. Leur exploitation deviendra rapidement une référence pour l'expérimentation en agriculture biologique. Pour répondre à la croissance de l'offre régionale et à la demande internationale, Nicolas et Adrienne Reuse ont développé depuis 1994 une plate-forme de distribution (SARL Reuse) qui a permis d'étendre considérablement la gamme de produits ainsi que leur propre marque Biogarden pour les clients Suisses et Allemands. Celle-ci est désormais reconnue aussi bien au niveau national qu'international.

### Nos atouts

Structure très dynamique. Ancienneté et savoir-faire à l'expédition de produit bio. Diversification des produits et réactivité par rapport à l'évolution des besoins de la clientèle.

### Nos produits

#### ► Produits régionaux

❄️ *Sud de France*

#### ► Produits exotiques

40 années  
d'expérience dans la  
production, l'expédition  
et la distribution.



#### ► Présent chez les grossistes

#### ► Livraison directe

Région Languedoc-Roussillon

## Cardell Export SAS

Agroparc - 85 Rue Lawrence Durrell  
BP 91538 - 84916 AVIGNON CEDEX 9  
Tél. : 04 32 73 43 43  
Fax : 04 32 73 43 44  
Mail : [cardell@cardell.fr](mailto:cardell@cardell.fr)  
Site : [www.cardell.fr](http://www.cardell.fr)



Depuis près d'un siècle la société Cardell originaire du Languedoc-Roussillon perfectionne sa maîtrise du produit et affine sa connaissance du marché des Fruits et Légumes. Forte de cette expérience, la société Cardell fait donc office de référence dans la filière. Entreprise majeure sur le marché de la pomme, elle est installée dans quatre régions de production. En Languedoc-Roussillon, elle produit et conditionne des fruits sur la commune de Marsillargues près de Lunel. Depuis l'année 2007, Cardell produit et commercialise de la pomme BIO. En association avec «LES AMIS DE JULIET», la société Cardell est notamment en charge du développement de la pomme JULIET variété uniquement produite en BIO.

### Nos atouts

JULIET - Un produit phare aux qualités agronomiques et organoleptiques exceptionnelles, uniquement produite en BIO. Très proche de la production, producteur et conditionneur nous même, Cardell dispose d'une large clientèle REGIONALE, NATIONALE et INTERNATIONALE, qui ne cesse d'évoluer et de se développer. Tout cet historique et cette expérience, associés au professionnalisme, au dynamisme des producteurs JULIET présents dans toute la France, et disposant de stations de conditionnements proches de la production sont des atouts incontournables pour le développement et la réussite de la démarche JULIET. La société Cardell et les «Amis de Juliet» ambitionnent de faire de la JULIET la pomme de référence dans la gamme BIO. Cette démarche innovante encadrée d'un cahier des charges précis et des vergers à la pointe de la technique commence à donner de grandes satisfactions gustatives aux consommateurs, redonnant espoir et fierté aux producteurs.



#### ► Pas de livraison en direct (uniquement via grossiste)

### Nos produits

#### ► Pomme «JULIET»

❄️ *Sud de France*

JULIET  
C'EST BON  
C'EST BIO



## Force Sud

Z.A. La Crouzette - 34630 SAINT-THIBERY  
 Tél. : 04 99 47 49 49  
 Fax : 04 99 47 49 47  
 Mail<sup>1</sup> : j.jausseran@forcesud.fr  
 Mail<sup>2</sup> : c.martins@forcesud.fr  
 Site : www.forcesud.fr

Producteurs Expéditeurs Spécialistes du Melon Charentais depuis 1998. Nous avons une maîtrise totale de la production, du conditionnement jusqu'à la commercialisation. Profondément respectueux de l'environnement nous préservons notre terroir et la qualité du produit tout au long de l'itinéraire de production du melon. Avec une culture 100% sous le soleil du sud de la France et des variétés rigoureusement sélectionnées, nous nous engageons à pérenniser l'authenticité de nos melons.

### Nos atouts

- Producteurs spécialistes 100% terroir du sud de la France
- Cueillette à un stade optimum de récolte
- Traçabilité garantie du champ au rayon
- Cahier des charges exigeant
- Station de conditionnement équipée de mesure infrarouge pour garantir le taux de sucre
- Un lien direct producteur consommateur grâce au flash de nos QR CODE sur chaque emballage.
- Variétés sélectionnées



### Nos produits

☀️ *Sud de France*

- ▶ Melon charentais – production Hérault 34 et Vaucluse 84
- ▶ Salade d'hiver – production Hérault 34 (laitue, batavia blonde, feuille de chêne blonde, feuille de chêne rouge et Batavia Rouge)

▶ Pas de livraison en direct (uniquement via grossiste)



Notre force :  
un terroir,  
des Hommes,  
un savoir-faire.



## Imago Bio

Avenue Georges Caustier  
 66000 - PERPIGNAN  
 Tél. : 04 68 68 40 40  
 Fax : 04 68 68 40 48  
 Mail : elisabete@imagobio.fr  
 Site : www.imagobio.fr

Depuis 1992, Imago est un groupement de producteurs biologiques basé dans les Pyrénées Orientales.

### Nos atouts

Une logistique performante garantissant la fraîcheur de nos produits. Un système de planification des cultures permettant de suivre les évolutions du marché.

Une équipe à votre écoute. Parce que répondre à vos attentes ne suffit pas, notre groupement de producteurs bio s'engage à les comprendre pour définir vos besoins en vue d'une collaboration pertinente, basée sur une relation de confiance dans la durée.



### Nos produits

- ▶ Une gamme très large en fruits et légumes du Languedoc-Roussillon.
- ▶ A noter une récolte assez importante en arboriculture : kiwi, melon, pastèque et fruits à noyaux notamment et en maraîchage : légumes ratatouille, fenouil, salades.



▶ Livraison directe Région Languedoc-Roussillon

Comprendre  
vos besoins et  
établir une relation  
de confiance !





## Origine Cévennes

Route de Valleraugue  
30570 ST ANDRÉ DE MAJENCOULES  
Tél. : 04 67 82 50 64  
Fax : 06 47 09 55 03  
Mail : thierry@originecevennes.com  
Site : www.originecevennes.fr

L'histoire a commencé il y a maintenant 25 ans avec la passion d'entreprendre ensemble ! En 1991, à l'initiative de 30 producteurs d'oignons doux, la coopérative Origine Cévennes est créée, défiant les difficultés de ce territoire cévenol : parcelles de petite taille en terrasses qui façonnent le paysage, cultures artisanales très peu mécanisables,... Au fil des ans, l'entreprise se développe avec la notoriété de son produit phare, l'oignon doux des Cévennes, AOC dès 2003, puis AOP en 2008. Aujourd'hui, elle compte plus de 100 adhérents, produit plus de 2 300 tonnes d'oignons doux, de pommes, de châtaignes. Elle réalise un chiffre d'affaires de 5 M€.

### Nos atouts

C'est le résultat d'une politique de développement ambitieuse qui s'appuie sur des valeurs fortes partagées par tous : un attachement à un terroir, un esprit de solidarité et d'échanges, le goût des produits de qualité, le respect d'une nature exceptionnelle.

Acteur économique régional, la coopérative contribue à valoriser l'image des Cévennes.

Depuis 2009 elle a renforcé sa démarche qualité en s'orientant sur la production de pommes et de châtaignes en agriculture biologique.

Le verger de pomme bio se construit aujourd'hui autour de quatre variétés reconnues pour leurs qualités gustatives : Goldrush®, Opal®, Dalinette®, et Crimson Crips®

### Nos produits

- ▶ Pommes certifiées Bio : Goldrush®, Opal®, Dalinette®, et Crimson Crips®
- ▶ Châtaignes certifiées Bio
- ▶ Produits transformés : jus de pomme certifié Bio, pétillant de pomme certifié Bio



▶ Livraison directe  
France entière

La « Bio »  
d'Origine  
Cévennes !

## Pro Natura

530 avenue de Milan  
66000 PERPIGNAN  
Tél. : 04 68 54 79 79  
Fax : 04 68 54 57 68  
Mail : info@pronatura.com  
Site : www.pronatura.com



Depuis 1987, ProNatura s'attache à promouvoir la diversité des terroirs en France, la qualité des produits régionaux et le savoir-faire des hommes pour offrir au plus grand nombre ce que la nature peut donner de meilleur. Chaque jour, nous proposons en moyenne plus de 120 fruits et légumes de saison 100 % biologiques ainsi qu'une large gamme de produits d'épicerie. Respect, proximité, diversité, fiabilité, bienveillance, tels sont nos engagements quotidiens.

### Nos atouts

71% de la production origine France (hors agrumes et exotiques) avec 600 producteurs directs. De grandes filières en Europe et dans le monde (ananas du Togo 100% équitable, agrumes du Maroc, fruits et légumes d'Espagne et d'Italie...).

Une démarche qualité unique.

Un accompagnement client sur mesure.



### Nos produits

- ▶ Large gamme de fruits et légumes frais, fruits secs, épicerie bio (jus, purées, cuisinés, tartinades...)

❄ Sud de France

▶ Livraison directe  
France entière

Cultivateur  
de filières  
100% BIO



**Partagez la vie en bio**

Jeune société, alliant l'énergie de la jeunesse et la sagesse de l'expérience, issue de l'engagement de nos coopératives et producteurs associés, nous sommes référents dans la production et la vente de fruits et légumes Bio et proposons une large gamme qualitative et gustative de produits Bio du pourtour méditerranéen.

### Nos atouts

Solagora est un gage de confiance et de qualité reconnue notamment au travers de ses différentes certifications :

- Certification ISO 9001 & ISO 14001 de son site de Perpignan
- IFS FOOD Standard
- Hygiène et sécurité en station de conditionnement
- Bonnes pratiques Agricoles Global Gap et bonnes pratiques GRASP (gestion du personnel)
- Manuel RSE et d'environnement (suivi des consommations énergétiques pour chaque coopérative)
- Conseil d'Administration 100% coopératif
- Membre du groupe Anecoop

Développement  
sur la production  
locale

## Solagora

545 av. de Londres - ZAC Saint Charles  
BP 95052 - 66080 PERPIGNAN  
Tél. : 04 11 64 38 38  
Fax : 04 68 68 38 48  
Mail : bsurroca@solagora.com  
Site : www.solagora.com

### Nos produits

- Solagora, c'est plus de 30 références en Agrumes, Fruits-Légumes, Exotiques, huile d'Olive extra vierge, 300 hectares cultivés avec une gamme de produits sur toute l'année. C'est aussi, plus de 150 producteurs de fruits et légumes bio au sein d'une dizaine de coopératives agricoles associées et un gage de qualité reconnue par plusieurs AOP et IGP.



- Vente aux professionnels
- Livraison directe  
Toute la France

## Teraneo

Zone artisanale - rue Henri Marchal  
66510 SAINT HIPPOLYTE  
Tél. : 04 68 59 59 54  
Fax : 04 68 59 59 50  
Mail : vtacussel@teraneo.eu  
Site : www.teraneo.eu

### Nos atouts

Teraneo rassemble la conviction, l'expérience et le savoir-faire technique d'une cinquantaine de maraîchers et arboriculteurs coopérateurs engagés en agriculture biologique. Plusieurs producteurs sont également certifiés Demeter car ils pratiquent une agriculture biodynamique.



### Nos produits

Nos produits Sud de France :

- Fruits et légumes frais  
pêches, nectarines, abricots,  
artichauts, pomme de terre primeur

❁ Sud de France

Photos © Cécile Cellierier

- Présent chez les grossistes
- Livraison directe  
Région Languedoc-Roussillon

Teraneo rassemble des producteurs bio passionnés et fiers de leurs produits. Choisir Teraneo est la garantie d'une excellente qualité gustative allée au total respect de l'environnement.







## Terraïa Bio

371 avenue du marché Gare  
34070 MONTPELLIER  
Tél. : 04 67 02 86 26 - 06 80 14 59 98  
Fax : 04 67 55 44 93  
Mail : terraia@orange.fr  
Site : www.terraia-bio.com

Plate forme de conditionnement et de distribution de fruits et légumes bio sous la marque TERRAÏA.

### Nos atouts

En collaboration avec de nombreux producteurs et coopératives régionales, développement des produits régionaux sur une ligne Bordeaux - Nice.  
Dans 200 GMS et magasins de proximité nous faisons découvrir au grand public des fruits et légumes BIO de saison et sommes engagés dans l'économie solidaire en partenariat avec la «ligue contre le cancer».



### Nos produits

- ▶ Fruits et Légumes BIO, jus de fruits, soupes.
- ▶ Marque «Sud de France» pour tous les produits régionaux.



- ▶ **Livraison directe**  
Région Languedoc-Roussillon

TERRAÏA :  
Fraîcheur,  
Qualité,  
Solidarité



## Uni Vert EURL

194 petit chemin d'espeyran  
30800 SAINT GILLES  
Tél. : 04 66 20 75 25  
Fax : 04 66 20 75 26  
Mail : arfaoui@civial.com  
Site : www.univert2.com

Uni Vert a été créé en 1991 par 25 producteurs pour commercialiser des fruits et légumes de saison cultivés en pleine terre dans un rayon de 40 km de la coopérative. Nous sommes situés entre les Cévennes et la Camargue sur le plateau des Costières de Nîmes. Nos adhérents bénéficient d'un territoire d'excellence, avec un climat, un sol et une ressource en eau abondante propices aux cultures.

### Nos atouts

Un groupe important de petites exploitations, des producteurs impliqués dans leur outil de commercialisation, des plannings de productions cohérents, élaborés en fonction des besoins commerciaux. Pour nos agriculteurs, protéger l'environnement passe par la démocratisation de l'accès aux produits biologiques.



### Nos produits

- ▶ + de 45 références en fruits et légumes toute la saison
- ▶ tous nos écarts sont transformés pour faire des jus de fruits et des nectars

- ▶ **Présent chez les grossistes**
- ▶ **Livraison directe**  
Région Languedoc-Roussillon

Le respect des Hommes  
et de la nature !  
Pratiquer des prix  
abordables tout en  
respectant l'éthique du  
bio, c'est possible !



## Flor de Peira®

Biocivam 11 - ZA Sautes à Trèbes  
11878 CARCASSONNE - cedex 9  
Tél. : 04 68 11 79 38  
Mail : biocivam.animation@orange.fr  
Site : www.flordepeira.com

La filière Flor de Peira® associe agriculteurs, organismes stockeurs, et meuniers du Languedoc-Roussillon. Cette filière a pour objectif de proposer des farines biologiques issues d'une mouture sur meule de pierre aux boulangers bio qui souhaitent avoir une farine bio régionale sans additif, ni gluten rajouté.

### Nos atouts

La filière Flor de Peira regroupe des céréaliers, des paysans-meuniers et des boulangers du Languedoc Roussillon qui se sont réunis sous une marque collective afin d'améliorer la visibilité de leurs produits et faire connaître leur haute valeur nutritionnelle. La traçabilité des produits et le respect du cahier des charge est assuré par un système participatif de garantie.



### Où se procurer les farines Flor de Peira ?

- Guillaume Couturier, à Saissac (11), 06 60 66 69 33
- Ferme du Salet, Peyrefitte sur l'Hers (11), 06 84 87 22 40
- Domaine de Mazy, François Gardey de Soos, à Laure Minervois (11), 04 68 78 15 17
- Le Moulin d'Yvon, Yvon Grégoire, à Molandier (11), 04 68 60 61 49
- Thierry Marty, à Mirepoix (09), 06 80 88 03 05
- Minoterie du Pays de Sault, Michel Carol Patin, à Espezel (11), 07 77 31 33 73
- Michel Sendra, à Villegailhenc (11), 06 99 40 02 77

FLOR DE PEIRA,  
FARINES  
AU NATUREL !

### Nos produits

- ▶ Des farines biologiques écrasés sur meules de pierre, de type 80 minimum, sans aucun améliorant ou additif, sans gluten rajouté, qui valorisent la diversité variétale des céréales et la diversité des terroirs.
- ▶ Farine de blé tendre «toutes variétés»
- ▶ Farine de blé tendre «variétés de pays» exclusivement.
- ▶ Farine de petit épeautre
- ▶ Farines de sarrasin
- ▶ Farine de seigle
- ▶ Farine et semoule de blé dur

❄ Sud de France

## Moulin de Colagne

Chemin du Grain  
48100 CHIRAC  
Tél. : 04 66 32 70 03  
Fax : 04 66 32 73 30  
Mail : contact@moulindecolagne.fr  
Site : www.moulindecolagne.fr



En 1261 déjà, on retrouve la trace du moulin lors d'une transaction entre le roi d'Aragon et le roi de France. Dans la famille CONSTANS depuis 1917, la tradition se perpétue en alliant techniques modernes et savoir-faire ancestral.

### Nos atouts

Depuis 1993, le Moulin de Colagne a orienté sa stratégie commerciale vers des produits répondant à des critères de choix qualité, santé, goût avec des produits authentiques naturels. Le savoir-faire est aujourd'hui une vraie valeur. Travaillées sur des meules de pierre en silex, affinées grâce à la méthode SODER, nos farines conservent toutes les qualités nutritives du germe de blé.



### Nos produits

❄ Sud de France

- ▶ Nos produits biologiques :
- ▶ Farines à la Meule de pierre (T65, T80, T110, T150 et Intégrale),
- ▶ Farines spéciales pour des préparations, biologiques typiques (Bise, Crème, Complète, Campagne, Céréales et Graines, Viennoise...),
- ▶ Farines de Petit et Grand Epeautre, blanche, semi-complète et intégrale,
- ▶ Farines de Seigle Bio T85, T130, T170,
- ▶ Farine de Kamut (Blé de khorasan),
- ▶ Farine au Quinoa,
- ▶ Préparation pour pain d'épices.

### Présent chez les grossistes

Alterbio - bien manger.com

- ▶ Livraison directe Languedoc-Roussillon

Moulin de Colagne :  
« Un outil qui allie le  
savoir-faire d'hier  
avec la technologie  
d'aujourd'hui ! »



Depuis 1146  
**MOULIN DE SAURET**  
Créateur de Farines en Languedoc Roussillon



## Moulin de Sauret

60 av. Saint Maurice-de-Sauret  
34000 MONTPELLIER  
Tél. : 04 67 72 64 47  
Fax : 04 67 02 14 87  
Mail : moulin.de.sauret@wanadoo.fr  
Site : www.moulindesauret.fr

Le de Sauret possède une gamme de 60 farines produites à Montpellier. Il est en activité depuis 1146, il écrase annuellement 8 000 tonnes de blé ce qui correspond à la fabrication de 30 millions de baguettes. Il livre 220 artisans boulangers de la région Languedoc-Roussillon.

### Nos atouts

Depuis quelques années l'approvisionnement en blé de la région est privilégié, il représente plus de 20 % des achats. Pour le pain «le Raspaillou®» une forte collaboration est mise en place entre les agriculteurs du CIVAM BIO du Gard, le syndicat des artisans boulangers du Gard et le Moulin de Sauret.



### Nos produits

#### Gamme de farine biologique :

- ▶ Raspaillou® nature type 65,
- ▶ Raspaillou® complet type 150,
- ▶ Raspaillou® graines (tournesol, lin brun, millet, pavot, sésame)

100% du blé utilisé pour Raspaillou® est cultivé dans le Languedoc-Roussillon

*Tous nos produits sont*

❁ *Sud de France*

- ▶ **Livraison** Région Languedoc-Roussillon
- ▶ **Distribution** Raspaillou®

Notre métier, créateur  
et fournisseur  
de farine en  
Languedoc-Roussillon.

## Pain et Partage Montpellier

71 rue Mézière Christin  
Les Hauts de Fabrègues - Ecoparc  
34690 FABREGUES  
Tél. : 04 67 81 45 87  
Mail : montpellier@painetpartage.eu  
Site : www.bou-sol.eu



« Pain et Partage Montpellier » est une boulangerie solidaire adhérente au réseau « Bou'Sol ». Structurée en SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) et bénéficiant d'un conventionnement entreprise d'insertion, notre boulangerie assure une production de pains biologiques à destination de la restauration collective directe ou concédée : associations, établissements médico-sociaux, entreprises, établissements scolaires, traiteurs, groupes de restauration collective...

### Nos atouts

- ▶ Un pain frais de qualité
- ▶ Une production certifiée AB (Agriculture Biologique) par Ecocert
- ▶ Utilisation d'une farine biologique sans additifs
- ▶ Des méthodes de panification traditionnelles expression d'un savoir-faire artisanal



### Nos produits

- ▶ Pains 400g
- ▶ Baguettes 250g, 200g
- ▶ Pains individuels 50g, 70g
- ▶ Pains sandwichs
- ▶ Pains spéciaux : demi-complet, céréale...

Ou tout autre type de pains en fonction des demandes

❁ *Sud de France*

- ▶ **Livraison directe**  
Agglomération de Montpellier, Hérault

Une production de  
pains bio, locale et  
solidaire !



## Petit Louis SARL

4 Chemin de Carach  
11500 QUILLAN  
Tél. : 06 70 10 99 05  
Fax : 09 70 06 67 04  
Mail : sarl.petitlouis@wanadoo.fr  
Site : www.310bio.com

Situés au coeur des Pyrénées Audoises nous fabriquons suivant les méthodes ancestrales des pains à base de levain naturel (sans rajout de levure), avec une eau minéralisée, une faible teneur en sel et exclusivement façonnés à la main. Nous proposons une gamme de biscuits secs variée aux mélanges étonnants.

### Nos atouts

Notre établissement confectionne SEULEMENT des produits BIO. Nous travaillons avec des producteurs locaux. La sélection rigoureuse des matières premières est essentielle pour fabriquer des biscuits gourmands.

- ▶ EMBALLAGE RECYCLABLE
- ▶ PAIN LONGUE CONSERVATION



### Nos produits

- ▶ Nos pains : campagne, spéciaux, petit épeautre, khorsan, sarrasin miche 3 kg...
- ▶ Nos biscuits secs : croquagnol, palet cathare, sablé citron/lavande, cookie canneberge, croquant-biscuit aux épices, mini cookie pépites de chocolat...

- ▶ Livraison directe  
Région Languedoc-Roussillon

GAMME PAIN ET  
BISCUIT  
NATURELLEMENT  
SANS GLUTEN



LE RASPAILLOU  
LE PAIN BIO DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

## Association Raspailou

97 rue Grieg - Immeuble Beauvallon  
30900 NÎMES  
Tél. : 04 15 09 82 71  
Mail : contact@biogard.fr  
Site : www.raspailou.fr

L'association Raspailou réunit un groupement de céréaliers biologiques, un moulin (le moulin de Sauret) et des boulangers du Languedoc-Roussillon. Cette collaboration aboutit à la production d'un pain biologique issu de matières premières de la région Languedoc-Roussillon.

*LE RASPAILLOU® participe au développement de la filière régionale Grandes Cultures.*

### Nos atouts

La filière Raspailou a permis d'améliorer les revenus de céréaliers bio locaux et offre une possibilité aux artisans de se démarquer vis à vis de la grande distribution, en proposant un pain bio mais aussi local. L'association Raspailou s'est dotée d'un nouveau site internet sur lequel vous pouvez localiser les artisans boulangers impliqués dans la démarche. Retrouvez les boulangers Raspailou sur notre site : www.raspailou.fr



*Sud de France*

### Nos produits

- ▶ Gamme de pain nature, complet et graines Sud de France.
- ▶ Différentes formes au choix, baguettes, pavés et boules de différents grammages.

- ▶ Livraison directe  
Région Languedoc-Roussillon



UNE HISTOIRE  
D'HOMMES  
privilegiant les  
richesses locales !





## Arcadie SA

484, av. Emile Antoine - ZA «Le Capra»  
30340 MEJANNES LES ALÈS  
Tél. : 04 66 56 99 33  
Fax : 04 66 30 62 61  
Mail : info@arcadie.fr  
Site : www.arcadie.fr

Pionnier dans la production de plantes aromatiques et médicinales bio, leader français des épices bio, la société Arcadie est plus connue sous les marques «L'Herbier de France», pour les plantes aromatiques et médicinales, et «Cook» pour les épices, thés et légumes déshydratés. Société éthique depuis sa création, Arcadie place l'homme au cœur des projets. ARCADIE participe au développement de la filière PPAM Languedoc-Roussillon.

### Nos atouts

Arcadie travaille depuis plus de vingt ans à mettre en place des filières équitables aussi bien avec ses producteurs en France que dans les pays lointains (label BIOPARTENAIRE). L'engagement est particulièrement fort sur les productions locales (thym, romarin, etc...) pour lesquelles Arcadie est moteur de développement d'une nouvelle filière aromatique en liaison avec les organisations de producteurs. Sa propre ferme sert d'unité de démonstration et d'expérimentation.



Arcadie, une société éthique, des produits bio et équitables !



### Nos produits

❄️ Sud de France

- ▶ Plantes à tisanes en sachet «Herbier de France»
- ▶ Infusettes en sachet mousseline «Cook»
- ▶ Herbes de garrigues sous marque Sud de France depuis 2014 - Epices et aromates en flacons «Cook»
- ▶ Arômes bio, champignons déshydratés «Cook»
- ▶ Gamme de thé «Demeter», «Biopartenaire»

www.boutique.arcadie.fr

- ▶ Présent chez le grossiste Biocash
- ▶ Livraison directe (France et étranger)



## Clarella SAS

281 Avenue du Marché gare  
BP 85546  
34071 MONTPELLIER cedex 3  
Tél. : 04 99 53 20 13  
Fax : 04 67 64 87 65  
Mail : natama.info@clarelia.com  
Site : http://www.natama.eu

Créée en 2002 Clarella est l'entreprise pionnière en France de l'alimentation sans allergènes avec sa gamme Natâma. Elle a bénéficié dès l'origine des conseils des experts médicaux et scientifiques de Toulouse et Montpellier, et du soutien des associations de patients AFPRAL, FPA et AFDIAG. La préoccupation et les exigences de nos équipes : donner le meilleur en réalisant des plats de qualité qui répondent à des valeurs fortes de simplicité, saveur et sécurité à un prix accessible.

### Nos atouts

Natâma : des plats sans allergènes cuisinés avec des ingrédients sains, authentiques, naturels et soigneusement sélectionnés. Les produits sont élaborés sans additifs, sans conservateurs, sans arômes ajoutés ni amidons modifiés. Une offre qui couvre 90% des cas d'allergies et intolérances alimentaires.



- ▶ Livraison directe France

### Nos produits

**NOUVEAUTÉS 2016 : l'arrivée de nos recettes bio !**

- ▶ Des produits salés au produit sucrés, régaliez-vous tout au long de l'année en mangeant nos plats et nos desserts issus de l'agriculture biologique.
- ▶ Nos desserts bio : pomme, pomme/nectarine, pomme/poire, Délice de pêche, poire, poire/abricot
- ▶ Nos plats bio : poulet grand-mère, poulet à l'abricot et riz

Notre équipe travaille activement pour élargir cette nouvelle gamme !



Le spécialiste des repas gourmands sans allergènes, sans gluten, sans lactose.

## Huilerie Emile Noël SAS

Chemin des Oliviers – BP 31 099  
30134 PONT SAINT ESPRIT  
Tél. : 04 66 90 54 54  
Fax : 04 66 39 42 31  
Mail : info@emilenoel.com  
Site : www.huilerieemilenoel.com

Inspirée en 1920 par Monsieur Noël, maître-moulinier, construite pendant près de 50 années par Émile Noël fils, fondateur de la marque, l'histoire de notre Huilerie se poursuit désormais sous la direction des 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> générations, Annick Garnier (PDG) et David Garnier (DG). Notre entreprise artisanale est devenue une PME aujourd'hui n°1 en France des Huiles vierges biologiques et à la conquête des continents.

### Nos atouts

Notre marque allie le savoir-faire et les outils traditionnels du maître-artisan moulinier aux méthodes de fabrication à la pointe des process qualité. Sous la marque Emile Noël, nous proposons une large gamme de produits alimentaires, et sous la marque Emma Noël, l'Huilerie a créé et fait grandir une ligne de produits de soins et de beauté. Au cœur de notre travail, se trouvent les filières identifiées avec des partenaires locaux et internationaux.

### Sud de France



### Nos produits



- Une très large gamme de produits à découvrir sur notre site [emilenoel.com](http://emilenoel.com)
- ▶ Les huiles d'olive de terroirs, huiles aromatisées, gastronomiques, de santé, exotiques, gourmandes, précieuses, cuisson et friture, cocktails d'huiles...
- ▶ Les plats cuisinés, les sauces, les jus
- ▶ Les vinaigres, vinaigrettes, sels, moutardes et mayonnaises...



- ▶ **Présent chez les grossistes** en boutique bio et E-commerce
- ▶ **Livraison directe** Région Languedoc-Roussillon

Des gammes de produits bio équitables et bio partenaire.

## Label d'Oc

Pôle entrepreneurial REALIS,  
710, Rue Favre de Saint-Castor CS17406  
34184 MONTPELLIER cedex 4  
Tél. : 04 67 61 80 61  
Labo: 04 34 26 10 50  
Mail : sylvain.goineau@labeldoc.fr  
Site : <http://labeldoc.fr>



LABEL D'OC est une conserverie artisanale, située à Montpellier, créée depuis août 2014 au service des producteurs locaux. Nous avons pour objectif d'aider les producteurs à valoriser le fruit de leur travail. Nous réceptionnons, cuisinons tous produits issus d'Occitanie et les conditionnons en bocaux au sein de notre conserverie dotée de l'Agrément Européen, et certifiée BIO.

### Nos atouts

Nous nous adaptons aux besoins des producteurs. Nous transformons leurs produits ou les achetons en fonction de leurs circuits de commercialisation. Nous sommes vraiment au service des Producteurs et cherchons par tous les moyens la meilleure solution pour eux.

### Nos produits



- ▶ Nous avons développé notre propre marque «7/e» (c'est eux, ce sont eux, vous, les producteurs).



- ▶ **Livraison directe**  
A ce jour le Languedoc-Roussillon, demain, pas de limite...

Nous sommes le chaînon manquant entre les producteurs et les consommateurs.





## La Réserve de Champlat SARL

4 rue Job Clerc  
30700 SAINT QUENTIN LA POTERIE  
Tél. : 04 66 03 10 49  
Fax : 04 83 07 57 43  
Mail : champlat@champlat.com  
Site : en construction...

Ancrée depuis toujours à Saint Quentin la Poterie, la réserve de Champlat est une conserverie artisanale qui vous propose depuis 1982 une large gamme, riche de recettes cuisinées à partir de produits frais et saisonniers tous issus exclusivement de l'Agriculture Biologique. Au cours de ses 30 dernières années, nous avons su garder notre savoir-faire de CUISINIER-CONSERVEUR.

### Nos atouts

Nos filières et nos partenariats durables avec nos producteurs sont nos exigences pour le plaisir :

- de travailler en circuit court, en local et prioritairement en origine France (90% de nos approvisionnements) ;
- de cuisiner le bon produit ;
- et d'offrir «la» meilleure conserve pour une qualité gustative inégalée «comme à la maison».

2016 est la consécration et la reconnaissance par le label BIO PARTENAIRE de nos engagements historiques auprès de nos producteurs de tomates de plein champ origine Provence.



UN SAVOIR-FAIRE  
ARTISANAL :  
L'art de la cuisine  
"comme à la maison"  
et de la conserverie

### Nos produits

Nos recettes en verrine en verre et conditionnement pour collectivité :

- ▶ Coulis de tomate à l'ancienne, sauces végétariennes et carnées sans sucre ajouté,
- ▶ Condiments,
- ▶ Légumes au naturel, sans additifs, ni anti-oxydants, ni exhausteur de goût,
- ▶ Soupe de légumes en purée à diluer,
- ▶ Fruit en purée sans sucre ajouté,
- ▶ Plats cuisinés végétariens et carnés...

❁ *Sud de France*

- ▶ Présent chez les grossistes BIO
- ▶ Livraison France - Europe



## Le Petit Bio

1 rue Edouard Belin  
66600 RIVESALTES  
Tél. : 09 64 41 40 95  
Fax : 04 68 55 24 32  
Mail : lepetitbio@free.fr  
Site : www.lepetitbio.fr

Créé en 2003, « Le petit bio » distribue ses produits sur la France entière. C'est une entreprise à taille humaine, dépositaire d'un savoir faire riche et varié qui s'inscrit dans la durée. Fidèle à la philosophie « créateur de goût » de ses débuts, « Le petit bio » élabore avec soin et générosité des recettes de pâtés végétaux et de sauces culinaires.

### Nos atouts

Recettes savoureuses, 70% de légumes astucieusement cuisinées avec des herbes provençales et des épices, sans huile de palme et très peu de levure, nos produits aux saveurs exotiques et méditerranéennes vont réveiller vos papilles. Idéal pour un snacking entre amis, un repas léger le soir ou encore une entrée le midi. Le bon goût en toute simplicité.



### Nos produits

- ▶ Pâté végétal (caviar d'aubergine - courgette/romarin - escalivade - indien - mexicain),
- ▶ Sauces de légumes (indienne - mexicaine),
- ▶ Saveurs du monde (houmous...),
- ▶ Jus de cactus,
- ▶ confiture allégée de fruit de cactus,
- ▶ Fruits séchés (baies de grenade)...

- ▶ Présent chez les grossistes
- ▶ Livraison directe Languedoc-Roussillon

CRÉATEUR  
DE GOÛTS



## Le Saunier de Camargue

Route du Grau du Roi  
30220 AIGUES MORTES  
Tél. : 04 66 73 40 19  
Fax : 04 66 73 40 21  
Mail : selsdecamargue@salins.com  
Site : www.lesaunierdecamargue.com

La vocation salinière d'Aigues-Mortes remonte à l'Antiquité (IV av J-C). Peccius, ingénieur romain, a été chargé, au début de l'ère chrétienne, d'y organiser la production de sel. A la fin du 12<sup>ème</sup> siècle, dix-sept petits salins étaient exploités dans l'enclos de Peccais. Ils appartenaient à divers propriétaires qui, après les graves inondations de 1842, s'associèrent à un négociant montpelliérain pour fonder, en 1856, le Salin d'Aigues-Mortes tel qu'on le connaît aujourd'hui. Le Salin s'étend sur une longueur de 18 km du Nord au Sud et sur une largeur de 13 km d'Est en Ouest. Plus de 340 km de routes et de chemins sillonnent dans tous les sens des milliers d'hectares, soit une superficie environnant celle de la ville de Paris.

### Nos atouts

Né de la mer, du soleil, du Mistral, des grands espaces et d'un savoir-faire insoupçonné, le sel Le Saunier de Camargue est le fruit naturel du Sud. Naturellement blanc, il est récolté sur le Salin d'Aigues-Mortes, au cœur d'une nature sauvage et d'une biodiversité rare. Véritable refuge pour de nombreuses espèces, le Salin est également le lieu de rencontre de la mer Méditerranée et de la terre camarguaise. Reflet de ce terroir généreux, le sel Le Saunier de Camargue s'impose naturellement comme un ingrédient incontournable de la cuisine du sud et révèle les saveurs douces de cette gastronomie ensoleillée tel un accord parfait.

### Nos produits

*Sud de France*

- ▶ Fleur de sel,
- ▶ Fleurs de sels aromatisées,
- ▶ Sels fins aromatisés...



▶ **Livraison** toute la France

DES SELS  
NATURELS  
D'EXCEPTION



HUILES & GOURMANDISES

## Moulin des Costières SARL

Oliveraie Jeanjean, 2373 ch. des Loubes  
30800 - SAINT GILLES  
Tél. : 04 66 87 42 43  
Fax : 04 66 87 45 09  
Mail : contact@oliveraie-jeanjean.com  
Site : www.oliveraie-jeanjean.com

La société Moulin des Costières est installée depuis 1994 en petite Camargue entre Nîmes et Arles. Vaste domaine familial, la famille JEANJEAN vous reçoit dans son oliveraie de 10 000 arbres. Très sérieux et respectueux de son terroir, Fabien & Carole Jeanjean mettent leur savoir-faire et leur passion commune pour la culture de l'olivier au service des gourmands et fins gourmets. Toujours engagé dans une culture respectueuse, Fabien travaille sa terre sur 30 hectares reconnue ECOCERT en 2011 et notamment l'olive Picholine AOP Nîmes lui conférant ainsi ses lettres de noblesse.

### Nos atouts

De l'arbre jusqu'à la table, Fabien presse ses olives directement au Moulin de la propriété. Carole, quant à elle vous reçoit dans l'espace gourmand afin de vous faire partager leur passion et vous initie aux différentes saveurs en vous présentant toute la gamme d'huile d'olive naturelle régulièrement médaillée ainsi que les tapenades artisanales élaborées au Domaine.

### Nos produits

Une très large gamme de produits à découvrir sur [www.oliveraie-jeanjean.com](http://www.oliveraie-jeanjean.com)

- ▶ Huile d'olive AOP de Nîmes Picholine douce
- ▶ Huile d'olive AOP de Nîmes Picholine Intense Bio
- ▶ Olives Picholine
- ▶ Olives Picholine cocktail
- ▶ Olives Lucques
- ▶ Tapenades maison
- ▶ Confiserie d'olives



▶ **Livraison** : France métropolitaine - Europe

Ici l'olive a un Nom !  
Une histoire de  
famille, la passion  
du goût !





## Pro Sain

Les Matès  
66670 BAGES  
Tél. : 04 68 21 60 23  
Fax : 04 68 21 80 36  
Mail : info@prosain.fr  
Site : www.prosain.fr

Depuis près d'un demi-siècle, Pro Sain, dont la vocation première est le bio, se consacre avec passion à la fabrication de conserves de fruits et légumes bio. Née en 1968 dans le village de Bages, entre la Méditerranée et les Pyrénées, Pro Sain est restée ancrée à ses racines et fidèle à ses valeurs.

### Nos atouts

- Fabricant français pionnier dans le bio
- Un savoir-faire depuis plus de 45 ans
- Une situation géographique idéale avec un climat ensoleillé exceptionnel
- Des recettes de qualité cuisinées avec générosité dans nos ateliers de Bages
- Des fruits et légumes frais issus de productions locales aussi souvent que possible.



Pro Sain, l'un des rares fabricants français 100% BIO depuis toujours.



### Nos produits

- ▶ Légumes cuisinés et plats cuisinés (recettes traditionnelles ou ethniques)
- ▶ Sauces tomates,
- ▶ Tartinables,
- ▶ Raviolis,
- ▶ Légumes et légumineuses,
- ▶ Confitures et gelées,
- ▶ Purées de fruits et compotes,
- ▶ Pâtes de fruits,
- ▶ Jus de fruits...

▶ Produits disponibles dans les magasins spécialisés bio

## Senfas

18, avenue Paul Valéry  
30340 SAINT PRIVAT DES VIEUX  
Tél. : 04 66 54 33 50  
Fax : 04 66 54 33 54  
Mail : senfas30@senfas.com  
Site : www.senfas.com



Créée en 1987 par Michel D'OZENAY, SENFAS est une PME familiale spécialisée dans la fabrication et la distribution de produits issus de l'agriculture biologique. Située dans le Gard, SENFAS s'inspire des influences cévenoles et méditerranéennes pour proposer des produits sains, généreux, et savoureux. Depuis ces 25 dernières années SENFAS n'a cessé de se développer et compte aujourd'hui 45 collaborateurs. Les activités de l'entreprise sont orientées sur 2 axes :

- la fabrication et la commercialisation pour le réseau spécialisé de produits biologiques élaborés tels que des pâtés végétaux, des crèmes de fruits secs, des condiments et des tapas.
- la distribution d'ingrédients biologiques où SENFAS développe de véritables partenariats avec ses fournisseurs basés sur le développement durable et un échange équitable.

### Nos atouts

SENFAS s'est engagée dans une véritable politique orientée sur la Satisfaction de ses clients et met au centre de ses engagements la Qualité de ses produits et de ses services.



### Nos produits

❄ Sud de France

- ▶ Nous proposons des gammes de produits exclusivement fabriqués par SENFAS : pâtés végétaux, condiments, crèmes de fruits secs, tapas et desserts.
- ▶ Une large gamme de produits vrac : fruits secs, oléagineux, farines, huiles, épices, herbes aromatiques, sucres, chocolats céréales, graines, légumineuses, alcools...

Service commercial réactif.  
Sourcing efficace.  
Contrôle qualité strict tout au long de la chaîne de fabrication.  
Logistique performante.  
Service recherche et développement innovant.

▶ Livraison directe  
Région Languedoc-Roussillon



## Verfeuille SARL

Le Régent  
48160 ST-ANDEOL-DE-CLERGUEMORT  
Tél. : 04 66 61 10 98  
Fax : 04 66 61 11 28  
Mail : verfeuille@wanadoo.fr  
Site : www.verfeuille.fr

Créée en 1990, par quatre agriculteurs passionnés par le châtaigner, arbre emblématique des Cévennes, Verfeuille a imaginé de nombreux délices avec les fruits de ses montagnes.

### Nos atouts

Depuis sa création, Verfeuille s'investit dans la remise en production de la châtaigneraie Cévenole traditionnelle. Ces châtaignes, sélectionnées, depuis des générations pour leur qualité gustative, nous permettent d'élaborer des produits au goût délicat, aux saveurs naturelles et authentiques. Verfeuille a rigoureusement sélectionné ses producteurs biologiques qui ont à cœur de lui fournir des fruits cueillis à maturité optimale.



### Nos produits *Sud de France*

Tous les produits sont Sud de France

- ▶ Marrons au naturel sans jus (mis en pot dès la récolte)
- ▶ Produits dérivés de la châtaigne : confitures, crèmes, purées, farine, soupe,...
- ▶ Autres baies et fruits de la montagne : myrtille, mûre sauvage, «gratte cul»...
- ▶ Fruits de notre région : abricots, framboises, fraises, cassis, figes, cerises griotte...
- ▶ Bière blonde à la châtaigne



- ▶ Présent chez les grossistes
- ▶ Livraison Région Languedoc-Roussillon

VERFEUILLE, LA FORCE EST DANS LE POT !



## Frigexquis SARL

3 Allée Gustave Eiffel - ZAE Saint Michel  
34770 GIGEAN  
Tél. : 04 67 78 72 16  
Fax : 04 67 78 18 44  
Mail : marc.labrousse@frigexquis.fr  
Site : www.frigexquis.com

Fabrication artisanale de glaces, sorbets et desserts glacés BIO sous la marque « IUM ! ».

### Nos atouts

Toutes nos glaces et nos sorbets sont élaborés à partir de purées de fruits et d'arômes naturels bio. Nous n'utilisons pas de protéines lactières dans nos sorbets et nos stabilisants sont exclusivement d'origine végétale. Tout ceci dans un atelier de fabrication soucieux de la préservation de la ressource en eau (refroidissement des machines par une boucle d'eau glacée en circuit fermé), effectuant le tri des déchets et utilisant au maximum les emballages recyclables (cartonnages et bacs plastiques) ainsi que des produits de nettoyage « verts » sans danger pour l'environnement.

### Nos produits *Sud de France*

- ▶ Toute la gamme est Sud de France.



- ▶ Livraison directe Aude, Gard, Hérault, Pyrénées Orientales

Packaging innovant avec un visuel «moderne» et des saveurs innovantes.





## La SAS Ferme de Causse

Longviala - 48500 LA TIEULE  
Tél. : 09 67 19 36 86  
Fax : 04 66 47 36 86  
Mail : info@fermeducausse.fr  
Site : www.tradi-bergere.fr

C'est au cœur des Grands Causses que la famille Delon élève des brebis de race Lacaune sur une exploitation menée en agriculture biologique depuis 1996. Les Delon ont fait le choix en 2008 de valoriser le lait sur la ferme en fabriquant des yaourts au lait de brebis bio. La qualité des produits fut rapidement appréciée et reconnue par le CGA de Paris qui, depuis 2010, a distingué à 11 reprises les produits avec 5 médailles d'Or et 3 d'Argent. C'est en 2012 que la SAS FERME DU CAUSSE a vu le jour, pour permettre l'achat de lait afin de satisfaire la demande d'une clientèle de plus en plus nombreuse, rendant la seule production des 500 brebis de l'exploitation insuffisante. Aujourd'hui, les yaourts Tradi-Bergère sont fabriqués artisanalement dans le respect de la tradition.

### Nos atouts

La SAS FERME DU CAUSSE est une petite entreprise familiale qui essaie de se démarquer de par l'originalité de sa gamme de yaourts ainsi que par la qualité et le soin apporté chaque jour à ses produits. Sa situation géographique, au cœur des Grands Causses, lui permet de bénéficier d'un environnement préservé et d'un terroir particulier, en parfaite cohérence avec ses produits. Très sensible au bien-être animal, la famille DELON utilise exclusivement du lait respectant l'alimentation traditionnelle des brebis sur cette région. Celui-ci est transformé localement, évitant toutes les contraintes du transport (environnementales et qualitatives du lait). De plus, le lait qui ne subit aucun procédé mécanique (ni congélation, ni standardisation, ni homogénéisation) est pasteurisé lentement au bain-marie en vue de conserver les qualités d'un produit fermier.

### Nos produits

❁ Sud de France

Gamme de yaourts au lait de brebis bio :

- ▶ Nature (2x125 gr / 4x105gr / 400 gr)
- ▶ Vanille (2x125 gr / 400 gr)
- ▶ Miel (2x125 gr / 400 gr)
- ▶ Sur lit de fruits rouges (2x100 gr / 4x100 gr)
- ▶ Sur lit de châtaignes (2x100 gr / 4x100 gr)
- ▶ Sur lit de pêche de vigne (2x100 gr / 4x100 gr)
- ▶ Sur lit de confiture de lait de brebis (2x100 gr)

### ▶ Uniquement via grossistes

Biocash (34), Relais-Vert (84),  
SarL Gastronomie Régionale (34),  
Jean Noël (34), Lou Passou Bio (12).

Mon yaourt de  
brebis, c'est  
clair c'est  
Tradi-bergère !

## La Fromagerie des Cévennes

Lieu dit La Pélucarié  
48110 MOISSAC VALLÉE FRANÇAISE  
Tél. : 04 66 45 72 35  
Fax : 04 66 45 71 76  
Mail : info@from-cevennes.fr  
Site : www.fromageriedescevennes.com



Depuis 1959, la Fromagerie des Cévennes fabrique des fromages de chèvre de qualité au lait cru. Nous collectons directement le lait de nos producteurs, au cœur des Cévennes, patrimoine mondial de l'UNESCO. Nos chèvres pâturent dans les montagnes cévenoles. Le bon lait qu'elles produisent confère à nos fromages toute leur typicité. Le plus connu, le Pélardon, bénéficie d'une AOP - Appellation d'Origine Protégée. Notre gamme complète de fromages traditionnels exprime toute la qualité et le bon goût du lait de nos chèvres et le talent de nos fromagers.

### Nos atouts

La Fromagerie, historiquement constituée en coopérative, garanti une juste rémunération aux producteurs, encouragés ainsi à produire un lait de qualité. Une économie sociale et solidaire, reflet des valeurs de la Fromagerie des Cévennes. Les producteurs ont fait le choix de protéger la nature par des pratiques respectueuses : pâturage, pas de pesticides, pas d'OGM...

### Nos produits

- ▶ Le Pélardon AOP 60 g (type lactique)
- ▶ Le «Moissac des Cévennes» 60 g (type lactique)
- ▶ La «Parpillote» (tomme à pâte pressée, non cuite)
- ▶ La «Faisselle» (de chèvre 250 g)

❁ Sud de France



### ▶ Présent chez les grossistes

Biocash, Vitafruits, Relais Vert

### ▶ Livraison directe

Régions : Lozère - Gard - Hérault

La Fromagerie des  
Cévennes est créateur de  
développement durable :  
environnement, économie,  
social, qualité



## Lou Passou Bio

Rte de Boyne - ZA d'Inos  
48500 LE MASSEGROS  
Tél. : 04 66 49 90 39  
Fax : 04 66 45 87 68  
Mail : loupassou.pierre@sfr.fr  
Site : www.loupassoubio.fr

Créé en 1998, LOU PASSOU BIO fabrique des fromages issus de l'agriculture biologique, d'abord au lait de brebis et aujourd'hui au lait de vache, de chèvre et même au lait de mélange. Au Masegros, sur l'extrémité du Causse de Sauveterre, c'est là que nous avons construit notre nouvelle fromagerie en 2009, qui est un outil moderne et qui nous permet de faire cohabiter la technologie et les traditions de fabrication séculaires.

### Nos atouts

Notre large gamme de produits bio et notre capacité à répondre à de gros volumes sont nos atouts majeurs. Nos produits souvent médaillés sont la preuve de notre savoir faire et de notre attachement à servir un fromage de qualité. Notre dernière création, la tomme aux 3 laits a été médaillée 2 fois (2013 : bronze à Paris et or au concours régional Sud de France). Notre fromagerie, située au cœur d'une zone historique de production de lait de brebis, nous permet d'avoir un lait bio local. Nous nous attachons à créer un lien particulier avec les agriculteurs, nous accompagnons notamment les producteurs de laits de chèvre dans leur phase de conversion à l'agriculture biologique.

### Nos produits

❁ Sud de France

- ▶ La tomme blanche
- ▶ La tomme 3 laits
- ▶ La tomme bleue
- ▶ Le bleu du Masegros
- ▶ La tomme de Mijoule
- ▶ La Mijoule bleue
- ▶ Le bouchon de Mijoule
- ▶ Le Caussou ▶ Le Cassou bleu
- ▶ La douceur du Tarn
- ▶ Le fondant de P'tit Pierre
- ▶ Le fromage de Lozère

- ▶ **Livraison directe** France et export
- ▶ **Présent chez les grossistes**  
Naturdis, Relais vert, Vita frais...



Entre traditions  
et modernité, tout  
notre savoir faire

## Pole Sud

4 rue des Romains  
11200 LÉZIGNAN CORBIÈRES  
Tél. : 06 09 16 55 15  
Fax : 04 68 27 88 64  
Mail : jerome.cassan@compagniedesdesserts.com  
Site : www.compagniedesdesserts.com



Pole Sud fabrique ses Glaces et Sorbets pour la Compagnie des Desserts. Implantée à Lézignan Corbières (dans l'Aude) depuis 30 ans, l'entreprise s'est spécialisée dans la fabrication de produits glacés à destination de la restauration commerciale.

### Nos atouts

Doté d'une très grande flexibilité, notre site nous permet de nous adapter aux demandes de nos clients. Y compris des fabrications sur mesure qui sont une de nos spécificités. Ainsi un Chef peut créer un dessert unique issu de son imagination. Nous l'aidons dans sa réalisation.

### Nos produits

- ▶ Notre catalogue comprend plus de 250 saveurs réparties en plusieurs gammes.
- ▶ A ce jour une vingtaine de référence sont Sud de France. ❁ Sud de France



Donner du plaisir  
au dessert!

- ▶ **Livraison directe**  
Région Languedoc-Roussillon





## SCA Celia

10 rue de Lavernhe  
12210 LAGUIOLE  
Port. : 06 84 18 82 37  
Tél. : 05 65 44 34 59  
Fax : 05 65 48 46 18  
Mail : coop@groupe-celia.fr

Organisation de Producteurs rayonnant sur la Lozère, le Gard, l'Hérault, l'Aveyron et le Cantal. Commercialisation de la production de 94 éleveurs bovins et 41 éleveurs ovins engagés en agriculture biologique.

*CELIA participe au développement de la filière Tendre d'Oc.*

### Nos atouts

Travail en filière avec notre filiale Languedoc Lozère Viande pour apporter la meilleure valorisation aux producteurs.

Engagé depuis plus de 10 ans en agriculture biologique.

Leader dans la commercialisation des ovins et bovins Bio sur sa zone de reconnaissance.

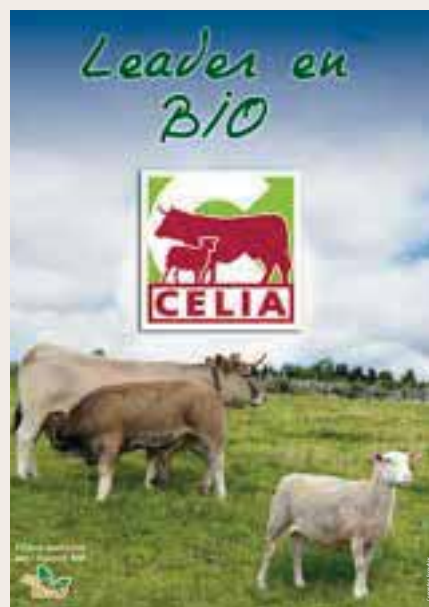
### Nos produits

Offre régulière tout au long de l'année :

- ▶ veaux de boucherie,
- ▶ vaches grasses (principalement Aubrac),
- ▶ génisses grasses,
- ▶ brebis et agneaux de boucherie.

❄ Sud de France

Production planifiée  
par notre service  
d'Appui Technique.



## Coopérative Catalane des Eleveurs

Maison de l'élevage RN 116 - 66800 ERR  
Tél. : 04 68 04 50 44  
Fax : 04 68 04 67 36  
Mail : ccvb@wanadoo.fr  
Site : saveursdupayscatalan.com



La Coopérative Catalane des Eleveurs regroupe plus de 200 éleveurs sur tout le territoire des Pyrénées-Orientales, de l'Aude et l'Ariège, pour l'ensemble des productions : bovins, ovins, porcins et équins. La production de viande bio est de plus en plus développée, notamment en veau et bœuf, et permet d'approvisionner le marché des magasins bio, ainsi que les particuliers en vente directe.

*La Coopérative Catalane des Eleveurs participe au développement de la filière Tendre d'Oc.*

### Nos atouts

Notre territoire spécifique, fortement influencé par le relief, nous permet de pratiquer la transhumance des troupeaux et de valoriser au maximum la production de viande à base d'herbe, aussi bien pour le veau, bœuf ou agneau. Nous avons l'habitude de parler de troupeaux extensifs transhumants, composés majoritairement de races rustiques : Gasconne et Aubrac, ainsi qu'un noyau de race à viande ; Limousine.



### Nos produits

- ▶ «Tendre d'Oc» BIO en cours de développement
- ▶ Bœuf BIO
- ▶ Veau Primeur Bio
- ▶ Rosée des Pyrénées Catalanes BIO
- ▶ Vedell des Pyrénées Catalanes BIO
- ▶ Agneau Bio

Tous nos produits sont labellisés Sud de France

❄ Sud de France

- ▶ Présent chez les grossistes
- ▶ Livraison : Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales
- ▶ Vente directe : Boutiques de producteurs

Quand la  
Méditerranée et les  
Pyrénées s'unissent  
pour des viandes de  
qualité !



## Languedoc Lozère Viande

Av Pierre Sépard - 48100 MARVEJOLS  
 Tél. : 04 66 32 00 82  
 Fax : 04 66 45 86 76  
 Mail : languedoclozereviande@wanadoo.fr

Depuis sa création il y a près de 20 ans, la SA Languedoc Lozère Viande a orienté son activité sur la commercialisation de produits régionaux de qualité.

**LANGUEDOC LOZÈRE VIANDE participe au développement de la filière Tendre d'Oc.**

### Nos atouts

Filiale d'un groupement d'éleveurs, la SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu en Lozère dans le tout nouvel abattoir du Gévaudan à Marvejols.



De la Viande Bio dans vos assiettes pour plus de Nature au Menu

### Nos produits

- ▶ Viande bio fraîche et surgelée de Boeuf, Veau, Agneau, Porc
- ▶ Charcuterie bio fraîche et salaison
- ▶ Volaille bio

Pour la boucherie, le magasin spécialisé, la RHF.

❁ Sud de France



- ▶ **Livraison** Région Languedoc-Roussillon + National



## Médithau Marée

Mas de Montpenède  
 34340 MARSEILLAN  
 Tél. : 04 67 77 23 21  
 Fax : 04 67 77 23 20  
 Mail : order@medithau.com  
 Site : www.medithau.com  
 www.huitrerose.com



Implantée sur les rives de la lagune de Thau (côtes méditerranéennes françaises), Médithau est une entreprise spécialisée dans la production, la purification et l'expédition de coquillages comme les moules et les huîtres. Depuis sa création en 1989, Médithau a toujours suivi les mêmes voies : la voie de la qualité des produits, celle du respect des clients qui nous font confiance, celle de la protection de notre milieu de production et bien sûr, celle de l'amélioration de la qualité de vie de nos employés.

### Nos atouts

Parce que la préservation de l'environnement est une priorité pour Médithau, nous agissons pour limiter notre impact sur le milieu qui nous entoure. Pour cela, nous travaillons à maîtriser nos consommations énergétiques, la gestion de nos déchets et rejets tout en innovant. Nous avons par exemple développé un système alimenté par des panneaux solaires afin de sortir les huîtres de l'eau. Ces huîtres sont ensuite récoltées à l'aide de la première barge conchylicole 100% électrique. Cette démarche se concrétise par les certifications ISO obtenues : ISO 9001 depuis 2007, ISO 22000 depuis 2008, ISO 14001 depuis 2012 et s'évalue selon le référentiel ISO 26000 depuis 2012, niveau «confirmé».

### Nos produits

- ▶ Moules de France,
- ▶ Huîtres de Bouzigues,
- ▶ Huîtres Seven,
- ▶ Huîtres Tarbouriech.

❁ Sud de France



- ▶ **Livraison** National et international
- ▶ **Présent chez les grossistes**

Médithau Marée. La qualité est notre culture





## Inno'Vo

Avenue de l'Europe  
34370 MAUREILHAN  
Tél. : 04 67 35 57 40  
Fax : 04 67 90 55 81  
Mail : info@inno-vo.com  
Site : www.inno-vo.fr

Fruit d'une coopérative du Languedoc-Roussillon, notre société propose des purs jus de fruits Bio et vins Bio dans un emballage de 3L innovant, souple, stable, facile d'utilisation et avec un excellent bilan d'analyse du cycle de vie. Nous proposons également une gamme de jus de fruits Bio en brique de 1 litre et 20 cl.

### Nos atouts

Filiale d'une coopérative viticole, notre site de conditionnement est certifié IFS et BRC en plus d'Ecocert. Les jus de fruits en « bag » ont tous les avantages du Bag in Box sans les inconvénients du carton. Nous sommes le seul intervenant à proposer du pur jus bio 100% Languedoc-Roussillon en brique 1 litre et 20 cl.

### Nos produits

- ▶ Les Fées Bio Pur Jus Orange 3L
- ▶ Les Fées Bio Pur Jus Pomme 3L
- ▶ Les Fées Bio Pur Jus Pomme 1L
- ▶ Les Fées Bio Pur Jus Raisin 1L
- ▶ Les Fées Bio Pur Jus Pomme 20cl
- ▶ Les Fées Bio Pur Jus Raisin 20cl



❁ *Sud de France*

La gamme « Les Fées Bio » en brique 1 litre et 20cl, une gamme de jus de fruits biologiques 100% Languedoc-Roussillon, 100% Sud de France !

- ▶ **Livraison directe**  
Région Languedoc-Roussillon
- ▶ **Grossistes**  
Biocash - Bio Distrifrais

INNO'VO,  
c'est dans la poche !

## Si Bio ! SARL

Plaine du Roussillon - Sainte Eugénie  
66270 LE SOLER  
Tél. : 04 68 51 75 28  
Fax : 04 68 51 64 10  
Mail : contact@si-bio.fr  
Site : www.si-bio.fr



Producteurs de fruits et légumes Bio nous avons fondé la SARL SI BIO atelier de transformation. Nous transformons aujourd'hui une gamme de 13 jus de fruits et nectars de quatre confitures et de deux pétillants. Cette gamme s'élargit chaque année autour de nos productions en fruit et légume. De plus l'atelier propose ses services en prestation pour tous les producteurs désireux de transformer leur production. Atelier polyvalent nous sommes en capacité de transformer et de trouver des solutions et recettes pour d'autres fruits et légumes (grenade betterave coing tomate olive...).

### Nos atouts

Quatre producteurs du Roussillon engagés en agriculture biologique, ont décidé de valoriser leurs efforts, en transformant leurs fruits et légumes biologiques en jus de fruits et nectars. Les fabrications de notre gamme sont 100% bio, locales et artisanales.

### Nos produits

- ▶ Nous proposons une gamme de 13 jus de fruits et nectars en 0.75 et 0.25 cl
- ▶ Une nouvelle gamme de 2 pétillants, un produit festif
- ▶ Une gamme de 4 confitures
- ▶ En prévision une gamme de soupe compote et des produits santé avec des fruits locaux.

❁ *Sud de France*

Tous nos produits sont labellisés Sud de France.



- ▶ **Livraison directe** : Aude, Hérault, Pyrénées-Orientales et France entière
- ▶ **Grossistes** : Biocash

Nos Vergers  
dans vos verres !



BioAppro66

La plateforme de  
commande pour  
des produits bio  
et locaux!

## BioAppro66

15 avenue de la Grande Bretagne  
66000 PERPIGNAN  
Tél. : 06 12 22 35 56 - 06 49 99 07 88  
Fax : ...  
Mail : nicolas.dubreil@bio66.com  
Site : www.bioappro66.fr

BioAppro66 est un collectif d'agriculteurs bio des Pyrénées-Orientales regroupés en association depuis octobre 2014 pour proposer leurs produits en circuit court sur la région. Les producteurs utilisent un site internet sur lequel ils référencent leurs produits (prix, conditionnement, quantités disponibles...). La plateforme est ainsi leur vitrine à destination de tous les professionnels locaux, et notamment le secteur de la restauration collective. Un complément de gamme est également proposé aux établissements afin de pouvoir fournir un service complet avec des produits non disponibles localement : épicerie, produits laitiers, fruits tropicaux...

### Nos atouts

Des produits fraîchement récoltés en direct des producteurs bio des Pyrénées-Orientales.



Une organisation  
collective pour un  
accès facile aux  
produits bio et locaux

### Nos produits

- ▶ Fruits et légumes
- ▶ Viandes et laitages
- ▶ Jus et boissons

▶ Livraison en direct par les producteurs



## Bio Cash Distribution SA

ZI de la Lauze - 17 rue St Exupéry  
34430 SAINT JEAN DE VEDAS  
Tél. : 04 67 13 21 72  
Fax : 04 67 13 21 71  
Mail : commercial@biocash.fr  
Site : www.biocash.fr

Grossiste spécialisé en produits issus de l'Agriculture Biologique, Bio Cash offre un service complet, de la largeur de gammes avec plus de 8 000 références au service de livraison personnalisé. Demandez nous ce que vous voulez, nous nous ferons un plaisir de vous le livrer ! **BIO CASH participe au développement de la Charte fruits et légumes Sud Et Bio.**

### Nos atouts

Depuis plus de 20 ans, Bio Cash livre magasins, restaurants et collectivités...  
Tous types de conditionnements ; Produits locaux et régionaux privilégiés, origine garantie.



▶ Distributeur régional

### Nos produits

- ▶ Epicerie, Boissons,  
Ultra frais, Fruits et Légumes frais  
et secs, Ecologie...
- ▶ Origine garantie.
- ▶ Bio certifiée.



Face à un problème,  
nous avons  
toujours une solution !





## Biocoop du Languedoc-Roussillon

36 A Boulevard Marcel Sembat  
11100 NARBONNE  
Tél. : 06 16 36 21 26  
Mail : didier@biocoop-narbonne.com  
Site : www.biocoop.fr

Biocoop est une coopérative de plus de 300 magasins, des organisations de producteurs, des salariés sociétaires et des associations de consommateurs réunis autour d'un objectif commun : le développement de l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération. Aujourd'hui en Languedoc-Roussillon le réseau comprend 20 magasins Biocoop avec une présence dans les cinq départements.

### Nos atouts

Un Cahier des Charges rigoureux qui va au-delà de la réglementation bio et qui est contrôlé par un organisme indépendant : nous refusons les OGM même en très faible pourcentage, les arômes naturels non bio, les produits cosmétiques et compléments alimentaires non labellisés, le transport par avion. Nous avons l'obligation entre autres, d'acheter en priorité local, de respecter la saisonnalité des fruits et légumes, de favoriser les produits en vrac, de proposer les produits du Sud non seulement en Bio mais aussi en Commerce Equitable.

### Nos produits

*Sud de France*

- ▶ Tous les produits alimentaires, produits d'entretien, cosmétiques, compléments alimentaire, éco produits et librairie.



Pour un commerce  
équitable au Nord  
comme au Sud !

## MK Bio

281, Avenue du marché gare  
34070 MONTPELLIER  
Tél. : 04 67 63 82 06  
Fax : 09 70 63 13 80  
Mail : contact@mkbio.fr  
Site : www.mkbio.fr



*Marius & Kamel*  
LES ÉPICIERES DU GOUT

Mk Bio est une jeune structure de distribution 100% Bio. Installée depuis octobre 2014 au MIN de Montpellier MK Bio offre une large gamme en fruits, légumes et épicerie. Fort d'une expérience de plusieurs années dans le domaine du bio, l'équipe développe de nombreux partenariat locaux et régionaux.

### Nos atouts

Implantée au cœur de Montpellier, sa propre logistique permet de répondre aux demandes et impératifs de livraison. Les commandes sont traitées la veille jusqu'à 22h pour le lendemain matin. Une de ses forces est non seulement la qualité des produits mais aussi la réactivité et la prise en compte des contraintes de chaque acteur de la filière.

### Nos produits

- ▶ Sur place, fruits, légumes et épicerie 100% bio



- ▶ Livraison : sur notre propre logistique un rayon de 100 km. Au delà par transporteur.

MK Bio,  
les épiciers  
du goût

Les pages ci-après vous présentent les **NEGOCIANTS en VIN BIO** de la région **Languedoc-Roussillon**.

Pour retrouver tous les **VIGNERONS BIO**, qui vendent en direct et en circuits courts, consultez les **sites web** et **Guides Bio** départementaux.

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



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



[www.bio34.com](http://www.bio34.com)



[www.bio-aude.com](http://www.bio-aude.com)



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



[www.bio66.com](http://www.bio66.com)



**Plus d'infos : [sud-et-bio.com](http://sud-et-bio.com)**

Rubrique «consommez-bio près de chez vous»

## Domaine Bassac

180 Chemin de la Condamine

34480 PUISSALICON

Tél. : 04 67 36 05 37

Fax : 04 67 36 63 27

Mail : [contact@domaine-bassac.com](mailto:contact@domaine-bassac.com)

Site : [www.domaine-bassac.com](http://www.domaine-bassac.com)



Le Domaine Bassac est un domaine d'environ 80 hectares. Il est situé sur la commune de Puissalicon au nord de Béziers. Nous produisons des vins biologiques depuis 25 ans. Le terroir que nous exploitons est propre à Bassac : riche et varié. Ce terroir nous permet de laisser s'exprimer pleinement notre travail de viticulteur et de vinificateur.

### Nos atouts

Les vins que nous produisons mêlent une certaine authenticité avec une pointe de modernité. Notre gamme se compose d'une quinzaine de vins blancs, rouges et rosés et même d'un muscat. La qualité de nos vins est régulièrement reconnue au travers de médailles de toutes couleurs dans des concours internationaux (Challenge Millésime Bio, Mundus Vini...). De plus, nous mettons un point d'honneur à proposer des prix très corrects, ce qui nous permet de prouver que le bio n'est pas toujours plus cher...

### Nos produits

- ▶ **Gamme armonia** : des assemblages ronds et fruités qui plairont à tous !
- ▶ **Gamme mono-cépage** : Les différents cépages du domaine travaillés séparément afin d'en faire ressortir leur caractéristiques
- ▶ **Gamme cuvées** : des assemblages et des goûts spécifiques à notre travail de vinificateur.

❄️ *Sud de France*



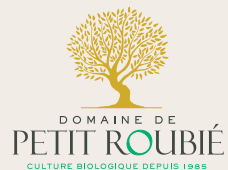
▶ **Grossistes** : Biocoop

▶ **Livraison directe**

Région Languedoc-Roussillon

Des vins authentiques et sans complexes.





## Domaine de Petit Roubié EARL

Domaine de Petit Roubié  
34850 PINET  
Tél. : 04 67 77 09 28  
Fax : 04 67 77 23 99  
Mail : petitroubie@gmail.com  
Site : www.petitroubie.com

Floriane et Olivier AZAN, propriétaires du Domaine depuis 1981 ont élaboré, grâce à un choix judicieux de vinification, des produits typiques qui vous séduiront.

### Nos atouts

Le Domaine viticole de Petit Roubié à Pinet dans l'Hérault, produit depuis 1985 des vins biologiques : AOP Picpoul de Pinet et IGP Hérault.

### Nos produits

- ▶ AOP PICPOUL DE PINET
- ▶ IGP HERAULT

❁ *Sud de France*



- ▶ Présent chez les grossistes
- ▶ Livraison directe Hérault

Domaine de Petit Roubié à Pinet (34)  
VIN BIO

## Les Domaines Auriol

12 rue Gustave Eiffel  
11200 LEZIGNAN CORBIERES  
Tél. : 04 68 58 15 15  
Fax : 04 68 58 15 16  
Mail : info@les-domaines-auriol.eu  
Site : www.saint-auriol.com



Maison de négoce mais également producteurs et vinificateurs, «Les Domaines Auriol», fondés en 1995 par Claude Vialade ont privilégié la recherche des compétences et la complémentarité pour une collection de vins exceptionnels. La vocation première de cette entreprise est de « réinventer l'artisanat industriel ». Le groupe travaille avec 74 caves partenaires dans le vignoble. Leur expérience du vignoble et du travail du vin, du commerce et des relations avec des hommes du Vin leur ont permis de mettre en place une nouvelle forme de négoce basée beaucoup plus sur « la souplesse interactive », et une approche « qualitative rigoureuse ». Innovateurs dans les idées et la pratique, «Les Domaines Auriol» développent les vins « bio » transpyréniens ou encore ont créé le « So Light », vin de cépage à faibles calories et faible teneur en alcool.

### Nos atouts

Nous vinifions entre 7500 et 10 000 hectolitres de vins biologiques. Les vinifications sont faites par les vigneron, d'après nos protocoles de vinification. «Les Domaines Auriol» ont initié la reconversion en viticulture biologique de plus de 200 hectares de vignobles. Notre production est embouteillée dans la région. Précurseurs il y a 30 ans, nous sommes depuis 2010, leader national en vins biologiques conditionnés en bouteilles et Bag in Box.



- ▶ Présent chez les grossistes
- ▶ Livraison directe  
Région Languedoc-Roussillon

### Nos produits

- ▶ Gamme de Cépages déclinée sous la Marque: Montmija La Chapelle
- ▶ Des Cuvées blanc et rouges en bio transpyrénién et en bouteille litre: Tortora Vinos, Pavillon de Gaujac, Montmija Le Bistro
- ▶ Des crus et des Domaines: Château Ciceron, Corbières Montmija, Domaine du Moulin Piot, Domaine Gabaron

❁ *Sud de France*

Notre engagement éco-responsable et solidaire nous rend attentifs aux enjeux environnementaux de notre siècle



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## Gérard Bertrand

Château l'Hospitalet - Plage  
Rte de Narbonne - 11100 NARBONNE  
Tél. : 04 68 45 28 50  
Fax : 04 68 45 28 78  
Mail : vins@gerard-bertrand.com  
Site : www.gerard-bertrand.com

Gérard Bertrand se positionne comme le spécialiste des vins premium du Sud de la France. Vigneron et propriétaire de domaines de référence, il a acquis une expertise unique des terroirs du Languedoc-Roussillon. Enfant du vignoble languedocien, Gérard Bertrand a à cœur de faire partager la typicité et la diversité exceptionnelle de chacun des terroirs de cette région proposant effervescents, rouges, blancs, rosés, vins de cépage ou d'appellations. Un savoir-faire de plus de 20 ans assure aux vins portant la signature Gérard Bertrand, un style unique.

### Nos atouts

Gérard Bertrand est engagé dans une politique de développement durable volontariste, répondant à une attente grandissante des consommateurs ainsi qu'à la nécessité planétaire de réduire notre impact sur l'environnement. « Nous menons sur nos domaines une agriculture responsable : Cette année, ce sont ainsi 400 hectares de vignobles qui sont cultivés en biodynamie. »



### Nos produits

- ▶ Naturalys signe une gamme complète de vins biologiques de cépages et d'appellations du Sud de la France. Caractérisées par un bouquet gourmand, ces cuvées offrent une fraîcheur et un fruité incomparables à la dégustation.
- ▶ Les cuvées Cigalus cultivées en biodynamie depuis déjà plusieurs années offrent une gamme de vins aux assemblages inédits représentés sur les plus grandes tables et dans de nombreux pays.

*Sud de France*

- ▶ Présent chez les grossistes
- ▶ Livraison directe  
Région Languedoc-Roussillon



« Excellence, Authenticité, Convivialité et Innovation sont les valeurs qui guident chaque jour la création de mes vins »  
**GÉRARD BERTRAND**

## Maison des Terroirs Vivants

23, rue Nelson Mandela  
34070 MONTPELLIER  
Tél. : 04 67 15 05 60  
Fax : 04 67 71 69 09  
Mail : contact@terroirsvivants.com  
Site : www.terroirsvivants.com



Spécialiste français du négoce de vin bio depuis plus de 25 ans, la Maison des Terroirs Vivants, basée au cœur du Languedoc, travaille au quotidien dans la recherche de la meilleure expression des terroirs dont elle a la charge. Nos œnologues accompagnent les producteurs tout au long de l'année, dans le vignoble et dans la cave. Par des dégustations continues, ils sélectionnent et élaborent des cuvées selon le meilleur potentiel des raisins bio.

### Nos atouts

La démarche de la Maison des Terroirs Vivants se base sur différents facteurs :

- La maîtrise des spécificités des vins bio et des techniques de conduite de culture en agriculture biologique ;
- La connaissance des régions de production, des techniques de vinification et des vins ;
- Le savoir faire technique, commercial et logistique issu de 25 ans d'expérience ;
- La prise en compte des impératifs commerciaux ;
- La maîtrise parfaite de la production et de la vinification grâce à une étroite collaboration entre les producteurs, les œnologues et le responsable qualité au travers des contrats d'approvisionnement avant récolte. Les contrats équitables d'engagement pluriannuels permettent un contrôle total de la vigne à la vinification.

### Nos produits

Gamme large, complète et évolutive. La segmentation des produits est articulée de façon simple et logique autour de 3 niveaux de qualité :

- ▶ Vins Sympathiques
- ▶ Vins Typiques
- ▶ Vins Exubéants

*Sud de France*



- ▶ Pas de livraison en direct (uniquement via grossiste)



UN VIN BIO, c'est avant tout un vin naturellement BON !





## Sarl BCP Olivier Pithon

19 route d'Estagel - 66600 CALCE  
Tél. : 06 17 50 24 53  
Fax : ...  
Mail : olivierpithon@live.fr  
Site : ...

Négoce créé en 2011 après 11 ans en vigneron éleveur. Démarche de la biodynamie et de la bio sur le traitement des vignes et du travail du sol. Calce est un lieu unique entre la Méditerranée, les Pyrénées et les Corbières. Situé à environ 300 m, les vignes sont situées sur un terroir extrêmement riche.

### Nos atouts

Après plusieurs tentatives infructueuses, nous travaillons aujourd'hui en biodynamie. Sous l'impulsion de Jacques Mell (conseiller en biodynamie) depuis 2010, nous appliquons ces pratiques avec rigueur. Il nous a permis de comprendre et de pratiquer au plus juste cette agriculture pleine de bon sens et de sensibilité. Aujourd'hui, je peux mieux connaître mes vignes, mes sols, mes terroirs. Être au plus près du sol et des pieds de vignes me permet de faire des vins plus sensibles et plus justes.



Nos vins sont le reflet du terroir et de la richesse du terroir de Calce

### Nos produits



► Vente chez des grossistes, à l'export, restauration et bien sûr vente directe aux particuliers.

## Vignobles Jeanjean

L'Enclos  
34725 SAINT-FELIX-DE-LODEZ  
Tél. : 04 67 88 80 00  
Fax : 04 67 88 80 88  
Mail : contact@vignobles-jeanjean.com  
Site : www.jeanjean.fr



VIGNOBLES JEANJEAN

SECRETS DU LANGUEDOC

Depuis 1870, la famille Jeanjean est un acteur majeur du développement de la viticulture languedocienne ; à partir de 1936, la famille acquiert des domaines sur les plus beaux terroirs de la région. Aujourd'hui Brigitte Jeanjean, représentante de la cinquième génération, est à la tête des domaines familiaux et insuffle aux Vignobles Jeanjean sa passion, son dynamisme et ses valeurs de partage et de convivialité. Actuellement quatre domaines sont convertis à l'agriculture biologique : Domaine du Causse d'Arboras (AOP Terrasses du Larzac), Mas de Lunès (AOP Languedoc - Grés de Montpellier), Mas Neuf (Muscat de Mireval) et le Domaine Le Pive (IGP Sable de Camargue).

### Nos atouts

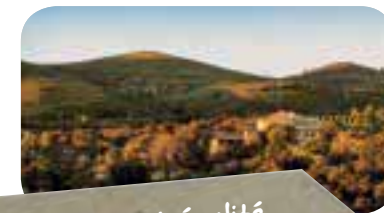
Fort de son ancrage historique la famille Jeanjean a pour seul objectif d'exprimer avec justesse l'âme de nos vignobles dans des vins éclatants et parfaitement équilibrés, révélateurs de terroirs. La démarche biologique adoptée sur nos propriétés renforce cette volonté de laisser vivre le terroir.



### Nos produits

❄️ *Sud de France*

- Mas Neuf,
- Mas de Lunès,
- Domaine du Causse d'Arboras,
- Domaine Le Pive



Fraîcheur, minéralité, élégance, des mots qualifiant le profil de nos vins à l'image de nos propriétés.

► Présent chez les grossistes, distribué par AdVini  
C10, France Boissons





## Peter Riegel Weinimport

Steinaecker 12 - 78358 ORSINGEN

Tél. : 49777 49 31 35 14

Fax : 4977 74 93 13 23

Mail : info@riegel.de

Site : www.riegel.de

Avec son ami Jean NATOLI, Peter s'est mis à faire du vin en Languedoc. Depuis presque 30 ans, Peter Riegel Weinimport importe des vins bio de toute l'Europe pour les revendre en Allemagne. Les vins peuvent aussi provenir du reste du monde, tant qu'ils sont bio. Et les ventes s'internationalisent également avec d'autres marchés Européens (Suisse, Luxembourg, Hollande, Belgique, Pologne), mais aussi Taiwan, l'Irlande...

### Nos atouts

Plus de 1000 références sélectionnées par nos soins. Une équipe motivée qui accompagne aussi les démarches marketing. Des commerciaux sur le terrain pour conseiller le client. Et une sélection complète de spiritueux. Tout y est.



### Nos produits

- ▶ Vins bio du monde entier
- ▶ Crémants de raisin sans alcool
- ▶ Apéritif à base de vin et sirop de cassis (Fruit & Sekt)
- ▶ Vins du Domaine Languedocien
- ▶ Mas des Quernes en Terrasses du Larzac
- ▶ Une gamme complète de spiritueux bio

▶ Pas de livraison en direct  
(uniquement via grossiste)

Une offre  
complète



*Ce Guide est réalisé par Sud et Bio Association Interprofessionnelle Bio du Languedoc-Roussillon.*

### Conception / rédaction

Arielle Bourgeon  
Amélie Berger

### Graphisme / mise en page

Emmaluc Communication  
agence@emmaluc.fr  
www.emmaluc.fr

### Impression

Point Trait (Montpellier)

### Crédits photos

© Fotolia, © Sud et Bio...

### Participation

Entreprises et Associations de producteurs du réseau Sud et Bio.

### Remerciements

Pour leur soutien financier à la DRAAF LR et à la Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée

### Edition 2015-2017

Guide de 84 pages,  
tiré à 1000 exemplaires.





## — • — Sud & Bio — • —

Maison des agriculteurs B - Mas de Saporta  
CS 50023 - 34 875 LATTES cedex  
contact@sud-et-bio.com - Tél. 04 67 06 23 48

[www.sud-et-bio.com](http://www.sud-et-bio.com)

