



EDITION 2022

ANNUAIRE des fournisseurs

RESTAURATION HORS DOMICILE

SUD LOIRE 42



SOMMAIRE

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

- Les produits locaux et bio locaux, c'est bon à tous les points de vue..... 3
- L'agriculture de la Loire : une richesse à soutenir et préserver 3
- Les mesures phares de la loi Egalim et de la loi Climat et Résilience en restauration collective..... 4
- Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine / Mentions valorisantes..... 4-6

L'approvisionnement local, c'est possible !

- Des labels et des signes de qualité dans la Loire.. 6, 7
- En finir avec les idées reçues 7
- Calendrier de saisonnalité 8

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

- Mode d'emploi de l'annuaire 9

Les fruits et produits à base de fruits (jus, compotes...)10

Les légumes 11, 12

Les viandes et produits à base de viande (charcuterie...) 13, 14

Les produits laitiers (fromages, lait, yaourts, glaces...).....15-18

Les poissons.....19

Les pains.....20

Le vin21

Les oeufs.....22

Les produits secs23

Coopératives, plateformes24-26

2 acteurs à votre service pour vous aider dans vos démarches28

Quelques sites à consulter.....28

PRÉAMBULE

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

L'objectif d'un approvisionnement dit "local" est de rapprocher autant que possible le lieu de production et le lieu de consommation. Il n'y a en effet pas de définition officielle de produit local, notamment en termes de distance en kilomètres. En priorité, il s'agit donc de privilégier l'offre disponible dans le département. Mais, des produits issus de départements limitrophes ou de la région peuvent tout à fait être considérés comme locaux. La notion de local pourra donc être différente en fonction des produits disponibles.

Un produit d'origine locale ne renseigne pas sur le mode de production avec lequel le produit a été cultivé ou élevé. Un produit local peut en effet être issu, soit de l'agriculture conventionnelle, soit de l'agriculture biologique.

En somme, l'approvisionnement local consiste surtout à s'inscrire dans une démarche de progrès, de poser systématiquement la question de la provenance des produits et notamment des matières premières dont ils sont issus lorsqu'il s'agit de produits transformés.

Quels restaurants collectifs sont concernés par l'approvisionnement local ?

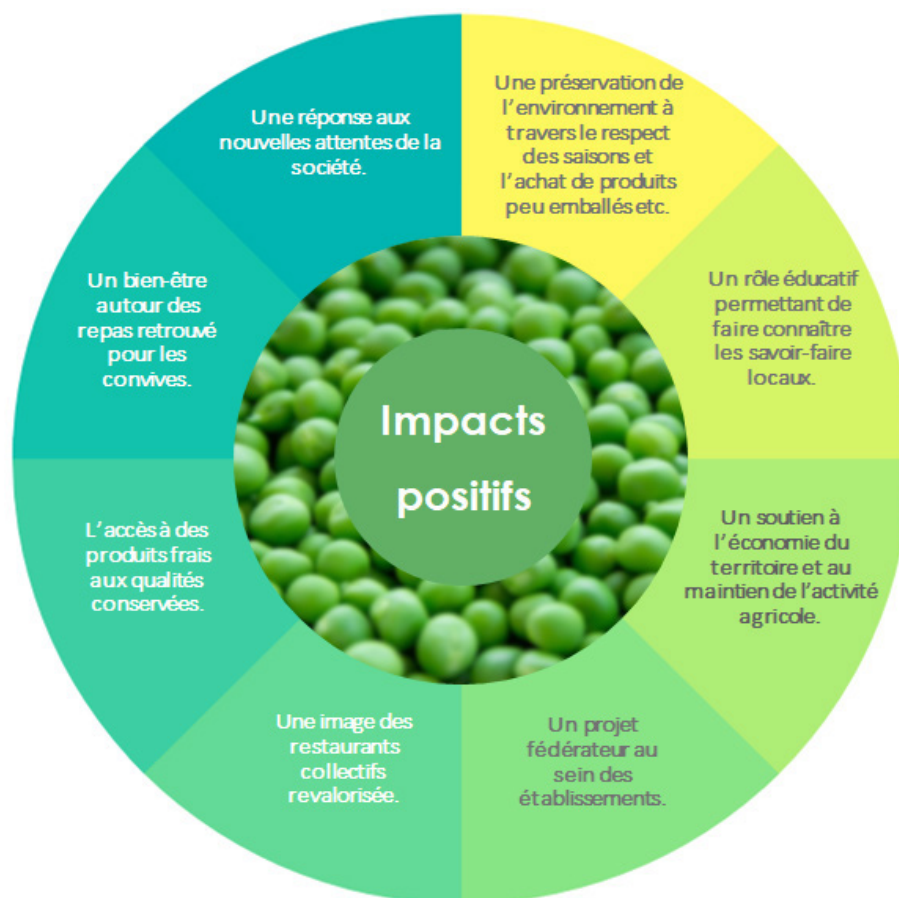
Tous sont concernés : écoles, collèges, lycées, établissements sociaux et médico-sociaux (maisons de retraite, maisons pour personnes handicapées...), restaurants d'entreprises, sociétés de restauration collective...

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

Pour cela, des acteurs et des outils sont là pour vous donner des pistes, des contacts, voire même réaliser un accompagnement personnalisé.

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

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



L'AGRICULTURE
DE
LA
LOIRE :

UNE RICHESSE
À SOUTENIR
ET
À PRÉSERVER

La Loire est un département particulièrement tourné vers l'agriculture. Elle compte environ 4 060 exploitations agricoles réparties sur 231 500 ha de surfaces exploitées, soit 48 % de la surface totale du département ! (Source : RGA 2020)

Parmi ces exploitations, une part importante a déjà converti son système vers l'agriculture biologique. Aujourd'hui, on compte 509 fermes bio sur tout le département, et rien qu'en 2019, ce sont 63 fermes qui se sont engagées en bio (soit une évolution de 12% depuis 2018).

A l'image du département, le territoire Sud Loire se caractérise par une structuration périurbaine de son espace. Zones urbanisées et zones cultivées s'intercalent et se côtoient avec une proximité forte, ce qui a permis depuis longtemps déjà le développement des circuits courts et de la vente directe.

Aujourd'hui, sur le territoire de Saint-Etienne Métropole, de la communauté de communes des Monts du Pilat et de la communauté de communes du Pilat Rhodanien environ 250 exploitations pratiquent la production fermière et la vente directe.

Enfin, la diversité des milieux du territoire Sud

Loire : de la vallée du Gier, en passant par la couronne stéphanoise et le massif du Pilat a permis le développement d'une agriculture variée et donc la constitution d'une large gamme de produits locaux.

Des fruits : pommes (fruit emblématique du Pilat), poires, cerises, pêches, abricots, prunes, fraises, framboises, kiwis, melons, tomates...

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

Des produits laitiers : lait, fromages de vache, de chèvre et de brebis, yaourts natures et aromatisés, glaces, crèmes desserts, ... dont 1 AOP (la Rigotte de Condrieu)

De la viande : bœufs, moutons, porcs, volailles
Du vin : 3 AOC (Saint Joseph, Condrieu, Château Grillet) et 1 IGP (Colline Rhodanienne).

L'agriculture du territoire Sud Loire, c'est donc : des produits diversifiés et de qualité toute l'année, à proximité des restaurants collectifs. Grâce à l'achat de produits locaux, la restauration collective peut ainsi soutenir l'agriculture locale et pérenniser la richesse qu'elle apporte au département.

LES MESURES PHARES DE LA LOI EGALIM ET DE LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE EN RESTAURATION COLLECTIVE

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » dite loi Egalim et la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets dite loi Climat et résilience introduisent et précisent un certain nombre de dispositions relatives à la restauration collective dans le Code Rural et de la Pêche Maritime.

Ci-dessous, un décryptage des mesures concernant l'approvisionnement :

Objectif : Introduire 50% de produits « durables et de qualité » dont un minimum de 20% de produits bio dans les services de restauration collective au plus tard le 1er janvier 2022.

Sous objectif : Introduire 60% de produits « durables et de qualité » pour les viandes et les poissons au plus tard au 1er janvier 2024.

Evaluation : Le calcul des 50% de produits « durables et de qualité » servis dans les repas des restaurants collectifs correspond à la valeur HT de ces produits sur le total des achats de denrées alimentaires d'une année civile. De la même façon, le calcul des 20% de produits bio correspond à la valeur hors taxe des achats de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion, ramené à la valeur hors taxe des achats de denrées.




Qui est concerné par la loi ? : Les personnes en charge des services de restauration collective, c'est-à-dire :


- Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public,
- Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit privé en charge d'une mission de service public,
- La restauration collective privée sera concernée à partir de 2024.

Quels sont les produits dits « durables et de qualité » ?

- Les produits bénéficiant d'un Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine SIQO, tel que l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'Indication Géographique Protégée (IGP), la Label Rouge (LR), la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), l'Agriculture Biologique (AB). Les produits en conversion vers l'AB depuis plus d'un an sont comptabilisés au même titre que les produits AB,
- Les mentions valorisantes telles que les produits fermiers encadrés par décret (fromages (hors yaourts), œufs et les produits bénéficiant de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 2,
- Les produits bénéficiant de l'écolabel pour les produits de la pêche durable, les productions agricoles des régions ultrapériphériques et les produits issus du commerce équitable,
- Les produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementales et d'approvisionnements directs.

LES SIQO : SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

SIGNE	LOGO	GARANTIE
<p>AB</p> <p>Agriculture Biologique</p>		<p>Respect des équilibres entre le sol, la plante et l'animal Respect des rythmes biologiques Respect de l'animal et de son bien-être</p> <p>L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. Elle est réglementée par des cahiers des charges nationaux précis.</p>
<p>AOP</p> <p>Appellation d'origine protégée</p>		<p>L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.</p>
<p>IGP</p> <p>Indication géographique protégée</p>		<p>L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.</p>

SIGNE	LOGO	GARANTIE
<p>STG</p> <p>Spécialité traditionnelle garantie</p>		<p>La Spécialité traditionnelle garantie (STG) correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition, sans toutefois que celui-ci ne présente nécessairement de lien avec son origine géographique.</p>
<p>LR</p> <p>Label Rouge</p>		<p>Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.</p>

MENTIONS VALORISANTES OU AUTRES MENTIONS

MENTION SUR PRODUIT	LOGO	PRECISIONS
<p>« Fermier »</p> <p>« Produit de la ferme » ou</p> <p>« Produit à la ferme »</p>	<p>Pas de logo</p>	<p>Cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SICO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermier (celles-ci doivent bénéficier du SICO Label Rouge).</p>
<p>Régions Ultrapériphériques de l'Europe</p>		<p>Il s'agit ici des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapériphériques de l'Union Européenne (ex : Guyane, Guadeloupe, Réunion, ...)</p>
<p>Niveau 2 HVE</p> <p>Certification environnementale de l'exploitation Jusqu'au 31 décembre 2027</p>	<p>Pas de logo</p>	<p>Respect d'un référentiel comportant 16 exigences, efficientes pour l'environnement. Des démarches sont reconnues équivalentes à la certification de niveau 2 en totalité ou de manière sectorielle.</p> <p>La liste est disponible sur le site du gouvernement : https://agriculture.gouv.fr/niveau-2-de-la-certification-environnementale-chiffres-des-et-liste-des-demarches-reconnues</p>
<p>Niveau 3 HVE</p> <p>HVE-exploitation de Haute Valeur Environnementale</p>		<p>La mention « Haute Valeur Environnementale », est fondée sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.</p>
<p>Écolabel Pêche Durable</p>		<p>Label garantissant que l'activité de pêche n'impacte pas de manière significative l'environnement et l'écosystème. Par ailleurs, il garantit des conditions de travail satisfaisantes sur les navires et un niveau élevé de fraîcheur du produit.</p>

MENTIONS VALORISANTES OU AUTRES MENTIONS (SUITE)

SIGNE	LOGO	GARANTEE
Commerce équitable		Label garantissant des prix rémunérateurs pour les producteurs, un engagement commercial pluriannuel, l'autonomie des producteurs, la transparence et la traçabilité des filières et la valorisation des modes de production respectueux de l'environnement.
Produits performants en matière d'environnement et d'approvisionnements directs ou produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales	Pas de logo	À ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologies officielles afin d'effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous réserve qu'elles respectent les conditions de recours à une telle évaluation fixées par le code de la commande publique.

L'approvisionnement local, c'est possible !

DES LABELS ET DES SIGNES DE QUALITÉ DANS LA LOIRE :

RIGOTTE DE CONDRIEU	FROMAGE	AOC/AOP	LOIRE (42) RHONE (69)
FOURME DE MONTBRISON	FROMAGE	AOC/AOP	LOIRE (42) PUY DE DOME (63)
VOLAILLES DU FOREZ	VOLAILLE	IGP	LOIRE (42) PUY DE DOME (63) HAUTE LOIRE (43) SAONE ET LOIRE (71)
COTES DU FOREZ	VIN	AOC/AOP	LOIRE (42)
COTE ROANNAISE	VIN	AOC/AOP	LOIRE (42)
CONDRIEU	VIN	AOC/AOP	LOIRE (42) ARDECHE (07) RHONE (69)

BŒUF DE CHAROLLES	BŒUF	AOC/AOP	SAONE ET LOIRE (71) LOIRE (42) NIEVRE (58) RHONE (69)	
LE CHAROLAIS	FROMAGE	AOC/AOP	SAONE ET LOIRE (71) LOIRE (42) RHONE (69) ALLIER (03)	
VOLAILLES D'Auvergne	VOLAILLE	IGP + LR	PUY DE DOME (63) CANTAL (15) ALLIER (03)	HAUTE LOIRE (43) LOIRE (42) ARDECHE (07), etc...
COLLINE RHODANIENNE	VIN	IGP	RHONE (69) LOIRE (42) DROME (26) ISERE (38) ARDECHE (07)	
LE VEDELOU VEAU DES MONTS DU VELAY-FOREZ	VEAU	LABEL ROUGE	HAUTE-LOIRE (43) LOIRE (42) RHONE (69) PUY DE DOME (63)	ARDECHE (07) CANTAL (15) LOZERE (48) ALLIER (03)

IL EXISTE AUSSI LE COMITÉ DES PRODUITS FERMIERS DE LA LOIRE.

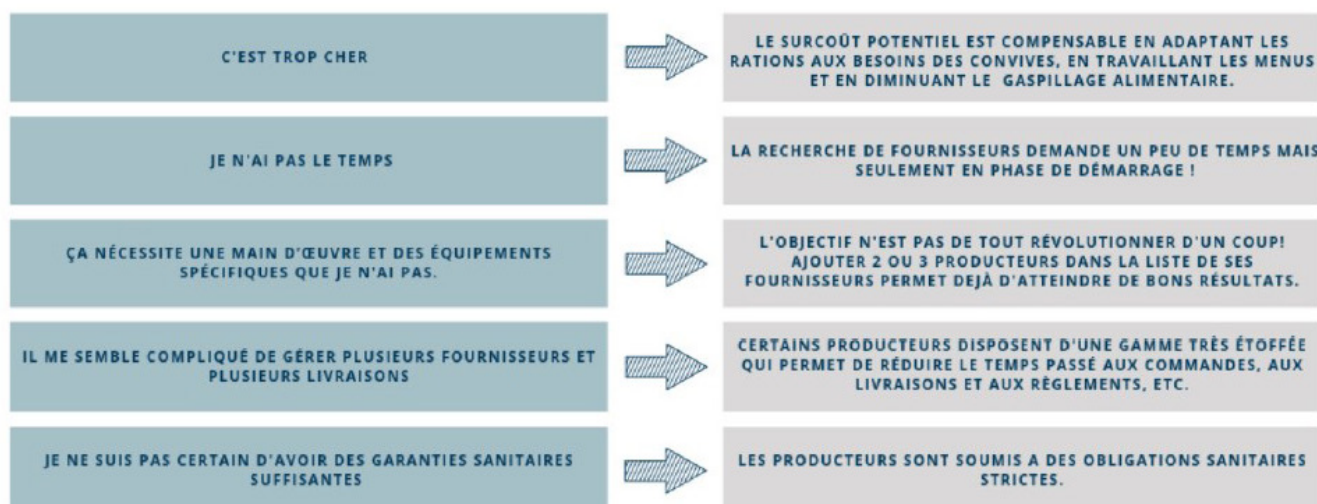


Ce comité est une association composée d'environ 130 exploitations agricoles de la Loire. Son but est de fédérer et de promouvoir la production fermière de la Loire, c'est-à-dire l'ensemble des produits transformés sur l'exploitation à partir de matières premières elles-mêmes produites sur l'exploitation.

EN FINIR AVEC LES IDÉES REÇUES !

FREINS

LEVIERS



- Certains produits locaux sont au même prix et parfois même moins chers que les achats en place.
- Certains restaurants parviennent à développer leurs achats locaux à budget constant.
- Certaines collectivités font aussi le choix d'augmenter très légèrement leur budget alimentaire.
- Une augmentation de 0.10 euros / repas peut parfois suffire à développer significativement ses approvisionnements locaux.
- Certains produits locaux de qualité peuvent avoir un meilleur rendement (moins de perte à la cuisson pour les viandes par exemple).
- Certains produits locaux ne nécessitent pas de mise en œuvre particulière, comme les yaourts par exemple !



CALENDRIER DE SAISONNALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES DANS LA LOIRE

FRUITS

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

Les *pommes* et les *poires* sont des fruits qui peuvent se conserver jusqu'à huit mois après la récolte : leur saveur et leurs qualités nutritionnelles sont peu impactées.

LÉGUMES

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

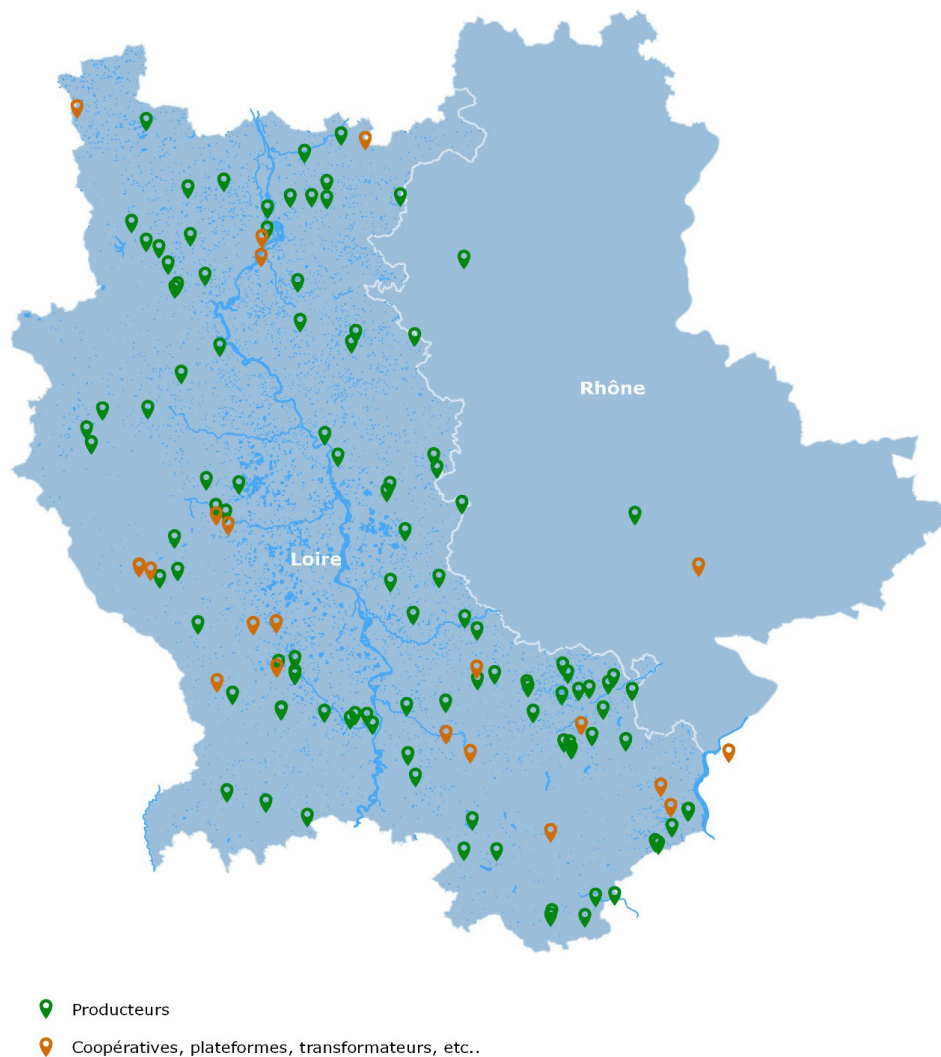
Vous en trouverez toute l'année : pommes de terre, salades variées, carottes, oignons.

Près de 150 fournisseurs prêts à s'engager :

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

Ce sont ainsi pas moins de 150 entreprises qui ont choisi de figurer dans l'annuaire départemental et qui attendent de développer leurs échanges avec la RHD.

Carte des entreprises référencées dans l'annuaire



L'annuaire se compose de 9 catégories :

- ✓ les fruits et produits à base de fruits (jus, compotes, ...)
- ✓ les légumes
- ✓ les viandes et produits à base de viande (charcuterie, ...)
- ✓ les produits laitiers (fromage, lait, yaourts, glaces, ...)
- ✓ le poisson
- ✓ les pains et pâtisseries
- ✓ le vin
- ✓ les oeufs
- ✓ les produits secs
- ✓ les plateformes de producteurs, coopératives, quelques industries agroalimentaires du secteur.

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

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

BIO

Les entreprises dont tout ou partie des produits de leurs gammes sont labélisés par un S.I.Q.O sont identifiées par les sigles AOP, IGP, LR, ainsi que les entreprises ayant la mention valorisante par le sigle H.V.E.

Pour cette version de l'annuaire Sud Loire, seuls les producteurs fournisseurs à la restauration collective se situant dans un rayon de 30 kilomètres autour de Saint-Etienne sont recensés.

L'ensemble des plateformes de producteurs, coopératives, industries agroalimentaires du département de la Loire sont renseignées.

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL SITE INTERNET
EARL Delheur	Producteur		HVE (en cours)	Pommes Golden, reinette et autres variétés de pommes à croquer, jus de pomme (1l), lentilles (au kg), compotes de pomme sans sucre ajouté (poche de 5 kg)	Non concerné	Secteurs Montbrison, Saint Romain Le Puy et Sury Le Comtal	Lundi matin	2 jours	Vente directe à la ferme	DELHEUR Julien	74 chemin des Salles 42610 ST GEORGE HAUTEVILLE	06 86 13 67 74	idelheur@orange.fr
EARL Domaine Verrier	Producteur		HVE	Pommes, pêches, fraises, cerises selon saison et jus de fruits (pomme, pêche, mélanges)	Non concerné	Département Loire (Savigneux, Boen, L'Homme, La Talaudière, Firminy...)	Jeudi		Vente à la ferme Grande surface (secteur Forez principalement)	VERRIER Mickaël	20 Chemin de la Roussanne, 42520 MALLEVAL	04 74 87 11 80 06 71 22 76 84	verrier.jean@laposte.net https://www.facebook.com/domaineverrier/
EARL Les Vergers de Bayol	Producteur		HVE	Pommes poires, coing, vente à la caisse ou au plateau, jus de fruits par caisse de 10l	Non concerné	Secteurs st chamond, et st Etienne marché de gros	Lundi mercredi vendredi (selon le secteur)	100 €	Vente à la ferme Magasin de produits fermiers La Ferme aux Délices de Saint-Paul-en-Jarez Primeurs de la région et distributeurs	MAZENOD Mickael	975 route de Bayolle le bas 42740 ST PAUL EN JAREZ	06 98 11 14 55	mick.maz@lesvergersdebayol.com http://www.lesvergersdebayol.com/
GAEC des Saules	Producteur			Cerises, abricots, prunes, pommes, poires, fraise « Charlotte » (selon saison)	Non concerné	Selon la commande	Selon la commande	Selon la commande	Point de vente collectif : Pré d'ici (Renaison) et Les Payous (Balbigny) Marché de Roanne le vendredi matin Marché de Villeurbanne le jeudi matin et également le dimanche matin de juin à septembre Marchés de gros de Lyon Corbas et de Saint-Etienne	FOND Raphaël	186 Chemin des Saules 42800 CHAGNON	06 19 78 04 94	raphael.fond@wanadoo.fr
GAEC Ferme aux 1000 fruits	Producteur	BIO		Cerises, pêches, pommes, abricots, poires et fraises en caisse de 13 kg	Non concerné	Secteurs Lyon, Annonay, Saint Etienne	Mercredi	A voir selon les produits recherchés		JUTHIER Romain	La Chorée 42520 MACLAS	04 74 87 35 84	lafermeauxmillefruits@gmail.com
GAEC Les potagers du Château	Producteur	BIO		Fraises, framboises, myrtilles, cerises, abricots, prunes, pommes	Non concerné	30 km autour de l'exploitation		200 € / 3 jours	Marché de Firminy Magasin de producteurs Genilac Vente à la ferme	BONJOUR Julien	1153 Route de la Gachet 42320 VALFLEURY	06 43 92 38 59	gaec.lespotagersduchateau@42.sideral.fr
VERRIER Bernard	Producteur			Pommes, jus de pomme	Non concerné	Commandes auprès de FRUITELEG, 10 Boulevard Bernard Pailly, 42300 ROANNE				VERRIER Bernard	SCEA Bernard Verrier, Le Plantier 42520 MALLEVAL	04 74 87 11 09 06 18 20 14 61	vivianeverrier@orange.fr
VILLARD Dominique	Producteur	BIO		Pommes, poires, cerises, prunes, fraises, abricots	Non concerné	Périphérie de Saint Etienne	Mardi matin et vendredi	100 €		VILLARD Dominique	141 route de la Place 42800 ST ROMAIN EN JAREZ	06 83 15 71 09	dominique.villard0311@orange.fr
EARL La Coccinelle	Producteur			Pommes bio Story, Danlinette et Juliet, Jus de pommes bio en bouteille d'1L. Pommes bio variété Story, Dalinette et Juliet	Oui	De 40 à 50km autour de Maclas		Environ 25 caisses de 14kg		RIVORY Rolland	211 route des Andrivaux, Les Andrivaux 42520 MACLAS	06 20 27 07 15	coccinelle.rivory@gmail.com

NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	Jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL SITE INTERNET
ACTIFORM - Le Jardin de Valériane	Producteur	BIO	Légumes de saison, pommes de terre, plantes aromatiques		Saint Etienne Métropole, Vallée du Gier et Lyon Sud	Mardi, mercredi, jeudi et vendredi			BADEL Norbert	Antouilleux, 42800 RIVE DE GIER	04 77 56 88 63	contact@lejardindevaleriane.fr
DUBOST Pascal et Véronique	Producteur	BIO	Légumes variés (Pommes de terre, choux, poireaux, salades, radis, carottes, blettes, courgettes, tomates, aubergines et oignons, etc.), patates douces		Jusqu'à Lyon	Lundi matin et mardi matin	500€ minimum pour la zone de Lyon	Marché de Salvizinet le vendredi soir. Magasin spécialisés.	DUBOST Véronique	384 Rue du Gachet 42560 BOISSET ST PRIEST	06 30 37 88 98	fermeduperrier@orange.fr
EARL Fraicheur Rambertoise	Producteur		Salades par 12, choux par 6 ou 8, poireaux par 10 kg, radis et oignons	Non concerné	Rayon de 30 km autour de l'exploitation	Du lundi au samedi	100 € / 24 H	FOREZ Primeur au Marché de Gros de St Etienne	BUISSON Louis	Lieu dit Jaraison, 42170 ST JUST ST RAMBERT	06 85 20 88 18	earl-fraicheur-rambertoise@hotmail.fr
Ferme de l'épi vert	Producteur	BIO	Pommes de terre par 5, 10 ou 25 kg (5 variétés disponibles de septembre à avril), courges et poireaux.	Non concerné	en fonction des quantités			Bio a pro, De la Ferme au Quartier, légumerie.	PIOTEYRY Maxime	25 impasse du Détour 42740 ST PAUL EN JAREZ	06 20 14 78 50	maximepioteyry@orange.fr
GAEC des Alouettes	Producteur		Pommes de terre non lavées (Agata ou Samba) en sacs de 10 ou 25 kg	Non concerné	Vallée du Gier, jusqu'à St Etienne		500 kg / 72 h	SAS à Vienne	PASCAL Nicolas	Montbressieux, 42800 ST JOSEPH	06 16 52 16 50	gaec.alouettes42@orange.fr
GAEC du Grand pré	Producteur		Pommes de terre (sac de 25 kg)	Non concerné	40 kms autour de Genilac		200 kg	Marché Place Albert Thomas à Saint-Étienne, mardi et samedi 7h-12h30 et Marché de gros St Etienne	GRANGE Olivier	132 Le Grand Pré 42800 GENILAC	06 81 61 62 00	grangeolivier863@yahoo.fr
GAEC les jardins Rambertois	Producteur		Légumes de saison	Non concerné	secteur Firminy ou 10km autour de l'exploitation			marchés le jeudi et samedi à firminy, le vendredi à st bonnet le château Vente à la ferme le vendredi après-midi, point de vente collectif au moulin de nos fermes à unieux (mercredi, vendredi et samedi matin)		48 route de Grenet, 42170 ST JUST ST RAMBERT		https://www.lesjardinsrambertois.fr/
La Petite Ferme Forezienne	Producteur	BIO	Carottes	Non concerné	15 km autour de l'exploitation				DELIMARD Christophe	755 route de Chavagneux 42170 ST JUST ST RAMBERT	06 11 80 90 88	christophedelimard@yahoo.fr

NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL SITE INTERNET
GAEC Les potagers du Château	Producteur	BIO	Salades, salades mesclun, courgettes rondes et longue vertes ou jaunes, tomates rondes, tomates (cœur de bœuf ou corne des andes), pommes de terre consommation, pommes de terre délicates, carottes, potimarron / butternut, oignons, navets, chou (lisse, frisé, rouge), carottes rouges (betterave), aubergines, poivrons, concombres, poireaux, cotes de bettes, chou fleur / romanesco / brocolis, radis, haricots, pois, légumes 4ème gamme (sous-vide, pré-découpés)	Non concerné	30 km autour de l'exploitation		200 € / 3 jours	Marché Firminy, magasin producteur Genilac et vente à la ferme	BONJOUR Julien	1153 Route de la Gachet 42320 VALFLEURY	06 43 92 38 59	gaec.lespotagersduchateau@42.side-rai.fr
Oasis (Jardin de Coccagne)	Producteur	BIO	Légumes de saison : 50 variétés	Non concerné	Firminy le mardi, St Etienne le mardi, andrézieux le jeudi, Bonson le jeudi. Sur demande Sury, St Galmier, Veauche, Andrézieux, la Fouillouse, St Just st Rambert, St Cyprien		50 € / 1 semaine	Marché le vendredi de 15h à 19h avec d'autres producteurs locaux (pains au levain, poulets, viande de porc et de bœuf, oeufs, fruits, fromages de vache, épicerie en vrac, etc.)	PARET Vincent	19 chemin des Muats, 421170 ST JUST ST RAMBERT	04 77 52 13 98	secretariat@oasis.bio http://oasis.reseaucocagne.asso.fr/
REYNAUD Eric	Producteur		Salades, carottes, poireaux, radis, tomates, épinards, Céleri branche, navets, pomme de terre non lavée, pomme de terre nouvelle lavée et autres légumes selon saison	Non concerné	Secteur Plaine du Forez et saint Etienne, Feurs	A discuter selon les quantités et le lieu		marchés à Feurs	REYNAUD Eric	687 chemin du Four à chaux, 42110 VALEILLES	04 77 28 95 27	eric.reynaud@wanadoo.fr
THOLLET Vincent	Producteur	BIO	Pommes de terre d'octobre à avril en sacs de 10 ou 25 kg (variétés Mona Lisa, Spunta, Anoaé et Manon)	Non concerné	Secteur Feurs		A voir selon les quantités et le lieu		THOLLET Vincent	396 chemin des mésanges, 42110 ST MARTIN LESTRA	06 65 30 60 97	vincent.thollet@orange.fr
VILLARD Dominique	Producteur	BIO	Essentiellement pommes de terre, mais aussi : carottes, salades, tomates selon saison, etc.	Non concerné	Périphérie de Saint-Etienne	Mardi matin et vendredi	100 €		VILLARD Dominique	141 route de la Place 42800 ST ROMAIN EN JAREZ	06 83 15 71 09	dominique.villard0311@orange.fr
FERME DE LA BRUYÈRE	Producteur	BIO	Pleurotes (caissettes de 2kg), courges diverses au kg, patates douces au kg	Oui	50km autour de Saint Paul en Jarez		Minimum : 100€		MOINE Antoine	Route des Chataigners, Lieu-dit La Bruyère, 42740 SAINT PAUL EN JAREZ	06 80 74 50 90	moine.antoine@orange.fr

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL
FERME BESSON	Producteur	BIO		Steaks hachés surgelés de 120g en cartons de 25 steaks soit 3kg et en cartons de 50 steaks, soit 6kg	Transformation issue d'ateliers agréés	10 km autour de Saint-Galmier		Minimum : 1 carton de 25 steaks		BESSON Anne	2282 route de Bellegarde, 42330 ST GALMIER	04 77 54 04 93	gilbert.anne@wanadoo.fr
EARL Ferme de la Violette	Producteur			Saucisse de viande fraîche, Godiveaux nature, Godiveaux aux herbes, Godiveaux au bleu, Godiveaux pimentés, Pâté de campagne, Saucisson à cuire, Sauté de porc	Dérogation	20 Km autour de Saint Just Saint Rambert	du lundi au vendredi	10 jours		BLANC Jen-François	La Violette, 42170 ST JUST ST RAMBERT	04 77 52 11 28 06 08 82 02 26	fermedelaviolette@gmail.com
Ferme BERTHOLET	Producteur			Charcuterie, viande de porc, d'agneau, de bœuf et de veau (disponible à l'année sauf en août)	Oui	Dans un rayon de 15-20 km	Du mardi au samedi matin		Vente directe à la ferme	BERTHOLET Bruno	Les Perrotins, 42480 LA FOUILLOUSE	06 60 63 77 41	contact@fermebertholet.com www.fermebertholet.com
GAEC CHAZAL	Producteur			Viande de porc, Charcuterie, Viande de bœuf	Dérogation	Loire	en semaine, les après-midi seulement	1 semaine pour les grosses commandes	Vente à la ferme : du mardi au vendredi 8h-12h/14h-17h et samedi 15h-17h. Marchés : Veauche (la verrerie), Moingt, St Germain Laval, Boen, St Chamond, Rive de Giers, St Etienne (place Albert Thomas), Montbrison, St Just St Rambert, St Bonnet le Courreau	CHAZAL	Le Sapt, 42940 ST BONNET LE COURREAU	04 77 76 86 12 06 07 37 65 00	ferme-chazal@orange.fr
GAEC d'Aboen	Producteur			Boudin blanc, Chair à saucisse, Godiveaux, Saucisse de Francfort, Jambonnette, Pâté de foie sans gluten, Pâté de tête, Merguez pur porc, Mousse de foie, Rillettes, Rôti, Rouelle, Saucisson à cuire, Saucisse, Saucisson sec, Terrine Sans gluten	Dérogation	20 Km autour de Saint Marcellin en Forez		7 à 10 jours	Vente à la ferme	COLOMBIER Christophe	Aboen, 42680 ST MARCELLIN EN FOREZ	04 77 52 96 97 06 20 93 07 11	ccolo42@aol.com
GAEC de la Combe	Producteur	BIO		Steak haché surgelé BIO en carton de 6 kg	oui	15km autour de la ferme		120 €	Produits disponibles chez Bio A Pro	M. LACHAT	La Combe route de Chateville, 42560 CHAZELLE SUR LAVIEU	04 77 76 04 99 ; 06 70 34 57 83	maglo.lachat@wanadoo.fr
GAEC DE LA DEOME	Producteur			Boudin, Caillettes cuites, Caillettes crues, Chair à saucisse, Coppa, Filet séché, Côtes avec os, Godiveaux, Godiveaux pimentés, Grillaton, Gueuse, Jambonnette cuite, Jambon cuit en sac de cuisson, Jambon prêt à trancher, Jambon cru tranché sous vide, Jambon cru entier, Longe à plat sous vide, Pâté de campagne, Pâté en croute, Poitrine fraîche ou salée, Saucisses à bouillir ou à griller, Saucissons à cuire, Sauté, Saucisson sec	Dérogation	bassin stéphanois	à définir avec le client	150 €	Petites épicereries sur le Pilat (Bourg Argental, St Appolinard, St Pierre de Bœuf) Magasin de producteur à La Ricamarie	JANY Nicolas	Vernas, 42220 BURDIGNES	06 08 67 17 21	deome@bbox.fr

VIANDES

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL
GAEC De Perusel	Producteur	BIO	HVE en projet	Rôti de porc, Sauté de porc, Chipolata, Saucisse, Jambon blanc, Jambonnette, Terrine de foie, Caillette au chou.	Dérogation - (Projet Agrément)	Loire et Rhône selon les quantités	Lundi et jeudi	250 / 1 semaine avant	Au moulin de nos fermes la ferme de tartavel	TEYSSIER Alexandre	Perusel, 42660 ST GENEST MALIFAUX	06 73 17 31 34	alexandreteyssier@orange.fr
GAEC du Murier	Producteur	BIO		Steaks Hachés surgelés (pièces de 100g par carton de 3 ou 6 kg), CEufs (par plaque de 6, 12 et 30). Colis de génisses en découpe (5kg).	Oui	Vallée du Gier et Bassins Stéphanois et Lyonnais	Mercredi, jeudi, vendredi.		Magasins spécialisés.	RIOU Quentin	4 route de Bissieux, 42800 ST JOSEPH	06 26 83 51 05 06 66 29 86 09	sylviane-guyot@orange.fr ; quentin.riou@yahoo.fr
GAEC Ferme des collines du Midi	Producteur	BIO		Steaks hachés surgelés, viande hachée, viande de génisse Limousine	oui	Saint Etienne, Unieux, Roche la Moillère, Saint Genest Lerpt, Firminy, La Ricamarie, Le Chambon Feugerolles, Saint Just Saint Rambert, La Fouillouse	Du lundi au vendredi		Casino	PINATEL Catherine	Landuzière, 42530 ST GENEST LERPT	06 07 27 00 25 ; 06 80 58 97 22	fermedescollinesdumidi@orange.fr
GAEC Ferme du Terroir	Producteur			VOLAILLES FERMIERES ENTIERES OU DECOUPEES cuisses, filets, rôti farci...	Dérogation	secteur plaine du forez et stéphanois	mardi et vendredi		vente à la ferme les jeudis vendredis et samedis matin	DECELLE David	36 Rue du 11 Novembre, 42610 ST ROMAIN LE PUY	04 77 76 61 24	fermeduterroir@orange.fr
GAEC la Ferme Margot	Producteur			Charcuterie fraîche (saucisse et saucisson à cuire, jambonnette, jambon, godiveaux, pâtés, langue, museau et rognons de porcs, ...), Charcuterie sèche, Viande de porc fraîche	Dérogation	Nous n'avons pas de circuit de livraison mais suivant la quantité commandée possibilité de trouver un accord ensemble	jeudi et vendredi	120 €	Magasin à la ferme ouvert du mercredi au samedi 9h-12h et 14h-18h30 - Marché du Chambon Feugerolles	MARGOT Marie-Françoise	361 Chemin du Vermay, 42660 ST GENEST MALIFAUX	04 77 51 25 57	fermemargot@live.fr www.fermemargot.fr
Lycée agricole de saint Genest Malifaux	Producteur	BIO		Colis de 10 kg composé de : 2 sacs de pot au feu, 2 sacs de bourguignon, 1 rôti, 1 filet, 1 braisé, 4 sacs de steaks (environ 25), 1 côte Bourguignon / Pot au feu	Dérogation	rayon de 50 km autour de Saint Genest Malifaux	jeudi et vendredi	100 € HT		Claude GIRERD	299 route du creux du Balay, 42660 ST GENEST MALIFAUX	04 77 40 23 00; 06 84 17 89 56	claud.girerd01@educagri.fr
SAS JOUSSERAND	Producteur			viande de porc et charcuterie	Dispensé	25 km autour de l'exploitation	jeudi, vendredi et samedi	1 semaine	Marché de Saint-Rambert le jeudi, d'Aurec s/Loire le vendredi après-midi, de Saint-Just s/Loire le samedi matin et de Bellegarde en forez le mercredi	JOUSSERAND Delphine	Meyrieux, 42170 CHAMBLES	06 63 26 89 82	sasjousserand@gmail.com
FERME DES CHIROUX	Producteur	BIO		Steaks hachés surgelés de 100g conditionnés en colis de 3kg	Oui	Selon volume et distance		Selon volume et distance	Vente à la ferme Isur	ROUX Aurélien	Les Chiroux 42220 SAINT SAUVEUR EN RUE	06 28 84 24 81	fermedeschiroux@gmail.com
FERME DU CHÂTEAU	Producteur	BIO		Viande Aubrac : steaks hachés surgelés, côtes de boeuf sous vide surgelées, viandes en découpe sous vide sur commande.	Transformation issue d'ateliers agréés	10km autour de Fontanes		Pour les steaks hachés : minimum 1 carton de 6kg. Pour la viande sous vide : minimum une caissette de 5kg		HERVET Guillaume	90 chemin de Saint-Galmier, 421240 FONTANES	06 43 88 52 45	grange_cyrielle@yahoo.fr
GAEC des Paquerettes	Producteur	BIO		Steaks hachés	Non concerné	Sud de la Loire		Dépend du lieu et des quantités	Vente à la ferme : jeudi 15h-19h et samedi 12h-15h	MOUTON Sébastien	355 chemin des Vaugelas, 42800 CHATEAUNEUF	04 77 75 45 05	fermedespaquerettes@gmail.com

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL / SITE INTERNET
GAEC La Ferme Couzon	Producteur			Fromages blancs lactiques, fromage blanc battu, rigottes, briques, cœurs tendres (médaillés d'or au concours des produits fermiers innovants), apéricônes, lait cru entier	oui	20 Km autour de la ferme	Du lundi au vendredi en fonction du secteur	10 jours	Marché de St Christo en Jarez les samedis de 9h à 12h, boucherie Bayle à La Grand Croix, Fromagerie les 4 Fourmes à la Talaudière et Boucherie La Chazotte à St Jean Bonnefonds	COUZON Serge	264 Chemin des Flaches , 42320 ST CHRISTO EN JAREZ	04 77 20 24 74 06 16 06 41 68	gaec.couzon@free.fr
EARL Ferme des Aiguées	Producteur			Yaourt nature, Yaourt fruit, Yaourt aromatisé, Crème dessert chocolat, Fromage blanc battu (au lait de vache)	oui	Rayon de 80 km autour de BURDIGNES	- Mardi sur la région de Saint-Étienne - Mercredi sur Annonay et en Ardèche - Jeudi sur la région de la vallée du Rhône	10 jours		GALIPAUD Laurent	69 Place du Bourg du Feu 42220 BURDIGNES	04 77 39 63 85 06 88 88 83 60	ferme.desaygues@42.sideral.fr
EARL Ferme des p'tits bio	Producteur	BIO		Yaourts bio nature, nature brassé, nature sucré, aromatisé ou aux fruits brassé	oui	Loire et Rhône				MARQUET Edith et Philippe	737 route du Guillot Gros 42140 MARIANGES	04 77 94 18 99 06 13 39 36 44	contact@lafermedesptitsbio.fr
EARL La Ferme du Valfleury	Producteur	BIO		Yaourts nature ou aromatisés aux fruits, Crèmes dessert (vanille, chocolat)	oui				Pour toute commande, s'adresser à la plateforme Bio A Pro	MAZET Adrien	Jancenay 42140 CHAZELLES SUR LYON	06 59 35 46 42	adrien.mazet@orange.fr
GAEC cœur du Forez	Producteur	BIO		Fromage blanc lactique, Fromage blanc battu, Brique vache, Brique mélange vache et de chèvre, Sarrasson, Vachard (format camembert), Rigotte vache, Yaourts et crème dessert	oui	secteur Montrbrison, Montrond, Feurs, Veauche, Andrezieux, Saint Just Saint Rambert, St Etienne et Sury le Comptal	mardi et vendredi matin	100 € / 7 jours		MOULIN Florence et BORY Emmanuel	Les Tourettes 42610 ST ROMAIN LE PUY	04 77 76 62 44 06 81 37 26 50	coeurduforez@wanadoo.fr
GAEC DE LA BRUYASSERE	Producteur			Fromages blancs fermiers en faisselle de 100 gr, en barquette de 12 ou en pot individuel	Dérogation	Vallée du Gier et bassin stéphanois	Du lundi au vendredi	Minimum 24 faisselles		ESCOT Christian	2 Chemin de la Bruyassière 42400 ST CHAMOND	06 14 20 14 29	unbutpourseb@club-internet.fr https://www.facebook.com/GAE-C-de-la-Bruyassiere 1018440944965942
GAEC de la Vallée de l'Onzion	Producteur			Yaourt au lait de vache Nature, Nature sucré, Aromatisé (citron, vanille, banane, fraise, pêche), Sur lit de fruit (châtaigne, poire, pomme, myrtille, cassis), Yaourt au lait de chèvre Nature	oui	Saint-Étienne Métropole, Vallée du Gier		500 pièces	Marchés hebdomadaires Mercredi : Le creux, Saint Chamond et Samedi : Cours Fauriel, Saint Etienne	MAS Anthony	09 Chemin du Mont 42400 ST CHAMOND	06 21 51 10 31	valleoonzion@gmail.com

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL / SITE INTERNET
GAEC de Savigneux	Producteur			Brique, Yaourt, Fromage apéritif nature, Rigotte, Fromage blanc, Fromage apéritif aromatisé, Tonnelait à base de lait de vache, Savibleu	oui	Monts du Lyonnais et région stéphanoise	du lundi au vendredi	selon produit / 1 semaine pour les yaourts et les produits secs, et 72 H pour les produits frais	les rigottes et le fromage apéritif aromatisé sont référencés chez SARL DISTRAL à Valence	CHANAVAT Christelle	Savigneux, 42140 CHEVRIERES	04 77 94 18 45 06 36 01 22 14	gaecdesavigneux@orange.fr
GAEC des Délices Foréziens	Producteur			Glaces aux œufs et Sorbets (différents parfums et différents conditionnements) en barquette de 1 ou 2 parfums, Vacherin 10 parts, Petit Pots 90 ml	oui	selon commande	du mercredi au vendredi en fonction des tournées	75 € pour les lieux de livraison > 30 km / 8 jours	Vente à la ferme : 02 mai au 30 septembre du lundi au samedi de 14h à 19h, Le reste de l'année : les samedis de 14h à 19h Magasins de producteurs : Escale Paysanne à Veauche, La Grange des Paysans à Montbrison, Fermes du Forez à St Priest en Jarez, Saveurs de nos Fermes à St Chamond, La Barotte à Bully (69), Drive Fermier à Savigneux, Le Quart Heure Paysans à Planfoy, Au Moulin de nos Fermes à Unieux. Intermarché à Boën, Civens et St Germain Laval, Netto à Balbigny, Carrefour à Feurs et Carrefour Market à Montbrison.	GIRAUD Geneviève et Guy	1230 Chemin des Sermages , 42210 ST CYR LES VIGNES	04 77 94 62 04 06 78 98 88 03	delicesforeziens@orange.fr www.delicesforeziens.fr
GAEC des Paquerettes	Producteur	BIO		Rigottes, tommes				12kg / 1 semaine		MOUTON Sébastien	355 chemin des Vaugelas 42800 CHATEAUNEUF	04 77 75 45 05	
GAEC du Cabridou	Producteur	BIO		Fromages ronds (frais, mi-secs, affinés), Rigotte de Condrieu, Pyramides cendrées, Briques, Yaourts (par 4), Fromages blancs (par 6), fromage blanc battu (500 g), apéritif chèvre (fromage individuel)	oui	Rayon de 50km autour de la ferme		8 jours	Marchés : mercredi matin à Bron; samedi matin à Lyon Quai Augagneur. Vente à la ferme le vendredi 14h-17h30.	MARGERIT Jean-Paul	1768 route de la Grand Combe, 42800 STE CROIX EN JAREZ	04 77 20 20 70	jp.margerit@wanadoo.fr

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL / SITE INTERNET
GAEC du Prieuré	Producteur		HVE (en projet)	Brique du Forez mélangée, Brique du Forez au lait entier cru de vache, Brique au lait entier pasteurisé de vache, Rogeret au lait entier pasteurisé de vache, Rogeret du Forez mélangé, Rogeret au lait cru de vache, Rigotte sèche au lait entier pasteurisé de vache, Fromage blanc battu Sarasson, Lait entier de vache pasteurisé, Fromage apéritif au lait entier de vache pasteurisé, Faisselle Fromage blanc au lait de vache entier pasteurisé (pack 12*120g), Le petit St Romain fermier (60g) au lait de vache pasteurisé	oui		selon la commande			ROCHE Thierry	Les Barraques 42610 ST ROMAIN LE PUY	04 77 76 01 99 06 84 23 70 20	gaec.prieure@terre-net.fr
GAEC du Rachet	Producteur			Fromage blanc*12, sarasson par 3 ou 5kg, rigotte à la pièce, brique, gros rond, petites*6, cendré, ...	Dispensé	Vallée du Gier, de l'Ondaine et Bassin Stéphanois	lundi ou vendredi	5 jours	Marché de Firminy le jeudi et samedi, Marché de St Etienne (Place Chavanelle) le jeudi après-midi	DECLERIEUX Nicole	20 Route de Côte Rachat 42400 SAINT CHAMOND	04 77 31 29 39 06 36 34 54 38	gaecdurachet@orange.fr http://site.compoz.fr/gaecdurachet/
GAEC Ferme des collines du Midi	Producteur	BIO		Lait cru ou pasteurisé, Fromages blancs caillé doux, Yaourt en seau de 1 kg (nature, nature sucré, aromatisé orange, citron, vanille, cassis, menthe ou fraise), Yaourts en pot de 125 gr (nature, nature sucré, aromatisé orange, citron, vanille, menthe, cassis ou fraise, sur coulis poire, abricot ou cerise, à la confiture de chatàigne)	oui	Saint Etienne, Unieux, Roche la Molière, Saint Genest Lerpt, Firminy, La Ricamarie, Le Chambon Feugerolles, Saint Just Saint Rambert, La Fouillouse	Du lundi au vendredi	1 semaine de délai	Casino	PINATEL Catherine	Landuzière, 42530 ST GENEST LERPT	06 80 58 97 22 06 07 27 00 25	fermedescollinesdumidi@orange.fr
GAEC chrystele et Pascal Margot	Producteur			Yaourt nature, aromatisé ou aux fruits (125g/6); Crème dessert(125g/6); Fromages blancs (100g/6); Seau de fromage blanc à la demande; Tomme (900g); Fromage type saint marcelin(100g).	Dispensé	Canton de Saint Genest Malifaux et Saint Etienne		50 € / 1 semaine	Marchés: Saint étienne (Place Albert Thomas; La Métare). Magasin de producteurs: Le quart d'heure paysan.	MARGOT Chrystèle	1167 Route des Gauds 42660 ST GENEST MALIFAUX	04 77 51 24 42 06 69 60 97 79	cp.margot@free.fr
GAEC Ferme Peillon	Producteur			Yaourts fermier nature 125 grs Yaourts confiture locale 125 grs fromages blancs 125 grs /4 /6 /12	oui	St Chamond, La Grand-croix et St Etienne	Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi	2 jours	Plein champ Sorbiers	PEILLON Pierre et Isabelle	895 route de la Revolanche 42740 ST PAUL EN JAREZ	04 77 22 47 98 06 71 42 94 80	gaecfermepillon@gmail.com www.ferme-peillon.fr

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL / SITE INTERNET
GAEC les Balcons du Forez	Producteur	BIO		Fromage Blanc doux ou acide (par 6), Fromages Secs (brique de vache, tomme de vache, fourme fermière)	Dérogation	20 Km autour de la ferme		en fonction de la distance / 5 jours pour les fromages blancs		BONHOMME Frédéric	Riofol, 42380 ST NIZIER DE FORNAS	06 32 96 98 82	fred@balconsduforez.fr www.balconsduforez.fr
La Grange aux Glaces	Producteur			Sorbets et glaces , Duo (15 tranches de 100 ml)	oui	25 km autour de saint étienne	Jeudi et vendredi matin	15 jours		GRANGE Daniel et Séverine	Poizat, 42570 ST HEAND	04 77 30 41 98 06 81 18 61 92	grangedaniel@wanadoo.fr www.la-grange-aux-glaces.fr
GAEC DES ECHOS	Producteur	BIO		Yaourts brassés naturels, yaourts brassés à la confiture, yaourts brassés sucrés.	Oui	Saint-Just-Saint-Rambert, Bonson, Andrézieux Bouthéon, Haute Loire.	Voir avec le producteur	Voir avec le producteur / 1 semaine avant	Vente directe à la ferme	RATINAUD Marilyn	45 ROUTE DE LA CROIX MORIER 42240 ST MAURICE EN GOURGOIS	06 82 90 42 91	gaec-des-echos@outlook.com https://www.facebook.com/Gaec-des-Echos-1233745386802605/
FERME DU HAUT FOREZ	Producteur	BIO		Yaourts naturels ou sucrés. Yaourts aromatisés (vanille ou citron). Yaourts brassés sur lit de fruits (abricots, fraises, framboises et myrtilles). Fromage blanc battu. Crème dessert chocolat, caramel au beurre salé, vanille et café. Riz au lait nature. Toute la gamme est disponible en pots de 100g, 125g ou pot de 5kg. Tous nos produits sont fabriqués sur la ferme avec le lait de nos vaches, nourries à l'herbe pâturée et au foin. Membre du réseau Invitation à la Ferme.	Oui	Loire (et Rhône)		Conditionnés en colis de 25 pots. Livraison et franco de port suivant zone géographique. Livraison effectuée par nos soins avec des jours de tournée par zone géographique.		MEUNIER Christophe	500 chemin du Chevallard 42600 ESSERTINES EN CHATELNEUF	06 64 93 99 25	gaehautforez@gmail.com
FROMAGERIE ALTERMONTS	Artisan fromager	BIO		Lait de vache : meule (35/40kg) entière, moitié ou huitième; tome (2kg) entière ou moitié; raclette (8kg) entière, moitié ou quart.	Oui	Entre Lyon et Saint-Etienne ou environ 50km autour de la ferme	Le jeudi pour commande reçue avant le lundi	A voir selon la distance et le poids.		BESSON Anne	ZA La Croix Chartier, 42 Saint-Denis-Sur-Coise, 42330 SAINT GALMIER		info@altermonts.fr

NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREEMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL SITE INTERNET
Etablissements Fenouillet	Transformateur		Carpe du Forez et carpe de la Dombes (Entière, Filet désarrêté, darne, goujonnette); Riellette de carpe; Soupe de poisson des Dombes; Quenelles de carpe pure beurre; Produits congelés (carpe vidée, tanche vidée en saison seulement et filet de carpe).	Oui	Roannais	Voir avec le transformateur mais idéalement le jeudi	40Kg / 1 semaine		TEGON Catherine	SARL Fenouillet 147 Rue Vasco de Gama 42190 SAINT NIZIER SOUS CHARLIEU	04 77 69 05 00	efenouillet42190@gmail.com cefenouillet42190@gmail.com
Le Fumet des Dombes	Transformateur	BIO	Cervelets de poissons de Rhône-Alpes; Terrine de carpe de Dombes; Terrine de truite Rhône-Alpes aux amandes effilées; Terrine des Alpes; Nuggets de poissons de Rhône-Alpes, surgelés et précuits; Quenelles de carpe de Dombes, surgelées.	Oui	Région Auvergne-Rhône Alpes	Voir avec le transformateur	15Kg / 15 jrs		DANIERE Fanny / ROLLAND Edouard	93 Rue de l'artisanat 01 390 SAINT ANDRE DE CORCY	07 78 11 46 28 04 72 26 44 42	f.daniere@lefumetdesdombes.com contact@lefumetdesdombes.com https://www.lefumetdesdombes.com/societe/

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRES	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL / SITE INTERNET
LE CHAMP DU PAIN	Producteur	BIO		Pain nature, aux graines de tournesol/lin, aux graines de courge, de seigle		Forez, Saint-Etienne, Roanne				DUFOUR Corentin	Jay, 42130 ST SIXTE	04 77 24 26 74 06 89 94 07 81	lechampdupain@gmail.com
SEMEUR DE PAINS	Producteur	BIO		Pains au levain, cuits au feu de bois	Non concerné	30 km autour de Saint Julien Molin Molette. Variable selon quantités.		15/20kg de pain.		MARY Cédric	293 chemin de la Rivoire 42220 SAINT JULIEN MOLIN MOLETTE	06 25 34 56 36	marycedrek@free.fr

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL / SITE INTERNET
COLOMBET Nicolas	Producteur			AOC St Joseph rouge, IGP Colline rhodanienne, syrah, gamay, marsanne	Non concerné	Sud et centre du département de la Loire		60 bouteilles / Idéalement 1 semaine		COLOMBET Gilbert	6 Rue de La Pilaterie 42520 LUPE	04 74 87 30 34	domaine.colombet@gmail.com
GAEC du Pic	Producteur		AOP, Vin de France	Vin Blanc (Viognier Chardonnay) Vin Rouge (AOP Gamay, Syrah..) Vin Rosé	Non concerné	20 km autour de Boisset St Priest	Mardi et Mercredi matins		Caveau de Dégustation 20 Rue de Bellevue 42560 Boisset St Priest	DEMEURE Christine et Laurent	20 rue de Bellevue 42560 BOISSET ST PRIEST	04 77 24 98 89	vin_et_pic@orange.fr https://www.vin-et-pic.com

NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	Jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL
GAEC de la Faurie	Producteur	BIO	Œufs de poules calibre petit, moyen ou gros par plateau de 30	oui	de St Etienne à Davézieux	A définir selon le lieu et les quantités		Au Terroir à St Etienne.	ROUCHOUZE Valérie et Gilles	La Faurie 42220 BOURG ARGENTAL	04 77 61 58 42 06 41 49 15 57	rouhouze.valerie@orange.fr
EARL MARTIN Christian	Producteur	BIO	Oeufs en alvéoles de 30	oui	Bassin stéphanois, vallée du Gier et autour de l'exploitation	A voir selon la distance et les quantités		Distributeur automatique dans le centre de Saint Christo en Jarez (déplacement dans les environs)	MARTIN Christian	663 chemin de montomet 42320 ST CHRISTO EN JAREZ	04 77 20 86 91; 06 71 73 88 76	cmartin320@orange.fr
FERME DE LA BRUYÈRE	Producteur	BIO	Oeufs bio en plaques de 30.	Oui	50km autour de Saint Paul en Jarez		Minimum : 100€		MOINE Antoine	Route des Chataigniers Lieu-dit La Bruyère 42740 SAINT PAUL EN JAREZ	06 80 74 50 90	moine.antoine@orange.fr

NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	Jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL / SITE INTERNET
GAEC du Murier	Producteur	BIO	Farine de blé (sacs de 5kg)	Oui	Vallée du Gier et Bassins Stéphanois et Lyonnais	Mercredi, jeudi, vendredi.		Magasins spécialisés.	RIOU Quentin	4 route de Bissieux 42800 ST JOSEPH	06 26 83 51 05 06 66 29 86 09	sylviane-guyot@orange.fr ; quentin.riou@yahoo.fr
La Grange aux Abeilles	Producteur	BIO	Miel, gelée royale, pollen et produits à base de propolis				A voir selon le lieu et les quantités		BEYSSAC Lionel	ZAC Le Generret 42380 ESTIVAREILLES	04 77 50 82 57	lagrangeauxabeilles@wanadoo.fr
Miellerie des Gorges de la Loire	Producteur		Miel (250 g, 500 g, 1 kg) et pain d'épice (300 g)	oui	selon commande			vente directe du lundi au samedi, de 8:00 à 18:00	DESHORS Gilles	Route de Saint Victor sur Loire 42230 ROCHE LA MOLIERE	04 77 90 61 82	contact@miellerie Loire.com www.miellerie Loire.com
SEMEUR DE PAINS	Producteur	BIO	Farine de blé demi-complète (400g et 1kg)	Non concerné	30 km autour de Saint Julien Molin Molette. Variable selon quantités.				MARY Cédric	293 chemin de la Rivoire 42220 SAINT JULIEN MOLIN MOLETTE	06 25 34 56 36	marycedrek@free.fr
GAEC des Paquerettes	Producteur	BIO	Farine de blé, huile de colza.	Non concerné	Sud de la Loire			Vente à la ferme : jeudi 15h-19h et samedi 12h-15h	MOUTON Sébastien	355 chemin des Vaugelas, 42800 CHATEAUNEUF	04 77 75 45 05	fermedespaquerettes@gmail.com

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGRICULTURE SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL / SITE INTERNET
Bio A Pro	Plateforme	BIO		Fruits de saison et fruits transformés, légumes frais de saison, viande (large gamme), produits laitiers (large gamme), poisson, oeufs, produits épicerie (céréales, légumineuses, ...) pains	Non concerné	Loire et Rhône				GIRARD Julia	32 rue des ronzières 69530 BRIGNAIS	04 78 82 05 96	contact@bioapro.com www.bioapro.com
ReColter	Plateforme	BIO		Fruits de saison, légumes frais de saison, légumes transformés, viandes, charcuteries fraîche et sèche, produits laitiers (issus de la Loire, de l'Isère et du Rhône)	3 tournées de livraisons par jour sur Région Lyonnaise, Est et Ouest Lyonnais, Nord Isère + vallée du Gier (Rive de Gier). Autres secteurs étudiés sur demande si les volumes et la régularité le justifient			80 €		REBOUX Agnès	540 Chemin du Chataignier 38370 ST PRIM	04 37 04 69 34 06 51 87 47 13	recolter.contact@gmail.com
DE LA FERME AU QUARTIER	Plateforme	BIO		Fruits et légumes. Viandes (bovine, porcine, volaille). Produits laitiers. Epicerie sèche. Boissons. Conditionnement adapté à la RHF.	Oui	Bassin stéphanois et ses environs (actuellement, les bornes de la zone sont Monistrol s/Loire, Bonson, Rive de Gier et Annonay)		Franco livraison : 150€ HT.		MAISON David / Clementine JULIEN	2 Esplanade Bénévent, 42000 SAINT-ETIENNE	06 68 80 07 95	commande@delafarmerauquartier.org
SICAREV	Coopérative	BIO		viande bovine	Oui	France entière		90 kg / 72h de délai	grandes enseignes de la distribution alimentaire	LIOGIER Frédéric	197 route de Charlieu, 42300 ROANNE	04 77 72 73 73 ; 06 83 88 76 04	frederic.liogier@sicarev.com
Bissardon jus de fruits (IAA)	Transformateur, coopérative, divers industriels	BIO		Compote allégée (par 620 g ou 5 kg). Jus de fruits (par 25 cl, 1, 3 ou 5 l)	Non concerné	France entière	du lundi au samedi	5l de délai. Pas de minimum de commande.	Casino Ratarieux, Feurs, St Just St Rambert, Montbrison, Saint Galmier ; Hyper Casino La Ricamarie ; Leclerc Firminy	PICHAT Antoine	195 imp de l'artisanat Zi les Fraires 42740 ST PAUL EN JAREZ	04 77 73 90 41	info@bissardon.fr www.bissardon.fr
Coopérative des Balcons du mont Pilat	Transformateur, coopérative, divers industriels	Bio	HVE	Pommes conditionnées en Caisse	Non concerné	Région Auvergne Rhône Alpes	du lundi au samedi		Grandes surfaces (Casino, Leclerc, Intermarché...), Marché de Gros	LECOQ Olivier	550 Route de Roisey, L'Aucize 42520 BESSEY	04 74 87 49 76 06 09 88 81 28	olivier.lecoq@pommeDupilat.fr www.pommeDupilat.fr https://www.facebook.com/balconsmontpilat42
Ets VALEYRE et Cie (IAA)	Transformateur, coopérative, divers industriels			Tous les produits de volailles, lapins et chevreaux entiers ou découpés	Oui	Loire et départements limitrophes	Du mardi au vendredi	5 kg / 24 h	Diverses boucheries traditionnelles	M. VALEYRE Paul Albert	Chez Game , 42620 ST MARTIN D'ESTREAUX	04 77 64 03 12	paulalbert_valeyre@orange.fr
SALAIISON DES ROYATS	Transformateur, coopérative, divers industriels		HVE	Jambon vieux cuit, Jambon cuit à l'os, Jambon sec pays 12 MOIS, Saucisse de toulouse sous vide, Rôti de porc sous vide, Sauté de porc sous vide, Sac Bardin Sous vide, Chipos nature Sous vide, Terrine de campagne sous vide, Saucisson a cuire sous vide, Saucissons secs	Oui	Loire et départements limitrophes			produits disponibles chez des grossistes	GOUTTEF ANGEAS	30 rue du Stade , 42610 ST GEORGES HAUTEVILLE	04 77 76 09 77	salaisons.des.royats@wanadoo.fr contact@salaisonsdesroyats.fr

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL / SITE INTERNET
SAS Salaison du Forez Chazal (IAA)	Transformateur, coopérative, divers industriels			Côtes de porc, Rôti de porc, Filet mignon, Poitrine fraîche, Godiveaux, Merguez, Saucisses à cuire, Saucisson à cuire, Chair à saucisse, Farce à tomates, Saucisse portion/ saucisse de Toulouse, Saucisson d'herbe, Boudin à la crème, Boudin de choux, Saucisson sec, Sac bardin, Cotes à bouillir, Rouelle de porc, Jambonneau frais, Sauté de porc, Pâte de campagne, Pâte en croule, Jambon supérieur, Escalope de dindé, Cuisse de poulet fermière, Cuisses de poulet standard, Cuisses de pintades, Cuisses de canettes, Sauté de dinde, Beef, Bavette, Bourguignon, Braise paleron macreuse, Entrecôte, Escalope, Roti de veau (noix), Blanquette, Roulé de veau, Tendron, Epaulé roulée désossée, Epaulé entière, Gigot entier, Collier, Poitrine désossée, Côte Première, Côte double d'agneau, Tête de veau, Foie de génisse, Foie de veau, Pied de veau, Tripe blanche	Oui	Loire			vente directe au magasin	CHAZAL Stéphane	31 Hameau des Pierres, 42130 TRELINS	/ 04 77 24 06 17 / 04 77 24 24 25	charcuterie.chazal@wanadoo.fr http://salaisonduforez.fr/
Entreprise laitière de Sauvain (IAA)	Transformateur, coopérative, divers industriels			Fourme de Montbrison au lait cru ou au lait pasteurisé, Fourme d'Ambert, Fromages Bleus, Tommes, Fromages à pâte molle, Fromages de chèvre	oui	France entière			Magasin sur le site de Sauvain ; ouvert toute l'année, du lundi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 17h.	SOUBEYRAND Eric	Dizangue, 42990 SAUVAIN	04 77 96 20 79 06 03 65 95 98	esoubeyrand@tarit.fr www.fourme-tarit.fr
FROMAGERIE DES HAUTES CHAUMES	Transformateur, coopérative, divers industriels			Fourme de Montbrison AOP au lait cru, Tomme de Sauvain, Rigottes lait cru, Fourchette de Sauvain	oui	Toute la Loire et expédition sur toute la France	Jeudi et Vendredi matin sur St Etienne et Montbrison		SABIDO DUMA à St Priest en Jarez	TARIT Hubert	Le Bourg, 42990 SAUVAIN	04 77 76 89 12	contact@fromagerie-hautes-chaumes.com www.fromagerie-hautes-chaumes.com
FROMAGERIE GUILLOTEAU	Transformateur, coopérative, divers industriels			Bûche du Pilat, Bûchette du Vivarais 180g, Mini pavé brebis, Pavé d'Affinois, Rigotte de Condrieu AOP, Pilat frais de chèvre, Mini Pavé d'Affinois 30g, Mini Brin 25g, Bûche du Pilat (produits au lait de chèvre ou de brebis)	oui	Région Rhône Alpes			France frais Lyon(Broc), France frais Auvergne (Roux Auverrais), France Frais Bourg en Bresse (Dicoplait), Saprol, Pomona, Transgourmet, Pro à Pro, Brake	Le service commercial	le Plamil CS 600058, 42410 PELUSSIN	04 74 87 53 00	contact@guiloteau.fr www.fromagerdaffinois.com
Laiterie du Forez (IAA)	Transformateur, coopérative, divers industriels	BIO	Label Rouge	Différents formats (kilo, 5 kilos, faisselles X4, 10 et 20, poche 1,7 kilos..	oui	France entière	suivant le lieu de livraison, à confirmer par le transporteur	100 kg, 24 H (si commande passée avant 10 H)	GMS	MAZOYER David	BP 67 42602 Montbrison cedex	04 77 96 88 80 06 14 37 07 51	d.mazoyer@laitduforez.com www.laitduforez.com https://www.facebook.com/laitduforez
Les Brasseurs d'Air	Transformateur, coopérative, divers industriels	BIO		Entre 16 et 20 variétés différentes de pains bio purs levain, pétris à la main, cuits au bois.	Non concerné	A 30km de Mars	A définir selon le lieu et les quantités		Marchés : Roanne le mardi et le vendredi matins. Magasins spécialisés bio.	CARRUTHERS Richard	20 route de la Gonne, 42750 MARS	06 81 83 76 91	les.brasseurs.dair@wanadoo.fr

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL / SITE INTERNET
Aux 6 levains	Transformateur, coopérative, divers industriels bio ou mixte	BIO		Tous types de pain bio au levain naturel : 500g, 1kg, 1.5kg, 2kg		Saint etienne, Montbrison, Bonson, Sorbiers, et la zone environnante sur un rayon de 10km	Mardi et vendredi	50€		THIERY Sylvain	167 impasse du Garrit, Lieu dit Le Mas, 42560 CHAZELLES SUR LAVIEU	06 27 67 44 13	aux6levains@live.fr
Boulangerie Pâtisserie ABRIAL SAS	Transformateur, coopérative, divers industriels			Fabrication de manière artisanale des produits de boulangerie pâtisserie « frais » ou « précuits surgelés » destinés aux professionnels (petit pain, baguette, pavé...)	Non concerné	50 km autour de LE BESSAT	toute la semaine		au magasin de l'entreprise	ABRIAL Jean Régis	2 Rue du FERIA, 42660 LE BESSAT	04 77 20 40 64 06 72 10 10 29	boulangerie.abrial@wanadoo.fr
EURL Alliot	Transformateur, coopérative, divers industriels bio ou mixte	BIO		Pain blanc (ficelles, baguettes, flûtes), Pain 1/2 complet (au poids), Pains spéciaux		Plaine et St Etienne		5 kg		ALLIROT Erik	2 place de la Préfecture, 42600 MONTBRISON	06 88 79 89 58	erikalliot@yahoo.fr
Le Boulanger Bio	Transformateur, coopérative, divers industriels bio ou mixte	BIO		Différentes sortes de pains, Tartes et gâteaux, gâteaux secs, entremets, toutes pâtisseries et chocolats		Dans tout le département, à définir selon les quantités	lundi et du mercredi au samedi	40 Kg, à voir suivant la distance		Michael LEGUISE	29 avenue de la libération, 42120 LE COTEAU	04 77 68 01 04	michael.leglise@free.fr www.michelcorneloupleboulangerbio.fr
Minoterie Cizeron SAS	Transformateur, coopérative, divers industriels			Farines (par 5 ou 25 kg) : blé T65, T80, et T110, engrain T150, Epeautre T80, seigle T130 et Sarrasin T80 ; Lentilles par 1 ou 25 kg	Non concerné	30 kms aux alentours de la Gimond	Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00	50 € / 48 H	Vente directe au moulin du lundi au vendredi de 8h00 à 17h30 ou disponible chez les grossistes suivants : Le Chou Ravi à Chazelles sur Lyon, Biocoop à Sorbiers, Bio coccinelle à Bonson, Bio nacelle à Saint-etienne, La Palingerie à Rive de Giers	PONCET Pascal	44 chemin de l'étang 42140 LA GIMOND	moulin@cizeron-bio.fr 04 77 30 91 55	
Minoterie DUPUY COUTURIER (IAA)	Transformateur, coopérative, divers industriels	BIO		Farine de blé biologique BORSA Type 65 et Farine de blé CRC® LA FOREZIENNE Type 65 (par 5 ou 25 kg). Toute autre farine sur demande. Autres céréales : épeautre, petit épeautre, blé, seigle.	Non concerné	Rhône-Alpes	tous les jours	100 kg	Farines utilisées dans plus de 80 boulangeries du département (liste détaillée sur demande)	DUPUY François-Tony	422 chemin de la Marandière CS 80025 42580 L'ETRAT	04 77 74 77 17	ftdupuy@minoteriedupuycouturier.fr www.minoteriedupuycouturier.fr
Fromagerie de la Bruyère	Artisan fromager	BIO		Vache, chèvre, brebis et mélangier / Fourchette et maxi brique (1,4kg facile à couper).	Oui	Département de la Loire - Vallée du Giers - Vallée du Rhône - Le Nord de l'Ardèche - Haute loire le long de la N 88 - Le Sud du Puy de Dôme.	Lundi, mercredi, jeudi et un vendredi sur deux. (A voir en fonction de la localisation de l'établissement)	10 kg / 24 H	Boutique vente directe	Jérôme DUPLAN	407 Chemin de Giraud - ZA Parc Giraud 42130 BOEN SUR LIGNON	04 69 34 80 67	contact@fromageriedelabruyere.fr www.fromageriedelabruyere.fr
Fromagerie du Pont de la Pierre	Transformateur, coopérative, divers industriels		AOP	Fourme entière de Montbrison AOP; Fourme d'ambert AOP 1/3 ou 1/4, Tomme de montagne grise d'Auvergne 700g et 1.4kg; Fourchette de pays 350g (appellation laite de montagne).	OUI	Loire, Région	tous les jours du lundi au vendredi par transporteur	60 Kg (12 colis) / 1 semaine	Crémier et GMS	Edith MORVAN	Lieu dit Pont de la pierre, 42940 Saint-Bonnet- Le-Courreau	06 87 71 27 90	edith.morvan@caussesetauvergne.fr

2 acteurs à votre service pour vous aider dans vos démarches



Chambre d'Agriculture de la Loire
43 avenue Albert Raimond
BP 40050
42272 St Priest en Jarez cedex
www.loire.chambre-agriculture.fr

Contact :
Emma MULLER
emma.muller@loire.chambagri.fr
Tél. 04 77 92 12 12



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

Contact :
Alice MARTIN
alice-ardab@aurabio.org
Tél. 04 72 31 59 99 / 06 13 73 14 61

QUELQUES SITES À CONSULTER :

www.localdesaison42.fr
www.produitsfermiersloire.com
www.localim.fr
www.interbev.fr
www.auvergnerhonealpes.bio
www.fnab.org
<https://territoiresbio.fr/>