

EDITION 2022



ANNUAIRE des fournisseurs ▪ RESTAURATION HORS DOMICILE

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

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...)13-15

Les produits laitiers (fromages, lait, yaourts, glaces...).....16-18

Les poissons.....19

Les pains20

Le vin21

Les oeufs.....22

Les produits secs23

Coopératives, plateformes 24, 25

- 2 acteurs à votre service pour vous aider dans vos démarches26
- Quelques sites à consulter.....26

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...

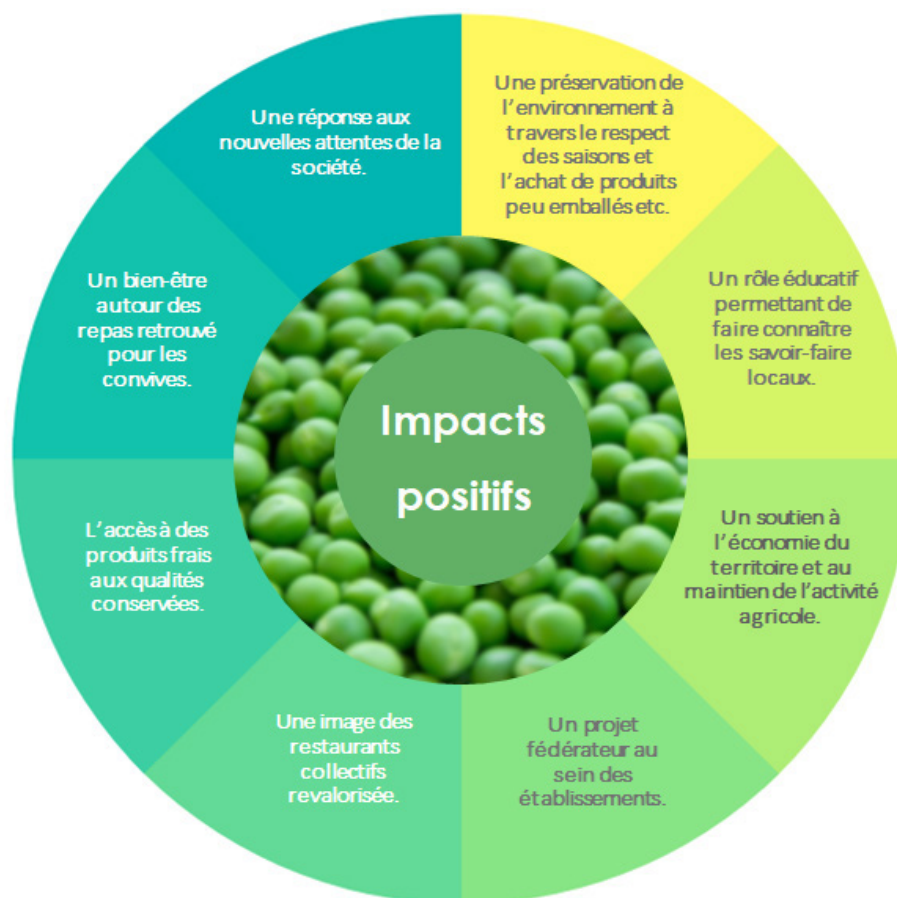
Quels que soient la taille ou le fonctionnement des restaurants collectifs, une offre locale est disponible. Il s'agit surtout d'avoir la volonté d'y parvenir, d'adapter son fonctionnement, parfois très légèrement et de savoir où chercher les fournisseurs et les produits adaptés.

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

Si vous êtes soumis aux marchés publics, des solutions existent pour introduire des produits locaux, demandez conseil pour être accompagné à ce sujet.

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 4 050 exploitations agricoles réparties sur 231 525 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).

La région Auvergne-Rhône Alpes est la 3ème région bio en nombre d'exploitations et en surface avec 6 581 fermes bio pour plus de 274 000 ha soit 10 % de la Surface Agricole Utile de la région engagée en bio.

La Loire se caractérise également par une structuration périurbaine de son espace. Ainsi, 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, plus d'un quart des exploitations pratique la production fermière et la vente directe.

Enfin, la diversité des milieux (plaines, coteaux, montagnes) a permis le développement d'une agriculture variée et donc la constitution d'une 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 naturels 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), 1 IGP (Colline Rhodanienne), 5 AOP et 2 vins de Pays reconnus.

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

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 sur la 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 :

Objectifs : 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.

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

Evaluation : Le calcul des % 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.

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.

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), tels que l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'Indication Géographique Protégée (IGP), le 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 tels que les produits fermiers encadrés par décret (fromages (hors yaourt), œufs), les produits bénéficiant de la certification Haute Valeur Environnementale de niveau 2 (jusqu'en 2027) et de niveau 3,
- Les produits bénéficiant de l'écolabel pour les produits de la pêche durable et les productions agricoles des régions ultrapériphériques (RUP).
- Les produits performants en matière d'environnement et d'approvisionnements directs acquis ou produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales. Ces critères permettraient à d'autres labels ou cahiers des charges d'être reconnus dans les pourcentages Egalim (liste en attente).

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</p> <p>Respect des rythmes biologiques</p> <p>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 SIQO 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 SIQO 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. La liste est disponible sur le site du gouvernement : https://agriculture.gouv.fr/niveau-2-de-la-certification-environnementale-chiffres-cles-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>Ecolabel 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	GARANTIE
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) HAUTE LOIRE (43) CANTAL (15) LOIRE (42) ALLIER (03) 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) ARDECHE (07) LOIRE (42) CANTAL (15) RHONE (69) LOZERE (48) PUY DE DOME (63) ALLIER (03)

Pour plus d'informations sur les SIQO : <https://www.inao.gouv.fr>

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



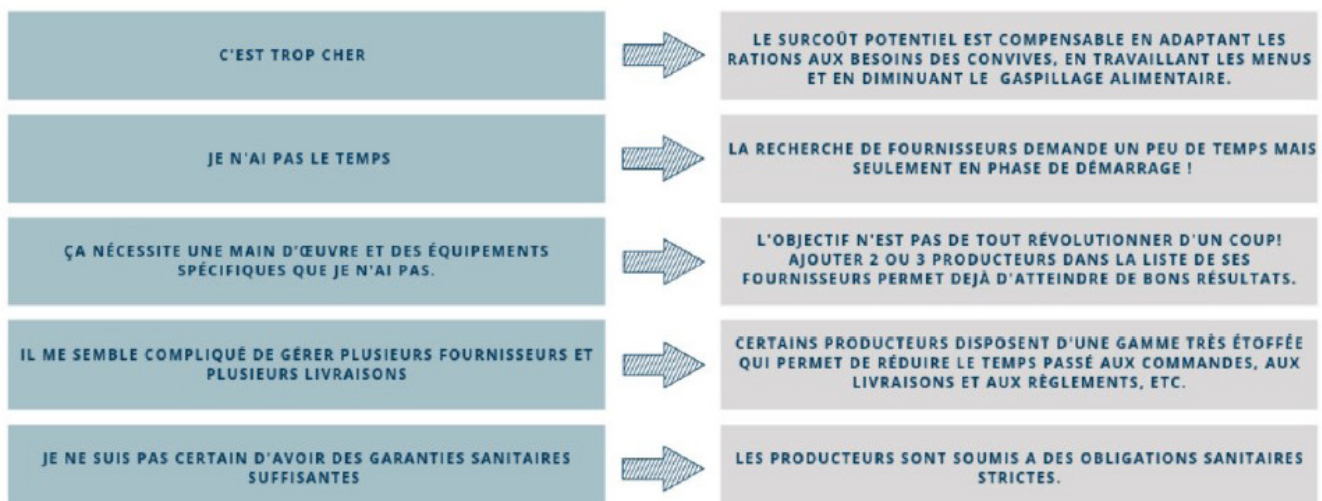
Ce comité est une association composée d'environ 130 exploitations agricoles de la Loire. Son but est de fédérer et de promouvoir la production fermière de la Loire, c'est-à-dire l'ensemble des produits transformés sur l'exploitation à partir de matières premières elles-mêmes produites sur l'exploitation.

Pour plus d'informations sur le CDDPF : <http://produitsfermiersloire.com>

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												

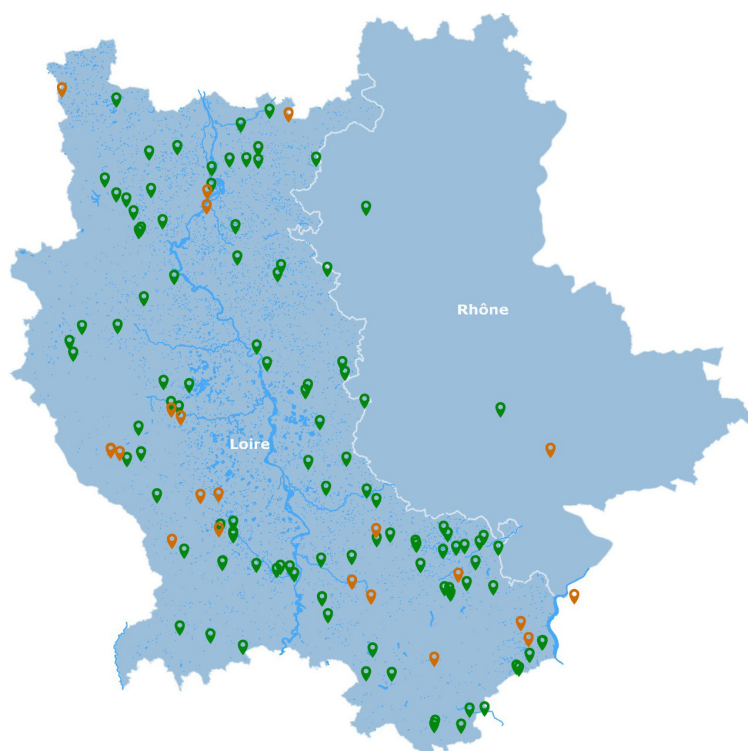
Vous en trouverez toute l'année : pommes de terre, salades variées, carottes, oignons.

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 présenté ci-après et qui attendent de développer leurs échanges avec la RHD.

**Carte des entreprises
référencées
dans l'annuaire**



Producteurs
Coopératives, plateformes, transformateurs, etc..

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 autres produits (œufs, miel, farine...)
- ✓ 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.

MODE
D'EMPLOI
DE
L'ANNUAIRE

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE	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 Sâles 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 Roussame, 42520 MALLEVAL	04 74 87 11 80 06 71 22 76 84	verrier.jean@laposte.net	https://www.facebook.com/amaiverrier/
EARL Fochesato (Rhône)	Producteur	BIO		Jus de pomme et Vinaigre de cidre (6 x 1 l)	Non concerné	Nord du département				FOCHESATO Gilles	Le Gravillon 69550 CUBUZIE	04 74 63 32 09 06 06 53 40 67	symphonie-des-vergers@hotmail.fr	
EARL Les Vergers de Bayol	Producteur		HVE	Pommes poires, coings, 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.naz@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 (Rensaison) et Les Pavous (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	



NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	Jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
GAEC Ferme aux 1000 fruits	Producteur	BIO		Cerises, pêches, pommes, abricots, poires et fraises en caisses de 13 kg	Non concerné	Secteurs Lyon, Amornay, Saint Etienne	Mercredi	A voir selon les produits recherchés		JUTHIER Romain	La Chorée 42520 MACIAS	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 Geniaco Vente à la ferme	BONJOUR Julien	1153 Route de la Gachet 42320 VALFLEURY	06 43 97 38 59	gsec.lespotagersduchateau@42.sideral.fr	
VERRIER Bernard	Producteur			Pommes, jus de pomme	Non concerné	Commandes auprès de FRUITELEC, 10 Boulevard Bernard Pallisy, 42300 ROANNE Tél : 04.77.44.47.81				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, Danillette et Juliet, Jus de pommes bio en bouteille d'1L, Pommes bio	Oui	De 40 à 50km autour de Macias		Environ 25 caisses de 14kg		RIVORY Rolland	211 route des Andriavaux, Les Andriavaux 42520 MACIAS	06 20 27 07 15	cocinelle.rivory@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
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
Bio cultura	Producteur	BIO		Légumes bio	Non concerné	20km autour de Roanne				WOERTH Jérôme	5, place d'Elbeuf, 42300 ROANNE	04 77 68 70 34	accueil.biocultura@orange.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
EARL Terre Nouvelle	Producteur	BIO		Pommes de terre, carottes, navets, céleris raves, choux, betteraves rouges, salades, courges	Non concerné	20 kms autour de Roanne	Mardi	A définir selon le lieu et les quantités		DOMINÉ Romain	Le bas de Mabily, 42300 MABLY	06 99 55 01 29	romain-domine@orange.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 à pro, De la Ferme au Quartier, légumerie.	PIOTEVRY Maxime	25 impasse du Détour 42740 ST PAUL EN JAREZ	06 20 14 78 50	maximepiotevry@orange.fr
GRIOT Bertrand	Producteur	BIO		Pommes de terre, carottes	Non concerné	20 kms autour de Monbrison	Mardi et vendredi			GRIOT Bertrand	195 chemin du Roure 42940 ST BONNET LE COURREAU	04 77 76 85 65	b.griot@laposte.net
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-Etienne, mardi et samedi 7h-12h30 et Marché de gros St Etienne	GRANGE Olivier	132 Le Grand Pré 42800 GENILAC	06 81 61 62 00	grangeolivier863@yahoo.fr
Ferme des herbes folles	Producteur	BIO		Légumes	Non concerné	dans un rayon de 20 km autour de la ferme	Mardi et mercredi			PIOLET Sylvie	39 chemin du Pont Brûlé, 42720 NANDAX	04 77 64 06 03	fermedeshesbafles@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 / SITE INTERNET
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 RAMBERT		https://www.lesjardinsrambertois.fr/
La Petite Ferme Forezienne	Producteur	BIO		Carottes	Non concerné	15 km autour de l'exploitation				DELMARD Christophe	755 route de Chavagnoux 42170 ST JUST RAMBERT	06 11 80 90 88	christophe.delimard@yahoo.fr
GAEC Les potagers du Château	Producteur	BIO		Salades, salades mesclun, courgettes rondes et longues 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, concomres, 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 42520 VALFLEURY	06 43 92 38 59	gaec.lespotagersduchateau@42.sideral.fr
Le jardin des Charmettes	Producteur	BIO		Pommes de terre, carottes, navets, betteraves, courges, chou, poireaux, salades, courgettes, blettes	Non concerné	30km autour de Saint Martin la Sauvreté	Lundi, mardi, mercredi, jeudi	Selon lieu de livraison		GANDON Joëlle	Lieu-dit Les Charmettes 42260 SAINT MARTIN LA SAUVRETE	04 77 62 22 14 06 95 17 95 71	jardindescharmettes@free.fr
Les jardins d'Astrée	Producteur	BIO		Légumes variés de saison et produits transformés	Non concerné	De Chalmazel la Feurs	Mardi, jeudi, vendredi		Marchés : toute l'année à pomiers avec d'autres producteurs et l'été (du 15/06 au 26/08) tous les vend apm sur le jardin d'astrée	JABRIN Samuel	Maison Molioux Rue de la chaux, 42130 BOEN-SUR-LIGNON	04 77 97 32 74	jardin.astree@cildea.asso.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
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	10km autour de Saint-Galmier		Minimum : 1 carton de 25 steaks		BESSON Anne	Z282 route de Bellegarde, 42330 ST GALMIER	04 77 54 04 93	gilbert.ame@wanadoo.fr
EARL Ferme de la Violette	Producteur			Saucisse de viande fraîche, Godiveaux nature, Godiveaux aux herbes, Godiveaux au bleu, Godiveaux pimentés, Pâte de campagne, Saucisson à cuire, Sauté de porc.	Dérogation	20 Km autour de Saint Just Saint Rambert.	du lundi au vendredi	10 jours		BLANC Jean-Paul et François	La Violette, 42170 ST JUST ST RAMBERT	04 77 52 11 28 06 08 82 02 26	fermedelaviolette@gmail.com
EARL la Plume du Truchet	Producteur			Poulet et pintade PAC	Oui	Rayon de 40 Km autour d'Amplepuis (lieu d'abattage)	jeudi, vendredi et samedi	15 pièces / 1 mois	vente à la ferme : tous les jours après 19h	DENONFOUX Catherine	Le Truchet, 42114 MACHEZAL	04 77 62 40 89 06 04 18 21 37	ear-laplumedutruche@nordnet.fr catherine.denonfoux@nordnet.fr
Ferme BERTHOLET	Producteur			Charcuterie, viandes 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
Ferme de Fontrubleau	Producteur	BIO		Poulet (PAC) avec abats, Pintade (PAC) avec abats, Canard (PAC) avec abats, Dinde charcutière (PAC) avec abats, Conquette (PAC) avec abats, Oie (PAC) avec abats, Dinde à rôtir (PAC) avec abats. Races anciennes de volailles : Poules : Cou nu blanc du Forez et Charolaises. Pintades : Perles Noires, Dindes : Rouge des Ardennes.	Oui	Tout le département : Lyon/Saint Etienne/Clermont	Lyon: dernier mercredi du mois		Marchés : Salvinet chez Serge et Claude Roche & Mickaël Rollet à St Germain d'Espinaisse ; nombreux magasins de producteurs : Bourg de Thizy. Le quart d'heure paysan. Au moulin de nos fermes, Val d'Ak, etc. Auchan à Thiers.	GARDON Thierry	2205 route de L'Isable, 42260 CREMEAUX	06 25 54 36 94	lafermedefontrubleau@gmail.com
Ferme des Bodons	Producteur	BIO		Steaks hachés de bœuf bio surgelés (par 30 pièces de 100 g) Pièces pour plats mijotés (bœuf bourguignon, bœuf braisé, roti, épaule de veau...)	Oui	50 km autour de Roanne	du lundi au samedi		Livraisons à domicile. Magasin de producteurs à Renaison.	BERTRAND Virginie	Les Bodons, 42370 ST HAON LE VIEUX	04 77 87 03 42, 06 28 07 00 91	lafermedesbodons@yahoo.fr
GAC Ferme des collines du Midi	Producteur	BIO		Steaks hachés surgelés, viande hachée, viande de génisse Limousine	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		Casino	PINATEL Catherine	Landuzière, 42530 ST GENEST LERPT	06 07 27 00 25 ; 06 80 58 97 22	fermedescollinesmidi@orange.fr
Ferme du tilleul	Producteur	BIO		Steaks Hachés Surgelés	Non concerné	Pas de livraison, vente à la ferme sur rendez-vous				LYONNET Joëlle et Jean-Yves	430 chemin de Lachat, 42510 Balbigny	04 77 28 23 30	contact@lafermedutilleul-bio.fr http://www.lafermedutilleul-bio.fr/
Ferme école de Resins	Producteur		HVE En cours	Rôti, Sauté, Saucisson à cuire, Liasse de saucisson, Chair à saucisse, Terrine, Châpoulats / Merquez, Poitrine salée et crottis salé / Veau et viande bovine pour les petites cantines - Prendre contact directement avec le producteur.	oui	secteurs Roanne, Charlieu, Renaison, Amplepuis (69), Thiry-les-Bourgs (69), Cours-la-Ville (69)	Mercredi, jeudi et vendredi en fonction du secteur géographique	100 euros (A voir en fonction de la zone de livraison / idéallement 15 Jrs)	vente directe à l'école à l'école tous les jours de la semaine. Promocash (La Demie Lieu, 42300 MABLY) et Rodis (4 rue de l'Artisanat - 42120 LE COTEAU)	THOLLET Stéphanie	Ferme de Resins, 42720 NANDAX	04 77 23 70 91	panier-gourmand.resins@cneap.fr stephanie.thollet@cneap.fr www.resins.com
Ferme les Charmilles	Producteur	BIO		Viande de bœuf, viande de veau, viande de porc, saucisson.	Oui	Principalement 100km	mardi et vendredi	Commande minimum HT selon distance : 0-20km : 100€; 20-50km : 200€; 50-100km : 450€; >100km : 600€.		PONNET Christophe	130 Allée du Rossel, 42720 VOUGY	06 62 22 18 94	christophe.ponnet@wanadoo.fr
GAC Agri Passion	Producteur			Steak haché surgelé par 50 pièces de 120g, Poulet, Pintade, Volailles festives (en décembre seulement), Veau de lait en cassettes ; bœuf en cassettes	Non concerné	50 km autour de Noirétable				CELLIER Christelle / Philippe	Beauvoir, 42440 ST JULIEN LA VETRE	06 83 44 30 26	p.cellier@42.sideral.fr www.ferme-de-beauvoir.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 CHAZAL	Producteur			V 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 Chamont, 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 Frankfort, Jambonnette, Pâté de foie sans gluten, Pâté de tête, Merguez pour porc, Mousse de foie, Rillettes, Rôti, Rouelle, Saucisson à cuire, Saucisse, Saucisson sec, Terne 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 Boisy	Producteur		Bleu Blanc Cœur	Saucisson à cuire, Saucisse 40-50 g, Saucisses aux herbes 40-50 g, Saucisses épicées 40-50 g	Oui	Grand Roanne	mardi et vendredi	9 jours	vente à la ferme du lundi au samedi de 8h à 12h et 14h à 19h, le dimanche de 8h à 12h	CAMERLO Thomas	654 route Napoléon, 42155 POUILLY LES NONAINS	04 77 66 85 31 06 21 43 66 28	t.camerlo@42.sideral.fr www.fermedeboisy.fr
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, Caillottes cuites, Caillottes crues, Chair à saucisse, Coppa, Filet séché, Côtes avec os, Godiveaux, Godiveaux pimentés, Grillaton, Gueuse, Jambonnette cuite, Jambon cru 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 crouste, 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 épiceries sur le Pilat (Bourg Arrenal, St Appollinaré, St Pierre de Bœuf) Magasin de producteur à La Ricamarie	JANY Nicolas	Vernas, 42220 BURDIGONES	06 08 67 17 21	deome@bbox.fr
GAEC de l'étang de Corée	Producteur	BIO		Veaux de lait	Oui	Loire		1 semaine		DUPUY Silvain	Coree, 42310 LA PACAUDIERE	06 35 37 17 06	gaecetangdecree@gmx.fr
GAEC De Perusel	Producteur	BIO	HVE en projet	Rôti de porc, Sauté de porc, Chipolata, Saucisse, Jambon blanc, Jambonnette, Terrine de foie, Caillotte 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	TEVSSIER Alexandre	Perusel, 42660 ST GENEST MALIFAUX	06 73 17 31 34	alexandreteveysier@orange.fr
GAEC des Délices Fermiers	Producteur		HVE	Poulet fermier, Pintade fermière, Steak haché pur bœuf, Côte ou grillade, Foie frais, Roti longue ou épaule, Saucissons à cuire, Poitrine fraîche ou salée, Chipolatas, Chipolatas pimentées, Terrine de campagne, Fromage de tête, Sauté de porc, Saucissons secs, Jambon cru désossé, Escalope de porc, Jambon cru en bloc, Saucisses de « Toulouse », Chair à saucisse pur porc	Oui	Feurs, Roanne, Montbrison et le Nord-Ouest de Saint-Etienne Métropole	mercredi (vendredi selon commande)	Voir avec le producteur / 1 semaine	Vente directe à la ferme : Les Terrasses à Saint-Symphorien-de-Lay.	PIZAY Gilles	Les Salles, 42270 ST SYMPHORIEN DE LAY	06 10 45 22 41	dellestfermiers@orange.fr https://www.facebook.com/Les-d%C3%A9lices-fermiers-roannais-165586300783895
GAEC du Murier	Producteur	BIO		Steaks Hachés surgelés (pièces de 100g par carton de 3 ou 6 kg), Œufs (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.	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 du Terroir	Producteur			VOLAILLES FERMIERES ENTIERES OU DECOUPEES cuisses, filets, rotif 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	fermeuterroir@orange.fr http://latermedu.terroir.fr https://www.facebook.com/david.decell e.982/

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 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 Vernay, 42660 ST GENEST MALIFAUX	04 77 51 25 57	fermemargot@live.fr www.fermemargot.fr
Lycée agricole de saint Genest Malifaux	Producteur	BIO		Collis de 10 kg composé de : 2 sacs de pot au feu, 2 sacs de bourguignon, 1 rôti, 1 filet, 1 braisé, 4 sacs de steaks (environ 25), 1 Côte 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	claudef.girerd01@educagri.fr
PEPIN Daniel	Producteur			Poulet, Pintade, Escalopes de veau, Blanquette / sauté, Rôti (épaule)	Dérogation	dans un rayon de 40 km	sur demande		A la ferme, Marché de Babigny et Violay, Magasin de producteurs à Feurs	PEPIN Daniel	Saint-Paul, 42110 EPERCEUX ST PAUL	04 77 27 29 76 06 86 97 83 99	daniel.pepin@vanadoo.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 Beaugarde en forez le mercredi Vente à la ferme (sur rendez-vous)	JOUSSERAND Delphine	Meyrieux, 42170 CHAMBLEES	06 63 26 89 82	sasjousserand@gmail.com
GAEC DE FRAGNY	Producteur			pièces de bœuf (Pot au feu, Bourguignon, bœuf braisé, Rosbeef, Côtes, Entrecôtes, Filet, Beefsteak, Foie / Rognons, Steak haché) et pièces de veau (Blanquette, Rôti, Escalopes, Côtes, Filet) Conditionnement sous vide de différentes formats selon demande.	Dérogation	60 Km	tous les jours		vente à la ferme le samedi matin	SIMON Frédéric	121 Chemin de Fragny, 42260 BULLY	04 77 65 20 72 06 80 04 48 46	fredeisa@orange.fr
EARL Domaine des Pothiers	Producteur	En conversion BIO		Veau et bœuf		Loire		à partir de 10 kg		PAIRE Romain	332 chemin des Pothiers 42155 VILLEMONTAIS	06 18 02 22 47	domainedespothiers@yahoo.fr www.domainedespothiers.com
FERME DES CHIROUX	Producteur	BIO		Steaks hachés surgelés de 100g conditionnés en collis de 3kg	Oui	Selon volume et distance		Selon volume et distance		ROUX Aurélien	Les Chiroux 42220 SAINT SAUVEUR EN RUE	06 28 84 24 81	fermedeschiroux@gmail.com
SCEA DOMAINE DES GRANDS PRÉS	Producteur	BIO		Viande de bœuf découpée et emballés sous vide. Steaks hachés surgelés en carton de 30 pièces de 100g (race à viande)	Oui	100km autour d'Arthun		Viande : 30 kg minimum. Steaks hachés : 30 kg (soit 10 cartons) minimum.		GARDE Bénédicte	1054 route de Biterne, 42130 ARTHUN	04 77 24 62 98	domainebio@wanadoo.fr
FERME DE CHAMARON	Producteur	BIO		Oeufs fermiers. Viande bovine.	Oui	Loire, Rhône, Isère et limitrophes		Pas de minimum, à voir en fonction de la situation géographique.		GRANGE Ludovic	Chamaron, 42510 NERONDE	04 77 27 37 50	nora.grange@free.fr
FERME DU CHÂTEAU	Producteur	BIO		Viande Aubrac : steaks hachés surgelés, côtes de bœuf sous vide surgelés, viandes en découpe sous vide sur commande.	Transformations issues d'ateliers agréés	10km autour de Fontanes		Pour les steaks hachés : minimum 1 carton de 6kg. Pour la viande sous vide : minimum une caisse 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 SANITAIRES	ZONE DE LIVRAISON	JOURS DE LIVRAISON	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL / SITE INTERNET
DUCREUX STEPHANE	Producteur	BIO		Yaourts naturels : pots 125g en carton paraffiné; pots de 1kg en plastique. Yaourts brassés aux fruits (abricots ou fraises) : pots 500g ouseau de 5kg. Crèmes desserts parfum chocolat : pots de 500g ou 1kg.	oui	30/40km autour de Salviçzinet		Volume à définir selon la distance du lieu de livraison		COUDROY Yoanna	167 chemin de La Gareme, 42110 SALVIZINET	04 77 26 16 07	s.ducieux@42.sideral.fr
EARL BESSON	Producteur			Fromages blancs 100 g. Fromages blancs 200 g. Fromages secs. Tomabère. Yaourts naturels. Yaourts fruits. Brique confondée. Paillo. Fromage blanc 300g. Apéritifs.	oui	Ronne, Charlieu, La Pacaudière, Tarare	mardi et vendredi		vente à la ferme : du lundi au samedi de 8h à 12h / 16h à 19h Dimanche et jours fériés : 8h à 12h Marché : jeudi matin à St Germain uspinasse	BESSON Monique et Denis	Bailly, 42640 NOAILLY	04 77 66 62 09	earl.besson@42.sideral.fr
EARL de la Ferme de Chapt	Producteur			Yaourt nature ou brassé sucré aux fruits. Pâtes	oui	secteur Boën, Montbrison, St Etienne, St Germain-Laval, Veauce, Bonson, Noirlatelle, Courpière - Clermont Ferrand - Saint Just en Chevalier et région de Clermont-Ferrand	<ul style="list-style-type: none"> Lundi, mardi et vendredi matin : Saint Etienne - Boën - Montbrison - Bonson Mercrredi matin : Chabreloche - Thiers - Pont du Chateau - Courpière - Clermont Ferrand Jeudi matin : Noirlatelle - Saint Just en Chevalier 	vente directe à la ferme du lundi au vendredi de 7h à 12h30 ; Fromager des halles (Saint Priest 69) SIMPLY MARKET Courcouron d'Auvergne CENTRE LECLERC Clermont Ferrand - Enval	TURIAN Joseph	Chapt, 42440 LES SALLES	04 77 24 79 66 06 80 72 21 24	jluchet@42.sideral.fr jma@fermedechapt.fr	
GAECLa Ferme Courzon	Producteur			Fromages blancs lactiques, Fromage blanc battu, digettes, briques, caoues tendres (ondules) (for au concours des produits fermiers innovants), apéritifs, lait cru entier	oui	20 km autour de la ferme	Du lundi au vendredi en fonction du secteur	10 jours	Marché de St Christophe Jerez les apudés de St 32h, boulevard Baylé à La Grand Croix-Fromagerie les 4 Fermes à la Talaudière et Bourcheire 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	gaelc.courzon@free.fr
EARL Ferme de Chamaron	Producteur	BIO		Yaourts de vache : retours et aromatisés. Yaourts de chèvre naturels. Fromages de vache frais et affinés. Fromages de chèvre	oui	Loire (Rhône ; Isère et limitrophes)	toute la semaine	Paié de minimum, à voir en fonction de la situation géographique		GRANGE Ludovic	Chamaron, 42510 VERONDE	04 77 27 37 50	nous.grange@free.fr
EARL Ferme des Anglèzes	Producteur			Yaourt nature. Yaourt fruit. Yaourt aromatisé. Cône dessert chocolat. Fromage blanc battu (au lait de vache)	oui	Rayon de 80 km autour de BURDIGONES	- Mardi sur la région de Saint-Etienne - Mercredi sur Annomy et en Ardèche - Jeudi sur la région de la vallée du Rhône	10 jours		GALIPAUD Laurent	69 Place du Bourdu Feu, 42220 BURDIGONES	04 77 39 63 85 06 88 88 83 60	ferme.desanglèzes@42.sideral.fr
EARL Ferme des p'tits bio	Producteur	BIO		Yaourts bio nature, nature brassés, nature sucré, aromatisé ou aux fruits brassé.	oui	Loire et fibère				MARQUET Edith et Philippe	737 route du Guillot Gros, 42140 MARIANGES	04 77 94 18 99 06 13 39 36 44	contact@lafermedesp'titsbio.fr
EARL La Ferme du Vallèury	Producteur	BIO		Yaourts naturels ou aromatisés aux fruits. Crèmes dessert (vanille, chocolat)	oui	Pour toute commande, s'adresser à la plateforme Bio A Pro				MAZET Adrien	Jancensy, 42140 CHAZELLES SUR LYON	06 59 35 46 42	adrien.mazet@orange.fr
Ferme école de Résins	Producteur	HVE en cours		La Bergère (lait de vache). Fromage blanc épouté. Fromage au lait mélangés (30% chèvre, 70% vache)	oui	secteurs Roanne, Charlieu, Renaison, Amplepuis (69), Thy lès-Bourgs (69), Cours-la-Ville (69)	Mercrredi, jeudi et vendredi en fonction du secteur géographique	100 euros (à voir en fonction de la zone de livraison / idéallement 15 JFS	vente directe à l'école à l'école tous les jours de la semaine. Promozah (La Demie Lieue, 42300 MABLY) et Rodis (4 rue de l'Artisanat-42120 LE COTE)	THOLLET Stéphanie	Ferme de Résins, 42720 NANDAX	04 77 23 70 92	pailler.gourmand.resins@orange.fr / stephanie.thollet@orange.fr www.resins.com
Ferme les Charmilles	Producteur	BIO		Produits au lait de vache : yaourts, yaourts sucrés, yaourts aromatisés, yaourts en sauce, yaourts à la vanille, yaourts à la framboise, Fromage chèvre croust. Fromages blancs. Biscottes. Fromages blancs battus. Fromages lactiques (type kéfir), tomes. Yaourts au lait de brebis, fromages au lait de brebis.	oui	Principalement 100km	mardi et vendredi	Commande minimum HT selon distance : 0-20km : 100€ 20-50km : 200€ 50-100km : 400€ >100km : 600€.		PONNET Christophe	130 allée du Rosel, 42720 VOUGY	06 62 22 18 94	christophe.ponnet@wanadoo.fr
GAECLa Ferme de Forez	Producteur	BIO		Fromage blanc lactique. Fromage blanc battu. Brique vache, Brique mélange vache et de chèvre. Sarrazon, Vachard (format camembert), Rigotte vache, Yaourts et crème dessert	oui	secteur Montbrison, Montroind, Feurs, Veauce, Andrieux, 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 66 62 44 06 81 37 26 50	coeurdubree@wanadoo.fr
GAECLa Ferme de Baisy	Producteur			Fromages secs type rigotte de vache en 90 g. Fromages blancs de vache en vasette de 300 g	oui	Grand Roanne	mardi et vendredi	9 jours	vente à la ferme du lundi au samedi de 8h à 12h et 14h à 19h, le dimanche de 8h à 12h	CAMERLO Thomas	654 route Napoléon, 42115 FOUILLY LES NOMAINS	04 77 66 85 31 21 43 66 28	l.camerlo@42.sideral.fr www.resins.com
GAECLa Ferme de Jourcy	Producteur			Fromages blancs. Paquet de 2 briques. Paquet de 4 Jourcy. Paquet de 7 rigottes. Paquet de 2 fromages cylindres. St Phorien. Barquette d'apertifs, camembert.	oui	Secteur Roanne - Tarare - Montbrison - Bourg de thiry (69) - Amplepuis (69).	Du mardi au samedi.	1 semaine	Vente à la ferme du lundi au vendredi de 7h30 à 13h00 et de 13h30 à 16h45. (MERCREDI - VENDREDI 15h45)	CHAMBOST Fabrice et VIAL Florent	Jourcy, 42470 ST SYMPHOREN DE LAY	04 77 64 71 29 06 16 44 39 44 06 01 01 34 47	gaelc.dejourcy@42.sideral.fr https://www.facebook.com/GAECLaFermeDeJourcy-10365245981866/
GAECLa Ferme 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		ESCOFF Christian	2 Chemin de la Rivassière, 42400 ST CHAMOND	06 14 20 14 29	unbutpourcsh@club-internet.fr https://www.facebook.com/GAECLaFermeDeLaBruyassere-101844094965942

NOM	TYPE	BIO	AUTRES LABELS	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	Jours de livraison	MONYANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL / SITE INTERNET	
GAEc de la Vallée de l'Ordon	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 Etienne Métropole, Vallée du Gier	du lundi au vendredi	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	valléeordon@gmail.com	
GAEc de Savignieux	Producteur			Brique, Yaourt, Fromage apéritif nature, Rigotte, Fromage blanc, Fromage apéritif aromatisé, Tomme à base de lait de vache, Saubieu	oui	Monts du Lyonnais et région stéphanoise	du lundi au vendredi	selon produit / 1 semaine pour les yaourts et les produits secs et 7 à 14 jours pour les produits frais	les rigottes et le fromage apéritif aromatisé sont effectués chez SAÏL DISTRIAL à Valence	CHANAVAT Christelle	Savignieux, 42140 CHEVRIERES	04 77 94 18 45 06 36 01 22 14	gacdesavignieux@orange.fr	
GAEc des Délices Fermiers	Producteur		HVE	Fromage blanc en faisselle au savou de 10 kg, Fromage blanc en faisselle au lait de chèvre, Fromages (Rigotte, Marguerite, Brigue, Pâquerette, Brigue de Lay, La Tomme du Roannais, Le brie des Délices, Le Fleurange), Apéritif From	Oui	secteur Feurs, Roanne, Montbrison, Nord-Ouest de Saint Etienne Métropole.	1 semaine avant	A voir avec le producteur	Vente directe à la ferme : Les Terrasses à Saint-Symphorien-de-Lay.	PIZAY Gilles	Les Salles, 42420 ST SYMPHORIEN DE LAY	06 10 42 22 41	delicesfermiers@orange.fr https://www.facebook.com/les-delices/likes-fermiers-roannais-16558630078895/	
GAEc des Délices Forçadons	Producteur			Glaçes aux œufs et Sorbets (différents parfums et différents conditionnements) en barquette de 1 ou 2 parfums, Vacherin 10 parts, Petit Pots 30 ml	oui	selon commande	du mercredi au vendredi en fonction des tournées	75 € pour les lieux de livraison > 30 km / 8 jours	Vente à la ferme : 02 mai au 30 septembre du lundi au samedi de 34h à 19h, Le reste de l'année : les samedis de 10h à 19h Magasin de produits : Ecole Paysanne à Verucelle, La Grange des Payannes à Montbrison, Fermes du Forêt à St Priest en Jarez, Saveurs de nos Fermes à St Chamond, La Barotte à Bully (69), Drive Fermier à Savignieux, Le Quart des Fermes à Urieux, Intermarché à Boën, Civiens et St Germain Laval, Metro à Balbigny, Carrefour à Feurs et Carrefour Market à Montbrison.	GIRAUD Genevève et Guy	1230 Chemin des Sermages, 42210 ST CYR LES VIGINES	04 77 94 62 04 06 79 98 88 03	delicesfermiers@orange.fr www.delicesfermiers.fr	
GAEc des Paquettes	Producteur	BIO		Rigottes, tommes				12kg / 1 semaine		MOUTON Sébastien	355 Chemin des Vignes, 42800 CHATEAULIEUF	04 77 75 45 05		
GAEc du Cabridou	Producteur	BIO		Fromages ronds (frais, mi-secs, affinés), Rigotte de Cordrieu, Pyramides cendrées, Briques, Yaourts (par 4), Fromages blancs (par 6), Fromage blanc battu (300 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.	MARGENT Jean-Paul	1768 route de la Grand Combe, 42800 STE CROIX EN JAREZ	04 77 20 20 70	jp.margent@wanadoo.fr	
GAEc du Prieuré	Producteur		HVE en cours	Brique du Forêt mélangée, Brique du Forêt au lait entier cru de vache, Brique au lait entier pasteurisé de vache, Rigotte au lait entier cru de vache, Forêt mélangé, Rigoret au lait cru de vache, Rigotte sèche au lait entier pasteurisé de vache, Fromage blanc battu, Sorasson, Lait entier de vache pasteurisé, Fromage apéritif au lait entier de vache pasteurisé, Faisselle Fromage blanc au lait de vache entier pasteurisé (peck 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	gac.prieur@lerne-net.fr
GAEc du Rachet	Producteur			Fromage blanc 42, sarasson par 3 ou 5kg / rigotte à la pièce, brigue, gros rond, petites 5, 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 Chavannele) le jeudi après-midi	DIELLERUX Nicole	20 Route de Côte Rachat, 42600 SAINT CHAMOND	04 77 31 29 39 06 36 34 54 38	gacdurachet@orange.fr http://site.compoz.fr/gacdurachet/	
GAEc Ferme des collines du Midi	Producteur	BIO		Lait cru ou pasteurisé, Fromages blancs caillé doux, Yaourt enseau de 4 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 châtaigne)	oui	Saint Etienne, Urieux, 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	PINTEL Catherine	Lanudrière, 42530 ST GENEST LERPT	06 80 58 97 22 / 06 07 27 00 25	fermedecollinesdumidi@orange.fr	
GAEc chrystèle et Pascal Margot	Producteur			Yaourt nature, aromatisé ou aux fruits (125g/6), Crème dessert (125g/5), Fromages blancs (100g/6), Saou de fromage blanc à la demande - 10mm (100g), Fromage type saint marcelin (100g).	Dispensé	Canton de Saint Genest Mailfaux et Saint Etienne		50 € / 1 semaine	Marchés: Saint etienne (Place Albert Thomas; La Mèdre), Magasin de producteurs; Le quart d'heure paysan.	MARGOT Chrystèle	1167 Route des Gauds, 42660 ST GENEST MAILFAUX	04 77 51 24 42 06 69 60 97 79	cp.margot@free.fr	
GAEc Ferme Pellon	Producteur			Yaourts fermier nature 125 g/5 Yaourts confiture locale 125 g/5 Fromages blancs 125 g/5 / 5 / 5 / 12	oui	St Chamond, La Grand-croix et St Etienne	Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi	2 jours	Plein champ Sorbiers	PELLON Pierre et Isabelle	895 route de la Revolblache, 42740 ST PAUL EN JAREZ	04 77 22 47 98 06 71 42 94 80	gacfermepellon@gmail.com www.ferme-pellon.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 Ferme Valorge	Producteur			Lait cru de vache (bidons 5-10-20l) Fromages de vache frais, demi secs, secs, affinés, à l'unité Fromages blancs, portions de 100grs conditionnés par 6 ou 12 Tommes de vache Bleu (pâte persillée)	oui	secteur de Charlieu	Mardi et Jeudi		Vente à la ferme du lundi au samedi 8h-12h et 18h-19h30 Dimanche et jours fériés : 9h-10h	VALONGE Gaëlle	615 rue du Vieux Bourg 42750 ST DENIS DE CABANNE	04 77 60 25 92 06 22 21 34 49	contact@ferme-valorge.fr
GAEC les Balcans du Forez	Producteur	BIO		Fromage Blanc doux ou acide (par 6), Fromages Secs (rique de vache, tomme de vache, fourme fermière)	Dérogation	20 km autour de la ferme	Jeudi et vendredi matin	en fonction de la distance / 5 jours pour les fromages blancs		BONHOMME Frédéric	Ricofl, 42380 ST NIZIER DE FORNAS	06 32 96 98 82	fed@balconsdulorez.fr www.balconsdulorez.fr
La Grange aux Glaces	Producteur			Sorbets et glaces, Duo (15 tranches de 100 ml)	oui	25 km autour de saint étienne		15 jours		GRANGE Daniel et Séverine	Pozat, 42570 ST HEAND	04 77 30 41 98 06 81 18 61 92	grangedaniel@wanadoo.fr www.la-grange-aux-glaces.fr
Les chèvres de Chazalon	Producteur			Fromages lactiques frais (100g), demi sec (80g) et sec (60g); Fromage blanc (boîte de 6)	Non concerné	50 km autour de l'exploitation Loire sud	A déterminer ensemble		Marché de Feurs le mardi matin ; Marché de Panissières le Samedi matin ; Vente à la ferme tous les jours de 17h30 à 19h	BURGER Guillaume	253 Chemin de Chazalon, 42360 PANISSIERES	06 77 09 42 34	leschevresdechazalon@yahoo.fr
MONNET Annie-Laure	Producteur			faisselles au lait cru entier de vache 4x100gr, 6x100gr, 100gr, 12x100gr, 4x200gr, ...	oui	Charlieu, roanne et agglomération, charlailles, marcigny, cours la ville	sur roanne mardi et vendredi, cours la ville mercredi, charlailles, marcigny jeudi, charlieu mardi et mercredi		marché a st hilaire, grandes surfaces halles diderot	MONNET Annie-Laure	490 chemin de la gougesterie 42190 ST HILAIRE SOUS CHARLIEU	04 77 60 10 20 06 76 93 48 08	eric.momet42@orange.fr
GAEC FERME DE LA ROHARIE	Producteur			Fromage blanc, fromage frais, sec, bleu, apéritifs	Dépassé	Dans un rayon de 30 minutes	Le matin avant 08h ou début d'après midi	100€ / 24 à 36 H	Vente à la ferme marché Charlieu, Paray le Monial, St Nizier sous Charlieu, Pouilly sous Charlieu	RAVEAUD	150 Impasse ROHARIE 42720 POUILLY SOUS CHARLIEU	04 77 60 26 73 06 84 51 26 49	laroharie@gmail.com www.la-rohariae.com
GAEC DES ECHOS	Producteur	BIO		Yaourts brassés naturels, yaourts brassés à la confiture, yaourts brassés sucrés.	Oui	Saint-Just-Saint-Rambert, Bonson, Andrézieux-Bouthéon, Firminy, 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-123374538880265/
GAEC Agri Passion	Producteur			Crèmes dessert (disponibles à partir de janvier 2022)	oui	50 km autour de Noiretable				CELLIER Christelle / Philippe	Beauvoir, 42440 ST JUIEN LA VETRE	06 83 44 30 26	p.cellier@42.sitelat.fr www.ferme-de-beauvoir.fr
FROMAGERIE ARTISANALE DE LA BRUYERE	Artisan fromager	BIO		Fromages à pâte molle au lait de vache Ou à pâte molle au lait de chèvre: Ptit Paek, Coeur de Bruyere et Ptit From. Fromages Fromage à pâte persillée au lait de vache Ou à pâte persillée au lait de chèvre : Ptit Bleu	oui	Loire, Haute-Loire, Puy de Dôme, Rhône, Ardèche, Isère, selon secteur de livraison existant	Lundi, Mardi, Mercredi et Vendredi selon secteur	Minimum : 5kg	Grossistes CCF, Fromabert, Pro à Pro, Disprodal)	Jérôme DUPLAN	ZA Parc Graud 42130 BOEN SUR LIGNON	04 69 34 80 67	contact@fromagerieelabruyere.fr www.fromagerieelabruyere.fr
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, 225g 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 pots de tournée par zone géographique.		MEUNIER Christophe	500 chemin du Chevalard 42600 ESSEYTES EN CHATELNEUF	06 64 93 99 25	gaerhauffore@gmail.com
EARL LA FERME DU PINAY	Artisan fromager	BIO		Rigottes des Monts du Lyonnais, Bleu persillé, Tomme de Montaulan 3 mois d'affinage, St Martin (pâte molle type camembert)	Oui	30km autour du Pinay		4kg/catégories 155 rigottes		CHAMBE Olivier	285 chemin 42590 LE PINAY	06 80 51 67 88	lafemecupinay@orange.fr
FROMAGERIE ALTEMONTS	Artisan fromager	BIO		Lait de vache : meule (35/40kg) entière, molette 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	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
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	lay, 42330 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 Cécile	299 chemin de la Rivoire, 42220 SAINT JULIEN MOLIN MOLETTE	06 25 34 56 36	marycodrek@free.fr

NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	contact	adresse	Téléphone	MAIL	SITE INTERNET
Etablissements Fenouillet	Transformateur		Carpe du Forez et carpe de la Dombes (Entière, Filet désarrêté, dame, goujonnette); Riellotte 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 / ROILLAND Edouard	93 Rue de l'artisanat 01 390 SAINT ANDRE DE CORCY	07 78 11 46 28 04 72 26 44 42	f.danier@lefumetdesdombes.com contact@lefumetdesdombes.com	https://www.lefumetdesdombes.com/societe/



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 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	rouchouze.valerie@orange.fr
GAEC Ferme Unibio	Producteur	BIO	Œufs de poules calibre moyen ou gros par plateau de 30	oui	Loire, rhône et Auvergne	Mardi : livraisons dans le Forez et vers Saint-Etienne; Jeudi : Clermont-Ferrand et secteur Balbigny, Feurs, Panissières;	Pas de minimum de livraison mais doit rester dans le secteur de livraison.		ROUX Maryline	Clair matin 42260 ST MARTIN LA SAUVETE	06 22 96 83 44	ferme.unibio@free.fr
EARL MARTIN Christian	Producteur	BIO	Œufs 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
Pit'gone	Producteur	BIO	Œufs Frais, vollère, plein air ou bio par 90, 180 ou 360 et Coule de blanc, Coule de jaune ou Coule de entier par bidon de 1, 5 ou 10 litres	oui	secteur saint Chamond / Saint Etienne / Montbrison	Du lundi au vendredi. Tournée spécifique de Saint Etienne à Andrézieux ; lundi et jeudi.	Minimum de commande : 3 cartons de 30 œufs. Délai : 1 jour.	Vente directe à la ferme pour les professionnels exclusivement.	Maridet Alain	Ch. Des Aumônes 69670 VAUGNERAY	06 07 04 22 20	commercial@pitgone-oeufs.fr www.pitgone-oeufs.fr
FERME DE LA BRUYÈRE	Producteur	BIO	Œufs 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
GAEC DE LA FERME DES NOES	Producteur	BIO	Œufs BIO calibre S et M et L toutes l'année et Fromages de chèvre (faisselles, yaourts, fromages lactique) d'avril à octobre	Oui	Roannais		80€ minimum		Clément ROZ	971 ROUTE DE MARYMBE 42370 LES NOES	06 43 47 34 93	lafermedesnoes@outlook.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 Platerie 42520 LUPE	04 74 87 30 34	domaine.colombet@gmail.com	
Fleur de vigne	Producteur			Vins blancs, rouges et rosés	Non concerné	40 km autour de l'exploitation pour les commandes inférieures à 36 bouteilles ; au-delà, nous consulter	Suivant les commandes	Caveau de vente : 785 RD 1089 – 42130 Ste Agathe la Bouteresse (lundi et vendredi de 15h à 18h, Samedi 10h -18h) ; autres horaires possibles sur rendez-vous)		GUILLOT Stéphanie	785 RD 1089 La loge des pères 42130 ST AGATHE LA BOUTERESSE	04 77 24 44 36 06 82 49 26 44	cave.stephaniegillot@orange.fr	
EARL Domaine des Pothiers	Producteur	BIO		Vin côte roannaise	Non concerné	Loire		12 bouteilles / 1 semaine maximum	Vente sur le domaine tous les jours. Les samedis sur rendez-vous	PAIRE Romain	332 chemin des Pothiers 42155 VILLEMONTAIS	06 18 02 22 47	domainedespothiers@yahoo.fr	www.domainedespothiers.com
GAEC du Pic	Producteur		AOP, Vin de France	Vin Blanc (Vignier 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
GAEC VIAL	Producteur			Vin Côte Roannaise, Rouge, Rosé (75cl et 37,5cl) + Rouge (50cl).	Non concerné	Nord et Sud du département de la Loire.	Livraison 1 fois par mois dans le Sud Loire et tous les jours ouvrés dans le Nord.	Sud 60 bouteilles / Nord 0 minimum / 3 jours	vente à la ferme du lundi au samedi aux heures ouvrables	VIAL Philippe et Jean-Marie	300 rte de Bel Air 42370 ST ANDRE D'APCHON	06 88 37 83 80 06 88 67 21 75	contact@domaine-vial.com	www.domaine-vial.fr
MAISON JB CLAIR	Producteur			Vins blancs, rouges et rosés dont Vin AOC rouge et rosé, Vin de pays d'Urfe et chardonnay vieilli en fut de chêne	Non concerné	Loire et départements limitrophes				CLAIR D'ANTONIO Claudine	100, passage du Chambon 42370 RENAISSON	06 85 92 10 82 04 77 64 40 01 06 66 04 69 81	claudineclair@yahoo.com	

NOM	TYPE	BIO	GAMME DE PRODUITS	AGREMENT SANITAIRE	ZONE DE LIVRAISON	Jours de livraison	MONTANT MINIMUM ET DELAIS DE COMMANDE	autres points de vente	contact	adresse	Téléphone	MAIL
Claude ROCHE & Serge DIDIER	Producteur	BIO	Farines d'épeautre, de seigle et de sarrasin. Pâtes au sarrasin (nature, shitaaké, curcuma/gingembre/poivre noir)		A voir selon le lieu et les quantités			Marché bio à la ferme le vendredi avec d'autres producteurs	ROCHE Claude	1355 Coursière de cottance 42110 SALVIZINET	04 77 27 03 85	fermedechampier@gmail.com
Ferme de Fontrubleau	Producteur	BIO	Huile de COLZA, Huile de CAMELINE, Huile de TOURNESOL	Oui	Tout le département : Lyon/Saint Etienne/Clermont	Lyon: dernier mercredi du mois		Marchés : Salvizinet chez Serge et Claude Roche & Mickaël Rollet à St-Germain d'Espinaise ; nombreux magasins de producteurs : Bourg de Thizy, le quart d'heure paysan, Au moulin de nos fermes, Val d'Aix, etc. Auchan à Thiers.	GARDON Thierry	2205 route de L'Isable, 42260 CREMEAUX	06 25 54 36 94	lafermede fontrubleau@gmail.com
Ferme du tilleul	Producteur	BIO	Farine blé type 80	Non concerné			Pas de livraison, vente à la ferme sur rendez-vous		LYONNET Joëlle et Jean-Yves	430 chemin de Lachar, 42510 Balbigny	04 77 28 23 30	contact@lafermedulilleul-bio.fr
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 Genéret 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				vente directe du lundi au samedi, de 8:00 à 18:00	DESHOMS Gilles	Route de Saint Victor sur Loire 42230 ROCHE LA MOLEIRE	04 77 90 61 82	contact@miellerieclaire.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.			Minimum : 15kg.	MARY Cédric	295 chemin de la Rivoire, 42220 SAINT JULIEN MOLIN MOLETTE	06 25 34 56 36	marycefred@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
EARL FOCHE SATO (RHONE)	Producteur	BIO	Huile de tournesol	Non concerné	150km autour de Lyon	Tous les 15j		A définir selon le lieu et la quantité	FOCHESATO Gilles	Le Gravillon 69550 CUBLIZE	04 74 63 32 09 06 06 53 40 67	symphonie-des-vergers@hotmail.fr



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
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 zones 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@de.la.ferme.au.quartier.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	5j 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 Franks 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 chevreux 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.valleyre@orange.fr
SALAISSON 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	GOUTTFAN GEAS	30 rue du Stade, 42610 ST GEORGES HAUTEVILLE	04 77 76 09 77	salaissons.des.royats@wana-doo.fr contact@salaissonsdesroyats.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 Garrif, Lieu dit Le Mas, 42560 CHAZELLES SUR LAVIEU	06 27 67 44 13	aux6levains@live.fr
Boulangerie Patisserie 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, painé...)	Non concerné	50 km autour de LE BESSAT	toute la semaine		au magasin de l'entreprise	ABRIAL Jean Régis	2 Rue du Ferla, 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		ALLIOT 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 LEGLISE	29 avenue de la libération, 42120 LE COTEAU	04 77 68 01 04	michael.leglise@free.fr www.michelcorneloupleboulangierbio.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 Pallingerie à Rive de Giers	PONCET Pascal	44 chemin de l'étang 42140 LA GIMOND	04 77 30 91 55 moulin@cizeron-bio.fr	
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'ETRAIT	04 77 74 77 17	ftdupuy@minoteriedupuyco uturier.fr www.minoteriedupuyc outurier.fr
Fromagerie de la Bruyère	Artisan fromager	BIO		Vache, chèvre, brebis et mélange / Fourchette et maxi brique (1,4kg facile à couper).	Oui	Département de la Loire - Vallée du Giers - Vallée du Rhône - Le Nord de l'Arèche - 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 SURLIGNON	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@causseset auvergne.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, Potrime fraîche, Godiveaux, Merguez, Saucisses à cuire, Saucisson à cuire, Chair à saucisse, Farce à tomates, Saucisse portion/ saucisse de Toulouse, Saucisse d'herbe, Boudin à la crème, Boudin de porc, Saucisson sec, Sac bardin, Côtes à bouillir, Rouelle de porc, Jambonneau frais, Saute de porc, Pâte de campagne, Pâte en croule, Jambon supérieur, Escalope de dinde, Cuise 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, Tendon, Epaulé roulée désossée, Epaulé entière, Gigot entier, Collier, Potrime d'agneau, 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.	SOUBEYRAN D Eric	Dizangue, 42990 SAUVAIN	04 77 96 20 79 06 03 65 95 98	esoubeyrand@tarit.fr www.fourme-tarit.fr	
FROMAGERIE 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	Jeu et Vendredi matin sur St Etienne et Montbrison			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				Le service commercial	le Planil CS 600058, 42410 PELUSSIN	04 74 87 53 00	contact@guiloteau.fr www.fromageriedaffinois.com	
Laiterie du Forez (IAA)	Transformateur, coopérative, divers industriels	BIO	Label Rouge	Différents formats (kilo, 5 kilos, faisnelles X4, 10 et 20, poche 1,7 kilos...	oui	France entière				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.	CARRUTHER S Richard	20 route de la Gonne, 42750 MARS	06 81 83 76 91	lesbrasseurs.dair@wanadoo.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** •
Les Agriculteurs **BIO** de Rhône et Loire

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

<https://ma-cantine.beta.gouv.fr>

www.localim.fr

www.interbev.fr

www.auvergnerhonealpes.bio

www.fnab.org

<https://territoiresbio.fr/>