



EN PARTENARIAT AVEC



# BIOLOCAL RHÔNE

Le salon des appros bio... et locaux

**MERCREDI 4 MARS 2026**

**BRON (69)**

Hippodrome de Parilly,  
4-6 Av. Pierre Mendès France



Nos partenaires :



Avec le soutien de :



Ce catalogue a été conçu pour vous accompagner tout au long de votre visite et faciliter vos rencontres. Vous y trouverez l'ensemble des exposants présents sur le salon, regroupés en **différentes catégories** afin de guider votre découverte.

Afin de vous aider à identifier rapidement les exposants correspondant à vos besoins, chaque adhérent présent sur le salon est associé à un **pictogramme**. La légende, disponible en bas de cette page, précise les types de débouchés possibles : restauration collective, restauration commerciale, grande et moyenne surface (GMS) ou magasins spécialisés bio.

# SOMMAIRE

●	<i>Edito</i>	<i>p3</i>
●	<i>Multi-produits</i>	<i>p6</i>
●	<i>Productions végétales</i>	<i>p7</i>
●	<i>Productions animales</i>	<i>p15</i>
●	<i>Liste des exposants</i>	<i>p18</i>
●	<i>Programme complet</i>	<i>p19</i>
●	<i>Programmes détaillés</i>	<i>p20</i>

## Légende des pictogrammes

Restauration  
collective



Restauration  
commerciale



GMS



Magasin bio  
/ épicerie



# ÉDITO

Bienvenue à la 3ème édition de « Biolocal » Rhône, sur le territoire de la Métropole de Lyon, berceau de ce salon.

Cet événement est né en 2021 dans le cadre du projet alimentaire du territoire lyonnais (PAT Ly) dans le but de développer des interactions entre fournisseurs locaux bio (producteurs et transformateurs) et acheteurs de la distribution et de la restauration collective. Depuis 2021, ce salon est décliné dans plusieurs régions avec les groupements d'agriculteurs bio départementaux, le **Cluster Bio** et les collectivités territoriales.

Consommation de produits bio et locaux, respect de la loi Egalim, accompagnement des collègues dans l'introduction de produits bio, ce salon répond pleinement à ces enjeux.

Pour cette édition, nous avons souhaité amplifier ce salon pour lui donner encore plus d'écho permettant aussi de mettre en avant l'engagement de la Métropole, labellisée depuis octobre 2025, **Territoire Bio Engagé**,

Un bel engagement de la Métropole et une belle représentation du bio pour cette édition !

Adrien Petit



**AGRIBIO Rhône & Loire** s'engage depuis 40 ans afin de développer l'agriculture biologique et de structurer les filières locales. Les missions portées par notre structure sont multiples :

- Accompagner les fermes pour valoriser leurs produits et organiser des circuits de commercialisation efficaces
- Développer des filières de proximité permettant de réduire l'empreinte écologique liée au transport
- Sécuriser l'approvisionnement des collectivités, des entreprises et des distributeurs du territoire
- Permettre aux habitants de consommer des produits sains et de qualité

Rendez-vous incontournable de l'ensemble des acteurs de la bio, ce salon a pour vocation première la mise en relation des acteurs des filières ainsi que la sensibilisation des acheteurs sur leurs approvisionnements. Nous l'avons voulu dynamique grâce à une programmation riche qui ponctue l'ensemble de la journée pour chacun d'entre vous. Conférences, démo culinaires, ateliers, rencontres d'enseignes... vous attendent pour construire la bio d'aujourd'hui et de demain !

Fournisseurs comme acheteurs, nous vous souhaitons un excellent salon ! Qu'il soit le terreau de nouveaux partenariats commerciaux durables et structurants pour chacun d'entre vous !

Raphaël  
Jacquin



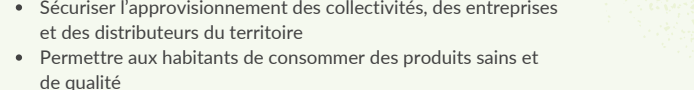
Dans le cadre du projet alimentaire du territoire lyonnais et du plan bio, la Métropole de Lyon agit pour une alimentation biologique et de qualité, de la graine à l'assiette. En 2025, cette ambition se traduit par des résultats concrets : 21 % des surfaces agricoles sont certifiées bio et la part de produits bio atteint 53 % dans la restauration collective des collèges.

Dans cette dynamique, le salon Biolocal représente un temps fort pour promouvoir les produits bio et locaux et faciliter les rencontres commerciales entre producteurs, transformateurs et acheteurs professionnels du territoire. Avec 70 exposants, toute la richesse et la diversité des productions du territoire est mise à l'honneur.

Pour cette édition, vous profiterez d'une programmation enrichie invitant chacun à découvrir des initiatives inspirantes, repérer des opportunités commerciales ou expérimenter de nouvelles recettes. Les inscriptions en nette hausse cette année témoignent d'un intérêt fort pour les approvisionnements bio et locaux et ouvre de belles perspectives pour l'ensemble des acteurs engagés.

Nous vous souhaitons un excellent salon !

Métropole de Lyon



# LE CLUSTER BIO AUVERGNE RHÔNE ALPES

UN RÉSEAU DE PLUS DE 350  
ENTREPRISES DANS LE SECTEUR  
DES PRODUITS CERTIFIÉS BIO.

Depuis 2006, l'association Cluster Bio Auvergne- Rhône-Alpes accompagne, réunit et apporte un soutien aux transformateurs et distributeurs de produits biologiques de la région. Elle a élaboré une gamme complète d'initiatives opérationnelles visant à soutenir le plus grand nombre d'entreprises du secteur bio, de la start-up aux grandes entreprises en passant par les distributeurs, TPE ou PME, répondant ainsi aux enjeux économiques de notre secteur.

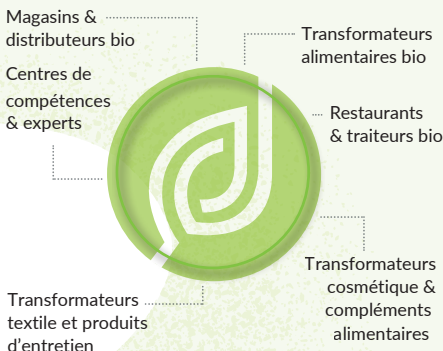
De l'amont agricole aux consommateurs, nous sommes là pour vous accompagner pleinement dans tous vos projets. **Notre équipe d'experts et notre réseau de professionnels vous offrent des informations de qualité et vous permettent de participer à des échanges fructueux lors d'événements ou de réunions entre membres**, avec pour objectif le développement de votre entreprise. Notre priorité est de mener des actions concrètes pour nos membres, en veillant avant tout à soutenir leurs intérêts ainsi que ceux de la filière.

L'adhésion à l'association Cluster Bio Auvergne- Rhône-Alpes vise à offrir une valeur ajoutée à ses adhérents en plaçant leur succès au cœur de sa mission.

## MISSIONS

- 01 PROMOUVOIR**  
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET SES LABELS
- 02 SOUTENIR**  
LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DES ENTREPRISES
- 03 STRUCTURER**  
LA FILIÈRE BIOLOGIQUE DE L'AMONT À L'AVANT
- 04 FAVORISER**  
L'ÉMERGENCE D'INNOVATIONS
- 05 ANIMER**  
ET METTRE EN RELATION UN RÉSEAU D'ENTREPRISES

## AUVERGNE-RHÔNE-ALPES : UNE RÉGION PIONNIÈRE DANS LE BIO



# AGRIBIO RHÔNE & LOIRE

## LE RESEAU DES AGRICULTEURS ET AGRICULTRICES BIOLOGIQUES

AGRIBIO Rhône & Loire s'engage, depuis 1986, pour promouvoir et développer une agriculture biologique, durable et solidaire. Nous comptons aujourd'hui plus de 400 agriculteurs bio adhérents, en Rhône & Loire.

Notre objectif est d'accompagner la transition de notre modèle agricole vers :

- une agriculture biologique rémunératrice et vertueuse
- une alimentation de qualité et accessible
- un environnement préservé

## NOS ENGAGEMENTS



**Informier** : veille sur la réglementation et les aides financières



**Former** : formations techniques à destination des producteurs et des restaurateurs



**Accompagner** : accompagnements collectifs et individuels pour développer la production et structurer les filières.



**Faciliter l'accès aux produits bio & locaux** : par le biais d'évènements et de publications



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## CONTACT

contact.agribio@aurabio.org  
04 72 31 59 99

<https://agribio-rhone Loire.fr/>

## NOS ACTIONS

### DÉVELOPPER UNE PRODUCTION AGRICOLE BIO EXIGEANTE

Nous accompagnons les fermes du territoire depuis l'élaboration de techniques innovantes et respectueuses de l'environnement jusqu'à la mise en place d'une commercialisation efficace.

### STRUCTURER DES FILIÈRES BIO LOCALES RÉSILIENTES

Nous travaillons sur plusieurs axes pour :

- Mettre en relation producteurs et acheteurs
- Étudier la faisabilité de nouvelles filières et les accompagner

### ENGAGÉS POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET LOCALE

AGRIBIO Rhône & Loire est là pour aider les collectivités qui souhaitent s'approvisionner en bio local ! Grâce à un **accompagnement sur-mesure centré sur votre stratégie d'achat** les produits bio locaux deviennent accessibles ! AMO pour vos appels d'offre de denrées alimentaires et livraison de repas, formations de vos équipes de cuisine et de service, journées d'échanges entre cuisines, accompagnement sur vos menus et techniques de cuisine, ... Nous sommes là pour vous aider à atteindre vos objectifs d'approvisionnement !

### MANGER BIO AU RESTO !!!

**Restaurateurs, hôteliers et traiteurs**, nous vous aidons à mettre des produits bio et locaux au menu :

- Diagnostic de vos approvisionnements
- Mise en relation avec des fournisseurs
- Accompagnement pas à pas

**Le financement de la Métropole de Lyon permet de développer des accompagnements spécifiques et gratuits pour l'ensemble des acteurs du territoire, n'hésitez pas à nous contacter.**

# MÉTROPOLE DE LYON ET PARTENAIRES



## Dispositifs d'accompagnement à la transition alimentaire

La Métropole de Lyon est engagée avec l'ensemble de la filière dans la construction d'un modèle alimentaire qui répond aux besoins du territoire, des entreprises comme des habitants.

Elle mobilise tous les leviers de l'action publique pour agir auprès des entreprises : commande publique, politique foncière, valorisation, investissements pour la transformation des modèles. Elle déploie avec ses partenaires une large offre d'accompagnement pour les professionnels du secteur.

## NOS ACTIONS

### SOURCING DE PRODUITS BIO ET LOCAUX

Pour les entreprises de transformation, la restauration collective, la restauration commerciale et les magasins :

- Diagnostic de vos approvisionnements
- Mise en relation sur-mesure avec des fournisseurs
- Appui à la rédaction de marchés publics

### STRUCTURATION DE FILIÈRES LOCALES ÉMERGENTES SUR LE TERRITOIRE

Flocons d'avoine, coulis de tomates, raisin de table...

Métropole de Lyon, [alimentation@grandlyon.com](mailto:alimentation@grandlyon.com)  
Agribio, [elodie.rolland@aurabio.org](mailto:elodie.rolland@aurabio.org)  
Cluster bio, [bboissonnier@cluster-bio.com](mailto:bboissonnier@cluster-bio.com)  
Chambre d'agriculture, [emmanuelle.bonnet@rhone.chambagri.fr](mailto:emmanuelle.bonnet@rhone.chambagri.fr)

### SOLUTIONS POUR LA LOGISTIQUE LOCALE ET DÉBOUCHÉS COMMERCIAUX

- Adhésion gratuite à La charrette
- Mise en relation sur-mesure

La Charrette : [stephanie@lacharrette.org](mailto:stephanie@lacharrette.org)

## SENSIBILISATION À LA COMMANDE PUBLIQUE TPE / PME

pour faciliter l'accès des entreprises locales aux marchés publics alimentaires

- Comprendre les règles de la commande publique, décrypter un DCE
- Préparer une réponse à un appel d'offre seul ou en groupement
- Prochaines sessions à Lyon : 18 mars et 9 juin

[nlepretre@grandlyon.com](mailto:nlepretre@grandlyon.com) / [dpiaf-achats@grandlyon.com](mailto:dpiaf-achats@grandlyon.com)

## MARKETING, VALORISATION DE L'ANCRAGE TERRITORIAL AUPRÈS DU CONSOMMATEUR ET DES INTERMÉDIAIRES

- Mise en valeur des initiatives locales et des acteurs du territoire engagés et inspirants (via des vidéos, articles, newsletters, événementiels...)

Métropole de Lyon : Anne-Laure MIGNARD  
[almignard@grandlyon.com](mailto:almignard@grandlyon.com)

- Professionnels souhaitant travailler conjointement la relocalisation des approvisionnements et la stratégie marketing

ISARA, Ingrid BARTHOD [ibarthod@isara.fr](mailto:ibarthod@isara.fr)

## PROGRAMME D'ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES

LYYVE, Programme développement par Ronalpia/Alterincub/GRAP

## ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS BTOB

Salon biolocal, SIRHA Lyon, Ici AgriFood

## SOUTIEN AUX INVESTISSEMENTS

Fonds d'amorçage industriel métropolitain (FAIM) et cofinancement du Programme Stratégique National (PSN) en complément du FEADER (Dispositif 302 pour les entreprises agroalimentaire et 304 pour les projets coopératifs valorisant les produits agricoles)

# MULTI-PRODUITS



## BIO A PRO

Coopérative de fermes bio

📍 41 Chemin de Chiradie  
69530 Brignais

☎ 04 78 82 05 96

@ contact@bioapro.com



## Le Relais Local

Grossiste produits bio et locaux

📍 15 Chem. du Bois Rond,  
69720 Saint-Bonnet-de-Mure

☎ 06 63 79 54 50

@ gdupuis@lerelaislocal.fr



## De la Ferme au Quartier

Coopérative de fermes bio

📍 11 allée Mathieu Murgue  
42100 Saint-Étienne

☎ 06 83 32 14 14

@ contact@delafermeauquartier.org



## La Super Halle

Épicerie coopérative bio et locale

📍 105 Av. Jean Jaurès,  
69600 Oullins-Pierre-Bénite

☎ 04 78 56 69 72

@ nicolas.doury@lasuperhalle.fr



# PRODUCTIONS VÉGÉTALES



**ReColTer**

Fruits, légumes 1ere et 4eme  
gamme bio et conventionnel

📍 540 che Châtaignier,  
38370 St Prim

☎ 06 34 38 53 90

@ sandrinemichelrecolter@gmail.com



**ETIC'MONTS BIO**

Fruits et légumes frais, pâtes  
de fruit, pétillants naturels,  
confitures

📍 69590 POMEYS

☎ 06 18 08 36 14

@ eticmontsbio@gmail.com



**AB Epluche**

Légumes 4ème et 5ème  
gamme

📍 AZA de Chantartot, 355 Rue de  
Chantartot, 38210 Vourey

☎ 09 73 16 73 54



**Lorbio**

Grossiste en fruits et légumes

📍 2735 Les Archipuits,  
26270 Loriol-sur-Drôme

☎ 04 75 63 86 00

@ commercial@lorbio.fr



**EARL Ninou'n'co**

Fruits, jus et purées de fruits et  
confitures

📍 38150 Bougé-Chambalud

☎ 06 99 71 37 71

@ ninounco@gmail.com



**Le Potager de la  
Coccinelle**

Légumes diversifiés

📍 69490 Saint-Romain-de-Popey

☎ 06 85 69 57 90

@ e.morfeuillet@lepotagerdelacoccinelle.fr



# PRODUCTIONS VÉGÉTALES



## Les Vergers Lyonnais

Fruits, jus et purées de fruits,  
légumes et soupes, farines et  
légumineuses

📍 113 Rue du Magasin,  
69700 Loire-sur-Rhône

☎ 06 75 76 32 94

@ commercial@vergerslyonnais.fr



## Le Mas de l'Armandine

Compotes, confitures et  
purées de fruit

📍 2 Rue des Chauds Basses,  
43100 Cohade

☎ 06 52 74 76 00

@ elecapitaine@lemasdelarmandine.com



## Jeannette Cueillette

Vinaigres, sirops, confitures,  
biscuits, fleurs comestibles et  
plantes sauvages

📍 42520 Malleval

☎ 06 78 16 27 90

@ contact@jeannette-cueillette.fr



## La Microferme des Etats-Unis

Légumes, aromatiques,  
fleurs comestibles

📍 69008 Lyon

☎ 06 65 30 52 40

@ microfermeetatsunis@gmail.com



## Les Minières

Fruits, jus de fruits et purées de  
fruits

📍 69440 Taluyers

☎ 06 82 68 90 92

@ minières@sfr.fr



## AGRIZ

Fruits et légumes

📍 173 Av. Charlie Chaplin,  
69800 Saint-Priest

☎ 06 73 15 01 96

@ l.mounier@agriz.fr



# PRODUCTIONS VÉGÉTALES



**Richaud Pierre  
Olivier**

*Pommes de terre*

📍 69440 Saint-Laurent-d'agny

☎ 06 38 05 65 50

@ pierrericlaud38@gmail.com



**La ferme des  
3 Fortunes**

*Confitures, coulis, sirops, nectars*

📍 42410 La Chapelle-Villars

☎ 06 74 59 57 60

@ les3fortunes@gmail.com



**Le Paysan Urbain**

*Micro-pousses, fleurs et  
feuilles comestibles,  
aromatiques et mini légumes*

📍 69800 Saint-Priest

☎ 04 37 90 52 42

@ rfinot@ideo.asso.fr



**Les Vergers de  
Barbieux**

*Fruits*

📍 69440 Chabanière

☎ 06 37 80 77 20

@ lesvergersdebarbieux@wanadoo.fr



**Terr'etic**

*Confitures, coulis et  
purées de fruits*

📍 69440 Chabanière

@ dominique@terretic.com



**CLAC!**

*Conserverie bio*

📍 20 Rue des Acilloux,  
63800 Cournon-d'Auvergne

☎ 09 86 40 70 30

@ commercial@clac-conserverie.fr



# PRODUCTIONS VÉGÉTALES



**Celnat**

*Transformateur de céréales*

📍 213 Av. Antoine Lavoisier,  
43700 Saint-Germain-Laprade

☎ 06 28 46 54 58

@ fabrice.richaud@midsona.fr



**GAEC de l'Abbaye**

*Légumineuses (lentilles et pois chiche), farines*

📍 69330 Meyzieu

☎ 06 08 68 62 65

@ gaec-abbaye@orange.fr



**Vieille Graine**

*Pâtes, farines, chips*

📍 49 Avenue rosa parks,  
69009 Lyon

☎ 06 64 62 89 21



**Moulin Marion**

*Farines*

📍 37 Imp. du Moulin Gaillard,  
01290 Saint-Jean-sur-Veyle

☎ 03 85 23 98 50



**Santalim**

*Céréales et légumineuses*

📍 26 Chemin de la forestiere  
69130 Ecully

☎ 06 82 32 01 08



**3BC**

*Légumineuses*

📍 01500 Ambronay

**BIO A PRO**

☎ 04 78 82 05 96

@ contact@bioapro.com



# PRODUCTIONS VÉGÉTALES



**Saint-Jean**

*Pâtes fraîches / ravioles*

📍 449 Av. de la Déportation,  
26100 Romans-sur-Isère

☎ 04 75 05 83 80



**Ekibio- Alpes  
Biscuit**

*Fabricant de produit bio*

📍 10 ZA de la, Rte de la  
Boissonnette, 07340 Peaugres

☎ 04 75 32 43 60



**SolAlter**

*Produits équatoriens*

📍 9 Rte de Saint Julien du Serre,  
07200 Saint-Privat

☎ 04 75 35 89 48



**Grindelice**

*Moulins à purée d'oléagineux*

📍 25 Rue Aristide Briand,  
69800 Saint-Priest

☎ 06 08 74 29 19



**Soulspice**

*Epices*

📍 11 rue de Magdebourg,  
75116 Paris

☎ 06 84 14 36 97

@ [amandine.nigro@soul-spice.com](mailto:amandine.nigro@soul-spice.com)



**Wholi**

*Boissons végétales*

📍 254 rue vendôme,  
69003 Lyon



# PRODUCTIONS VÉGÉTALES



**Le Bon Sens &  
la Sève**

*Cuisine végétale*

📍 188 Rue des 2 Clochers,  
26750 Montmiral

☎ 04 75 02 29 27



**Falafel & co**

*Produits à base de pois  
chiches*

📍 2 Chem. du Néron,  
38360 Sassenage

☎ 07 81 16 87 91



**L'Atelier  
Végétal**

*Alternatives végétariennes*

📍 26 Impasse Chareyrou  
07360 Saint-Michel-de-  
Chabrilanoux

☎ 06 52 81 75 75

@ claire@ateliervegetal.fr



**Terre Ferme**

*Desserts végétaux et  
boissons à base de soja*

📍 38140 La Murette

☎ 07 78 87 24 11

@ terreferme38@gmail.com



**SDMR**

*Condiments*

📍 Rue des Bourelles,  
38420 Domène

☎ 04 76 77 38 38



**COCONT**

*Alternatives végétales*

📍 2 Rue Michel Renaud,  
63360 Saint-Beauzire

☎ 06 80 10 76 37



# PRODUCTIONS VÉGÉTALES



**Le Pain du Gone**  
*Boulangerie*

📍 1218 route d'Anse  
69400 Limas

☎ 04 74 62 41 30



**PANETERRA**  
*Boulangerie*

📍 69440 Chabanière

☎ 06 37 80 76 85



**Belledonne**  
*Boulangerie*

📍 491 Rte des Bons Prés,  
73110 La Croix-de-la-Rochette

☎ 04 79 25 79 92



**Pascal Ramade**  
*Spécialités à base d'olives*

📍 Les Laurons  
26110 Nyons

☎ 06 38 98 91 31



**Olival d'Ouro**  
*Huile d'olive*

📍 15 Chem. des Églantiers,  
69440 Taluyers

☎ 06 07 46 60 21

@ [contact@olivaldouro.com](mailto:contact@olivaldouro.com)



**Huilerie Beaujolaise**  
*Huilerie artisanale*

📍 1722 Route de chenelette  
69430 Les Ardillats

☎ 04 37 55 08 73



# PRODUCTIONS VÉGÉTALES



**Les chocadores**  
Chocolats

📍 83 Rue Gorge de Loup  
69009 Lyon

☎ 06 07 04 93 05

@ [bonjour@leschocadores.com](mailto:bonjour@leschocadores.com)



**Label(le) brûlerie**  
Torréfacteur

📍 12 Rue Francis Chirat,  
69100 Villeurbanne

☎ 07 66 74 07 88



**Brasserie  
La Soyeuse**  
Bières

📍 237 Rte de Fondrieu,  
69510 Rontalon

☎ 06 72 97 56 82

@ [lasoyeusebio@gmail.com](mailto:lasoyeusebio@gmail.com)



**Brasserie DULION**  
Bières

📍 130 Av. de l'Industrie,  
69140 Rillieux-la-Pape

☎ 04 78 97 19 67



**Maltivor**  
Farines de drêche de malt

📍 4 Chem. des Ronzières,  
69390 Vourles

☎ 06 07 50 60 24



**Domaine de la  
Combe au Loup**

Vins Chiroubles, Morgon,  
Régnié, vins du Beaujolais

📍 69115 Chirouble

☎ 06 85 52 11 43

@ [david.meziat@meziat.com](mailto:david.meziat@meziat.com)



# PRODUCTIONS ANIMALES



## La ferme de Chasse Nuage

*Fromages de chèvre*

📍 Girard, 69420 Longes

☎ 06 85 89 68 04

@ lafermedechassenuage@gmail.com



## Biodéal

*Fromages et produits laitiers*

📍 43 Grande Rue,  
69110 Sainte-Foy-lès-Lyon

☎ 04 78 74 10 81



## Gaec du Cabridou

*Fromages de chèvre*

📍 42800 Sainte-Croix-en-Jarez

☎ 04 77 20 20 70

@ jpmymargerit@gmail.com



## Les Fermiers Fêlés

*Fromages blancs battus*

📍 69770 Longessaigne

☎ 06 35 12 75 55

@ contact@lesfermiersfeles.fr



## Ferme de la Font du Loup

*Fromages de vache*

📍 69610 Meys

☎ 06 50 38 59 38

@ ferrefontduloup@gmail.com



## Invitation à la Ferme

*Yaourts, crèmes desserts,  
fromages blancs, riz au lait*

📍 42600 Essertines en Châtelneuf

☎ 06 65 63 65 89

@ contactfermeduhautforez@gmail.com



# PRODUCTIONS ANIMALES



**Plateau  
des Granges**  
*Fromages de vache*

📍 69850 Saint-Martin-en-Haut

**BIO A PRO**

☎ 04 78 82 05 96

@ contact@bioapro.com



**De la Ferme**  
*Yaourts*

📍 9 Allée du promontoire  
69290 Craponne

☎ 07 68 43 22 33



**Laiterie de la  
Roche**  
*Yaourts, fromages*

📍 170 Chem. du Mont Chevrier,  
69170 Les Sauvages

☎ 06 09 11 54 22

@ a.boisseau@laroche.asso.fr



**Altermonts**  
*Fromages de vache*

📍 42140, Saint-Denis-sur-Coise

☎ 06 37 93 16 49

@ info@altermonts.fr



**La ferme du  
Mornantais**  
*Yaourts, fromages blancs,  
faisselles*

📍 69440 Mornant

**BIO A PRO**

☎ 04 78 82 05 96

@ contact@bioapro.com



# PRODUCTIONS ANIMALES



As de Ferme

*Viande bovine*

📍 69440 Saint-Laurent-d'Agnay

**BIO A PRO**

☎ 04 78 82 05 96

@ contact@bioapro.com



Ferme des Robins

*Viande de mouton et porc*

📍 71470 La Chapelle-Thècle

**BIO A PRO**

☎ 04 78 82 05 96

@ contact@bioapro.com



Antonin Funes

*Miels et gelée royale*

📍 69430 Beaujeu, France

☎ 06 19 44 55 57

@ antoninfunes@gmail.com



Le petit fumé  
Drômois

*Poissons*

📍 26230 Grignan

☎ 04 75 52 12 50



# LISTE DES EXPOSANTS

## Transformateurs bio - 34 exposants

- AB Épluche
- Atelier Végétal
- Biodeal
- Brasserie Dulion
- Casal / Olival d'Ouro
- Celnat
- Clac Conserverie
- Cocont
- De l'autre côté de la rue
- Delaferme
- Ekibio
- Falafel & Co
- Grindelice
- Huilerie Beaujolaise
- Label(le) Brûlerie
- Laiterie de la Roche
- La Super Halle
- Le Bon Sens & la Sève
- Le Mas de l'Armandine
- Le Pain de Belledonne
- Le Pain du Gône
- Le Petit Fumé Drômois
- Les Chocadores
- Maltivor
- Moulin Marion
- PANETERRA
- Pascal Ramade
- Saint Jean
- Santalim
- SDMR
- SolAlter
- SoulSpice France
- Vieille Graine
- Wholi

## Agriculteurs bio - 26 exposants

- 3BC
- Altermonts
- Antoinin Funes
- As de Ferme
- Domaine de la Combe au Loup
- EARL Ninou'n'Co
- Ferme-Brasserie La Soyeuse
- Ferme de la Font du Loup
- Ferme des Robins
- GAEC de l'Abbaye
- GAEC du Cabridou
- GAEC La Microferme des États-Unis
- Invitation à la Ferme
- Jeannette Cueillette
- La Ferme de Chasse Nuage
- La Ferme des 3 Fortunes
- La Ferme du Mornantais
- Le Paysan Urbain
- Le Potager de la Coccinelle
- Les Fermiers Félés
- Les Minières
- Les Vergers de Barbieux
- Plateau des Granges
- Richaud Pierre Olivier
- Terre Ferme
- Terr'Etic

## Plateformes et grossistes - 8 exposants

- AGRIZ
- BIO A PRO
- De la Ferme au Quartier
- ETIC'MONTS BIO
- Le Relais Local
- Les Vergers Lyonnais
- Lorbio
- ReColTer

# PROGRAMME COMPLET

	Grand Hall	Espace Grand Camp	Salon du Comité
8h30			
9h00		8h30 - 9h00 : Accueil café	
10h00	<p><b>10h - 15h</b></p> <p><b>SALON :</b></p> <p><b>Rencontres exposants et Fournisseurs</b></p>	<p>9h00 - 10h00</p> <p>Conférence introductive : La restauration collective de demain : des appro aux pratiques de cuisine"</p>	<p>9h00 - 10h00</p> <p>Rencontre Enseigne - Coopérative U avec Michaël GESLIN-GAVAND, Coordinateur Bassins de Consommation et Cyprien Dancie, Associé U Lyon Université</p>
11h00		<p>10h30 - 11h30</p> <p>Démonstration culinaire</p> <p>"La cuisine de demain sous toutes ses formes" avec Stéphane Brette, chef cuisinier formateur</p>	<p>10h30 - 11h15</p> <p>Table ronde : Evolution et perspectives du marché de la bio pour la distribution</p>
12h00		<p>11h45 - 12h45</p> <p>Démonstration culinaire</p> <p>"La street food s'invite en restau co" avec Stéphane Brette, chef cuisinier formateur</p>	<p>11h30 - 12h15</p> <p>Atelier 1 : Restauration hors foyer : "S'approvisionner en viande bio (locale) et maîtriser ses coûts"</p>
13h00		12h45 - 13h30 : Buffet Biolocal	
14h00			<p>14h00 - 15h00</p> <p>Atelier 2 : Magasin</p> <p>"Comment relocaliser ses approvisionnements en légumes bio ?"</p>
15h00		<p>15h00 - 16h00</p> <p>Rencontre Enseigne - Biocoop avec Chantal CHAUVIN-VERPLAETSE, Responsable Prospection et Produits Territoriaux</p>	<p>15h00 - 16h00</p> <p>Atelier 3 : Restaurateurs, hôteliers, traiteurs</p> <p>"Les bonnes pratiques pour maîtriser les coûts et optimiser la logistique de vos approvisionnements bio locaux "</p>
16h00			

- Conférence / Table ronde
- Démonstrations culinaires
- Salon
- Rencontres Enseignes
- Ateliers



# RESTAURATION COLLECTIVE

## Les rendez-vous à ne pas manquer !

### Au programme

**8h30** - Accueil café

**9h00** - Table-ronde

*“La restauration collective de demain :  
des appro aux pratiques de cuisine”*

**10h** - Mot d'ouverture du salon

**10h30** - Démo culinaire

*“La cuisine de demain sous toutes ses  
formes”*

Stéphane Brette, chef cuisinier  
formateur

Sur inscription

**11h30** - Atelier 1 : Restauration hors  
foyer

*“S'approvisionner en viande bio (locale)  
et maîtriser ses coûts”*

Hélène Cadiou de BIO63  
Damien Raynaud de la Ferme des  
Lozamies  
Baptiste Bichonnier, de Interbev  
AuRA



**10h-15h**  
**SALON**

Plus de 70 producteurs et  
transformateurs bio du territoire à  
venir rencontrer !

 **Grand Hall**

**11h45** - Démo culinaire

*“La street food s'invite en restau co”*

Stéphane Brette, chef cuisinier formateur  
Sur inscription

**12h45** - Buffet bio & local





# MAGASINS SPÉCIALISÉS BIO ET ÉPICERIES

Les rendez-vous à ne pas manquer !

## Au programme

**8h30** - Accueil café

**10h** - Mot d'ouverture du salon

**10h30** - Table ronde

*Évolution et perspectives du marché  
de la bio pour la distribution*

**12h45** - Buffet bio & local

**14h** - Atelier 2 :

*"Comment relocaliser ses  
approvisionnements  
en légumes bio ?"*

Thomas Vivier-Merle, Le Relais Local,  
Xavier Lauranton, Etic'Monts BIO,  
Marie-Line Rozec, Biocoop Vendôme  
Marjorie François, Saveur Nature



**10h-15h  
SALON**

Plus de 70 producteurs et  
transformateurs bio du territoire à  
venir rencontrer !

 **Grand Hall**





# RESTAURANTS, TRAITEURS ET HÔTELS

Les rendez-vous à ne pas manquer !

## Au programme

**8h30** - Accueil café

**10h** - Mot d'ouverture du salon

**11h30** - Atelier 1 : Restauration  
hors foyer

*"S'approvisionner en viande bio  
(locale) et maîtriser ses coûts"*

Hélène Cadiou de BIO63

Damien Raynaud de la Ferme des  
Lozamies et Baptiste Bichonnier, de  
Interbev AuRA

**12h45** - Buffet bio & local

**14h** - Atelier 2 :

*"Comment relocaliser ses  
approvisionnements  
en légumes bio ?"*

Thomas Vivier-Merle, Le Relais Local,  
Xavier Lauranton, Etic'Monts BIO,  
Marie-Line Rozec, Biocoop Vendôme  
Marjorie François, Saveur Nature



**10h-15h  
SALON**

Plus de 70 producteurs et  
transformateurs bio du territoire à  
venir rencontrer !

 **Grand Hall**

**15h** - Atelier 3 : Restaurateurs, hôteliers,  
traiteurs

*"Les bonnes pratiques pour maîtriser les  
coûts et optimiser la logistique de vos  
approvisionnements bio locaux"*

Stéphane Brette, Cuisinier formateur  
Margaux Heyndrickx, Traiteur Fenotte



Avec le soutien financier de

MÉTROPOLE  
GRAND LYON

Édition  
2026

## Annuaire des fournisseurs bio

pour les restaurateurs,  
hôteliers et traiteurs du  
territoire lyonnais



clusterbio  
Auvergne-Rhône-Alpes



AGRIBIO  
rhône & loire

Trouvez les produits bio près de  
votre cuisine avec

## l'annuaire restauration collective des agriculteurs et agricultrices bio d'Auvergne-Rhône-Alpes

- ✓ Recherche par produit et territoire
- ✓ Simple, gratuit et pratique

NOUVEAU !



Scannez / visitez

[www.aurabio.org/annuaire-restauration-collective](http://www.aurabio.org/annuaire-restauration-collective)



FRAB AURA

Le réseau de  
l'agriculture  
biologique  
en Auvergne  
-Rhône-Alpes



Avec le soutien de