

The Auvergne- Rhône-Alpes region's companies at SIAL

Les entreprises de la région Auvergne-Rhône-Alpes au SIAL

Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand

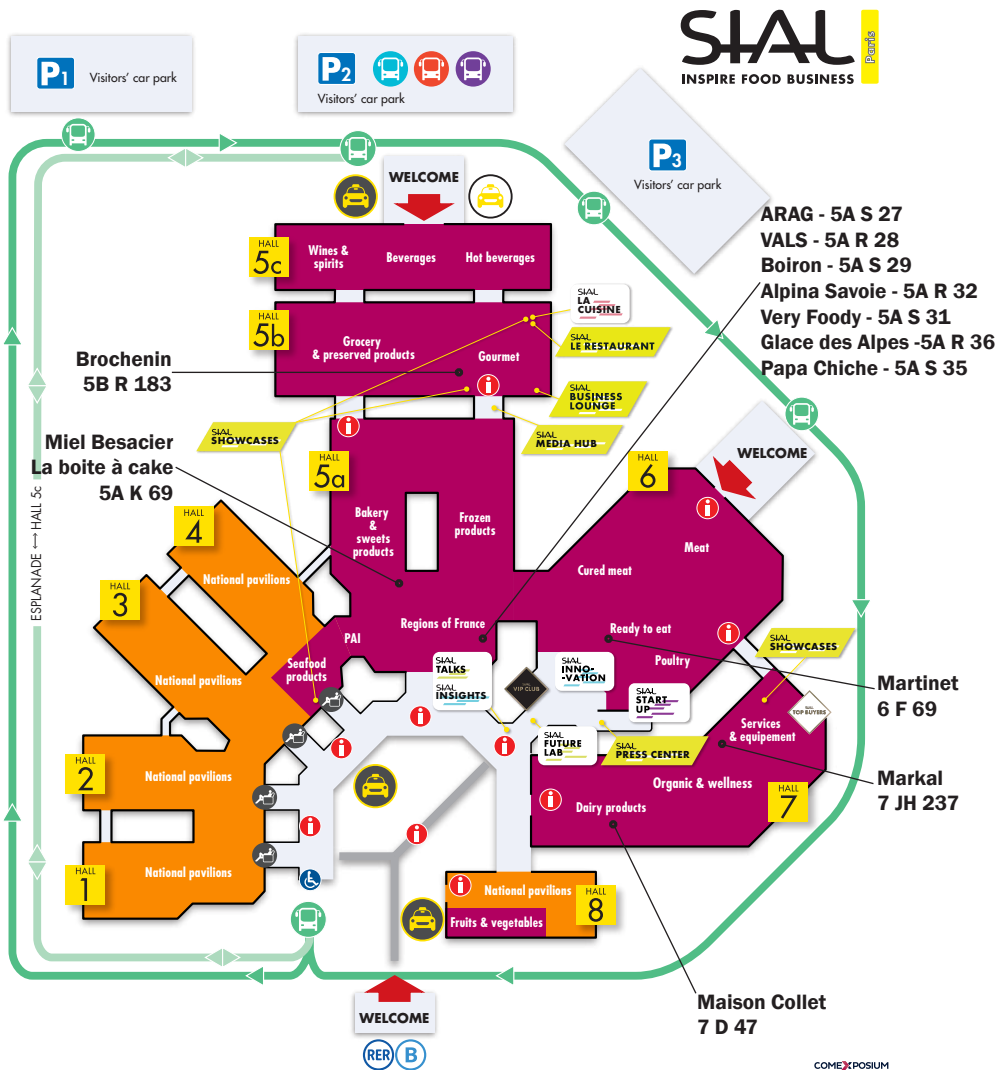
Press Kit Dossier de Presse

Paris-Nord Villepinte - PARIS
15-19 October 2022



Avec le soutien de





Free shuttles

- Esplanade - RER terminal
- P1 Car park
- P2 Car park, Bus terminal
- P3 Car park
- Hall 6
- Esplanade - RER terminal
- Hall 5c entrance
- SIAL ↔ Roissy CDG Airport

Paid shuttles

- SIAL ↔ Paris Porte Maillot
- SIAL ↔ Paris Montparnasse
- Paris shuttles
 - 1 day round trip: €10 (incl. VAT)
 - 5 days round trip: €50 (incl. VAT)

Transports

- Taxi
- Reserved vehicles
Taxis, VTC, Motorbikes
- RER B Parc des Expositions

Services

- Information
- Handicap Welcome Desk
- Rest Area

Hotline SIAL: +33 1 76 77 13 58

FIND US BOOTH / RETROUVEZ-NOUS STAND 5A S 27

Meet the Auvergne-Rhône-Alpes region's food industry and its 11 exhibitors.

Venez rencontrer l'industrie alimentaire de la région Auvergne-Rhône-Alpes et ses 11 exposants.

HALL 5A REGIONS OF FRANCE
Régions de France

HALL 5A VALS 5A R 28 Sources **ALMA**

HALL 5A BOIRON SURGELATION 5A S 29

HALL 5A ALPINA SAVOIE 5A R 32

HALL 5A VERY FOODY 5A S 31

HALL 5A GLACES DES ALPES MAÎTRE ARTISAN GLACIER 5A R 36

HALL 5A PAPA CHICHE 5A S 35

HALL 5A SWEET PRODUCTS Produits sucrés **MIEL BESACIER** Depuis 1905 **LA BOITE À CAKE** 5A K 69

HALL 5B GROCERY PRODUCTS Epicerie **JULES** LES HUILES. **BROCHENIN** 1868 5B R 183

HALL 6 READY-TO-EAT Produits traiteurs **MARTINET** LE TRAITEUR INTRAITABLE - DEPUIS 1968 6 F 69

HALL 7 ALTERNATIVE FOOD **MARKAL** Les idées bio depuis 1936 7 JH 237

HALL 7 DAIRY PRODUCTS Produits laitiers **MAISON COLLET** Authentique, tout simplement. 7 D 47

FIND US BOOTH / RETROUVEZ-NOUS STAND

5A S 27



LA DÉMARCHE

Choisir MA RÉGION, SES TERROIRS, c'est avoir la garantie de la provenance régionale de ce que l'on achète : une production issue d'Auvergne-Rhône-Alpes, cultivée, élevée et transformée par des acteurs régionaux, dans le respect des bonnes pratiques agricoles. MA RÉGION, SES TERROIRS c'est une démarche qui vise à mieux valoriser le travail et le savoir-faire des femmes et des hommes qui cultivent notre terroir, avec la reconnaissance de leurs engagements quotidiens. MA RÉGION, SES TERROIRS est une marque créée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et les représentants du monde agricole et agroalimentaire.

MA RÉGION, SES TERROIRS AUVERGNE-RHÔNE-ALPES VOUS RÉGALE

DES OBJECTIFS FORTS

La démarche MA RÉGION, SES TERROIRS crée du lien entre agriculteurs et consommateurs. Pour cela, elle s'engage sur toute la chaîne de valeur de l'alimentation à :

- Soutenir les producteurs de la Région pour valoriser leur travail,
- Garantir aux consommateurs la provenance régionale des produits via un agrément,
- 100% Auvergne-Rhône-Alpes pour les produits non transformés,
- Au moins 80% de la matière première issue de la région Auvergne Rhône-Alpes pour les produits transformés.
- Développer l'offre locale dans une majorité de commerces pour mieux répondre aux attentes de tous.

Consommer MA RÉGION, SES TERROIRS, c'est contribuer au développement de notre économie régionale et agir pour améliorer les revenus des agriculteurs.

UNE OFFRE RICHE ET DIVERSIFIÉE

- Plus de 4 500 produits déjà agréés: fruits, légumes, fromages, viande, œufs, confitures, conserves, yaourts, vins, bières, jus de fruits,
- Plus de 500 entreprises engagées,
- Des produits disponibles dans de nombreux points de vente sur toute la région : marchés, grandes surface, épicerie, ventes directes, etc, ...
- Un logo spécifique vous permettant d'identifier facilement ces produits régionaux.

LA DIVERSITE DES PRODUCTIONS D'AUVERGNE- RHÔNE-ALPES

L'offre des produits du terroir d'Auvergne-Rhône-Alpes est d'une telle **RICHESSE** qu'elle méritait une marque afin de permettre aux consommateurs d'identifier les produits, recettes, métiers et savoir-faire de la région.



1^{re}



RÉGION

DE FRANCE LE LAIT, LES PRODUITS LAITIERS ET LES LÉGUMES, SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ

20%

DU VERGER NATIONAL.



70% DE LA PRODUCTION DE LAIT LOCALISÉE À AU MOINS 500 M D'ALTITUDE

66% DU TERRITOIRE EN ZONE DE MONTAGNE ET HAUTE MONTAGNE

AVEC 3 MASSIFS ALPINS (ALPES, MASSIF CENTRAL ET JURA)



1^{re}

RÉGION

GASTRONOMIQUE D'EUROPE AVEC



8 CHEFS 3 ÉTOILES

16 100 RESTAURANTS

+ DE 100 MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

93 RESTAURANTS ÉTOILÉS AU GUIDE MICHELIN

1^{re}

RÉGION

DE FRANCE POUR LES BOVINS « MIXTES » (VIANDE ET LAIT) EN NOMBRE D'EXPLOITATION SPÉCIALISÉES

2,7 MILLIONS DE BOVINS



858 000

OVINS



519 000

PORCINS





NOS ACTIONS AUPRÈS DES PRODUCTEURS ET ENTREPRISES AGRO- ALIMENTAIRES ET ALIMENTAIRES RÉGIONALES :

ACCOMPAGNER

sur de nouveaux marchés

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand accompagne les entreprises dans le choix des événements B to B et facilite leur participation aux grands salons (SIRHA, Sial...). Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand propose des ateliers d'informations sur de nouveaux marchés aussi bien à l'export qu'au niveau national auprès de la GMS et de la restauration collective.

PROMOUVOIR les produits, les terroirs et savoir-faire et VALORISER nos territoires

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand organise des opérations pour mettre en valeur les métiers, les produits et les savoir-faire locaux.

Ces marchés ou salons tel que le Salon de l'Agriculture témoignent de la grande qualité, de la diversité des productions de la région.

DÉVELOPPER la performance et l'innovation

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand accompagne les projets de développement et d'innovation et propose d'intégrer des programmes de soutien à l'innovation, au développement de la performance et de la compétitivité.

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand AU SERVICE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE RÉGIONALE

Stand 5a S 27

QUI SOMMES-NOUS ?

Le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand est une association composée de professionnels issus de différents horizons : chefs d'entreprises, chambres consulaires, organisations professionnelles, marques territoriales, centres de recherche, et établissements de formation.

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand porte des actions de promotion et de développement économique de la filière alimentaire régionale, avec le soutien de la Région, en phase avec les priorités du territoire (qualité, bien-manger...) et en concertation avec les entreprises et acteurs régionaux. Véritable porte d'entrée de la filière, le comité met en relation les différents acteurs et accompagne les entreprises.

METTRE EN RELATION l'ensemble des acteurs de la filière

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand co-construit avec les acteurs du secteur autour de projets fédérateurs et pilotes pour la filière.

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND, C'EST AUSSI...

UNE ÉQUIPE DE

10 PERSONNES DÉDIÉES



+ DE

50 ACTIONS
PAR AN

+ DE



200 PRODUCTEURS
ACCOMPAGNÉS SUR DES
OPÉRATIONS DE PROMOTION



+ DE

3500 M²
DE STANDS RÉGIONAUX
AMÉNAGÉS



157 ENTREPRISES
ACCOMPAGNÉES SUR DES
SALONS BTOB ET BTOCS



200 ADHÉRENTS
ET PRÈS DE 600 ENTREPRISES
BÉNÉFICIAIRES DES ACTIONS



152 ENTREPRISES
PARTICIPANTES À DES
PROGRAMMES COLLECTIFS
(INNOVATION, PERFORMANCE,
SANTÉ, ETC.)





ALMA
SA

VALS

Stand 5a R 28

Reconnue parmi les plus anciennes sources exploitées de France, depuis 1602, l'eau minérale de Vals fait pétiller l'Ardèche au rythme de ses bulles. L'eau minérale naturelle gazeuse Vals jaillit au cœur du Parc Régional des Monts d'Ardèche dans la ville thermale de Vals-Les-Bains. Bicarbonatée, cette eau minérale naturellement gazeuse est issue d'un territoire géologique volcanique qui lui confère toute sa particularité et son caractère.

L'eau de Vals est conditionnée en bouteilles en verre dédiées au marché des professionnels (cafés, bars, hôtels, restaurants) et en bouteilles en plastique RPET commercialisées en GMS. Ces dernières années, l'entreprise a fait évoluer ses bouteilles vers plus d'élégance et de modernité. De nouveaux habits pour sublimer l'eau minérale naturelle gazeuse Vals, une eau chargée d'histoire puisqu'elle figurait déjà en bonne place sur les tables des rois de France.

D'importants investissements ont été réalisés tant au niveau de la production que de la logistique. La dernière chaîne d'embouteillage répond à la nécessité de veiller à la préservation de la qualité et à la réduction de l'empreinte carbone sur son environnement local. La décision a été prise d'abandonner le verre consigné, trop lourd à transporter, énergivore pour proposer une gamme en verre 100% recyclable.

Au cours des années 2000, la société a intégré le groupe SOURCES ALMA.

Produits commercialisés :

- Eau minérale naturelle gazeuse

Marques de commercialisation :

- Vals Vivaraise

Chiffre d'affaires :

- 7,8 M€

Démarche qualité :

- HACCP - Certification IFS

Circuits de distribution :

Grande distribution, grossistes, CHR

Contact :

SOCIÉTÉ DES EAUX MINÉRALES DE VALS

Président Directeur général

Marie-Pierre CURINIER SARTRE

33 boulevard de Vernon

07600 VALS-LES-BAINS

Tél. : 04 75 94 04 20 - **Mail :** vals@sources-alma.com

www.vals.fr



Boiron Surgélation

Stand 5a S 29

Spécialiste des légumes et des fruits surgelés, Boiron Surgélation est implanté en Ardèche depuis 1807. Partenaire privilégié des professionnels de la restauration, fournisseur des industriels et des transformateurs à la recherche de produits innovants et de haute qualité gustative, Boiron Surgélation met au service de ses clients une sélection rigoureuse de produits et garantit une traçabilité complète de ses produits.

Dans le cadre d'une étroite collaboration, Boiron Surgélation et Clément Faugier* ont développé une gamme de légumes et de fruits sous la forme de purées surgelées portionnables IQF de 5g à 15g. Cette gamme a d'ailleurs reçu le Award Grand Prix PAI et Ingrédients au Sial 2014, véritable reconnaissance mondiale.

C'est par la promotion des matières premières régionales que Boiron Surgélation distingue. Sont proposés une large gamme de légumes et fruits classiques mais aussi des fruits et légumes originaux ou redécouverts, issus pour la plupart de nos terroirs comme le topinambour, le panais, le potimarron, la pomme de terre violette, le rutabaga, la courge butternut, la patate douce, ...

Cette gamme répond au regain d'intérêt des chefs et des gastronomes pour ces produits. A nouveau recherchés pour leurs saveurs et leurs qualités nutritionnelles, ces légumes retrouvés restent actuellement rares sur la table des restaurateurs et dans les laboratoires des transformateurs, en raison notamment d'une préparation laborieuse.

* Clément Faugier et Boiron Surgélation appartiennent au même groupe « Maison D. Boiron »

Produits commercialisés :

- Purées de fruits surgelés en palets IQF, purées de légumes surgelés en palets IQF, fruits et légumes surgelés IQF, purées de fruits et légumes en palets IQF BIO

Marques de commercialisation :

- Clément Faugier - Boiron Surgélation

Démarche qualité :

- BIO – HACCP

Circuits de distribution :

Grossistes, industriels, RHD, CHR, export

Contact :

BOIRON SURGÉLATION

Laurent Minssieux

Siège social : Le Fort – 07200 VESSEAUX

Unité de production : 725 avenue Jean Moulin – 26290 DONZERE

Tél. : 04 75 51 62 20 - **Mail :** laurent.minssieux@boironsurgelation.fr
www.boironsurgelation.fr



ALPINA
Depuis 1844

Alpina Savoie

Stand 5a R 32

Fondée au cœur des Alpes en 1844, Alpina est probablement la plus ancienne fabrique de pâtes du continent européen. Depuis notre naissance, nous fabriquons nos produits avec passion et le souhait d'atteindre la perfection, pour le plus grand plaisir des amateurs de pâtes.

- Sélection de blé dur 100% français de haute qualité exclusivement
- Transformation du blé en semoule dans notre propre moulin en Savoie
- Fabrication de nos produits qui s'appuie sur notre savoir-faire et notre héritage

Produits commercialisés :

- Spécialités céréalières, Pâtes alimentaires, Couscous, Semoules, Polente, Sauces

Marques de commercialisation :

- Alpina, Al Badia, 4Pat

Chiffre d'affaires :

- 46 M€

Démarche qualité :

- IFS, Biologique, Naturland, Zéro Résidu de Pesticides, Casher

Circuits de distribution :

Distribution, Industrie, Restauration

Contact :

ALPINA SAVOIE

Manuel Chung Minh

209 rue Aristide Bergès
73094 CHAMBERY

Tél. : 04 79 68 54 00 ou 06 88 13 20 77

Mail : mcm@alpina-savoie.com

www.alpina-savoie.com

VeryFoody

Very Foody

Stand 5a S 31

Very Foody est un laboratoire d'innovation culinaire.

Notre équipe de chefs et d'ingénieurs accompagne les acteurs de l'industrie agroalimentaire dans l'innovation ou la rénovation de leurs gammes de produits, dans une démarche gourmande et saine.

Nous proposons des solutions nouvelles en mettant notre savoir-faire et nos équipements techniques au service de formulations culinaires sur mesure, aussi bien pour des créations que des rénovations de produits.

Dans un objectif de naturalité, Very Foody crée des prototypes en Clean Label, en réduisant la liste des ingrédients et en supprimant les conservateurs.

Nous inventons de nouveaux concepts de produits lors de séances de créativité culinaire menées par notre équipe et fabriquons des maquettes pour preuves de concept.

Produits commercialisés :

- Recherche et développement

Marques de commercialisation :

- VERY FOODY

Chiffre d'affaires :

- 252 000€

Circuits de distribution :

Tous secteurs confondus

Contact :

VERY FOODY

Aurélie d'Assignies

28 chemin de Montray

69110 SAINTE-FOY-LES-LYON

Tél. : 04 37 41 58 07

Mail : aurelie@veryfoody.com

<https://www.veryfoody.com>

Glaces des Alpes

Stand 5a R 36

Entreprise de 70 salariés, Glaces des Alpes créée en 1998, est spécialisée dans la fabrication de glaces artisanales destinées exclusivement au secteur professionnel (HORECA).

Grâce au savoir-faire de Stéphane Vindret, Maître Artisan Glacier, Glaces des Alpes est reconnue pour la qualité PREMIUM et la régularité de ses produits sur le marché HORECA.

Depuis l'origine, Stéphane définit le cahier des charges pour chacune des étapes de fabrication et s'assure que celles-ci sont parfaitement réalisées.

Grâce à une sélection rigoureuse de ses fournisseurs, l'accent est mis sur le goût, l'utilisation d'ingrédients nobles et naturels, des produits frais en bonne quantité.

Parmi les leaders de la glace en RHF en France, Glaces des Alpes est également présente dans plusieurs pays européens et aux Antilles. L'entreprise est en constante progression depuis de nombreuses années et le développement à l'export fait partie de ses priorités.

Produits commercialisés :

- Glaces et sorbets artisanaux

Marques de commercialisation :

- GLACES DES ALPES

Chiffre d'affaires :

- 24 M€ dont 12% à l'export

Démarche qualité :

- HACCP

Circuits de distribution :

Exclusivement la restauration hors foyer (RHF)

Contact :

GLACES DES ALPES

Hervé APPERT

191, Avenue des Marais

74 350 ALLONZIER LA CAILLE

Tél. : 06 79 82 13 60 - **Mail** : herve.appert@glacesdesalpes.com
www.glacesdesalpes.com



Papa Chiche

Stand 5a S 35

Entreprise fondée en 2021, et implantée à Chambéry en Savoie (73). Elle s'articule autour d'un marqueur fort, le pois chiche, star des légumineuses. Elle développe des recettes saines et gourmandes autour de produits BIO, Sans Gluten, Vegan et avec des pois chiches 100% français.

Son ambition est de promouvoir le végétal grâce au pois chiche, tout en répondant aux nouveaux besoins des consommateurs qui sont à la recherche de produits sains et savoureux.

La recette du succès est la suivante : composition de recettes à fortes valeurs nutritionnelles avec un marketing décalé et accessible à tous (circuit GMS)

Les premiers produits se concentrent autour de l'apéritif avec des biscuits soufflés qui sont commercialisés depuis le mois de Septembre 2022.

Une gamme de chips poppées verra le jour en janvier 2023.

Une offre de produits sucrés et de nouveaux produits salés viendront rapidement enrichir la gamme.

Produits commercialisés :

- Épicerie Salée, Épicerie Sucrée

Marques de commercialisation :

- PAPA CHICHE

Démarche qualité :

- BIO UE (AB) - IFS

Circuits de distribution :

Grande Distribution

Contact :

PAPA CHICHE
PAUL ASSELINE

141 RUE EUGENE DUCRETET
73000 CHAMBERY

Tél. : 06 08 90 39 10

Mail : paul@papachiche.com
www.papachiche.com



Miel Besacrier La Boîte à Cake

Stand 5a K 69

David Besacrier, à la tête de l'entreprise familiale créée en 1905, a hérité du savoir-faire de ses aînés et représente ainsi la 5ème génération d'apiculteurs. L'entreprise est spécialisée dans la sélection, la production, et le négoce de miels et autres produits de la ruche : pollen, gelée royale, pain d'épices, nonettes...

La Ruche Roannaise est également confiseur et fabrique de façon traditionnelle les pastilles aux miels et pralines dans des chaudrons de cuivre. Miels, coopératives et apiculteurs sont rigoureusement sélectionnés pour proposer les meilleurs produits possibles.

La Ruche Roannaise compte un grand nombre de références de produits dans sa gamme : miels monofloraux, miels polyfloraux de France, de l'Union Européenne et du reste du monde en bio et en conventionnel. Elle propose par ailleurs des miels « santé » à la gelée royale et à la propolis... La gamme « Miel Napoléon » représente une Gamme de Miels et de produits à base de miel de France. La gamme Sornin&Bourdon est une gamme de miels d'origine France et Union Européenne biologiques rigoureusement sélectionnés pour satisfaire les papilles les plus exigeantes.

À noter d'autre part, cette petite particularité de la Ruche Roannaise qui est également fabricant de matériel apicole, seule entreprise en France à posséder les deux activités à la fois. La société finance également des colonies d'abeilles à des apiculteurs afin de commercialiser leur production.

Enfin, depuis décembre 2020, David Besacrier a racheté La Boîte à Cake, une entreprise de fabrication de cakes individuels. Cette nouvelle entité permet de proposer des cakes de différentes saveurs toutes plus gourmandes les unes que les autres en version biologique et conventionnelle. Leur recette traditionnelle, sans conservateur, sans huile de palme, avec des œufs frais et de la farine française saura vous séduire. Venez vite les découvrir !

Produits commercialisés :

- Miel Bio, Pollen Bio, Gelée Royal Bio, Miel de France, Pastilles au miel BIO, pralines aux amandes, Nonnettes, Pain d'épices

Marques de commercialisation :

- Miel BESACIER, Sornin&Bourdon, Philippe & Henri et Sélection, David BESACIER

Chiffre d'affaires :

- 9 M€

Démarche qualité :

- AB – IGP – HACCP

Circuits de distribution :

Grande distribution, grossistes, détaillants, particuliers, RHD, Fournisseurs des industriels

Contact :

LA RUCHE ROANNAISE – MIEL BESACIER

David BESACIER

ZA Grange Vignat - 1975 route de Roanne

42370 RENAISON

Tél. : 04 77 67 17 33 - **Mail :** contact@mielbesacrier.com

www.mielbesacrier.com et www.besacrierapiculture.com

Jules BROCHENIN

Stand 5b R 183

Créée en 1990 (activité familiale dont les origines remontent à 1868) et implantée à Tulette dans la Drôme, la société Jules BROCHENIN dispose d'installations modernes, et a acquis une parfaite maîtrise en matière de trituration, assemblage et conditionnement d'huiles biologiques et conventionnelles. Ses produits phares : huiles bio, huile d'olive, huiles gourmets, Huiles aromatisées.

Soucieuse de proposer des produits de qualité, elle a mis en place, au sein de son huilerie, un système de traçabilité et d'autocontrôles performants qu'elle a validé au travers de sa certification IFS.

Ce souci de la qualité combiné à l'utilisation d'un outil de production performant et de forte capacité, font de la société Brochenin l'un des principaux intervenants du marché français voir Européen sur les segments des huiles biologiques et d'olive, cela aussi bien en Marque de Distributeur (MDD), qu'en ventes vrac.

Produits commercialisés :

- Huiles

Marques de commercialisation :

- Brochenin

Chiffre d'affaires :

- 89 M€

Démarche qualité :

- BIO UE – Kohser – HACCP – IFS – NOP – JAS

Circuits de distribution :

Grande distribution, grossistes, industries agroalimentaires, détaillants

Contact :

BROCHENIN
Kim PHILIBERT

Le Grand Deves, Route de Nyons, CS90021,
 26790 TULETTE

Tél. : 04 75 97 23 30

Mail : kim@brochenin.com

www.brochenin.com



Pierre Martinet

Stand 6 F 69

Créée en 1968, la société Martinet emploie 715 personnes, réparties sur 5 sites de production. Pierre Martinet met son savoir-faire de charcutier traiteur au service des consommateurs.

Rigoureux et raisonné sur le choix des matières premières, innovant sur les recettes et les concepts de conditionnement, il reste à l'écoute des consommateurs pour développer des produits qui faciliteront les repas de tous.

Produits commercialisés :

- Salades traiteur, pâtisseries salées

Marques de commercialisation :

- Pierre Martinet, La Belle Henriette, Randy, Very Veggie

Chiffre d'affaires :

- 181 M€

Démarche qualité :

- AB – HACCP – IFS

Circuits de distribution :

Grande distribution, grossistes, CHR

Contact :

MARTINET

Janice CLÉMENT

24 rue du Limousin

38297 SAINT-QUENTIN FALLAVIER

Tél. : 33 (0)4 4 94 42 35

Mail : jclement@martinet.fr

www.martinet.fr



Les idées bio depuis 1936

Markal

Stand 7 JH 237

Pionniers du bio depuis 1936, nous sélectionnons, nous assemblons et nous conditionnons les produits des meilleurs terroirs. MARKAL, spécialiste de la céréale, prône une alimentation saine et équilibrée grâce à son savoir-faire, son engagement et sa volonté à développer des filières au plus près des producteurs. Nous oeuvrons pour une bio solidaire, éthique et écologique. OFAL sélectionne des produits bruts de qualité au plus proche des producteurs de manière durable avec des emballages 100% recyclables. Nous disposons de plusieurs unités de production perpétuant le savoir-faire familial et associant les derniers processus technologiques. Des céréales petit déjeuner aux graines/légumineuses en passant par les pâtes et riz, nos gammes répondront aux demandes des consommateurs. IO est la référence de la gastronomie italienne naturelle et authentique. Cultivés au coeur de l'Italie, la large gamme de produits offerte : tomates, pâtes, riz, huiles ou encore légumineuses, a été minutieusement choisie et sélectionnée pour vous offrir une qualité supérieure dans le respect de l'environnement et de sa biodiversité.

Produits commercialisés :

- Spécialités et céréales, couscous, riz, pâtes, graines, légumineuses, farines, flocons et mueslis, boissons végétales, sucres, fruits secs, condiments, huiles, plats cuisinés, jus de fruits, conserves.

Marques de commercialisation :

- Markal, IO, Ofal, Luce

Chiffre d'affaires :

- 61 446 090 €

Démarche qualité :

- AB – IGP

Circuits de distribution :

Grossistes, magasins bio spécialisés et grande distribution, fournisseurs des industriels et de la restauration collective & commerciale.

Contact :

MARKAL

1035 Avenue des Alpes
26320 SAINT-MARCEL-LES-VALENCES

Mail : export@markal.fr
www.markal.fr

Maison Collet

Stand 7 D 47

Nous sommes une entreprise familiale française, basée en Auvergne Rhône-Alpes (42) et dirigée par 2 frères : Eric (PDG) et Philippe (directeur industriel), issus du monde agricole, engagés pour le mieux manger avec une production durable et responsable.

Nous produisons des yaourts et des spécialités végétales sous 3 marques : Collet, Baiko et Yatal. Nous sommes également un important fournisseur et sous-traitant de marques privées, reconnu pour son savoir-faire, son agilité et la qualité de ses produits et services.

Tous nos sites sont accrédités IFS Haut Niveau. Nous proposons des produits conventionnels et biologiques.

Goûter nos produits, c'est devenir un adepte de la gourmandise et du plaisir, qu'ils soient laitiers ou végétaux.

Passez nous voir, on vous offre le yaourt !

Produits commercialisés :

- Yaourts et faisselles laitiers, spécialités végétales à base de lait de coco, lait d'amande ou d'avoine

Marques de commercialisation :

- Collet, Baiko, Yatal

Chiffre d'affaires :

- 30 M€

Démarche qualité :

- IFS, Bio

Circuits de distribution :

GMS, Réseau Bio Spécialisé, HORECA

Contact :

MAISON COLLET

Sophie CHARTON CHEMEL

1975 Route de Roanne, ZA Grange Vignat
42370 RENAISSANCE

Tél. : 06 82 15 29 30

Mail : sophiechartonchemel@maisoncollet.fr
maisoncollet.fr



THE APPROACH

Choosing MA RÉGION, SES TERROIRS, is to have the guarantee of the regional origin of what we buy: a production from Auvergne-Rhône-Alpes, cultivated, raised and transformed by regional actors, in compliance with good agricultural practices.

MA RÉGION, SES TERROIRS is an approach that aims to better value the work and know-how of the women and men who cultivate our terroir, with the recognition of their daily commitments.

MA RÉGION, SES TERROIRS is a brand created by the Auvergne-Rhône-Alpes Region and representatives of the agricultural and agri-food world.

MA RÉGION, SES TERROIRS AUVERGNE-RHÔNE-ALPES WILL DELIGHT YOU

STRONG GOALS

The MA RÉGION, SES TERROIRS approach creates a link between farmers and consumers. To this end, it undertakes to:

- Support producers in the Region to enhance their work,
- Guarantee to consumers the regional origin of products through an authorisation,
- 100% Auvergne-Rhône-Alpes for unprocessed products,
- At least 80% of the raw material from the Auvergne Rhône-alp es region for processed products.
- Develop the local offer in a majority of stores to better meet everyone's expectations.

To consume MA RÉGION, SES TERROIRS is to contribute to the development of our regional economy and to act to improve the incomes of farmers.

A RICH AND DIVERSIFIED OFFER

- More than 4,500 products already approved: fruit, vegetables, cheeses, meat, eggs, jams, preserves, yogurts, wines, beers, fruit juices,
- More than 500 companies engaged,
- Products available in many outlets throughout the region: markets, large areas, grocery stores, direct sales, etc.
- A specific logo allowing you to easily identify these regional products.

THE DIVERSITY OF PRODUCE FROM AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

The offering of local produce in Auvergne-Rhône-Alpes is **SO RICH** that it deserved a label that could help consumers single out the region's products, recipes, crafts and expertise.



FRANCE'S LEADING

REGION FOR MILK, DAIRY PRODUCTS AND VERDURAS, UNDER OFFICIAL SIGN OF QUALITY

20% OF FRANCE'S FRUIT TREES.



EUROPE'S

LEADING

GOURMET REGION WITH

8 CHEFS WITH THREE MICHELIN STARS

16 100 RESTAURANTS

OVER 100 ARTISANS AWARDED THE PRESTIGIOUS OF MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE LABEL



93 MICHELIN STARRED RESTAURANTS



70% OF MILK IN THE REGION IS PRODUCED AT AN ALTITUDE OF AT LEAST **500 M**

66% OF THE REGION'S SURFACE IS IN UPLANDS OR MOUNTAIN RANGES WITH **3 ALPINE CHAINS** (THE ALPS, THE MASSIF CENTRAL AND THE JURA)

FRANCE'S LEADING REGION

IN MIXED CATTLE (BEEF AND DAIRY) IN TERMS OF NUMBERS OF SPECIALISED FARMS

2,7 MILLIONS BOVINES



858,000 OVINES 



519,000 PORCINES





Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand SERVING THE REGIONAL FOOD SECTOR

Booth 5a S 27

OUR WORK WITH THE REGION'S PRODUCERS AND FOOD-RELATED COMPANIES:

HELPING companies enter new markets

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand helps companies select B2B events and participate in major trade shows (SIRHA, SIAL, etc.). Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand provides informational workshops on new national and international markets for supermarkets and catering companies.

PROMOTING our region's products, terroirs, and know-how

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand organises events and activities to showcase local professions, products, and know-how. These markets and trade shows, such as the Agricultural Show, highlight the quality and diversity of the region's production.

BOOSTING performance and **INNOVATION**

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand supports projects to boost development and innovation and encourages participation in programmes that foster innovation, development of performance, and competitiveness.

ABOUT US ?

The Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand Committee is a non-profit organisation comprising professionals from various fields: business leaders, consular chambers, professional associations, regional brands, research centres, and training institutions. Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand's mission is to promote the region's food industry and boost its economic development. It has the support of the Regional government, working in line with the Region's priorities (high quality, eating well, etc.) and in consultation with businesses and stakeholders across the region. The committee serves as entry point into the industry, connecting different stakeholders and supporting companies.

CONNECTING all the stakeholders in the industry

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand works with industry stakeholders to co-develop unifying and pilot projects for the sector.

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND IS ALSO

A TEAM OF

10 DEDICATED STAFF MEMBERS



MORE THAN **50** INITIATIVES PER YEAR

PROMOTIONAL ASSISTANCE TO MORE THAN

200 PRODUCERS



MORE THAN **3500** M2 OF REGIONAL BOOTHS SET UP



ASSISTANCE TO **157** COMPANIES FOR B2B AND B2C TRADE SHOWS



200 MEMBERS AND CLOSE TO 600 COMPANIES THAT BENEFIT FROM OUR WORK



152 COMPANIES PARTICIPATING IN COLLECTIVE PROGRAMMES (INNOVATION, PERFORMANCE, HEALTH, ETC.)





ALMA
SA

VALS

Booth 5a R 28

Acknowledged to be one of the oldest spring waters in France, exploited since 1602, Vals mineral water makes the Ardèche sparkle with its sparkling spring water. The naturally sparkling Vals mineral water runs through the beating hear of the Monts d'Ardèche Regional Nature Park in the thermal springs of Vals-Les-Bains. This naturally sparkling mineral water is bicarbonate and comes from a volcanic geological site which brings it a unique taste and character.

Vals water is bottled in glass bottles for the professional catering and restaurant trade (cafés, bars, hotels and restaurants) as well as RPET plastic bottles sold in supermarkets. In recent years, the company has added a touch of elegance and modernity to its bottles. This naturally sparkling Vals mineral water has donned a new packaging, the latest in its long history as it was already proudly drank on the tables of French royalty.

Significant investment has been made both in production and logistics. The latest bottling chain fulfils the need to guarantee continued quality and to reduce the carbon footprint in the local area. The decision was taken to abandon glass bottles, which are extremely heavy to ship, and require vast energy use, and have been replaced by a 100% recyclable range.

During the 2000's, the company joined the SOURCES ALMA Group.

Products marketed:

- Natural sparkling mineral water

Brands marketed:

- Vals Vivaraise

Turnover:

- €7.8M

Quality approach:

- HACCP - IFS Certification

Distribution channels:

Retailers, wholesalers, CHR

Contact:

SOCIÉTÉ DES EAUX MINÉRALES DE VALS

Président Directeur général

Marie-Pierre CURINIER SARTRE

33 boulevard de Vernon

07600 VALS-LES-BAINS

Tel. 04 75 94 04 20 - **Email** : vals@sources-alma.com

www.vals.fr



Boiron Surgélation

Booth 5a S 29

As a specialist in frozen fruit and vegetables, Boiron Surgélation has been present in the Ardèche region of France since as far back as 1807. As the favoured partner of catering and restaurant professionals, supplier to manufacturers and transformation firms seeking both innovative and excellent quality food products, Boiron Surgélation allows its clients to benefit from its stringent selection of products and guarantees end-to-end traceability for all of its products.

In this perspective of close-knit collaboration, Boiron Surgélation and Clément Faugier* have developed a range of fruit and vegetables in IQF portionable frozen purée form of between 5g and 15g. This range also received the PAI and Ingredients Grand Prize Award at the SIAL Trade Show in 2014, marking genuine global recognition.

Boiron Surgélation has made its mark by promoting regional raw materials. It offers a wide range of classic fruit and vegetables, as well as original or rediscovered fruit and vegetables, with the majority sourced from our local areas such as Jerusalem artichoke, parsnips, red kuri squash, violet potatoes, swedes, butternut squash, sweet potatoes, to name but a few.

This range of products is due to an increased popularity amongst chefs and food lovers for this produce. After once more gaining popularity thanks to their wonderful flavour and nutritional qualities, these once-popular vegetables are currently quite a rare find on the tables of fine restaurants and in transformed food produce, notably due to the labour-intensive preparation.

* Clément Faugier and Boiron Surgélation belong to the same group "Maison D. Boiron"

Products marketed:

- Purée of frozen fruits in IQF pallets, purée of frozen vegetables in IQF pallets, IQF frozen fruit and vegetables, purée of fruits and vegetables in ORGANIC IQF pallets

Brands marketed:

- Clément Faugier - Boiron Surgélation

Quality approach:

- ORGANIC – HACCP

Distribution channels:

wholesale, manufacturers, restaurants, CHR, export

Contact:

BOIRON SURGÉLATION

Laurent Minssieux

Head office : Le Fort – 07200 VESSEAUX

Production site : 725 avenue Jean Moulin – 26290 DONZERE

Tel. : 04 75 51 62 20 - Email : laurent.minssieux@boironsurgelation.fr
www.boironsurgelation.fr



Alpina Savoie

Booth 5a R 32

Settled in the heart of the Alps in 1844, Alpina is probably the oldest pasta miller of the European continent. Since our birth, we have been making our products with passion and the will to reach perfection to delight pasta connoisseurs.

- Selection of high quality 100% French durum wheat exclusively
- Processing of wheat into semolina in our own mill located in Savoie
- Manufacturing of products relying on our extensive know how and heritage

Products marketed:

- Cereal specialties, Pasta, Couscous, Semoline, Polenta, Sauces

Brands marketed:

- Alpina, Al Badia, 4Pat

Turnover:

- € 46M

Quality approach:

- IFS, Organic, Naturland, Pesticides free, Kosher

Distribution channels:

Retail, Industry, Foodservice

Contact:

ALPINA SAVOIE

Manuel Chung Minh

209 rue Aristide Bergès
73094 CHAMBERY

Tel. : 04 79 68 54 00 ou 06 88 13 20 77

Email : mcm@alpina-savoie.com

www.alpina-savoie.com

Very Foody

Very Foody

Booth 5a S 31

Very Foody is a culinary innovation laboratory. Our team of chefs and engineers supports food industry players in the innovation or renovation of their product ranges, with a healthy and gourmet approach.

We offer new solutions by putting our know-how and technical equipment at the service of tailor-made culinary formulations, both for product creations and renovations.

With a view to naturalness, Very Foody creates Clean Label prototypes, reducing the list of ingredients and eliminating preservatives.

We invent new product concepts during culinary creativity sessions led by our team and produce mock-ups for proof of concept.

Products marketed:

- Food Innovation

Brands marketed:

- VERY FOODY

Turnover:

- € 252 000

Distribution channels:

All sectors combined

Contact:

VERY FOODY

Aurélie d'Assignies

28 chemin de Montray

69110 SAINTE-FOY-LES-LYON

Tel. : 04 37 41 58 07

Mail : aurelie@veryfoody.com

<https://www.veryfoody.com>

Glaces des Alpes

Stand 5a R 36

Company with 70 employees, Glaces des Alpes created in 1998, is specialized in the manufacture of artisanal ice cream intended exclusively for the professional sector (HORECA)

Thanks to the know-how of its Master Artisanal Ice cream maker, Stéphane Vindret, Glaces des Alpes is known for the PREMIUM quality and regularity of its products on the HORECA market.

Since the beginning, Stéphane has defined the specifications for each of the manufacturing stages and ensured that they are completed perfectly.

Thanks to a strict selection of its suppliers, the focus is on taste, the use of noble and natural ingredients, fresh products in good quantity.

Among the ice cream leaders in France, in the out of home market, Glace des Alpes is also present in several European countries and in the West Indies.

The company has been growing steadily for many years and export development is one of its priorities.

Products marketed:

- Artisanal ice cream and sorbets

Brands marketed:

- GLACES DES ALPES

Turnover:

- € 24M

Quality approach:

- HACCP

Distribution channels:

Only out-of-home catering

Contact:

GLACES DES ALPES

Hervé APPERT

191, Avenue des Marais

74 350 ALLONZIER LA CAILLE

Tel. : 06 79 82 13 60 - **Email :** herve.appert@glacesdesalpes.com
www.glacesdesalpes.com



Papa Chiche

Stand 5a S 35

The company was created in 2021 and is located in Chambéry, Savoie (73). The singularity of the company is to commercialise chickpea-based products, the star of legumes. The company is developing healthy and tasty recipes using organic, gluten free and vegan products, with chickpeas coming entirely from France.

The company ambition is to promote plant food and address a new consumer need, looking for healthy and tasty products.

The recipe for success is a composition of high nutritional value recipes and offbeat marketing.

The first products were developed around aperitif with puff pastries that are commercialised since September 2022.

In a second phase, popped chips will be commercialised in January 2023.

A range of sweet products will be then developed to enrich the product range.

Products marketed:

- Grocery savory - sweet

Brands marketed:

- PAPA CHICHE

Quality approach:

- BIO UE (AB) - IFS

Distribution channels:

Retail

Contact:

PAPA CHICHE
PAUL ASSELINE

141 RUE EUGENE DUCRETET
73000 CHAMBERY

Tel. : 06 08 90 39 10

Email : paul@papachiche.com
www.papachiche.com



Miel Besacrier La Boîte à Cake

Stand 5a K 69

David Besacrier, at the helm of the family firm founded in 1905, inherited the expertise of his forefathers and is a 5th generation bee-keeper. The company specialises in the selection, production and trade in honey and other bee-keeping products such as pollen, royal jelly, gingerbread, and nonettes.

La Ruche Roannaise is also a proud jam maker and manufactures traditional honey and praline pastels in copper vats. The honey, cooperatives and bee-keepers are carefully chosen to be able to offer the very best products possible.

La Ruche Roannaise boasts a large number of key products amongst its range including single-flower honeys, multiple-flower honeys from France, the EU and the rest of the world in both organic and conventional forms. It also has a range of "healthcare" honeys with royal jelly and propolis. The "Miel Napoléon" range is a range of French-origin honey products. The Sornin&Bourdon range is a range of organic honey from France and the EU stringently selected to please the most exacting of honey connoisseurs.

It is also worth noting the particularity of La Ruche Roannaise which lies in our production of bee-keeping equipment, the only company in France to operate both commercial activities simultaneously. The company also funds bee colonies allowing bee-keepers to sell their products.

Finally, since December 2020, David Besacrier took over La Boîte à Cake, a company which manufactures individual cakes. This new entity offers cakes in a variety of flavours all more tasty than the next in both organic and conventional forms. Their traditional recipes, without flavourings or palm oil, use only fresh French eggs and flour and are certain to please. Come and taste them while they last!

Products marketed:

- Organic Honey, Organic Pollen, Organic Royal Jelly, French Honey, Organic honey pastels, almond pralines, Nonnettes, Gingerbread

Brands marketed:

- Miel BESACIER, Sornin&Bourdon, Philippe & Henri and Sélection David BESACIER

Turnover:

- € 9M

Quality approach:

- AB – IGP – HACCP

Distribution channels:

Retail, wholesale, small retailers, individuals, restaurants, industrial suppliers

Contact:

LA RUCHE ROANNAISE – MIEL BESACIER

David BESACIER

ZA Grange Vignat - 1975 route de Roanne
42370 RENAISON

Tel. : 04 77 67 17 33 - **Email :** contact@mielbesacrier.com
www.mielbesacrier.com et www.besacrierapiculture.com



Jules BROCHENIN

Stand 5b R 183

Founded in 1990 (a family business whose origins date back to 1868) and located in Tulette in the Drôme region, the Jules BROCHENIN company has modern facilities and has acquired perfect expertise in the oil crushing, blending and bottling of organic oils and conventional.

Its core products: organic oils, olive oils, gourmet oils, flavored oils.

Anxious to offer quality products, it has set up, within its oil mill, a system of traceability and efficient self-control plan that it has validated through its IFS certification.

This concern for quality combined with the use of a high-performance, high-capacity production tool, makes the company Brochenin, one of the main players in the French or even European market in the segments of organic and olive oils. both in Private Label (PL), and in bulk sales.

Products marketed:

- Oils

Brands marketed:

- Brochenin

Turnover:

- € 89M

Quality approach:

- BIO UE – Kohser – HACCP – IFS – NOP – JAS

Distribution channels:

Retail market, wholesalers, food industries

Contact:

BROCHENIN
Kim PHILIBERT

Le Grand Deves, Route de Nyons, CS90021,
26790 TULETTE

Tél. : 04 75 97 23 30

Mail : kim@brochenin.com

www.brochenin.com



Pierre Martinet

Stand 6 F 69

Founded in 1968, Martinet employs 715 people across 5 production sites. Pierre Martinet brings his vast experience as cured meat producer to consumers. Thanks to a highly selective and purposeful choice of raw materials, and innovative recipes and packaging concepts, he listens to consumers to develop products which make meal times much easier for everyone.

Products marketed:

- Ready-made cold salads, savoury pastries

Brands marketed:

- Pierre Martinet, La Belle Henriette, Randy, Very Veggie

Turnover:

- € 181M

Quality approach:

- AB - HACCP - IFS

Distribution channels:

Retail, wholesale, CHR

Contact:

MARTINET
Janice CLÉMENT
 24 rue du Limousin
 38297 SAINT-QUENTIN FALLAVIER

Tel. : 33 (0)4 4 94 42 35

Email : jclement@martinet.fr
www.martinet.fr

We have been pioneers in organic products since 1936, assembling and packaging the very best in local produce.

MARKAL, specialist cereal producer, promotes healthy and balanced food thanks to its expertise, commitment and desire to develop subsidiaries as close as possible to producers. We work towards inclusive, ethical and ecological organic production.

OFAL selects high-quality raw products as close as possible to producers in a sustainable manner using 100% recyclable packaging. We have several production units continuing with our family expertise and bringing together the very latest in technological progress. From breakfast cereals with grains/pulses to pasta and rice, our product ranges meet consumer expectations every step of the way.

IO is the Italian reference in natural and authentic produce. Grown in the heart of Italy, our wide range of products including tomatoes, pasta, rice, oil and pulses have all been very carefully chosen and selected to offer you the most exacting level of quality in total respect of the environment and biodiversity.

Products marketed:

- Specialities and cereals, couscous, rice, pasta, seeds, pulses, flour, oat and muesli, vegetable drinks, sugar, dried fruits, condiments, oil, ready meals, fruit juices, jams.

Brands marketed:

- Markal, IO, Ofal, Luce

Turnover:

- € 61 446 090

Quality approach:

- AB – IGP

Distribution channels:

Wholesale, specialist organic supermarkets and supermarkets, industrial suppliers and collective & commercial restaurants

Contact:

MARKAL

1035 Avenue des Alpes
26320 SAINT-MARCEL-LES-VALENCES

Email : export@markal.fr
www.markal.fr



Maison Collet

Stand 7 D 47

We are a French family business, based in Auvergne Rhône-Alpes (42) and run by two brothers: Eric (CEO) and Philippe (industrial director), both of whom come from farming backgrounds and are committed to better eating through sustainable and responsible production.

We produce yoghurts and plant-based specialities under 3 brands: Collet, Baiko and Yatal. We are also a major supplier of private brands and subcontractor for international brands, recognised for our know-how, agility and the quality of our products and services.

All our sites are IFS High Level accredited.

We offer both conventional and organic products. Tasting our products means becoming a fan of gourmet pleasure, whether dairy or plant-based. Come and see us, we'll offer you the yoghurt!

Products marketed:

- dairy yogurts and fromage frais, plant-based specialities made with coconut, almond or oat

Brands marketed:

- Collet, Baiko, Yatal

Turnover:

- € 30M

Quality approach:

- IFS, Organic

Distribution channels:

Retail, Organic Retail, Foodservice

Contact:

MAISON COLLET

Sophie CHARTON CHEMEL

1975 Route de Roanne, ZA Grange Vignat
42370 RENAISSON

Tel : 06 82 15 29 30

Email : sophiechartonchemel@maisoncollet.fr
maisoncollet.fr



maregionsesterroirs.fr



auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr

[f](#) [i](#) [in](#)

**Comité Auvergne-Rhône-Alpes
Gourmand**

30 quai Perrache
69002 LYON - France
Tél. : +33 (0)4 37 23 67 40

Contact :

Sylvie Marino
Mail : s.marino@comite-arag.fr



auvergnerhonealpes.fr

[f](#) [t](#) [in](#) [v](#) [i](#)

**Conseil Régional
Auvergne-Rhône-Alpes**

Ma Région Ses Terroirs

Lyon

1 esplanade François Mitterrand
CS 20033 - 69269
Lyon Cedex 2

Tél. : 04 26 73 40 00

Clermont-Ferrand

59 Boulevard Léon Jouhaux
CS 90706 - 63050
Clermont-Ferrand Cedex 2

Tél. : 04 73 31 85 85