



Coco Locaux

Les produits locaux pour les pros.



LOCAL FRANCE

Terroir | Produit Innovant



HYPER LOCAL

Moins de 150km de Paris

Coco Locaux



INFORMATIONS DU SERVICE

☒ Offre catalogue producteur

Profitez de boissons, produits d'épicerie et d'hygiène en direct de producteurs locaux, avec les supports adaptés pour vos rayons.



☒ Maintien du lien direct et accès producteur

Sur demande, possibilité de solliciter les producteurs pour des animations, PLV, échantillons ou simples prises de contact

☒ Livraison mercredi et vendredi (x2 par semaine)

Prise de commande lundi avant 19h pour livraison mercredi matin et mercredi avant 19h pour livraison vendredi matin.

☒ Minimum de commande = 350€ HT

Le franco est multifournisseur donc total et partagé sur l'ensemble des producteurs présents au catalogue (cf. réseau)

✉ Modalités de prise de commande

Commandes à envoyer par mail après envoi hebdomadaire du catalogue des producteurs locaux mis à jour.

☒ Modalités de paiement

Règlement total de la commande sous 21 jours par prélèvement avec factures de chaque producteur en détail.

COCO LOCAUX, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Coco Locaux n'est pas un revendeur mais un outil dédié aux producteurs afin de mutualiser la prise de commande et la livraison (franco unique) de produits LOCAUX & ENGAGÉS.



COMMANDER « COMME LE DIRECT »

Les prix de vente proposés sont les mêmes qu'en direct ! Vous recevez la facture de chaque producteur participant à la commande !

Besoin d'échantillons, d'animations ou d'un simple contact avec le producteur, il suffit de demander comme vous le feriez en direct !

Coco Locaux existe pour faciliter les interactions entre producteurs et points de vente et garantit 100% de transparence entre eux à chaque commande.

A chacun sa définition du « local », Coco Locaux ne décide pas à votre place mais fournit toutes les clefs de compréhension (origines, certificats, historique...) pour faire un choix éclairé pour vous et le consommateur.

QUEL INTERÊT D'UTILISER LE SERVICE COCO LOCAUX ?

PRODUCTEUR

Libérer du temps pour soi (livraison, ADV, facturation), pour se concentrer sur l'essentiel : la production et le contact client le plus pertinent.

Être en capacité de livrer chaque point de vente à un niveau régional, sans contraintes de volume et dans des délais plus courts.

Gagner en visibilité auprès des points de vente grâce à un réseau logistique et une offre collective.



MAGASIN

Gagner du temps et simplifier les actions chronophages en centralisant la prise de commande, la livraison et le paiement.

S'approvisionner plus facilement en produits locaux, sans contraintes de franco par producteur (plus de stocks dormants, plus de rupture en rayon).

Garder le contact direct avec les producteurs en se concentrant sur l'essentiel (animation, conseil produit).



DÉVELOPPER ET PÉRENNISER UNE PRODUCTION LOCALE & ENGAGÉE GRÂCE À UN RÉSEAU LOGISTIQUE SOLIDAIRE ET MUTUALISÉ.

Coco Locaux est avant tout un outil logistique dédié aux producteurs qui en ont besoin !

Les producteurs présents au catalogue en ont validé l'intérêt et encouragent les points de vente à y avoir recours !

Boissons Fraîches

Boissons Végétales



DES BOISSONS ARTISANALES, BIO & SAINES INSPIRÉES DES RECETTES DU BURKINA-FASO



Koura et Philippe
Fabricantes de jus

Il était une fois une femme qui vivait dans un village nommé Nouna, situé au Burkina-Faso au cœur de l'Afrique de l'Ouest.

Cette femme s'appelait Ina et possédait un incroyable talent pour la fabrication de délicieux jus de gingembre et d'hibiscus.

Tout le village faisait appel à ses services pour les cérémonies et si, toutefois, cette dernière ne pouvait être disponible alors l'ambiance de la fête s'en ressentait grandement.

Aujourd'hui, c'est Koura qui a repris le flambeau familial et a fondé INAKAKOURA en 2022, qui signifie Koura la fille de Ina en Dioula. Passionnée par la concoction de ces boissons, Koura vous fera voyager grâce aux saveurs exotiques de son pays d'origine.

Avec l'ambition de proposer des boissons savoureuses et favorisant le bien être, Koura et Philippe (son conjoint), décident de monter leur atelier au cœur du 78, à Rambouillet.



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



Atelier de Rambouillet (78)
45 km de Paris

- Ingrédients 100% naturels, sans additif ni conservateur
- Aucun ingrédient ne prend l'avion pour rejoindre l'atelier
- A consommer bien frais dilué à l'eau, chaud ou en cocktail
- Des ingrédients aux vertus détoxifiantes



Membre
du réseau



Contact producteur
Philippe DE CRAENE
06 31 05 83 21
contact@inakakoura.fr



Avec sucre

Sans sucre

Tonifiant

Bagarre

Disponible
en 1L,
50cl et
25cl



GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
SANS SUCRE AJOUTÉ	1502	Jus de Gingembre	1 L	6	12 mois	0764460189391	5,5%	4.80 €	7.60€ - 8.60€
	1503	Jus de Gingembre	50 cl	6	12 mois	0764460189407	5,5%	3.00 €	4.75€ - 5.35€
	1505	Jus de Gingembre	25 cl	12	12 mois	0745604536349	5,5%	2.10 €	3.30€ - 3.70€
	1510	Jus d'Hibiscus	1 L	6	12 mois	0764460189414	5,5%	4.80 €	7.60€ - 8.60€
	1511	Jus d'Hibiscus	50 cl	6	12 mois	0764460189421	5,5%	3.00 €	4.75€ - 5.35€
	1513	Jus d'Hibiscus	25 cl	12	12 mois	0745604536356	5,5%	2.10 €	3.30€ - 3.70€
	1727	Jus de Bagarre	1 L	6	12 mois	0745125343105	5,5%	5.00 €	7.90€ - 8.90€
	1728	Jus de Bagarre	50 cl	6	12 mois	0745125343112	5,5%	3.20 €	5.05€ - 5.75€
AVEC SUCRE	1750	Jus de Bagarre	25 cl	12	12 mois	07451253431296	5,5%	2.10 €	3.30€ - 3.70€
	1498	Jus de Gingembre	1 L	6	12 mois	0745125094939	5,5%	5.00 €	7.90€ - 8.90€
	1499	Jus de Gingembre	50 cl	6	12 mois	0745125094960	5,5%	3.20 €	5.05€ - 5.75€
	1501	Jus de Gingembre	25 cl	12	12 mois	0745604536318	5,5%	2.10 €	3.30€ - 3.70€
	1506	Jus d'Hibiscus	1 L	6	12 mois	0745125094946	5,5%	5.00 €	7.90€ - 8.90€
	1507	Jus d'Hibiscus	50 cl	6	12 mois	0745125094953	5,5%	3.20 €	5.05€ - 5.75€
Recette saisonnière (Oct-Avril)	1509	Jus d'Hibiscus	25 cl	12	12 mois	0745604536325	5,5%	2.10 €	3.30€ - 3.70€
	1636	Tonifiant d'Hiver	1 L	6	12 mois	0764460270747	5,5%	5.00 €	7.90€ - 8.90€
	1637	Tonifiant d'Hiver	50 cl	6	12 mois	0745604536332	5,5%	3.20 €	5.05€ - 5.75€

N° Certificat Bio : FR-BIO-01.250-0064076.2024.003

Lien accès certificat

LES BIENFAITS DU GINGEMBRE

Ce rhizome se distingue par sa teneur exceptionnelle en **vitamines C, E, A, B1, B2, B3, B5 et B6**, ainsi qu'en **sels minéraux et oligo-éléments**. Le gingembre est également classé parmi les 14 **végétaux frais les plus antioxydants**.

LES BIENFAITS DE L'HIBISCUS

Le jus d'Hibiscus est une boisson aux vertus **hypotensives, tonifiantes, digestives et diurétiques**. Il contient des antioxydants particuliers : les **anthocyanes**, ainsi que des **polyphénols** et de la **vitamine C**.

A DEGUSTER SOUS PLUSIEURS FORMES

Ces jus se boivent **chauds ou froids, pur ou en cocktail**, à toute heure de la journée. Ils peuvent remplacer avantageusement le **jus d'orange du matin**, se marient avec des **alcools** tels que la **vodka**, ou bien en mélange particulièrement festif avec **1/2 dosage en vin rosé sec ou moelleux, lambrusco** etc. A consommer aussi en boisson **chaude** pour remplacer l'**infusion** du soir ou bien en **grog**.

Boissons Fraîches

Boissons Végétales



DES BOISSONS ORIGINALES POUR INNOVER EN RAYON, PEU SUCRÉES, AVEC DES INGRÉDIENTS 100% FRANÇAIS !



Sébastien Specht
Fabricant de boissons

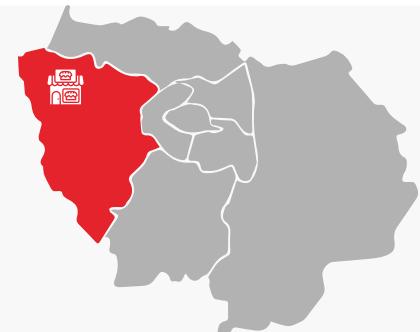
Maison Specht, c'est l'histoire d'un épicurien passionné, Sébastien Specht, qui décide, en 2010, de bousculer le monde des soft drinks pour proposer des alternatives plus saines, plus savoureuses et plus originales aux boissons industrielles omniprésentes. Sous la marque Borderline, il embarque alors avec lui 3 copains dans cette aventure entrepreneuriale folle, qui repose sur une conviction forte: proposer des boissons sans alcool sophistiquées & audacieuses.

Le projet se développe au fil des années : en 2016, ils construisent leur atelier en Seine-Saint-Denis et lancent une gamme de purs jus et de nectars sous la marque la Boissonnerie de Paris, puis profitent de du COVID, en 2020, pour lancer une gamme d'infusions et de thés glacés et entamer une transition vers l'agriculture biologique. En 2024, un incendie détruit leur atelier, mais avec résilience & envie, le Phénix renait de ses cendres & se réinvente : La Boissonnerie de Paris devient Maison Specht, une marque audacieuse qui réinvente les codes avec une expertise de production unique en France.

Contrairement à la concurrence, Maison Specht a conçu sa propre chaîne de fabrication, de sélection des matières premières jusqu'à l'embouteillage.



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



Atelier de Mantes-la-Jolie (78)
43 km de Paris

- Des saveurs originales & inattendues
- Sans arômes, colorants ni conservateurs artificiels
- Fruits français & épices bio
- Un packaging raffiné et premium avec un prix accessible



Membre
du réseau



Contact producteur
Sébastien SPECHT
01 48 10 80 40
contact@maison-specht.fr



Les classiques

Les botaniques

Les Mocktails

*Disponibles en
25cl*

CLASSIQUE

La gamme de jus de dégustation qui met en valeur le travail de Maison Specht sur les fruits. La rencontre entre des fruits de caractère et l'univers vibrant des épices et plantes aromatiques.

BOTANIQUE

La gamme d'infusions à froid aux goûts assumés et le tout avec très peu de sucre. Des assemblages au service de sensations subtiles et tout en légèreté.

MOCKTAILS

Des assemblages audacieux qui donnent naissance à une série de personnages hauts en couleurs. Ils sont de ceux qui égaien une journée ou rendent une nuit inoubliable. Cocktails sans alcool !

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
CLASSIQUE	1056	Citronnade et son zeste	25 cl	12	24 mois	3760199620393	5.5%	1.45 €	2.30€ - 2.60€
	1058	Nectar de Fraise et note de Menthe	25 cl	12	24 mois	3760199620195	5.5%	2.19 €	3.25€ - 3.65€
	1061	Jus de Pomme Trouble et soupçon de Cannelle	25 cl	12	24 mois	3760199620188	5.5%	1.85 €	2.90€ - 3.35€
BOTANIQUE	1062	Infusion glacée Hibiscus & Menthe	25 cl	12	24 mois	3760199620492	5.5%	1.05 €	1.65€ - 1.90€
	1063	Thé Noir glacé Yuzu	25 cl	12	24 mois	3760199620454	5.5%	1.35 €	2.15€ - 2.40€
MOCKTAILS	1633	Mocktail Madone Matador – Mangue, Citron & Verveine	25 cl	12	24 mois	3760199620034	5.5%	1.89 €	3.00€ - 3.40€
	1634	Mocktail Madame Yang – Framboise, Litchi & Baie rose	25 cl	12	24 mois	3760199620355	5.5%	1.99 €	3.15€ - 3.55€
	1635	Mocktail Yogi Dé tendu – Orange, Carotte & Gingembre	25 cl	12	24 mois	3760199621093	5.5%	1.89 €	3.00€ - 3.40€
	1704	Mocktail Dandy des Bas-Fonds – Poire, Rhubarbe & Cannelle	25 cl	12	24 mois	3760199620027	5.5%	1.89 €	3.00€ - 3.40€

Boissons Fraîches

JOMO

Boissons Végétales

F*** SODA ! DRINK JOMO ! LES THÉS GLACÉS À LA FRANÇAISE ! L'ALTERNATIVE SAINTE ET RESPONSABLE AUX SODAS



Maximilien
Fabricant de boissons

En 2019, Maximilien, ancien livreur Deliveroo, remarque l'absence d'alternative saines aux sodas et décide donc de créer JOMO : la marque de thé et infusions glacées saine et engagée.

L'harmonie du bon et du beau nourrit sa vision de boissons françaises les plus naturelles possibles, dénuées de colorants et d'arômes artificiels. Il subsiste un conservateur...naturel évidemment : le jus de citron. Maximilien croit en la sélection d'ingrédients issus de cultures biologiques, mais surtout à des rencontres humaines porteuses de sens et de raison.

Ils imaginent et créent des boissons saines, équilibrées et délicieuses qui répondent aux besoins de notre bien-être, mais aussi de nos envies et de nos responsabilités. A ce jour, 7 recettes ont vu le jour : des thés et infusions de maté glacés ainsi que des citronnades pour s'hydrater sainement.

Le choix des bouteilles n'est pas non plus anodin, Maximilien utilise du plastique recyclé et recyclable pour les packagings de ses produits et participe ainsi à l'économie circulaire.



PRODUCTEUR LOCAL
LOIRET



Atelier à Saint Denis l'Hôtel (45)

110 km de Paris



Faible en calorie, ingrédients 100% naturel & Vegan

Production 100% Française

Bouteilles fabriquées à partir de plastique 100% recyclé

Sans conservateur, additif, arôme artificiel etc...



Membre
du réseau



Coco Locaux

Contact producteur

Maximilien Plé

06 16 26 18 08

maximilien@jomoparis.com





Thés glacés 35cl



Matés glacés 35cl



Citronnades 35cl

PURETÉ

Au lieu de se demander ce qu'ils pouvaient ajouter à leurs produits pour se démarquer, JOMO a cherché ce qu'ils pouvaient enlever afin de ne garder que le meilleur: des infusions accompagnées de pur jus de fruit. JOMO a proscrit l'intégralité des ingrédients mauvais pour votre santé.

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
Thés glacés	A VENIR	Thé Vert - Menthe - Citron	35 cl	12	14 mois	3701260600012	5.5%	1.39 €	2.20€ - 2.50€
	A VENIR	Thé Blanc - Pêche - Hibiscus	35 cl	12	14 mois	3701260600036	5.5%	1.39 €	2.20€ - 2.50€
	A VENIR	Maté - Passion - Citron Vert	35 cl	12	14 mois	3701260600081	5.5%	1.39 €	2.20€ - 2.50€
	A VENIR	Maté - Grenade Litchi	35 cl	12	14 mois	3701260600210	5.5%	1.39 €	2.20€ - 2.50€
Citronnades	A VENIR	Citronnade - Fleur D'oranger	35 cl	12	14 mois	3701260600241	5.5%	1.39 €	2.20€ - 2.50€
	A VENIR	Citronnade - Mangue	35 cl	12	14 mois	3701260600302	5.5%	1.39 €	2.20€ - 2.50€
	A VENIR	Citronnade - Gingembre	35 cl	12	14 mois	3701260600272	5.5%	1.39 €	2.20€ - 2.50€

LOGIQUE

JOMO cherche et trouve le meilleur de ce que la nature nous offre, en sélectionnant des matières premières issues des cultures biologiques dans le simple but de proposer des créations saines & équilibrées.

ÉCO-RESPONSABLE

JOMO s'engage dans la réduction de son empreinte environnementale: objectif zéro déchet. A chaque étape de conception, JOMO a privilégié des matériaux recyclables. De plus, depuis 2025, les boissons sont fabriquées localement près de Orléans pour être plus proche des consommateurs franciliens.

TRACABILITÉ

Des recettes simples & écrites en quelques mots. Des provenances explicites, séduisantes & réalistes. Une production 100% Française 100% assumée.

Boissons Fraîches

Pétillants & Sodas

mona
le french soda

DES SODAS NATURELS, ARTISANAUX ET FRANÇAIS ! LE PLAISIR AVEC MOINS DE SUCRE !



Barbara, Guillaume, Hadrien,
Pierre & Guillaume
Fabricants de boissons

Mona, c'est l'histoire d'un groupe d'amis animés par l'envie de changer nos habitudes de consommation. Créée en 2019, la marque est née de l'idée de réinventer les boissons de terrasse avec des produits authentiques, naturels et locaux.

Fabriqués dans leur Limonaderie du Val d'Oise, les sodas Mona revisitent les classiques (Limonade, Cola, Ginger Beer) et proposent des recettes fruitées originales. Avec une liste d'ingrédients courte et transparente, ces sodas ne contiennent ni conservateurs, ni colorants, ni arômes – rien de superflu, uniquement du plaisir.

Engagée pour le goût et la qualité, la marque privilégie des ingrédients issus de l'agriculture biologique et sourcés au plus près. Le résultat ? Des sodas gourmands, peu sucrés, ultra-raîchissants, et fièrement ancrés dans leurs racines françaises.

Mona, c'est l'alternative artisanale et locale aux géants de l'industrie. Une jeune marque fun et authentique, parfaite pour celles et ceux qui recherchent une boisson pétillante, naturelle et audacieuse.



PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE



Atelier à Saint-Ouen-l'Aumône (95)
28 km de Paris



Fabricant de boissons pétillantes au savoir-faire artisanal



100% d'ingrédients biologiques et naturels



Sans colorants, sans arômes, sans conservateurs



Gourmands, peu sucrés et ultra rafraîchissant



Membre
du réseau



Coco Locaux

Contact producteur
Benoit SIMON
09 73 88 44 73
bs@appie-cidre.com





Citron
Citron Vert



Orange
Orange Sanguine



Fraise
Framboise



Pêche
Abricot



Cola



Ginger Beer



Pétillant de
Pommes

REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
A VENIR	Soda Citron & Citron vert	33 cl	12	18 mois	3760255150413	5.5%	1.45 €	2.30€ - 2.60€
A VENIR	Soda Orange & Orange sanguine	33 cl	12	18 mois	3760255150420	5.5%	1.50 €	2.35€ - 2.70€
A VENIR	Soda Fraise & Framboise	33 cl	12	18 mois	3760255150437	5.5%	1.50 €	2.35€ - 2.70€
A VENIR	Soda Pêche & Abricot	33 cl	12	18 mois	3760255150451	5.5%	1.50 €	2.35€ - 2.70€
A VENIR	Cola	33 cl	12	18 mois	3760255150864	5.5%	1.45 €	2.30€ - 2.60€
A VENIR	Ginger Beer	33 cl	12	18 mois	3760255150857	5.5%	1.50 €	2.35€ - 2.70€
A VENIR	Pétillant de Pommes	33 cl	12	18 mois	3760255150727	5.5%	1.59 €	2.50€ - 2.85€

QUALITÉ

Mona attache une grande **importance** à la **qualité & la provenance** de ses ingrédients : ils sont rigoureusement sélectionnés, exclusivement **bio** et sourcé le plus localement possible.

100% LOCAL

Les sodas Mona sont **produits et mis en bouteille** à la Limonaderie située à Saint-Ouen dans le Val d'Oise. Cuverie, brasserie, embouteillage, étiquetage & stockage; tout se fait sur place dans cet espace de plus de 2000m² qui offre l'opportunité de supprimer tous les intermédiaires du circuit de production qui pourraient nuire à la qualité de leurs sodas.

Boissons Fraîches

Boissons Végétales



DES INFUSIONS PÉTILLANTES & ENERGISANTES À BASE DE MATÉ & 100% NATURELLES



C'est lors d'une rencontre en festival et de moments partagés au sein d'un collectif de musique électronique 100% féminin qu'Apolline et Andréa, deux passionnées de food pleines d'énergie, se lient d'amitié et décident de voyager ensemble à Berlin, où elles tombent sous le charme des boissons à base de maté autant pour leur goût que leurs divers bienfaits (énergisants & antioxydants).

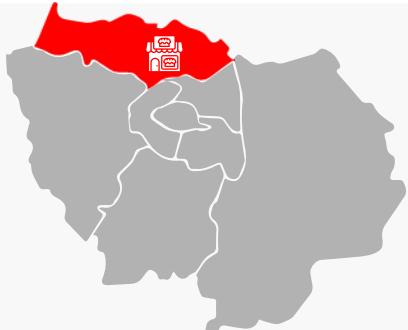
En 2021, en plein confinement, elles créent ensemble la boisson de leurs rêves pour faire découvrir le yerba maté au plus grand nombre et proposer une alternative saine et gourmande aux energy drinks industriels, au café pour une pause rafraîchissante ou aux boissons alcoolisées lors de l'apéro.

*Apolline & Andréa
Fabricantes de Boissons*

Animées par des valeurs de convivialité et de partage, elles font de POP Maté une entreprise responsable et engagée, pour montrer qu'une alimentation saine ET joyeuse est possible et mettre en lumière des sujets qui leur tiennent à cœur : l'écologie, les enjeux d'égalité, de diversité et d'inclusion, ou encore l'entrepreneuriat féminin.



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



**Atelier à Roissy-en-France (93)
20 km de Paris**



Sans alcool & peu calorique



Naturel, local & conditionné dans des formats éco-responsables



Une alternative saine aux boissons énergisantes traditionnelles



Vegan, sans gluten, sans colorant ou édulcorant de synthèse



Membre
du réseau



Contact producteur
Apolline BEY
06 95 99 59 18
apolline@popmate.fr



3 recettes d'infusion
pétillante au maté
en canette de 25cl
ou bouteille de 33 cl



LE BOOST NATUREL

Des boissons naturellement énergisantes à base d'ingrédients 100% bio qui plairont à ceux qui cherchent à se désaltérer sainement. Une recette originale au maté ainsi que 2 recettes au gingembre et à la framboise sont disponibles pour varier les plaisirs.

FROM BERLIN TO PARIS

Pop Maté s'inspire de boissons au maté populaires en Allemagne mais sous un format artisanal & local car produit à 2 pas de Paris (Roissy). L'attrait grandissant pour le maté en France malgré une offre limitée fait de Pop Mate une boisson originale et rapidement adoptée par ceux qui l'essayent...

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
Bouteille 33cl	A VENIR	Infusion pétillante de maté Pop Original	33 cl	12	24 mois	3770021717009	5.5%	1.85 €	2.95€ - 3.35€
	A VENIR	Infusion pétillante de maté Pop Gingembre	33 cl	12	24 mois	3770021717016	5.5%	1.90 €	3.00€ - 3.40€
	A VENIR	Infusion pétillante de maté Pop Framboise	33 cl	12	24 mois	3770021717023	5.5%	1.90 €	3.00€ - 3.40€
Canette 25cl	1414	Infusion pétillante de maté Pop Originl	25 cl	24	24 mois	3770021717054	5.5%	1.55 €	2.45€ - 2.75€
	1415	Infusion pétillante de maté Pop Gingembre	25 cl	24	24 mois	3770021717061	5.5%	1.60 €	2.55€ - 2.85€
	1416	Infusion pétillante de maté Pop Framboise	25 cl	24	24 mois	3770021717078	5.5%	1.60 €	2.55€ - 2.85€

SAINES & RICHES EN BIENFAITS

Pop Mate est une alternative saine et peu calorique (moins de 75 calories par bouteille) aux **boissons énergisantes** industrielles c'est une infusion à base de maté (ou Yerba maté) **bio** : une plante originale d'Amérique Latine connue pour ses **qualités énergisantes comparables au café**, ses **bienfaits antioxydants comparables au thé vert**, et procurant une **euphorie comparable à celle du cacao**. Elle conviendra autant pour un coup de **boost** en pleine journée que comme **alternative healthy** à l'apéro.

Boissons Fraîches

Pétillants & Sodas

LA LIMONADERIE
PARIS
FABRIQUÉ EN FRANCE

LES BOISSONS PETILLANTES ARTISANALES ET MADE IN HAUTS DE SEINE



Rodolphe
Limonadier

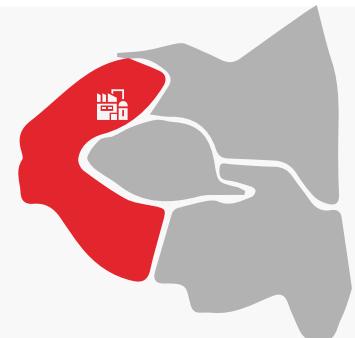
L'histoire de La Limonaderie de Paris commence en 2013, sous le nom de Paris Cola, grâce à l'ambition de Rodolphe, un entrepreneur passionné par le « Made in France ».

Son ambition ? Faire pétiller la Capitale avec une boisson locale et 100% française. Paris Cola et Parismonade ont rapidement conquis le cœur des franciliens et font aujourd'hui pétiller la Capitale ! Née de l'envie forte d'offrir une boisson locale, fabriquée en Île-de-France : l'objectif a toujours été de réaliser tout le processus de production de leurs boissons en région Parisienne.

C'est pourquoi, en 2019 un nouveau chapitre de leur histoire démarre, ils ouvrent La Limonaderie de Paris. En possédant leur propre lieu de production à Nanterre, ils deviennent les premiers producteurs de boissons gazeuses 100% Françaises en Île-de-France. De l'élaboration des recettes dans leur laboratoire R&D, à la mise en bouteilles, la production devient 100% locale !



PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE



Atelier à Nanterre (92)
3 km de Paris



Des boissons rafraîchissantes et artisanales



Naturel, 100% local et conditionné au cœur de l'Île de France



Des recettes au goût unique avec des arômes d'origine naturelle



Une alternative saine aux sodas classiques avec des ingrédients français



Membre du réseau



Coco Locaux

Contact producteur

Adrien TEKIAN
06 59 62 21 23
a.tekian@limonaderiedeparis.com





33 cl

25 cl & 75 cl

25 cl & 75 cl

25 cl

100% LOCAL

De l'élaboration à la mise en bouteilles, toutes les boissons sont fabriquées au cœur de l'Île de France, à Nanterre, pour des produits français et une fabrication 100% locale.

TRADITION & ORIGINALITÉ

La marque a fait le choix de proposer des recettes originales mais aussi des saveurs moins classiques comme la limonade concombre et basilic ou framboise citron vert. Ces boissons sauront donc compléter vos gammes en rayon.

QUALITATIF & ÉCORESPONSABLE

La Limonaderie a fait le choix d'utiliser des matières premières de grande qualité, issues de l'agriculture biologique et de circuits courts. Aussi, l'économie locale étant un point important, ils ont fait le choix de travailler avec des producteurs français.

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
Bouteilles 33 cl	1438	Paris Cola 33cl	33 cl	24	12 mois	3770013801150	5.5%	1.51 €	2.05€ - 2.31€
	1439	Parismonade 33cl	33 cl	24	12 mois	3760388110155	5.5%	1.48 €	2.05€ - 2.31€
	1514	Parismonade Framboise & Citron Vert 33cl	33 cl	24	12 mois	3760388110049	5.5%	1.51 €	2.30€ - 2.60€
Bouteilles 25 cl	1441	Ginger Beer 25cl	25 cl	24	12 mois	3760388110070	5.5%	1.27 €	1.95€ - 2.20€
	1442	Tonic 25cl	25 cl	24	12 mois	3760388110063	5.5%	1.27 €	1.95€ - 2.20€
Bouteilles 75 cl	1444	Ginger Beer 75cl	75 cl	12	12 mois	3770013801501	5.5%	2.76 €	4.25€ - 4.80€
	1445	Tonic 75cl	75 cl	12	12 mois	3760388110087	5.5%	2.79 €	4.25€ - 4.80€

Boissons Fraîches

Boissons Végétales



KÉFIR DE FRUITS ARTISANAL, VIVANT & SANS SUCRE GRÂCE À UNE FERMENTATION UNIQUE



Steve Thirion
Fabricant de kefir

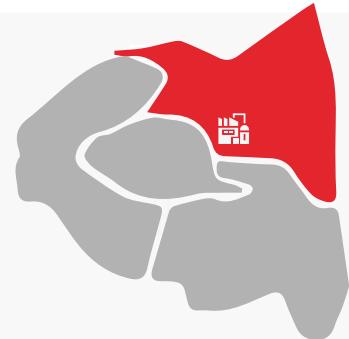
En créant KEF, Stève avait pour objectif de proposer une réelle alternative aux sodas en s'inspirant des saveurs exotiques envirantes découvertes lors de ses différents voyages. Après deux ans de recherche et plus d'un an de test, il se lance en choisissant ce nom, diminutif de Kéfir et dérivé de l'arabe «Kayf» signifiant plaisir, bien-être, santé, joie, état de gaieté...

Avec le développement et l'engouement pour les boissons fermentées, son kéfir se distingue très vite par son aspect bien-être (100% du sucre est éliminé à la fermentation et sa capacité à rester vivant sans être conservé au froid).

En effet, grâce à son procédé de fermentation unique comportant deux phases, les saveurs sont découpées et la boisson se conserve à température ambiante tout en restant vivante - car non pasteurisée - , pour conserver tous ses bienfaits !



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



Atelier de Montreuil (93)
2 km de Paris

- Garanti sans sucre résiduel ni théine
- Vivante, riche en probiotique et se conserve au frais ou à température ambiante
- Grains de kéfir naturellement mis en culture pour fermentation
- Saveurs d'ailleurs & fines bulles



Membre
du réseau



Coco Locaux

Contact producteur
Stève THIRION
07 67 24 27 83
hello@frenchkef.fr



Bouteilles 33cl
se conservant en
ambiant



Flowers



Hibiscus



Ginger

SAINE & NATURELLE

Aucun additif, pas d'arôme naturel et artificiel, pas de conservateur, ni colorant , que des ingrédients biologiques et des grains de kéfir naturellement mis en culture. C'est une boisson sans sucre car le sucre de canne blond d'origine équitable est éliminé à 100% lors de la fermentation !

REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
A VENIR	Kéfir de fruits O sucre Hibiscus & Timut	33 cl	12	12 mois	3770013032004	5.5%	1.90 €	3.00€ - 3.40€
A VENIR	Kéfir de fruits O sucre Gingembre, Curcuma & Cardamome	33 cl	12	12 mois	3770013032011	5.5%	1.90 €	3.00€ - 3.40€
A VENIR	Kéfir de fruits O sucre Flowers Camomille, Hibiscus blanc & Mélilot	33 cl	12	12 mois	3770013032042	5.5%	1.90 €	3.00€ - 3.40€

VIVANTE

Dans la phase initiale de fermentation qui dure plusieurs jours, du sucre de canne et des mangues séchées sont fermentés par des ferments naturels de Kéfir pour faire naître l'eau de Kéfir. La boisson reste vivante car non pasteurisée et conserve ainsi tous les bienfaits des probiotiques (système immunitaire renforcé, microbiote intestinal fortifié, ...).

RICHE EN SAVEURS

Légèrement pétillante, ses fines bulles en font une boisson ultra désaltérante !

La seconde étape de fermentation dans l'eau de Kéfir décuple les saveurs fruitées boostées par les agrumes, les notes florales ou encore les petites touches épicées : chaque recette est une ode à l'aventure épanchant la soif de l'inconnu qui nous anime tous !

Boissons Fraîches



Boissons Végétales

LA PAUSE FRAÎCHEUR ENERGISANTE ET ORIGINALE À BASE DE CASCARA NATURELLE CUEUILLIE À LA MAIN



Steve Thirion
Fabricant de boissons

Après avoir relevé le défi d'un kéfir de fruits sans sucre, KEF se met aux cerises de café et ça donne KasKaf : une boisson rafraîchissante, naturellement énergisante, aux notes subtilement acidulées.

Ces cerises de café sont appelées « cascara » en espagnol, celles-ci sont certifiées bio et soigneusement cueillies dans une ferme péruvienne éthique et durable. Elles sont reconnues pour leurs bienfaits digestifs et leurs vertus drainantes et antioxydantes, un superfruit !

KasKaf ne sélectionne que le top du top : une cascara de haute volée, directement issue des hauts plateaux d'une petite Asociación bien rodée. Ici, pas de place pour l'approximation : chaque cerise de café est cueillie à la main, préparée en méthode "washed" (aka mouillée) et séchée au soleil. C'est long, minutieux, mais le résultat en vaut la peine : seules les cerises mûres passent le cut.



PRODUCTEUR TERROIR
ÎLE-DE-FRANCE



Atelier de Angers (49)
260 km de Paris



Riche en polyphénols, propriétés antioxydantes & anti-inflammatoires



Sans alcool, peu sucrée et finement pétillante



Infusion ultra fraîche & légèrement cafénée (moins qu'un thé vert)



Favorise la digestion & améliore l'hydratation



Membre
du réseau



Coco Locaux

Contact producteur
Steve THIRION
07 67 24 27 83
hello@frenchkef.fr



Bouteilles 33cl
à consommer frais



Original



Gingembre



Orange

LES BIENFAITS

La cascara est riche en polyphénols aux propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires, tels que l'acide chlorogénique (CGA). Elle contient aussi des protéines (l'équivalent d'un œuf pour 100g), en potassium, vitamines B, vitamine E, oméga 3, des fibres, du fer, du zinc et du calcium.

DOUCEUR & ÉNERGIE

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, elle n'a pas le goût du café. Imaginez un mélange entre un thé fruité et un café ultra-léger, avec une touche acidulée, des notes d'hibiscus, de fruits secs et une pointe miellée. Aucune amertume, juste un très léger coup de boost caféiné pour rester éveillé. Un parfait équilibre entre douceur et énergie.

REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
A VENIR	Pétillant de Cascara l'Original	33 cl	12	12 mois	3770013032127	5.5%	1.90 €	3.00€ - 3.40€
A VENIR	Pétillant de Cascara au Gingembre	33 cl	12	12 mois	3770013032134	5.5%	1.95 €	3.10€ - 3.50€
A VENIR	Pétillant de Cascara à l'Orange	33 cl	12	12 mois	3770013032141	5.5%	1.95 €	3.10€ - 3.50€

C'EST QUOI ?

La cascara, c'est la peau du fruit du café, longtemps laissée de côté, mais aujourd'hui redécouverte et très appréciée des torréfacteurs et amateurs de café. La cascara provient d'une petite ferme au Pérou engagée dans un projet social et durable. Elle représente également une source de revenus complémentaires pour les caféculteurs, car autrefois délaissée, elle est désormais valorisée et trouve une seconde vie.

Boissons & Spiritueux

Produits des Vergers



Domaine de la Flaguerie

DES PRODUITS D'EXCEPTION FABRIQUÉS AVEC PASSION ISSUS DES VERGERS ET DE LA TRADITION NORMANDE



Jean & René
Arboriculteurs &
Distillateurs



Aujourd'hui, le Domaine cultive 50 hectares de pommiers pour une trentaine de variétés regroupées en 4 catégories: douce, douce-amère, amère et acidulée.

C'est en 1835 que la famille s'installe sur le Domaine de la Flaguerie. Les prés sont plantés de pommiers haute-tige sous lesquels les vaches normandes paissent. Les pommes ramassées à l'automne servent à la production d'un cidre artisanal qui constitue la boisson essentielle des paysans normands. Le cidre de l'année précédente est distillé de façon rudimentaire et produit le Calvados.

En 1990, Mathilde et René prennent la décision de vouer le Domaine à la culture de la pomme à cidre et plantent un verger de 20 hectares de pommiers basse-tige. C'est le début de l'aventure. Très vite, le choix de l'agriculture biologique s'impose, et c'est en 1998 que le Domaine adopte ses valeurs.

**PRODUCTEUR TERROIR
NORMANDIE**



Domaine à Ducy-Sainte-Marguerite (14)
215 km de Paris



Produits d'exception (AOC & IGP) aux nombreuses récompenses et médailles



Fruits triés manuellement, pressés sans écraser les pépins



Vieillissement en fûts de chêne et effervescence naturelle des pétillants



Pommes et levures indigènes issue directement du verger



**Membre
du réseau**



Coco Locaux



Contact producteur
Jean-Olivier PETRICH
02 31 80 28 65
info@lesvergersdeducy.fr



Cidre Brut
75cl

Cidre Brut
33cl

Vinaigre de
Cidre 50cl

Jus de
Pomme 1l

Pommeau
70cl

Calvados
Vieux 75cl

REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
1729	Cidre Brut de Normandie IGP 33cl	33 cl	12	N/A	3760067850174	20%	1.72 €	3.05 € - 3.45€
1395	Cidre Brut de Normandie IGP 75cl	75 cl	6	N/A	3760067855339	20%	2.95 €	5.20€ - 5.90€
1396	Vinaigre de Cidre de Normandie 50cl	50 cl	8	N/A	3760067850709	5,5%	2.42 €	3.65€ - 4.15€
1397	Jus de Pomme de Normandie 1l	1 l	6	24 mois	3760067855704	5,5%	2.80 €	4.35€ - 4.90€
A VENIR	Pommeau de Normandie AOC 17% 75cl	75 cl	6	N/A	3760067853014	20%	9.94 €	16.00€ - 18.00€
A VENIR	Calvados Vieux AOC 40% 75cl	75 cl	6	N/A	3760067852024	20%	22.26 €	33.00€ - 36.00€

N° Certificat Bio : FR-BIO-01.250-0088585.2024.001

Lien accès certificat

UN DOMAINE HISTORIQUE

Depuis plus d'un siècle, le Domaine de la Flaguerie cultive l'art d'extraire la quintessence du fruit emblématique de la Normandie: la pomme à cidre. Le subtil assemblage de sols associés au climat doux et humide du Bessin en Normandie offre un terroir parfait aux milliers de pommiers du Domaine afin d'exprimer tout leur potentiel.

LE TERROIR NORMAND

Le Domaine de la Flaguerie est situé aux portes du Bessin entre Caen et Bayeux. Le sol est composé de plaquettes argilo-calcaires du Jurassique. Le verger principal est assis sur un coteau exposé sud. Le sol peu profond et l'exposition produisent des fruits riches en saveur et en sucres naturels.

L'ARBORICULTURE

Les pommiers, basse-tige dans leur majorité sont de variétés différentes: Douce Moën-Marie Menard-Domaine Gros Bois de Bayeux-Judaine-Bisquet-Douce Coët pour en citer quelques-unes. Chaque variété apporte sa spécificité et participe à l'édifice. Depuis 1998, le verger est élevé conformément aux critères de l'agriculture biologique, le respect de la terre et l'équilibre de la nature.

Boissons Fraîches

Bières & Cidres



LES BIÈRES ARTISANALES SAINES & DÉLICIEUSES BRASSÉES AU MIEL POUR MOINS D'AMERTUME



Henri Delacommune
Brasseur

En 2021, après plusieurs années passées à l'étranger pour sa carrière professionnelle et de retour sur sa terre natale, Henri Delacommune lance sa fabrique de bières bio artisanales, non par hasard à Senlis, avec pour particularité de revisiter le brassage médiéval au miel d'antan.

Les bières sont nées de l'envie de se faire du bien et de la volonté de protéger la planète en aidant un maximum d'abeilles (partenariat avec Un Toit pour les Abeilles) ! Toutes les bières (Hormis l'IPA), sont brassées avec une pointe de miel de fleurs bio qui permet d'adoucir le produit et réduire légèrement l'amertume sans plus de sucre ni de lourdeur, permettant ainsi de réconcilier les personnes habituellement moins amatrices de bières.

Grace à leur savoir-faire et leur engagement éco-responsable, ils sont aujourd'hui membre du Collège Culinaire de France ainsi que de Ecotable.



PRODUCTEUR LOCAL
OISE



Brasserie à Senlis (60)
51 km de Paris

- Moins d'amertume que les bières artisanales traditionnelles
- Engagé pour la protection et le respect des abeilles
- Un prix juste garanti aux apiculteurs
- Qualité reconnue par le Collège Culinaire de France



Contact producteur
Henri DELACOMMUNE
06 35 55 16 85
info@brassieredesenlis.com





Disponibles en 33cl & 75cl

BIO, LOCAL & ENGAGÉ

Soucieuse de préserver l'environnement, les bières sont brassées uniquement à partir d'ingrédients 100% bio et la brasserie est engagée auprès des apiculteurs français afin de leur acheter leur miel au juste prix.

DOUX & ACCESSIBLE

La pointe de miel ajoutée aux bières permet d'en adoucir le goût et l'amertume, et créer des boissons plus gourmandes afin de séduire un public encore plus large et proposer ainsi une boisson différenciante en rayon.

UN ARTISANAT TRADITIONNEL

Pour créer des bières bio artisanales aux saveurs inimitables, la brasserie de Senlis revisite un savoir-faire médiéval car à l'époque, les bières étaient brassées avec du miel sans aucun résidu de pesticides. C'est ce savoir-faire et respect des traditions qui fait que la brasserie est membre du Collège Culinaire de France ainsi que de Ecotable.

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
Bouteille 33 cl	1345	Blonde de Senlis 4.7%	33 cl	24	24 mois	3770022192003	20%	1.68 €	3.00€ - 3.40€
	1346	Blanche de Senlis 4.7%	33 cl	24	24 mois	3770022192010	20%	1.68 €	3.00€ - 3.40€
	1347	Ambrée de Senlis 6%	33 cl	24	24 mois	3770022192027	20%	1.70 €	3.00€ - 3.40€
	1348	Brune de Senlis 7.7%	33 cl	24	24 mois	3770022192034	20%	1.72 €	3.05€ - 3.45€
	1349	IPA de Senlis 6.5%	33 cl	24	24 mois	3770022192133	20%	1.72 €	3.05€ - 3.45€
	1451	Triple de Senlis 9%	33 cl	24	24 mois	3770022192317	20%	1.79 €	3.15€ - 3.60€
Bouteille 75 cl	1748	Rouge de Senlis 4.5%	33 cl	24	24 mois	3770022192478	20%	1.92 €	3.40€ - 3.90€
	1350	Blonde de Senlis 4.7%	75 cl	6	24 mois	3770022192089	20%	3.12 €	5.50€ - 6.30€
	1351	Blanche de Senlis 4.7%	75 cl	6	24 mois	3770022192096	20%	3.12 €	5.50€ - 6.30€
	1352	Ambrée de Senlis 6%	75 cl	6	24 mois	3770022192102	20%	3.13 €	5.55€ - 6.30€
	1353	Brune de Senlis 7.7%	75 cl	6	24 mois	3770022192119	20%	3.15 €	5.60€ - 6.35€
	1354	IPA de Senlis 6.5%	75 cl	6	24 mois	3770022192140	20%	3.15 €	5.60€ - 6.35€
	1452	Triple de Senlis 9%	75 cl	6	24 mois	3770022192324	20%	3.20 €	5.75€ - 6.50€
	1749	Rouge de Senlis 4.5%	75 cl	6	24 mois	3770022192485	20%	3.62 €	6.40€ - 7.30€

Boissons Fraîches

Bières & Cidres



DES BIÈRES ARTISANALES AU STYLE DÉCALÉ BRASSÉES DANS L'LESSONNE



Nicolas & Hubert
Brasseurs

Nicolas et Hubert, deux frères épicuriens petits-fils d'agriculteurs, partent à la découverte de recettes et techniques de brassage, animés par le goût du terroir et l'amour des produits de qualité. Après dix ans de restauration pour le premier et dans le secteur agro-alimentaire pour le second, leur aventure commence modestement dans le garage de leurs parents.

Grâce au soutien de leur entourage, ils fondent la brasserie en 2015 en choisissant son nom en hommage à leur bouledogue français, Earlie, qui les a accompagnés dans chaque brassage.

Leur succès grandissant leur permet d'augmenter leur capacité de production et de créer une gamme BIO en 2020, certaines recettes en partenariat avec des agriculteurs locaux. Malgré le départ d'Earlie, son esprit perdure dans leurs créations, faisant de la brasserie Bouledogue une véritable aventure gustative, pleine de caractère et d'authenticité.



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



Brasserie de Villebon-sur-Yvette (91)
15 km de Paris



Brasserie familiale au style décalé



Savoir-faire artisanal & partenariats
avec des agriculteurs locaux



Ingrédients biologiques & naturels,
étiquettes éco-responsables



Des bières originales au goût bien
marqué pour ravir les spécialistes



Membre
du réseau



Coco Locaux

Contact producteur
Hubert COUTURIER
06 98 98 19 84
contact@labouledogue.com



Disponibles en 33cl & 75cl



Blonde Miel



Saison Houblonnée



Berliner Weisse



Ambrée au Pain

DIFFÉRENCIANT

La brasserie a fait le choix de proposer des **recettes originales**, des **saveurs moins classiques** que les autres brasseurs ne font pas (ex : bière au miel, **antigaspi au pain...**). Les bières sauront donc **compléter vos gammes en rayon**.

ANTIGASPI SOUTIEN LOCAL

La Brasserie mène une démarche solidaire pour renforcer son économie locale : la bière au miel est brassée essentiellement avec du miel de châtaignier **BIO d'apiculteurs de leur région (Île-de-France)**. Celle au pain est réalisée avec des **invendus de boulanger BIO situés aux alentours de la brasserie**.

100% NATUREL

100% des ingrédients sont d'origine naturelle et biologique pour vous proposer des boissons toujours plus originales.

Boissons Fraîches

Bières & Cidres



LA
BRASSERIE
DU RÔI

DES BIÈRES ORIGINALES ET BIOLOGIQUES 100% MADE IN YVELINES



Mélissa, Hugo & Ronan
Brasseurs

En 2020, c'est en plein cœur des Yvelines que trois associés, Mélissa, Hugo et Ronan, amoureux de la bière mais aussi des valeurs et du mode de vie de l'agriculture biologique, ont créé la Brasserie du Roi, l'unique brasserie craft de la ville du Roi Soleil.

La microbrasserie urbaine et biologique incarne un produit noble qui représente fièrement le patrimoine versaillais, mais c'est aussi un lieu de découverte proposant des ateliers pour apprendre à faire sa propre bière.

Fidèle au mouvement de la bière craft, toutes les bières sont brassées et fermentées sur place ou dans leur second atelier à Saint-Cyr l'Ecole dans les Yvelines, avec des ingrédients 100% naturels priorisant les circuits courts et selon le meilleur savoir-faire du brassage artisanal !



PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE



Atelier & Brewpub Saint-Cyr l'Ecole (78)
13 km de Paris

- Microbrasserie urbaine au savoir-faire artisanal
- 100% d'ingrédients biologiques et naturels
- Priorité aux circuits courts et à la saisonnalité
- Des saveurs équilibrées et subtiles



Membre
du réseau

Coco Locaux

Contact producteur

Pierre GARNIER
07 62 50 80 83
garnier.pierre@brassierieduroi.fr



Uniquement en 33cl



Impériale



Duchesse



Favorite



Concubine



Royale



Mousquetaires

REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
A VENIR	Bière blonde IPA 6% l'Impériale	33 cl	24	24 mois	3770017790023	20%	1.90 €	3.40€ - 3.90€
A VENIR	Bière rousse Red Ale 4% La Duchesse	33 cl	24	24 mois	3770017790078	20%	1.85 €	3.30€ - 3.80€
A VENIR	Bière blonde Pale Ale 5.1% La Favorite	33 cl	24	24 mois	3770017790047	20%	1.80 €	3.25€ - 3.70€
A VENIR	Bière blanche 4.6% La Concubine	33 cl	24	24 mois	3770017790016	20%	1.85 €	3.30€ - 3.80€
A VENIR	Bière Lager à l'orange 4.5% La Royale	33 cl	24	24 mois	3770017790009	20%	1.80 €	3.25€ - 3.70€
A VENIR	Bière blonde Triple 8% La 3 Mousquetaires	33 cl	24	24 mois	3770017790030	20%	1.90 €	3.40€ - 3.90€

100% NATURELLES

100% des matières premières sont d'origine naturelle et biologique (même les houblons, sans dérogation).

RESPONSABLES

Priorisation des circuits courts, du local et de la saisonnalité dans la sélection des matières premières pour limiter l'empreinte carbone.

PARTAGE LOCAL

La Brasserie du Roi, fière de son patrimoine Versaillais, ouvre ses portes au grand public afin d'offrir un atelier de création de ses propres bières bio et locales.

LA MÉNAGERIE

En extension de l'atelier yvelinois, la Brasserie du Roi vous accueille dans son bar insolite, la Ménagerie, conçue pour vous faire vivre l'expérience de la bière artisanale au plus près des cuves.

Boissons Fraîches

Bières & Cidres



BAPBAP

BIÈRE ARTISANALE
PARIS XI^e

DES BIÈRES ARTISANALES DE QUALITÉ AVEC UNE HISTOIRE 100% PARISIENNE



*Archibald & Édouard
Brasseurs*

Après des carrières à l'étranger, et la découverte des « craft beers », Archibald et Édouard décident qu'il est temps de rentrer à Paris, et de réaliser leur rêve commun : Donner sa bière à Paris !

Le projet est fou : brasser de la bière en plein Paris. Après 2 ans de recherches et 6 mois de travaux ont été nécessaires pour trouver et transformer un ancien entrepôt textile en fabrique de bières artisanales. En 2014, la 1ère bière sort des cuves, la brasserie se dote d'une taproom, la "Maison BAPBAP" lieu hybride entre boutique et bar. Enfin, c'est en 2020 que sort la gamme 100% bio ainsi que le format 75cl. En 2021, un 2ème lieu de production ouvre à Sucy-en-Brie, afin de produire des canettes, de la bière sans-alcool puis en 2024, Bap Bap s'associe à Appie et rejoint son atelier de Brassage à Saint-Ouen-l'Aumône.

Depuis, ce sont plus de 100 recettes différentes qui ont été brassées indépendamment, ou en collaboration avec d'autres brasseries, des chefs, des festivals, des chocolatiers, des artisans...



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



**Atelier d'Appie de Saint-Ouen-l'Aumône (95)
28 km de Paris**



Microbrasserie urbaine au savoir-faire artisanal



100% d'ingrédients biologiques et naturels



Priorité aux circuits courts et la saisonnalité



Des saveurs équilibrées et subtiles



Membre du réseau



Coco Locaux

Contact producteur
Benoit SIMON
09 73 88 44 73
bs@appie-cidre.com





Septante Neuf



Canopée



Shifumi



Deux Rives



Bang Bang

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
Bouteille 33 cl	1069	Bière IPA 5.6% Canopée	33 cl	12	18 mois	3760109910262	20%	2.06 €	3.70€ - 4.20€
	1074	Bière blanche 4.5% Deux Rives	33 cl	12	18 mois	3760109910330	20%	1.95 €	3.50€ - 3.95€
	1072	Bière triple 7.9% Septante Neuf	33 cl	12	18 mois	3760109911603	20%	2.09 €	3.75€ - 4.25€
	1070	Bière dorée 5.3% Shifumi	33 cl	12	18 mois	3760109911306	20%	1.96 €	3.50€ - 4.00€
	1680	Bière Pale Ale sans alcool Bang Bang	33 cl	12	18 mois	3760109912044	5.5%	1.70 €	2.70€ - 3.05€
Canette 33 cl	1387	Bière IPA 5.6% Canopée canette	33 cl	24	18 mois	3760109911283	20%	1.95 €	3.50€ - 4.00€
	1071	Bière dorée 5.3% Shifumi canette	33 cl	24	18 mois	3760109911290	20%	2.09 €	3.75€ - 4.25€
Bouteille 75 cl	1075	Bière IPA 5.6% Canopée	75 cl	6	18 mois	3760109910699	20%	4.47 €	8.05€ - 9.10€
	1681	Bière dorée 5.3% Shifumi	75 cl	6	18 mois	3760255150246	20%	4.36 €	6.55€ - 8.90€

BIO & LOCAL

Du concassage des grains à l'embouteillage, toutes leurs recettes de la gamme sont fabriquées localement dans la brasserie d'Appie à Saint-Ouen l'Aumône à partir d'ingrédients 100% bio.

INNOVANT

Parmi les pionniers de la Craft Beer parisienne, BAPBAP participe activement au renouveau de la bière artisanale en Île-de-France et offre une alternative locale à tous les amateurs de bonne mousse. La brasserie produit aujourd'hui 8 bières permanentes, multimédaillées & accessibles de par la variété et la qualité de ses recettes.

Boissons Chaudes

Boissons en poudre

ATELIER
MARTA

DES POUDRES DE LATTE SAINES & DÉLICIEUSES À PRÉPARER FACILEMENT



**Juliana & Edoardo
Fabricants de boissons**

Avec Atelier Marta, Juliana et Edoardo ont souhaité partager leurs meilleures recettes de boissons chaudes et froides à la fois gourmandes et saines pour nourrir le corps, stimuler l'esprit, renforcer le système immunitaire et enchanter les sens !

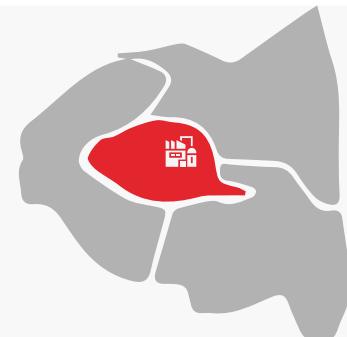
Ces poudres sont fabriquées à l'aide d'une technologie de mouture ultra-moderne permettant une préparation simple, sans résidus et préservant toutes les valeurs nutritionnelles et arômes des ingrédients naturels et bio rigoureusement sélectionnés. Les recettes, les mélanges et le conditionnement sont réalisés dans leur atelier parisien du 10^{ème}.

Aucun additif, vegan et sans gluten, juste une pointe de sucre de coco, célèbre pour ses qualités nutritionnelles et son indice glycémique bas !

Aussi, les boissons Atelier Marta sont fabriquées dans un atelier social, en soutenant leur entreprise, vous contribuez directement à l'inclusion & au développement professionnel des personnes en situation de handicap.



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



**Atelier à Paris 10^{ème} (75)
0 km de Paris**



Boissons gourmandes & aux nombreux bienfaits



Aucun additif, végan, sans gluten & sans allergènes



Ultra-simple à préparer à la maison, à déguster chaud ou glacé



Qualité barista, savoureux & sans résidu en bouche



**Membre
du réseau**



Coco Locaux

Contact producteur
Edoardo MANITTO
06 03 43 86 48
contact@ateliermarta.fr





Disponibles en 125g
env. 25 tasses

Préparation simple !

Ajouter 1 cuillère à café de poudre dans de l'eau, du lait une boisson végétale ! A boire chaud ou froid !

Astuce

Faites mousser le lait !



BIO & SAIN

Toutes les recettes sont préparées à base d'ingrédients bio et naturels, sans aucun additif. Elles sont aussi sans allergènes et vegan pour plaire à tout le monde !

GOURMAND

Le procédé de mouture permet de conserver tous les arômes des épices. Après mélange, la boisson est super crémeuse, même avec du lait végétal ! Le sucre de coco équilibre parfaitement l'amertume du matcha ou des fèves de cacao Criollo d'Afrique célèbres pour leur rareté et leur puissance aromatique .

BIEN-ÊTRE

Les épices du Chaï et du Golden possèdent de nombreuses vertus : cardamome et clou de girofle antioxydants, gingembre et poivre anti-inflammatoires ou encore la cannelle et le curcuma alliant les deux ! Le Matcha est de son côté considéré comme un superaliment grâce à ses propriétés antioxydantes entre autres.

Epicerie & Aromates

Thés & Infusions



La Vie en
Herbes

DES TISANES ET AROMATES LOCAUX, NATURELS ET ENGAGÉS POUR L'INSERTION SOCIALE



**Philippe
Directeur d'ESAT**

La Vie en Herbes est un ESAT pionnier, créé en 1990 par la Fondation des Amis de l'Atelier à Marcoussis (91), au cœur d'un site naturel de 10 hectares cultivés en bio. Depuis plus de 30 ans et portée par Philippe et ses équipes depuis 2010, elle produit des tisanes et aromates certifiés Ecocert, en alliant exigence botanique, respect de l'environnement et engagement social.

Elle emploie 80 travailleurs en situation de handicap mental, encadrés par des professionnels qualifiés. Chaque personne est accompagnée selon ses compétences et ses envies, dans une dynamique d'inclusion et d'épanouissement. Le travail s'organise autour d'ateliers agricoles, de conditionnement mais aussi de créations artistiques et numériques.

La qualité des produits repose sur un savoir-faire artisanal maîtrisé : cueillette manuelle, séchage doux, sélection minutieuse, emballages durables. Consommer La Vie en Herbes , c'est soutenir une filière bio, française et profondément humaine dont tous les bénéfices sont réinvestis pour le développement de projets solidaires.



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



**ESAT - Atelier à Marcoussis (91)
25 km de Paris**

- Projet solidaire d'insertion par le travail adapté aux personnes handicapées
- Plantes bio cultivées en agroécologie
- Savoir-faire artisanal et production française en circuit court
- Engagement écologique et économie circulaire depuis 30 ans



Membre
du réseau



Contact producteur

Caroline MOUTON

07 64 88 37 08

c.mouton@amisdelatelier.org





Sachets vrac



Boîte de 15 infusettes

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
SACHET VRAC	1522	Romarin feuilles 50g	50 g	12	24 mois	3374010110378	5.50%	2.21 €	3.50€ - 3.95€
	1523	Menthe poivrée feuilles mondées 27g	27 g	12	24 mois	3374010110262	5.50%	2.08 €	3.30€ - 3.75€
	1524	Ortie piquante plante coupées 32g	32 g	12	24 mois	3374010110309	5.50%	2.00 €	3.15€ - 3.60€
	1525	Verveine citronnée 18g	18 g	12	24 mois	3374010110484	5.50%	2.25 €	3.55€ - 4.05€
	1526	Thym feuilles 50g	50 g	12	24 mois	3374010110460	5.50%	2.59 €	4.10€ - 4.65€
	1527	Tisane détox nature 40g	40 g	12	24 mois	3374010120162	5.50%	2.48 €	3.90€ - 4.45€
	1528	Thym citron feuilles 35g	35 g	12	24 mois	3374010110477	5.50%	2.71 €	4.30€ - 4.85€
	1536	Délice du soir 35g	35 g	12	24 mois	3374010120049	5.50%	2.63 €	4.15€ - 4.70€
	1529	Sauge feuilles mondées 40g	40 g	12	24 mois	3374010110392	5.50%	2.35 €	3.70€ - 4.20€
BOÎTE 15 INFUSETTES	1530	Détox nature 15 infusettes 21g	21 g	12	24 mois	3374010130208	5.50%	2.50 €	3.95€ - 4.50€
	1531	Délice du soi 15 infusettes 21g	21 g	12	24 mois	3374010130130	5.50%	2.68 €	4.25€ - 4.80
	1532	Après repas 15 infusettes 21g	21 g	12	24 mois	3374010130123	5.50%	2.76 €	4.40€ - 4.95€
	1533	Matin joyeux 15 infusettes 21g	21 g	12	24 mois	3374010130161	5.50%	2.58 €	4.10€ - 4.65€
	1534	Thym citron 15 infusettes 21g	21 g	12	24 mois	3374010130055	5.50%	2.81 €	4.45€ - 5.05€
	1535	Thym 15 infusettes 21g	21 g	12	24 mois	3374010130048	5.50%	2.74 €	4.35€ - 4.90€

N° Certificat Bio :

Lien accès certificat

POUR L'HUMAIN

Depuis 1990, La Vie en Herbes est engagée pour l'insertion professionnelle de personnes en situation de handicap, via son ESAT. Offrant des ateliers variés et des rythmes adaptés, valorisant les talents et leur participation aux décisions, cette structure accueille du public, mène des actions solidaires et des collaborations durables avec des partenaires équitables français ou parfois internationaux.

POUR LA NATURE

Fondée à Marcoussis sur 10 hectares, l'ESAT produit des plantes sans engrais chimiques et s'approvisionne en direct auprès de producteurs bio et locaux. Il cultive selon l'agro-écologie, utilise un séchoir solaire depuis 2015, s'alimente en électricité 100% renouvelable via Enercoop, et emballe sur place avec des matières recyclables ou biodégradables (ex: amidon de maïs).

POUR LA SANTÉ

La Vie en Herbes sélectionne plus de 80 plantes actives cueillies manuellement pour préserver leurs principes. Certifiées bio, tracées jusqu'à leur origine, sans pesticides, elles offrent sécurité, efficacité et bienfaits naturels, en toute transparence, pour soutenir la digestion, l'immunité, la lactation et le bien-être au quotidien.

Epicerie & Snacking

Biscuits & Crackers



LES PAUSES PLAISIR LES PLUS NATURELS & INCLUSIVES DU COIN



Katia Pare
Biscuitière

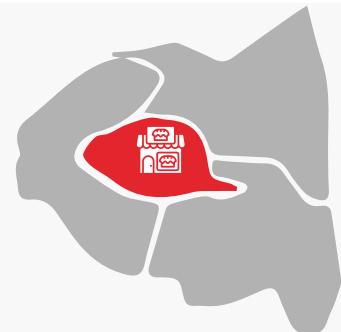
En 2019, Katia, entrepreneuse dans l'âme et adepte du Mieux Manger, se lance un défi ambitieux : créer des recettes très gourmandes, originales et vraiment naturelles pour révolutionner chaque pause de la journée : Bam&Co voit le jour.

Parce que la marque souhaite mettre le Bien Manger à l'honneur, toutes les recettes sont 100% biologiques, sans aucune substance controversée et chaque ingrédient exotique provient du commerce équitable. La fabrication française leur tient à cœur pour assurer qualité et traçabilité de leurs délicieux produits. Leur philosophie ? Rassembler tout le monde autour de la table, qu'importe le régime alimentaire ! Les biscuits et crackers sont donc végan et naturellement sans gluten.

L'univers coloré des compositions audacieuses inspire la bonne humeur et invite au voyage... Toutes les recettes -classiques ou exotiques- sont à déguster telles quelles ou à agrémenter avec vos tartinables et ingrédients préférés !



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



Atelier de Paris 11ème (75)
0 km de Paris

- 100% naturel, bio & sans aucune substance controversée
- Veggie & naturellement sans gluten
- Ultra croustillant & terriblement gourmand
- Recettes originales & savoureuse dans un packaging riche en couleurs



Membre
du réseau



Contact producteur
Katia PARE
06 15 37 13 98
hello@bam-et-co.com





Granolas
300-350g



Confibam
225g



Barres
34g

NATUREL & EQUITABLE

100% Bio et, sans aucune substance controversée, sans additifs, conservateur, sucre raffiné, arôme artificiel ou huile de palme. Les producteurs français sont valorisés autant que possible (huile de tournesol) et la majorité des ingrédients provient de pays limitrophes. Tous les ingrédients exotiques (sucre, cacao, ...) sont issus du Commerce Équitable.

RECETTES INCLUSIVES

Ni œuf, ni beurre sont utilisés dans les recettes. Tous les produits sont donc veggie, à base de farine complète et naturellement sans gluten. Chaque recette est originale, apportant un croustillant unique pour accompagner vos tartinables ou picorer seul

CROQUANT & HEALTHY

Parfaits pour l'apéro ou une pause gourmande, les biscuits sont fins et croustillants grâce à la farine complète. Ils contiennent plus de fruits et moins d'huile que les recettes traditionnelles et sont riches en fibres. Ces petits carrés croquants aux recettes inédites sont parfaits pour accompagner vos tartinables ou votre pause goûter.

Epicerie & Snacking

Biscuits & Crackers



LES PAUSES PLAISIR LES PLUS NATURELS & INCLUSIVES DU COIN



Sandy

Fabriquant de petits déjeuners

Sandy, ancien sportif de haut niveau, a toujours été sensible aux bénéfices santé d'une alimentation équilibrée. Adepte des super aliments et convaincu de leurs intérêts, il crée en 2019 110Graines et développe avec son ami d'enfance une gamme Bio de super aliments et de produits sains.

Afin de sensibiliser les Franciliens à l'intérêt des produits sains et des Super Aliments, Sandy s'entoure d'une pâtissière et de nutritionnistes pour élaborer artisanalement des recettes équilibrées et gourmandes, sans additifs ni ingrédients raffinés.

Il lance également la marque 7 Saveurs en 2023 pour proposer des gammes bio dans le réseau spécialisé, autour de l'univers du petit-déjeuner et des petites faims. Pour Sandy, l'éducation nutritionnelle étant centrale, il adapte ses emballages pour présenter les bénéfices nutritionnels des ingrédients et partage ses conseils et astuces par le biais d'ateliers et animations.



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



Atelier de Vaux-le-Pénil (77)

35 km de Paris

- 100% naturel, bio & sans aucune substance controversée
- Vegan, nutritif et riche en superaliments
- Ultra croustillant & gourmand
- Recettes originales & savoureuse dans un packaging pédagogique



Membre du réseau

Contact producteur
Sandy EL GAIED
06 26 42 78 75
sandy.elgaiied@110graines.com



**Granolas
375g**



**Céréales
500g**



**Superaliments
350g**

Avec packaging 7 Saveurs

En cours de création...

XXXX

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
Granolas	1456	Granola Chocolat Noisette 375g	375 g	10	8 mois	3770013545818	5,5%	3.17 €	4.95€ - 5.65€
	1455	Granola Amandes – Noix de Coco 375g	375 g	10	8 mois	3770013545160	5,5%	3.17 €	4.95€ - 5.65€
	1457	Granola Amandes – Cranberries – Graines de Chia 375g	375 g	10	8 mois	3770013545030	5,5%	3.17 €	4.95€ - 5.65€
	A venir	Granola Miel – Cacahuètes 375g	375 g	10	8 mois	3770012915292	5,5%	3.17 €	4.95€ - 5.65€
Céréales	A venir	Flocons d'Avoine 500g	500 g	20	8 mois	3770036718091	5,5%	1.60 €	2.50€ - 2.85€
	A venir	Flocons de Soja 500g	500 g	10	8 mois	3770036718107	5,5%	2.98 €	4.60€ - 5.30€
Superaliments	A venir	Graines de Chia 225g	350 g	12	8 mois	3770036718084	5,5%	2.65 €	4.20€ - 4.70€

En cours de création...

XXXX

En cours de création...

XXX

Epicerie & Snacking

Biscuits & Crackers

Brezhine

UNE MARQUE PAYSANNE ENGAGÉE QUI REVISITE LES RECETTES TRADITIONNELLES BRETONNES



Yves

Agriculteur & Biscuitier

Entrepreneur Bretois, Yves Philippe crée Brezhine il y a 3 ans après une carrière de plus de 25 ans dans l'ingénierie. Caressant le rêve de devenir paysan depuis tout petit, Yves achète quelques hectares de terre sur la Presqu'île de Crozon. Conscient des difficultés que rencontre l'activité paysanne, il décide d'aller plus loin que la seule culture du blé noir.

Yves, tenant de sa grand-mère cuisinière le plaisir de partager des plats gourmands, imagine alors une marque bretonne et engagée qui sublime son terroir. Evoquant avec « poezhie » la Bretagne et la farine, Brezhine est née.

Sur 90 hectares de terres agricoles, Brezhine cultive ses propres céréales biologiques : du blé noir ainsi que des variétés de blé ancien, permettant d'apporter un goût unique à des recettes bien connues de toutes et tous : gâteau breton, cookies, sablés, apéritifs salés etc. Brezhine allie une forte identité bretonne avec une ouverture sur le monde et une conscience des enjeux de notre époque.



PRODUCTEUR TERROIR
BRETAGNE



Atelier à Plougastel-Daoulas (29)

491 km de Paris



Fabrication artisanale à base de blé noir & sans gluten



Grains moulus lors d'un seul passage à froid



Emballages éco-responsables



Produit paysan car entreprise productrice et récoltante



Membre
du réseau



Coco Locaux



Contact producteur

Raphaël PHILIPPE

07 56 86 05 72

commercial@brezhine.fr



Sablés sarrasin 140g



Caramel 200g



Chips 90g



Sablés au froment 140g

PAYSAN RESPONSABLE

Breizhine, est une entreprise forte de son ancrage **local breton**, de ses cultures bios, de ses emballages simples et **éco-responsables** et de la **solidarité** avec ses confrères **paysans**. Breizhine c'est une marque paysanne engagée pour notre plaisir et notre avenir.

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
Sablés Delicelt	1743	Sablés sarrasin nature 140g	140 g	12	8 mois	3770017529296	5,5%	3.35 €	5.30€ - 6€
	1744	Sablés sarrasin chocolat 140g	140 g	12	8 mois	3770017529272	5,5%	3.60 €	5.70€ - 6.45€
Chips Kraz	1448	Chips sarrasin 90g	90 g	15	8 mois	3770017529104	5,5%	2.34 €	3.70€ - 4.20€
Caramel	1449	Caramel beurre sale 200g	200 g	12	8 mois	3770017529203	5,5%	3.45 €	5.45€ - 6.20€
Sablés au Froment	1745	Sablés bretons froment 140g	140 g	12	8 mois	3770017529067	5,5%	3.25 €	5.15€ - 5.85€
	1746	Sablés bretons froment aux pépites de chocolat 140g	140 g	12	8 mois	3770017529050	5,5%	3.40 €	5.40€ - 6.10€
	1747	Sablés bretons froment aux éclats de caramel 140g	140 g	12	8 mois	3770017529043	5,5%	3.45 €	5.45€ - 6.20€

SAIN & ARTISANAL

Une fabrication **artisanale** produite à base de farine de **blé noir, sans gluten**, cultivée directement par le producteur et garantissant des produits de qualité, respectant le vivant comme la **santé de chacun**.

Contrairement aux moulins industriels, les grains de blé noir Breizhine sont donc moulus lors d'un seul passage à froid avec une meule de pierre, le tout **sans gluten**.

GORUMAND

Des saveurs d'antan, la tradition modernisée, le goût unique du **sarrasin**, du **croustillant** & du **moelleux**, dans des recettes bretonnes revisitées pour le plus grand plaisir de nos palais.

Produits protéinés

Protéines, petits déjs et barres



DES SNACKS & PROTÉINES GOURMANDS QUI RESPECTENT AUTANT VOTRE CORPS QUE L'ENVIRONNEMENT



Gabriel & Florian
Fabricants de produits protéinés

Gabriel et Florian, en bons sportifs, s'étaient déjà essayés à la protéine avant de créer Biofair Nutrition. Ils ont vite remarqué que les produits disponibles intégraient de nombreux ingrédients comme du sucre, des conservateurs ou encore des émulsifiants qui dénaturaient la véritable protéine; ils ont donc souhaité proposer une autre alternative en fabriquant des protéines avec des ingrédients de qualité, sains et produits selon un cahier des charges engagé, notamment celui de l'agriculture biologique.

C'est donc en 2017 que naît la marque Biofair Nutrition afin de proposer des protéines saines et gourmandes pour ceux qui cherchent à retrouver une nutrition plus naturelle en complément de leur activité sportive ou pour leurs pauses plaisir du quotidien. La protéine telle que propose Biofair Nutrition représente un soutien pour les défenses immunitaires, un apport en fibres important lorsqu'il s'agit des protéines végétales ainsi qu'un complément au fort pouvoir de satiété et un allié de taille pour lutter contre les carences alimentaires.



**PRODUCTEUR LOCAL
NORMANDIE**



Atelier à Darnétal (76)

140 km de Paris



Fort pouvoir de satiété & faible en calories



Favorise le transit intestinal grâce à l'apport en fibres



Produits bio & production éthique



Gamme large pour tous les goûts et pauses de la journée, incluant une alternative végétarienne



Membre du réseau



Coco Locaux



Contact producteur

Gabriel JOURNAUX

06 24 89 75 49

gjournaux@biofair-nutrition.fr



Barres Protéinées



Protéines Végétales



Protéines de Lait



Petits Déjeuners



Boissons Solubles



Shaker

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
Barres Protéinées	1640	Barre protéinée – Amande	33 g	24	12 mois	3770009699242	5,5%	1.36 €	2.15€ - 2.45€
	1641	Barre protéinée – Noisette	33 g	24	12 mois	3770009699259	5,5%	1.36 €	2.15€ - 2.45€
	1643	Barre protéinée – Cacao	33 g	24	12 mois	3770009699402	5,5%	1.36 €	2.15€ - 2.45€
	A VENIR	Barre protéinée – Myrtille	33 g	24	12 mois	3770009699471	5,5%	1.36 €	2.15€ - 2.45€
	A VENIR	Barre protéinée – Riz Brun Cajou	33 g	24	12 mois	3770009699341	5,5%	1.36 €	2.15€ - 2.45€
	1644	Barre protéinée – Framboise	33 g	24	12 mois	3770009699440	5,5%	1.36 €	2.15€ - 2.45€
Protéines	1649	Protéine végétale – Riz Brun	200 g	6	24 mois	3770031671162	5,5%	8.83 €	14.00€ - 15.85€
	1650	Protéine végétale – Riz Brun Cacao	200 g	6	24 mois	3770031671179	5,5%	9.42 €	14.90€ - 16.90€
	1652	Protéine végétale – Amande	200 g	6	24 mois	3770031671186	5,5%	11.77 €	18.65€ - 21.10€
	A VENIR	Protéine végétale – Amande Cacao	200 g	6	24 mois	3770031671278	5,5%	11.77 €	18.65€ - 21.10€
	1655	Protéine de lait – Vanille	200 g	6	24 mois	3770031671155	5,5%	11.77 €	18.65€ - 21.10€
	1657	Protéine de lait – Café	200 g	6	24 mois	3770031671254	5,5%	11.77 €	18.65€ - 21.10€
Petits Déjeuners	A VENIR	Protéine de lait – Cacao	200 g	6	24 mois	3770031671148	5,5%	11.77 €	18.65€ - 21.10€
	A VENIR	Protéine de lait – Nature	200 g	6	24 mois	3770031671131	5,5%	11.77 €	18.65€ - 21.10€
	1659	Le P'tit Dej Bio – Cacao	350 g	6	18 mois	3770009699365	5,5%	6.00 €	9.50€ - 10.75€
Boissons Solubles	1660	Le P'tit Dej Bio – Framboise	350 g	6	18 mois	3770009699372	5,5%	6.00 €	9.50€ - 10.75€
	1661	Le P'tit Dej Bio – Pépites de Chocolat	350 g	6	18 mois	3770009699426	5,5%	6.00 €	9.50€ - 10.75€
Goodies	1662	Le P'tit Dej Bio – Myrtille	350 g	6	18 mois	3770009699457	5,5%	6.00 €	9.50€ - 10.75€
	1663	Oréla – Cacao & Céréales	250 g	12	18 mois	3770009699358	5,5%	3.32 €	5.25€ - 5.95€
	1664	Coréba – Chicorée & Café	100 g	12	18 mois	3770009699310	5,5%	4.32 €	6.85€ - 7.75€
Goodies	1665	Caféla – Café & Céréales	100 g	12	18 mois	3770009699303	5,5%	4.32 €	6.85€ - 7.75€
	1666	Shaker Sans Bisphénol 600ml	150 g	N/A		3770009699044	5,5%	3.42 €	5.40€ - 6.15€

N° Certificat Bio : FR-BIO-01.250-0075487.2025.001

Lien accès certificat

VÉGÉTAL & LOCAL

Sur l'ensemble de leurs partenaires, 80% sont français et 50% sont localisés en Normandie. Biofair priviliege la collaboration avec des TPE et PME locales pour assurer une certaine proximité avec leurs partenaires et ainsi tisser des relations commerciales et humaines durables.

SAIN & GOURMAND

Biofair porte une attention toute particulière à la sélection de matières premières nobles, rigoureusement sélectionnées en fonction de leur mode de production conforme aux normes de certification biologique. Biofair participe au développement & à la récupération musculaire ainsi qu'au maintien de bonnes défenses immunitaires.

Epicerie & Snacking

Biscuits & Tartinables

gutu

LA PAUSE VÉGÉTALE & ENGAGÉE QUI RÉINVENTE VOTRE QUOTIDIEN GOURMAND À BASE D'ALGUES BRETONNES



Pierre

Fabricant de biscuits végétaux

Cuisinier breton amateur ayant baigné dans l'univers des algues depuis tout jeune, Pierre Le Baut prend conscience du potentiel derrière cet ingrédient aux bienfaits évidents pour la santé comme la planète.

Il fait mûrir petit à petit son projet jusqu'à la création de son entreprise fin 2020 à Quimper : NÜRI, spécialisé dans la vente de produits alimentaires bio à base d'algue Kombu.

Commercialisé sous la marque GUTU, il se donne une mission ambitieuse : transformer l'alimentation végétale en une expérience à la fois saine, gourmande et durable. Les produits, conçus et fabriqués avec soin en Bretagne incarnent le meilleur du végétal : ultra gourmands, 100% naturels, certifiés BIO et sans aucun additif.

Chez NÜRI, chaque bouchée est une promesse de plaisir authentique et d'engagement pour la planète.



PRODUCTEUR TERROIR
BRETAGNE



Atelier à Quimper (29)

485 km de Paris



Algoculture et fabrication 100% Bretonne



Des produits mêlant éthique et gourmandise végétale



Sains, riches en bienfaits des algues, Nutriscore A



Alternative aux protéines animales



Membre du réseau



Coco Locaux



Contact producteur

Paul CHENUT

06 20 54 14 72

paul@bonjournuri.com



Chips au Kombu 50g



Croustill' Spiruline 50g



Terrines Végétales 90g

LES BIENFAITS DES ALGUES VERSION GOURMANDE

Reconnues pour leurs divers **bienfaits sur la santé**, les algues sont **riches en fibres, en minéraux et oligo-éléments** (magnésium, calcium, cuivre, fer, zinc, phosphore...) ainsi que **sources de vitamines (A, B2, B9, C, K)** et de protéines, restant pauvres en lipides et calories. Intégrées dans des chips soufflées ces dernières ont **65% de matières grasses en moins** que les références traditionnelles et présentent **tous les apports nutritionnels permis par l'algue** (2 à 3g d'algue par sachet suffisent aux besoins journaliers).

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
CHIPS 90g	1471	Chips au Kombu saveur BBQ 50g	50 g	14	12 mois	3770019740057	5,5%	1.90 €	2.80€ - 3.40€
	1473	Chips au Kombu et Tomate 50g	50 g	14	12 mois	3770019740040	5,5%	1.90 €	2.80€ - 3.40€
	1472	Chips au Kombu et Betterave 50g	50 g	14	12 mois	3770019740064	5,5%	1.90 €	2.80€ - 3.40€
	1474	Chips au Kombu et Herbes de Provence 50g	50 g	14	12 mois	3770019740071	5,5%	1.90 €	2.80€ - 3.40€
	1475	Chips au Kombu Nature 50g	50 g	14	12 mois	3770019740545	5,5%	1.90 €	2.80€ - 3.40€
CROUSTILL 50g	1478	Croustill' Spiruline et Paprika fumé 50g	50 g	14	12 mois	3770019740286	5,5%	1.90 €	2.80€ - 3.40€
	1476	Croustill' Spiruline et Chili 50g	50 g	14	12 mois	3770019740415	5,5%	1.90 €	2.80€ - 3.40€
	1477	Croustill' Spiruline et Oignon 50g	50 g	14	12 mois	3770019740408	5,5%	1.90 €	2.80€ - 3.40€
TERRINES POT 90g	1476	Terrine Végétale façon Forestière 90g	90 g	12	24 mois	3770019740439	5,5%	2.60 €	3.90€ - 4.65€
	1477	Terrine Végétale façon Tex-Mex 90g	90 g	12	24 mois	3770019740491	5,5%	2.60 €	3.90€ - 4.65€
	1478	Terrine Végétale façon Grillades aux herbes 90g	90 g	12	24 mois	3770019740507	5,5%	2.60 €	3.90€ - 4.65€

MADE IN BREIZH

Des algues bio issues de cultures bretonnes sont incorporées dans une fabrication 100% bretonne pour proposer des produits d'un terroir toujours plus innovant et gourmand.

RESPONSABLE

Les algues n'ont pas besoin d'eau douce, ni d engrais ou d intrants extérieurs pour se développer. Elles capturent naturellement le carbone et permettent d atténuer les effets de l acidification des océans en libérant de l oxygène. Les algues utilisées par Nüri sont issues de culture pour ne pas dégrader les fonds marins.

Epicerie & Snacking

Biscuits & Crackers

Nüttree

LES SNACKS ÉNERGÉTIQUES PRÉFÉRÉS DE LA NATURE, LA PAUSE BIEN-ÊTRE VEGAN & ENGAGÉE



Leslie
Fabricante de biscuits

L'aventure Nüttree démarre en 2019, avec une amie franco-américaine de Leslie, Tania. Les premières recettes d'energy-balls, c'est elle qui les a créées. Délicieuses, saines et top au niveau énergétique! Leslie tombe tout de suite amoureuse de ces petites boules qui lui permettaient de reprendre un petit coup de boost à tout moment de la journée et à combler ses pulsions gourmandes.

C'est ensuite que Leslie a comparé ces encas aux autres proposés en magasins ou dans les distributeurs automatiques. Verdict sans appel, les barres de céréales contiennent le plus souvent des sucres ajoutés, des conservateurs, d'autres additifs et sont ultra-transformés.

C'est à ce moment que Leslie décide de quitter son emploi pour se lancer dans la Nüt'Aventure. Cela fait maintenant 4 ans que Nüttree propose une délicieuse gamme d'energy-balls bio, végan, sans sucres ajoutés, sans gluten et sans additifs.



**PRODUCTEUR TERROIR
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**



Atelier à Marseille (13)
660km de Paris

-  Vegan, sans sucres ajoutés, sans gluten et sans additifs
-  Sachets compostables et étiquettes décollables facilement
-  Riche en fibres, magnésium et oméga 3, Nutriscore A ou B
-  Certifié bio et vegan



Membre
du réseau



Coco Locaux



Contact producteur
Leslie HOEBEKE
07 69 34 89 94
leslie.hoebeke@nuttree.fr



← Prêt à Vendre



*Sachets de 2 energy balls de 14g
12 recettes 3 gammes : sucrée, salée, protéinée*

*Sachets 300g de 20 energy balls de 14g
6 recettes sur la gamme sucrée*

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
SUCRÉE	1602	2 Energy Balls – Framboise & Cassis	30 g	15	5 mois	3770015915633	5.50%	1.33 €	2.10€ - 2.40€
	1603	2 Energy Balls – Cacao & Noisette	30 g	15	5 mois	3770015915657	5.50%	1.33 €	2.10€ - 2.40€
	1604	2 Energy Balls – Cranberry & Cacahuète	30 g	15	5 mois	3770015915428	5.50%	1.33 €	2.10€ - 2.40€
	1605	2 Energy Balls – Figue & Noix	30 g	15	5 mois	3770015915671	5.50%	1.33 €	2.10€ - 2.40€
	1606	2 Energy Balls – Pomme & Cannelle	30 g	15	5 mois	3770015915664	5.50%	1.33 €	2.10€ - 2.40€
	1607	2 Energy Balls – Abricot & Pistache	30 g	15	5 mois	3770015915640	5.50%	1.33 €	2.10€ - 2.40€
SALÉE	1614	2 Energy Balls – Carotte, Cumin & Curcuma	30 g	15	5 mois	3770015915688	5.50%	1.37 €	2.15€ - 2.45€
	1615	2 Energy Balls – Tomate, Olive & Origane	30 g	15	5 mois	3770015915695	5.50%	1.37 €	2.15€ - 2.45€
	1616	2 Energy Balls – Poivron, Tomate & Paprika Fumé	30 g	15	5 mois	3770015915701	5.50%	1.37 €	2.15€ - 2.45€
PROTÉINÉE	1617	2 Energy Balls – Cacao & Spiruline	30 g	15	5 mois	3770015915725	5.50%	1.80 €	2.85€ - 3.20€
	1618	2 Energy Balls – Cassis & Spiruline	30 g	15	5 mois	3770015915718	5.50%	1.80 €	2.85€ - 3.20€
	1619	2 Energy Balls – Abricot, Gingembre & Spiruline	30 g	15	5 mois	3770015915732	5.50%	1.80 €	2.85€ - 3.20€

SAIN & VEGAN

Réaliser des encas végan (the Vegan society) et sain a toujours été important pour Nüttree. Tout d'abord pour respecter les valeurs de ceux qui choisissent un mode de vie végan mais également car les encas végans sont souvent plus sains, riches en fibres, vitamines et minéraux, et faibles en graisses saturées, ce qui contribue à une meilleure santé globale.

DURABLE

Nüttree répond aux besoins croissants des consommateurs, de plus en plus soucieux de leur impact sur la planète et de leur bien-être. En somme, préparer des encas végan est un geste responsable qui allie santé, éthique et durabilité.

SANS GLUTEN

Bien que non certifié en raison du risque de contact dans les ateliers des fournisseurs, la totalité des recettes Nüttree est naturellement sans gluten, y compris les flocons d'avoine.

Epicerie Sucrée

Chocolat & Confiseries



DES SAVEURS INÉDITES & GOURMANDES DANS UN CHOCOLAT MADE IN VERSAILLES



*Frédéric, Pascal
& Dimitri
Chocolatiers*

Fondée par Frédéric et Pascal Jousset en 2019 puis rejoint par Dimitri Peucelle en 2020, la maison fabrique artisanalement des chocolats puissants, fruités et intenses, certifiés bio et équitables, dans son atelier versaillais, entièrement à partir d'énergies vertes et renouvelables.

Elle s'engage également dans une démarche locale lors de la sélection des ingrédients et de réduction des déchets en éliminant l'aluminium autour des tablettes.

Ces gourmands passionnés d'art et d'histoire utilisent le chocolat comme vecteur de la culture française avec un packaging reprenant les motifs de la toile de Jouy et un moule représentant la cour de marbre du château. Leur emblème provient également d'un petit ange affilié à Marie-Antoinette !



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



Atelier de Versailles (78)
10 km de Paris

- ❖ Chocolat bio, Équitable & sans Lécithine
- ❖ Production à partir d'Énergie Verte
emballage responsable sans aluminium
- ❖ Un produit aux allures premium mais
accessible en prix
- ❖ Fabrication artisanale à Versailles



Membre
du réseau

Coco Locaux



Contact producteur

Frédéric JOUSSET

06 56 73 26 31

frédéric.jousset@sucredorfrance.com



Tablettes de 80g

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
TABLETTE NOIR 70%	1088	Tablette Noir 70%	80 g	15	14 mois	3770016166133	5.50%	3.38 €	4.90€ - 5.50€
	1089	Tablette Noir 70% Menthe Poivrée	80 g	15	14 mois	3770016166102	5.50%	3.38 €	4.90€ - 5.50€
	1095	Tablette Noir 70% Zest Citron Vert	80 g	15	14 mois	3770016166805	5.50%	3.38 €	4.90€ - 5.50€
	1090	Tablette Noir 70% Agrumes	80 g	15	14 mois	3770016166119	5.50%	3.38 €	4.90€ - 5.50€
	1091	Tablette Noir 70% Géranium	80 g	15	14 mois	3770016166157	5.50%	3.38 €	4.90€ - 5.50€
	1085	Tablette Noir 70% Verveine Citronnée	80 g	15	14 mois	3770016166126	5.50%	3.38 €	4.90€ - 5.50€
	1098	Tablette Noir 70% Graines D'anis	80 g	15	14 mois	3770016166799	5.50%	3.38 €	4.90€ - 5.50€
	1086	Tablette Noir 70% Bergamote	80 g	15	14 mois	3770016166430	5.50%	3.38 €	4.90€ - 5.50€
	1087	Tablette Noir 70% Gingembre	80 g	15	14 mois	3770016166409	5.50%	3.38 €	4.90€ - 5.50€
TABLETTE LAIT 45%	A VENIR	Tablette Noir 70% Mendiant Noel	80 g	10	14 mois	3770016166898	5.50%	3.47 €	5.20€ - 5.80€
	1093	Tablette Lait 45% Cardamome	80 g	15	14 mois	3770016166188	20.00%	3.38 €	5.10€ - 5.70€
	1092	Tablette Lait 45% Fleur De Sel	80 g	15	14 mois	3770016166447	20.00%	3.38 €	5.10€ - 5.70€
	1099	Tablette Lait 45% Cannelle	80 g	15	14 mois	3770016166416	20.00%	3.38 €	4.90€ - 5.50€
	1104	Tablette Lait 45% Eclats Caramel	80 g	15	14 mois	3770016166751	20.00%	3.38 €	5.10€ - 5.70€
	1100	Tablette Lait 45% Crocanti Noisettes	80 g	15	14 mois	3770016166744	20.00%	3.38 €	5.10€ - 5.70€
	A VENIR	Tablette Lait 45% Mendiant Noel	80 g	10	14 mois	3770016166881	20.00%	3.47 €	5.30€ - 5.90€

N° Certificat Bio : FR-BIO-01.250-0010134.2024.004

Lien accès certificat

BIO, SAIN & ENGAGÉ

100% pur beurre de cacao bio, équitable. Sans lécithine, OGM ni huile de palme. Pour améliorer encore leur démarche, ils travaillent actuellement à proposer des fèves de cacao issues de l'agroforesterie. De plus, pour limiter le suremballage, les tablettes sont emballées dans des étuis cartons sans aluminium supplémentaire.

ORIGINAL & LOCAL

16 recettes originales sont travaillées en fonction de l'Histoire de France et en privilégiant des ingrédients locaux et français. Les cristaux d'huiles essentielles proviennent par exemple d'une exploitation bio dans le Sud de la France. De plus, malgré un packaging aux allures « luxueuses », Maison Bonange se veut accessible aux plus gourmands, avec un prix qui reste cohérent et une diversité de recettes inédite.

GORUMAND

Les fèves sont soigneusement sélectionnées et mélangées en fonction de leur origine pour permettre aux tablettes de rester fondantes, sans amertume.

Epicerie Sucrée



Miel Pote

Confitures & Miels

DU MIEL LOCAL LE PLUS CLASSIQUE AU PLUS ORIGINAL TOUS RÉCOLTÉS AVEC SOIN & AMOUR



Jean-Noël
Apiculteur

Ancien intermittent du spectacle, Jean-Noël se reconvertis dans l'apiculture en 2005. Pour lui, la bio c'est une évidence, c'est s'engager à respecter l'environnement mais aussi et surtout l'animal. Très attentif au bien-être de ses abeilles, il noue des liens étroits avec les agriculteurs bio autour de chez lui et est aujourd'hui serein de les laisser évoluer dans ce qu'il qualifie de « paradis » pour elles !

Le miel est récolté directement dans la ruche, extrait à froid et mis en pot par Jean-Noël lui-même, sans être filtré, pour assurer un produit de qualité, pur et sans ajout et ainsi préserver tous ses bienfaits ! Six variétés à la texture crémeuse ou fondante et aux arômes acidulés ou boisés, révèlent toute la richesse de la nature francilienne...



PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE



Atelier de Fouju (77)
38 km de Paris

- 500 colonies principalement en Seine et-Marne
- Miel non chauffé, extrait à froid, travail sans gant dans les ruches
- Non filtré et mis en pot par l'apiculteur (100% de la chaîne)
- 90% des ruches transhumées en IDF



Membre
du réseau



Contact producteur
Jean-Noël PECHÉ
06 79 94 75 26
contact@melpote.com



Les pots de 265 g ...



... existent aussi en 440 g

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
POT 265 G	1106	Miel Acacia	265 g	6	14 mois	3770006995200	5.50%	5.92 €	9.35€ - 10.60€
	1109	Miel Châtaignier	265 g	6	14 mois	3770006995217	5.50%	5.92 €	9.35€ - 10.60€
	1107	Miel Lavande	265 g	6	14 mois	3770006995286	5.50%	5.92 €	9.35€ - 10.60€
	1110	Miel Fleurs Sauvages	265 g	6	14 mois	3770006995262	5.50%	5.92 €	9.35€ - 10.60€
	1111	Miel Ronce	265 g	6	14 mois	3770006995248	5.50%	5.92 €	9.35€ - 10.60€
	1118	Miel Tilleul	265 g	6	14 mois	3770006995323	5.50%	5.92 €	9.35€ - 10.60€
POT 440 G	1491	Miel Forêt	265 g	6	14 mois	3770006995385	5.50%	5.92 €	9.35€ - 10.60€
	1108	Miel Acacia	440 g	6	14 mois	3770006995231	5.50%	8.86 €	14€ - 15.90€
	1114	Miel Châtaignier	440 g	6	14 mois	3770006995224	5.50%	8.86 €	14€ - 15.90€
	1112	Miel Lavande	440 g	6	14 mois	3770006995293	5.50%	8.86 €	14€ - 15.90€
	1113	Miel Fleurs Sauvages	440 g	6	14 mois	3770006995279	5.50%	8.86 €	14€ - 15.90€
	1116	Miel Ronce	440 g	6	14 mois	3770006995255	5.50%	8.86 €	14€ - 15.90€
	1119	Miel Tilleul	440 g	6	14 mois	3770006995330	5.50%	8.86 €	14€ - 15.90€
	1492	Miel Forêt	265 g	6	14 mois	3770006995392	5.50%	8.86 €	14€ - 15.90€

PUR & SAVOUREUX

Le miel est récolté directement depuis les ruches par l'apiculteur, qui l'extrait ensuite à froid pour ne pas abîmer le miel et termine par le mettre en pot sans le filtrer. Ce contrôle total de la production permet de garantir un produit d'une qualité exceptionnelle : un miel pur, sans ajout d'ingrédients, préservant toutes ses saveurs et ses bienfaits.

BIO & LOCAL

Les abeilles sont élevées avec le plus grand soin dans un peu plus d'une centaine de ruches installées à Fontainebleau, Nemours et Melun pour la Seine-et-Marne et Courances et Bondoufle pour l'Essonne. Elles sont souvent installées directement sur des parcelles d'agriculteurs biologiques qui introduisent beaucoup de variétés intéressantes dans leurs rotations (luzerne, sarrasin,...). La mise en pot se déroule dans la ferme de Fouju (77).

RESPECT ANIMAL

Un profond respect est voué à la nature et aux êtres-vivants. L'agriculture biologique est une valeur très importante pour cet apiculteur qui s'engage profondément pour sa préservation et se préoccupe constamment du bien-être des abeilles en collectant par exemple le miel sans gants afin de limiter le risque celles-ci

Epicerie Sucrée



KÂLINER

Produits chocolatés

LE CHOCOLAT BRETON SANS ALLERGÈNES POUR TOUS, LA GOURMANDISE SAINE & ENGAGÉE



Sébastien, Arnauld &
Erwan
Chocolatiers

Pâtissier depuis son plus jeune âge, Arnauld devient allergique aux fruits à coque à l'âge de 26 ans. Un peu frustré de ne plus pouvoir profiter des gourmandises à base de praliné, il a travaillé sur un produit sans fruits à coque.

Après de nombreux essais, Arnauld trouve dans le sarrasin une texture et un croquant comparable à la noisette, lui permettant de développer un produit qui propose la douceur & la gourmandise du praliné. Il s'associe avec Sébastien et Erwan, spécialisés dans l'alimentaire, et créent Kâliner, la première pâte à tartiner sans aucun des 14 allergènes majeurs, sans huile de palme, BIO & Végan.

Ne souhaitait pas seulement créer un produit dédié aux personnes allergiques, mais aussi offrir un plaisir à partager pour TOUS. Ils diversifient la gamme et élaborent des recettes délicieuses destinées à tous les gourmandes, allergiques ou non !



**PRODUCTEUR TERROIR
BRETAGNE**



Chocolaterie à Lanester (56)

430 km de Paris

-  Produits chocolatés sans allergènes, sans huile de palme, bios et vegans
-  Des ingrédients naturels, d'origine française et équitables si exotiques
-  Emballages ludiques mais aussi responsables et 100% recyclables
-  Produits à déguster tels quels ou utilisables en pâtisserie



Membre
du réseau



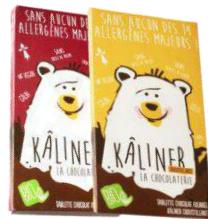
Coco Locaux



Contact producteur
Sébastien CHANOIR
06 87 03 21 44
commercial@kaliner.fr



Pot 250g et 400g ou Sceau 3kg ou 24 monodoses 30g



Tablettes 100g



Boîte de 12 ou Ballotin mixte
de 16 ou 30 rochers



GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
PÂTE À TARTINER	1401	Pâte à Käliner classique pot 400g	400 g	9	18 mois	3770024791006	5,5%	3.95 €	6.25€ - 7.08€
	1402	Pâte à Käliner classique croustillante pot 400g	400 g	9	18 mois	3770024791013	5,5%	3.95 €	6.25€ - 7.08€
	A VENIR	Pâte à Käliner chocolatée pot 250g	250 g	6	18 mois	3770024791075	5,5%	2.90 €	4.60€ - 5.20€
	A VENIR	Pâte à Käliner chocolatée croustillante pot 250g	250 g	6	18 mois	3770024791082	5,5%	2.90 €	4.60€ - 5.20€
	A VENIR	Pâte à Käliner classique sceau 3kg	3 kg	1	18 mois	3770024791020	5,5%	21.60 €	11.40€ - 12.90€/kg
	A VENIR	Pâte à Käliner classique croustillante sceau 3kg	3 kg	1	18 mois	3770024791037	5,5%	21.60 €	11.40€ - 12.90€/kg
	A VENIR	Monodose pâte à Käliner classique 30g	30 g	24	18 mois	3770024791044	5,5%	0.49 €	0.80€ - 0.90€
TABLETTES	A VENIR	Tablette fourrée chocolatée classique 100g	100 g	10	18 mois	3770024791129	5,5%	2.50 €	3.95€ - 4.45€
	A VENIR	Tablette fourrée chocolatée croustillante 100g	100 g	10	18 mois	3770024791136	5,5%	2.50 €	3.95€ - 4.45€
CHOCOLATS & ROCHERS	A VENIR	Ballotin assortiment 16 rochers 175g	175 g	6	12 mois	3770024791143	5,5%	5.60 €	8.85€ - 10.05€
	A VENIR	Ballotin assortiment 30 rochers 325g	325 g	6	12 mois	3770024791150	5,5%	10.15 €	16.05€ - 18.20€
	A VENIR	Boîte de 12 truffes fantaisies 125g	125 g	10	12 mois	3770024791198	5,5%	4.10 €	6.50€ - 7.35€
	A VENIR	Boîte 12 rochers noirs graines de sarrasin caramélisées 125g	125 g	10	12 mois	3770024791174	5,5%	4.10 €	6.50€ - 7.35€
	A VENIR	Boîte 12 rochers coco 125g	125g	10	12 mois	3770024791181	5,5%	4.10 €	6.50€ - 7.35€

Nº Certificat Bio : FR-BIO-01.250-0066465.2024.010

Lien accès certificat

SANS ALLERGENES

Aujourd’hui, selon l’INSERM, environ 5% des enfants et 2% des adultes présentent une allergie alimentaire, un chiffre en croissance. Käliner propose ainsi des produits sans aucun des 14 allergènes majeurs (sarrasin à la place des fruits à coque), garantit par une sélection rigoureuse des matières premières et un atelier de production dédié. Les produits sont également vegan, bios et sans huile de palme.

MULTI-USAGE

Les chocolats Käliner peuvent être utilisés à tartiner, pour le petit déjeuner, le goûter ou tout simplement à la cuillère pour les plus gourmands ! Ils permettent aussi de préparer toutes les gourmandises que l’on fait habituellement avec du praliné : ganaches, bavarois, crémeux, cakes, Paris-Brest.

Epicerie Salée

Huiles et Légumineuses



DES HUILES BIO EN PREMIÈRE PRESSION À FROID ET DES LENTILLES VERTES CULTIVÉES EN HARMONIE AVEC LA CAMELINE



Antoine Faucheuix
Agriculteur transformateur

Après des études en sociologie et quelques années en tant que musiciens passés en Afrique, Antoine décide de rejoindre la ferme familiale en 2003.

Il en devient ensuite propriétaire après 4 générations et choisit de convertir les cultures en bio. Un choix guidé par la passion mais aussi par peur des conséquences tant pour sa santé que celle de ses consommateurs et voisins. Ennuyé par le système classique, il considérait la culture en bio comme un beau challenge technique.

En effet, Antoine cultive les lentilles et la cameline, ensemble, ces végétaux fonctionnent en synergie. Cette dernière a un effet insecticide sur les ravageurs de la légumineuse, elle évite les mauvaises herbes et lui sert de tuteur afin qu'elles montent plus haut et soient plus faciles à ramasser. Les légumineuses sont aussi réputées en bio pour éviter d'ajouter de l'azote et ainsi enrichir le sol naturellement.

Antoine et aussi un passionné de gastronomie, il choisit ses variétés en ce sens. Ses huiles utilisées dans certaines tables étoilées parisiennes grâce à la machine haut de gamme qu'il a choisi pour produire des huiles de grande qualité.



**PRODUCTEUR LOCAL
CENTRE-VAL DE LOIRE**



Ferme de Pithiviers-le-Vieil (45)
74 km de Paris



Ferme familiale depuis 5 générations,
100% bio depuis 2017



Huile de 1^{ère} pression à froid préservant
saveurs & nutriments



Excellent en cuisine mais aussi
fabuleuses en cosmétique



Lentilles vertes de variété Anicia
(légumineuses du Puy_en-Veloy)

Membre
du réseau



Contact producteur
Antoine FAUCHEUX
06 13 13 33 93
Faucheux.antoine@wanadoo.fr



DES PRODUITS RICHES EN BIENFAITS

L'huile de tournesol est **riche en Oméga 9**, l'huile de colza en **Oméga 3 et vitamine E**. L'huile de cameline possède également de nombreuses **vertus antioxydantes, autant pour la cuisine que la cosmétique**. Sa saveur légère et herbacée la rend idéale avec des légumes verts. Très fragile, elle ne supporte pas la cuisson et se conserve mieux au réfrigérateur. Les **lentilles, de variété Anicia** (légumineuses du Puy-en Velay), sont triées au trieur optique pour garantir aucun résidu de pierre. Associées à des céréales, ces légumineuses fournissent un **apport en protéines important et rassasient, sans oublier leur teneur en fibres !**



5l & 75cl

BIO & LOCAL

La ferme est **100% bio depuis 2017** et Antoine essaie au maximum de cultiver chaque espèce **en synergie** avec 14 cultures assurées sur plus de 160 hectares. Les **engrais utilisés sont organiques** (fumier, lisier, ...), les autres produits biologiques, le désherbage est manuel, ... Ce n'est pas tout car Antoine croit fermement que **bio et local n'ont de sens qu'en ensemble**. Il se fournit donc en semences biologiques et paysannes **auprès d'agriculteurs locaux ou français et ses étiquettes sont imprimées à moins de 20km**. Toutes les étapes de l'emballage à la main se font au sein de l'atelier de la ferme.



25cl



500g & 1kg

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
HUILES	A VENIR	Bib Huile de Colza 5l	5 L	1	24 mois	3770012230074	5,5%	30.00€ soit 6€/L	9.50€/L - 10.80€/L
	A VENIR	Bib Huile de Tournesol 5l	5 L	1	24 mois	3770012230067	5,5%	30.00€ soit 6€/L	9.50€/L - 10.80€/L
	362	Huile de Cameline 25cl	25 cl	12	24 mois	3770012230043	5,5%	6.35 €	10.30€ - 10.70€
	364	Huile de Colza 75cl	75 cl	6	24 mois	3770012230029	5,5%	6.83 €	11.10€ - 12.55€
LENTILLES	363	Huile de Tournesol 75cl	75 cl	6	24 mois	3770012230036	5,5%	6.83 €	11.10€ - 12.55€
	358	Lentilles Vertes 1kg	1 Kg	16	24 mois	3770012230012	5,5%	4.80 €	7.60€ - 8.65€
	359	Lentilles Vertes 500g	500 g	20	24 mois	3770012230005	5,5%	2.80 €	4.45€ - 5.05€

Epicerie Salée

Soupes et Bouillons



DES BOUILLONS DÉSHYDRATÉS OU LIQUIDES, SANS LEVURE NI ADDITIFS & ISSUS DE L'ANTIGASPI



Jérémie
Fabricant de Bouillons

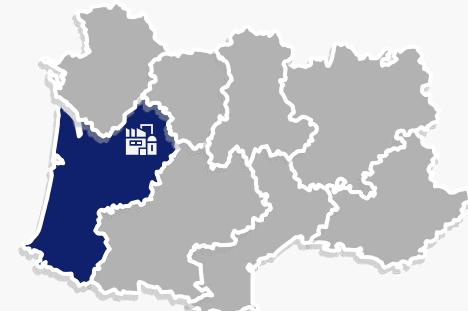
Après 15 ans passé au sein d'une multinationale, Jérémie décide il y a 4 ans de changer de vie et de créer sa marque de bouillons COSSÙ, avec pour objectif d'innover autour de la consommation des légumes.

Fort du constat d'une offre alimentaire très transformée & sans goût, Jérémie s'est donné comme challenge de proposer une nouvelle option aux consommateurs afin de boire et de cuisiner de façon saine, & 100% véritable !

La mission de Cossû est de revaloriser les fruits & légumes déclassés de Nouvelle-Aquitaine, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, en les revisitant sous des formes pratiques, innovantes, véritables, biologique & positifs sur notre bien-être et sur la planète.



PRODUCTEUR TERROIR
NOUVELLE-AQUITAIN



Atelier de Taponnat-Fleurignac (16)
370 km de Paris

- Ingrédients 100% naturels et issus de l'antigaspi
- Bouillons déshydratés sans levures, sans additifs et sans sel ajouté
- Bouillons liquides sans colorants ni conservateurs & limités en sel
- Infusions sans exhausteur de goût, sans colorants, sans sucre ajoutés



Membre
du réseau



Coco Locaux

Contact producteur
Jérémie COSSUREL
06 09 74 63 87
jeremie@cossu.com





Bouillons Liquides
en 50cl et 25 cl



Bouillons Déshydratés
en 40g



Infusés Bouteilles
en 50 cl

ORIGINAL

Revisiter une recette connue de chacun, **LE BOUILLON**, pour le rendre au goût du jour et accessible à tous, petits et grands, avec une variété de choix très large et des gammes qui ne cessent d'évoluer. Le **packaging** est également ludique avec des indications d'utilisation et l'accès à des recettes afin de raviver vos papilles.

100% AUTHENTIQUE

Nos bouillons et infusés sont **100% SANS** : autrement dit **sans additifs, sans conservateurs, sans sel ajoutés** (ou limité pour les bouillons liquides), **sans levures** et **sans sucres ajoutés**. Avec une liste d'ingrédients courte, et un goût **100% véritable**.

DURABLE & ENGAGÉ

Les fruits et légumes utilisés sont de saison, bios, déclassés et proviennent de partenaires locaux. Les bouillons et infusés sont vendus dans des emballages recyclables et réutilisables (bouteilles en verre, tubes en carton).

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PC B	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
Bouillons liquides	A VENIR	Bouillon Thaï	50 cl	6	36 mois	3770018330181	5.50%	2.89 €	4.60€ - 5.20€
	A VENIR	Bouillon De Volaille Et Légumes	50 cl	6	36 mois	3770018330198	5.50%	2.99 €	4.65€ - 5.25€
	A VENIR	Bouillon De Bœuf Et Légumes	50 cl	6	36 mois	3770018330204	5.50%	2.99 €	4.65€ - 5.25€
	A VENIR	Bouillon Carotte Cumin	50 cl	6	36 mois	3770018330013	5.50%	2.85 €	4.50€ - 5.05€
	A VENIR	Bouillon Légumes	50 cl	6	36 mois	3770018330167	5.50%	2.85 €	4.50€ - 5.05€
	A VENIR	Bouillon Poireau Coco Curry	50 cl	6	36 mois	3770018330112	5.50%	2.85 €	4.50€ - 5.05€
	A VENIR	Bouillon Miso	50 cl	6	36 mois	3770018330334	5.50%	2.89 €	4.60€ - 5.20€
	A VENIR	Bouillon Carotte Coco Curry	50 cl	6	36 mois	3770018330358	5.50%	2.85 €	4.50€ - 5.05€
	A VENIR	Bouillon Volaille	25 cl	12	36 mois	3770018330365	5.50%	2.11 €	3.35€ - 3.80€
	A VENIR	Bouillon Légumes	25 cl	12	36 mois	3770018330150	5.50%	2.11 €	3.35€ - 3.80€
Bouillons déshydratés	A VENIR	Bouillon Thai	25 cl	12	36 mois	3770018330433	5.50%	2.11 €	3.35€ - 3.80€
	A VENIR	Bouillon Légumes	40 g	9	12 mois	3770018330532	5.50%	2.72 €	5.35€ - 5.95€
	A VENIR	Bouillon Légumes Méditerranéens	40 g	9	12 mois	3770018330488	5.50%	2.82 €	4.45€ - 5.02€
	A VENIR	Bouillon Détox (Poireau,Céleri,Fenouil,Citronnelle)	40 g	9	12 mois	3770018330396	5.50%	2.72 €	5.35€ - 5.95€
	A VENIR	Bouillon Légumes Spicy	40 g	9	12 mois	3770018330525	5.50%	2.72 €	5.35€ - 5.95€
Infusés	A VENIR	Bouillon Thaï	40 g	9	12 mois	3770018330389	5.50%	2.82 €	4.45€ - 5.02€
	A VENIR	Bouillon Carotte Gingembre Curcuma	40 g	9	12 mois	3770018330402	5.50%	2.72 €	5.35€ - 5.95€
	A VENIR	Bouillon Carotte Cumin	40 g	9	12 mois	3770018330372	5.50%	2.72 €	5.35€ - 5.95€
	A VENIR	Infusé Tonique (Pomme Citron Gingembre)	50 cl	6	36 mois	3770018330051	5.50%	2.79 €	4.35€ - 4.90€
	A VENIR	Infusé Pimpante (Fraise Basilic Hibiscus)	50 cl	6	36 mois	3770018330099	5.50%	2.79 €	4.35€ - 4.90€
	A VENIR	Infusé Détoxifiante (Pomme Carotte Citron Gingembre Timut)	50 cl	6	36 mois	3770018330136	5.50%	2.79 €	4.35€ - 4.90€
	A VENIR	Infusé Rafraîchissante (Poire Menthe Verveine)	50 cl	6	36 mois	3770018330044	5.50%	2.79 €	4.35€ - 4.90€

Epicerie Salée

Conserve de poisson



DES CONSERVES DE POISSONS BIO DE HAUTE QUALITÉ ET AU GOÛT AUTHENTIQUE



Dominique
Fabricant de conserves
de la mer



En 1920, Dominique Ferrigno, pêcheur de Cetara en Italie, quitte son pays pour s'installer en Algérie, à Courbet Marine, avec son bateau comme seul outil.

En 1945, ses fils, Amodéo et ses quatre frères, fondent une conserverie. Après l'indépendance, la famille s'installe en métropole, à Marseille et ses environs. En 1962, elle crée une conserverie de sardines et une flotte de pêche à Port-Saint-Louis-du-Rhône.

En 1986, la troisième génération, menée par Dominique Ferrigno, son frère et ses cousins, modernise l'activité. En 1998, l'entreprise diversifie sa production avec des plats cuisinés tels que la soupe de poissons, la bouillabaisse et la daube de thon. Joël Robuchon sélectionne la soupe de poissons et la bouillabaisse pour la marque « Reflets de France », contribuant à la renommée de la conserverie Ferrigno.

PRODUCTEUR TERROIR

Provence-Alpes-Côte d'Azur



Atelier à Port-St-Louis-du-Rhône (13)
626 km de Paris



Fabrication Française & artisanale à la seule conserverie de Méditerranée



Pêche locale et ingrédients de producteurs locaux



Recettes traditionnelles & saveurs authentiques



Savoir faire familial depuis 1920

Membre
du réseau



Coco Locaux

Contact producteur

Marie FERRIGNO

04 42 86 91 58

contact@sasferrigno.com





Conserveres de poisson

Tartinables

Soupe de poisson

PÊCHE RESPONSABLE

Les pêcheurs de Ferrigno se sont engagés pour une pêche responsable grâce à un projet d'amélioration de la pêcherie visant à préserver l'espèce, en utilisant la senne tournante, qui permet de capturer les poissons pélagiques uniquement.

ARTISANAL & TRADITIONNEL

Ferrigno propose une gamme de soupes, conserveres et tartinables de poissons bio, élaborés artisanalement pour garantir une qualité et une saveur optimale. Chaque produit est préparé avec soin à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés auprès de producteurs locaux. Le poisson, issu de la pêche locale, est travaillé selon des recettes traditionnelles. Grâce à des méthodes de conservation douces, les qualités nutritionnelles et gustatives des produits sont préservées, offrant une expérience authentique et savoureuse.

Epicerie Salée

Condiments & Sauces



DES SAUCES & CONDIMENTS SAINS ET NATURELS AUX SAVEURS ORIGINALES & 100% LOCALES



Benoit, Marie-France & Alexandra
**Fabricants de condiments et
légumes fermentés**

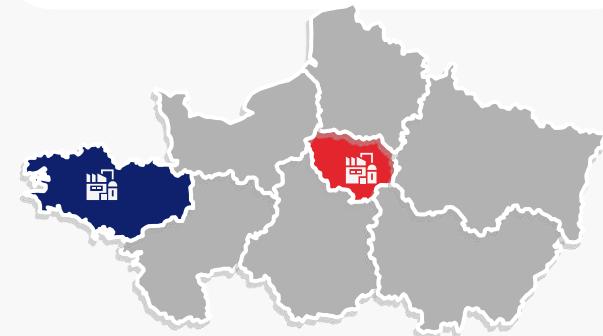
En 2017, Alexandra reçoit ses neveux et constate qu'elle ne trouve pas dans le commerce de condiment sain et adapté pour les enfants. Alors étudiante à l'Agrocampus de Rennes, son projet s'oriente vers la création de condiments sains pour toute la famille.

En 2019, elle s'associe avec Dyonis pour offrir des alternatives saines, naturelles et locales aux produits industriels. C'est ainsi que naît la Tribu du Palais et sa marque « La Belle Sauce » proposant un 1er ketchup maison sain, à base de tomates françaises.

En 2024, elle s'associe avec Marie-France et Benoît, deux passionnés, artisans du goût et défenseurs d'une alimentation saine et engagée pour la planète. Une nouvelle marque voit le jour : « Les Grandes Oreilles », proposant une gamme de condiments et légumes fermentés offrant une expérience culinaire à la fois gourmande et bienfaisante.



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE & BRETAGNE**



**Conserverie Les Potagers de Marcoussis (91)
Atelier fermentation à Planguenoual (22)**

21 km et 362 km de Paris

- ➔ Fabrication artisanale 100% Française utilisant la fermentation et la saumure
- ➔ Des condiments sains, végan, sans gluten et avec un Nutri-Score A
- ➔ Des produits peu sucrés, sans additifs, conservant tous leurs bienfaits
- ➔ Des associations audacieuses de légumes et d'épices



Membre
du réseau



Contact producteur

Alexandra THOMAS - 07 69 46 10 66
Marie-France LE SAUX - 06 70 48 39 43
contact@latribudupalais.fr





Sauces 250ml



Ketchups fermentés 200ml



Pickles & Légumes fermentés 200g

REF	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
LA BELLE SAUCE	903	Ketchup artisanal aux tomates de saison 250ml	250 ml	12	24 mois	3770019052112	5,5%	3.25 €	5.10€ - 5.80€
	904	Ketchup artisanal aux carottes de saison 250ml	250 ml	12	24 mois	3770019052075	5,5%	3.25 €	5.10€ - 5.80€
	905	Ketchup de Betterave 250ml	250 ml	12	24 mois	3770019052082	5,5%	3.25 €	5.10€ - 5.80€
	906	Sauce Barbecue aux légumes de saison 250ml	250 ml	12	24 mois	3770019052129	5,5%	3.25 €	5.10€ - 5.80€
KETCHUPS FERMENTÉS	A VENIR	Ketchup fermenté 200ml	200 ml	12	24 mois	3770019052266	5,5%	4.00 €	6.30€ - 7.15€
	A VENIR	Ketchup fermenté épiceé 200ml	200 ml	12	24 mois	3770019052129	5,5%	4.00 €	6.30€ - 7.15€
PICKLES	A VENIR	Carotte & citron 200g	200 g	12	24 mois	3770019052211	5,5%	3.90 €	6.15€ - 6.95€
	A VENIR	Concombre aigre doux 200g	200 g	12	24 mois	3770019052235	5,5%	4.00 €	6.30€ - 6.95€
	A VENIR	Oignon rouge & cardamome 200g	200 g	12	24 mois	3770019052228	5,5%	3.90 €	6.15€ - 6.95€
LÉGUMES FERMENTÉS	A VENIR	Kimchi 200g	200 g	12	12 mois	3770019052242	5,5%	3.70 €	5.85€ - 6.65€
	A VENIR	Fenouil & coriandre 200g	200 g	12	12 mois	3770019052259	5,5%	3.70 €	5.85€ - 6.65€

LOCAL & 100% FRANÇAIS

La Tribu du Palais, au travers de ses 2 marques, s'inscrit dans une dynamique écologiquement positive en privilégiant des **produits de saison**, en travaillant auprès d'**agriculteurs français** et cultivant sur des terres **certifiées BIO**. Les légumes sont fermentés à **Plangouenal** et elle collabore également avec une **conserverie francilienne** à **Marcoussis (91)** pour produire « à façon » ses recettes **toujours plus originales**.

LE BON QUI FAIT DU BIEN

Des associations audacieuses de légumes et d'épices pour vous surprendre. Des méthodes de préparation et de conservation traditionnelles telles que la fermentation et la saumure au vinaigre, pour préserver les saveurs et les bienfaits des aliments.

DES RECETTES SAINES

La liste d'ingrédients est **100% naturelle** et la **plus courte possible** : des légumes, des épices et des plantes aromatiques plus un peu de vinaigre et de sel pour la conservation. Des condiments certifiés **Nutriscore A** pour un effet « wahou ! » dans vos assiettes du quotidien, festives, vos sandwichs ou vos planches apéritives.

Epicerie Salée



Tartinables

DES TARTINABLES À BASE DE SOJA BIO CULTIVÉ EN FRANCE, VÉGAN ET SANS ADDITIFS !



*Tristan, Margaux
& Aymeric*
Fabricants & Agriculteurs

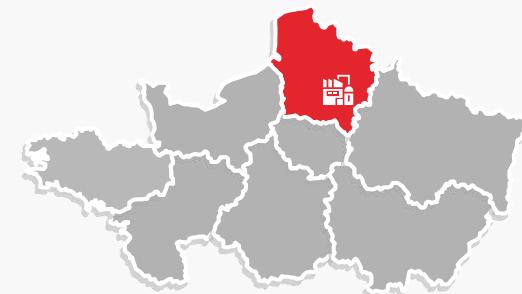
Payzan, c'est la suite d'une belle histoire familiale dans l'Aisne qui dure depuis plusieurs générations. Tristan, après plusieurs expériences entrepreneuriales en parallèle de ses études, décide en 2023 de rejoindre son frère Aymeric et sa femme Margaux dans la reprise de la ferme familiale, où ils produisent blé, betterave, tournesol, chanvre et soja. La réflexion s'oriente rapidement sur comment valoriser les productions agricoles de d'exploitation.

Faisant déjà pousser du soja bio, français et sans irrigation depuis trois ans, ils s'orientent naturellement vers la transformation et la revalorisation de cet aliment original en conserves. De plus, le soja, encore assez peu exploité par les producteurs bio & français, présente de réelles qualités nutritionnelles pour le corps car riche en protéines mais aussi sur le plan agronomique puisque la plante n'a pas besoin d'être irriguée et enrichie les sols en engrais via la captation de l'azote dans l'air.

Le projet agricole prend un autre tournant et peut ainsi perdurer.



**PRODUCTEUR LOCAL
HAUTS-DE-FRANCE**



Exploitation à Blanzy-lès-Fismes (02)

106 km de Paris

- Soja bio français cultivé dans l'Aisne, sans OGM et non irrigué
- Sans additifs et végan
- Des recettes innovantes à déguster à l'apéro, en salade ou sur le pouce
- 90% des ingrédients sourcés à moins de 50km de la ferme



Membre
du réseau



Contact producteur
Tristan FERTÉ
06 46 66 56 47
contact@payzan.fr



Houmous de soja en 90g ou 190g



Tartinables végétales en 90g ou 190g



GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
Pots 190g	A VENIR	Houmous de soja Citron & Cumin	190 g	6	22 mois	3760386550014	5,5%	4.30 €	6.80€ - 7.70€
	A VENIR	Houmous de soja Betterave rouge	190 g	6	22 mois	3760386550052	5,5%	4.30 €	6.80€ - 7.70€
	A VENIR	Houmous de soja Citron & Ail	190 g	6	22 mois	3760386550007	5,5%	4.30 €	6.80€ - 7.70€
	A VENIR	Tartinable Asperge	190 g	6	22 mois	3760386550106	5,5%	4.30 €	6.80€ - 7.70€
	A VENIR	Tartinable Champignon	190 g	6	22 mois	3760386550069	5,5%	4.30 €	6.80€ - 7.70€
	A VENIR	Tartinable Puacamole	190 g	6	22 mois	3760386550076	5,5%	4.30 €	6.80€ - 7.70€
	A VENIR	Tartinable Poivrons & Piment d'Espelette	190 g	6	22 mois	3760386550090	5,5%	4.30 €	6.80€ - 7.70€
	A VENIR	Tartinable Courgette & Chèvre	190 g	6	22 mois	3760386550113	5,5%	4.30 €	6.80€ - 7.70€
	A VENIR	Tartinable Aubergines & Curry	190 g	6	22 mois	3760386550083	5,5%	4.30 €	6.80€ - 7.70€
Pots 90g	A VENIR	Tartinable Puacamole	90 g	10	22 mois	3760386550137	5,5%	3.10 €	4.90€ - 5.55€
	A VENIR	Tartinable Poivrons & Piment d'Espelette	90 g	10	22 mois	3760386550120	5,5%	3.10 €	4.90€ - 5.55€
	A VENIR	Tartinable Courgette & Chèvre	90 g	10	22 mois	3760386550168	5,5%	3.10 €	4.90€ - 5.55€
	A VENIR	Houmous de soja Citron & Cumin	90 g	10	22 mois	3760386550144	5,5%	3.10 €	4.90€ - 5.55€

N° Certificat Bio : FR-BIO-10.250-0031026.2024.001

Lien accès certificat

AGRONOMIE

Le soja est une légumineuse, il capte donc l'azote dans l'air pour le stocker ensuite dans le sol. Cela sert d'engrais naturel pour la terre & les plantes. Par ailleurs, le soja cultivé sur la ferme est bio, non irrigué et sans OGM

NUTRITION

Le soja est un végétal peu gras, avec beaucoup de protéines. Il est également source de vitamine C, de calcium, de fer et de fibres. Malgré ses bienfaits pour la santé, sa consommation reste encore trop peu répandue en France.

RESPONSABLE

Le soja est issu en majorité de l'import, à 70% d'Amérique du Sud. Ces importations favorisent la déforestation et sont émettrices de CO2. C'est pourquoi la ferme produit son propre soja bio dans l'Aisne afin de valoriser une production locale.

Hygiène & Bien-Être

Savons & Cosmétiques

atelier
Populaire

LES COSMÉTIQUES BIO & MILITANTS QUI SENTENT BONS EN RESTANT 100% PARISIENS



*Jean, Elsa & Jean
Savonniers*

Créée en 2018 par Elsa, Jean L. et Jean M., la manufacture bio est née de l'envie de révolutionner la cosmétique biologique tout en modernisant l'artisanat. Elle possède ses propres installations dans le 19e arrondissement et fait tout elle-même de A à Z.

Rien n'est sous-traité pour proposer des produits en adéquation totale avec leurs valeurs. À bas les grands discours, ce sont les actes qui priment ! Pour eux, la bio doit être non seulement engagée et locale mais aussi glamour et efficace !

Tous les produits sont donc d'origine naturelle et labellisés bio, vegan, cruelty free et Slow Cosmétique. Les savons sont saponifiés à froid pour préserver les bienfaits des huiles et tous les ingrédients risqués pour les utilisateurs, producteurs ou écosystèmes sont proscrits.



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



Atelier à Paris 19^{ème} (75)

0 km de Paris

-  Cosmétiques beaux, éthiques et durables
-  Fabrication de A à Z à Paris
-  Sélection des matières premières rigoureuse et responsable
-  Contrôle qualité & efficacité exigeants



Membre
du réseau



Contact producteur

Jean LORCY
06 13 76 93 67
contact@atelierpopulaire.fr





Savons 90g



Pavés 150g



Déodorants 50g

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
SAVON A FROID SURGRAS 90G	1036	Orangeraie oubliée	90 g	10	3770001492018	20%	3.17 €	5.70€ - 6.50€
	1034	Forêt sacrée	90 g	10	3770001492049	20%	3.17 €	5.70€ - 6.50€
	1037	Figueraie sauvage	90 g	10	3770001492964	20%	3.17 €	5.70€ - 6.50€
	1038	Lagon étincelant	90 g	10	3770001492919	20%	3.17 €	5.70€ - 6.50€
SAVON A FROID SURGRAS PAVÉS DE PARIS 150G	1041	Pavé original agrumes	150 g	6	3770001492001	20%	3.69 €	7.00€ - 7.90€
	1314	Pavé neutre	150 g	6	3770001492971	20%	3.69 €	7.00€ - 7.90€
	1431	Pavé le scrub	150 g	6	3760366390319	20%	3.69 €	7.00€ - 7.90€
	A VENIR	Pavé le même	150 g	6	3760366390326	20%	3.69 €	7.00€ - 7.90€
DÉODORANT SOLIDE 50G	A VENIR	Déodorant nature	50 g	6	3770001492551	20%	5.50 €	9.90€ - 11.20€
	A VENIR	Déodorant coconut	50 g	6	3760366390005	20%	5.50 €	9.90€ - 11.20€
	A VENIR	Déodorant citrus	50 g	6	3770001492995	20%	5.50 €	9.90€ - 11.20€

ORIGINAL

100% de la consommation électrique est compensée par une production d'énergie renouvelable. Les emballages sont éco responsables, les chutes de savons récupérées et la saponification se fait à froid !

NATUREL & PUISSANT

Cahier des charges strict : uniquement du végétal ou du minéral, au maximum bio et équitable. Les matières synthétiques et issues de la pétrochimie ou du règne animal sont volontairement évitées pour respecter un cahier des charges exigeant. De plus, la puissance des senteurs se dégageant des savons est renforcée par l'utilisation d'huiles essentielles naturelles qui sauront ravir les nez les plus fins.

Hygiène & Bien-Être

Savons & Cosmétiques



LES COSMETIQUES SOLIDES ZÉRO DÉCHETS & ANTIGASPI AUX PARFUMS ORIGINAUX & NATURELS



Jérémie
Savonnier

En septembre 2020, après une reconversion de savonnier pour revenir à ses amours de jeunesse : la chimie et le vélo, Jérémie Le Goff crée la savonnerie artisanale et engagée Bubbles For Earth.

Il s'appuie sur ses études en chimie pour réaliser des savons de qualité, les plus naturels possibles et avec des ingrédients issus du commerce équitable mais aussi avec l'impact carbone le plus bas, tant au niveau de la production (saponification à froid), que du conditionnement en vrac (étiquette reliée par un fil de chanvre au savon).

Depuis 2022, cet engagement s'est concrétisé par une mention Nature & Progrès, garantissant l'utilisation exclusive de matières premières bio et aucun ajout d'éléments de synthèse très utilisés en cosmétique.

La savonnerie s'engage pour le réemploi, des collaborations utilisant les déchets ou invendus de petits producteurs permettant de proposer fièrement 3 cosmétiques : le savon Dhoublon issu des fonds de cuve d'un brasseur voisin (Terrabière), le savon Saké à base de marc de saké d'une brasserie bio en Bourgogne (alternative vegan aux savons de laits de chèvre et d'ânesse) ou encore son shampoing Solide Clean Ylang à base d'ortie et de miel du Val d'Oise ainsi que du vinaigre Nantais labellisé Demeter.



**PRODUCTEUR LOCAL
ÎLE-DE-FRANCE**



Atelier de Soisy-Sous-Montmorency (95)

11 km de Paris

-  Cosmétiques sans emballages et 100% naturels (Nature & Progrès)
-  Production engagée et durable au cœur du Val d'Oise
-  Des parfums originaux issus de collaborations locales avec réemploi
-  1% du CA reversé à des assos œuvrant pour la planète



Membre du réseau



Contact producteur
Jeremy LE GOFF
06 47 71 05 49
contact@bubblesforearth.com

SAINS & EQUITABLES

Les savons, certifiés **Nature & Progrès**, sont fabriqués à partir d'ingrédients biologiques et sans aucun ajout d'élément de synthèse parfois autorisés chez des labels bio. Les huiles végétales bio cultivées hors Europe sont sélectionnées par le Savonnier pour être **Fairtrade** notamment la noix de coco qui vient du Sao Tomé où l'économie de l'île tient grâce à la culture en bio où seuls des humains travaillent à la cueillette et sont rémunérés justement.

ANTIGASPI LOCAL

Le Savonnier est très fier de vous proposer des gammes **originales** (Dhoublon, Saké & Clean yang...) issues de partenariat avec des petits producteurs locaux pour réemployer les matières perdues dans leur propre process production (ex : lie de saké,

GAMME	REF	DESIGNATION	VOLUME UNITAIRE	PCB	DDM PROD	EAN ARTICLE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX DE VENTE TTC CONSEILLÉ
SAVON SANS HUILE ESSENTIELLE & ANTIGASPI	A VENIR	Amande kids - hydratant & apaisant	100 g	6	18 mois	3760377700008	20%	3.21 €	5.80€ - 6.55€
	A VENIR	Immortel aux 4 huiles antioxydantes	100 g	6	18 mois	3760377700022	20%	3.98 €	7.15€ - 8.15€
	A VENIR	Dhoublon antigaspi à la bière sans parfum - peaux sensibles	100 g	6	18 mois	3760377700039	20%	3.29 €	5.60€ - 6.30€
	1202	Au saké - vivifiant et ultradoux	100 g	6	18 mois	3760377700046	20%	3.02 €	5.45€ - 6.15€
SAVON AVEC HUILE ESSENTIELLE	A VENIR	Fraîcheur mentholée à l'argile verte et au beurre de karité	100 g	6	18 mois	3760377700015	20%	3.93 €	7.00€ - 8.00€
	A VENIR	Orange aux grains de cannelle exfoliants	100 g	6	18 mois	3760377700053	20%	3.82 €	6.90€ - 7.80€
	A VENIR	Thym, citron et curcuma - apaisant	100 g	6	18 mois	3760377700060	20%	3.98 €	7.15€ - 8.15€
	A VENIR	Matcha - antioxydant & nourrissant	100 g	6	18 mois	3760377700121	20%	3.98 €	7.15€ - 8.15€
SHAMPOING SOLIDE	1204	Clean ylang sans tensioactifs synthétiques - cheveux normaux et gras	85 g	6	18 mois	3760377700084	20%	3.99 €	7.20€ - 8.15€
MENAGER	A VENIR	Savon ménager multi-usage - huile de lin & terre de sommières	250 g	6	18 mois	3760377700114	20%	4.50 €	8.10€ - 9.20€

N'hésitez pas à demander les fiches techniques du producteur sur les bienfaits et l'utilisation des produits

NATURELS & ENGAGÉS

Le savonnier limite son empreinte carbone, tant dans le conditionnement sans emballage, la livraison des commerces avoisinants à vélo, que dans la production : saponification à froid pour moins d'énergie consommée, savonnerie alimentée en partie par des panneaux solaires, réemploi des déchets de producteurs partenaires (bière, saké,...) et contenants des matières premières réutilisés par une entreprise de BTP voisine.



Savons antigaspi 100g



Savons 100g



Shampooing 90g



Savon ménager 250 g

CONTACT PRODUCTEURS

Besoin d'échantillons, d'animations ou d'informations détaillées sur les produits ?
Contacter directement les producteurs !



LA BRASSERIE DU ROI
Pierre GARNIER - 07 62 50 80 83
garnier.pierre@brasserieuroi.fr



DOMAINE DE FLAGUERIE
Jean-Olivier PETRICH - 06 58 29 05 56
jean.petrich@domaine-flaguerie.com



BRASSERIE DE SENLIS
Henri DELACOMMUNE - 06 35 55 16 85
info@brasserieedesenlis.com



BAP BAP
BIÈRE ARTISANALE PARIS XI^e
Benoit SIMON - 01 77 17 52 97
bs@appie-cie.com



LA BOULEDOGUE
Hubert COUTURIER - 06 98 98 19 84
contact@abouledogue.com



LA LIMONADERIE DE PARIS
Adrien TEKIAN - 06 59 62 21 23
a.tekian@limonaderiedeparis.com



JOMO
Maximilien PLE - 06 16 26 18 08
maximilien@jomoparis.com



POP MATE
Apolline BEY - 06 95 99 59 18
apolline@popmate.fr



KEF - KASKAF
Stève THIRION - 07 67 24 27 83
hello@frenchkef.fr



INAKAKOURA
Philippe DE CRAENE - 06 31 05 83 21
contact@inakakoura.fr



MAISON SPECHT
Sébastien SPECHT | 01 48 10 80 40
contact@maison-specht.fr



ATELIER MARTA
Edoardo MANITTO - 06 03 43 86 48
contact@ateliermarta.fr

LA FERME BIO D'ANTOINE
Antoine FAUCHEUX - 06 13 13 33 93
faucheux.antoine@wanadoo.fr



COSSU
Jérémie COSSUREL - 06 09 74 63 87
jeremie@cossu.com

PAYZAN
Tristan FERTÉ - 06 46 66 56 47
contact@payzan.fr



LA BELLE SAUCE – LES GRANDES OREILLES
Alexandra THOMAS - 07 69 46 10 66
Marie-France LE SAUX - 06 70 48 39 43
contact@latribudupalais.fr



CQFD
Hatim MEDLOUMI - 01 83 38 93 70
commercial@cqfd-bio.paris



GUTU (NÜRI)
Paul CHENUT - 06 20 54 14 72
paul@bonjournuri.com

LA BONNE MER
Marie FERRIGNO - 06 13 55 53 36
contact@sasferrigno.com



NÜTTREE
Leslie HOEBEKE - 07 69 34 89 94
leslie.hoebeke@nuttree.fr



BIOFAIR NUTRITION
Gabriel JOURNAUX - 06 24 89 75 49 69
gjournaux@biofair-nutrition.fr



BAM&CO
Katia PARE - 06 15 37 13 98
hello@bam-et-co.com



7 SAVEURS – 110 GRAINES
Sandy EL GAIED - 06 26 42 78 75
sandy.elgaied@110graines.com



BREIZHINE
Raphaël PHILIPPE - 06 75 68 60 72
commercial@breizhine.fr



MAISON BONANGE
Frédéric JOUSSET - 06 56 73 26 31
freric.jousset@sucredorfrance.com



MIEL POTE
Jean-Noël PECHE - 06 79 94 75 26
contact@mielpote.com



KALINER
Sébastien CHANOIR - 06 87 03 21 44
commercial@kaliner.fr



LA VIE EN HERBES
Caroline MOUTON - 07 64 88 37 08
c.mouton@amisdelatelier.org



ATELIER POPULAIRE
Jean LORCY - 06 13 76 93 67
contact@atelierpopulaire.fr



BUBBLES FOR EARTH
Jérémie LE GOFF - 06 47 71 05 49
contact@bubblesforearth.com



VOUS AVEZ BESOIN DE...

ECHANTILLONS MIXTES ?

Nos partenaires producteurs nous ont tous confié des échantillons pour vous les apporter donc n'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez un panaché d'échantillons de divers producteurs, nos équipes se chargeront de vous les apporter ensemble..

INFORMATION SERVICE ?

Coco Locaux est là en cas de besoin d'informations sur les modalités du service, si vous avez la moindre difficulté à recevoir l'offre, un problème suite à la réception d'une commande, des besoins spécifiques concernant une commande ou le format d'un produit ou tout ...

CONSEIL PRODUIT ?

Coco Locaux existe pour simplifier l'implantation et le test de nouveaux produits. Travaillant avec +100 points de vente, nos équipes sont là pour vous conseiller objectivement et vous proposer les produits les plus adaptés selon votre point de vente...

CONTACTEZ-NOUS !

Contacts au dos du catalogue



...vous remercie de votre attention ❤

Contactez-nous pour commander directement ou recevoir des informations sur le service !

Service Commandes

Ouverture de compte et prise de commandes
07 67 65 24 32 | commandes@cocolocaux.fr

Mathéo Guédeu

Responsable Commercial
07 61 53 74 48 | matheo.guedeu@cocolocaux.fr

Philippe Breuil

Directeur de l'Offre
06 34 50 54 19 | philippe.breuil@cocolocaux.fr

Suivez-nous !



www.cocolocaux.fr



[Coco Locaux](#)



[cocolocauxfr](#)



[Coco Locaux](#)



[Coco Locaux](#)