LOZERE

Manger LOCAL et BIO

en Restauration Collective

ANNUAIRE DEPARTEMENTAL
- GUIDE D'ACHATS -

lozère LE DÉPARTEMENT

de Lozère

Lozère BIO

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE LOZÈRE

Edition 2012

EDITO

***Depuis le Grenelle de l'environnement**, le gouvernement encourage la pratique de l'agriculture biologique et l'approvisionnement en circuits courts.*

***A l'échelle de la Lozère**, un travail est mené en collaboration avec la Chambre d'Agriculture de Lozère, le Conseil Général ainsi que les associations Lozère bio et De Lozère pour accompagner les établissements scolaires, maisons de retraites, hôpitaux du département dans leurs approvisionnements en produits locaux et produits issus de l'agriculture biologique.*

***Ce catalogue de produits**, destiné aux gestionnaires de la restauration collective, a pour but de faciliter les contacts entre l'offre et la demande. Il sera mis à jour et enrichi régulièrement.*

Tous producteurs ou entreprises susceptibles de vouloir intégrer cet annuaire doit en faire la demande auprès de :

Association « de Lozère »

Delphine OUSTRY

delphine.oustry@lozere.chambagri.fr

Tél : 04 66 65 62 00

25 avenue Foch - 48000 MENDE

Dernière mise à jour : Juin 2012

L'AGRICULTURE ET LES PRODUCTIONS AGRICOLES EN LOZERE

Chiffres clés de l'agriculture lozérienne

En 2010, Nb d'exploitations (bio compris) : 2 900

En 2011, % surface en bio : 8 % (3,5 % au niveau national)

La Lozère est généralement divisée en 4 zones : l'Aubrac, la Margeride, les Cévennes et les Causses.

EN AUBRAC, les exploitations sont spécialisées dans l'élevage de vaches allaitantes.

LA MARGERIDE est caractérisée par des systèmes ovins / bovins ; bovins lait / bovins viande.

L'agriculture des CEVENNES est très diversifiée : producteurs de miel, châtaignes, fruits rouges, plantes aromatiques, maraîchers... La production principale est l'élevage de chèvres dont le lait sert à la fabrication de l'AOC Pélardon.

Sur les CAUSSES, les exploitations ovines prédominent.

SOMMAIRE

Pages

Les signes officiels de qualité 3

Cartographie des fournisseurs du catalogue 4

Carte des collectivités 5

Classification des produits répertoriés 6

Epicerie 7

Fruits et Légumes 18

Calendrier de disponibilité des produits Lozériens 19

Produits Laitiers 28

Viandes & Poisson 68

Index fournisseurs 96

Réglementation sanitaire - hygiène 97

Réglementation nutritionnelle 98

Fiche contacts 99

Bibliographie et Outils pédagogiques 100

LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITE

La qualité d'un produit recouvre plusieurs aspects : la sécurité alimentaire, les qualités nutritionnelles, les qualités gustatives, le mode de production, l'environnement dans lequel il est produit…

Les Signes d'Identification de l'Origine et de la Qualité (SIQO) garantissent la qualité environnementale (Agriculture Biologique), la qualité liée au terroir (AOP, IGP et AOC), une qualité supérieure (Label Rouge), des liens au territoire (IGP) et une qualité de production (STG).

La certification « Agriculture Biologique » garantit un certain nombre de « bonnes pratiques » visant au respect de l'environnement (non utilisation de pesticides chimiques de synthèse ni d'engrais chimiques de synthèse, absence d'organisme génétiquement modifié (OGM)) et au respect du bien être animal.

L'AOC (ou AOP au niveau européen) désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique.

L'IGP distingue un produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas nécessairement issues de la zone géographique éponyme mais qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété. L'aire géographique d'une IGP est délimitée.

Le Label Rouge garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires. Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières, elles confèrent la qualité supérieure.

STG a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit, ou un mode de production traditionnel. Les matières premières ou le mode de production sont les garants du caractère objectivement traditionnel du produit par rapport aux produits similaires.

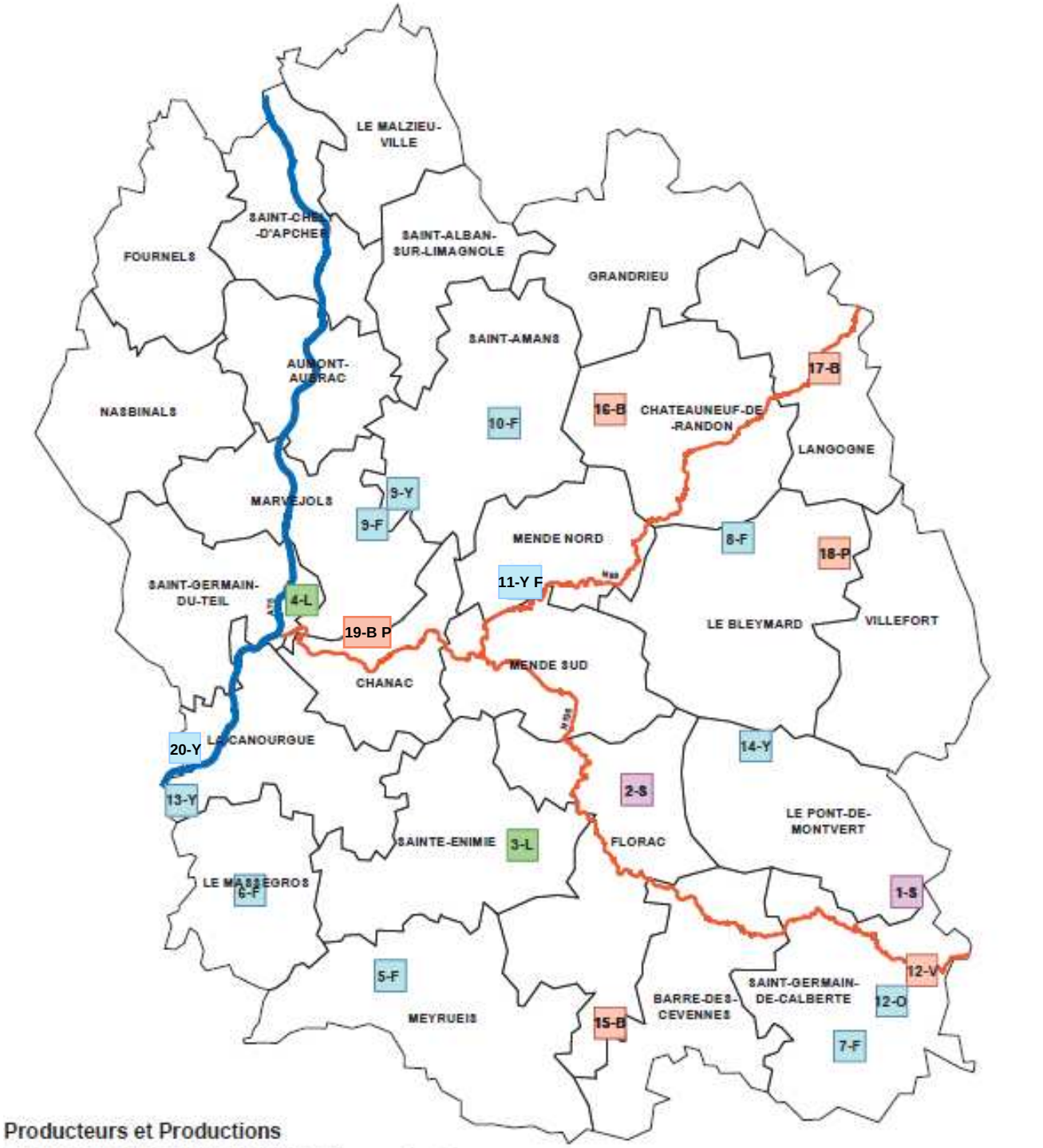
Il existe d'autres distinctions comme les marques collectives territoriales « de Lozère » et « Sud de France ». Elles garantissent des liens au territoire et sont pourvues de cahiers des charges.

L'association « de Lozère » a pour principale mission la structuration et le développement des filières agroalimentaires, des productions issues de la Lozère ; par le biais de sa marque collective, elle en assure également la promotion. Les filières encadrées par la marque sont soumises à des cahiers des charges rigoureux qui régissent entre autres les conditions d'élevage, de production et de transformation.

« Sud de France » est la marque ombrelle régionale des vins et produits agroalimentaires de la région Languedoc-Roussillon.

CARTOGRAPHIE DES FOURNISSEURS DU CATALOGUE

Répartition des Producteurs sur le Territoire Lozérien



Producteurs et Productions

11-P : *Identifiant du Producteur - Production*

Fruits et Légumes
- L Légumes

Epicerie
- S Sucrée

Produits Laitiers
- F Fromages
- O Oeufs
- Y Yaourts

Viandes
- B Bovine
- P Porcine
- V Volaille

Réseau Routier

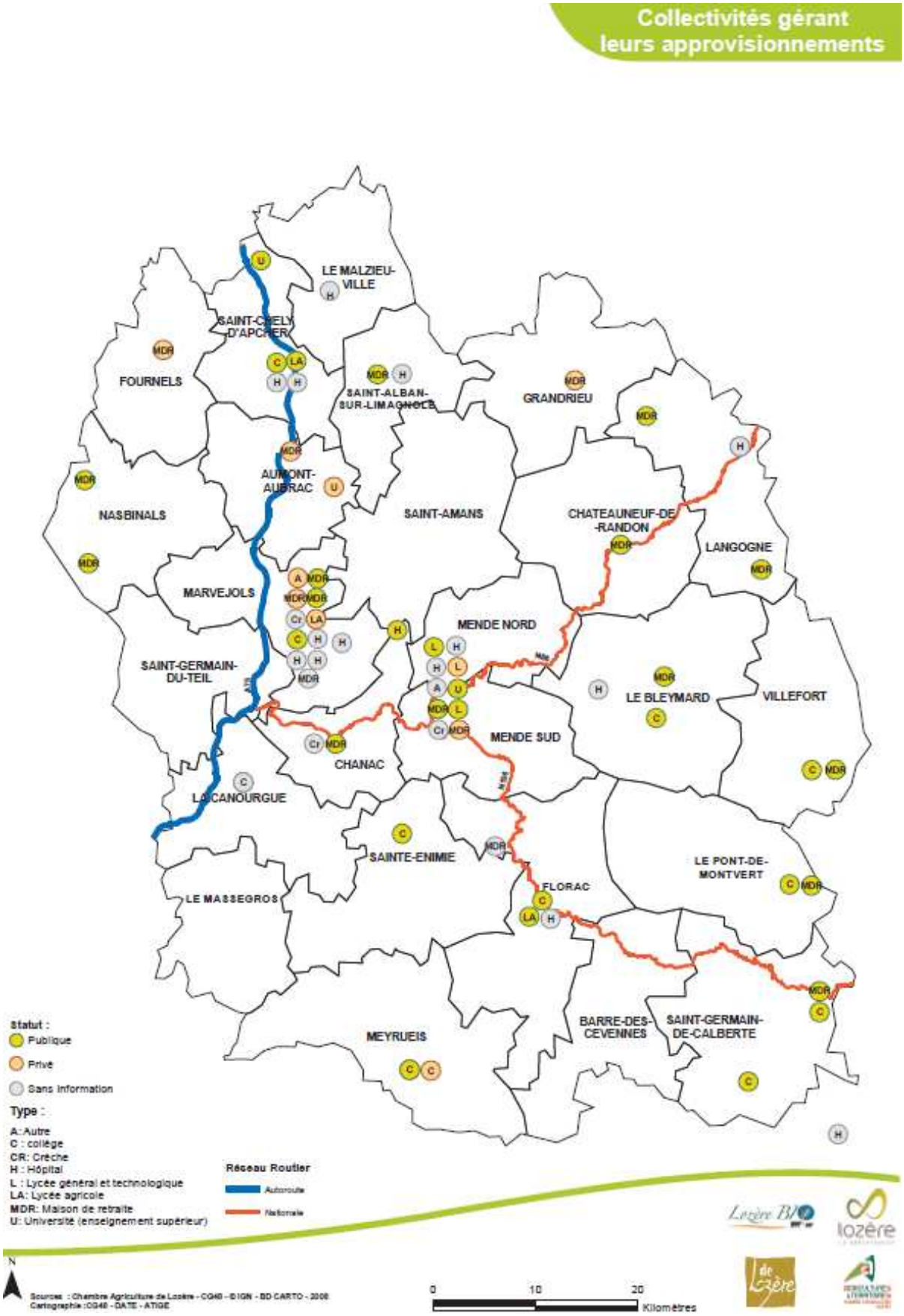
- Autoroute
- Nationale

Sources : Chambre Agriculture de Lozère - CG48 - © IGN - BD CARTO - 2008
Cartographie : CG48 - DATE - ATIGE

0 10 20 Kilomètres

CARTE DES COLLECTIVITES

Cette carte positionne les collectivités de Lozère qui ont une cuisine et gèrent leurs approvisionnements. Elle peut permettre aux gestionnaires de s'organiser pour grouper leurs achats auprès d'un fournisseur.



CLASSIFICATION DES PRODUITS REPERTORIES

Les produits recensés sont classés par catégories de produits, sous catégories, voire sous-sous catégories. Une fiche correspond à un produit pour un producteur ou une entreprise. Chaque producteur ou entreprise est associé à un numéro qui permet de le ou la retrouver sur la carte fournisseurs et dans l'index général des fournisseurs.

Epicerie 7

SUCRE 7

Confiture 8
Compote 12
Miel 14
Autres 15

Fruits et Légumes 18

LEGUMES 20

Produits Laitiers 28

FROMAGES 29

Brebis 29
Chèvre 40
Vache 41

FAISSELLE 48
FROMAGES BLANCS 49
OEUFS 51
YAOURTS 52

Brebis 52
Vache 62

Viandes & Poisson 68

VIANDES 69

Bovine 69
Porcine 81
Ovine 91
Volaille 95

Epicerie

Sucrée 7

CONFITURE 8
Châtaigne, AB
Framboise, AB
Gratte-cul, AB
Myrtille, AB

COMPOTE 12
Pomme, AB
Pomme – Châtaigne, AB

MIEL 14

AUTRES 15
Eclats de châtaigne, AB
Pain d'épices
Purée de Marrons, AB

SARL VERFEUILLE

E N° 1

Catégorie :
EPICERIE Sucrée *Confiture*

Adresse : Le Régent
Code Postal : 48 160
Ville : Saint Andéol de Clerguemort

Contact : Denis PIT / Nicolas TATTO
Téléphone : 09 60 01 40 25
Fax : 04 66 54 50 71
Email : verfeuille@wanadoo.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CHÂTAIGNE, AB

• Caractéristiques : Confiture qualité Extra, cuisson en marmite vapeur respectant le produit. Produit sans colorant ni conservateur.

• Composition, ingrédients : châtaigne (50 %), sucre de canne
• Origine des matières premières : Châtaigne : Cévennes
Site de production : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)
Sud de France

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Boite 5/1	
Poids	Net : 5,0 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLUO : 3 ans
• Conditions de conservation : Température ambiante ; au frais après ouverture

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande : 500 € HT
• Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
• Secteur géographique desservi : Lozère, Aveyron, Gard, Hérault (l'entreprise livre elle même)
• Conditions particulières : RAS

SARL VERFEUILLE

E N° 1

Catégorie :
EPICERIE Sucrée *Confiture*

Adresse : Le Régent
Code Postal : 48 160
Ville : Saint Andéol de Clerguemort

Contact : Denis PIT / Nicolas TATTO
Téléphone : 09 60 01 40 25
Fax : 04 66 54 50 71
Email : verfeuille@wanadoo.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FRAMBOISE, AB

• Caractéristiques : Confiture qualité Extra, cuisson en marmite vapeur respectant le produit. Produit sans colorant ni conservateur.

• Composition, ingrédients : framboise (50 %), sucre de canne, citron, pectine
• Origine des matières premières : Framboise : Lozère Site de production : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)
Sud de France

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Boite 5/1	
Poids	Net : 5,0 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLUO : 3 ans
• Conditions de conservation : Température ambiante ; au frais après ouverture

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande : 500 € HT
• Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
• Secteur géographique desservi : Lozère, Aveyron, Gard, Hérault (l'entreprise livre elle même)
• Conditions particulières : RAS

SARL VERFEUILLE

E N° 1

Catégorie :
EPICERIE Sucrée *Confiture*

Adresse : Le Régent
Code Postal : 48 160
Ville : Saint Andéol de Clerguemort

Contact : Denis PIT / Nicolas TATTO
Téléphone : 09 60 01 40 25
Fax : 04 66 54 50 71
Email : verfeuille@wanadoo.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GRATTE-CUL, AB

• Caractéristiques : Confiture qualité Extra, cuisson en marmite vapeur respectant le produit. Produit sans colorant ni conservateur.

• Composition, ingrédients : gratte-cul bio (50 %), sucre de canne, citron, pectine
• Origine des matières premières : Gratte-cul : Lozère Site de production : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)
Sud de France

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Boite 5/1	
Poids	Net : 5,0 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLUO : 3 ans
• Conditions de conservation : Température ambiante ; au frais après ouverture

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande : 500 € HT
• Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
• Secteur géographique desservi : Lozère, Aveyron, Gard, Hérault (l'entreprise livre elle même)
• Conditions particulières : RAS

SARL VERFEUILLE

E N° 1

Catégorie :
EPICERIE Sucrée *Confiture*

Adresse : Le Régent
Code Postal : 48 160
Ville : Saint Andéol de Clerguemort

Contact : Denis PIT / Nicolas TATTO
Téléphone : 09 60 01 40 25
Fax : 04 66 54 50 71
Email : verfeuille@wanadoo.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MYRTILLE, AB

- Caractéristiques : Confiture qualité Extra, cuisson en marmite vapeur respectant le produit. Produit sans colorant ni conservateur.

- Composition, ingrédients : myrtille (50 %), sucre de canne, citron, pectine
- Origine des matières premières : Gratte-cul : Lozère — Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Boite 5/1	
Poids	Net : 5,0 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLUO : 3 ans
- Conditions de conservation : Température ambiante ; au frais après ouverture

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : 500 € HT
- Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
- Secteur géographique desservi : Lozère, Aveyron, Gard, Hérault (l'entreprise livre elle même)
- Conditions particulières : RAS

SARL VERFEUILLE

E N° 1

Catégorie :
EPICERIE Sucrée *Compote*

Adresse : Le Régent
Code Postal : 48 160
Ville : Saint Andéol de Clerguemort

Contact : Denis PIT / Nicolas TATTO
Téléphone : 09 60 01 40 25
Fax : 04 66 54 50 71
Email : verfeuille@wanadoo.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

POMMES, AB

- Caractéristiques : Compote de pommes bio sans colorant ni conservateur.

- Composition, ingrédients : pommes, sucre de canne
- Origine des matières premières : Pommes : Gard — Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Boite 5/1 ou poche aseptique	
Poids	Net : 4,5 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLUO : 3 ans
- Conditions de conservation : Température ambiante ; au frais après ouverture

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : 500 € HT
- Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
- Secteur géographique desservi : Lozère, Aveyron, Gard, Hérault (l'entreprise livre elle même)
- Conditions particulières : RAS

SARL VERFEUILLE

E N° 1

Adresse : Le Régent
Code Postal : 48 160
Ville : Saint Andéol de Clerguemort

Contact : Denis PIT / Nicolas TATTO
Téléphone : 09 60 01 40 25
Fax : 04 66 54 50 71
Email : verfeuille@wanadoo.fr

Catégorie :
EPICERIE Sucrée *Compote*

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

POMMES – CHÂTAIGNES, AB

- Caractéristiques : Compote de pommes - châtaignes bio sans colorant ni conservateur.

- Composition, ingrédients : pommes, châtaignes, sucre de canne
- Origine des matières premières : Pommes : Gard ; Châtaignes : Cévennes (Lozère)
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)
  Sud de France

Site de production : Lozère

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Boite 5/1 ou poche aseptique	
Poids	Net : 4,5 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLUO : 3 ans
- Conditions de conservation : Température ambiante (à consommer rapidement et à garder au frais après ouverture)

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : 500 € HT
- Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
- Secteur géographique desservi : Lozère, Aveyron, Gard, Hérault (l'entreprise livre elle-même)
- Conditions particulières : RAS

LA FERME DU CROUZET

P N° 2

Catégorie :
EPICERIE **Sucrée** ***Miel***

Adresse : Le Crouzet
Code Postal : 48 400
Ville : Les Bondons

Contact : Muriel PASCAL
Téléphone : 04 66 45 07 04
Fax :
Email : lafermeducrouzet@free.fr

MIEL « FLEURS DE PRINTEMPS », « DES CÉVENNES », « DE CHÂTAIGNER » (AB EN AOÛT 2012)

• Caractéristiques : Miel de Lozère liquide ou cristallisé (à la demande) : « Fleurs de printemps » fruité, pas trop fort ; Miel « des Cévennes » toutes fleurs ; Miel « de châtaigne ». Possibilité de fournir des échantillons pour goûter les produits.

• Composition, ingrédients :

• Origine des matières premières : Lozère Site de production : Lozère

• Signe officiel de qualité, label : En conversion AB (obtention du label en août 2012)

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Seau	
Poids	A la demande : 3 kg, 6 kg, 5 kg …	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLUO : 2-3 ans

• Conditions de conservation : Température ambiante

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Délais : Commander 4-5 jours à l'avance, voire moins (voir avec la productrice)

• Secteur géographique desservi :

- Si secteur Mende, Florac, Collet de Dèze : pas de minimum de commande
- Autres secteurs du département : volume minimum à déterminer avec la productrice

• Conditions particulières : RAS

SARL VERFEUILLE

E N° 1

Adresse : Le Régent
Code Postal : 48 160
Ville : Saint Andéol de Clerguemort

Contact : Denis PIT / Nicolas TATTO
Téléphone : 09 60 01 40 25
Fax : 04 66 54 50 71
Email : verfeuille@wanadoo.fr

Catégorie :
EPICERIE Sucrée *Autres*

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ECLATS DE CHÂTAIGNE, AB

- Caractéristiques : Châtaignes séchées, décortiquées, triées, hachées en morceaux de 3 à 5 mm

- Composition, ingrédients : châtaigne
- Origine des matières premières : Châtaigne : Cévennes
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)

Site de production : Lozère
Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Sac	
Poids (en kg)	Net : 1 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Kraft double épaisseur	
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLUO : 2 ans
- Conditions de conservation : A l' abri de l'air et des insectes, dans un endroit frais et sec

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : 500 € HT
- Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
- Secteur géographique desservi : Lozère, Aveyron, Gard, Hérault (l'entreprise livre elle même)
- Conditions particulières : RAS

LA FERME DU CROUZET

P N° 2

Catégorie :
EPICERIE **Sucrée** ***Autres***

Adresse : Le Crouzet
Code Postal : 48 400
Ville : Les Bondons

Contact : Muriel PASCAL
Téléphone : 04 66 45 07 04
Fax :
Email : lafermeducrouzet@free.fr

PAIN D'ÉPICE NATURE AU MIEL / MIEL ORANGE (AB EN AOÛT 2012)

• Caractéristiques : Pain d'épice frais (confectionné 1 ou 2 jours à l'avance). Possibilité de fournir des échantillons pour goûter les produits.

• Composition, ingrédients : Miel (entre 40 et 45%), farine de seigle et T65, épices, eau, bicarbonate de sodium
• Origine des matières premières : Miel : Lozère Site de production : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : En conversion AB (obtention du label en août 2012)

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids	300-350 g 500-600 g (éventuellement 1kg)	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLUO : 1 mois
• Conditions de conservation : Température ambiante

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande : Volume minimum à déterminer avec la productrice (environ une vingtaine de kg)
• Délais : 1 semaine
• Secteur géographique desservi : Lozère

• Conditions particulières : RAS

SARL VERFEUILLE

E N° 1

Catégorie :
EPICERIE Sucrée *Autres*

Adresse : Le Régent
Code Postal : 48 160
Ville : Saint Andéol de Clerguemort

Contact : Denis PIT / Nicolas TATTO
Téléphone : 09 60 01 40 25
Fax : 04 66 54 50 71
Email : verfeuille@wanadoo.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PURÉE DE MARRONS, AB

- Caractéristiques : Cuisson en marmite vapeur respectant le produit. Produit sans colorant ni conservateur.

- Composition, ingrédients : châtaigne, jus de châtaigne
- Origine des matières premières : Châtaigne : Cévennes
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)

Site de production : Lozère

Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Boite 5/1	
Poids	Net : 4,3 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLUO : 3 ans
- Conditions de conservation : Température ambiante ; au frais après ouverture

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : 500 € HT
- Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
- Secteur géographique desservi : Lozère, Aveyron, Gard, Hérault (l'entreprise livre elle même)
- Conditions particulières : RAS

Fruits et Légumes

LEGUMES 20

Blettes, AB 20

Carottes (2ème année de conversion AB) 21

Choux verts, AB 22

Courgettes (2ème année de conversion AB) 23

Oignons (2ème année de conversion AB) 24

Pommes de terre, AB 25

Salades (2ème année de conversion AB) 26

Tomates anciennes, AB 27

Calendrier de disponibilite des produits Lozeriens

Légumes de saison	Disponibilité lozérienne											
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Asperge				✓	✓							
Aubergine							✓	✓	✓			
Bette						✓	✓	✓	✓			
Betterave rouge	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓
Broccoli							✓	✓	✓	✓		
Butternut								✓	✓	✓	✓	
Carotte	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓
Céleri rave	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓
Champignon			✓	✓	✓			✓	✓	✓		
Châtaigne									✓	✓	✓	✓
Chou fleur					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Chou pomme frisé	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓
Chou rouge	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Chou vert	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Concombre							✓	✓	✓			
Courgette							✓	✓	✓			
Endive	✓	✓	✓									✓
Epinard	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fève						✓	✓					
Haricot vert							✓	✓	✓			
Mâche									✓	✓	✓	✓
Melon							✓	✓				
Navet	✓						✓	✓	✓	✓	✓	✓
Oignon	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓
Panais	✓							✓	✓	✓	✓	✓
Pâtisson								✓	✓	✓		
Petit pois					✓	✓	✓	✓				
Poireau	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓
Pomme de terre	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Potimarron								✓	✓	✓	✓	✓
Potiron								✓	✓	✓	✓	✓
Radis				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Radis noir								✓	✓	✓	✓	✓
Salade					✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tomate							✓	✓	✓	✓		
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

LAURENCE BOUVIER

P N° 3

Catégorie :
FRUITS & LEGUMES **Légumes**

Adresse : Montbrun
Code Postal : 48 210
Ville : Montbrun

Contact : Laurence BOUVIER
Téléphone : 04 66 44 24 79
Fax :
Email : laurbouv@free.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BLETTES, AB

- Caractéristiques :

- Origine des plants : Lozère Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (Certifié par Ecocert)

- Conditionnement

	Unité	Colis
Colisage Poids Dimensions en cm (L x l x h) Conditionnement, emballage Code produit, Gencod (facultatif)	A la demande	

- DLC / DLUO à la livraison :
- Conditions de conservation : 4°C
- Calibrage :
- Présentation du légume (lavé…) :

- Disponibilités du produit : *(mettre en couleur les mois de disponibilité ou de forte activité)*

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Non
- Délais : Commander jour A pour être livré jour C, au minimum
- Secteur géographique desservi : Mende, Florac

- Conditions particulières : De préférence, livraison :
  - Le lundi après-midi et jeudi matin à Mende
  - Les lundi, mercredi et vendredi matin à Florac

Les horaires sont à préciser avec la productrice.

ETIENNE ROCHETEAU

P N° 4

Catégorie :
FRUITS & LEGUMES **Légumes**

Adresse : Quartier du Rieu
Code Postal : 48 100
Ville : Chirac

Contact : Etienne Rocheteau
Téléphone : 06 33 89 52 47
Fax :
Email : etienne.rocheteau@orange.fr

CAROTTES (2E ANNÉE DE CONVERSION AB)

- Caractéristiques :

- Origine des plants : Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : 2e année conversion AB

- Conditionnement

	Unité	Colis
Colisage Poids Dimensions en cm (L x l x h) Conditionnement, emballage Code produit, Gencod (facultatif)	A la demande	

- DLC / DLUO à la livraison :
- Conditions de conservation :
- Calibrage :
- Présentation du légume (lavé…) :

- Disponibilités du produit : *(mettre en couleur les mois de disponibilité ou de forte activité)*

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : A voir avec le producteur
- Délais : Commander 3 jours avant d'être livré
- Secteur géographique desservi : Marvejols, La Canourgue, Mende
- Conditions particulières : RAS

LAURENCE BOUVIER

P N° 3

Catégorie :
FRUITS & LEGUMES **Légumes**

Adresse : Montbrun
Code Postal : 48 210
Ville : Montbrun

Contact : Laurence BOUVIER
Téléphone : 04 66 44 24 79
Fax :
Email : laurbouv@free.fr

CHOUX VERTS, AB

- Caractéristiques :

- Origine des plants : Lozère Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (Certifié par Ecocert)

- Conditionnement

	Unité	Colis
Colisage		
Poids	A la demande	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC / DLUO à la livraison :
- Conditions de conservation : 4°C
- Calibrage :
- Présentation du légume (lavé…) :

- Disponibilités du produit : *(mettre en couleur les mois de disponibilité ou de forte activité)*

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Non
- Délais : Commander jour A pour être livré jour C, au minimum
- Secteur géographique desservi : Mende, Florac

- Conditions particulières : De préférence, livraison :
  - Le lundi après-midi et jeudi matin à Mende
  - Les lundi, mercredi et vendredi matin à Florac

Les horaires sont à préciser avec la productrice.

ETIENNE ROCHETEAU

P N° 4

Catégorie :
FRUITS & LEGUMES **Légumes**

Adresse : Quartier du Rieu
Code Postal : 48 100
Ville : Chirac

Contact : Etienne Rocheteau
Téléphone : 06 33 89 52 47
Fax :
Email : etienne.rocheteau@orange.fr

COURGETTES (2E ANNÉE DE CONVERSION AB)

- Caractéristiques :

- Origine des plants : Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : 2e année conversion AB

- Conditionnement

	Unité	Colis
Colisage Poids Dimensions en cm (L x l x h) Conditionnement, emballage Code produit, Gencod (facultatif)	A la demande	

- DLC / DLUO à la livraison :
- Conditions de conservation :
- Calibrage :
- Présentation du légume (lavé…) :

- Disponibilités du produit : *(mettre en couleur les mois de disponibilité ou de forte activité)*

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
					■	■	■	■	■		

- Volume ou montant minimum de commande : A voir avec le producteur
- Délais : Commander 3 jours avant d'être livré
- Secteur géographique desservi : Marvejols, La Canourgue, Mende
- Conditions particulières : RAS

ETIENNE ROCHETEAU

P N° 4

Catégorie :
FRUITS & LEGUMES **Légumes**

Adresse : Quartier du Rieu
Code Postal : 48 100
Ville : Chirac

Contact : Etienne Rocheteau
Téléphone : 06 33 89 52 47
Fax :
Email : etienne.rocheteau@orange.fr

OIGNONS (2E ANNÉE DE CONVERSION AB)

- Caractéristiques : Oignons doux et oignons rouges

- Origine des plants : Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : 2e année conversion AB

- Conditionnement

	Unité	Colis
Colisage		
Poids	A la demande	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC / DLUO à la livraison :
- Conditions de conservation :
- Calibrage :
- Présentation du légume (lavé…) :

- Disponibilités du produit : *(mettre en couleur les mois de disponibilité ou de forte activité)*

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : A voir avec le producteur
- Délais : Commander 3 jours avant d'être livré
- Secteur géographique desservi : Marvejols, La Canourgue, Mende
- Conditions particulières : RAS

LAURENCE BOUVIER

P N° 3

Catégorie :
FRUITS & LEGUMES Légumes

Adresse : Montbrun
Code Postal : 48 210
Ville : Montbrun

Contact : Laurence BOUVIER
Téléphone : 04 66 44 24 79
Fax :
Email : laurbouv@free.fr

POMMES DE TERRE, AB

• Caractéristiques : 3 variétés sont produites :
Raja (rose) : pour toute utilisation
Ditta (jaune) : pour salade de pomme de terre, pomme de terre sautées, en sauce, gratin,
Agria (jaune) : pour toute utilisation

• Origine des plants : Lozère Site de production : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : AB (Certifié par Ecocert)

• Conditionnement

	Unité	Colis
Colisage		sac
Poids	A la demande	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		sac
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLC / DLUO à la livraison :
• Conditions de conservation : 4°C
• Calibrage : petites, moyennes, grosses
• Présentation du légume (lavé…) : non lavées

• Disponibilités du produit : *(mettre en couleur les mois de disponibilité ou de forte activité)*

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande : Non
• Délais : Commander jour A pour être livré jour C, au minimum
• Secteur géographique desservi : Mende, Florac

• Conditions particulières : De préférence, livraison :
- Le lundi après-midi et jeudi matin à Mende
- Les lundi, mercredi et vendredi matin à Florac

Les horaires sont à préciser avec la productrice.

ETIENNE ROCHETEAU

P N° 4

Catégorie :
FRUITS & LEGUMES **Légumes**

Adresse : Quartier du Rieu
Code Postal : 48 100
Ville : Chirac

Contact : Etienne Rocheteau
Téléphone : 06 33 89 52 47
Fax :
Email : etienne.rocheteau@orange.fr

SALADES (2E ANNÉE DE CONVERSION AB)

- Caractéristiques : Batavias blonde et brune, Feuille de chêne rouge et blonde, Rougette

- Origine des plants : Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : 2e année conversion AB

- Conditionnement

	Unité	Colis
Colisage Poids Dimensions en cm (L x l x h) Conditionnement, emballage Code produit, Gencod (facultatif)	A la demande	

- DLC / DLUO à la livraison :
- Conditions de conservation :
- Calibrage :
- Présentation du légume (lavé…) :

- Disponibilités du produit : *(mettre en couleur les mois de disponibilité ou de forte activité)*

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : A voir avec le producteur
- Délais : Commander 3 jours avant d'être livré
- Secteur géographique desservi : Marvejols, La Canourgue, Mende
- Conditions particulières : RAS

LAURENCE BOUVIER

P N° 3

Catégorie :
FRUITS & LEGUMES **Légumes**

Adresse : Montbrun
Code Postal : 48 210
Ville : Montbrun

Contact : Laurence BOUVIER
Téléphone : 04 66 44 24 79
Fax :
Email : laurbouv@free.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

TOMATES ANCIENNES, AB

• Caractéristiques : Plusieurs variétés : Cornue des Andes, Cœur de bœuf rose, Casaque rouge, Saint Pierre, Marmande, Golden Jubiléé

• Origine des plants : Lozère Site de production : Lozère

• Signe officiel de qualité, label : AB (Certifié par Ecocert)

• Conditionnement

	Unité	Colis
Colisage Poids Dimensions en cm (L x l x h) Conditionnement, emballage Code produit, Gencod (facultatif)	A la demande	

• DLC / DLUO à la livraison :
• Conditions de conservation : 4°C
• Calibrage :
• Présentation du légume (lavé…) :

• Disponibilités du produit : *(mettre en couleur les mois de disponibilité ou de forte activité)*

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande : Non
• Délais : Commander jour A pour être livré jour C, au minimum
• Secteur géographique desservi : Mende, Florac

• Conditions particulières : De préférence, livraison :
- Le lundi après-midi et jeudi matin à Mende
- Les lundi, mercredi et vendredi matin à Florac

Les horaires sont à préciser avec la productrice.

Produits Laitiers

FROMAGES 29

Brebis 29

Chèvre 40

Vache 41

FAISSELLE 48

FROMAGES BLANCS 49

OEUFS 51

YAOURTS 52

Brebis 52

Châtaigne

Fruits Rouges

Miel

Nature

Vanille

Vache 62

Aromatisé

Bicouche

Brassé Nature, aux Fruits

Nature sucré

FROMAGERIE LE FEDOU

E N° 5

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Brebis***

Adresse : Hyelzas
Code Postal : 48 150
Ville : Hures la Parade

Contact : Guillaume JULIER
Téléphone : 04 66 45 66 74
Fax : 04 66 45 68 03
Email : expedition.fedou@orange.fr

LA BERGERONNETTE DU FÉDOU

• Caractéristiques : Fromage au lait cru de brebis très frais ou un peu affiné. Le caillé présure donne un fromage souple et crémeux

• Composition, ingrédients : lait cru de brebis (98 %), sel (1,2 %)

• Origine des matières premières : Lozère Site de production : Lozère

• Signe officiel de qualité, label : Appellation « de Montagne » - Médaille argent concours international des fromages de montages (2003) / En cours d'obtention d'une AOC / « de Lozère » / Sud de France – Médaille argent concours Sud de France des fromages / 1ier prix Lozère Gourmande (1993) /

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1	6, 9 ou 12
Poids	150 g	Brut : 1060 / 1705 / 2050 g
Dimensions en cm (L x l x h)		35 x 28 x 4 / 35 x 36 x 4 / 45 x 34 x 4
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)	3589080002427	

• DLUO après réception : 26 jours

• Conditions de conservation : 2 – 4 °C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande :

En Lozère : - Si sur le trajet La Canourgue – Marvejols – Mende – Saint-Enimie : aucun (livraison par l'entreprise le mercredi matin)
- Si autres secteurs : 300 € HT en un lieu de livraison (livraison par le transporteur GALDIS les lundi, mardi et jeudi)

Reste de la France
- Si secteur de Millau : aucun
- Autre : 500 € HT en un lieu

• Délais : - Si livraison par l'entreprise : commander jour A pour être livré jour B
- Si livraison par GALDIS : commander jour A pour être livré jour C

• Secteur géographique desservi : Toute la France

• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Matière grasse / Produit fini	23 %
Matière grasse / Extrait sec	51 %

LOU PASSOU BIO

E N° 6

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Brebis***

Adresse : Route du Boyne
Code Postal : 48500
Ville : Le Massegros

Contact : David BRINGER
Téléphone : 05 65 47 81 38 / 06 81 69 37 32
Fax : 05 65 47 81 37
Email : david.bringer48@orange.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LE BOUCHON DE MIJOULE, AB

• Caractéristiques : Fromage à pâte molle, douce et onctueuse et croûte fine fleurie au lait thermisé de brebis, 20 jours d'affinage.

• Composition, ingrédients : lait thermisé de brebis
• Origine des matières premières : Lozère Site de production : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert) / Sud de France

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pièce	9 pièces
Poids	Net : 270 g	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)	3760196070016	

• DLUO à la fabrication : 45 jours
• Conditions de conservation : +4°C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande :
- Si sur le trajet Mende-Chanac-Marvejols-La Canourgue : aucun
- Si autres secteurs : voir avec la société

• Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
• Secteur géographique desservi : Toute la France
• Conditions particulières : RAS

• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Matière grasse / Produit fini	26 %
Matière grasse / Extrait sec	50 %

FROMAGERIE LE FEDOU

E N° 5

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Brebis***

Adresse : Hyelzas
Code Postal : 48 150
Ville : Hures la Parade

Contact : Guillaume JULIER
Téléphone : 04 66 45 66 74
Fax : 04 66 45 68 03
Email : expedition.fedou@orange.fr

LA BRIQUE DU FÉDOU

• Caractéristiques : Fromage au lait cru de brebis à pâte molle à croûte légèrement fleurie. Elle est affinée une dizaine de jours afin que sa pâte devienne fine et crémeuse, pâte ivoire. Goût suave.

• Composition, ingrédients : lait cru de brebis (98 %), sel (1,2 %)
• Origine des matières premières : Lozère Site de production : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : Appellation « de Montagne » « de Lozère » / Sud de France – Médaille argent concours régional Languedoc Roussillon (1994)

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1	8
Poids	170 g	Brut: 1670 g
Dimensions en cm (L x l x h)		35 x 36 x 4
Conditionnement, emballage		Caisse bois
Code produit, Gencod (facultatif)	3589080002434	

• DLUO après réception: 26 jours minimum
• Conditions de conservation : 2 – 4 °C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande :

En Lozère : - Si sur le trajet La Canourgue – Marvejols – Mende – Saint-Enimie : aucun (livraison par l'entreprise le mercredi matin)
- Si autres secteurs : 300 € HT en un lieu de livraison (livraison par le transporteur GALDIS les lundi, mardi et jeudi)

Reste de la France
- Si secteur de Millau : aucun
- Autre : 500 € HT en un lieu

• Délais : - Si livraison par l'entreprise : commander jour A pour être livré jour B
- Si livraison par GALDIS : commander jour A pour être livré jour C

• Secteur géographique desservi : Toute la France

• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Matière grasse / Produit fini	23 %
Matière grasse / Extrait sec	51 %

FROMAGERIE LE FEDOU

E N° 5

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Brebis***

Adresse : Hyelzas
Code Postal : 48 150
Ville : Hures la Parade

Contact : Guillaume JULIER
Téléphone : 04 66 45 66 74
Fax : 04 66 45 68 03
Email : expedition.fedou@orange.fr

LA BROUSSE DU FÉDOU

• Caractéristiques : Fromage de lactosérum de brebis pasteurisé, la Brousse est très fine en goût. Naturellement pauvre en matière grasse et en sel, ce fromage frais et léger fait le régal des gourmets et se consomme sucré ou salé. La Brousse du Fédou peut également entrer dans la composition de nombreux plats (flaune, gâteaux, soufflés, cannelloni…)

• Composition, ingrédients : sérum (86,5 %), lait pasteurisé de brebis (12,5 %), sel (1 %)
• Origine des matières premières : Lozère Site de production : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : Appellation « de Montagne »
« de Lozère » / Sud de France

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1	6
Poids	350 g	Brut: 2500 g
Dimensions en cm (L x l x h)		36 x 24 x 5
Conditionnement, emballage	Sous vide	Caisse bois
Code produit, Gencod (facultatif)	3589080000584	

• DLUO après réception : 21 jours
• Conditions de conservation : 2 – 4 °C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande :

En Lozère : - Si sur le trajet La Canourgue – Marvejols – Mende – Saint-Enimie : aucun (livraison par l'entreprise le mercredi matin)
- Si autres secteurs : 300 € HT en un lieu de livraison (livraison par le transporteur GALDIS les lundi, mardi et jeudi)

Reste de la France
- Si secteur de Millau : aucun
- Autre : 500 € HT en un lieu

• Délais : - Si livraison par l'entreprise : commander jour A pour être livré jour B
- Si livraison par GALDIS : commander jour A pour être livré jour C

• Secteur géographique desservi : Toute la France

• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Matière grasse / Produit fini	6 %
Matière grasse / Extrait sec	27 %

FROMAGERIE LE FEDOU

E N° 5

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Brebis***

Adresse : Hyelzas
Code Postal : 48 150
Ville : Hures la Parade

Contact : Guillaume JULIER
Téléphone : 04 66 45 66 74
Fax : 04 66 45 68 03
Email : expedition.fedou@orange.fr

LA CARDABELLE DU FÉDOU

• Caractéristiques : Fromage de type « brie » avec une pâte très moelleuse, associée au goût suave du lait cru de brebis ; elle est affinée 15 jours minimum.

• Composition, ingrédients : lait cru de brebis (98 %) ; sel (1,2 %)
• Origine des matières premières : Lozère Site de production : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : Appellation « de Montagne »
« de Lozère » / Sud de France

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1	1
Poids	1,3 kg	Brut: 1,42 kg
Dimensions en cm (L x l x h)		28 x 24 x 4
Conditionnement, emballage		Caisse bois
Code produit, Gencod (facultatif)	3589080000201	

• DLUO après réception : 33 jours
• Conditions de conservation : 2 – 4 °C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande :

En Lozère : - Si sur le trajet La Canourgue – Marvejols – Mende – Saint-Enimie : aucun (livraison par l'entreprise le mercredi matin)
- Si autres secteurs : 300 € HT en un lieu de livraison (livraison par le transporteur GALDIS les lundi, mardi et jeudi)

Reste de la France
- Si secteur de Millau : aucun
- Autre : 500 € HT en un lieu

• Délais : - Si livraison par l'entreprise : commander jour A pour être livré jour B
- Si livraison par GALDIS : commander jour A pour être livré jour C

• Secteur géographique desservi : Toute la France

• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Matière grasse / Produit fini	32 %
Matière grasse / Extrait sec	60,4 %

FROMAGERIE LE FEDOU

E N° 5

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Brebis***

Adresse : Hyelzas
Code Postal : 48 150
Ville : Hures la Parade

Contact : Guillaume JULIER
Téléphone : 04 66 45 66 74
Fax : 04 66 45 68 03
Email : expedition.fedou@orange.fr

LE FÉDOU, PÂTE MOLLE

• Caractéristiques : Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait cru de brebis. Son bon goût de noisette se développe, au fur et à mesure de son affinage, sans jamais devenir fort. Il est affiné de 3 semaines à un mois et demi.

• Composition, ingrédients : lait cru de brebis (98 %), sel (1,2 %)
• Origine des matières premières : Lozère Site de production : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : Appellation « de Montagne »
« de Lozère » / Sud de France – Trophée Lozère Gourmande (1995)

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1	6 ou 11
Poids	250 g	Brut : 1780 g
Dimensions en cm (L x l x h)		35 x 28 x 4
Conditionnement, emballage		Caisse bois
Code produit, Gencod (facultatif)	3589080000058	

• DLUO après réception : 33 jours
• Conditions de conservation : 2 – 4 °C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

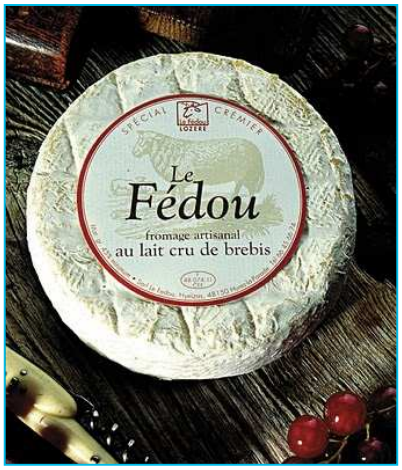
• Volume ou montant minimum de commande :

En Lozère : - Si sur le trajet La Canourgue – Marvejols – Mende – Saint-Enimie : aucun (livraison par l'entreprise le mercredi matin)
- Si autres secteurs : 300 € HT en un lieu de livraison (livraison par le transporteur GALDIS les lundi, mardi et jeudi)

Reste de la France
- Si secteur de Millau : aucun
- Autre : 500 € HT en un lieu

• Délais : - Si livraison par l'entreprise : commander jour A pour être livré jour B
- Si livraison par GALDIS : commander jour A pour être livré jour C

• Secteur géographique desservi : Toute la France



• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Matière grasse / Produit fini	28 %
Matière grasse / Extrait sec	55 %

FROMAGERIE LE FEDOU

E N° 5

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Fromages *Brebis*

Adresse : Hyelzas
Code Postal : 48 150
Ville : Hures la Parade

Contact : Guillaume JULIER
Téléphone : 04 66 45 66 74
Fax : 04 66 45 68 03
Email : expedition.fedou@orange.fr

LA MEULE DES BERGERS DU FÉDOU

• Caractéristiques : Fromage de garde au lait cru de brebis. Affinée pendant 180 jours minimum, la Meule des bergers révèle la rare variété des arômes du lait cru de brebis produit sur le Terroir Le Causse Méjean. Sa pâte semi-pressée non cuite lui procure un goût intense et très long en bouche. La fromagerie propose : de juillet à octobre les meules sélection « Parcours d'automne » moulées avec le lait de l'automne de l'année précédente, de novembre à février les meules sélection « Instant de printemps » moulées avec le lait du printemps précédent, de mars à juin les meules sélection « Souvenirs d'été » moulées avec le lait de l'été de l'année précédent.

• Composition, ingrédients : lait cru de brebis (98 %), sel (1,2 %)
• Origine des matières premières : Lozère Site de production : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : Appellation « de Montagne »
« de Lozère » / Sud de France

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1	1
Poids	6 kg	Brut : 7470 g
Dimensions en cm (L x l x h)		35 x 35 x 12
Conditionnement, emballage		Caisse en bois
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLUO après réception : 95 jours
• Conditions de conservation : 2 – 4 °C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande :

En Lozère : - Si sur le trajet La Canourgue – Marvejols – Mende – Saint-Enimie : aucun (livraison par l'entreprise le mercredi matin)
- Si autres secteurs : 300 € HT en un lieu de livraison (livraison par le transporteur GALDIS les lundi, mardi et jeudi)

Reste de la France
- Si secteur de Millau : aucun
- Autre : 500 € HT en un lieu

• Délais : - Si livraison par l'entreprise : commander jour A pour être livré jour B
- Si livraison par GALDIS : commander jour A pour être livré jour C

• Secteur géographique desservi : Toute la France

• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Matière grasse / Produit fini	30 %
Matière grasse / Extrait sec	58 %

FROMAGERIE LE FEDOU

E N° 5

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Fromages *Brebis*

Adresse : Hyelzas
Code Postal : 48 150
Ville : Hures la Parade

Contact : Guillaume JULIER
Téléphone : 04 66 45 66 74
Fax : 04 66 45 68 03
Email : expedition.fedou@orange.fr

LA SOURÉLIETTE

• Caractéristiques : Fromage à pâte semi-pressée au lait cru de brebis, possède une pâte souple mettant bien ne valeur les arômes du lait cru de brebis. Elle affinée 2 à 4 mois.

• Composition, ingrédients : lait cru de brebis (98 %), sel (1,2 %)
• Origine des matières premières : Lozère Site de production : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : Appellation « de Montagne »
« de Lozère » / Sud de France

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1	3 ou 6
Poids	600 g	Brut : 1800 g ou 3820 g
Dimensions en cm (L x l x h)		45 x 21 x 9
Conditionnement, emballage		Caisse bois
Code produit, Gencod (facultatif)	3589080001369	

• DLUO après réception : 60 jours
• Conditions de conservation : 2 – 4 °C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande :

En Lozère : - Si sur le trajet La Canourgue – Marvejols – Mende – Saint-Enimie : aucun (livraison par l'entreprise le mercredi matin)
- Si autres secteurs : 300 € HT en un lieu de livraison (livraison par le transporteur GALDIS les lundi, mardi et jeudi)

Reste de la France
- Si secteur de Millau : aucun
- Autre : 500 € HT en un lieu

• Délais : - Si livraison par l'entreprise : commander jour A pour être livré jour B
- Si livraison par GALDIS : commander jour A pour être livré jour C

• Secteur géographique desservi : Toute la France

• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Matière grasse / Produit fini	32 %
Matière grasse / Extrait sec	52 %

LOU PASSOU BIO

E N° 5

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Brebis***

Adresse : Route du Boyne
Code Postal : 48500
Ville : Le Massegros

Contact : David BRINGER
Téléphone : 05 65 47 81 38 / 06 81 69 37 32
Fax : 05 65 47 81 37
Email : david.bringer48@orange.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LA TOMME BLEUE, AB

- Caractéristiques : Fromage à pâte molle et croûte fleurie au lait thermisé de brebis, 3 semaines d'affinage.

- Composition, ingrédients : lait thermisé de brebis
- Origine des matières premières : Lozère Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert) / Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pièce	2 pièces
Poids	Net : 1,2 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)	2101481000000	

- DLUO à la fabrication : 45 jours
- Conditions de conservation : +4°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si sur le trajet Mende-Chanac-Marvejols-La Canourgue : aucun
  - Si autres secteurs : voir avec la société
- Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
- Secteur géographique desservi : Toute la France
- Conditions particulières : RAS

- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Matière grasse réelle / Produit fini	31 %
Matière grasse / Extrait sec	50 %

FROMAGERIE LE FEDOU

E N° 5

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Brebis***

Adresse : Hyelzas
Code Postal : 48 150
Ville : Hures la Parade

Contact : Guillaume JULIER
Téléphone : 04 66 45 66 74
Fax : 04 66 45 68 03
Email : expedition.fedou@orange.fr

LA TOMME DU FÉDOU

• Caractéristiques : Fromage à pâte semi-pressée au lait cru de brebis. Saveurs incomparables provenant de la richesse et de la variété des landes caussenardes où les brebis paissent librement.

• Composition, ingrédients : lait cru de brebis (98 %), sel (1,2 %)

• Origine des matières premières : Lozère Site de production : Lozère

• Signe officiel de qualité, label : Appellation « de Montagne »
« de Lozère » / Sud de France – Médailles de bronze concours des fromages de Lozère (2006) et Sud de France (2009)

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1	1 ou 2
Poids	2,2 kg	Brut : 2400 g ou 4800 g
Dimensions en cm (L x l x h)		25 x 21 x 9 45 x 21 x 9
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)	3589080000089	

• DLUO après réception : 95 jours

• Conditions de conservation : 2 – 4 °C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande :

En Lozère : - Si sur le trajet La Canourgue – Marvejols – Mende – Saint-Enimie : aucun (livraison par l'entreprise le mercredi matin)
- Si autres secteurs : 300 € HT en un lieu de livraison (livraison par le transporteur GALDIS les lundi, mardi et jeudi)

Reste de la France
- Si secteur de Millau : aucun
- Autre : 500 € HT en un lieu

• Délais : - Si livraison par l'entreprise : commander jour A pour être livré jour B
- Si livraison par GALDIS : commander jour A pour être livré jour C

• Secteur géographique desservi : Toute la France

• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Matière grasse / Produit fini	34 %
Matière grasse / Extrait sec	54 %

LOU PASSOU BIO

E N° 6

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Brebis***

Adresse : Route du Boyne
Code Postal : 48500
Ville : Le Massegros

Contact : David BRINGER
Téléphone : 05 65 47 81 38 / 06 81 69 37 32
Fax : 05 65 47 81 37
Email : david.bringer48@orange.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LA TOMME DE MIJOULE, AB

- Caractéristiques : Fromage à pâte molle et croûte fleurie au lait thermisé de brebis, 3 semaines d'affinage.

- Composition, ingrédients : lait thermisé de brebis
- Origine des matières premières : Lozère Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert) / Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pièce	2 pièces
Poids	Net : 1,2 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)	3700071000028	

- DLUO à la fabrication : 45 jours
- Conditions de conservation : + 4°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si sur le trajet Mende-Chanac-Marvejols-La Canourgue : aucun
  - Si autres secteurs : voir avec la société
- Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
- Secteur géographique desservi : Toute la France
- Conditions particulières : RAS

- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Matière grasse / Produit fini	26 %
Matière grasse / Extrait sec	50 %

LA FROMAGERIE DES CEVENNES

E N° 7

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Chèvre***

Adresse : La Pélucarié
Code Postal : 48 110
Ville : Moissac Vallée Française

Contact : Nadine TCHILGADIAN
Téléphone : 04 66 45 72 35
Fax : 04 66 45 71 76
Email : ntchilgadian@from-cevennes.fr

LE BOUCHON CÉVENOL

- Caractéristiques : Petit palet rond au lait cru de chèvre, à pâte molle et croûte fleurie, obtenu par coagulation lente essentiellement lactique avec un pré-égouttage en toile.

- Composition, ingrédients : lait cru (97%), ferments lactiques lyophilisés (1,5%), sel (1%) – Sans OGM ni allergène
- Origine des matières premières : Lozère / Gard Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : Tous les producteurs de lait sont soumis à l'AOP Pélardon Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pièce	36 pièces
Poids	Net : 30 g	
Dimensions en cm (L x l x h)		27,9 x 20,3 x 4,7
Conditionnement, emballage		Caissette
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLUO garantie client : 25 jours
- Conditions de conservation : +2 et +6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si livraison sur le trajet Florac-Mende-Saint-Chély ou si livraison sur les trajets de Magne / Distrisud : aucun
  - Sinon : 500 € de commande
- Délai pour être livré: 7 jours
- Secteur géographique desservi : Partout (mais selon l'endroit, avec ou sans minimum de commande)
- Conditions particulières : RAS
- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Valeur nutritive	1127 kJ 266 kcal
Glucides totaux	0,7 %
Protéines	15,87 %
Calcium	102 mg
Magnésium	13,3 mg
Potassium	170 mg
Taux de matière grasse	22,25 %

LOU PASSOU BIO

E N° 6

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Vache***

Adresse : Route du Boyne
Code Postal : 48 500
Ville : Le Massegros

Contact : David BRINGER
Téléphone : 05 65 47 81 38 / 06 81 69 37 32
Fax : 05 65 47 81 37
Email : david.bringer48@orange.fr

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CANTAL DOUX, AB

- Caractéristiques : Fromage à pâte pressé non cuite au lait de vache pasteurisé, affiné 2 mois minimum en tunnel.

- Composition, ingrédients : lait pasteurisé de vache
- Origine des matières premières : Cantal Site de production : Cantal
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert) / Sud de France AOP Cantal

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pièce	4 pièces
Poids	Net : 2,5 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)	2340112003000	

- DLUO à la fabrication :
- Conditions de conservation : +0 et +6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si sur le trajet Mende-Chanac-Marvejols-La Canourgue : aucun
  - Si autres secteurs : voir avec la société
- Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
- Secteur géographique desservi : Toute la France
- Conditions particulières : RAS

- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Matière grasse / Produit fini	29 %
Matière grasse / Extrait sec	45 %

GAEC DE PIN

P N° 8

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Vache***

Adresse : L'Alteret
Code Postal : 48 190
Ville : Allenc

Contact : Martine PEYTAVIN
Téléphone : 04 66 47 64 74 / 06 31 33 25 01
Fax :
Email : -

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LOU JARLOU, AB

- Caractéristiques : Fromage de vache au lait cru de type brie (à pâte molle), au goût de noisette ; 3 semaines d'affinage.

- Composition, ingrédients : lait cru
- Origine des matières premières : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)-
  Sud de France (Médaille d'or 2010 au concours Sud de France)

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids	700 ou 250 g	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC / DLUO à la livraison : 2 mois
- Conditions de conservation : 12 °C

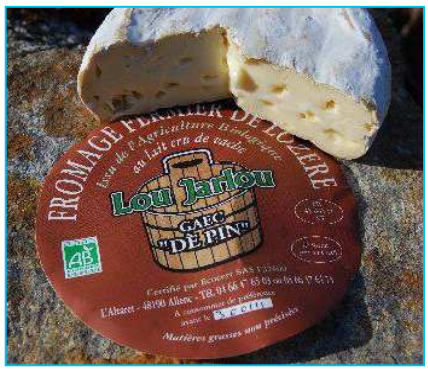
Remarque : Possibilité éventuelle d'investir dans de nouveaux moules pour adapté le poids du fromage à la demande

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Aucun
- Délais : Commander semaine A pour être livré semaine D
- Secteur géographique desservi : 100 km autour de la ferme / bien si possibilité de faire une tournée

- Conditions particulières : Livraison en glacière



GAEC RESSOUCHE

P N° 9

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Vache***

Adresse : Le Mazet
Code Postal : 48 100
Ville : Lachamp

Contact : M. ou Mme RESSOUCHE
Téléphone : 04.66.32.91.66 / 04 66 32 03 57
Fax :
Email : gaec.ressouche.mazet@orange.fr

FROMAGE DE PAYS « LE MAZET »

- Caractéristiques : Fromage de pays de type tome traditionnelle affiné pendant 4 semaines.

- Composition, ingrédients : lait cru
- Origine des matières premières : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France
  Médaille de bronze au concours départemental des fromages de Lozère 2009

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids	660 g ou 1 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC / DLUO à la livraison :
- Conditions de conservation : + 2 - + 6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Aucun
- Délais indiqués : Possibilité de commander 48 h à l'avance
- Secteur géographique desservi : Mende / Marvejols / Saint-Chély d'Apcher / Nasbinals / La Canourgue
- Conditions particulières : RAS

EARL BRUN

P N° 10

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromages** ***Vache***

Adresse : Le Savigner
Code Postal : 48 700
Ville : Rieutort de Randon

Contact : Marie-Claude et Marc BRUN
Téléphone : 04 66 47 37 79
Fax : 04 66 47 37 79
Email : -

TOMME DE PAYS « LE SAVIGNER »

- Caractéristiques : Tomme de vache, fromage frais (1,5 mois d'affinage)

- Composition, ingrédients : lait cru de vache
- Origine des matières premières : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : Appellation fermière
  « de Lozère »
  Sud de France
  Médaille d'argent au concours départemental des fromages 2009

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids	350 g	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC / DLUO à la livraison : 1 mois
- Conditions de conservation : au frais (4-12°C)

- Disponibilités du produit : Prendre contact avec l'EARL

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Aucun
- Délais :
  - Possibilité de commander 48h à l'avance pour de petites quantités
  - Pour plusieurs dizaines de fromages, prendre contact au plus tôt
- Secteur géographique desservi : Mende

- Conditions particulières :
  Livraisons le mercredi matin

FROMAGERS DE LOZERE - DUO LOZERE

E N° 11

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Fromage *Brebis*

Adresse : ZAE
Code Postal : 48 000
Ville : Le Chastel Nouvel

Contact : Jean-Pierre JULIEN
Téléphone : 04 66 45 97 69 / 06 75 43 70 12
Fax : 04 66 45 16 20
Email : jp.julien.duolozere@orange.fr

LE BERGER DE LOZÈRE

- Caractéristiques : Ce fromage vous offre une pâte onctueuse à la saveur particulière du lait de brebis.

- Composition, ingrédients : lait cru de brebis, présure, ferments lactiques, ferments d'affinage, sel.
- Origine des matières premières : Lait : Lozère Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : Produit de Montagne, Sud de France.

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1	6
Poids	Net : 0.240 gr	1.440
Dimensions en cm (L x l x h)	10 x 4	
Conditionnement, emballage	Sous film	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)	3760168572029	

- DLC : 40 jours
(garantie livraison : 30 jours)
- Conditions de conservation :
+2°C / +6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si livraison sur la tournée de Duo Lozère : aucun (voir avec le commercial)
  - Sinon : franco de 250.00 €
- Délais : Commander jour A pour être livré jour C
- Secteur géographique desservi : Région Languedoc Roussillon
- Conditions particulières : RAS
- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g)

Matière grasse réelle / Produit fini	27 %
Matière grasse / Extrait sec	

FROMAGERS DE LOZERE - DUO LOZERE

E N° 11

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromage** ***Vache***

Adresse : ZAE
Code Postal : 48 000
Ville : Le Chastel Nouvel

Contact : Jean-Pierre JULIEN
Téléphone : 04 66 45 97 69 / 06 75 43 70 12
Fax : 04 66 45 16 20
Email : jp.julien.duolozere@orange.fr

LE LOZÈRE

- Caractéristiques : Ce fromage authentique au lait cru de vache vous offre sous un croutage naturel une pâte souple.

- Composition, ingrédients : lait cru de vache, présure, ferments lactiques, ferments d'affinage, sel.
- Origine des matières premières : Lait : Lozère Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : Produit de Montagne, Sud de France.

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1	6
Poids	Net : 0.240 gr	1.440
Dimensions en cm (L x l x h)	10 x 4	
Conditionnement, emballage	Sous film	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)	3760168572005	

- DLC : 40 jours
(garantie livraison : 30 jours)
- Conditions de conservation :
+2°C / +6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si livraison sur la tournée de Duo Lozère : aucun (voir avec le commercial)
  - Sinon : franco de 250.00 €
- Délais : Commander jour A pour être livré jour C
- Secteur géographique desservi : Région Languedoc Roussillon
- Conditions particulières : RAS
- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g)

Matière grasse réelle / Produit fini	27 %
Matière grasse / Extrait sec	

FROMAGERS DE LOZERE - DUO LOZERE

E N° 11

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Fromage** ***Vache***

Adresse : ZAE
Code Postal : 48 000
Ville : Le Chastel Nouvel

Contact : Jean-Pierre JULIEN
Téléphone : 04 66 45 97 69 / 06 75 43 70 12
Fax : 04 66 45 16 20
Email : jp.julien.duolozere@orange.fr

LE PAVE DE LOZÈRE

- Caractéristiques : Ce fromage fabriqué au lait cru de vache vous offre une pâte onctueuse et fondante en bouche.

- Composition, ingrédients : lait cru de vache, présure, ferments lactiques, ferments d'affinage, sel.
- Origine des matières premières : Lait : Lozère Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : Produit de montagne, Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1	6
Poids	Net : 0.400 gr	2.400
Dimensions en cm (L x l x h)	9 x 9 x 4	
Conditionnement, emballage	Sous film	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)	3760168572012	

- DLUO : 40 jours
(garantie livraison : 30 jours)
- Conditions de conservation :
+2°C / +6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si livraison sur la tournée de Duo Lozère : aucun (voir avec le commercial)
  - Sinon : franco de 250.00 €
- Délais : Commander jour A pour être livré jour C
- Secteur géographique desservi : Région Languedoc Roussillon
- Conditions particulières : RAS
- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g)

Matière grasse réelle / Produit fini	24 %
Matière grasse / Extrait sec	

GAEC RESSOUCHE

P N° 9

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Faisselle**

Adresse : Le Mazet
Code Postal : 48 100
Ville : Lachamp

Contact : M. ou Mme RESSOUCHE
Téléphone : 04 66 32 91 66 / 04 66 32 03 57
Fax :
Email : gaec.ressouche.mazet@orange.fr

FAISSELLE (LACHAMP)

- Caractéristiques :

- Composition, ingrédients : lait cru
- Origine des matières premières : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pot	4 pots
Poids	Net : 125 g	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Plastique	
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC / DLUO à la livraison :
- Conditions de conservation : +2 - + 6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Aucun
- Délais : Possibilité de commander 48h à l'avance
- Secteur géographique desservi : Mende / Marvejols / Saint-Chély d'Apcher / Nasbinals / La Canourgue
- Conditions particulières : RAS

FROMAGERS DE LOZERE - DUO LOZERE

E N° 11

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Fromage blanc

Adresse : ZAE
Code Postal : 48 000
Ville : Le Chastel Nouvel

Contact : Jean-Pierre JULIEN
Téléphone : 04 66 45 97 69 / 06 75 43 70 12
Fax : 04 66 45 16 20
Email : jp.julien.duolozere@orange.fr

FROMAGE BLANC NATURE (DUO LOZÈRE)

- Caractéristiques : Ce fromage blanc au lait de ferme offre douceur et onctuosité pour le plaisir des papilles.

- Composition, ingrédients : lait de vache entier pasteurisé, ferments lactiques, présure
- Origine des matières premières : Lait : Lozère Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pot	
Poids	Net : 125 g / 1kg / 2,5 kg / 5 kg / 10 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Plastique (PP)	
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Date indiquée sur l'article (garantie livraison : 24 jours
- Conditions de conservation : +6°C maximum

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  Si livraison sur la tournée de Duo Lozère : aucun
  Sinon : franco de 500 yaourts ou 70 kg
- Délais indiqués : Commander jour A pour être livré jour C
- Secteur géographique desservi : Région Languedoc Roussillon
- Conditions particulières : RAS
- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g)

Valeur énergétique	460 kJ 106 kcal
Matières azotées totales	5,967 g
Glucides totaux	3,9 %
Matière grasse	7,71 g
Matière sèche	18,54 g
Gras/Sec	41,60 g
Cendres	1 %

GAEC RESSOUCHE

P N° 9

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Fromage blanc

Adresse : Le Mazet
Code Postal : 48 100
Ville : Lachamp

Contact : M. ou Mme RESSOUCHE
Téléphone : 04.66.32.91.66 / 04 66 32 03 57
Fax :
Email : gaec.ressouche.mazet@orange.fr

FROMAGE BLANC NATURE (LACHAMP)

- Caractéristiques :

- Composition, ingrédients : lait cru
- Origine des matières premières : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids	500 g ou 5 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Pot / sceau	
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC / DLUO à la livraison :
- Condition de conservation : + 2 - + 6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Aucun
- Délais : Possibilité de commander 48h à l'avance
- Secteur géographique desservi : Mende / Marvejols / Saint-Chély d'Apcher / Nasbinals / La Canourgue
- Conditions particulières : RAS

FERME DE L'AUBARET

P N° 12

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Œuf

Adresse : L'Aubaret
Code Postal : 48 160
Ville : Saint Martin de Boubaux

Contact : Stéphane AZCONA
Téléphone : 06 22 18 07 70
Fax : /
Email : soufi30@gmail.com

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ŒUF EXTRA FRAIS, AB

- Caractéristiques : Œufs bio Extra frais moyens à gros

- Origine des matières premières : Drôme (2/3) + Alès Site d'abattage : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)
  « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids (en g)	Entre 53 et 71 g	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage		
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : 28 jours après la ponte
- Conditions de conservation : au frais

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si sur trajet Florac-Mende-Chanac : aucun
  - Sinon : voir directement avec le producteur
- Délais : Commander semaine A pour être livré semaine B
- Secteur géographique desservi :
  - Trajet Florac-Mende-Chanac
  - Eventuellement ailleurs : voir avec le producteur pour le franco de port
- Conditions particulières : RAS

EARL DELON

P N°13

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Yaourts *Brebis*

Adresse : Longviala
Code Postal : 48 500
Ville : La Tieule

Contact : Christian DELON
Téléphone : 04 66 48 89 10 / 06 78 74 20 79
Fax : 04 66 48 89 10
Email : christian.delon3@wanadoo.fr

CHÂTAIGNE, AB (CAUSSE DE LOZÈRE)

• Caractéristiques : L'alliance parfaite entre le yaourt au lait de Brebis et la crème de marrons, spécialité des Cévennes, apporte douceur et finesse au produit ; une originalité à découvrir …

• Composition, ingrédients : lait entier pasteurisé, préparation châtaigne (19%), ferments lactiques.
• Origine des matières premières : Lait : Lozère / Préparation de châtaignes des Cévennes Site de transformation : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Qualité France)
« de Lozère » / Sud de France
Appellation Fermière
Médaille d'or au Concours Général Agricole (Paris 2011)

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Pot de yaourt	24 pots
Poids	Net : 85 g	Brut : 2 210 g
Dimensions en cm (L x l x h)		31 x 21 x 12
Conditionnement, emballage	Pot plastique	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLC à la livraison : 18 jours
• Conditions de conservation : +2 et +6°C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande : 500 à 1000 pots (selon distance)
• Délai de commande et de livraison : A préciser avec le producteur
• Secteur géographique desservi : Région Languedoc-Roussillon et départements voisins
• Conditions particulières : RAS

• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Valeur énergétique	495 kJ 118 kcal
Lipides	5,3 g
Glucides	13,1 g
Protéines	4,5 g

LA BERGERIE DE LOZERE

E

N°20

Catégorie :
Produits laitiers – Yaourts *Brebis*

Adresse : ZAE LA TIEULE – lot n°2
Code Postal : 48500
Ville : LA TIEULE

Contact :
Téléphone : 02.99.04.11.11
Fax : 02.99.04.11.44
Email : chd@triballat.com

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CHATAIGNE, AB (BERGERIE DE LOZÈRE)

- Caractéristiques : Yaourt étuvé au lait de brebis à la châtaigne

- Composition, ingrédients : Lait de brebis pasteurisé*, purée de châtaigne*(8%), sucre de canne non raffiné*(7.5%), ferments lactiques sélectionnés
- Origine des matières premières : Lozère/ Aveyron Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Pot de yaourt	12 pots
Poids	Net : 125 gr	
Dimensions en cm (L x l x h)	Diam 68	
Conditionnement, emballage	Pot plastique	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)	3 513610 540282	

- DLC à la livraison : 18 jours
- Condition de conservation : +2 et +6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Délai de commande et de livraison : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Secteur géographique desservi : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Conditions particulières : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Valeur nutritionnelle	484 kJ 115 kcal
Lipides	5.0 g
Glucides	13.5 g
Protéines	4.1 g

LA BERGERIE DE LOZERE

E N°20

Catégorie :
Produits laitiers – Yaourts *Brebis*

Adresse : ZAE LA TIEULE – lot n°2
Code Postal : 48500
Ville : LA TIEULE

Contact :
Téléphone : 02.99.04.11.11
Fax : 02.99.04.11.44
Email : chd@triballat.com

FRUITS ROUGES, AB (BERGERIE DE LOZÈRE)

- Caractéristiques : Yaourt étuvé au lait de brebis sucré aux fruits rouges

- Composition, ingrédients : Lait de brebis pasteurisé*, sucre de canne non raffiné*(8.1%), fruits rouges*(8%) (fraise*, mûre*, framboise*), sirop de blé sans gluten*, arôme naturel*, épaississants : pectine-farine de graines de caroube, correcteur d'acidité (citrate de calcium), ferments lactiques sélectionnés
- Origine des matières premières : Lozère/ Aveyron Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Pot de yaourt	12 pots
Poids	Net : 125 gr	
Dimensions en cm (L x l x h)	Diam 68	
Conditionnement, emballage	Pot plastique	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)	3 513610 540084	

- DLC à la livraison : 18 jours
- Condition de conservation : +2 et +6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Délai de commande et de livraison : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Secteur géographique desservi : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Conditions particulières : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Valeur nutritionnelle	449 kJ 106 kcal
Lipides	4.7 g
Glucides	12 g
Protéines	4.0 g

EARL DELON

P N°13

Adresse : Longviala
Code Postal : 48 500
Ville : La Tieule

Contact : Christian DELON
Téléphone : 04 66 48 89 10 / 06 78 74 20 79
Fax : 04 66 48 89 10
Email : christian.delon3@wanadoo.fr

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Yaourts *Brebis*

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FRUITS ROUGES, AB (CAUSSE DE LOZÈRE)

• Caractéristiques : Les adultes comme les enfants apprécieront particulièrement la douceur de ce yaourt de Brebis agrémenté d'une préparation 3 fruits rouges (fraise, myrtille, framboise) donnant la sensation d'un dessert fruité rafraîchissant.

• Composition, ingrédients : lait entier pasteurisé, préparation fruits rouges (16%), ferments lactiques.
• Origine des matières premières : Lait : Lozère / Fruits rouges : Région Sud, Sud Est Site de transformation : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Qualité France)
« de Lozère » / Sud de France
Appellation Fermière
Médaille d'argent au Concours Général Agricole (Paris 2011)

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Pot de yaourt	24 pots
Poids	Net : 85 g	Brut : 2 210 g
Dimensions en cm (L x l x h)		31 x 21 x 12
Conditionnement, emballage	Pot plastique	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLC à la livraison : 18 jours
• Conditions de conservation : +2 et +6°C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande : 500 à 1000 pots (selon distance)
• Délai de commande et de livraison : A préciser avec le producteur
• Secteur géographique desservi : Région Languedoc-Roussillon et départements voisins
• Conditions particulières : RAS

• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Valeur énergétique	467 kJ 111 kcal
Lipides	4,8 g
Glucides	12,7 g
Protéines	4,3 g

EARL DELON

P N°13

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS **Yaourts** ***Brebis***

Adresse : Longviala
Code Postal : 48 500
Ville : La Tieule

Contact : Christian DELON
Téléphone : 04 66 48 89 10 / 06 78 74 20 79
Fax : 04 66 48 89 10
Email : christian.delon3@wanadoo.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MIEL, AB (CAUSSE DE LOZÈRE)

• Caractéristiques : L'alliance surprenante du lait de brebis avec le miel donne un yaourt très doux laissant retenir en bouche le goût parfumé du miel de garrigue.

• Composition, ingrédients : lait entier pasteurisé, miel (10%), ferments lactiques.
• Origine des matières premières : Lait : Lozère / Miel : Espagne Site de transformation : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Qualité France)
« de Lozère » / Sud de France
Appellation Fermière
Médaille d'or au Concours Général Agricole (Paris 2011)

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Pot de yaourt	24 pots
Poids (en g)	Net : 85 g	Brut : 2 210 g
Dimensions en cm (L x l x h)		31 x 21 x 12
Conditionnement, emballage	Pot plastique	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLC à la livraison : 18 jours
• Conditions de conservation : +2 et +6°C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande : 500 à 1000 pots (selon distance)
• Délai de commande et de livraison : A préciser avec le producteur
• Secteur géographique desservi : Région Languedoc-Roussillon et départements voisins
• Conditions particulières : RAS

• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Valeur énergétique	476 kJ 114 kcal
Lipides	7,3 g
Glucides	7 g
Protéines	5,1 g

LA BERGERIE DE LOZERE

E N°20

Catégorie :
Produits laitiers – Yaourts *Brebis*

Adresse : ZAE LA TIEULE – lot n°2
Code Postal : 48500
Ville : LA TIEULE

Contact :
Téléphone : 02.99.04.11.11
Fax : 02.99.04.11.44
Email : chd@triballat.com

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

NATURE, AB (BERGERIE DE LOZÈRE)

- Caractéristiques : Yaourt étuvé au lait de brebis nature

- Composition, ingrédients : Lait de brebis pasteurisé*, ferments lactiques séléctionnés
- Origine des matières premières : Lozère/ Aveyron Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Pot de yaourt	12 pots
Poids	Net : 125 gr	
Dimensions en cm (L x l x h)	Diam 68	
Conditionnement, emballage	Pot plastique	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)	3 513610 540059	

- DLC à la livraison : 18 jours
- Condition de conservation : +2 et +6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Délai de commande et de livraison : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Secteur géographique desservi : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Conditions particulières : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Valeur nutritionnelle	361 kJ 78 kcal
Lipides	5.8 g
Glucides	3.8 g
Protéines	4.8 g

EARL DELON

P N°13

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Yaourts *Brebis*

Adresse : Longviala
Code Postal : 48 500
Ville : La Tieule

Contact : Christian DELON
Téléphone : 04 66 48 89 10 / 06 78 74 20 79
Fax : 04 66 48 89 10
Email : christian.delon3@wanadoo.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

NATURE, AB (CAUSSE DE LOZÈRE)

• Caractéristiques : « Nous nous attachons à fabriquer un yaourt au goût extrêmement doux et à la texture ferme dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. Nature, il peut être savouré avec une cuillère de sucre, agrémenté de confitures (fruits rouges, châtaigne, selon vos inspirations) ou tout simplement au naturel. »

• Composition, ingrédients : lait entier pasteurisé, ferments lactiques.
• Origine des matières premières : Lozère Site de transformation : Lozère
• Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Qualité France)
« de Lozère » / Sud de France
Appellation Fermière
Médaille d'argent au Concours Général Agricole (Paris 2011)
Médaille d'argent au Concours Régional Sud de France (2011)

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Pot de yaourt	24 pots
Poids	Net : 85 g	Brut : 2 210 g
Dimensions en cm (L x l x h)		31 x 21 x 12
Conditionnement, emballage	Pot plastique	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLC à la livraison : 18 jours
• Conditions de conservation : +2 et +6°C

• Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume ou montant minimum de commande : 500 à 1000 pots (selon distance)
• Délai de commande et de livraison : A préciser avec le producteur
• Secteur géographique desservi : Région Languedoc-Roussillon et départements voisins
• Conditions particulières : RAS
• Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Valeur nutritionnelle	445 kJ 107 kcal
Lipides	7,3 g
Glucides	4,7 g
Protéines	5,6 g

FROMAGERS DE LOZERE - DUO LOZERE

E N°11

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Yaourts *Brebis*

Adresse : ZAE
Code Postal : 48 000
Ville : Le Chastel Nouvel

Contact : Jean-Pierre JULIEN
Téléphone : 04 66 45 97 69 / 06 75 43 70 12
Fax : 04 66 45 16 20
Email : jp.julien.duolozere@orange.fr

NATURE (DUO LOZÈRE)

- Caractéristiques : Yaourt ferme au lait de brebis, doux et onctueux

- Composition, ingrédients : Lait de brebis entier pasteurisé, ferments lactiques
- Origine des matières premières : Lait : Lozère — Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France
- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pot	24 ou 48 pots
Poids	Net : 125 g	Brut : 3,220 ou 6,440 kg
Dimensions en cm (L x l x h)		435 x 290 x 72 ou 435 x 290 x 140
Conditionnement, emballage	Plastique (PP)	
Code produit, Gencod (facultatif)		3760168571374 3760168571190

- DLC : date indiquée sur l'article (garantie livraison : 24 jours)
- Conditions de conservation :
  +6°C maximum

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si livraison sur tournée de Duo Lozère: aucun (voir avec le commercial)
  - Sinon : franco de 500 yaourts ou 70 kg
- Délais : Commander jour A pour être livré jour C
- Secteur géographique desservi : Région Languedoc Roussillon
- Conditions particulières : RAS
- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g)

Valeur énergétique	328 kJ 78 kcal
Matières azotées totales	4,178 g
Glucides totaux	3,3 %
Matière grasse	5,32 g
Matière sèche	13,45 g
Gras / Sec	39,55 g
Cendres	0,7 %

LA BERGERIE DE LOZERE

E N°20

Catégorie :
Produits laitiers – Yaourts *Brebis*

Adresse : ZAE LA TIEULE – lot n°2
Code Postal : 48500
Ville : LA TIEULE

Contact :
Téléphone : 02.99.04.11.11
Fax : 02.99.04.11.44
Email : chd@triballat.com

VANILLE, AB (BERGERIE DE LOZÈRE)

- Caractéristiques : Yaourt demi écrémé étuvé au lait de brebis sucré aromatisé à la vanille

- Composition, ingrédients : Lait de brebis écrémé pasteurisé*, Lait de brebis entier pasteurisé*, sucre de canne non raffiné*(8.5%), arôme naturel de vanille*(1.7%), ferments lactiques sélectionnés.

- Origine des matières premières : Lozère/ Aveyron Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Ecocert)

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Pot de yaourt	12 pots
Poids	Net : 125 gr	
Dimensions en cm (L x l x h)	Diam 68	
Conditionnement, emballage	Pot plastique	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)	3 513610 540671	

- DLC à la livraison : 18 jours
- Condition de conservation : +2 et +6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Délai de commande et de livraison : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Secteur géographique desservi : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Conditions particulières : Nos produits sont disponibles auprès de vos distributeurs grossistes spécialistes de la Restauration Hors Domicile (Ex : VIDAL à Carmaux)
- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g) :

Valeur nutritionnelle	397 kJ 94 kcal
Lipides	2.7 g
Glucides	12 g
Protéines	5.5 g

EARL DELON

P N°11

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Yaourts *Brebis*

Adresse : Longviala
Code Postal : 48 500
Ville : La Tieule

Contact : Christian DELON
Téléphone : 04 66 48 89 10 / 06 78 74 20 79
Fax : 04 66 48 89 10
Email : christian.delon3@wanadoo.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VANILLE, AB (CAUSSE DE LOZÈRE)

- Caractéristiques : La vanille se marie parfaitement avec le lait de brebis apportant une touche gourmande au yaourt. Comme dans le yaourt nature, on retrouve douceur et fermeté. Pour l'élaboration du yaourt vanille, un extrait de gousses de vanille issu de l'agriculture biologique et du sucre biologique sont utilisés.

- Composition, ingrédients : lait entier pasteurisé, sucre, arôme naturel, ferments lactiques.
- Origine des matières premières : Lait : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifié par Qualité France)
  « de Lozère » / Sud de France
  Appellation Fermière

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Pot de yaourt	24 pots
Poids	Net : 85 g	Brut : 2 210 g
Dimensions en cm (L x l x h)		31 x 21 x 12
Conditionnement, emballage	Pot plastique	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC à la livraison : 18 jours
- Conditions de conservation : +2 et +6°C

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : 500 à 1000 pots (selon distance)
- Délai de commande et de livraison : A préciser avec le producteur
- Secteur géographique desservi : Région Languedoc-Roussillon et départements voisins
- Conditions particulières : RAS

FROMAGERS DE LOZERE - DUO LOZERE

E N°11

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Yaourts *Vache*

Adresse : ZAE
Code Postal : 48 000
Ville : Le Chastel Nouvel

Contact : Jean-Pierre JULIEN
Téléphone : 04 66 45 97 69 / 06 75 43 70 12
Fax : 04 66 45 16 20
Email : jp.julien.duolozere@orange.fr

AROMATISÉS (ABRICOT, CITRON, FRAISE, VANILLE) DUO LOZÈRE

- Caractéristiques : Yaourts aromatisés, fermes et frais au lait de la ferme – Sans OGM –

- Composition, ingrédients : lait de vache entier pasteurisé, sucre (8%), arômes (abricot 0,55 ; citron 0,45% ; fraise 0,5 ; vanille 0,5%), ferments lactiques, protéines de lait écrémé
- Origine des matières premières : Lait : Lozère Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pot	48 pots
Poids	Net : 125 g	Brut : 6,440 kg
Dimensions en cm (L x l x h)		435 x 290 x 140
Conditionnement, emballage	Plastique	
Code produit, Gencod (facultatif)		3 760168571114

- DLC : Date indiquée sur l'article (garantie livraison : 24 jours)
- Conditions de conservation : +6°C maximum

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si livraison sur la tournée de Duo Lozère : aucun (voir avec le commercial)
  - Sinon : franco de 500 yaourts ou 70 kg
- Délais: Commander jour A pour être livré jour C
- Secteur géographique desservi : Région Languedoc Roussillon
- Conditions particulières : RAS
- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g)

Valeur énergétique	84 kJ 128 kcal
Matières azotées totales	3,664 g
Glucides totaux	10,6 %
Matière grasse	2,97 g
Matière sèche	17,98 g
Gras/Sec	16,50 g
Cendres	0,7 %

EARL LES VACHERIES

P N°14

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Yaourts *Vache*

Adresse : Finiels
Code Postal : 48 220
Ville : Le Pont de Montvert

Contact : Rachel ROMERO
Téléphone : 04 66 49 15 24
Fax :
Email : rachel.cayrac@orange.fr

BICOUCHE (CHÂTAIGNE, MYRTILLE, FRAMBOISE) LES VACHERIES

- Caractéristiques : Yaourt fermier doux à texture plutôt ferme sur lit de confiture.

- Composition, ingrédients : lait entier pasteurisé, lait écrémé en poudre 2%, confiture (16 g/pot), ferments lactiques
- Origine des matières premières : Lait : Lozère; préparation de fruits : Lozère (Verfeuille)
  Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Pot de yaourt	Pots individuels ou packs de 4
Poids	Net : 125 g	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Pot plastique	Cartons de 4 packs ou caisse consignée
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLUO : 23 jours
- Conditions de conservation : + 6°C maximum

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : 100 pots
- Délai de commande et livraison : Commander 4 jours avant d'être livré / Possibilité de commander tous les jours
- Secteur géographique desservi : Bassin de Florac, Mende, région d'Alès
- Conditions particulières : RAS

FROMAGERS DE LOZERE - DUO LOZERE

E N° 11

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Yaourts *Vache*

Adresse : ZAE
Code Postal : 48 000
Ville : Le Chastel Nouvel

Contact : Jean-Pierre JULIEN
Téléphone : 04 66 45 97 69 / 06 75 43 70 12
Fax : 04 66 45 16 20
Email : jp.julien.duolozere@orange.fr

BRASSÉ AUX FRUITS (FRAISE, MYRTILLE, FRAMBOISE, CERISE) DUO LOZÈRE

- Caractéristiques : Yaourts onctueux et frais, fondants en bouche – Sans OGM –

- Composition, ingrédients : lait de vache entier pasteurisé, confiture de fruits (10%), sucre (5%), ferments lactiques, protéines de lait écrémé, additif de préparation de fruits (pectine, carraghénanes, sorbate de potassium, jus de sureau pour la fraise).
- Origine des matières premières : Lait : Lozère — Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère » Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pot	48 pots
Poids	Net : 125 g	Brut : 6,440 kg
Dimensions en cm (L x l x h)		435 x 290 x140
Conditionnement, emballage	Plastique	
Code produit, Gencod (facultatif)		3 760168571008

- DLC : date indiquée sur l'article (garantie livraison : 24 jours
- Conditions de conservation : +6°C maximum

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si livraison sur la tournée de Duo Lozère : aucun (voir avec le commercial)
  - Sinon : franco de 500 yaourts ou 70 kg
- Délais : Commander jour A pour être livré jour C
- Secteur géographique desservi : Région Languedoc Roussillon
- Conditions particulières : RAS
- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g)

Valeur énergétique	299 kJ 71 kcal
Matières azotées totales	4,207 g
Glucides totaux	5,4 %
Matière grasse	3,56 g
Matière sèche	14,11 g
Gras/Sec	25,23 g
Cendres	0,9 %

FROMAGERS DE LOZERE - DUO LOZERE

E N°11

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Yaourts *Vache*

Adresse : ZAE
Code Postal : 48 000
Ville : Le Chastel Nouvel

Contact : Jean-Pierre JULIEN
Téléphone : 04 66 45 97 69 / 06 75 43 70 12
Fax : 04 66 45 16 20
Email : jp.julien.duolozere@orange.fr

BRASSÉ NATURE (DUO LOZÈRE)

- Caractéristiques : Yaourts onctueux et frais, fondants en bouche – Sans OGM –

- Composition, ingrédients : Lait de vache entier pasteurisé, ferments lactiques, protéines de lait écrémé
- Origine des matières premières : Lait : Lozère Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pot	48 pots
Poids	Net : 125 g	Brut : 6,440 kg
Dimensions en cm (L x l x h)		435 x 290 x 140
Conditionnement, emballage	Plastique (PP)	
Code produit, Gencod (facultatif)		3 760168571022

- DLC : Date indiquée sur l'article (garantie livraison : 24 jours
- Conditions de conservation : +6°C maximum

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si livraison sur la tournée de Duo Lozère : aucun
  - Sinon : franco de 500 yaourts ou 70 kg
- Délais : Commander jour A pour être livré jour C
- Secteur géographique desservi : Région Languedoc Roussillon
- Conditions particulières : RAS

- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g)

Valeur énergétique	299 kJ 71 kcal
Matières azotées totales	4,207 g
Glucides totaux	5,4 %
Matière grasse	3,56 g
Matière sèche	14,11 g
Gras/Sec	25,23 g
Cendres	0,9 %

FROMAGERS DE LOZERE - DUO LOZERE

E N°11

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Yaourts *Vache*

Adresse : ZAE
Code Postal : 48 000
Ville : Le Chastel Nouvel

Contact : Jean-Pierre JULIEN
Téléphone : 04 66 45 97 69 / 06 75 43 70 12
Fax : 04 66 45 16 20
Email : jp.julien.duolozere@orange.fr

NATURE SUCRÉ (DUO LOZÈRE)

- Caractéristiques :

- Composition, ingrédients : lait de vache entier pasteurisé, sucre (8 %), ferments lactiques, protéines de lait écrémé
- Origine des matières premières : Lait : Lozère Site de production : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pot	48 pots
Poids	Net : 125 g	Brut : 6,440 kg
Dimensions en cm (L x l x h)		435 x 290 x 140
Conditionnement, emballage	Plastique (PP)	
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Date indiquée sur l'article (garantie livraison : 24 jours
- Conditions de conservation : +6°C maximum

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande :
  - Si livraison sur la tournée de Duo Lozère : aucun
  - Sinon : franco de 500 yaourts ou 70 kg
- Délais : Commander jour A pour être livré jour C
- Secteur géographique desservi : Région Languedoc Roussillon
- Conditions particulières : RAS

- Informations nutritionnelles à titre indicatif (Pour 100 g)

Valeur énergétique	356 kJ 84 kcal
Matières azotées totales	3,664 g
Glucides totaux	10,6 %
Matière grasse	
Calcium	128 mg
Matière sèche	17,98 g
Gras/Sec	16,50
Cendres	0,7 %

EARL LES VACHERIES

P N°14

Catégorie :
PRODUITS LAITIERS Yaourts *Vache*

Adresse : Finiels
Code Postal : 48 220
Ville : Le Pont de Montvert

Contact : Rachel ROMERO
Téléphone : 04 66 49 15 24
Fax :
Email : rachel.cayrac@orange.fr

NATURE SUCRÉ (LE PONT DE MONTVERT)

- Caractéristiques : Yaourt fermier doux à texture plutôt ferme.

- Composition, ingrédients : lait entier pasteurisé, lait écrémé en poudre 2%, sucre (10 g/pot), ferments lactiques
- Origine des matières premières : Lait : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Pot de yaourt	Pots individuels ou packs de 4
Poids	Net : 125 g	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Pot plastique	Cartons de 4 packs ou caisse consignée
Code produit, Gencod (facultatif)		

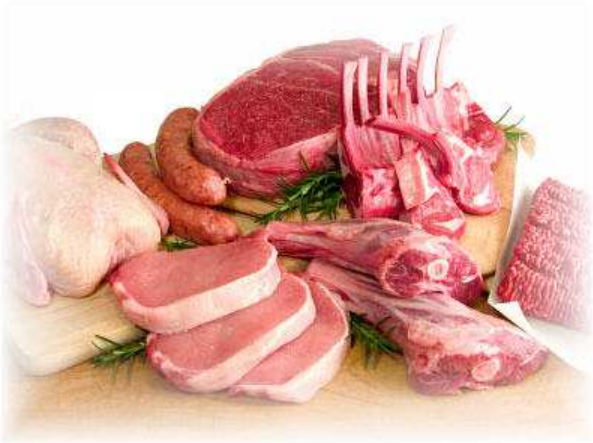
- DLUO : 23 jours
- Conditions de conservation : + 6°C maximum

- Disponibilités du produit : Toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : 100 pots
- Délai de commande et livraison : Commander 4 jours avant d'être livré / Possibilité de commander tous les jours
- Secteur géographique desservi : Bassin de Florac, Mende, région d'Alès
- Conditions particulières : RAS

Viandes & Poisson



VIANDES 69

Bovine 69
- Bourguignon / Pot-au-Feu
- Escalope de Veau
- Paleron
- Rôti de Bœuf
- Rôti de Veau
- Sauté de Veau / Blanquette de Veau
- Steak

Porcine 81
- Chipolatas
- Côte de Porc
- Rôti de Porc
- Saucisse Fraîche
- Sauté de Porc

* * *

- Jambon de Pays sans os
- Rosette
- Saucisse Perche
- Saucisson

Ovine 91
- Epaule d'Agneau
- Gigot d'Agneau
- Navarin d'Agneau / Mouton

Volaille 95
- Poulet entier, AB

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Catégorie :
VIANDES & POISSON — Viandes Bovine

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

BOURGUIGNON DE BŒUF (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle de Bœuf : Collier poitrine (gros bout), boîte à moelle origine France exclusivement. Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font exclusivement sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu à l'abattoir de Marvejols.
- Site de transformation : Atelier de découpe de Chanac - Lozère
- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

ou **Race AUBRAC** ou ou **Label Rouge** ou

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids en kg	2.5 kg environ	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 35 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

GAEC DE ROUSSES

P N° 15

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes *Bovine*

Adresse : Rousses
Code Postal : 48
Ville : Rousses

Contact : Kévin MEYNADIER
Téléphone : 06 31 41 48 28 / 04 66 31 16 76
Fax :
Email : kevmen22@hotmail.fr

BOURGUIGNON / POT-AU-FEU (ROUSSES)

- Caractéristiques :

- Composition, ingrédients : paleron ou gîte ou macreuse ou jumeau ou basse côte / Pot-au-feu : poitrine ou plat de côtes ou macreuse à pot-au-feu ou gîte, ou jarret
- Animaux nés, élevés, abattus : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Suivant commande	
Poids	Suivant commande	
Dimensions en cm (L x l x h)	30 x 50 x 20	
Conditionnement, emballage	Sous vide	
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : 3 semaines à partir de la mise sous vide
- Conditions de conservation : + 2 - + 4°C

- Disponibilités du produit : Abattage d'une génisse et d'un veau toutes les deux semaines environ

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : 20 kg / client
- Délais : Voir avec le producteur
- Secteur géographique desservi : Lozère et Gard
- Conditions particulières : livraison par les exploitants, facture en fin de mois

GAEC AMARGER

P N° 16

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes *Bovine*

Adresse : Le Giraldès
Code Postal : 48 170
Ville : Arzenc de Randon

Contact : Jean-Baptiste AMARGER
Téléphone : 04 66 47 90 52 / 06 77 72 41 27
Fax :
Email : chrisetjb.amarger@orange.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BOURGUIGNON / POT-AU-FEU, AB (ARZENC DE RANDON)

- Caractéristiques : Viande de génisse (abattue à 2,5-3 ans) de race Aubrac.

- Composition, ingrédients : paleron ou gîte ou macreuse ou jumeau ou basse côte / Pot-au-feu : poitrine ou plat de côtes ou macreuse à pot-au-feu ou gîte, ou jarret
- Animaux nés, élevés, abattus : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (Certifié par Qualité France)
  « de Lozère »

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 sachet	
Poids en kg	1 kg	A la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Sous-vide	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : 2 semaines à partir de la mise sous vide
- Conditions de conservation : 3-4 °C

- Disponibilités du produit : Abattage d'une génisse par mois à des dates fixées à l'avance

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
■	■	■	■	■	■			■	■	■	■

- Volume ou montant minimum de commande : Aucun
- Délais : Commander semaine A pour être livré semaine D – Pour des délais plus courts, voir avec le producteur
- Secteur géographique desservi :
  Mende, Langogne, Villefort
  Pour les autres secteurs : voir avec le producteur
- Conditions particulières : Livraison en caissons isothermes

SÉBASTIEN WEDER

P N° 17

Adresse : Le village
Code Postal : 48 300
Ville : Saint-Flour de Mercoire

Contact : Sébastien WEDER
Téléphone : 04 66 69 59 53 / 06 85 91 82 57
Fax :
Email : sebastien.weder@orange.fr

Catégorie :
VIANDES & POISSON **Viandes** ***Bovine***

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BOURGUIGNON / POT-AU-FEU, AB (ST FLOUR DE MERCOIRE)

- Caractéristiques : Viande de génisse de race Aubrac.

- Composition, ingrédients : Bourguignon : paleron ou gîte ou macreuse ou jumeau ou basse côte / Pot-au-feu : poitrine ou plat de côtes ou macreuse à pot-au-feu ou gîte, ou jarret
- Animaux nés, élevés, abattus : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (Certifié par Qualité France)
  « de Lozère »

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids	5 kg	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Sous-vide	
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : 2 semaines à partir de la mise sous vide
- Conditions de conservation : +2 - +4 °C

- Disponibilités du produit : Potentiellement toute l'année, mais l' abattage se fait selon les commandes

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Aucun
- Délais : Commander minimum un mois à l'avance (1,5 à 2 mois peuvent parfois être nécessaires)
- Secteur géographique desservi : Partout en Lozère
- Conditions particulières : Il peut être intéressant de contacter le producteur pour essayer d'élaborer avec lui un calendrier de commande.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes Bovine

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

PALERON BŒUF (CHANAC)

• Composition, ingrédients : Muscle de Bœuf : Paleron.

• Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font exclusivement sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu à l'abattoir de Marvejols.

• Site de transformation : Atelier de découpe de Chanac - Lozère

• Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

ou **Race AUBRAC** ou ou **Label Rouge** ou

	Unité	Colis
Colisage	1 pièce	
Poids en kg		à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLC : Frais, 35 jours à partir de la date d'emballage

• Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

• Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.

• Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.

• Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Catégorie :
VIANDES & POISSON **Viandes Bovine**

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

RÔTI DE BŒUF 1ÈRE CATÉGORIE (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle de Bœuf : Tende de tranche, Tranche grasse, Macreuse origine France exclusivement. Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font exclusivement sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu à l'abattoir de Marvejols.
- Site de transformation : Atelier de découpe de Chanac - Lozère
- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

ou **Race AUBRAC** ou ou **Label Rouge** ou

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pièce	
Poids en kg	2 kg environ	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 35 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes Bovine

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

ESCALOPE DE VEAU (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle de veau : Noix, Quasi.
  Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font exclusivement sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu à l'abattoir de Marvejols.
- Site de transformation : Atelier de découpe de Chanac - Lozère

- Produit disponible sous Signe officiel de qualité, label : Veau Origine France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	10 pièces	
Poids en kg		à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 35 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes Bovine

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

RÔTI DE VEAU BAS DE CARRÉ ÉPAULE (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle de veau : Epaule et bas carré de veau.
  Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font exclusivement sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu à l'abattoir de Marvejols.
- Site de transformation : Atelier de découpe de Chanac - Lozère

- Produit disponible sous Signe officiel de qualité, label : Veau Origine France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pièce	
Poids en kg		à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 35 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes Bovine

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

RÔTI DE VEAU QUASI (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle de veau : Noix, quasi de Veau.
  Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font exclusivement sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu à l'abattoir de Marvejols.
- Site de transformation : Atelier de découpe de Chanac - Lozère

- Produit disponible sous Signe officiel de qualité, label : Veau Origine France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pièce	
Poids en kg		à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 28 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

GAEC AMARGER

P N° 16

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes *Bovine*

Adresse : Le Giraldès
Code Postal : 48 170
Ville : Arzenc de Randon

Contact : Jean-Baptiste AMARGER
Téléphone : 04 66 47 90 52 / 06 77 72 41 27
Fax :
Email : chrisetjb.amarger@orange.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SAUTÉ DE VEAU / BLANQUETTE DE VEAU, AB

- Caractéristiques : Viande de veau (abattu à 8 mois) de race Aubrac

- Composition, ingrédients : tendron, épaule, poitrine, flanchet, jarret, collier, bas carré désossé, haut de côte
- Animaux nés, élevés, abattus : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (Certifié par Qualité France)
  « de Lozère »

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 sachet	
Poids en kg	1 kg	A la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Sous-vide	Carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : 2 semaines à partir de la mise sous vide
- Conditions de conservation : 3-4 °C

- Disponibilités du produit :

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Aucun
- Délais : Commander semaine A pour être livré semaine D – Pour des délais plus courts, voir avec le producteur
- Secteur géographique desservi :
  - Mende, Langogne, Villefort
  - Pour les autres secteurs, voir avec le producteur
- Conditions particulières : Livraison en caissons isothermes

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes Bovine

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

SAUTÉ DE VEAU (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle de veau : collier, épaule.
  Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font exclusivement sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu à l'abattoir de Marvejols.
- Site de transformation : Atelier de découpe de Chanac - Lozère

- Produit disponible sous Signe officiel de qualité, label : Veau Origine France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids en kg	2.5 kg environ	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 35 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes Bovine

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

STEAK DE BŒUF 1ÈRE CATÉGORIE (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle de Bœuf : Tende de tranche, Tranche grasse, macreuse origine France exclusivement. Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font exclusivement sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu à l'abattoir de Marvejols.
- Site de transformation : Atelier de découpe de Chanac - Lozère
- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

ou **Race AUBRAC** ou ou **Label Rouge** ou

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids en kg	2.5 kg environ	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 35 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

LA FERME DE PRAT-CLAUX

P N° 18

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes *Porcine*

Adresse : Prat Claux
Code Postal : 48 250
Ville : Chasserades

Contact : Crystel CASTAN
Téléphone : 04 66 46 06 64 / 06 73 04 14 08
Fax : 04 66 46 06 64
Email : fermedepratclaux@orange.fr

CHIPOLATAS DE PORC

.

- Caractéristiques : Saucisse de porc transformée sur la ferme

- Composition, ingrédients : viande de porc, sel, poivre, ail
- Animaux nés, élevés, abattus : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Sachet ou portion	
Poids	A la demande	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Sous vide	
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : 18 jours
- Conditions de conservation : +2 - +4 °C

- Disponibilités du produit : Abattage d'un porc en moyenne tous les 10 jours, avec possibilité de faire plus

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Aucun
- Délais : Commander une semaine avant la livraison
- Secteur géographique desservi : Mende, Langogne, Villefort, Le Bleymard, Châteauneuf de Randon, Prévenchère
- Conditions particulières : Livraison en camion frigorifique

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

E N° 19

Catégorie :
VIANDES & POISSON **Viandes Porcine**

CÔTE DE PORC (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle de porc : Longe de porc avec os tranché.
  Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande transforme des viandes de porc issus d'élevage français qui sont majoritairement abattus à l'abattoir de Rodez (Aveyron). Ces viandes sont transformées sur notre site de salaison de Châteauneuf de Randon (1200 mètres d'altitude). Concernant le BIO, les porcs sont élevés en Aveyron et abattus à Marvejols.
- Site de transformation : Site de l'Habitarelle - Lozère

- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

Viande Porcine Française ou AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	10 pièces	
Poids en kg		à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 21 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

Catégorie :
VIANDES & POISSON **Viandes Porcine**

RÔTI DE PORC (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle de porc : Rôti longe, Rôti filet de Porc.
  Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande transforme des viandes de porc issus d'élevage français qui sont majoritairement abattus à l'abattoir de Rodez (Aveyron). Ces viandes sont transformées sur notre site de salaison de Châteauneuf de Randon (1200 mètres d'altitude). Concernant le BIO, les porcs sont élevés en Aveyron et abattus à Marvejols.
- Site de transformation : Site de l'Habitarelle - Lozère

- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

Viande Porcine Française ou AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids en kg	2.5 kg environ	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 20 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

Catégorie :
VIANDES & POISSON **Viandes Porcine**

SAUCISSE FRAÎCHE DE PORC (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle de porc, boyaux de porc, sel, poivre et assaisonnement.
  Désossage, parage, hachage, assaisonnement, embossage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande transforme des viandes de porc issus d'élevage français qui sont majoritairement abattus à l'abattoir de Rodez (Aveyron). Ces viandes sont transformées sur notre site de salaison de Châteauneuf de Randon (1200 mètres d'altitude). Concernant le BIO, les porcs sont élevés en Aveyron et abattus à Marvejols.
- Site de transformation : Site de l'Habitarelle - Lozère

- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

Viande Porcine Française ou AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids en kg	Portion de 0,120	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Frais sous vide par 20 pièces. Continu, poche de 2 kg.	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 12 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

LA FERME DE PRAT-CLAUX

P N° 18

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes *Porcine*

Adresse : Prat Claux
Code Postal : 48 250
Ville : Chasserades

Contact : Crystel CASTAN
Téléphone : 04 66 46 06 64 / 06 73 04 14 08
Fax : 04 66 46 06 64
Email : fermedepratclaux@orange.fr

SAUCISSE DE PORC

- Caractéristiques : Saucisse de porc transformée sur la ferme.

- Composition, ingrédients : viande de porc, sel, poivre, ail
- Animaux nés, élevés, abattus : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	Sachet ou portion	
Poids	A la demande	
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Sous vide	
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : 18 jours
- Conditions de conservation : 2-4 °C

- Disponibilités du produit : Abattage d'un porc en moyenne tous les 10 jours, avec possibilité de faire plus

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume ou montant minimum de commande : Aucun
- Délais : Commander une semaine avant la livraison
- Secteur géographique desservi : Mende, Langogne, Villefort, Le Bleymard, Châteauneuf de Randon, Prévenchère
- Conditions particulières : Livraison en camion frigorifique

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

Catégorie :
VIANDES & POISSON **Viandes Porcine**

SAUTÉ DE PORC (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle de porc : Noix d'épaule de Porc.
  Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande transforme des viandes de porc issus d'élevage français qui sont majoritairement abattus à l'abattoir de Rodez (Aveyron). Ces viandes sont transformées sur notre site de salaison de Châteauneuf de Randon (1200 mètres d'altitude). Concernant le BIO, les porcs sont élevés en Aveyron et abattus à Marvejols.
- Site de transformation : Site de l'Habitarelle - Lozère

- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

Viande Porcine Française ou AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids en kg	2.5 kg environ	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 x 360 x 185
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 20 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J F M A M J J A S O N D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

Catégorie :
VIANDES & POISSON **Viandes Porcine**

JAMBON DE PAYS SANS OS (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Viande de porc, gras de porc, sel, épices, sucre. Conservateur : Salpêtre.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande transforme des viandes de porc issus d'élevage français qui sont majoritairement abattus à l'abattoir de Rodez (Aveyron). Ces viandes sont transformées sur notre site de salaison de Châteauneuf de Randon (1200 mètres d'altitude). Concernant le BIO, les porcs sont élevés en Aveyron et abattus à Marvejols.
- Site de transformation : Site de l'Habitarelle - Lozère

- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

Viande Porcine Française ou AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids en kg	De 5 à 7 kg	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 90 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : +15 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes Porcine

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

ROSETTE DE PORC (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Viande de porc, gras de porc, sel, épices, sucre. Conservateur : Salpêtre.
  Désossage, parage, hachage des viandes, assaisonnement, embossage, séchage.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande transforme des viandes de porc issus d'élevage français qui sont majoritairement abattus à l'abattoir de Rodez (Aveyron). Ces viandes sont transformées sur notre site de salaison de Châteauneuf de Randon (1200 mètres d'altitude). Concernant le BIO, les porcs sont élevés en Aveyron et abattus à Marvejols.
- Site de transformation : Site de l'Habitarelle - Lozère

- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

Viande Porcine Française ou AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids en kg	1.2 kg environ	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	A l'unité	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 90 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : +15 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

Catégorie :
VIANDES & POISSON **Viandes Porcine**

SAUCISSE PERCHE DE PORC (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Maigre et gras de porc, sel, épices, assaisonnement.
  Désossage, parage, hachage, assaisonnement, embossage, séchage.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande transforme des viandes de porc issus d'élevage français qui sont majoritairement abattus à l'abattoir de Rodez (Aveyron). Ces viandes sont transformées sur notre site de salaison de Châteauneuf de Randon (1200 mètres d'altitude). Concernant le BIO, les porcs sont élevés en Aveyron et abattus à Marvejols.
- Site de transformation : Site de l'Habitarelle - Lozère

- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

Viande Porcine Française ou AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids en kg	2 kg	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Filet de 2 kg	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 90 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : +15 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

Catégorie :
VIANDES & POISSON **Viandes Porcine**

SAUCISSON DE PORC (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Maigre et gras de porc, sel, épices, assaisonnement.
  Désossage, parage, hachage, assaisonnement, embossage, séchage.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande transforme des viandes de porc issus d'élevage français qui sont majoritairement abattus à l'abattoir de Rodez (Aveyron). Ces viandes sont transformées sur notre site de salaison de Châteauneuf de Randon (1200 mètres d'altitude). Concernant le BIO, les porcs sont élevés en Aveyron et abattus à Marvejols.
- Site de transformation : Site de l'Habitarelle - Lozère

- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

Viande Porcine Française ou AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		
Poids en kg	3 kg environ	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		550 × 360 × 185
Conditionnement, emballage	Filet de 10 pièces	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 90 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : +15 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

Catégorie :
VIANDES & POISSON *Viandes Ovine*

EPAULE D'AGNEAU SANS OS ROULÉE (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Epaule d'agneau.
  Désossage, parage, mise sous vide conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font exclusivement sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu à l'abattoir de Marvejols.
- Site de transformation : Atelier de découpe de Chanac - Lozère

- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

Agneau
Origine France

ou

ou

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		1 pièce
Poids en kg		à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 28 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

Catégorie :
VIANDES & POISSON **Viandes Ovine**

GIGOT D'AGNEAU SANS OS (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle d'agneau : Gigot d'agneau.
  Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font exclusivement sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu à l'abattoir de Marvejols.
- Site de transformation : Atelier de découpe de Chanac - Lozère

- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

Agneau
Origine France

ou

ou

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 pièce	1 pièce
Poids en kg		à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 28 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

Catégorie :
VIANDES & POISSON **Viandes Ovine**

NAVARIN D'AGNEAU (CHANAC)

• Composition, ingrédients : Muscle d'agneau : épaule, collier, poitrine.
Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.

• Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font exclusivement sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu à l'abattoir de Marvejols.

• Site de transformation : Atelier de découpe de Chanac - Lozère

• Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

Agneau
Origine France

ou

ou

• Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		1 pièce
Poids en kg	2.5 kg environ	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

• DLC : Frais, 28 jours à partir de la date d'emballage

• Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

• Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

• Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.

• Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.

• Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

SOCIETE LANGUEDOC LOZERE VIANDE

E N°19

Adresse : Zone artisanale
Code Postal : 48 230
Ville : CHANAC

Contact : Mr Olivier PUECH
Téléphone : 04 66 48 29 48
Fax : 04 66 4819 56
Email : llv-chanac@orange.fr

Catégorie :
VIANDES & POISSON Viandes Ovine

NAVARIN DE MOUTON SANS OS (CHANAC)

- Composition, ingrédients : Muscle de mouton : collier, épaule, poitrine.
  Désossage, parage, mise sous vide, conditionnement.
- Animaux nés, élevés, abattus : La SA Languedoc Lozère Viande abat et commercialise une partie de la production des éleveurs locaux et régionaux. Les approvisionnements se font exclusivement sur les départements de la Lozère, de l'Aveyron, du Cantal, de l'Hérault et du Gard. L'ensemble des animaux est abattu à l'abattoir de Marvejols.
- Site de transformation : Atelier de découpe de Chanac - Lozère

- Produit disponible sous plusieurs Signe officiel de qualité, label : *(au choix)*

Mouton
Origine France

ou

ou

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage		1 pièce
Poids en kg	2.5 kg environ	à la demande
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Sous vide	carton
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC : Frais, 28 jours à partir de la date d'emballage
- Conditions de conservation : Frais, de 0 à +4 °C

- Disponibilités du produit : disponibilité immédiate et toute l'année

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

- Volume minimum de commande : 10 kg si la livraison est réalisée par Languedoc Lozère Viande ou 40 kg si le transport est sous traité.
- Délais : 24 heures ou 48 heures selon destination.
- Secteur géographique desservi : Livraison réalisée par les transports de Languedoc Lozère Viande pour les départements du Puy de Dôme (63), la Lozère (48), l'Aveyron (12), l'Hérault (34), et le Gard (30). Livraison dans tout le reste de la France réalisée en sous-traitance.

FERME DE L'AUBARET

P N° 12

Adresse : L'Aubaret
Code Postal : 48 160
Ville : Saint Martin de Boubaux

Contact : Stéphane AZCONA
Téléphone : 06 22 18 07 70
Fax :
Email : soufi30@gmail.com

Catégorie :
VIANDES & POISSON *Volaille*

POULET ENTIER, AB

- Caractéristiques : Poulet bio entier, préparé (plumé et vidé).

- Composition, ingrédients :
- Animaux nés, élevés, abattus : Lozère Site de transformation : Lozère
- Signe officiel de qualité, label : AB (certifiés par Ecocert)
  « de Lozère »
  Sud de France

- Conditionnement :

	Unité	Colis
Colisage	1 poulet	
Poids en kg		
Dimensions en cm (L x l x h)		
Conditionnement, emballage	Sous cellophane	
Code produit, Gencod (facultatif)		

- DLC à la livraison : 3-4 jours
- Conditions de conservation : < 4°C à cœur

- Disponibilités du produit :

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		■	■	■	■			■	■	■	

- Volume ou montant minimum de commande :
- Délais :
- Secteur géographique desservi :
- Conditions particulières : Produit disponible à partir du printemps 2012

INDEX FOURNISSEURS

N°	E/P	Raison sociale	Nom contact	Produits recensés (pages)
1	E	Verfeuille	PIT Denis TATTO Nicolas	8 / 9 / 10 / 11 / 12 / 13 / 15 / 17
2	P	La ferme du Crouzet	PASCAL Muriel	14 / 16
3	P	BOUVIER Laurence	BOUVIER Laurence	20 / 22 / 25 / 27
4	P	ROCHETEAU Etienne	ROCHETEAU Etienne	21 / 23 / 24 / 26
5	E	Le Fédou	JULIER Guillaume	29 / 31 / 32 / 33 / 34 / 35 / 36 / 38
6	E	Lou Passou Bio	BRINGER David	30 / 37 / 39 / 41
7	E	La fromagerie des Cévennes	TCHILGADIAN Nadine	40
8	P	GAEC de Pin	PEYTAVIN Martine	42
9	P	GAEC Ressouche	RESSOUCHE Nadège	43 / 48 / 50
10	P	EARL Brun	BRUN Marie-Claude	44
11	E	Fromagers de Lozère - Duo Lozère	JULIEN Jean-Pierre	45 / 46 / 47 / 49 / 59 / 62 / 64 / 65 / 66
12	P	Ferme de l'Aubaret	AZCONA Stéphane	51 / 95
13	P	EARL Delon	DELON Christian	52 / 55 / 56 / 58 / 61
14	P	EARL les Vacheries	ROMERO Guillaume	63 / 67
15	P	GAEC de Rousses	MEYNADIER Kévin	70
16	P	GAEC Amarger	AMARGER Jean-Baptiste	71 / 78
17	P	WEDER Sébastien	WEDER Sébastien	72
18	P	La ferme de Prat Claux	CASTAN Chrystel	81 / 85
19	E	SA Languedoc Lozère Viande	PUECH Olivier	69 / 73 / 74 / 75 / 76 / 77 / 79 / 80 / 82 / 83 / 84 / 86 / 87 / 88 / 89 / 90 / 91 / 92 / 93 / 94
20	E	La Bergerie de Lozère		53 / 54 / 57 / 60

* ***E*** *: Entreprise –* ***P*** *: Producteur*

REGLEMENTATION SANITAIRE ET HYGIENE ALIMENTAIRE

Le Paquet hygiène

Tous les exploitants de la chaîne alimentaire de la production primaire à la distribution en passant par la transformation des denrées alimentaire doivent respecter les règlements fondateurs du *« Paquet hygiène »*, politique européenne applicable depuis le 1er janvier 2006.

Cette réglementation fixe des obligations de résultats et non des obligations de moyens.

Pour atteindre les objectifs de la réglementation, les collectivités doivent mettre en place un *Plan de Maîtrise Sanitaire.* Ce plan décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses produits vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application.

Bonnes pratiques d'hygiène

Elles concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène (sécurité et salubrité) des aliments. Elles comportent des opérations dont les conséquences sur le produit fini ne sont pas mesurables (suivi médical du personnel, plan de lutte contre les nuisibles, plan de nettoyage et désinfection…)

Plan HACCP

L'HACCP n'est pas une norme mais un outil de travail, une méthode qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments. Il n'y a pas d'obligation de respecter les 12 étapes de cette méthode, mais une obligation de respecter ses 7 principes.

Principes HACCP

1. Procéder à une analyse des dangers
2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise des dangers (CCP).
3. Fixer le ou les seuil(s) critiques(s).
4. Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.
5. Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.
6. Appliquer des procédures de vérification
7. Constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application

Traçabilité des produits et gestion des non conformités

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'une denrée de sa production à sa distribution en passant par sa transformation… L'élaboration d'un système de traçabilité implique la mise en place d'un système d'identification du produit et d'enregistrement des informations. On doit pouvoir à chaque fois identifier d'où vient le produit (fournisseur), et à qui il a été fourni (acheteur).
Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui sont mis sur le marché dans la Communauté européenne ou susceptibles de l'être doivent être étiquetés ou identifiés.
Parallèlement des procédures de gestion des produits non conformes doivent être mises en place, notamment une procédure de rappel des lots et de retrait des lots en cas de problème.

REGLEMENTATION NUTRITIONNELLE

Le *Plan National Nutrition Santé (PNNS)* élaboré en 2001, révisé en 2006 et 2011 a pour objectif général d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est la nutrition.

Conformément à ce plan, 9 repères nutritionnels ont été établis.

Suite à ce PNNS, le *Groupe d'Etude de Marché de la Restauration Collective (GEMRC)* a diffusé des préconisations relatives à la composition des repas et à la fréquence des aliments servis. Celles ci ont été rendues obligatoires par la *Loi de Modernisation de l'Agriculture, adoptée en juillet 2010*. Un *décret* parut le *30 septembre 2011* prévoit notamment des exigences quant à la variété des repas proposés et la taille des portions. Enfin toutes ces mesures accompagnent le plan obésité 2010-2013.

Les 9 repères nutritionnels du PNNS

1. Manger au moins 5 fruits et légumes par jour
2. Consommer à chaque repas, selon appétit du pain, autres produits céréaliers, pommes de terre, légumes secs
3. Consommer du lait et des produits laitiers 3 fois par jour
4. Consommer viande, volaille, produits de la mer, œuf 1 à 2 fois par jour, le poisson 2 fois par semaine
5. Limiter la consommation de matière grasse ajoutée et privilégier les matières grasses végétales
6. Limiter la consommation de produits sucrés
7. Boire de l'eau à volonté
8. Limiter la consommation de sel
9. Avoir une activité physique équivalent à une demi-heure de marche par jour

Fréquences recommandées de services des plats pour des enfants de plus de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées :

E	P	G	PL	D		Fréquence
●					> 15 % lipides : *charcuterie, quiches, tartes, feuilletés, guacamole, macédoine…*	**4 / 20 max**
●		●			Crudités légumes ou fruits	**10 / 20 min**
	●	●			Produits frits ou pré-fris (> 15 % lipides) : *beignets, produits panés, frites…*	**4 / 20 max**
	●				Plats dont P/L < ou = à 1 : *légumes farcis, bolognaise, omelette farcie, cordons bleus…*	**2 / 20 max**
	●				Poisson (au moins 70 %) et P/L > ou = 2 : *brandade, paella, darnes, filets…*	**4 / 20 min**
	●				Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	**4 / 20 min**
	●				Plats avec moins de 70 % de viande, poisson, œuf et/ou fromage : *pizzas, quiches, hachis Parmentier, boulettes de viande ,paella,…*	**4 / 20 max**
		●			Légumes cuits, non secs	**10 / 20**
		●			Légumes secs, féculents, céréale : *pommes de terre, châtaigne, riz ; polenta, lentille, pizzas*	**10 / 20**
●			●		Fromages (> 150 mg calcium / portion)	**8 / 20 min**
●			●		100 < Fromages < 150 mg calcium / portion	**4 / 20 min**
			●	●	Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion	**6 / 20 min**
				●	Avec plus de 15 % de lipides par portion : *pâtisseries, crêpes, gâteaux…*	**3 / 20 max**
				●	Avec moins de 15 % de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion *: entremets, crèmes glacées , compotes, fruits en sirop…*	**4 / 20 max**
				●	Fruits crus	**8 / 20 min**

E : entrée ; P : plat protidique ; G : garniture ; PL : produit laitier ; D : dessert - P/L = protéines / lipides

FICHE CONTACTS

Personne référente pour les mises à jour du catalogue

Association « de Lozère »
Delphine OUSTRY
delphine.oustry@lozere.chambagri.fr / 04 66 65 62 00

Partenaires pour l'élaboration du catalogue

Association « de Lozère »
Delphine OUSTRY / delphine.oustry@lozere.chambagri.fr / 04 66 65 62 00

Association Lozère bio
Denis PIT / pit.denis@wanadoo.fr / 06 07 35 21 06

Chambre d'Agriculture / 04 66 65 62 00
Maxime COLOMB / maxime.colomb@lozere.chambagri.fr
Paul GIDON / paul.gidon@lozere.chambagri.fr

Conseil général de Lozère
Emmanuelle PALANQUE / epalanque@cg48.fr / 04 66 49 66 38

Personne ressource en ce qui concerne la santé / la nutrition

LDA (Laboratoire départemental d'analyses)
Ludivine Thomas / lthomas@cg48.fr / 04 66 49 66 66

Personnes ressources en ce qui concerne la réglementation sanitaire et hygiénique

LDA (Laboratoire départemental d'analyses)
Ludivine Thomas / lthomas@cg48.fr / 04 66 49 66 66

DDCSPP (Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations)
Jean-François GRAVIER
Chef du Service hygiène alimentaire / 04 66 49 14 20

Personne ressource en ce qui concerne la réglementation sur le code des marchés publics

Conseil général de Lozère
Nadège Fayol, Chef du service des marchés et contentieux
nfayol@cg48.fr / 04 66 49 66 66

BIBLIOGRAPHIE ET OUTILS PEDAGOGIQUES

♌ Structures d'éducation à l'environnement, à l'alimentation et à la santé

Départementales

REEL 48 (Réseau d'éducation à l'environnement de Lozère),
http://www.reseau-education-environnement.fr
Ce réseau a pour but de développer l'éducation à l'environnement en Lozère, d'aider au montage de projets pour enseignants, d'accompagner les professionnels de l'environnement. Ils conçoivent des outils, organisent des campagnes de sensibilisation, des formations d'animateurs et de techniciens, des événements....

***Contact** : Olivier KANIA / reel48@wanadoo.fr / 04 66 45 17 46*

CODES (Comité départemental d'éducation pour la santé)
L'association propose son aide pour le montage et la conduite de projets ainsi que, des formations et la mise en réseau d'acteurs locaux pour promouvoir la santé, et y sensibiliser les scolaires.

***Contact** : Carole BUSSADORI / bussadori.codes48@wanadoo.fr / 04 66 65 33 50*

Bio'jour
L'objectif de l'association est de promouvoir, d'informer et de faire connaître toute action allant dans le sens de l'amélioration de la qualité de vie de l'homme dans son environnement. Elle propose pour cela des animations dans les écoles sur l'éducation à l'éco-consommation

***Contact** : Magalie / biojour@gmail.fr / 04 66 94 04 01*

Régionales

DRAAF LR (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt en Languedoc Roussillon) _ http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/
Ses missions sont regroupées autour de trois thèmes : l'équilibre et la compétitivité de territoires en mutation, une alimentation sûre et de qualité, un enseignement agricole au cœur des enjeux de l'agriculture et des territoires. Elle édite des guides, propose des formations…

***Contact** : Virginie GRZESIAK / virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr /*
04 67 10 19 00

« www.manger-local.fr , Manger local en Languedoc Roussillon, la région dans votre assiette » (lancement du site le 07/10/2011)
L'objectif du site est double : permettre aux producteurs régionaux en circuits courts de se faire connaître et faciliter la recherche en produits locaux pour les consommateurs

***Contact** : Nathalie BERTONE / nathalie.bertone@languedocroussillon.chambagri.fr / 04 67 20 88 70*

« Sud et bio » (Association interprofessionnelle de l'agriculture biologique en Languedoc Roussillon)

Elle réunit les acteurs amont (CIVAM bio 11, 30, 64, 66, Lozère Bio et AIVB production viticole) et aval (PME de transformation, de mise en marché, coopératives, grossistes…) de la filière AB en Languedoc Roussillon. Elle fonctionne autour de 7 commissions dont l'une est consacrée à la restauration collective.

Contact : Amélie BERGER / amelie.berger@sud-et-bio.com / 04 67 06 23 41

GRAINE (Groupe Régional d'Animation et d'Initiation à la Nature et l'Environnement,) _ http://grainelr.org

Il se donne pour missions : la coordination d'actions, la formation, les rencontres, les échanges, la recherche pédagogique au niveau régional, en lien avec d'autres acteurs nationaux et internationaux.

Contact *: Grégoire DELFORGE / contact@grainelr.org / 04 67 06 01 11*

Nationales

Un plus bio _ http://www.unplusbio.org/

L'association aide les acteurs liés au monde de la restauration collective : élus et chargés de mission, parents, gestionnaires, cuisiniers, professionnels de l'éducation, de la santé, du développement rural et de l'agriculture biologique souhaitant introduire une alimentation de qualité en restauration collective.

Contact *: Stéphane VEYRAT / stephane.veyrat@unplusbio.org / 04 66 77 35 51*

Réseau Ecole et nature _ http://reseauecoleetnature.org/

Guides

Agence bio

Guide d'introduction des produits bio en restauration (2011)

Lien direct : http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/guide_restaurationbio2011.pdf

Fondation Nicolas Hulot et FN CIVAM

Guide la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises (2009)

Lien direct : http://w2.civam31.org/wp-content/uploads/2010/02/GUIDE_RC_BD.pdf

DRAAF Rhône-Alpes

Guide pratique : Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité (2010)

A télécharger à partir de : http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Guide-Favoriser-une-restauration

Corabio

Guide pratique de la restauration collective bio en Rhône Alpes (2011)

A télécharger à partir de : http://www.corabio.org/nos-publications

➢ Parc du Haut-Languedoc

Développer une restauration collective locale dans le Parc du Haut-Languedoc (2011)
Lien direct : http://fr.calameo.com/read/0004863974b3b6bd0117e

➢ GAB (Groupement des agriculteurs biologiques) Ile de France

Comment introduire durablement des produits biologiques dans un restaurant scolaire (2009)
Guide d'accompagnement à l'attention des gestionnaires et des cuisiniers pour comprendre et enseigner l'agriculture biologique.
Lien direct : http://www.repasbio.org/files/guide%20gestionnaire%20IdF.pdf

➢ Réseau Grand Ouest

Intégration de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective (2010)
Lien direct : http://paysdelaloire.e-lyco.fr/lectureFichiergw.do?ID_FICHIER=1172

Le portail de la bio en Bourgogne

Guide de la restauration collective bio en Bourgogne (2011)
Lien direct : http://www.biobourgogne.fr/collectivites/restaurants-collectifs-bio/131-guide-et-annuaire-pour-la-restauration-collective-bio

♌ Films

Nos enfants nous accuserons, Jean-Paul Jaud, 2008, 1h47

La restauration collective responsable, une solution pour contribuer à la dynamique de nos territoires, Fondation Nicolat Hulot, 8'50''
A visionner sur : http://www.fondation-nature-homme.org

Horizons alimentaires. Initiatives pour des territoires durables et solidaires, Bleue comme une orange et escale production, 1h05
A visionner sur : http://www.bleuecommeuneorange.org/, via le lien http://vimeo.com/23256689

RESTO CO & BIO, comment intégrer des produits Bio locaux, de saison, en Restauration Collective, Etienne Duval et Bérangère Mercier réalisé pour Interbio Pays de la Loire, 30'
A visionner sur : http://www.interbio-paysdelaloire.fr

20 petits courts métrages sur la bio (1'chacun)
A visionner sur : http://www.agencebio.org/pageEdito.asp?IDPAGE=115&n2=154