

# CATALOGUE DES EXPOSANTS

AGRICULTEURS



VITICULTEURS



TRANSFORMATEURS



GROSSISTES



DISTRIBUTEURS



RESTAURATEURS



**PASSION** DE NOS  
**TERROIRS**

1<sup>er</sup> Rendez-vous d'affaires des professionnels  
des circuits et produits alimentaires de nos territoires

**13 JUIN 2019**

LE CAPITOLE  
CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE  
**CHAMPAGNE-ARDENNE**

**Grand Est**

ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

*L'Europe s'invente chez nous*



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
GRAND EST

Une initiative de la Région Grand Est, en partenariat avec les  
Chambres d'Agriculture du Grand Est, en lien avec les filières et  
organisations professionnelles agricoles et agroalimentaires.

[www.passion-terroirs.com](http://www.passion-terroirs.com)

# BIENVENUE AU SALON PASSION DE NOS TERROIRS !

## ÉDITO



Dans le cadre de sa politique agricole et d'un partenariat renforcé avec la Chambre Régionale d'Agriculture, la Région Grand Est s'est fixé comme objectif d'accroître les parts de marché des productions régionales agricoles sur les différents marchés alimentaires de ses territoires.

Lors des assises des filières et des marchés alimentaires qui se sont déroulées durant l'année 2017, une des actions phare et innovante identifiée est l'organisation d'un salon professionnel destiné à développer les échanges commerciaux entre les filières et les différents circuits de commercialisation. Il porte pour nom :



## L'ÉQUIPE ORGANISATRICE

### LES ÉLUS

#### Sébastien LORIETTE

Référent de la Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est

#### Pierre LAMMERT

Élu à la Chambre d'Agriculture d'Alsace

#### Gérard RENOUARD

Élu à la Chambre d'Agriculture de Meurthe-et-Moselle

### L'ORGANISATION GÉNÉRALE

#### Fabien DIGEL

Chef de pôle économie filières de la Chambre régionale d'Agriculture du Grand Est

#### Valérie VAGNEUR

Chargée de mission au Conseil régional Grand Est

### L'ÉQUIPE SUPPORT

#### Aude FORGET

Conseillère spécialisée en circuits courts de la Chambre d'Agriculture d'Alsace

#### Nicole LE BRUN

Approvisionnement local, Mission RHD Lorraine de la Chambre d'Agriculture de Meurthe-et-Moselle

#### Nicolas LE CERF

Chef de service viticulture et environnement, milieux naturels de la Chambre d'Agriculture de la Marne

#### Mathilde ROMAIN

Chargée de communication de la Chambre d'Agriculture des Ardennes

#### Marie TRASSART

Chargée de communication de la Chambre régionale d'Agriculture Grand Est

#### Sandrine VALLIN

Chargée de communication de la Chambre régionale d'Agriculture Grand Est

### Première à l'échelle régionale, cette rencontre de professionnels a pour objectifs de :

- rapprocher les acteurs de la production, de la transformation, du commerce et de la restauration, pour leur permettre de développer leurs relations d'affaires,
- mettre en relation l'offre et la demande afin de faciliter les échanges commerciaux et renforcer les capacités de commercialisation,
- développer de la valeur ajoutée à tous les niveaux du territoire,
- améliorer l'efficacité de l'organisation des marchés.

Cette rencontre est organisée par la Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est et son réseau territorial, en partenariat avec la CCI Grand Est, la CMA Grand Est, l'ARIA Grand Est ainsi que la presse agricole du Grand Est.

Elle vise à accompagner les dynamiques et les initiatives des collectivités territoriales (départements, communauté de communes, ...) au profit des circuits de proximité.

**Pascale GAILLOT**

Vice-Présidente de la Région Grand Est  
en charge de la Ruralité et de l'Agriculture

**Maximin CHARPENTIER**

Président de la Chambre Régionale  
d'Agriculture Grand Est

Merci !

# CONFÉRENCES & ANIMATIONS

À 10H ESPACE CONFÉRENCE

## LIVRAISON À DOMICILE EN CIRCUIT COURT, COMBIEN ÇA COÛTE ?

Intervenant : Enora Louesdon (Conseillère d'entreprise à la Chambre d'agriculture des Ardennes)

Durée : 30 minutes



Vous êtes en circuit court et vous envisagez de livrer vos clients à domicile. Avez-vous une idée juste des coûts réels, économiques et environnementaux, d'un tel service, des contraintes logistiques associées ? LOGICOÛT est un logiciel gratuit qui permet de dresser un diagnostic précis des pratiques de livraison d'un producteur ou d'un groupe de producteurs. Bien plus qu'une calculette, LOGICOÛT est un outil d'aide à la décision. A découvrir !

DE 10H À 10H30 ESPACE ANIMATIONS CULINAIRES

## ANIMATION CULINAIRE DE JÉRÔME FECK

Jérôme Feck, 1 étoile au guide Michelin, chef du Restaurant Hôtel d'Angleterre à Châlons-en-Champagne.



Guide MICHELIN

À 10H30 ESPACE CONFÉRENCE

## LA DYNAMIQUE DES PRODUITS RÉGIONAUX EN GRANDE DISTRIBUTION

Animé par : Jean-Thomas Robichon (Secrétaire Général du Club i3A)  
Intervenants : Bruno Aubert (Coordinateur Bassin de Consommation de Système U), Angélique Guillemot (Directrice commerciale de Guillemot Traiteur et Présidente de l'Aria Grand Est)  
Durée : 30 minutes

La grande distribution représente les 2/3 des dépenses alimentaires des ménages, et les produits régionaux y ont déjà une belle croissance. Quels sont les produits locaux et régionaux les plus concernés ? Quel est l'avenir des produits de notre région Grand Est dans ce secteur de la distribution, face aux grandes marques ?

DE 14H À 15H ESPACE ANIMATIONS CULINAIRES

## ANIMATION CULINAIRE DE PHILIPPE MILLE

Philippe Mille, 2 étoiles au guide Michelin, chef du Restaurant Le Parc du Domaine Les Crayères à Reims.



Guide MICHELIN

## + CONFÉRENCE COMMENT LA RESTAURATION COMMERCIALE VALORISE LES PRODUITS LOCAUX ?

Intervenant : Philippe Mille

Durée : 1 heure

A la recherche d'une alimentation plus sûre et plus responsable, les consommateurs deviennent "locavores" et "consomm'acteurs". Pour répondre à cette tendance, les restaurateurs se mobilisent pour se rapprocher également du produit. L'occasion de revoir leurs circuits d'approvisionnement et leur mode de fonctionnement.



À 15H ESPACE CONFÉRENCE

## COMMENT S'APPROVISIONNER EN PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

Intervenants : Lycée Professionnel Jean-Baptiste Clément de Sedan, Magali Debar (Chef du service gestion des collèges au Conseil Départemental de la Marne) et Bruno Rostan (Ancien chef de cuisine du Collège Victor Duruy à Châlons-en-Champagne, actuellement référent restauration scolaire au Conseil Départemental de la Marne)  
Durée : 30 minutes

Commande publique, prix des repas, logistique, disponibilité de l'offre ... Quelles solutions ?

Partages d'expériences et témoignages croisés de chefs de restaurants scolaires de collèges et de lycées de la Région Grand Est.



# SOMMAIRE DES EXPOSANTS

De A à Z

- A | A LES CHAMPS PAGE 8
- | ALÉLOR PAGE 9
- | ASSOCIATION LA DINDE ROUGE DES ARDENNES PAGE 10
- B | BENJAMIN MARCHAL PAGE 11
- | BIÈRES ET TENTATIONS PAGE 12
- C | CHAMPAGNE ALBERT BEERENS PAGE 14
- | CHAMPAGNE ARDENNE GASTRONOMIE PAGE 15
- | CHAMPAGNE AUTREAU-LASNOT PAGE 16
- | CHAMPAGNE DE VIGNERONS PAGE 17
- | CHAMPAGNE PERSEVAL-FARGE PAGE 18
- | CHAMPAGNE WARIS-HUBERT PAGE 19
- | CHARCULOR PAGE 20
- | CHARCUTERIE DEMOIZET PAGE 21
- | CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE PAGE 22
- | CONTAL FARMER PAGE 23
- | COOPÉRATIVE U ENSEIGNE ETABLISSEMENT EST PAGE 24
- D | DOMAINE DES RUBIS PAGE 25
- E | ÉLIOR PAGE 26
- | EPL DU BALCON DES ARDENNES PAGE 27
- F | FERME ADAM FRÈRES ADAM PAGE 28
- | FERME DE BELINVAL PAGE 29
- | FERME DE FONTENAY PAGE 30
- | FERME DE L'HERBONNE PAGE 31
- | FERME DES TOURELLES PAGE 32
- | FERME DU CHATEL CHATEL GOURMET PAGE 33
- | FRANCE ALLIUM PAGE 34
- | FROMAGERIE DE CHAMP SUR BARSE PAGE 35
- | FROMAGERIE DE LA MEIX BIOGAM PAGE 36
- | FROMAGERIE LINCET PAGE 37
- | FROMAGERIE REMILLET PAGE 38

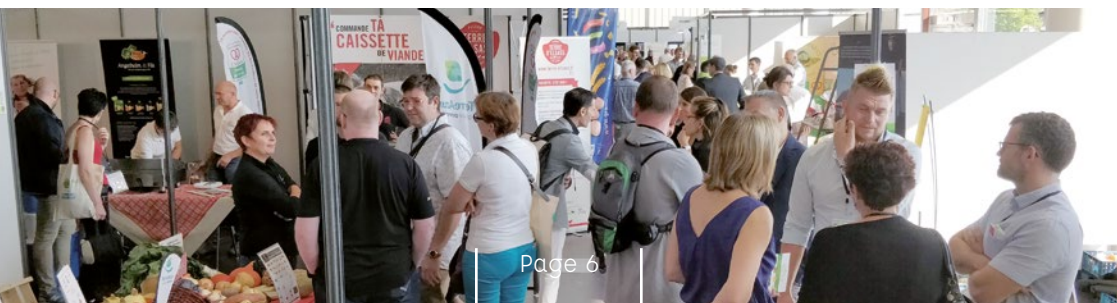
- G | GUILLEMINOT PAGE 39
- H | HUGUIER FRÈRES PAGE 40
- I | INTERBEV GRAND EST PAGE 41
- L | LA RETOURNE PAGE 43
- | LE BON PAIN DE FRANCE PAGE 44
- | LE PRESSEUR DES GOURMANDS PAGE 45
- | LE VERGER DE L'ARLY PAGE 46
- | LÉGUMES SECS JOLIE CAMPAGNE PAGE 47
- | L'ÉMERAUDE DE L'ÉCLUSE PAGE 48
- | LES FRAISES DE MAIRY PAGE 49
- | LES HAUTS DE VILLIERS PAGE 50
- | LES NOMINETTES PAGE 51
- | LES PÔPIETTES PAGE 52
- | LES REINES D'ARGONNE PAGE 53
- | LES SAVEURS DU COLOMBIER PAGE 54
- | L'HUILE DU HAUT DU SEC PAGE 55
- M | MAISON BELLOT PAGE 56
- | MANGER BIO CHAMPAGNE ARDENNE + BIO EN GRAND EST PAGE 57
- N | NOIZET PAGE 58
- O | Ô SAVEURS GOURMANDES EN RÉGION PAGE 59
- P | PASSION FROID PAGE 60
- | PERCAFRANCE PAGE 61
- | PLANETE LÉGUMES PAGE 62
- | POCQUET APICULTURE PAGE 63
- S | SCHNEIDER FOOD PAGE 66
- | SODEXO PAGE 67
- | SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE DE LENTILLONSCHAMPENOIS PAGE 68
- T | THAAS CHIPS PAGE 69
- V | VALFLEURI PÂTES D'ALSACE PAGE 70
- | VIANDES ET TERRITOIRES PAGE 71
- | VIGNOBLE HINDERER ET WOLFF PAGE 72
- | VOLAILLES BRUNO SIEBERT PAGE 73

## ORGANISATION

- | CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE GRAND EST PAGE 13
- | RÉGION GRAND EST PAGE 64

## PARTENAIRES

- | LA LORRAINE NOTRE SIGNATURE PAGE 42
- | SAVOUREZ LA CHAMPAGNE-ARDENNE PAGE 65



STAND  
N°1

# A LES CHAMPS

Confiserie située dans les Ardennes, "A Les Champs" est à la fois producteur de betteraves sucrières et artisan confiseur. Ils transforment le sucre en bonbons aux arômes et colorants naturels variés.

Un produit en lien direct avec notre territoire : toutes les matières premières sont locales (dans un rayon de 20km autour l'atelier de transformation).

A découvrir et goûter : les bonbons MADE IN FERME.

Il y en a pour tous les goûts : menthe, coquelicot, violette, cerise, pomme d'amour...

## ACTIVITÉS

Transformation - Distribution

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Commerces de détail

## COORDONNÉES

5 rue des forgerons  
08220 BANOGNE-RECOVRANCE

06 76 42 36 71  
aleschamps@outlook.fr  
[www.a-les-champs.fr](http://www.a-les-champs.fr)

STAND  
N°2

# ALÉLOR

Alélor est la dernière fabrique de moutarde douce en Alsace et l'unique entreprise française de transformation de racines de raifort. C'est en 1873 que commence l'histoire des condiments Alélor, nommés ainsi par contraction des deux régions Alsace et Lorraine. Le respect du savoir-faire ancestral est depuis la garantie d'une moutarde savoureuse et d'un raifort authentique. Cette qualité tient aussi à un circuit d'approvisionnement court grâce à une filière agricole locale. En effet, Alélor utilise des racines de raifort cultivées exclusivement dans le Nord de l'Alsace et œuvre à réimplanter une culture de graines de moutarde dans la région.

## ACTIVITÉS

Transformation

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Moselle - Alsace

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail  
Cash and Carry - Magasins bio et vente directe

## COORDONNÉES

4 rue de la gare  
67580 MIETESHEIM

03 88 90 31 85  
alain@alelor.fr  
[www.facebook.com/MoutardeAlelor](http://www.facebook.com/MoutardeAlelor)  
[www.alelor.fr](http://www.alelor.fr)

STAND  
N°3

# ASSOCIATION LA DINDE ROUGE DES ARDENNES

La dinde rouge des Ardennes est une volaille élevée en plein air, produite pour être consommée essentiellement pour Noël. Elle est élevée principalement dans les Ardennes et est commercialisée entre décembre et mars par les éleveurs.

C'est en 1976 que Monsieur Devresse, éleveur ardennais passionné, s'est investi pour que cette volaille à croissance lente, de race ancienne, protégée officiellement sous le dénominateur "Ardennes", avec un beau plumage rouge-brun, retrouve toute sa noblesse en tant que produit du Terroir. Sa viande est reconnue pour sa finesse, sa saveur et son persillé.

## ACTIVITÉS

- Production agricole : volailles
- Transformation : viande - charcuterie - charcuterie pâtissière
- Restauration commerciale
- Vente directe

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Ardennes - Marne - Aisne - Oise - Côte d'Azur

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Restauration - Commerces de détail

## COORDONNÉES

Ruelle de prés  
51600 SOMME-TOURBE

03 26 60 22 87  
terre2coeur@orange.fr  
[www.ladinderouge.fr](http://www.ladinderouge.fr)



STAND  
N°4

# BENJAMIN MARCHAL

Exploitation céréalière de 130 ha, diversifiée dans la production d'asperges et de raisins de table, située à Mairy-sur-Marne.

Benjamin Marchal cultive 20 ha d'asperges blanches-violettes. Celles-ci vous surprendront par leurs qualités gustatives. Grâce à un terroir unique et à son savoir-faire, ce producteur vous propose ces asperges d'exception qu'il est possible d'éplucher sur demande (300g, 500g et 750g).

Ses asperges sont cueillies quotidiennement à la main et sans bâches noires, pour garantir leur goût unique et préserver leur couleur typique de Champagne.

Quant à son exploitation viticole, Benjamin Marchal exploite un hectare de raisin de table avec une dizaine de variétés. Au vu de la situation géographique des vignes, produire un raisin bien sucré est un vrai challenge agronomique relevé avec succès !

## ACTIVITÉS

Production agricole : asperges et raisins de table

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ

L'Asperge pleine fraîcheur - L'asperge Champenoise - Raisin de table de Champagne

## ZONE DE CHALANDISE

Marne - Aube

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Commerces de détail

## COORDONNÉES

2 Rue du Moutier  
51240 MAIRY-SUR-MARNE

06 86 82 75 87  
marchal.benjamin@wanadoo.fr



Au-delà de la brasserie artisanale, il y a avant tout la convivialité et le plaisir de partager des produits de qualité afin de préserver la tradition et le savoir-faire.

Pourquoi une bière nommée Orjy ? C'est la fusion de l'Orge et de son lieu de production à Juvigny, qui fera parler d'elle...

Bières Orjy :

- Vente de bière pression
- Vente de bouteilles de 33 cl et 75 cl
- Vente de coffrets pour particuliers, professionnels, associations, CE...

## ACTIVITÉS

Transformation : bières

## ZONE DE CHALANDISE

Champagne-Ardenne et régions limitrophes

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Commerces de détail

## COORDONNÉES

1 ruelle de la Gravière  
51150 Juvigny

06 70 74 54 91

contact@bieresettentations.com

www.facebook.com : "BièrE ORJY"

[www.bieresettentations.com](http://www.bieresettentations.com)

Les Chambres d'agriculture, créées en 1924, représentent l'ensemble des acteurs du monde agricole, rural et forestier : exploitants, propriétaires, salariés, groupements professionnels...

**Le réseau des Chambres d'agriculture est investi de 3 missions :**

- Accompagner dans les territoires, la démarche entrepreneuriale et responsable des agriculteurs ainsi que la création d'entreprise et le développement de l'emploi.
- Assurer une fonction de représentation auprès des pouvoirs publics et des collectivités territoriales.
- Contribuer à l'amélioration de la performance économique, sociale et environnementale des exploitations agricoles et de leurs filières.

**A l'occasion du salon Passion de nos Terroirs, certaines actions régionales seront présentées telles que :**

- La mise en place d'un observatoire des produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine, dans le cadre d'un partenariat avec l'INAO et la DRAAF Grand Est.
- L'accompagnement et l'animation de plusieurs associations en charge de produits sous signe de qualité sur le territoire Lorrain (AOP Munster, IGP Mirabelle de Lorraine, AOC Côtes de Toul, IGP Côtes de Meuse, AOC Vins de Moselle et AOC Eau-de-vie de Mirabelle de Lorraine).
- La promotion des filières et des produits en région Grand Est, notamment la mise en œuvre du Concours Général Agricole produits et vins.

## ACTIVITÉS

Conseil : Chambre consulaire

## COORDONNÉES

Complexe Agricole du Mont Bernard - Route de Suippes  
51000 Châlons-en-Champagne

03 26 65 18 52

contact@grandest.chambagri.fr

www.facebook.com/CRAGEst

[grandest.chambre-agriculture.fr](http://grandest.chambre-agriculture.fr)

STAND  
N°7

# CHAMPAGNE ALBERT BEERENS

Le Champagne Albert Beerens, domaine familial depuis 1862, est engagé en faveur de l'environnement par la certification Terra Vitis et est membre des Vignerons Indépendants de Champagne. Sur un vignoble de 7 hectares, le domaine cultive 5 cépages (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc et Pinot Gris), sur 4 crus de la Côte des Bar.

Vigneronne passionnée, Anne-Laure Beerens, amoureuse de ce terroir qui l'a vue grandir, met toute son application et son talent au service de son Champagne, toujours en adéquation avec l'environnement, reflétant le visage de la modernité Champenoise.

Cette culture de l'excellence, aidés des dernières technologies en viticulture et œnologie, offre des cuvées élégantes et d'une grande pureté, reflétant toutes les expressions de la Côte des Bar.

## ACTIVITÉS

Transformation : boissons alcoolisées

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

France - Belgique - Royaume-Uni - Hollande - Hong-Kong - Chine - Japon - Gabon

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Restauration - Commerces de détail

## COORDONNÉES

37 rue Blanche  
10200 ARRENTIERES

03 25 27 11 88

contact@champagnebeerens.com

www.facebook.com/champagnebeerens

[www.champagnebeerens.com](http://www.champagnebeerens.com)



STAND  
N°8

# CHAMPAGNE ARDENNE GASTRONOMIE

Champagne Ardenne Gastronomie, est un regroupement de Producteurs Agriculteurs, Eleveurs producteurs, Artisans producteurs de terroir de Champagne-Ardenne, qui vous proposent leur production.

Producteurs :

- Les délices de l'Arnes (08)
- Ferme du Chatel (51)
- La Champignonière (10)
- EARL du Levant (10)
- Terroir Gourmand (51)
- La Petite Biscuiterie (10)
- Les Vergers de Moussey (10)
- Les Miels de la Champagne (51)

## ACTIVITÉS

- Agriculteurs, éleveurs et transformateur
- Distribution (Hypermarché, supermarché, supérette, magasin spécialisé...)

## ZONE DE CHALANDISE

Régions Nord Est - Région Parisienne

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes

## COORDONNÉES

3 Rue du Mazeau  
51260 Saron-sur-Aube

06 34 41 05 23

cagbriquetjc@sfr.fr

[www.champagne-ardenne-gastronomie.fr](http://www.champagne-ardenne-gastronomie.fr)





STAND  
N°9

# CHAMPAGNE AUTREAU-LASNOT

Depuis 1932, la famille Autreau-Lasnot et leurs descendants sont créateurs de champagne.

Aujourd'hui, succédant à leurs parents, les deux frères Fabrice et Florent accompagnés de leurs épouses Véronique et Virginie sont la cinquième génération à faire perdurer la tradition familiale.

Depuis la création, c'est ce véritable esprit de famille qui permet de transmettre cette passion.

Composé des 3 cépages champenois, le vignoble est patiemment entretenu avec comme objectif premier le respect de la terre et passage d'une partie de la production en viticulture bio à partir de 2019.

## ACTIVITÉS

Transformation : boissons alcoolisées

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Restauration - Commerces de détail

## COORDONNÉES

6 rue du Château  
51480 VENTEUIL

03 26 58 49 35

info@champagne-autreau-lasnot.com

www.facebook.com/autreaulasnot

www.champagne-autreau-lasnot.com

STAND  
N°10

# CHAMPAGNE DE VIGNERONS

La bannière collective Champagne de Vignerons regroupe plus de 4 000 vigneronnes et coopératives de Champagne.

Créée en 2001 par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne pour développer la notoriété des champagnes produits par le vignoble, elle est la seule bannière collective portée par un syndicat viticole. Une singularité qui lui permet de revendiquer une identité et des valeurs fortes : l'artisanat, l'authenticité, la création de cuvées d'exception élaborées par le vigneron sur son domaine ou au sein d'une société de vigneronnes. Par leur travail de précision sur les cépages, les assemblages et le dosage, les vigneronnes produisent des vins de caractère à l'image des terroirs de l'appellation Champagne.

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

France et Monde

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Commerces de détail - Cash and Carry

## COORDONNÉES

17 avenue de Champagne  
51200 EPERNAY

03 26 59 84 06

tpoleva@sgv-champagne.fr

www.facebook.com/ChampagnedeVignerons

www.champagnedevignerons.fr

STAND  
N°11

# CHAMPAGNE PERSEVAL-FARGE

*Le goût du partage, la passion en héritage.*

*Considérant que le vin naît au vignoble, Benoist et Isabelle Perseval attachent un soin particulier au mode de production et à la qualité de leurs raisins. Un terroir classé 1er Cru, composé de 6 lieux-dits offre une large palette aromatique des cépages classiques (Chardonnay, Pinot Noir et Meunier) aux cépages d'antan (Arbanne, Petit Meslier et Fromentot).*

*Une certification HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) permet d'identifier clairement leur exploitation comme engagée dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.*

*Des vinifications ou élevages sous-bois de tout ou partie des vins avant mise en bouteille, des assemblages avec un minimum de 40 % de vins de réserve et des temps de vieillissements sur lies d'environ 5 ans et bien plus encore pour les millésimes afin d'élaborer des champagnes uniques au profil nature et séducteur qui transmettent une belle histoire.*

## ACTIVITÉS

Transformation : boissons alcoolisées

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

France - Europe - Pays Tiers

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Restauration - Commerces de détail - Cash and Carry

## COORDONNÉES

12 rue du Voisin  
51500 CHAMERY

03 26 97 64 70

champagne@perseval-farge.fr

www.facebook.com/champagnepersevalfarge

[www.perseval-farge.fr](http://www.perseval-farge.fr)



STAND  
N°12

# CHAMPAGNE WARIS-HUBERT

*Récoltant-manipulant, vigneron indépendant, le Champagne Waris-Hubert est situé à Avize, dans la Côte des Blancs.*

*Stéphanie et Olivier Waris, exploitent une surface de 12 hectares, sur la Côte des Blancs, le Sézannais, l'Aube et la Vallée de l'Ardre.*

*Leurs vins sont issus d'une agriculture raisonnée pour un respect du terroir et du vivant. De faibles dosages sont réalisés afin de garder la pureté et la finesse de leurs vins.*

## ACTIVITÉS

Transformation : boissons alcoolisées

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Restauration - Commerces de détail

## COORDONNÉES

14 rue d'Oger  
51190 AVIZE

03 26 58 29 93

contact@champagne-waris-hubert.fr

www.facebook.com/champagnewarishubert

[www.champagne-waris-hubert.fr](http://www.champagne-waris-hubert.fr)



STAND  
N°13

# CHARCULOR

Depuis près de 60 ans, Charculor imagine, élabore et commercialise des recettes charcutières reconnues pour leurs qualités gustatives.

La philosophie de cette entreprise artisanale reste la même depuis sa création : faire connaître et partager une réelle passion pour le terroir lorrain, préserver les savoir-faire et les traditions gastronomiques.

Fière de son patrimoine culinaire et forte de son esprit de créativité, l'enseigne a constamment évolué pour proposer une large gamme de spécialités du Grand Est, mais également des mets charcutiers plus originaux adaptés à toutes les saisons.

Avec près de 125 salariés, une surface de production de 6 000 m<sup>2</sup> à la pointe de l'innovation, jusqu'à 12 tonnes de produits élaborés par jour, les maîtres mots de l'entreprise sont qualité, tradition, proximité, sécurité alimentaire, et reconnaissance de l'humain.

L'entreprise est certifiée ISO 22 000 et FSSC 22 000. Depuis 2013, Charculor participe au Concours Général Agricole de Paris.

## ACTIVITÉS

Transformation

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes

## ZONE DE CHALANDISE

Grand quart Nord-Est

## COORDONNÉES

10 rue Ampère  
57150 CREUTZWALD

03 87 29 30 40  
compta@charculor.fr  
[www.charculor.fr](http://www.charculor.fr)



STAND  
N°14

# CHARCUTERIE DEMOIZET

Chez Demoizet, le savoir-faire se transmet de génération en génération. Chaque jour, l'équipe de charcutiers s'applique à préparer le Boudin Blanc dans le respect des méthodes traditionnelles. Un savoir-faire artisanal depuis 1939 !

La qualité est au cœur de leurs préoccupations : ils sont attentifs au choix des ingrédients mis en œuvre dans leurs recettes, et garantissent le respect des normes d'hygiène et de qualité à chaque étape de la fabrication. Différents contrôles sont effectués quotidiennement.

Les laboratoires sont audités chaque année par un organisme externe, pour garantir le respect des normes d'hygiène et de qualité les plus exigeantes.

Les produits proposés :

Charcuteries artisanales, boudin Blanc de Rethel IGP, jambon de Reims, pâté en croûte, terrines, boulettes.

## ACTIVITÉS

Transformation : viande - charcuterie - charcuterie pâtissière

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## ZONE DE CHALANDISE

France

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Commerces de détail

## COORDONNÉES

1 rue Hippolyte Taine  
08300 RETHEL

03 24 38 15 04  
alban.thewys@demoizet.fr  
[www.demoizet.fr](http://www.demoizet.fr)



# CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Chaque année, depuis 1870, le Concours Général Agricole met en compétition les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir des régions françaises. Le concours des produits du terroir est organisé en 22 catégories. Le concours des vins accueille tous les vins AOC et IGP de toutes les régions de France.

Le prix d'excellence distingue un ou plusieurs producteurs particulièrement méritants du fait de l'excellence et de la régularité des résultats obtenus à chacune des trois dernières éditions du concours. Les raisons pour être au concours :

- Participer à un concours de renom;
- Confronter vos produits à ceux de vos concurrents;
- Obtenir des avis de professionnels et de consommateurs pour perfectionner votre production;
- Valoriser vos produits auprès de la presse, des acheteurs et des consommateurs;
- Renforcer l'image de votre entreprise.

## ACTIVITÉS

Concours des vins et des produits

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## ZONE DE CHALANDISE

France et export

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS

## COORDONNÉES

11 rue Jean Mermoz BP 80038  
68127 SAINTE-CROIX-EN-PLAINE

03 89 20 98 03

frederic.roy@alsace.chambagri.fr

www.facebook.com/ConcoursGeneralAgricole

[www.concours-general-agricole.fr](http://www.concours-general-agricole.fr)



# CONTAL FARMER

Contal Farmer produit et commercialise :

- des farines bio sans gluten et certifiées AFDIAG : sarrasin et lentilles vertes
- des farines bio avec gluten : blé et seigle
- des lentilles vertes bio
- de l'huile de caméline bio

Le tout est produit sur l'exploitation agricole.

L'entreprise est en phase de création d'une biscuiterie bio et sans gluten, démarrage de la production en janvier 2020.

## ACTIVITÉS

Production agricole - Transformation

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est - Ile de France - Espagne

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail

## COORDONNÉES

1 rue du Château  
08220 BANOGNE

06 87 38 88 94

contal.vincent08@orange.fr

[www.contal-farmer.com](http://www.contal-farmer.com)



STAND  
N°17

# COOPÉRATIVE U ENSEIGNE ETABLISSEMENT EST

Nous sommes des commerçants libres et indépendants, réunis au sein de notre coopérative et fiers de pratiquer un commerce à visage humain, qui commence par votre écoute car c'est essentiel pour nous de répondre à vos besoins.

Notre première attention, c'est de vous proposer des prix bas. Nous voulons des prix justes pour vous et pour les producteurs, les éleveurs et les entreprises.

À chaque fois que cela est possible, nous favorisons les circuits courts, parce que nous sommes attachés à nos terroirs et au soutien de l'emploi près de vous. Pour vous faciliter le quotidien, nous avons à cœur de vous proposer de nouveaux services et de vous aider à mieux consommer.

Nous sommes fiers d'insérer des centaines de jeunes dans la vie active, de former ceux qui veulent s'investir pour devenir boucher(e), poissonnier(e), boulanger(e).

Et parce que nos magasins sont des lieux de vie qui rassemblent, nous serons toujours fiers de participer à la vie de notre ville, notre village, de notre quartier, de ses associations. U, commerçants autrement.

## ACTIVITÉS

Distribution

## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS

## COORDONNÉES

43 Rue Eugène Ducretet  
68058 MULHOUSE

03 89 32 62 00  
bruno.aubert@systeme-u.fr



STAND  
N°18

# DOMAINE DES RUBIS

La production du Domaine des Rubis est exclusivement issu du terroir local. Jean-Michel & Thierry Rousselle exploitent les terres autour de Bugnières depuis 1987.

Rapidement, ils ont planté quelques ares de fruits rouges (groseilles et cassis), qu'ils ont vinifiés, afin d'offrir à une clientèle régionale et nationale un produit original, issu d'une tradition locale.

Le domaine transforme ainsi leurs récoltes en apéritifs et vins de dessert, jus de fruits (nectar de groseilles et jus de pomme-cassis) et en vinaigres.

## ACTIVITÉS

- Production agricole
- Transformation : boissons non alcoolisées

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Restauration - Commerces de détail

## COORDONNÉES

11 rue des Souterrains  
52210 BUGNIERES

03 25 31 00 95  
domainedesrubis@wanadoo.fr  
[www.domainedesrubis.fr](http://www.domainedesrubis.fr)



Créé en 1991, Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage. Désormais présent dans 16 pays, le Groupe a réalisé en 2017 un chiffre d'affaires de 6 422 millions d'euros. Ses 127 000 collaborateurs accueillent chaque jour 5.5 millions de clients dans 25 000 restaurants et points de vente. Leur mission est de prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante. Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature "Time savored".

Aujourd'hui, nos clients exigent non seulement des produits bons et sains dans des lieux conviviaux, mais aussi des services de restauration en phase avec les modes de vie des convives. Notre rôle est de nous adapter à cette diversité de besoins, en alliant savoir-faire culinaire et excellence opérationnelle. C'est un défi permanent que nous relevons au quotidien.

## ACTIVITÉS

- Restauration collective
- Restauration commerciale

## ZONE DE CHALANDISE

France

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Restauration - Unités de production de repas

## COORDONNÉES

16 rue de l'Hôtel de ville  
57958 Montigny-les-Metz

03 87 65 97 96  
pascal.devaux@elior.fr  
[www.elior.fr](http://www.elior.fr)

L'exploitation agricole du lycée du Balcon des Ardennes à Saint-Laurent possède depuis 2003 un atelier de transformation et un point de vente de produits : La Maison des Produits du Terroir.

Des produits locaux et de qualités y sont commercialisés : lait cru, yaourts, confitures, terrines, plats cuisinés, volailles prêtes à cuire... Pour les fêtes de fin d'année, La Maison propose des produits spéciaux comme les berlingots.

Les produits sont fabriqués par les élèves de la filière Bio - Industries de Transformation du lycée.

Depuis septembre 2018, une nouvelle formation a vu le jour au sein de l'établissement et à cette occasion, la transformation de fromage frais est proposée durant le salon.

## ACTIVITÉS

- Production agricole
- Transformation

## ZONE DE CHALANDISE

Ardennes

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Dépôts vente

## COORDONNÉES

27 rue du Muguet  
08090 ST-LAURENT

03 24 57 49 26  
marielle.damiens@educagri.fr  
www.facebook.com : "EPL du Balcon des Ardennes"  
[www.lebalcon.fr](http://www.lebalcon.fr)

STAND  
N°21

# FERME ADAM FRÈRES ADAM

Les Frères Adam vous proposent une gamme complète de produits laitiers et d'ingrédients pour réussir vos tartes flambées maison, issus essentiellement de Wahlenheim et de ses environs. L'ensemble du lait produit est transformé dans la laiterie à la Ferme, soit environ 1 300 000 L de lait par an.

Le lait est transformé en fromage blanc et crème. Délicatement mélangés et subtilement assaisonnés, ils deviennent garnitures pour tartes flambées.

Ils cultivent également du blé qui est transformé en farine pour la confection de fonds de tartes.

## ACTIVITÉS

- Production agricole : produits laitiers, blé
- Transformation
- Distribution
- Restauration collective
- Restauration commerciale

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail - Cash and Carry

## COORDONNÉES

9 rue Principale  
67170 WAHLENHEIM

03 88 51 02 11  
matthieu.godet@lesfreresadam.com  
www.facebook.com/lafermeadam  
[www.ferme-adam.com](http://www.ferme-adam.com)



STAND  
N°22

# FERME DE BELINVAL

Éleveurs de moutons dans les Ardennes, le troupeau de la ferme de Belinval pâture en extérieur presque toute l'année, lorsque la météo le permet. Les brebis sont de races "Texel" et "Dorper" pour la viande et de race "Lacaunes" pour le lait.

La ferme commercialise la viande d'agneau (agneaux et agneaux de lait), les brebis (merguez, ragoûts), et démarre une activité de produits laitiers au lait de brebis, principalement des yaourts natures, aux fruits et aromatisés. Suivront bientôt fromages frais, fromages blancs, crèmes dessert et pour le futur... des fromages affinés.

Les produits laitiers sont commercialisés sous deux marques : "Ferme de Belinval" (vente à la ferme, magasins de producteurs, épicerie fines, hôtels et restaurants...) et "Belle la Brebis" (GMS, restauration collective...). Les conditionnements peuvent être personnalisés en fonction de la demande (pots individuels ou gros volumes), et la capacité de production est de 500 à 1000 yaourts/jour.

## ACTIVITÉS

- Production agricole : viande d'agneau et lait de brebis
- Transformation : produits laitiers au lait de brebis (yaourts, fromages blancs...)

## ZONE DE CHALANDISE

Ardennes - Marne

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail

## COORDONNÉES

La Gare  
08270 SAULCES-MONCLIN

07 77 83 63 24  
horses.kaizen@gmail.com  
www.facebook.com : "Ferme de Belinval"  
[www.fermedebelival.fr](http://www.fermedebelival.fr)



STAND  
N°23

# FERME DE FONTENAY

La Ferme de Fontenay est une exploitation agricole née dans les terres argilo-calcaires du sud de la Champagne depuis plus de quatre générations. 80% des terres agricoles sont cultivées en Champagne-Ardenne et 20% en Ile-de-France. La Ferme de Fontenay met tout en œuvre pour offrir à ses clients des oignons, échalotes, échalions et des aux de qualité supérieure. Ils maîtrisent l'ensemble de la Filière du champ à l'assiette.

L'exploitation familiale attache une grande importance à la sécurité alimentaire, au respect de l'environnement et veille à l'application des bonnes pratiques agricoles.

- Leur métier : producteur, conditionneur et distributeur
  - Les produits cultivés : oignon jaune, oignon rouge, oignon rose, oignon blanc, oignon doux, oignon saucier, échalote, échalion, ail.
  - Agriculture BIO, conventionnelle, Zéro résidu de pesticides
  - Marques : L de Fontenay, Vajou, MDD, Les BIO, Les Naturels
  - Certifications : global GAP , ISO 9001 , ISO 14 001 , IFS, GRASP, HVE (en cours)
- Ils proposent nos oignons jaunes origine France toute l'année.

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



ZONE DE CHALANDISE  
Aube

CIRCUITS DE DISTRIBUTION  
GMS - Grossistes

## COORDONNÉES

9 rue de l'église  
10400 FONTENAY DE BOSSERY  
  
03 25 39 54 20  
diane.delcourt@val-legumes.fr  
www.facebook.com/fermedefontenay  
**www.fermedefontenay.fr**



STAND  
N°24

# FERME DE L'HERBONNE

La ferme de l'Herbonne est une entreprise familiale apicole.

Elle produit différents miels (acacia, ronce, tilleul, forêt, châtaignier, printemps, fleurs d'été) ainsi que du pollen et de la gelée royale.

Une partie du miel est transformé par leur soins en pains d'épices et confiseries.

## ACTIVITÉS

- Production agricole : miel
- Transformation : confiserie
- Distribution

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



ZONE DE CHALANDISE  
Marne

CIRCUITS DE DISTRIBUTION  
GMS - Commerces de détail

## COORDONNÉES

88 rue principale  
51320 SOUDRON  
  
06 73 51 78 02  
fermedelherbonne@orange.fr  
www.facebook.com/fermedelherbonne  
**www.fermedelherbonne.fr**





STAND  
N°25

# FERME DES TOURELLES

La Ferme des Tourelles est spécialiste du Chaource AOP fermier au lait cru depuis plus de 20 ans.

Travaillant du champs à l'assiette dans le plus grand respect des traditions (prairies et pâturages, lait cru, moulage manuel...), la Ferme des Tourelles vous propose une gamme de fromages locaux très goûteux.

## ACTIVITÉS

Production agricole : produits laitiers

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## ZONE DE CHALANDISE

France - Europe - Monde

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Commerces de détail

## COORDONNÉES

Le Mesnil Saint Georges  
10130 ERVY-LE-CHATEL

03 25 70 52 66  
gaec-des-tourelles@wanadoo.fr

STAND  
N°26

# FERME DU CHATEL CHATEL GOURMET

Depuis 1987, la ferme à fait le choix d'une agriculture durable avec cultures sans labour pour le respect de la vie des sols et de l'environnement. En 2013, la ferme a été certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale).

Pour un bien être animal optimal, l'élevage s'effectue dans des bâtiments bois aéré et avec lumière naturelle. Porcs sur paille, 2,5 m<sup>2</sup> par animal, nourris avec 99% de céréales, tourteaux de colza et tournesol et 1% de minéraux naturels : le tout préparé à la ferme.

Leur cuisine est conforme aux normes européennes. Depuis 1989, les cochonnilles sont préparées sans colorant, sans conservateur et sans additif. Une viande saine et savoureuse assurément !

## ACTIVITÉS

- Production agricole : viandes, huile de colza et tournesol  
- Transformation : viande - charcuterie - charcuterie pâtissière, Épicerie salée.

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Champagne-Ardenne - Île de France

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Magasins de producteurs

## COORDONNÉES

Ferme du Chatel  
51240 AULNAY-L'ÂÎTRE

06 09 93 90 72  
eric.scieur@sfr.fr  
[www.ferme-du-chatel.com](http://www.ferme-du-chatel.com)

STAND  
N°27

# FRANCE ALLIUM

France Allium est un spécialiste de la gamme ail/oignon/échalote/échalion avec 2 bassins de production situés en Région Val de Loire (Nord du Loiret) et en région Grand Est (Champagne-Ardenne).

Filiale appartenant à 100% aux 55 producteurs adhérents de la Coopérative B.C.O. (Beauce Champagne Oignon) située à Acy-Romance. 98% du volume vendu par France Allium est produit par la coopérative garantissant la sécurité des approvisionnements et la traçabilité totale du champ à l'assiette.

## ACTIVITÉS

- Production agricole : légumes
- Distribution (Hypermarché, supermarché, supérette, magasin spécialisé...)

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Champagne-Ardenne

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Commerces de détail - Cash and Carry

## COORDONNÉES

Rue des Marlis  
08303 ACY-ROMANCE

03 24 38 20 21  
s.georges@franceallium.com  
www.facebook.com/FranceAllium  
[www.franceallium.com](http://www.franceallium.com)



STAND  
N°28

# FROMAGERIE DE CHAMP SUR BARSE

La Ferme du Champ Roy est située au cœur de la Champagne-Ardenne dans le parc naturel régional de la Forêt d'Orient en pleine champagne humide. Elle s'étend sur 80 ha, le cheptel laitier est composé de 80 vaches laitières de race française Frisonne ainsi que 60 génisses pour le renouvellement du troupeau. Leur alimentation est essentiellement produite sur l'exploitation (herbe, maïs, foin) afin de produire un lait d'excellente qualité. Les vaches vont aux pâturage pendant la saison estivale.

Une partie de la production laitière est transformée en fromage fermier "LE CHAMP SUR BARSE" depuis 1990. LE CHAMP SUR BARSE est une marque déposée donc tous les fromages avec cette appellation viennent obligatoirement de la ferme du Champ Roy.

## ACTIVITÉS

Production agricole - Transformation

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Aube - Marne - Haute-Marne

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Commerces de détail - Cash and Carry

## COORDONNÉES

5 Grande Rue  
10140 CHAMP SUR BARSE

03 25 70 67 30  
earlduchamproy@orange.fr  
www.facebook.com/fromageriechampsurbarse  
[www.fromagerie-de-champ-sur-barse.com](http://www.fromagerie-de-champ-sur-barse.com)



STAND  
N°29

# FROMAGERIE DE LA MEIX BIOGAM

Collecte de lait en Lorraine et transformation de produits laitiers 100 % bio.

Production de Lait, yaourts, desserts, crème, fromages blancs et gamme de fromages (Emmental, tomes, mimolette, Brie de Meaux, Brie de Lorraine, Munster...) issu de l'Agriculture Biologique.

## ACTIVITÉS

- Transformation : produits laitiers
- Grossiste alimentaire
- Restauration collective
- Restauration commerciale

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

France - Europe

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail  
Cash and Carry

## COORDONNÉES

11 rue du Général BERNARD  
57170 CHÂTEAU-SALINS

03 87 05 16 86  
p.fund@biogam.fr  
[www.biogam.fr](http://www.biogam.fr)



STAND  
N°30

# FROMAGERIE LINCET

Chaource AOP, Époisses AOP, Brillat-Savarin IGP, Soumaintrain IGP, Saint Florentin, Délice de Bourgogne... Ces fromages sont synonymes de goût et de raffinement à la française.

La fromagerie Lincet fabrique des fromages depuis 1895, les recettes n'ont pas changées mais le savoir-faire s'est amélioré et les méthodes se sont modernisées.

La fromagerie n'a qu'un seul but : la recherche de l'excellence pour un plaisir intact. Elle est fier de fabriquer chaque jour des fromages authentiques, qui s'affinent avec le temps et dont les goûts et les arômes peuvent varier suivant la période de l'année.

## ACTIVITÉS

Transformation : produits laitiers

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Cash and Carry

## COORDONNÉES

15 rue de la quennevelle  
89100 SALIGNY

06 07 61 49 71  
christophe.ragot@lincet.com  
[www.facebook.com/fromagerielincet](https://www.facebook.com/fromagerielincet)  
[www.fromagerie-lincet.net](http://www.fromagerie-lincet.net)



STAND  
N°31

# FROMAGERIE REMILLET

Il n'existe que 3 fromageries qui produisent du Langres en France et seule la famille Rémillet à la tête de la fromagerie du même nom fabrique du Langres fermier AOP au lait cru.

Ils proposent également une gamme de fromages frais.

## ACTIVITÉS

- Production agricole : produits laitiers
- Transformation : produits laitiers

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## ZONE DE CHALANDISE

France

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Grossistes

## COORDONNÉES

11 rue Claude Girault  
52500 GENEVRIÈRES

03 25 88 71 76  
fromagerie.remillet@orange.fr



STAND  
N°32

# GUILLEMINOT

Boucher-Charcutier-Traiteur depuis 1967, Guillemintot produit de la charcuterie artisanale aux saveurs régionales : terrines, saucissons, jambon cuit, ... Reconnus et médaillés or et argent !

Avec 1000m<sup>2</sup> de laboratoires de boucherie et charcuterie aux normes CEE, Guillemintot peut répondre à des demandes sur-mesure et adaptées.

## ACTIVITÉS

Transformation : viande - charcuterie - charcuterie pâtissière

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Commerces de détail - Shop'n drive

## COORDONNÉES

28 rue Jean Jaurès  
10500 BRIENNE-LE-CHÂTEAU

03 25 92 80 14  
angelique@guillemintot-traiteur.com  
[www.guillemintot-traiteur.com](http://www.guillemintot-traiteur.com)



STAND  
N°33

# HUGUIER FRÈRES

Huguier frères est une société familiale spécialisée dans la transformation et la distribution de produits carnés.

L'entreprise est en relation direct avec des éleveurs de la région et valorise ces viandes de région sous l'appellation "Viandes des Plaines Champenoises". L'essentiel de leur charcuterie est fabriquée dans l'atelier de transformation situé sur la commune de Le Chêne (Aube) à partir de porcs d'un élevage situé à 10 km.

L'entreprise est présente auprès des collectivités publiques et privés, de la GMS, de la restauration hors foyer commerciale et collective ainsi que des particuliers via leurs magasins de distribution.

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est - Champagne - Île de France

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail

## COORDONNÉES

70 rue du Général de Gaulle  
10230 MAILLY LE CAMP

03 25 37 30 10  
huguier@huguier-freres.fr  
[www.huguier-freres.fr](http://www.huguier-freres.fr)



STAND  
N°34

# INTERBEV GRAND EST

Depuis plus de 25 ans, les acteurs de la filière viande du Grand Est, de par leurs marques régionales, ont à cœur d'offrir aux consommateurs un produit régional savoureux. Ces acteurs travaillent chaque jour ensemble et portent fièrement les valeurs de Terroir, d'Emploi, d'Eco-citoyenneté et de plaisir à travers les marques Viandes du Terroir Grand Est (bovin, ovin et porcin), Viande du Terroir Lorrain (bovin, ovin et porcin) et Viande du Terroir Champagne-Ardenne (Bovin et ovin).

Ces démarches interprofessionnelles valorisent des animaux nés, élevés et abattus en Grand Est ou en Lorraine ou en Champagne-Ardenne. La viande est contrôlée de l'éleveur au consommateur. Elles contribuent au développement durable dans le Grand Est, en soutenant notre élevage, l'économie locale, et en préservant l'environnement (réduction des transports tout au long de la filière, critère de délai de pâturage minimum qui permet de maintenir le modèle poly-culture élevage dans nos régions, etc.).

## ACTIVITÉS

Production agricole - Transformation

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Transformateurs

## COORDONNÉES

5 rue de la Vologne  
54520 LAXOU

03 83 96 68 04  
direction@interbevgrandest.fr  
[www.viande-terroir-lorrain.fr](http://www.viande-terroir-lorrain.fr)  
[www.interbevgrandest.fr](http://www.interbevgrandest.fr)



STAND  
N°35

# LA LORRAINE NOTRE SIGNATURE

La Lorraine notre signature est une démarche régionale créée en 2006. Cette démarche a pour but de valoriser les savoir-faire lorrains et de préserver les emplois. Aujourd'hui, 90 producteurs et 50 distributeurs sont adhérents à la démarche, 1700 produits sont agréés, dont la fameuse quiche lorraine, les bergamotes de Nancy, la bière...

Pour la santé de votre région, mangez au moins 5 produits lorrains par jour !

## ACTIVITÉS

Marque régionale

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Commerces de détail

## COORDONNÉES

2 rue du Doyen Marcel Roubault  
Bâtiment de Géologie  
54505 VANDOEUVRE-LES-NANCY

06 17 40 30 04

[laurine.bernard@iaa-lorraine.fr](mailto:laurine.bernard@iaa-lorraine.fr)

[www.facebook.com/LorraineNotreSignature](https://www.facebook.com/LorraineNotreSignature)

[www.la-lorraine-notre-signature.fr](http://www.la-lorraine-notre-signature.fr)



STAND  
N°36

# LA RETOURNE

Entreprise spécialisée dans le conditionnement de la pomme de terre :

- pour revaloriser un produit noble, nous avons différents conditionnements,
- pour revaloriser le goût, nous avons différentes variétés que nous cultivons avec le plus grand soin,
- pour revaloriser la culture du produit nous limitons les produits phytosanitaires,
- pour revaloriser notre Champagne-Ardenne nous avons créé la marque "Woinic".

Une variété phare : La "gourmandine" élue saveur de l'année deux années consécutives. Autres variétés : "malou", "excellency", "ratte" et "bleu d'artois"...

L'entreprise est certifiée IFS et la production GLOBAL GAP.

## ACTIVITÉS

Production agricole : légumes

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Champagne-Ardenne

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Commerces de détail

## COORDONNÉES

Allée André Barrois  
08310 JUNIVILLE

03 24 38 62 40

[mcdevulder@laretourne.fr](mailto:mcdevulder@laretourne.fr)

[socavar.isasite.net](http://socavar.isasite.net)



STAND  
N°37

# LE BON PAIN DE FRANCE

La boulangerie est située à côté de Troyes, entre le bassin céréalier de l'Aube, la forêt d'Othe et les vignes de champagne.

Depuis sa création en 1936, la société partage la passion de la boulangerie, le goût du service et la volonté de satisfaire leurs clients.

La tradition n'excluant pas le progrès, l'entreprise à régulièrement fait évoluer ses outils de production, son organisation et son offre produits/ services, afin de s'adapter aux besoins et aux attentes du consommateur final.

## ACTIVITÉS

Transformation : boulangerie - biscuiterie - pâtisserie - confiserie

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



ISO 22 000

## ZONE DE CHALANDISE

National - International

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Commerces de détail - Cash and Carry

## COORDONNÉES

1 rue des maraichers  
10120 SAINT ANDRÉ LES VERGERS

03 25 45 12 50  
olivier.mezerette@bonpaindefrance.com  
[www.bonpaindefrance.com](http://www.bonpaindefrance.com)



STAND  
N°38

# LE PRESSEIR DES GOURMANDS

Transformation des fruits en jus de fruits, sirops, confitures 100% naturels.

Prestation de service pour les professionnels et les particuliers.

Vente de jus de fruits, pétillant de pomme, sirops, confitures, cidre et crèmes caramel au beurre salé

## ACTIVITÉS

Transformation : boissons non alcoolisées, épicerie sucrée

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est - Belgique

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail

## COORDONNÉES

31 Promenade des Pavant  
08000 WARCQ

09 81 27 08 22  
info@lepressoirdesgourmands.fr  
[www.facebook.com/lepressoirdesgourmands](https://www.facebook.com/lepressoirdesgourmands)  
[www.lepressoirdesgourmands.fr](http://www.lepressoirdesgourmands.fr)



STAND  
N°39

## LE VERGER DE L'ARLY

La SCEA Leglantier-Zimmerman - Le Verger de l'Arly exploite des vergers de pommes et de poires certifiés "Vergers éco responsables".

Une partie de la production est transformée en jus (jus de pomme, jus de poire, jus de pomme/raisin).

La production de pomme est conditionnée sur l'exploitation à destination des magasins de proximité, grandes surfaces, grossistes, magasins de producteurs...

### ACTIVITÉS

- Production agricole
- Transformation : boissons alcoolisées, boissons non alcoolisées

### MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



### ZONE DE CHALANDISE

Sud ouest de la Marne et départements limitrophes (Aube - Seine-et-Marne - Aisne)

### CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail

## COORDONNÉES

6 rue des Vignes  
51120 SAUDOY

06 08 06 12 98  
jc.leglantier@wanadoo.fr



STAND  
N°40

## LÉGUMES SECS JOLIE CAMPAGNE

Agriculteurs et producteurs dans le département de l'Aube, l'entreprise conditionne sous la marque "Jolie Campagne" des légumes secs en boîte de 500g, en sacs de 5kg, de 25kg et Big Bag de 1000kg.

Jolie Campagne c'est plus de 100 producteurs sur les départements de l'Aube, l'Yonne et la Côte d'Or. Les légumes secs sont produits localement en agriculture raisonnée. Une gamme BIO est aussi proposée.

### ACTIVITÉS

- Production agricole : Épicerie, légumes secs
- Transformation : Épicerie salée

### SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



### MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



### ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

### CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail

## COORDONNÉES

12, grande rue  
10210 CHASEREY-HAUT

03 25 70 04 28  
guillaume.parthiot@jolie-campagne.fr  
www.facebook.com : "Jolie Campagne"  
[www.jolie-campagne.fr](http://www.jolie-campagne.fr)





STAND  
N°41

# L'ÉMERAUDE DE L'ÉCLUSE

L'Émeraude de l'Ecluse est productrice de spiruline en Haute-Marne depuis 2016, production contrôlée par ECOCERT, la seule en région Grand-Est.

Aujourd'hui, elle propose une gamme de spiruline pure (brindilles, poudre, comprimés) ainsi que des produits dérivés à base de spiruline (cocktail boostant et savon).

## ACTIVITÉ

Production de spiruline

## ZONE DE CHALANDISE

France

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail - Cash and Carry

## COORDONNÉES

Route de Malaincourt sur Meuse  
52150 HACOURT

06 16 82 47 90

emeraude.ecluse@gmail.com

www.facebook.com/GaecDelecluse/

[www.spiruline-haute-marne.fr](http://www.spiruline-haute-marne.fr)

STAND  
N°42

# LES FRAISES DE MAIRY

Agriculteurs depuis 4 générations, la production de fraises a démarrée en 2004. Depuis, un magasin à la ferme a été créé. Vous y trouverez les produits de la ferme (fraises et fruits rouges, rhubarbe, confitures et sirops, pommes de terre, ail, oignons, échalotes, courges en tout genre, tomates) ainsi que de nombreux produits fermiers régionaux.

Les fraises de la ferme sont disponibles de mai à octobre, les autres fruits de juin à octobre. Les pommes de terre, oignons, échalotes sont disponibles toute l'année.

## ACTIVITÉS

- Production agricole
- Transformation

## ZONE DE CHALANDISE

Marne : zones de Châlons-en-Champagne et Sainte-Menehould

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Grossistes - Restauration - Commerces de détail - Vente à la ferme

## COORDONNÉES

20 grande rue  
51240 MAIRY-SUR-MARNE

06 78 54 77 00

earl.kandel@gmail.com

www.facebook.com : "La Fraise de Mairy"

[www.lafraisedemairy.wordpress.com](http://www.lafraisedemairy.wordpress.com)

STAND  
N°43

# LES HAUTS DE VILLIERS

Producteur et transformateur de légumes crus prêts à l'emploi, principalement à destination de la restauration hors-domicile et de l'industrie quatrième gamme.

Une large gamme de produits est commercialisée :  
pommes de terre, carottes, céleris, choux blancs et rouges, concombres...

Les légumes sont soit entiers pelés, râpés, émincés, en rondelles ...

Une gamme BIO est aussi proposée.

## ACTIVITÉS

- Production agricole : Légumes
- Transformation : Fruits et légumes

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## ZONE DE CHALANDISE

France

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Grossistes - Transformateurs

## COORDONNÉES

Ferme du Haut Villiers  
10700 VILLIERS HERBISSE

03 25 37 85 10  
r.garcia@hauts-villiers.com  
[www.hauts-villiers.com](http://www.hauts-villiers.com)



STAND  
N°44

# LES NOMINETTES

En 2015, après 16 années à travailler la terre sur une petite exploitation champenoise, c'est avec l'envie de fabriquer un produit fini issu de la ferme et le besoin d'en faire toujours plus que sont nées les "Nominettes"!

C'est donc niché au pied de la montagne de Reims dans le petit village de Condé-sur-Marne qu'est installé l'atelier de fabrication des "Nominettes" régionales.

Fabriquées à partir de blé tendre cultivé sur la ferme familiale de 75 ha et issu de l'agriculture raisonnée, les pâtes "Nominettes" sont un produit 100% terroir qui prône l'envie de bien faire et de consommer local.

## ACTIVITÉS

- Production agricole
- Transformation

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Restauration - Commerces de détail

## COORDONNÉES

8 bis rue Kellermann  
51150 CONDÉ-SUR-MARNE

06 77 84 82 43  
christophe.nomine@wanadoo.fr  
[www.les.nominettes.fr](http://www.les.nominettes.fr)



STAND  
N°45

# LES PÔPIETTES

Les Pôpiettes est une société de livraison de paniers recettes.

Les clients sélectionnent chaque semaine entre 2 et 5 recettes sur le site internet [www.popiettes.fr](http://www.popiettes.fr), et la semaine suivante, l'ensemble des éléments nécessaires à l'élaboration des recettes leur est livré : fiche recette détaillée, l'ensemble des ingrédients (légumes, poisson, viande, produits laitiers, épicerie...).

90% des ingrédients composant les paniers recettes sont locaux et bio ou issus d'un processus raisonné. Les recettes proposées suivent les saisons, elles sont simples, équilibrées et validées par une diététicienne.

Les clients sont livrés sur un créneau de 30 minutes en soirée et en cas d'absence le colis est déposé dans un point relais partenaire.

## ACTIVITÉS

Distribution

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## ZONE DE CHALANDISE

Marne - Aube

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Vente directe

## COORDONNÉES

16 rue du jumeret  
51300 LES RIVIERES HENRUEL

06 03 32 41 63  
[dlefevre.conseil@gmail.com](mailto:dlefevre.conseil@gmail.com)  
[www.facebook.com : "Les Pôpiettes"](http://www.facebook.com/\)  
[www.popiettes.fr](http://www.popiettes.fr)

STAND  
N°46

# LES REINES D'ARGONNE

La société Apiculture CHAMBRON L'Abeille d'Argonne voit le jour en 2008. N'ayant eu de cesse de se développer elle est rejointe par son épouse en 2016 créant Les Reines d'Argonne. L'entreprise est située en Argonne, à 15 km de Sainte Menehould.

Le cheptel se compose de 400 ruches de production répartie sur la forêt d'Argonne et la plaine champenoise. Tous les produits sont issus de leurs production.

Afin de permettre une plus grande variété de miel (printemps, acacia, fleurs, forêt, tilleul, luzerne...) ils transhument les ruches au gré des floraisons. Ils produisent aussi du pollen de différentes variétés.

Leur miel d'acacia vient d'être médaillé d'or au célèbre Concours Général Agricole 2019.

## ACTIVITÉS

Production agricole : miel, produits de la ruche

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ

- Jeune talent du tourisme 2018 rubrique "produit du terroir et restauration."  
- "Producteur artisan de qualité" reconnu par le Collège Culinaire de France



## ZONE DE CHALANDISE

Marne - Haute-Marne - Meuse - Oise - Seine-Maritime et région parisienne

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Salons - Foires - Marchés - Hôtellerie - Restauration

## COORDONNÉES

12 ruelle du Gué  
51330 GIVRY-EN-ARGONNE

06 87 11 36 83  
[apiculturechambron@orange.fr](mailto:apiculturechambron@orange.fr)  
[www.facebook.com/lesreinesdargonne](http://www.facebook.com/lesreinesdargonne)  
[www.les-reines-dargonne.fr](http://www.les-reines-dargonne.fr)

STAND  
N°47

# LES SAVEURS DU COLOMBIER

"Les Saveurs du Colombier" situé à Toul en Meurthe-et-Moselle, en association avec les producteurs "La Ferme du Colombier" à Villotte sur Aire dans la Meuse, proposent des produits lorrains (produits d'épicerie et bières) en grande distribution et sur leur site internet.

Spécialisés dans la vente de produits régionaux, ils collaborent principalement avec les producteurs lorrains (ils sont près de 50 à les suivre à ce jour).

De plus, ils adhèrent à la démarche "La Lorraine notre Signature" et sont garants de la qualité de leurs produits.

## ACTIVITÉS

Grossiste alimentaire

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Commerces de détail

## COORDONNÉES

320 rue Marie Marvingt  
54200 TOUL

03 83 64 10 12

lessaveursducolombier@orange.fr

www.facebook.com : "Les Saveurs du Colombier"

[www.les-saveurs-du-colombier.com](http://www.les-saveurs-du-colombier.com)

STAND  
N°48

# L'HUILE DU HAUT DU SEC

L'huile du Haut du Sec est une ferme de polycultures-élevage gérée de façon familiale depuis des générations à Pierrefontaines.

Produits en agro-écologie et plus particulièrement en semis direct depuis plus de 20 ans, les graines de Colza, Tournesol et Caméline sont pressées directement sur l'exploitation.

L'entreprise gère l'intégralité de la chaîne : semi, récolte, triage, stockage, extraction de l'huile puis conditionnement.

L'extraction par pression à froid sans filtration permet de garder toutes les propriétés et vertus des produits.

## ACTIVITÉS

- Production agricole : Céréales oléagineux légumineuse
- Transformation : Épicerie salée

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail

## COORDONNÉES

2 route d'aprey  
52160 PIERREFONTAINES

06 04 49 80 25

earl-miot@live.fr

[www.facebook.com/huileduhautdusec](http://www.facebook.com/huileduhautdusec)

STAND  
N°49

# MAISON BELLOT

La Maison Bellot est née en 1945.

Louis Bellot achète un pressoir et presse des pommes pour tous les fermiers et habitants du Canton de Chaource.

En 1960, ses fils créent la Société Bellot Frères et produisent le jus de pomme en bouteille verre 100cl.

En 1990, un accord est signé avec les agriculteurs du Pays d'Othe pour planter des pommiers à cidre.

En 2007, la Société Bellot Frères est rachetée par les Ets Guillet Frères et continue d'élaborer limonades, jus de pomme et cidres de qualité, sous contrat avec les producteurs de pommes de la région du Pays d'Othe.

Le Jus de Pomme du Pays d'Othe Bellot est 100 % naturel, sans ajout de sucre, sans colorant, sans conservateurs.

1,3kg de pommes sont nécessaires à l'élaboration d'1 litre de jus de pommes.

Caractérisé par son côté légèrement acidulé du fait de l'utilisation de pommes à cidre, le Jus de Pomme du Pays d'Othe est moins sucré et plus rafraîchissant et désaltérant.

## ACTIVITÉS

Transformation : Boissons alcoolisées, Boissons non alcoolisées

## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Restauration - Commerces de détail

## COORDONNÉES

18-20 rue André Caux  
44530 GUENROUET

06 28 98 11 72  
vsagot@kerisac.fr



STAND  
N°50

# MANGER BIO CHAMPAGNE ARDENNE

## BIO EN GRAND EST

### Manger Bio Champagne-Ardenne (MBCA) :

- est une association de producteurs biologiques qui livre la restauration collective.
- assure l'approvisionnement des cuisines de toute taille
- gère tout depuis la commande jusqu'à la facturation, les livraisons, la réponse aux appels d'offre, les conseils diététiques, les animations auprès des convives.
- propose une gamme de produits assez étendue (fruits, légumes, épicerie, produits laitiers, viandes, boissons).

**Bio en Grand Est** est la structure de développement de l'agriculture biologique partout et pour tous, qui met son expertise et son accompagnement au service des professionnels, des élus et des institutions. C'est une organisation professionnelle agricole qui promeut et défend le métier et les intérêts des producteurs biologiques. Et un mouvement citoyen pour construire un autre modèle agricole.

## COORDONNÉES

### Manger Bio Champagne-Ardenne (MBCA) :

Bâtiment France Luzerne  
Complexe Agricole du Mont Bernard  
51000 CHALONS-EN-CHAMPAGNE

03 26 64 90 22  
mbca@biochampagneardenne.org  
www.facebook.com/mangerbiochampagneardenne  
**www.mangerbiochampagneardenne.org**

### Bio en Grand Est :

Emmanuelle FOLLIN  
emmanuelle.follin@biograndest.org  
03 26 64 90 20  
www.facebook.com/agriculturebioGE/  
twitter.com/bioGrandEst



STAND  
N°51

# NOIZET

Frédéric, Virgil et Elisabeth travaillent sur l'exploitation familiale au coeur d'Auberive. Ils produisent des céréales, des oléagineux, des betteraves, de la luzerne et s'occupent de la troupe ovine.

Pâturage du troupeau et entretien sur une zone Natura 2000.

L'entreprise vous propose :  
saucisson, chorizo, gigot fumé séché, carcasse d'agneau.

## ACTIVITÉS

- Production agricole
- Transformation

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Marne

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Circuits courts - Point de vente collectifs

## COORDONNÉES

1 RUE NOIZET  
51600 AUBERIVE

06 80 60 59 17  
f-noizet@orange.fr



STAND  
N°52

# Ô SAVEURS GOURMANDES EN RÉGION

"Ô Saveurs Gourmandes en Région" a été créé par deux producteurs, c'est une société qui regroupe un panel de producteurs de la région. Son but étant d'être plus efficace pour développer les petites et moyennes entreprises au niveau des forces de ventes, des livraisons et des facturations.

Produits :  
Cidre, limonade, jus de fruits, confitures, terrines, saucissons, lentilles, choucroutes, gâteaux, miel, bonbons, chocolats, bières, spiritueux, vins, coffrets, etc ...

## ACTIVITÉS

Distribution

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est - Bretagne

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Commerces de détail - Cash and Carry

## COORDONNÉES

7 rue de la Cruée  
10270 LUSIGNY-SUR-BARSE

03 25 41 25 63  
didier-barbe-entreprise@wanadoo.fr



STAND  
N°53

# PASSION FROID

PassionFroid, grossiste alimentaire pour les professionnels de la restauration. Un distributeur de confiance en produits surgelés, produits frais et produits laitiers.

PassionFroid, c'est plus de 50 ans de savoir-faire en produits surgelés (pionnier du surgelé), mais aussi en produits frais et laitiers. Nous proposons plus de 4 500 références de l'entrée au dessert, dont plus de 100 nouveautés par an ainsi qu'un large choix de produits locaux en fonction des régions. Notre maîtrise totale de la chaîne du froid et un dispositif logistique important et efficace vous garantissent une excellente qualité de service. PassionFroid est précurseur dans les démarches de certification : ISO 9001, ISO 14001 (management environnemental), pêche durable MSC (Marine Stewardship Council). Notre engagement pour une démarche active de développement durable se traduit entre autres par notre volonté de préserver l'environnement et de développer des produits et des achats responsables.

## ACTIVITÉS

Grossiste alimentaire

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Grossistes

## COORDONNÉES

12 rue du Bois Jacquot  
54670 MILLERY

06 17 89 67 91

m.minziere@passionfroid.fr

www.facebook.com : "Passion Froid Est"

[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)



STAND  
N°54

# PERCAFRANCE

La pisciculture Percafrance à Saint-Morel dans les Ardennes (à 45 minutes de Reims) existe depuis juin 2015. Elle produit du sandre toute l'année, de l'alevin à la taille adulte. La pisciculture vend en France et en Europe pour le repeuplement, l'élevage et l'alimentaire.

Sa capacité de production est de plusieurs tonnes de sandre par an.

Les caractéristiques de la pisciculture :

- Elevage en circuit fermé qui diminue de 99% la consommation en eau par rapport à un circuit ouvert
- Elevage sans antibiotiques de la naissance à la vente
- Pas de traitement chimique
- Poissons nés et élevés sur le même site à Saint-Morel

La pisciculture effectue un traitement des effluents de afin d'être la plus écologique possible. Ecologie et bien être animal sont les maîtres mots de cette entreprise.

## ACTIVITÉ

Production agricole : poissons

## ZONE DE CHALANDISE

Champagne-Ardenne

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Restauration - Commerces de détail - Drive fermier

## COORDONNÉES

3 lieu dit corbon, Pisciculture  
08400 ST MOREL

06 60 57 17 49

info.percafrance@gmail.com



STAND  
N°55

# PLANETE LÉGUMES

Présidé par Pierre Lammert et dirigé par Fabien Digel, PLANETE Légumes réunit 11 techniciens et conseillers, tous experts dans leur domaine de compétence. Ils développent notamment leur savoir-faire dans l'interprétation des analyses de sol, la fertilisation, le diagnostic et la reconnaissance des bio agresseurs, auxiliaires et désordres physiologiques (conseil d'intervention), le choix variétal...

Créé en 1997, PLANETE Légumes a pour missions de mener des travaux d'expérimentation en culture légumière pour les producteurs, de conseiller ses adhérents producteurs de légumes, par la mise au point et la diffusion des connaissances techniques, d'être l'interlocuteur technique des producteurs de légumes du Nord-Est de la France, d'être à l'écoute et apporter des solutions aux préoccupations de ses adhérents en tenant compte des problématiques de la filière et de la société.

L'ensemble de ces missions a pour objectif de permettre aux adhérents de PLANETE Légumes d'accroître la rentabilité des moyens de production de leurs exploitations et d'élever leur niveau de vie et de tous ceux qui travaillent sur leurs exploitations.

L'association exerce son activité dans le nord-est de la France, en particulier sur la région Grand Est et en Franche-Comté. Des producteurs d'autres régions sont également adhérents : Rhône-Alpes, Normandie...

## ACTIVITÉS

Structure de recherche et de conseil en production légumière dans le Grand Est

## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est - France

## COORDONNÉES

11, rue Jean Mermoz  
68127 Sainte-Croix-en-Plaine

06 61 82 00 23  
a.caby@planete-legumes.fr  
[www.planete-legumes.fr](http://www.planete-legumes.fr)



STAND  
N°56

# POCQUET APICULTURE

Samuel Pocquet, apiculteur professionnel récoltant depuis 2000 et gérant de la SARL Pocquet Apiculture à Avançon (08300 - Ardennes).

Le cheptel comprend actuellement 600 ruches et son exploitation se compose d'un local de production avec miellerie et un magasin.

L'entreprise prône une production 100% locale et de qualité ; elle travaille dans un rayon de 100 km autour de l'exploitation allant jusqu'à la Marne, l'Aisne et la Meuse pour obtenir différentes variétés de miel : printemps, tilleul, été et montagne de Reims (conditionnés en pots plastiques de 500g et 1kg, autre conditionnement possible sur demande).

Samuel Pocquet propose également des pains d'épices de 250g élaborés avec son miel.

## ACTIVITÉS

Production agricole : miel, pain d'épices

## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Commerces de détail

## COORDONNÉES

5 rue du Brachois  
08300 AVANÇON

03 24 39 06 27  
pocquetapiculture@gmail.com





STAND  
N°57

# RÉGION GRAND EST

Dans le cadre de sa politique agricole et d'un partenariat renforcé avec la Chambre Régionale d'Agriculture, la Région Grand Est s'est fixé comme objectif d'accroître les parts de marché des productions régionales agricoles sur les différents marchés et circuits alimentaires de ses territoires.



En 2019, la Région Grand Est consacrera un montant de près de **30 millions d'euros à sa politique en faveur de l'agriculture, de la viticulture et de la forêt.**

Pour renforcer et soutenir le dynamisme de ce secteur économique, la Région Grand Est fait face à plusieurs défis comme :

- la création de valeur ajoutée sur les exploitations et dans les filières, avec le soutien à la recherche, à l'innovation et à la compétitivité,
- le renouvellement des générations,
- la consolidation des systèmes de production sur tous les territoires de la région,
- la préservation des ressources naturelles et la généralisation de pratiques agricoles innovantes qui combinent production, développement durable et adaptation au changement climatique.

A ce titre, la Région accompagne les filières et les exploitations agricoles, sans considération de tailles ni d'orientations de mode de production à travers **quatre priorités :**

- **l'amélioration de la compétitivité et la modernisation de l'ensemble de la chaîne de valeur agricole,**
- **les marchés alimentaires régionaux,**
- **le développement agricole et le progrès pour les exploitations,**
- **l'installation et le renouvellement des générations.**

## ACTIVITÉS

Accompagnement des filières et exploitations agricoles

## COORDONNÉES

Maison de la Région  
1, Place Adrien ZELLER  
67070 STRASBOURG

03 88 15 68 67  
www.facebook.com/regiongrandest  
[www.grandest.fr](http://www.grandest.fr)



STAND  
N°58

# SAVOUREZ LA CHAMPAGNE-ARDENNE

Savourez la Champagne-Ardenne est une marque bannière destinée à valoriser les entreprises et les produits alimentaires du territoire Champagne-Ardenne. Les produits sont fabriqués en Champagne-Ardenne et/ou les matières premières principales proviennent du territoire. Elle a été créée en 2012 par le Club i3A, l'association des entreprises alimentaires du territoire, en partenariat avec le Conseil régional.

Elle permet de promouvoir l'ensemble des entreprises adhérentes vers les différents distributeurs (grande distribution, restauration hors domicile, magasins spécialisés ...) et de valoriser les entreprises et les produits lors d'opérations commerciales et dans les différents circuits de ventes, auprès des consommateurs.

## ACTIVITÉS

Marque régionale

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est - France - International

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail - Cash and Carry

## COORDONNÉES

1 boulevard Charles Baltet  
10000 TROYES

03 25 43 36 22  
jtrobichon@clubi3a.fr  
www.facebook.com/clubi3a  
[www.clubi3a.com](http://www.clubi3a.com)



STAND  
N°59

# SCHNEIDER FOOD

Schneider Food est une PME alsacienne, créée en 1960.

Avec Traiteur Schneider, sa marque phare et pionnière, et ses deux autres marques Baltic et Hammer, elle ne cesse d'innover pour développer de nouvelles gammes et produits, toujours adaptés aux goûts des gourmands et à l'évolution des tendances de consommation.

## ACTIVITÉS

- Transformation : pâtes fraîches (Spaetzle, Knepfle), tartes flambées, galettes de pommes de terre, salades Hammer, autres spécialités alsaciennes
- Grossiste alimentaire

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est - France

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Cash and Carry

## COORDONNÉES

5 rue de l'Energie - BP 173  
67725 HOERDT

03 88 51 73 73

cbernhardt@schneiderfood.com

[www.traiteur-schneider.com](http://www.traiteur-schneider.com)



STAND  
N°60

# SODEXO

Avec près de 2000 collaborateurs qui oeuvrent chaque jour pour la qualité de vie de 236 000 habitants du Grand Est, Sodexo est un acteur économique et social engagé dans la grande région.

Très ancré dans les territoires, Sodexo est le partenaire responsable de nombreux fournisseurs/acteurs locaux comme l'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace, La Lorraine Notre Signature, ou encore Huguier Frères en Champagne Ardenne.

Depuis 3 ans, une équipe dédiée met en place des actions concrètes dans le Grand Est au travers du Projet d'Ancrage Territorial. Les ambitions de ce projet sont fortes : valoriser le patrimoine de production agricole et agroalimentaire local auprès de nos convives et développer des actions en faveur d'une plus grande responsabilité sociale et environnementale sur le territoire. En agissant en faveur des achats de proximité et du développement des territoires, Sodexo améliore la qualité de vie des habitants du Grand Est.

## ACTIVITÉS

Restauration collective

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Restauration

## COORDONNÉES

5 rue du Talus  
67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN

03 88 41 62 33

Romane.LECROO@sogeres.fr

[www.facebook.com/SodexoFrance](http://www.facebook.com/SodexoFrance)

[www.sodexo.fr](http://www.sodexo.fr)



STAND  
N°61

## SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE LENTILLONS CHAMPENOIS

Quelques agriculteurs se sont associés avec le projet de faire redécouvrir et de commercialiser cette légumineuse de grande qualité gustative.

Une demande d'IGP est en cours.

### ACTIVITÉS

Production agricole : légumes secs

### SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



### ZONE DE CHALANDISE

Champagne-Ardenne

### CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration

## COORDONNÉES

7 rue Jeanne d'Arc  
51320 LETTREE

06 80 47 24 80  
alainbazillelettre@gmail.com



STAND  
N°62

## THAAS CHIPS

Emmanuel et son frère David Bourdelet sont producteurs de pommes de terre à Thaas dans le sud-ouest Marnais à la limite de l'Aube. Ils ont lancés depuis le 15 janvier leur marque de chips "THAAS CHIPS".

Leurs chips sont basées sur 3 fondamentaux :

- 1) Du champ au paquet, les pommes de terre plantées sur l'exploitation sont directement transformées en chips.
- 2) Un packaging innovant : le paquet sert de récipient grâce à sa tenue, et son ouverture est intuitive.
- 3) Le mode de cuisson à basse température respecte les valeurs organoleptiques de la pomme de terre, moins grasses, elles sont aussi moins salées.

### ACTIVITÉS

- Production agricole : pomme de terre
- Transformation : chips

### MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



### ZONE DE CHALANDISE

Grand Est - France

### CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Commerces de détail - "Locavor", "La ruche qui dit oui"

## COORDONNÉES

32, Grande rue  
51230 THAAS

06 13 54 22 06  
manu@thaaschips.com  
www.facebook.com/ThaasChips  
[www.thaaschips.com](http://www.thaaschips.com)



STAND  
N°63

# VALFLEURI PÂTES D'ALSACE

Créée en 1922 dans un petit atelier de boulanger, l'entreprise familiale perpétue avec passion, depuis 3 générations, la tradition et le savoir-faire des savoureuses Pâtes d'Alsace aux 7 œufs frais/kg.

Les pâtes riches en œufs sont une tradition typiquement alsacienne. Elles se distinguent des autres pâtes par leur souplesse, leur finesse et leur saveur. Elles bénéficient d'une Indication Géographique Protégée depuis 2005.

La gamme : Les Pâtes d'Alsace Fines et Savoureuses, Les Pâtes d'Alsace à l'Ancienne, Les Pat'atouilles, Mini'Pat Bio, Tendr'Epices Bio.

## ACTIVITÉS

Transformation : pâtes

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail - Cash and Carry

## COORDONNÉES

5 rue de la Charente  
68270 WITTENHEIM

03 89 57 08 80  
a.florentin@valfleuri.fr  
www.facebook.com/patesvalfleuri  
**www.valfleuri.fr**



STAND  
N°64

# VIANDES ET TERRITOIRES

La société Viandes et Territoires, basée à Reithel dans les Ardennes, a été créée en février 2017 suite à la collaboration de 59 groupements agricoles.

Elle a pour activités : l'abattage multi-espèces (bovins, ovins, porcins), la commercialisation des viandes et des produits transformés, ainsi que la prestation de service pour le compte de tiers.

## ACTIVITÉS

- Production agricole : viandes
- Transformation : viande - charcuterie - charcuterie pâtissière
- Grossiste alimentaire
- Abattoir et atelier de coupe, prestations de service

## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail

## COORDONNÉES

4 rue de la Sucrierie  
08300 RETHEL

03 24 38 52 26  
communication@viandesetterritaires.com



STAND  
N°65

# VIGNOBLE HINDERER ET WOLFF

Après la complète destruction d'Orschwihr en 1375, les habitants se relèvent et vont produire, à partir du 16ème siècle, des vins d'exception très appréciés de l'Eglise. Depuis ce savoir-faire si précieux se transmet de génération en génération.

Le Vignoble familial Hinderer et Wolff (frère, sœur et conjoints) poursuit ses traditions tout en apportant sa touche de modernité. Issus d'une agriculture raisonnée, leurs vins sont délicats, d'une merveilleuse complexité en bouche et d'une longévité exceptionnelle !

## ACTIVITÉS

Production agricole : vins tranquilles

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## MARQUES ET AUTRES DÉMARCHES QUALITÉ



## ZONE DE CHALANDISE

Région parisienne

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Restauration - Salons produits du terroir, de la gourmandise

## COORDONNÉES

7 rue du printemps  
68500 ORSCHWIHR

07 78 12 18 75

sophie@hinderer-wolff.fr

www.facebook.com/Hindererandwolff/

[www.hinderer-wolff.fr](http://www.hinderer-wolff.fr)



STAND  
N°66

# VOLAILLES BRUNO SIEBERT

Implantée au cœur de l'Alsace, terre de traditions où elle est née il y a plus de 40 ans, notre entreprise familiale Bruno Siebert SA est spécialisée dans l'abattage, la découpe et la transformation de produits à base de volailles et lapins.

Soucieux de vous satisfaire pleinement, nous veillons à la qualité de nos volailles de l'œuf à l'assiette.

Notre large gamme de volailles entières, découpées et de produits élaborés sauront régaler vos papilles tout au long de l'année. Notre entreprise propose également des volailles sous label qualité comme le Label Rouge et le bio.

## ACTIVITÉS

Production agricole

## SIGNE D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE



## ZONE DE CHALANDISE

Grand Est

## CIRCUITS DE DISTRIBUTION

GMS - Grossistes - Restauration - Transformateurs - Commerces de détail - Cash and Carry

## COORDONNÉES

1 rue Erlen  
67120 ERGERSHEIM

03 88 47 94 64

cyril.besnard@volailles-siebert.com

[www.volailles-siebert.com](http://www.volailles-siebert.com)



Lined writing area with 25 horizontal dotted lines for text entry.



CONCEPTION : MUSICONAIR - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

# UNE JOURNÉE POUR CRÉER DU LIEN

Vous trouverez dans ce **CATALOGUE DES EXPOSANTS**, les fiches descriptives de tous les exposants du rendez-vous "Passion de nos Terroirs" du 13 juin 2019 à Châlons-en-Champagne (Champagne-Ardenne) et toutes les infos utiles liées à cette journée. Bonne visite !

## INFOS PRATIQUES



### Organisation générale :

Valérie VAGNEUR [valerie.vagneur@grandest.fr](mailto:valerie.vagneur@grandest.fr)  
Fabien DIGEL



### CONTACT "PASSION DE NOS TERROIRS"

Marie TRASSART. Tél : 06 34 11 54 53  
[marie.trassart@passion-terroirs.com](mailto:marie.trassart@passion-terroirs.com)

### CONTACTS CHAMPAGNE-ARDENNE

#### ARDENNES

Mathilde ROMAIN. Tél : 03 24 36 64 51  
[mathilde.romain@passion-terroirs.com](mailto:mathilde.romain@passion-terroirs.com)

#### MARNE

Nicolas LECERF. Tél : 03 26 64 90 27  
[nicolas.lecerf@marne.chambagri.fr](mailto:nicolas.lecerf@marne.chambagri.fr)

#### HAUTE-MARNE ET AUBE

Gratienne EDMÉ CONIL. Tél : 03 25 35 03 12  
[gconil@haute-marne.chambagri.fr](mailto:gconil@haute-marne.chambagri.fr)



## NOS PARTENAIRES

