

# Catalogue Restauration

---

## PRODUITS BIO LOCAUX

(Rhône, Loire et départements limitrophes)



---

Téléphone : 04 78 82 05 96 ou 06 85 89 21 42 Fax : 04 78 82 05 24

Email : [bioapro@orange.fr](mailto:bioapro@orange.fr)

**SEPTEMBRE 2010**

# La plateforme des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire

## Quelques producteurs témoignent...

Ludovic et Nora GRANGE, éleveurs de vaches et de chèvres bio dans la Loire,  
Ferme de 83 ha - en bio depuis 1999.



*« En choisissant Bio A Pro nous créons un lien direct entre les producteurs et les consommateurs et une vraie traçabilité de proximité... Bio A Pro, c'est aussi une équipe de professionnels à votre écoute... »*

Alain MARTINIÈRE, éleveur de vaches bio dans les Coteaux du Lyonnais,  
Ferme de 150ha - en bio depuis 1998.



*« Pourquoi s'investir dans la plateforme Bio A Pro? Pour dynamiser l'agriculture du territoire, permettre à de jeunes agriculteurs de s'installer et développer l'agriculture biologique! »*

Jackie, Quentin et Jean-Luc GUYOT, éleveurs de vaches et de poules pondeuses bio dans la Loire,  
Ferme de 60 ha - en bio depuis 2001.



*« Bio A Pro est une structure qui permet de proposer des produits bio locaux aux collectivités, tout en assurant un prix correct au producteur. C'est une bonne façon de pratiquer un "commerce équitable" au niveau régional. »*

Gilbert BESSON, arboriculteur bio dans les Monts du Lyonnais,  
Ferme de 12 ha - en bio depuis 2001.



*« La raison de mon implication dans la plateforme? Tout d'abord, mes enfants sont à l'école...c'est pourquoi je souhaiterais que se développent des repas bio avec des produits locaux dans tous les restaurants scolaires. Ensuite, je pense que la plateforme va permettre de développer la production biologique en créant de nouveaux débouchés pour les producteurs. »*

## LES INTERLOCUTEURS

---

**Cécile MORFIN** : Responsable Administrative et Commerciale

**Jean-Marie Milet** : Chargé des Approvisionnements

## FONCTIONNEMENT

---

### **Comment passer commande ?**

Faite parvenir par écrit vos commandes par fax ou mail en remplissant le bon de commande ci-joint.

### **Délai de pré-commande à respecter: 8 jours avant la date de livraison.**

Après réception de votre bon de commande, les agriculteurs bio du Rhône et de la Loire impliqués dans BIO A PRO sont sollicités pour connaître la disponibilité de leurs produits. La commande est préparée et livrée sous nos meilleurs délais. Les produits commandés des différents secteurs (viande, fruits et légumes, produits laitiers produit d'épicerie) sont livrés ensemble lors d'une livraison unique.

**Modalité de règlement:** Règlement à réception de la facture.

# BIO A PRO : Le Local et le Bio !

## BON DE COMMANDE

<b>Nom de l'Etablissement :</b>			
		<b>Date de livraison souhaitée (Commande 8 jours avant livraison (sauf volume important en viande) :</b>	
		(le mardi uniquement)	
<b>Adresse :</b>			
Ville :			
Personne référente :		Horaires de livraison:	
		De h à h	
Tél :			
Fax :			
<b>Important ! Date du repas pour DLC :</b>			
<b>Nombre de repas prévus :</b> <b>convives.</b>			
<b><u>Indiquez les quantités souhaitées sur le bon de commande ci-dessous</u></b>			

# PRODUITS DES PRODUCTEURS LOCAUX

DESIGNATION	Qté	Origine	PRIX HT/unité	Unité	JE COMMANDE:
<b><u>Les Produits Laitiers</u></b> <b><u>Producteurs</u></b>	Min.		€ HT		
La Ferme de Chamaron (Nérondes), La Ferme Des Clarine (St Maurice sur Dargoire), La ferme des Rivières (St Laurent d'Agnly) et la GAEC des Pâquerettes (Châteauneuf) vous proposent :					
Yaourt nature au lait entier x24	24 u	Loire	0,38	u	
Yaourt vanille au lait entier x24	24 u	Loire	0,44	u	
Yaourt framboise au lait entier x24	24 u	Loire	0,44	u	
Yaourt fruits rouges au lait entier x24	24 u	Loire	0,50	u	
Fromage blanc au lait cru 100 g x24	24 u	Loire	0,44	u	
Fromage frais brassé à la louche, seaux 5 kg	5 kg	Rhône	3,63	kg	
Fromage frais brassé à la louche, seaux de 10 kg	10 kg	Rhône	3,63	kg	
Fromage frais lissé, seaux de 5 kg	5 kg	Rhône	4,75	kg	
Fromage de vache mi-sec 130 g	5 u.	Loire	1,25	u	
Rigotte 30 g (fromage de vache à pate molle)	10 u.	Loire	0,45	u	
Tomme de vache de la Vallée du Giers env. 1,5 kg ou Monts du Lyonnais env.1,5 kg	1 u.	Loire	15,00	kg	
	Min.		€ HT		

<b><u>Les compotes producteurs</u></b>					
Purée de pomme sucrée poche de 5 kg	5 kg	Rhône	2,99	kg	
Purée de pomme-coing sucrée poche de 5 kg (Nouveauté)	5 kg	Loire	2,75	kg	
Compote de poire fraiche x 3,8 kg	38 kg	Haute Loire	6,37	kg	
Compote pomme-fraise fraiche x 3.8 kg	38 kg	Haute Loire	6,37	kg	
Compote pomme-poire fraiche x 3,8 kg	38 kg	Haute Loire	6,37	kg	
<b><u>L' Epicerie producteurs</u></b>					
	Min.		€ HT		
Œufs vrac calibre 55-70 plaque de 30 u		Loire	10,79	plaque	
Farine T65 1kg		Rhône	1,89	kg	
Huile de Colza 1l.		Rhône	5,99 / l	l	
Huile de noix ½ L. (pure, pression à froid)		Drôme	10,99 u.	½ l	
Confiture de noix pot de 380 g	5 u.	Drôme	4,75 / u.	pot	
Confiture de poire pot de 380 g	5 u.	Drôme	3,69 / u.	pot	
Gelée de cassis	5 u.	Drôme	3,89 / u.	pot	
Carton de 5kg de noix décortiquées	5kg	Drôme	12,25 / kg	kg	
Carton de 5kg de cerneaux de noix	5 kg	Drôme	16,25 / kg	kg	
Noix de Grenoble cagette 10 kg	10kg	Drôme	4,59 / kg	kg	
<b><u>Les Jus de fruits producteurs</u></b>					
	Min.		€ HT		
Jus pomme-coing (6*1 litre)		Rhône	2,39/ l	l.	
Nectar de cerise (12*500ml)		Rhône	3,2/ l		
Nectar de fraise (12*500ml)		Rhône	4,99/ l		
Nectar de pêche (12*500ml)		Rhône	3,2/ l		
Jus de raisin (6* 1 litre)		Rhône	2,49/ l		
Jus de pomme (6* 1litre)		Rhône	2,49/ l		
Jus de poire 1 l.		Drôme	3,69 / l		

VIANDE DE LA REGION

<b><i>Les Viandes, Poissons</i></b>	Min.		€ HT		
<b>Bœuf</b>			<b>Prix HT/unité</b>		
Sauté de bœuf	10 kg	Rhône	10,99	kg	
Steaks hachés surgelés carton de 6 kg	12 kg	Rhône ou Loire	10,99	kg	
Emincé de bœuf (morceaux réguliers)	10 kg	Rhône ou Allier	13,75	kg	
Braisé collier base cote	10 kg	Rhône ou Allier	10,63	kg	
Rognon de bœuf coupé	10 kg	Rhône ou Allier	10,59	kg	
Roti de bœuf	10 kg	Allier	17,38	kg	
Pavé de bœuf 150/200g	10 kg	Allier	17,38	kg	
<b>Porc</b>	<b>Min.</b>		<b>Prix HT/unité</b>		
Escalope de porc 100g	8 kg	Allier	12,46	kg	
Poitrine de porc sans os	10kg	Allier	8,63	Kg	
Travers de porc 200g	10 kg	Allier	7,99	kg	
Rognon de porc coupé	10 kg	Allier	6,69	kg	
Roti de porc longe 1 kg	8 kg	Allier	11,89	kg	
Sauté de Porc 50g	8 kg	Allier	10,34	kg	
<b>Agneau</b>	<b>Min.</b>		<b>Prix HT/unité</b>		
Sauté d'agneau Navarin	8 kg	Allier	15,65	kg	
Foie Agneau tranché	10 kg	Allier	7,28	kg	
<b>Poisson</b>	<b>Min.</b>		<b>Prix HT/unité</b>		
Truite sous vide 250-300 g	10 kg	Isère	9,45	kg	
A partir de 31kg		Isère	8,94	kg	
Filet de truite 150-200g par caisse de 3 kg	6 kg	Isère	16,59	kg	
A partir de 31 kg		Isère	16,06	kg	
<b>Volaille</b>	<b>Min.</b>		<b>Prix HT/unité</b>		
Poulet effilé (non vidé)	15 kg	Drôme	7,09	kg	
Poulet entier P.A.C. nu sans tête (env. 1,3 kg)	15 kg	Drôme	8,09	kg	
Poulet entier P.A.C, filmé, sans tête (env.1,3 kg)	15 kg	Drôme	8,25	kg	
Cuisse de poulet env. 220 g sous vide *4 pièces	15 kg	Drôme	10,75	kg	
Emincé de cuisses et filets sous vide	10kg	Drôme	15,74	kg	
Foie de volaille sous vide	10kg	Drôme	5,29	kg	
Morceau de cuisses vrac, vendu par 2 kg	10 kg	Drôme	10,75	kg	
Ailes en barquette de 550 g, vendu par 6	15 kg	Drôme	3,69	kg	

# PRODUITS DES PRODUCTEURS LOCAUX

<b><u>Les Fruits et Légumes</u></b>		Tarifs variables selon disponibilités		
<b>LEGUMES</b>	Minimum		<b>Tarifs indicatifs*</b>	Je commande :
Aromates : basilic, persil, ciboulette..				
Aubergines	3 kg		2,99 / kg	
Ail			5,49 / kg	
Blette	5 kg			
Betterave rouge	5 kg		1,89 / kg	
Carotte	5 kg		1,89 / kg	
Céleri Rave	5 kg		2,09 / kg	
Chou fleur	8 pièces		2,29 / kg	colis de 8
Courgette	5 kg		3,22 / kg	
Chou	5 kg		1,79 / kg	
Courge	5 kg		1,99 / kg	
Échalote			3,99 / kg	
Epinard	5 kg			
Haricot vert	5 kg		4,39 / kg	
Fenouil	5 kg			
Navet	5 kg		1,75 / kg	
Oignon			1,89 / kg	
Poireau	5 kg		2,25 / kg	
Pomme de terre ( jusqu'à 49kg )	10 kg		1,13 / kg	
Pomme de terre (à partir de 50 kg)			0,94 / kg	
Potimarron	5 kg		1,99 / kg	
Radis botte	12 bottes		12,75 colis	colis
Salade verte (cadre de 12 pièces)	1 cadre		10,99 u.	cadre
Tomate	5 kg		3,19 / kg	
<b>FRUITS</b>				
Fraises Barquette de 250 grammes	5 kg		2,50 u.	
Pomme A PARTIR DU 15 SEPTEMBRE	13 kg		2,37 / kg	
Pomme transformée : Purée de pomme poche de 5 kg	5 kg		2,99 / Kg	

\*tarifs indicatifs susceptibles d'être modifiés en fonction des variations de l'offre.

# LE PAIN

DESIGNATION	Qté	Origine	PRIX HT/unité	Unité	JE COMMANDE:
<b><u>Le Pain</u></b>					Livré le jour du repas
Rapprochez vous de la plateforme pour connaitre les pains disponibles près de chez vous					

## LES COMPLEMENTS DE GAMME BIOCOOP RESTAURATION

<b><u>Les Céréales et Légumineuses</u></b>	€ HT		
Blé monde précuit x 5 kg	1,93		
Boulgour gros x 25 kg	1,79		
Boulgour fin spécial taboulé x 5 kg	1,96		
Boulgour gros x 5 kg	1,96		
Couscous complet x 25 kg	1,96		
Couscous complet x 5 kg	2,38		
Farine de blé T80 x 1 kg	1,96		
Farine de Sarrasin x 1 kg	2,93		
Lentilles corail x 5 kg	3,75		
Lentilles corail x 25 kg	2,89		
Lentilles vertes x 25 kg	2,55		
Coquillettes 1/2 complète x 5 kg	1,83		
Macaroni 1/2 complète x 5 kg	2,19		
Spaghetti x 1 kg	1,79		
Spaghetti x 5 kg	1,74		
Tagliatelles 1/2 complète 500g	1,19		
Quinoa équitable x 25 kg	5,35		
Quinoa équitable x 5 kg	5,09		
Riz long demi complet x 25 kg	2,29		
Riz long demi complet x 3 kg	2,79		
Riz rond 1/2 complet x 5 kg	2,41		
Riz rond blanc x 5 kg	2,88		
Semoule de maïs instantanée X 3 kg	2,04		
<b><u>Les Conserves</u></b>	€ HT		
Ananas morceaux boîte 3/1	13,15	u	
Cornichons mi-fins 72 cl	4,49	u	
Haricot vert extra fin 5/1 (2,4kg)	17,93	u	
Maïs doux boîte 3/1	14,22	u	
Légumes pour couscous 5/1	17,49	u	
Tomates pelées boîte 3/1	8,54	u	
Moutarde de Dijon 700g	3,54	u	
Pêches moitiés boîte 5/1	24,26	u	
Petits pois boîte 5/1	23,43	u	
Poire Williams moitié boîte 5/1	24,29	u	
Sel de Guérande moulu 500g	1,55	u	
Ratatouille niçoise 5/1	17,17	u	
Sucre canne clair poudre 1 kg	2,59	kg	
Vinaigre de cidre 75 cl	2,60	u	
Vinaigre de vin vieux rouge 75 cl	2,14	u	



## LES COMPLEMENTS DE GAMME BIOCOOP RESTAURATION (suite)

DESIGNATION	Origine	PRIX HT/unité	Unité	JE COMMANDE:
<b><u>Crèmerie</u></b>		€ HT		
Beurre doux 250 g	France	3,09	lot de 6 u.	
Beurre doux motte x 5 kg		10,99	kg	
Crème fraîche liquide 5 kg		7,99	kg	
Crème fraîche épaisse 5 kg		7,99	kg	
Lait 1/2 écrémé UHT litre		1,39	u	
Emmental râpé 1 kg		12,89	kg	
<b><u>Les Huiles</u></b>		€ HT		
Huile tournesol 1 l	France	5,07	l	
Huile tournesol bidon 3 l		3,35	l	
Huile tournesol bidon 5 l		23,39	bidon	
Huile d'olives extra vierge x 1 l		6,69	u	
Huile d'olives extra vierge x 3 l		6,15	u	
Huile pour cuire et poêler x 1 l		4,83	u	
<b><u>Les Desserts et P'tits Déj</u></b>		€ HT soit le kg		
Petits beure au miel 150g, carton de 180 biscuits		20,65	Le carton	
Biscuit chocolat x 3 kg ( environ 175 pièces)	France	8,29	kg	
Biscuit muesli x 3 kg (environ 175 pièces)		7,29	kg	
Cacao 32% 800 g MH		4,23	u	
Café moulu 250 g (commerce Equitable)		3,05	u	
Chocolat noir 80% 100 g		1,45	u	
Flan sucré poudre x 1 kg ( chocolat, vanille ou citron)		8,37	u	
Muesli 5 céréales x 3 kg		3,48	kg	
Muesli choc' noisettes x 5 kg		6,44	kg	
Muesli fruits rouges x 5 kg		7,74	kg	
Confiture de fraise 650g		4,03	u	
Confiture de framboise 650g		4,52	u	
Crème anglaise sachet 720g (6 l de lait pour 72 rations)		5,99	u	
Crème pâtissière sachet 720g (6 l de lait pour 72 rations)		5,99	u	

## PARTICIPATION AUX FRAIS DE LIVRAISON

Participation aux frais de livraison

**FRANCO DE PORT : 550 euros**

Montant de la commande :

De 400 à 550 euros : 15 euros

De 300 à 400 euros : 19 euros

De 150 à 300 euros : 29 euros