



DÉCOUVREZ LES PRODUCTEURS D'ÉQUILIBRES CAFÉ !

Juillet 2023

SOMMAIRE

FRUITS, LÉGUMES & FRUITS À COQUE

Agriz	2
Ferme Brès	3
Ferme du Château de Varacieux	4
Biosic	5
Agro Sourcing	6

PRODUITS LAITIERS/ORIGINE ANIMALE

Basse Cour Bio	8
Le Fourgon	9
Fromagerie de la Combe du Val	10
Laiterie Carrier	11
Fromagerie Conduzier	12
Les fruitières des Bornes	13
Union des fruitières bio-comtoises	14
Coopérative de Yenne	15
GAEC du Cabridou	16
La bergerie Perio et Mano	17

PRODUITS CÉRÉALIERS

The Bridge	19
Maison Dupuy Couturier	20
Terra e il cielo	21
Ferme la Gallinella	22
Ferme de la Condamine	23
Terra libra	24
Ekibio	25
Tossolia	26
Moulin de Julien	27
La Maison Jacquard	28

PRODUITS SUCRÉS

SALDAC	30
Otisa	31
La Patelière	32
L'envol des ouvrières	33

ASSAISONNEMENTS

Aceites de Sierra de Yeguas	35
Domaine des Mûres	36
EARL Fochesato-Symphonie des vergers	37
Le Sauzet-La cigale provençale	38
Maison Lipopette	39
Nomie	40

BOISSONS

Owl Brothers	42
Les Jardins de Gaïa	43
Bigallet	44
Ferme Margerie	45
Mokxa	46
Brasseurs Savoyards	47
Symples	48
Oé	49
Vitamont	50
Elixia	51
Appie	52
Socrate	53
Brasserie Georges	54



FRUITS, LÉGUMES & FRUITS À COQUE

FRUITS & LÉGUMES

Agriz



Lieu : St Genis Laval, Rhône (à 13km du café)

Description de l'activité :

Agriz est une plateforme de mise en lien des **producteurs de la région** avec les restaurateurs lyonnais. Les producteurs viennent principalement des Monts du Lyonnais, du Pays de Mornant, de l'Ain et de l'Ardèche.

Tous les fruits et légumes livrés sont **extra-frais** : ils sont récoltés dans les 24 à 48h suivant la commande.

Pour être en cohérence avec notre démarche zéro déchet, nous rendons systématiquement les cagettes utilisées aux producteurs pour qu'ils puissent les réutiliser.



Certification **HVE**

Les légumes une fois cuisinés

A retenir !

Grâce à une démarche innovante et exigeante, Agriz est le 1er regroupement de producteurs à obtenir la certification Haute Qualité Environnementale (HVE), troisième niveau et le plus élevé de la certification des exploitations agricoles en France.

Coordonnées :



<https://www.agriz.fr/>



@agriz



@agrizfr

OLIVES

Ferme Brès



Lieu : Nyons, Drôme (à 200km du café)

Description de l'activité :

Les olives de la Ferme Brès sont le fruit d'un savoir-faire de **sept générations**, corrélé à une confiance dans l'olivier cultivé avec le souci de l'environnement (en **agriculture biologique**).

L'« olive de Nyons » cultivée depuis 1829 en Drôme provençale, autrement dit la variété « Tanche » à un goût unique avec une saveur délicate, douce et fruitée. Vous pouvez la retrouver préparée sous différentes façons : entières, huile d'olive, olivade, vin, biscuits, ... Ses vignobles sont en **Appellation d'origine Protégée « Côtes du Rhône »**.



Olives



Label **AB** et **Appellation d'origine protégée**

À savoir !

Outre les produits de la ferme vous y trouverez un gîte, idéal pour 2 personnes, et un petit camping à l'ombre des chênes verts et des pins.

Coordonnées :



<https://fermebres.fr/>

NOIX

Ferme du château de Varacieux



Lieu : Varacieux, Isère (à 109 km du café)

Description de l'activité :

Après avoir passés quelques années dans le monde de l'entreprise, Florence Revol à décidé de revenir à ses racines et de reprendre la ferme familiale pour perpétuer une production saine et sans produits chimiques. A l'origine, ses aïeux ont planté des noyers et ils élevaient des vaches laitières pour produire du saint-marcellin. C'est son père qui a développé la noyeraie en produisant ses plants à partir de noix sélectionnées.

Aucun produit chimique n'est utilisé, ni engrais, ni pesticide.



Florence Revol



Label **AB**

A retenir !

Depuis plus de trente ans, le sol de leurs parcelles n'a pas reçu de pesticide.

Coordonnées :

 <https://www.fermeduchateauvaracieux.com/>

 [@lafermeduchateauvaracieux](https://www.facebook.com/lafermeduchateauvaracieux)

NOISETTES

Biosic



Lieu : Toscane, Italie (à 723 km du café)

Description de l'activité :

Fondée en 1999, Biosic a pour mission de contribuer activement au développement de l'agriculture biologique en soutenant la chaîne d'approvisionnement des producteurs italiens à l'export vers l'Union Européenne, tout en garantissant la qualité biologique des produits.

Biosic est membre actif de deux organisations de producteurs de noisettes de Toscane qui compte plus de 1 500 producteurs et environ 5 000 hectares de noiseraies. La *tonda gentile romaine* est la variété qui représente environ 90% de la production locale.



Noisettes



Label **AB** et IFS Broker & Logistics

A retenir !

La variété de noisette *tonda gentile romaine* est particulièrement appréciée par le marché de la confiserie.

Coordonnées :

 <https://www.biosic.bio/>

AMANDES

Agro Sourcing



Lieu : Alicante, Espagne (à 1 158 km du café)

Description de l'activité :

Agro Sourcing est une entreprise promouvant la construction de filières courtes et directes avec les producteurs. Elle leur propose un accompagnement quotidien sur tant sur le plan technique que financier, afin d'établir de solides partenariats avec un engagement sur le long terme. D'année en année, la qualité des produits et les conditions de vie des producteurs s'améliorent grâce à cet accompagnement.



Amandes

L'équitable et le Bio font partir de l'ADN d'Agro Sourcing !



Label **AB**

A retenir !

Agro Sourcing est le 1er importateur français de fruits secs biologiques !

Coordonnées :



<https://www.agrosourcing.com/>



@pepites fruits secs



@pépitemfruitssecs



PRODUITS LAITIERS / ORIGINE ANIMALE

ŒUFS

Basse Cour Bio



Lieu : Chaponnay, Rhône (à 16km du café)

Description de l'activité :

La ferme de la Basse Cour Bio compte **6 500 poules pondeuses sur 14 hectares**, ce qui permet la production en plein air de 6 000 œufs par jour. Les critères d'élevage sont les suivants : chaque poule a **4m² minimum à l'extérieur et il y a au maximum 6 poules au m² à l'intérieur**. Pour la volaille, la ferme dispose d'un abattoir sur place, et la transformation s'effectue également là-bas.

Conditionnement à Équilibres :

nous recevons les œufs sur des plaques de 30 œufs, que nous retournons une fois vidées au producteur, ainsi aucun emballage n'est jeté !



Exploitation **bio** certifiée par Ecocert

Les producteurs

A retenir !

Cette entreprise est une reconversion professionnelle pour le couple gérant, qui a racheté un camping abandonné pour le transformer en ferme bio.

Coordonnées :



<https://www.mafermeenville.fr/team/basse-cour-bio/>



[@labassecourbio](#)

LAIT

Le Fourgon

Lieu : Vaulx-en-Velin, Rhône (à 14km du café)

Description de l'activité :

Fondée en 2021 par trois Lillois, Le Fourgon est une entreprise qui a décidé de remettre la consigne au goût du jour.

L'idée est simple : proposer un large choix de boissons consignées, avec des producteurs locaux et au bon prix !

Le Fourgon favorise les acteurs locaux et met en avant les producteurs locaux de nos régions.

Son plus ? Des véhicules 100% électriques pour les livraisons avec des livreurs tous en CDI.

Une bouteille réemployée, c'est 33% d'eau, 75% d'énergie et 79% de CO2 économisés !



La consigne



Labels AB

A retenir !

Grâce à la consigne, les bouteilles sont réemployées plus de 40 fois, ce qui permet d'être 2 à 3 fois moins impactant que les autres contenants et de générer beaucoup moins de déchets. Et ça, c'est un grand pas pour la planète !

Coordonnées :



<https://www.lefourgon.com/>



[@lefourgontournee](https://www.instagram.com/lefourgontournee)

BEURRES, COMTÉ, EMMENTAL, MORBIER

Fromagerie de la Combe du Val



Lieu : Saint Martin du Fresne, Ain (à 69km du café)

Description de l'activité :

Construite en 1878, reconstruite en 1998, et agrandie en 2011, la fromagerie de la Combe du Val est une coopérative regroupant aujourd'hui 18 sociétaires. Située près de Nantua, au pied du Haut-Bugey, elle est animée par Sylvie et Gilles Courtejoie, fromagers très dynamiques, qui transforment chaque année les 6 millions de litres de lait produits par les 18 sociétaires de la coopérative, avant de les confier pour affinage aux maisons Rivoire-Jacquemin et Arnaud-JuraFlore.



Comté : médaillé d'or au concours général agricole de Paris 2019

La cave d'affinage

A retenir !

- ▶ [Présentation de la fromagerie](#)
- ▶ [Fabrication du comté](#)

Coordonnées :

 <https://www.fromage-comte.fr/>  [@fromagerie.combeduval](https://www.facebook.com/fromagerie.combeduval)

FROMAGE BLANC & CRÈME FRAÎCHE

Laiterie Carrier



Lieu : Vals les Bains, Ardèche (130km du café)

Description de l'activité :

La laiterie collecte le lait, le transforme en produits laitiers : lait frais, crème fraîche, fromages blancs... et le distribue.

Le lait est collecté chez 48 producteurs du plateau ardéchois (dont 15 producteurs bio) puis est transformé en produits laitiers sans additif alimentaire, ni conservateurs. Toutes les matières premières proviennent de l'Ardèche et de la Haute-Loire.

Conditionnement à Équilibres : nous recevons des seaux de 5 kg, que nous retournons après utilisation à notre fournisseur, ainsi aucun emballage n'est jeté !



La gérante



Label **Goûtez l'Ardèche**

Label **bio** pour les produits utilisés au café

A retenir !

Les laits sont collectés même dans des zones très difficiles d'accès, malgré l'augmentation des coûts de collecte.

Coordonnées :



<http://laiteriecarrier.fr/>



@LaiterieCarrier

BLEU D'Auvergne, Cantal et Tomme Blanche

Fromagerie Condutier



Lieu : Pierrefort, Cantal (à 182km du café)

Description de l'activité :

Créée en 1928, c'est la **dernière fromagerie indépendante du Cantal !**

Situé dans le parc naturel des volcans d'Auvergne, JeanLuc Condutier, le gérant, est la 3ème génération et dernier artisan fabricant affineur de cantal.

Dans sa ferme s'opère la fabrication artisanale du cantal au lait cru : cantal jeune, entre-deux et vieux. Le lait est collecté dans 13 fermes en zone de montagne. Ensuite, l'affinage se fait en cave naturelle. La tomme blanche est la première étape de la fabrication du cantal. Le cantal est un des seuls fromages à être pressé 2 fois.



La cave d'affinage



Label **AOC** pour le cantal
Cantal primé au Concours général de Paris,
Fromagerie recommandée par Gault et Millau

A voir !

La fromagerie a fait le sujet de la série «Votre Région a du goût», à visionner ici : <https://www.youtube.com/watch?v=BSc9-tJleOg>

Coordonnées :

 [@FromagerieCondutier](https://www.facebook.com/FromagerieCondutier)

ABONDANCE, TOMME DE SAVOIE & REBLOCHON

Les fruitières des Bornes



Lieu : Arbusigny, Haute-Savoie (à 115km du café)

Description de l'activité :

Les fruitières travaillent le lait de 27 producteurs du plateau des Bornes en Haute-Savoie. Elles préservent la tradition avec la livraison du lait sitôt traité, matin et soir, 365 jours par an. Le savoir-faire préservé est appelé « la fraîche coulée ». Ce lait encore chaud garde toute la richesse de la flore lactique. Il est travaillé dès son arrivée aux Fruitières. Le fromage obtenu va s'égoutter toute la journée par acidification lente et révéler ainsi tous les arômes subtils des laits crus. Cette fabrication où le lait n'a subi ni refroidissement ni réchauffage confère aux fromages toutes leurs spécificités et distingue Les Fruitières d'une laiterie industrielle.



AOP, IGP, Bio selon les fromages

Au sein de l'exploitation

A retenir !

Les fruitières des Bornes sont issues d'un partenariat ancien entre une coopérative de producteurs de lait et une famille de fromagers passionnés par les fromages de Savoie, la famille Capt, artisans fromagers depuis 6 générations.

Coordonnées :



<https://www.producteurs-savoie-mont-blanc.com/>

RACLETTE ET MORBIER

Union des fruitières bio-comtoises



Lieu : Lons-le-Saunier, Jura (à 113km du café)

Description de l'activité :

Les fromages bio sont le produit de l'union de 4 coopératives (Plasne, Oussières, Lavigny et Chevigny), issus de la coordination des savoirs faire des agriculteurs, des fromagers et des affineurs, pour fournir ce qui leur semble être le meilleur de leur territoire.

Le lait est récolté chaque jour par les cultivateurs de la Franche-Comté en vue de la fabrication d'une meule à pâte dure. La grande richesse floristique liée au milieu naturel favorise le développement des composés aromatiques des fromages du Jura.



Le comté



Labels AB et AOP

L'anecdote !

L'Union est référencée sur le site Collectif Bio, qui a 4 principes : des producteurs locaux, bio, avec un contact direct avec les producteurs et l'utilisation d'un logiciel libre (OpenMiamMiam).

Coordonnées :

 <https://collectifs.bio/producer/union-des-fruitieres-bio-comtoises-ufbc>

TOMME AUX HERBES ET À L'AIL

Coopérative de Yenne



Lieu : Yenne, Savoie (à 102km du café)

Description de l'activité :

Créée en 1962 à Yenne en Savoie, au pied de la Dent du Chat et entre les lacs d'Aiguebelette et du Bourget, la Coopérative laitière de Yenne Porte de Savoie.

Le lait cru est collecté chaque jour dans les fermes de la coopérative, puis transformé par les maîtres fromagers selon une suite d'étapes bien précises : coagulation, décaillage, brassage et feu, moulage et pressage, saumurage et affinage.

Une filière Biologique a également été développée pour atteindre aujourd'hui 10 % du litrage de lait par an.



Les fromages



Labels AB, Ecocert

A retenir !

Vous pouvez retrouver sur leur site Internet tout un panel de recettes à base de fromage à en faire baver les papilles.

Coordonnées :



<https://www.coop-de-yenne.fr/>



[@cooperativelaiteriedeyenne](https://www.facebook.com/cooperativelaiteriedeyenne)

FROMAGE DE CHÈVRE

GAEC du Cabridou



Lieu : Sainte Croix en Jarez, Loire (à 35km du café)

Description de l'activité :

3 associés gèrent le GAEC, sur une exploitation de 42 hectares en **zone de montagne**, avec 100 chèvres, en plein coeur du Parc National du Pilat. Leur passion s'est transmise de génération en génération. La totalité de la production du lait de chèvre est transformée en fromages lactiques. Ils produisent également les fourrages et céréales pour leurs chèvres. Rares sont les producteurs qui continuent à respecter les saisons, mais le GAEC continue à le faire, pour garantir un goût délicieux à ses produits ! C'est la raison pour laquelle vous ne trouverez pas de fromage de chèvre au café en hiver !



Leurs chèvres



Labels AB, AOP, « Produits de la Ferme »

2 médailles de bronze au concours général agricole du Salon de l'Agriculture 2017

A retenir !

Pour un shot de bon moral instantané :

<https://gaeducabridou.wixsite.com/cabridou/le-bonheur-est-dans-le-pre>

Coordonnées :



<https://gaeducabridou.wordpress.com/>



@GaecduCabridou

BREBIS À LA GRECQUE

La fromagerie de Piero et Mano



Lieu : Sainte Catherine, Rhône (à 38km du café)

Description de l'activité :

Perché sur les Monts du Lyonnais, c'est là que pâturent les brebis de la bergerie de Piero et Mano au cœur de 18 hectares de prairies attenantes à la ferme. Ici, les brebis mangent bio, et respectent l'environnement. Quant au lait qui est récolté, celui-ci est joliment valorisé par un brin de savoir faire.

Tout ce processus confère des qualités gustatives et nutritives aux fromages et yaourts authentiques et fermiers.

De l'approvisionnement à la vente, notre démarche est d'acheter et de vendre le plus localement possible. Ainsi la grande majorité de nos fournitures est commandée dans le département du Rhône et nos produits sont proposés aux consommateurs locavores entre les Monts du Lyonnais et Lyon.



La fromagerie



Labels **AB**

A retenir !

Nous avons choisi le fromage de brebis de la Bergerie de Piero et Mano, car il ressemble à de la Feta ! Une chose est sûre, on sait d'où elle vient :)

Coordonnées :



<https://www.labergeriedepieroetmano.fr/>



[@labergeriedepieroetmano](https://www.facebook.com/labergeriedepieroetmano)



PRODUITS CÉRÉALIERS

LAITS VÉGÉTAUX

The Bridge



Lieu : San Pietro Mussolino, Italie (500km du café)

Description de l'activité :

The Bridge est une entreprise familiale créée en 1994 dans un petit village des monts Lessini. Tous les produits sont élaborés avec de l'eau de source qui provient directement de ces montagnes, ce qui est très important quand on sait que les boissons végétales sont faites d'au moins 80% d'eau et d'environ 20% de matières premières. Tous les produits sont 100% biologiques, véganes, sans lactose, sans cholestérol et, pour la plupart, sans gluten. Tous les ingrédients sont sélectionnés selon des standards de qualité et de traçabilité élevés. L'entreprise n'engage que des contrats sur la durée avec leurs producteurs italiens, ce qui leur donne la possibilité de garantir leurs standards de qualité.



Lait d'avoine

 Labels AB & équitable

A retenir !

La collecte de lait se fait au plus près du lieu de conditionnement pour limiter les transports. Les éleveurs et éleveuses prennent toutes les décisions stratégiques et politiques de leur groupement.

Coordonnées :

 <https://www.biolait.eu/>

FARINE

Maison Dupuy Couturier



Lieu : L'Etrat, Loire (à 66 km du café)

Description de l'activité :

Depuis plus de 6 générations, la minoterie Dupuy Couturier sélectionne et transforme des céréales en farine de qualité à l'Etrat, dans la Loire.

Afin de proposer à ses clients des farines différenciantes et à haute valeur ajoutée, la minoterie Dupuy Couturier est engagée depuis de nombreuses années au sein de filières locales et certifiées. Elle fut une pionnière des farines biologiques en 1962 (année de la première récolte de blé Bio en France), puis des farines issues de blés CRC en 1999 (année de la première récolte de blé CRC en France). Les matières premières sont sélectionnées scrupuleusement, dont plus de 90% sont d'origine France.



La minoterie



Label **AB**, Bio Equitable en France, Bio Partenaire, GMP+, Filière CRC, Région du Goût

A retenir !

Sur la ligne de production, on assiste à un débit de 5 tonnes par heure !

Coordonnées :



<https://www.minoteriedupuycouturier.fr/>

PATES

Terra e il cielo



Lieu : Arcevia, Italie (690km du café)

Description de l'activité :

Coopérative de 100 agriculteurs cultivant d'anciennes variétés de céréales. Les pâtes ne se composent que de **semoule de blé dur issu de l'agriculture biologique**. Les pâtes sont séchées doucement avec une température naturelle équivalente à la température d'un **été méditerranéen**, c'est à dire pouvant aller jusqu'à 45°C. Il faut ensuite jusqu'à 40 heures pour sécher les pâtes en fonction de leurs formes. Cela permet aux pâtes de conserver en plus grande quantité **leurs vitamines et acides aminés** (B1,B2, Lysine, Méthionine etc...). Ensuite, la cuisson des pâtes se fait à une température basse pour conserver les qualités de la farine.



Les pâtes



Label **AB**

A retenir !

Les pâtes sont fabriquées en Italie selon un savoir-faire ancestral, avec de la farine 100% biologique.

Coordonnées :



<https://www.laterraencilo.it/>



[@terraeciolo1980](https://www.facebook.com/terraeciolo1980)



<https://www.youtube.com/user/LaTerraeilCielo>

RIZ

Ferme la Gallinella



Lieu : Velezzo Lomellina, Italie (à 312km du café)

Description de l'activité :

La Ferme La Gallinella appartient depuis plusieurs générations à la même famille qui la gère directement. Ici, l'agriculture est source de vie, de tradition, de fierté et d'engagement constant pour l'excellence des produits, résultat d'un lien profond avec la nature.

La connaissance approfondie de la matière première permet de choisir les meilleurs riz qui sont sélectionnés grain par grain, permettant de garantir leur vertu.

Les équipements disponibles, des plus traditionnels aux plus modernes et avancés, assurent une qualité constante.



La fondatrice



Label **AB**

A retenir !

Nous utilisons au café uniquement du riz semi-complet bio !

Coordonnées :



<https://www.lagallinella.eu/>

PETIT ÉPEAUTRE

Ferme de la Condamine



Lieu : Sainte Jalle, Drôme (à 162km du café)

Description de l'activité :

Fabien Begnis est un producteur et ardent défenseur du petit épeautre de Haute-Provence, une céréale typique de la région. Il cultive, vend en circuit court (épiceries et les restaurants du pays nyonsais et du vaisonais), et il est aussi membre du Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence.

Surnommé **“le caviar des céréales”**, le petit épeautre de Haute Provence se caractérise par la richesse et la qualité de ses protéines : il contient les **8 acides aminés essentiels à l'organisme**. Le petit épeautre se distingue par son **faible taux de gluten**. Il est généralement bien toléré par les personnes perturbées par ces protéines.



La ferme



Label **IGP**, Label **bio**

A retenir !

La production de Fabien a aussi sa place sur les meilleures tables, chez les deux chefs Alain Ducasse et Anne-Sophie Pic : le signe de l'excellence !

Coordonnées :



<https://www.petitepeautre.com/>



[@IGPpetitepeautre](https://www.facebook.com/IGPpetitepeautre)

GRAINES DE TOURNESOL & SARRASIN

Terra Libra



Lieu : Mayenne, Mayenne (à 675 km du café)

Description de l'activité :

Issue d'un projet associatif, Terra Libra est aujourd'hui une SARL au sens juridique du terme. Mais Terra Libra est surtout un grossiste alimentaire Bio engagé, avec l'envie de contribuer à créer de nouveaux circuits de distribution, à favoriser la diversité, et à l'indépendance de points de vente de proximité. Leur promesse est de garantir des produits alimentaires sains, avec un contenu social et écologique fort, une information claire sur l'origine et les conditions de production, tout en participant à une éducation populaire à la consommation responsable.



Les produits



Label **AB**, Fair for life, Fair Trade, Bio Equitable en France
Producteurs Paysans

A retenir !

Chez Terra Librala les préparations de commandes se font toujours en musique !

Il n'y a pas de bip qui scanne un code barre. C'est la connaissance du produit qui facilite son repérage et le « beat » de la musique qui rythme les préparations des commandes.

Coordonnées :



<https://www.terralibra.fr/terra-libra/>



@terralibra

MUESLI, FLOCON D'AVOINE, BOULGOUR, PAVOT

Ekibio



Lieu : Chasse-sur-Rhône, Isère (à 27 km du café)

Description de l'activité :

Fondé il y a plus de 30 ans, Ekibio est un fabricant français indépendant qui propose une large gamme de produits bio et végétaux, sains, portés par des marques fortes et innovantes. Ekibio souhaite promouvoir une alimentation bio, végétale et responsable.

Depuis sa création, elle participe également au développement d'une alimentation bio et végétale.

Avec près de 220 collaborateurs, cette marque souhaite rassembler et rendre accessible le bio engagée, clé d'un monde sain, écologique et durable.



Un savoir-faire



Label **AB**, Commerçant Local

A retenir !

Ekibio fait parti du collectif 1% For The Planet, elle s'engage donc à verser 1% de son chiffre d'affaire à des associations environnementales !

Coordonnées :



<https://www.ekibio.fr/>



@ekibio



@ekibio

TOFU

Tossolia



Lieu : Revest du Bion, Alpes côte d'Azur (à 280km du café)

Description de l'activité :

C'est en 1987, que l'idée de créer une activité autour de tofu est apparue, suite à la rencontre entre Joël et Jean-Marie.

Les deux hommes ont eu l'idée de mener un projet autour du tofu, idée qui s'est ensuite muée en activité et enfin en entreprise. Joël Pichon a donc décidé de consacrer sa vie au tofu.

Les produits sont 100% biologiques afin de préserver l'environnement et contribuer à la santé des hommes. Les produits sont à base de soja ou d'autres légumineuses, généralement riches en protéines, et ainsi proposant une alimentation alternative.



Tofu



Label **AB**

A retenir !

Tossolia est Société Coopérative et participative (SCOP) regroupant plus de 35 salariés, dont 25 associés-salariés.

Coordonnées :



<https://www.tossolia.fr/>



@tossolia



@tossolia

LENTILLES VERTES, GRAINES DE LIN, POIS CHICHE

Moulin de Julien



Lieu : Serpaize, Isère (à 24km du café)

Description de l'activité :

Les lentilles sont semées au **début du mois de mars**. Les graines restent 15 jours en terre puis grandissent pour devenir des petits plans de 40 cm de haut.

Au début du mois de juin, de petites fleurs blanches éclosent et produisent de petites gousses de 1 à 2 graines de lentilles. **Le désherbage est fait à la herse**. Le jour même de la moisson, les graines sont triées une première fois avec un séparateur pour éviter que les graines restent humides et qu'elles se conservent mal. Avant la vente, deux autres tris permettent d'enlever cailloux et autres graines comme le blé. Les lentilles sont **riches en protéines et en fer**, et vous pouvez les consommer en toute saison !



Exploitation **bio**

Et en plus ...

Le désherbage est effectué de façon mécanique. Les parcelles sont en permanence couvertes (inter-culture : trèfle, vesce.....) pour enrichir le sol et éviter la prolifération de mauvaises herbes.

Coordonnées :



<http://www.lamainpaysanne.com/>



[@lamainpaysanne](https://www.facebook.com/lamainpaysanne)



[@lamainpaysanne](https://www.instagram.com/lamainpaysanne)

PAIN

La maison Jacquard



Lieu : Lyon 1er, Rhône (à 200 m du café)

Description de l'activité :

La maison Jacquard est une belle petite boulangerie bio, proposant des produits de qualité avec une belle matière première.

L'ensemble de leurs produits sont fait à base de farine issus de l'**agriculture biologique** et d'ingrédients provenant du marché.

A deux pas du café, tous les matins nous allons récupérer notre pain en étant accueilli par une équipe chaleureuse et souriante.



L'équipe



Label AB pour la farine

A retenir !

Cette charmante boulangerie propose des viennoiseries typiques comme les chaussons fourrés au citron, ou encore le brioche au sucre, nature ou à la praline !

Coordonnées :

 [@MaisonJacquard](https://www.facebook.com/MaisonJacquard)



PRODUITS SUCRÉS

CHOCOLAT ET CACAO

SALDAC



Lieu : Montélimar, Drôme (à 138km du café)

Description de l'activité :

Le chocolat El Inti est fabriqué avec les fèves de la coopérative Pangoa, située dans la province de Satipo, au début de la grande plaine amazonienne du Pérou. La coopérative Pangoa est une des dernières de l'Amérique latine qui possèdent encore des variétés anciennes de cacaoyers, de la famille Criollo, qui renferme des caractéristiques gustatives d'une qualité exceptionnelle. Ils n'ont pas planté de variétés hybrides. A l'arrivée de Saldac, les producteurs n'avaient pas encore de marché direct pour leurs fèves, ils les revendaient à une autre coopérative plus importante, au prix du cours mondial. Leur intérêt à rentrer dans une démarche de commerce équitable était donc bien motivé.



La découpe des cabosses



La majorité des parcelles sont maintenant certifiées en agriculture **bio**

A retenir !

Gamme certifiée commerce équitable par le système SPP "Simbolo de los Pequeños Productores". Un label appartenant aux producteurs qui en définissent eux mêmes les normes, pour valoriser leur travail, tout en respectant la biodiversité.

Coordonnées :



<https://saldac.com/>



@Saldac

SUCRE DE CANNE

Otisa



Lieu : Arroyos y Esteros, Paraguay (à 10 050km du café)

Description de l'activité :

Pour nos préparations sucrées au café, nous utilisons un sucre de canne 100% bio et équitable, produit par Otisa.

Les cannes à sucre sont cultivées et transformées au Paraguay, dans la région d'Arroyos y Estero depuis 1994. Les producteurs sont tous engagés dans une démarche biologique qui permet de préserver les sols fertiles de la région, tout comme les ressources en eau de notre planète. De plus, Otisa promeut des pratiques commerciales qui engendrent des changements positifs pour les familles et les communautés qui cultivent les cannes à sucre.



Plantation



Label bio
Commerce équitable

L'anecdote !

Le sucre nous est livré en sachet kraft de 5kg, afin de minimiser les emballages.

Coordonnées :



<https://otisa.com/es/>



<https://vimeo.com/248908618>

POUDRE À LEVER ET SUCRE VANILLÉ

La Patelière



Lieu : Condom, Gers (à 404km du café)

Description de l'activité :

Poudre à lever bio : c'est une alternative efficace et naturelle à la levure chimique traditionnelle. Dans les poudres à lever conventionnelles vous retrouverez la plupart du temps du phosphate, dont la consommation doit être limitée. En revanche, dans cette poudre à lever bio, **aucun phosphate** n'est présent.

Sucre vanillé : Fruit d'une orchidée tropicale, la vanille Planifolia de Madagascar est une épice recherchée et appréciée pour son parfum aromatique incomparable. La Patelière sélectionne le **produit directement à la source**, à Madagascar, en partenariat étroit avec des producteurs passionnés.



Zone de stockage



Label AB pour la poudre à lever

Vanille labellisée « Vanille Bourbon de Madagascar »

A retenir !

Au café, la poudre à lever et le sucre vanillé sont conditionnés en pot plastique de 1kg, réutilisable. Dans le commerce, ces produits sont sureballés dans des sachets individuels (11g pour la levure et 8g pour le sucre vanillé !)

Coordonnées :



<https://www.lapateliere.com/>



@lapateliere

MIEL

L'envol des ouvrières



Lieu : Saint-Laurent-du-Pont, Isère (à 112km du café)

Description de l'activité :

"L'envol des ouvrières" est le nom donné à notre fournisseur apiculteur et producteur de miel dans le massif de la Chartreuse.

Le miel Bio et local est un bien véritable pour nous, pour nos abeilles et pour la planète.

Les abeilles, dites "ouvrières" font un travail formidable, car elles jouent un rôle dans la fourniture d'aliments de haute qualité : miel, gelée royale, pollen, cire d'abeilles, et autres.

Selon les saisons et les fleurs butinées, les abeilles conçoivent du miel de fleurs sauvages, de châtaigner, de forêt, de lavande, d'Eucalyptus, ...



Miel de printemps



Label **AB**

A retenir !

Le miel est une denrée impérissable !

Si on le protège de l'humidité, on peut le conserver plusieurs années voire même plusieurs siècles !

Coordonnées :

 [@l'envoldesouvrieres](https://www.facebook.com/l'envoldesouvrieres)



ASSAISONNEMENTS

HUILE D'OLIVE

Aceites de Sierra de Yeguas



Lieu : Sierra de Yeguas, Malaga (à 1268km du café)

Description de l'activité :

Aceites de Sierra de Yeguas est une coopérative andalouse fondée en 2000 par 165 agriculteurs réunis pour défendre leurs productions et produire une huile extra vierge de haute qualité.

L'ensemble du processus de fabrication, de la récolte des olives à son emballage, est soigneusement supervisé par le maître de l'usine.

Aucun additif n'est utilisé.

La coopérative possède une gamme entièrement biologique, qui est celle utilisée au café. Le conditionnement se fait sous bidons de 5L en aluminium.



Les huiles



Label **bio certifié** par "le Comité Andalou d'Agriculture Ecologique"

A retenir !

Le délicieux goût de cette huile a été primé de nombreuses fois. L'huile a reçu en 2002, 2008, 2011, 2012 et 2015 le premier prix pour la meilleure huile d'olive vierge extra de l'Excm (Diputación de Malaga).

Coordonnées :

 <https://www.aceitesierrayeguas.com/>

HUILE DE TOURNESOL, ORGE PERLÉ

Domaine des Mûres



Lieu : Bourg Saint Andéol, Ardèche (à 161km du café)

Description de l'activité :

Cultivée et transformée directement sur l'exploitation, l'huile de tournesol est extraite à partir des graines par la technique de première **pression à froid**, sans préchauffage. L'huile est filtrée, elle n'a subi aucun **raffinage**, ni aucun **traitement chimique**. Elle est garantie sans conservateur ajouté. La récolte est faite fin septembre, les graines sont alors conservées en chambre froide et sont pressées tout au long de l'année, juste avant la mise en bouteille. Les tournesols sont issus de la variété Coralia, un tournesol rustique bien adapté à la culture en bio (les tournesols sont cultivés sans OGM, ni pesticide) de qualité.



La famille d'exploitants



Label **Goûtez l'Ardèche** + Label **AB**

A retenir !

L'huile est pressée à froid, non désaromatisée, sans solvants et non décolorée : c'est ce qui fait qu'elle a une couleur profonde, presque comme de l'huile d'olive. La plupart des huiles de tournesol sont en fait décolorées !

Coordonnées :



<https://domainedesmures.fr/>



Extrait du reportage "Des huiles pas si végétales" au Domaine des Mûres, Emmanuel Asset, Youtube

VINAIGRE DE CIDRE

EARL Fochesato - Symphonie des vergers



Lieu : Cublize, Rhône (à 43km du café)

Description de l'activité :

Depuis 1998, sont cultivées sur une ferme familiale, près de Lyon, des pommes à cidre pour produire du cidre, des jus de pommes et du vinaigre de cidre.

18 mois sont nécessaires à l'élaboration du vinaigre de cidre, et son vieillissement lui confère des arômes et une douceur exceptionnels. **Non pasteurisé**, il est un trésor de bienfaits pour la santé. Il ne contient **pas de conservateur** car il est naturellement protégé par la mère de vinaigre qui se reforme au fil du temps.



Les vinaigres



Toute la gamme est **100% bio** certifiée par Ecocert

A retenir !

Pour une démarche zéro déchet, nous leur retournons les bidons de vinaigre vide. Ils sont ensuite lavés et réutilisés !

Coordonnées :

 <http://symphonie-des-vergers.fr/>

MOUTARDES & VINAIGRE BALSAMIQUE

Le Sauzet - La Cigale Provençale



Lieu : Saint Christol de Rodières, Gard (à 167km du café)

Description de l'activité :

Depuis 1984, Le Sauzet est une entreprise artisanale qui a fait le choix du tout bio dans l'ensemble de ses produits. Tous les achats de matières premières se font en France. Le vin est acheté essentiellement en Provence et le cidre est acheté en Bretagne. Aucun produit chimique ou de synthèse n'entre dans la composition de leurs vinaigres et moutardes. Pour la création de la moutarde, lorsque la graine est gonflée à point, celle-ci est écrasée selon de respect des méthodes traditionnelles pour donner la moutarde forte de Dijon tandis que la moutarde à l'ancienne est moins forte car les graines restent entières.



L'exploitation



Toute la gamme est **100% bio** depuis 30 ans, certifiée par Ecocert

A retenir !

Toutes les moutardes sont préparées sans aucun sulfite ni conservateur.

Coordonnées :

 [@Lacigaleprovençale](#)

SAUCE SOJA

Maison Lipopette



Lieu : Lyon 1er, Rhône (à 200m du café)

Description de l'activité :

La maison Lipopette a créé la première sauce soja sucrée et salée made in France à partir de produits bruts français. Cette sauce a été conçue au cœur de la Presqu'île à Lyon dans les cuisines du restaurant Lipopette.

Parti d'un constat gourmand que la cuisine du soleil levant est nourrie d'une excellence de produits bruts, Lipopette voulu créer une sauce soja à partir des produits les plus nobles et cultivés par des producteurs français d'exception.

Les sauces sont composées de quatre ingrédients : riz de Camargue IGP, soja Rhône et Charente, sel de Guérande IGP, Aspergillus oryzae et du sucre de Betterave d'Ile-de-France. Les ingrédients proviennent de Kura qui produisent du miso à partir de soja et d'algues françaises.



Les sauces soja



Label **AB**

A retenir !

Les sauces passent par une période de fermentation de 10 mois, ce qui donne des sauces 100 % bio, naturel, végétal et sans additif.

Coordonnées :



<https://www.maison-lipopette.com/>



[@maison.lipopette](https://www.instagram.com/maison.lipopette)



[@lipopette](https://www.facebook.com/lipopette)

ÉPICES

Nomie



Lieu : Paris 18e, Seine (à 477km du café)

Description de l'activité :

Nomie propose des épices de grande qualité qui allient graines et poudres de premier choix à un savoir-faire artisanal. Passionnés par les épices, Marie-Lou et Charles ont voyagé, afin de rencontrer des producteurs et ont goûté, concassé et cuisiné des épices pendant plusieurs années.

Pour réaliser des recettes savoureuses, ils ont sélectionné plus d'une centaine d'épices à travers le monde auprès des petits producteurs. Toutes les épices sont pures, entières ou fraîchement moulues, et issues des dernières récoltes, ce qui leur permet un suivi de leur qualité et de leur traçabilité.



Marie-Lou et Charles



Label **AB**

A retenir !

"Les épices sont à la cuisine ce que les adjectifs sont aux mots. Elles ponctuent un plat, lui donnent un sens, une dimension nouvelle."

Marie-Lou

Coordonnées :

 <https://www.nomie-epices.fr/>  @nomie  @nomie.epices



BOISSONS

CAFÉ

Owl Brothers



Lieu : Irigny, Rhône (à 11km de Lyon)

Description de l'activité :

Dans cette entreprise de torréfaction artisanale de café de spécialité, les cafés sont torréfiés chaque semaine dans leur atelier de Lyon pour garantir une fraîcheur optimale. Ils ne travaillent qu'avec des arabicas origines uniques issus de producteurs travaillant en toute transparence en bio ou en raisonné. Chaque café est torréfié selon un profil différent pour magnifier ses caractéristiques naturelles et son terroir. Le café du Honduras vient de la ferme Alto de los Santos, sur 18 hectares, entre 1200 et 1700m. Cette ferme est gérée par Herminio Perdomo, qui l'a héritée de son père, et qui y travaille avec ses enfants pour transmettre son savoir-faire.



Les caféiers sont **bio** Label **Cafecor**

Les fondateurs

A retenir !

La ferme Alto de los Santos a le label Cafecor, décerné par une fondation qui accompagne les petits producteurs à la professionnalisation de ses processus de production, et les aide à l'obtention de certifications biologique et équitable.

Coordonnées :



<https://www.owlbrothers.com/>



[@owlbrothersfrance](#)



[@owlbrothersfrance](#)

THÉS

Les Jardins de Gaïa



Lieu : Wittisheim, Bas-Rhin (à 348 km du café)

Description de l'activité :

Les Jardins de Gaïa sont nés de la volonté de faire découvrir aux consommateurs des thés bio de qualité.

100% des thés sont issus de l'agriculture biologique, dont 70% du commerce équitable et plus de 10% de l'agriculture biodynamique.

Les jardins ont 500 références de thés et infusions, issus d'une quarantaine de partenaires dans le monde.

Label petits producteurs : l'entreprise a co-créé ce label pour permettre d'améliorer l'identification des thés issus de petits jardins de thé et pour soutenir ces producteurs.



Une productrice de thé



Label **AB**

A retenir !

Une fois travaillés, séchés et triés, les thés sont acheminés directement en Alsace en fonction des besoins de production. Ces étapes sont toutes effectuées à la main pour assurer le meilleur niveau de qualité tout en préservant l'emploi local.

Coordonnées :



<https://www.jardinsdegaia.com/>



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



[@lesjardinsdegaia](https://www.instagram.com/lesjardinsdegaia)

SIROPS

Bigallet



Lieu : Val-de-Virieu, Isère (à 59km du café)

Description de l'activité :

Les fruits utilisés sont **récoltés à maturité et fraîchement concentrés**, avec un mélange de saccharose (issu de la betterave) et de glucose-fructose (blé) afin d'être **au plus proche du sucre présent dans les fruits**.

Chaque recette de sirop possède son secret de fabrication : de l'absolu de bourgeon de cassis est utilisé dans le sirop de cassis lui conférant une note finale légèrement astringente. De la grenade et une infusion artisanale de gousses de vanille bourbon de Madagascar sont utilisées pour le sirop de grenadine fruitée. **Une filière d'approvisionnement local** a été lancée : myrtilles et châtaignes d'Ardèche, cassis de Drôme et/ou d'Ardèche ...



Le fondateur



Label **AB** pour la gamme présente au café Sucre roux labellisé **Commerce équitable**

A retenir !

Les sirops Bigallet ne contiennent aucun colorant, ce qui peut surprendre : ainsi notre sirop de menthe est ... marron ! Cela rend parfois les sirops difficiles à différencier par la vue, mais l'odeur et le goût ne vous tromperont pas ;)

Coordonnées :



<https://www.bigallet.fr/fr/>



@Bigallet



@Bigallet1872

JUS DE FRUITS

Ferme Margerie



Lieu : Portes-lès-Valence, Drôme (à 99 km du café)

Description de l'activité :

Entre Rhône et Vercors, s'étend la plaine de Valence, avec ses hectares de vergers.

La ferme bio des Margerie en occupe dix-huit, et c'est sur cette petite surface qu'elle a choisi de s'exprimer avec une agriculture autre, sans ambition productiviste, entre production et commercialisation, pour une **agriculture respectueuse de l'environnement et du consommateur.**

Le procédé de fabrication suit 4 étapes : pressée des fruits, cantation, pasteurisation, mise en bouteille ou en Bib, puis sur demande, une étape de clarification est possible. Les jus sont faits à base de fruits sains, qui ne doivent pas être trop mûrs



La gamme de bouteille



Label **AB**

A retenir !

La Ferme Margerie soutient également des exploitants en conversion biologique, avec sa démarche Le Tremplin ! Le jus créé permet de financer l'effort de conversion des producteurs en leur offrant un débouché commercial à un tarif proche de celui du bio.

Coordonnées :

 <http://www.fermebiomargerie.fr/>

 [@jusdefruits.margerie](https://www.facebook.com/jusdefruits.margerie)

CHAI LATTE

Mokxa



Lieu : Lyon 2e, Rhône (à 2 km du café)

Description de l'activité :

MOKXA est notre fournisseur de chai. Depuis 2011, fort d'une équipe de passionnés, basé à Strasbourg et Lyon, Mokxa travaille aujourd'hui en **France** et en **Europe** dans le secteur du café et récemment aussi du chai.

Tous leur producteurs sont issus d'**agriculture biologique ou raisonné**.

Chaque année, ils se déplacent dans les plantations pour renforcer leurs relations avec les producteurs et être toujours plus au cœur de ce produit d'exception.



Leur chai latte



Label **AB**

A retenir !

Dans leur centre de formation agréé à Lyon et Strasbourg, leurs baristas vous invitent à partager leur passion à travers des ateliers d'initiation sur la dégustation de cafés, les méthodes douces et l'espresso.

Coordonnées :



<https://shop.cafemokxa.com/>



@cafémokxa



@cafemokxa

SODAS & BIÈRES

Brasseurs Savoyards



Lieu : Alby-sur-Chéran, Haute-Savoie (à 91km du café)

Description de l'activité :

Softs : 100% bio et artisanaux, entièrement fabriqués à la Brasserie, avec de l'eau des Alpes et des produits et des arômes naturels : citron, citron vert, menthe, thé noir et sucre de canne bio.

Bières : bières 100% bio, avec l'orge et le malt produits et cultivés en France, avec de l'eau des Alpes. Le houblon qui entre dans la composition de leurs assemblages vient de France mais également d'autres pays (Belgique, Angleterre, Allemagne...), car les variétés de houblons bio sont plus rares que le malt bio.



Bière blonde : médaille d'or du concours général agricole et du concours international de Lyon 2022

Une partie de l'équipe

Bière ambrée : médaille de bronze World Beer Award 2022
Label **AB**

A retenir !

Les softs des Brasseurs Savoyards, limonades ou cola, sont en moyenne 25% moins sucrés que leurs « homologues » industriels.

Coordonnées :



<https://www.bs.fr/>



[@lesbrasseurssavoyards](https://www.facebook.com/lesbrasseurssavoyards)



[@lesbrasseurssavoyards](https://www.instagram.com/lesbrasseurssavoyards)

SODAS

Symples



Lieu: France Métropolitaine

Description de l'activité :

Après de nombreuses recherches sur le bienfait des plantes, Symples a décidé de créer des potions naturelles à base de plantes. Elles sont **biologiques**, créées en **France** et surtout délicieuses.

Pour concevoir leur boissons, ils vont chercher les meilleurs produits dans leur terroir d'origine, là où les producteurs régionaux continuent de faire appel aux savoir-faire traditionnels. Avec eux, ils défendent le développement d'une agriculture paysanne et biologique, qui garantissent la production de boissons respectueuses des hommes et de la biodiversité.



Label **AB**

Une de leur boisson

Anecdote !

Simplex médecines : nom donné à l'époque du Moyen Âge aux plantes médicinales.

Coordonnées :



<https://www.symples.fr/>



<https://m.facebook.com/symplesbio/>

VIN
Oé



Lieu : Lyon 9e, Rhône (à 3,2 km du café)

Description de l'activité :

Aujourd'hui, la vigne, c'est moins de 4% de l'agriculture et plus de 20% des pesticides. Oé est notre producteur de vin BIO. Ils sont très engagés écologiquement, ils veulent promouvoir une agriculture durable et une manière de consommer bienveillante.

Leurs engagements : un objectif zéro déchet, une agriculture biologique et l'utilisation d'énergies renouvelables uniquement.

De plus, grâce à un partenariat avec Rebooteille, leurs bouteilles sont toutes consignées !



Label **AB**, EcoFarms, MiiMOSA, BIOMEDE et
B Corp

Les créateurs

A retenir !

Vous avez la possibilité de prendre un verre de vin Oé avec votre brunch !

Coordonnées :



<https://oeforgood.com/>



@oé



@oeforgood

JUS DE FRUITS

Vitamont



Lieu : Lot-et-Garonne (à 380 km du café)

Description de l'activité :

Depuis 1985, la marque française Vitamont propose des produits **100% BIO**. Aujourd'hui référencée à travers deux marques : Vitamont & Mamie Bio, l'aventure continue de croître !

Mais Vitamont reste avant tout le principal spécialiste français de la transformation et de l'embouteillage des jus de fruits et légumes boissons et nectars **100% BIO** et conçu avec des matières premières auprès des agriculteurs et des coopératives BIO aussi bien en France qu'à l'étranger. C'est près de 700 000 litres de jus qui sont produits chaque année par Vitamont !



Les jus



Label **AB**, Fair For Life, FAIRTRADE, BioPartenaire, Qualijus, RSE, AFDIAG

A retenir !

Vitamont est la première entreprise de jus de fruits et de légumes BIO à avoir été certifiée BIO en 1985.

Coordonnées :



<https://www.vitamont.com/>



[@vitamontofficiel](https://www.facebook.com/vitamontofficiel)

LIMONADE

Elixia



Lieu : Champagnole, Jura (à 190 km du café)

Description de l'activité :

Elixia est la marque de limonade de référence !
Produite en France 1856, cette marque de limonade jurassienne parcourt les siècles.

Les boissons sont fabriquées à partir d'eau issue du massif jurassien, de sucre de canne ou sirop d'agave, de colorants et arômes naturels et de gaz.

Il n'y a aucun colorants, ni arômes artificiels.

La limonade est déclinée en plusieurs modèles : fleur de sureau, framboise, mangue, fraise, mirabelle et d'autres encore ...



La limonade



Label Producteur Artisan de Qualité

A retenir !

La méthode et la recette de fabrication n'ont pas changé depuis 1856, ce qui en fait les plus anciennes limonades de France !

Coordonnées :



<https://www.elixia.fr/>



[@elixialimonade](https://www.facebook.com/elixialimonade)



[@elixialimonade](https://www.instagram.com/elixialimonade)

CIDRE & SODA

Appie



Lieu : Val d'Oise (à 450 km du café)

Description de l'activité :

Créée en 2015, Appie c'est au départ 5 copains avec l'envie du bon, l'envie de l'échange, le goût de l'aventure en commun, et avec **le goût de faire les choses bien.**

Après avoir passé 4 ans à remettre le cidre sur le devant de la scène, Appie a fait un constat similaire sur les sodas : souvent très sucrés, bourrés de conservateurs et de colorants, chimiques et peu désaltérants, ils pouvaient faire quelque chose pour changer cela.

Appie propose du cidre, de la bière, ou encore des sodas **100% naturels** avec des fruits français et qui restent accessibles.



Les Craft Sodas Mona



Label **AB**

A retenir !

Appie utilise que des jus et purées de fruits, rigoureusement sélectionnés, exclusivement bio et issus de l'agriculture française ou de l'Union Européenne.

Coordonnées :



<https://www.appie.fr/manifeste>



@Appie



@appie.cidre

GINGER BEER

Socrate



Lieu : Besançon, Doubs (à 227 km du café)

Description de l'activité :

La marque Socrate reflète la pensée Socratique : elle fait sens avec les valeurs de la marque, qui est de s'interroger pour progresser et faire coïncider éthique et consommation.

Socrate est né d'une volonté de créer une alternative naturelle et écologique aux sodas bien souvent trop sucrés et artificiels.

Mieux produire, mieux consommer.

C'est pour cela que toutes les boissons sont conçues en France sur la base de pur jus biologique et avec une logique zéro déchet. Les matières premières sont quant à elles achetées auprès de producteurs péruviens justement rémunérés.



Ginger Beer



Label **AB**

A retenir !

Chaque ingrédient ou processus de transformation est étudié pour répondre au mieux aux enjeux actuels.

Coordonnées :



<https://socrate-drinks.fr/>



@socratedrinks



@socratedrinks

BIÈRE BLANCHE

Brasserie Georges



Lieu : Lyon 2e, Rhône (à 2,3 km du café)

Description de l'activité :

La Brasserie Georges est un lieu historique de la ville de Lyon.

La création de la brasserie remonte à 1836, où Georges Hoffherr, issue d'une famille de brasseurs Alsaciens crée la Brasserie Georges.

Ses bières sont fabriquées depuis une dizaine d'années en micro-brasserie, activité longtemps abandonnée relancée depuis 2004.

De Saint-Exupéry, à Jacques Brel, en passant par Jean Moulin et Zola, la Brasserie Georges a été côtoyée par les plus grands !



Brasserie Georges



Label **AB**

A retenir !

Pour l'anecdote, Lamartine est toujours redevable de 40 francs dans le livre de comptes du restaurant de 1857 !

Coordonnées :



<https://www.brasseriegeorges.com/>



[@brasseriegeorges1836](https://www.facebook.com/brasseriegeorges1836)