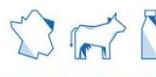


LES ENTREPRISES DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES PROPOSENT DES PRODUITS LAITIERS DESTINÉS AUX CIRCUITS DE RESTAURATION COLLECTIVE

SOUTIEN À L'AGRICULTURE LOCALE



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



FranceterredeLAIT
LA FILIÈRE LAITIÈRE S'ENGAGE



Dans cette période de crise sanitaire, nos concitoyens ont notamment redécouvert à quel point le secteur alimentaire est essentiel. Notre filière a particulièrement été impactée par la crise du COVID 19. Nous souhaitons mettre en lumière sa mobilisation, ses efforts, et son engagement, pour que chaque jour et sans interruption, l'ensemble des maillons continue à produire, dans notre région, et ainsi commercialiser des produits de haute qualité.

L'économie laitière est le 1^{er} chiffre d'affaires agricole et agroalimentaire en Auvergne-Rhône-Alpes. C'est un territoire qui abrite des entreprises de toutes tailles, grands groupes, TPE et PME, et offrent ainsi des nombreux emplois dans notre région.

Enfin, la région Auvergne-Rhône-Alpes est une région riche en diversité de produits laitiers. Nous pouvons nous enorgueillir de 21 AOP laitières, l'excellence de nos produits est reconnue sur le plan national et international. La filière a organisé une campagne de communication **#Fromagissons** pour assurer le maintien de la consommation des fromages sous AOP, en cette période de crise.

La filière a créé sa signature France Terre De Lait qui incarne la volonté des acteurs à intégrer les enjeux économiques, sociaux et sociétaux au cœur de la stratégie de développement durable de la filière. Cette démarche de progrès se décline en 4 axes de performances et incarne les priorités du secteur.

Avec France Terre De Lait, la filière formalise la volonté de s'améliorer, ensemble. Cette démarche incarne et valorise l'excellence de toute la filière laitière, que ce soit en France comme à l'international.

Pour en savoir plus : www.franceterredelait.fr

Nos administrateurs ainsi que les élus des exécutifs régionaux et départementaux ont décidé, pendant cette période de crise, de soutenir notre agriculture régionale. Ce document s'intègre dans cette démarche solidaire de valorisation locale, au profit des producteurs laitiers et des entreprises qui collectent et transforment dans notre région.

La Fédération des Industriels Laitiers et la Coopération Agricole se sont mobilisées pour permettre aux entreprises présentes sur nos territoires, parfois reculés, et éloignés de nos grandes métropoles, de proposer leurs produits à l'ensemble des circuits de la restauration collective. Cela permet de soutenir l'écoulement de la production des éleveurs laitiers présents sur tous les territoires. Nous comptons donc sur l'implication de tous pour utiliser et valoriser cette démarche, qui doit s'inscrire dans la durée pour répondre aux attentes citoyennes de relocalisation de la production et de la consommation.

À PROPOS

Le CRIEL Alpes Massif Central, l'interprofession laitière a été créée par les producteurs et les transformateurs.

Le CRIEL remplit deux objectifs principaux : faciliter les relations entre producteurs et transformateurs de la filière laitière et promouvoir l'image du lait, des produits laitiers et des métiers de la filière.



SOYEZ SOLIDAIRES, COMMANDEZ VOS PRODUITS LAITIERS D'Auvergne-Rhône-Alpes !

Le Massif Central, la vallée du Rhône et les Alpes offrent une multitude de reliefs variés, propices à l'agriculture. De cette variété de terroirs naît la diversité des produits laitiers régionaux.

Nous avons également la chance d'avoir sur le territoire une diversité d'entreprises qui collectent et transforment le lait en différents produits laitiers.

Notre région offre un grand nombre de produits pour les différents circuits de distribution (artisans crémiers fromagers, grande distribution, restauration collective ou commerciale) et répond aux attentes des consommateurs avec de la diversité, des démarches qualité, notamment via les fromages sous AOP et IGP.

En ce début de printemps, et sous l'effet du confinement lié à l'épidémie COVID-19, les marchés se voient affectés et particulièrement celui de la restauration collective. Les producteurs de lait, les coopératives, les petites et moyennes entreprises et les grands groupes, proposent des solutions pour soutenir les écoulements de produits.

Le CRIEL Alpes Massif (Interprofession du Lait et des Produits Laitiers) vous invite à jouer la carte de l'approvisionnement de proximité en vous mettant en contact avec des fournisseurs régionaux qui proposent des volumes de produits laitiers.

Vous, acheteurs régionaux en restauration collective,

- Pouvez soutenir nos éleveurs, nos entreprises, et participer à la durabilité de notre filière régionale.
- Passez commande de produits référencés, dans cette plaquette, pour vos prochains approvisionnements

Comment ?

- En passant commande dans le cadre des procédures d'achats simplifiées (hors appel d'offres marchés publics), le **plafond d'achats est revu à 40 000 € HT annuel.**
- Ou en mobilisant votre grossiste référencé à privilégier un approvisionnement de proximité auprès d'un **fournisseur identifié dans cette plaquette.**

Nous comptons sur vous et vous remercions par avance de votre solidarité avec notre filière : LAIT ET PRODUITS LAITIERS



NOS PRODUITS

Tous les produits se conservent au froid positif

FROMAGERIE DE LESCHERAINES



Mathieu LEPAUMIER
73340 LESCHERAINES
04 79 63 30 37
qualite@fromageriedelescheraines.fr

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	QUANTITÉ EN KG MINI PAR COMMANDE	AUTRES INFOS	SIQO
TOME DES BAUGES	ENTIÈRE PAR 8	10 kg	Pâte molle lait cru	

COOPÉRATIVE DE YENNE



Clément DUMOLLARD
Porte de Savoie - Route de Chambuet - 73170 YENNE
04 79 63 30 37
cdumollard@coop-de-yenne.com

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	QUANTITÉ EN KG MINI PAR COMMANDE	AUTRES INFOS
RACLETTE DE SAVOIE	ENTIER	20 - 30 kg	PPNC lait cru
RACLETTE FUMÉE	ENTIER	20 - 30 kg	PPNC lait cru
TOMME À L'AIL	ENTIER	20 - 30 kg	PPNC lait cru

ENILV



Patrice DIEUDONNE
212 rue Anatole - 74800 LA ROCHE SUR FORON
06 81 55 64 69
patrice.dieudonne@enilv.fr

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	QUANTITÉ EN KG MINI PAR COMMANDE	SIQO
TOMME DE SAVOIE	COLIS DE 4 PIÈCES	100 kg	



COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA VALLÉE DES ENTREMONTS

Armelle PERRIN
 Le Bourg - 73670 ENTREMONT LE VIEUX
 06 68 77 68 29
coop.lait.entremont@orange.fr

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	QUANTITÉ EN KG MINI PAR COMMANDE	AUTRES INFOS
TOMME DE CHARTREUSE*	1,85 Kg UVC 3 fromages entier /carton	101 kg	PPNC lait cru
GRAND DUC*	6 Kg UVC 1 fromage entier /carton	102 kg	PPNC lait cru
MONTS GRANIER*	7,5 Kg UVC 1 fromage entier /carton	103 kg	PPNC lait cru

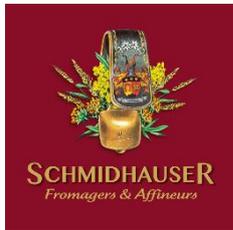


COOPÉRATIVE FRUITIÈRE DU VAL D'ARLY SAVOIE MONT BLANC

Isabel CAMPANON
 Les Seigneurs, 71 chemin des Evettes - 73590 FLUMET SAVOIE
 06 23 22 81 84
i.campanon@coopvaldarly.com

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	SIQO	MÉDAILLE	MARQUE RÉGIONALE MRST
TOMME DE SAVOIE IGP	À L'UNITÉ OU KG			OUI
RACLETTE DE SAVOIE IGP	À L'UNITÉ OU KG			OUI
REBLOCHON FRUITIER AOP	À L'UNITÉ OU KG			OUI
BEAUFORT AOP	KG			OUI
MEULE DE SAVOIE PREMIÈRE FLEURS	KG			OUI
YAOURT NATURE DE SAVOIE LA FRAICHE ALTITUDE				
YAOURT AUX FRUITS DE SAVOIE LA FRAICHE ALTITUDE (Cerise, myrtilles, framboise, fraise, poire, abricot)				
FROMAGE BLANC LISSÉ 1 KG	x6			
FROMAGE BLANC LISSÉ 3 KG				
LAIT FRAIS DE SAVOIE PASTEURISÉ 75 CL				
LAIT FRAIS DE SAVOIE PASTEURISÉ 10 L	À L'UNITÉ			
FAISSELLES DE SAVOIE	x6			

Fabrication
lait
labellisé



SCHMIDHAUSER

 Carole Weigel / Responsable commerciale

 375 route du Fier - 74290 ALEX

 04 57 09 40 27

 cweigel@schmidhauser.fr

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	QUANTITÉ EN KG MINI PAR COMMANDE	AUTRES INFOS	SIQO
TOMME DE SAVOIE	3 pièces	50kg	Lait cru	
RACLETTE DE SAVOIE	1 meule	50kg	Lait Cru	
EMMENTAL DE SAVOIE	1 ou 5 kg	50kg	Lait Cru	
ABONDANCE	1 ou 1/2 meule	50kg	Lait Cru	
BEAUFORT	1/8 meule	50kg	Lait Cru	
TOME DES BAUGES	3 pièces	50kg	Lait Cru	
REBLOCHON LAITIER	6 ou 12 pièces	50kg	Lait Cru	
REBLOCHON FERMIER	6 ou 12 pièces	50kg	Lait Cru	
CHEVROTIN	6 ou 12 pièces	50kg	Lait Cru	
RÂPÉ POUR FONDUE SAVOYARDE	500g ou 1kg	50kg	Lait Cru	
FONDUE SAVOYARDE VIN BLANC PRÊTE À CONSOMMER	400g ou 1kg	50kg	Lait Cru	
TOMME DE CHÈVRE 3KG	1 meule	50kg	Lait pasteurisé	
BOÎTE CHAUDE MOELLEUX DE SAVOIE	6 pièces	50kg	Lait Cru	
CHARTREUX	1 meule	50kg	Lait Cru	
ABONDANCE BIO	1 ou 1/2 meule	50kg	Lait Cru	 
BEURRE	plaquettes ou cube	50kg	Lait pasteurisé	
RACLETTE DE MONTAGNE	1 meule	50kg	Lait pasteurisé	
RACLETTE DE SAVOIE BIO	1 meule	50kg	Lait Cru	 
MEULE DE SAVOIE	1/4 ou 1/8 meule	50kg	Lait Cru	
TOMME DE MONTAGNE LA MARGUERITE	1 meule	50kg	Lait Cru	
BOÎTE CHAUDE MOELLEUX DE SAVOIE BIO	6 pièces	50kg	Lait Cru	
TOMME DE SAVOIE BIO	3 pièces	50kg	Lait Cru	 
TOMME DE SAINT-OURS	3 pièces	50kg	Lait Cru	
TOMME DE SAVOIE ALLÉGÉE	3 pièces	50kg	Lait Cru	
TOMME CRAYEUSE	3 pièces	50kg	Lait pasteurisé	
TOMME FERMIÈRE	3 pièces	50kg	Lait Cru	
TOMMETTE DE BREBIS	8 pièces	50kg	Lait pasteurisé	
TOMMETTE DE CHÈVRE	8 pièces	50kg	Lait pasteurisé	

BEURRERIE COOPERATIVE LE COQ D'OR



 **Jérémy RANDU**
 01340 FOISSIAT
 04 74 52 38 32
 jeremy.randu@lecoqdor01.fr

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	QUANTITÉ EN KG MINI PAR COMMANDE	MARQUE	SIQO
BEURRE DE BRESSE	250g	100 kg	LE COQ D'OR	
CRÈME DE BRESSE ÉPAISSE	20cl, 50cl et 5l	100 kg	LE COQ D'OR	
CRÈME DE BRESSE SEMI-ÉPAISSE	20cl, 50cl et 5l	100 kg	LE COQ D'OR	
CRÈME FLEURETTE	20cl, 50cl, 1l et 5l	100 kg	LE COQ D'OR	
FAISSELLE 115 GR MOULÉE À LA LOUCHE	4x115g, 6x115g 12x115g	100 kg	LE COQ D'OR	
FROMAGE BLANC BATTU	500g et 5kg	100 kg	LE COQ D'OR	
FROMAGE BLANC BATTU AUX FRUITS	500g et 5kg	100 kg	LE COQ D'OR	
MOZZARELLA	125g et 6x25g	100 kg	LE COQ D'OR	

FROMAGERIE DE L'ABBAYE



 **Pierre-Antoine MARECHAL**
 266 ROUTE DE CONFORT - 01410 CHEZERY FORENS
 04 50 56 91 67
 fromagerie.abbaye@orange.fr

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	QUANTITÉ EN KG MINI PAR COMMANDE	MARQUE	SIQO
BLEU DE GEX	MEULE	64 kg		
RACLETTE	MEULE	60 kg	Lait cru	
TOMME	MEULE	40 kg	Lait cru	

LAITERIE DU FOREZ



 **Jérôme DURIEUX**
 LA BRUYERE - SAVIGNEUX - 42600 MONTBRISON
 04 77 96 88 80
 j.durieux@laitduforez.com

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	QUANTITÉ EN KG MINI PAR COMMANDE	AUTRES INFOS
FAISSELLES 4,5% MG 180G	X20	100 kg Mini franco par commande.	Faisnelles moulées manuellement à la louche
FAISSELLES 4,5% MG 180G	X10		Faisnelles LABEL ROUGE moulées manuellement à la louche
FAISSELLES 4,5% MG 200G	X4		Foisonnement facile
CRÈME FLEURETTE	25CL, 50CL, 5L		Spécialité régionale
SARASSON NATURE (FROMAGE BLANC BATTU)	SEAU 5KG		Dessert prêt à servir au Riz de Camargue
SARASSON ASSAISONNE (FROMAGE BLANC BATTU)	SEAU 2,5KG		Dessert à l'orange prêt à servir
RIZ AU LAIT	Poche 1,7KG		
SEMOULE AU LAIT	Poche 1,7KG		



SICA LAQUEUILLE

 **Olivier PAUPERT**
 63820 ST JULIEN PUY LAVEZE
 07 62 31 20 30
 opaupert@laqueuille.net

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	QUANTITÉ EN KG MINI PAR COMMANDE	MARQUE	SIQO
BLEU D'Auvergne 	1/2 LUNE SOUS ALU	100 kg	MÉMÉE	
FOURME D'AMBERT 	SOUS ALU	100 kg	MÉMÉE	
BLEU DE LAQUEUILLE 	1/2 LUNE SOUS ALU	100 kg	MÉMÉE	
BLEU D'Auvergne 	SOUS ALU	100 kg	NATURELLEMENT BIO	 
FOURME D'AMBERT 	SOUS ALU	100 kg	NATURELLEMENT BIO	 
TOMME 2 KG 	PAPIER SULFU	100 kg		
PETIT BLEU 250 GR 	SOUS ALU	100 kg	NEIGES	
PETIT BLEU 500 GR 	SOUS ALU	100 kg	NEIGES	
PETITE TOMME BIO 350 GR 	SOUS FILM	100 kg		
PETIT BLEU BIO 250 GR 	SOUS ALU	100 kg		

PAUL DISCHAMP

 **Cécile HENTZEN**
 ZA la Vernède - 63350 SAYAT
 04 73 62 72 64
 cecile.hentzen@dischamp.com

 **Laurent DECOLIN**
Directeur de Zone Ouest

 laurent.decolin@dischamp.com

 **Aurore LEJARS**
Directrice zone Est

 aurore.lejars@dischamp.com

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	QUANTITÉ EN KG MINI PAR COMMANDE	SIQO
SAINT-NECTAIRE FERMIER TRADITION 	ENTIER PAR 2 OU 4	100 kg	
SAINT-NECTAIRE LAITIER 	ENTIER PAR 2 OU 4	100 kg	 
CANTAL JEUNE PASTEURISÉ	MEULE PAR 1 1/8 PAR 1 ; PAR 2 1/16 PAR 2 ; PAR 4	100 kg	
CANTAL ENTRE-DEUX PASTEURISÉ	MEULE PAR 1 1/8 PAR 1 ; PAR 2 1/16 PAR 2 ; PAR 4	100 kg	
CANTAL ENTRE-DEUX LAIT CRU 	MEULE PAR 1 1/8 PAR 1 ; PAR 2 1/16 PAR 2 ; PAR 4	100 kg	
CANTAL VIEUX LAIT CRU	MEULE PAR 1 1/8 PAR 1 ; PAR 2 1/16 PAR 2 ; PAR 4	100 kg	
BLEU D'AUVERGNE 	ENTIER PAR 2 OU 4 DEMI PAR 2 OU 4	100 kg	
FOURME D'AMBERT 	ENTIER PAR 2 OU 4 DEMI PAR 2 OU 4	100 kg	
SALERS	MEULE PAR 1 1/8 PAR 1 ; PAR 2 1/16 PAR 2 ; PAR 4	100 kg	
GAPERON CHÈVRE	ENTIER PAR 6	100 kg	
GAPERON VACHE 	ENTIER PAR 6	100 kg	
TOMME PRESTIGE *Marque : Lait de Montagne	ENTIER PAR 2	100 kg	
DÉS DE CANTAL JEUNE	150G PAR COLIS DE 8	100 kg	
DÉS DE CANTAL ENTRE-DEUX	150G PAR COLIS DE 8	100 kg	
DÉS DE BLEU D'AUVERGNE	150G PAR COLIS DE 8	100 kg	
DÉS DE FOURME D'AMBERT	150G PAR COLIS DE 8	100 kg	



FROMAGERIE DES MONTS DU CANTAL

 Benjamin Fabre

 9 rue des Sagnes Faverolles - 15230 PIERREFORT

 04 71 73 26 33

 fmc.commercial15@orange.fr

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	MARQUE OU SIQO
CANTAL VIEUX AU LAIT CRU	ENVIRON 15000 KG (soit environ 375 meules entières)	
CANTAL ENTRE DEUX AU LAIT PASTEURISÉ	ENVIRON 4000 KG (soit 100 meules entières)	
PETIT CANTAL AU LAIT PASTEURISÉ	ENVIRON 450 (soit meules de 9 kg)	
GROSSE TOMME DE MONTAGNE AU LAIT CRU	1000 TOMMES (soit environ 8000 kg)	
RÂPÉ CANTALIEN AU LAIT PASTEURISÉ	ENVIRON 5000 KG	



 Philippe THUAIRE

 35 Rue Newton - 63000 CLERMONT FERRAND

 04 73 74 60 71

 livradois@livradois.fr

PRODUITS	CONDITIONNEMENTS	QUANTITÉ PAR KG MINI PAR COMMANDE	MARQUE	SIQO
BLEU D'Auvergne PASTEURISÉ 	x2	100 kg	Auvermont	
FOURME D'AMBERT PASTEURISÉE 	x2	100 kg	Auvermont	
DEMI BLEU D'Auvergne LAIT CRU 	x4	100 kg	L'or des dômes	
FOURME D'AMBERT LAIT CRU 	x2	100 kg	L'or des dômes	
TOME DE MONTAGNOU 	x1	100 kg	Du Haut Livradois	
RACLETTE LAIT CRU FROTTÉE AU VIN BLANC 	x1	100 kg	Du Haut Livradois	
RACLETTE PASTEURISÉE 	x1	100 kg	Col des Fourches	
RACLETTE LAIT CRU 	x1	100 kg	Du Haut Livradois	
FROMAGE POUR TARTIFLETTE 	x6	100 kg	Livradois	
SAINT NECTAIRE LAITIER 	x6	100 kg	Auvermont	
SAINT NECTAIRE LAITIER 	x4	100 kg	Auvermont	
SALERS 1/16 	x4	100 kg	Livradois	
SAINT NECTAIRE FERMIER 	x2	100 kg	Le Ségur	
CANTAL JEUNE PASTEURISÉ 1/16 	x4	100 kg	Livradois	
CANTAL ED LAIT CRU 1/8 	x1	100 kg	Livradois	
CANTAL JEUNE LAIT CRU 1/8 	x1	100 kg	Livradois	
TOME GRISE 24% 	x4	100 kg	Livradois	
CANTAL ED PASTEURISÉ 1/16 	x4	100 kg	Livradois	
SALERS 1/8 	x1	100 kg	Livradois	
SAINT NECTAIRE LAITIER 	x3	100 kg	L'or des Dômes	
FOURNOLS 	x2	100 kg	Livradois	



SODIAAL FOOD EXPERTS



 Yann ROBRES

 25 Faubourg des Balmettes - BP 29 - 74001 ANNECY

 06 07 39 27 13

 Yann.Robres@sodiaalfoodexperts.com

PRODUITS * **	CONDITIONNEMENTS	SIQO
ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES : "Les Envies de nos Terroirs" Fourme d'Ambert, Cantal Jeune, Tomme Dorée des Pyrénées	3	
EDAM FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 20G	100	
GOUDA FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 20G	100	
EDAM FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 20G	30	
SAINT-PAULIN FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 20G	100	
BLOCS : BLEU CRÉMEUX 150 G	16	
BLOCS : LA BRIQ'	2	
BLOCS : GRAN LÉO 1/8^{ÈME}	2	
BLOCS : GRAN LÉO 1/32^{ÈME}	8	
BLOCS : TOMME BLANCHE 50% MG POIDS VARIABLE	2	
BLOCS : BLEU DOUX BRIQUE 2 KG PPP	2	
BLOCS : SAINT PAULIN PAUVRE EN SODIUM	2	
MINI DÉS CANTAL 500G	16	
DÉS DE CANTAL 10*10 SACHET DE 2 KG	5	
FROMAGE POUR SANDWICHES : CANTAL JEUNE TRANCHES 10*10 25G x 28 SOIT 700G	6	
FROMAGE POUR SANDWICHES : CANTAL JEUNE TRANCHES 20G x 30 SOIT 600G	6	
FROMAGE POUR SANDWICHES : BLEU TRANCHES 24G x 30 SOIT 750 G	6	
GOUDA FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 20G	100	
SAINT PAULIN FROMAGES EN PORTION INDIVIDUELLES 20G	100	
TOMME BLANCHE FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 20G	100	
SAINT-NECTAIRE FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 25G	100	
CANTAL JEUNE FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 25G	100	
BLEU DOUCEUR FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 25G	100	
MILANETTE FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 25G	100	
GOUDA FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 25G	100	

* produits transformés dans des sites industriels de la région avec du lait de producteurs de la région

** par grossistes

SODIAAL FOOD EXPERTS (SUITE)

PRODUITS * **	CONDITIONNEMENTS	SIQO
EDAM FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 25G	100	
SAINT-PAULIN FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 25G	100	
TOMME BLANCHE FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 25G	100	
FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 25G Colis Panaché : Cantal jeune 25g x 25 - Saint-Nectaire laitier 25g x 25 - Tomme Noire 25g x 25 - Saint-Paulin 25g x 25	100	
P'TIT FRUITÉ FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 25G	100	
SAINT-NECTAIRE FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 30g	100	
CANTAL JEUNE FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 30g	100	
FOURME D'AMBERT FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 30g	100	
BLEU DOUCEUR FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 30g	100	
MILANETTE FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 30g	100	
GOUDA FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 30g	100	
EDAM FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 30g	100	
SAINT-PAULIN FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 30g	100	
TOMME BLANCHE FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES 30g	100	
FROMAGES A PIZZAS CANTAMIL BLOC 16 KG	1	
SAINT-PAULIN NON SALÉ FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES À TENEUR EN SODIUM RÉDUITE 30g	50	
GOUDA NON SALÉ FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES À TENEUR EN SODIUM RÉDUITE 30g	50	
FROMAGES POUR REVENTE : Fromage fondu 10 tranchettes x 20g 45 % MG flowpack 200g	22	
FROMAGES POUR REVENTE : Fromage Gouda 10 tranchettes x 20g 45 % MG flowpack 200g	22	
FROMAGES POUR SALADES : COPEAUX GRAN LÉO 500G	6	
FROMAGES POUR SALADES : DÉS DE CANTAL 500G	6	
FROMAGES POUR SALADES : DÉS DE FOURME D'AMBERT 500G	6	
FROMAGES POUR SALADES : DÉS AU LAIT DE BREBIS MYRTIS 500G	6	
FROMAGES POUR SOLUTION REPAS : FONDUE SAVOYARDE Sachet monodose micro-ondable 200 g	10	
FROMAGES PRÊTS À TRANCHER : BREBIS MYRTIS BLOC 1,4KG	5	
FROMAGES PRÊTS À TRANCHER : BLEU GOURMAGE ½ PAIN X 4 PPP	4	
FROMAGES PRÊTS À TRANCHER : BLEU GOURMAGE 1,9 KG	2	
FROMAGES PRÊTS À TRANCHER : LONGE DE CANTAL 700G	6	
LAIT BLANC PREMIER PRIX UHT 1/2 ÉCRÉMÉ BRIQUE 1L	6	
LAIT DE NOS RÉGIONS 1/2 ÉCRÉMÉ BRIQUE 1L - RHÔNE	6	
LAIT FRAIS PASTEURISÉ GRANDLAIT FRAIS 1/2 ÉCRÉMÉ BOUTEILLE 1L	6	
LAIT FRAIS PASTEURISÉ GRANDLAIT FRAIS ENTIER BOUTEILLE 1L	6	

* produits transformés dans des sites industriels de la région avec du lait de producteurs de la région

** par grossistes

SODIAAL FOOD EXPERTS (SUITE)

PRODUITS* **	CONDITIONNEMENTS	SIQO
LAIT FRAIS PASTEURISÉ GRANDLAIT FRAIS ENTIER BOUTEILLE 2L	6	
LAIT INFANTILES UHT CROISSANCE 3, 10 À 24 MOIS, BOUTEILLE 1L	6	
LAIT INFANTILES UHT CROISSANCE 4, 20 À 36 MOIS, BOUTEILLE 1L	6	
MICROPAINS 8G : BEURRE DOUX 82% MG	750	
MICROPAINS 10G : BEURRE DEMI-SEL 80% MG	600	
MICROPAINS 10G : BEURRE DOUX 82% MG	600	
MICROPAINS 15G : BEURRE DOUX 82% MG	400	
PLAQUETTES 250G : BEURRE À TENEUR RÉDUITE EN MG DOUX 60 % MG	40	
PLAQUETTES 250G : BEURRE DOUX 82% MG	40	
PLAQUETTES 250G : BEURRE DEMI-SEL 80% MG	40	
PORTIONS EN BARQUETTE DE CANTAL JEUNE 30G X 24	6	
PORTIONS EN BARQUETTE DE FOURME D'AMBERT 30G X 24	6	
PORTIONS EN BARQUETTE DE SAINT-NECTAIRE 30G X 24	6	
PORTIONS EN BARQUETTE DE TOMME BLANCHE 30G X 24	6	
PORTIONS EN BARQUETTE DE BLEU DOUCEUR 30G X 24	6	
PORTIONS EN BARQUETTE DE MILANETTE 30G X 24	6	
PORTIONS EN BARQUETTE DE GOUDA 30G X 24	6	
PORTIONS EN BARQUETTE DE EDAM 30G X 24	6	
PORTIONS EN BARQUETTE DE SAINT PAULIN 30G X 24	6	
RÂPÉS CANTAL 2KG	5	
RÂPÉS CANTAMIL 2KG	5	
RÂPÉS IL FILANTE 2KG	5	
RÂPÉS GRAN LEO 2KG	5	
RÂPÉS CANTAL JEUNE 2,5KG	2	
RÂPÉS EMMENTAL FRANÇAIS 1KG BRINS 1,8 MM	10	
TARTINABLE : BEURRE 40% DOUX SPÉCIAL SANDWICH BARQUETTE 1KG	6	
TARTINABLE : BEURRE 40% DEMI-SEL SPÉCIAL SANDWICH BARQUETTE 1KG	6	

* produits transformés dans des sites industriels de la région avec du lait de producteurs de la région

** par grossistes

NOS GROSSISTES PARTENAIRES



EpiSaveurs
groupe pomona

Anne-Marie CHAZELLE
Directrice Commerciale Rhône Alpes Auvergne
18 allée du Grand Totem
ZAC de Chesnes
38070 Saint Quentin Fallavier
Tél : 04 74 99 65 65
Mobile : 06 99 92 14 57
Fax : 04 74 95 47 88
am.chazelle@episaveurs.fr



PassionFroid
groupe pomona

Didier DUCOURNEAU
Responsable marchés publics
29, av Urbain Le Verrier
69805 Saint-Priest Cedex
Tél : 04 72 71 24 06
Mobile : 06 23 77 00 65
Fax : 04 37 65 54 10
d.ducourneau@passionfroid.fr

METRO

Xavier LEGUELINEL
Directeur Produits Frais Élaborés
5 rue des Grands Prés – ZA du Petit
92024 Nanterre Cedex
Tél : 08 25 09 09 09
Xavier.leguelinel@metro.fr

Jean-Christophe MOUCHERON
Directeur
Pôle d'Activités Briffaut Est
Avenue Maurice René Simonnet
26000 Valence
Tél : 08 25 09 09 09
J.moucheron@metro.fr



TRANSGOURMET

En local sur le site de St Quentin Fallavier (38)

Dylan DESMOULINS
Conseiller culinaire
dylan.desmoulins@transgourmet.fr

En coordination nationale

Matthieu SCHAUFFLER
Category manager et coordinateur sur le local
matthieu.schauffler@transgourmet.fr



VOS FOURNISSEURS

des entreprises régionales engagées



BEURRERIE COOPÉRATIVE LE COQ D'OR

 **Jérémy RANDU**
 01340 FOISSIAT
 04 74 52 38 32
 jeremy.randu@lecoqdor01.fr



 **Pierre-Antoine MARECHAL**
 266 ROUTE DE CONFORT
01410 CHEZERY FORENS
 04 50 56 91 67
 fromagerie.abbaye@orange.fr



Benjamin FABRE
 9 rue des Sagnes Faverolles
 15230 PIERREFORT
 04 71 73 26 33
 fmc.commercial15@orange.fr



FROMAGERIE DE LESCHERAINES

 **Mathieu LEPAUMIER**
 73340 LESCHERAINES
 04 79 63 30 37
 qualite@fromageriedelescheraines.fr



Société laitière
de LAQUEUILLE

SICA LAQUEUILLE

 **Olivier PAUPERT**
 63820 ST JULIEN PUY LAVEZE
 07 62 31 20 30
 opaupert@laqueuille.net 5060

PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR

DEPUIS 1911

FROMAGERIES DISCHAMP – LA MONTAGNE

 **Laurent DECOLIN**
Directeur de Zone Ouest
 06 42 03 15 08
 laurent.decolin@dischamp.com

 **Aurore LEJARS**
Directrice zone Est
 aurore.lejars@dischamp.com

 **Cécile HENTZEN**
 ZA la Vernède 63350 Sayat
 04 73 62 72 64
 cecile.hentzen@dischamp.com



COOPÉRATIVE DE YENNE

 **Clément DUMOLLARD**
 Porte de Savoie - Route de Chambuet
73170 YENNE
 04 79 63 30 37
 cdumollard@coop-de-yenne.com



Armelle PERRIN
 Le Bourg - 73670 ENTREMONT LE VIEUX
 06 68 77 68 29
coop.lait.entremont@orange.fr

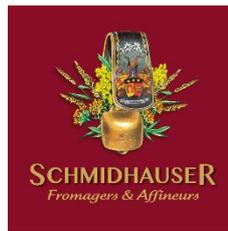


Yann ROBBES
 25 Faubourg des Balmettes
 BP 29 74001 ANNECY
 06 07 39 27 13
Yann.Robbes@sodiaalfoodexperts.com



LAITERIE DU FOREZ

Jérôme DURIEUX
 LA BRUYERE - SAVIGNEUX - 42600 MONTBRISON
 04 77 96 88 80
j.durieux@laitduforez.com



Carole Weigel / Responsable commerciale
 375 route du Fier - 74290 ALEX
 04 57 09 40 27
cweigel@schmidhauser.fr



Philippe THUAIRE
 35 Rue Newton - 63000 CLERMONT FERRAND
 04 73 74 60 71
livradois@livradois.fr



COOPÉRATIVE FRUITIÈRE DU VAL D'ARLY SAVOIE MONT BLANC

Isabel CAMPANON
 Les Seigneurs, 71 chemin des Evettes
 73590 FLUMET SAVOIE
 06 23 22 81 84
i.campanon@coopvaldarly.com



Patrice DIEUDONNE
 212 rue Anatole - 74800 LA ROCHE SUR FORON
 06 81 55 64 69
patrice.dieudonne@enilv.fr

LE CRIEL

Le CRIEL Alpes Massif Central, l'interprofession laitière a été créée par des femmes et des hommes engagés : producteurs, l'ensemble de la transformation laitière (coopératives, industriels privés).

Tous partagent cette conviction et agissent collectivement pour des valeurs communes : une production locale avec des fermes à taille humaine et des sites de production répartis sur l'ensemble du territoire, une diversité de produits laitiers qui font la fierté, l'histoire et le futur de nos régions, dans la maîtrise du respect des traditions et à la pointe de l'innovation. Le CRIEL remplit deux objectifs principaux : faciliter les relations entre producteurs et transformateurs de la filière laitière et promouvoir l'image du lait et des produits laitiers.



Retrouvez en téléchargement ce document sur www.crielamc.fr