



**SALON
MULTI-ENSEIGNES
MULTI-RÉSEAUX
D'ÎLE-DE-FRANCE**

11 JUILLET 2023

1^{ère} édition
Campus AgroParisTech



CATALOGUE
ENTREPRISES 2023

Chers visiteurs,

Nous sommes ravis de vous accueillir aujourd'hui sur ce salon dédié aux entreprises agroalimentaires franciliennes. Pour cette première édition, venez découvrir ou re-découvrir les TPE, PME et start-up qui nourrissent les franciliens et constituent le tissu économique de notre territoire.

La qualité, l'innovation, la responsabilité sociétale et environnementale guident leur développement. Ces sociétés seront des atouts pour votre sourcing et vous proposeront des produits locaux plébiscités par vos consommateurs et clients.

Nos partenaires AgroParisTech et Agroalia auront également le plaisir de vous présenter les entreprises qu'ils incubent ou qu'ils accompagnent sur leurs stands dédiés.

**Alors bonne visite et surtout
 bonne dégustation !**

Vanessa Pottier, *Déléguée Générale*



LES CATÉGORIES



110Graines	●	p.4	La Rose de Tunis	●	p.17
24Terre	●	p.4	La Tribu du Palais	●	p.18
Artemus	●	p.5	La Vie en Herbes	●	p.18
Aspasia Bui Kim Khue	●	p.5	Le Papondu	●	p.19
Bam&Co	●	p.6	Les Deux Gourmands	●	p.19
Bon Dimanche	●	p.6	Les Fées Maison	●	p.20
Brasserie Rabourdin	●	p.7	Les Nouveaux Affineurs	●	p.20
Brio Maté	●	p.7	Macarons Gourmands	●	p.21
Carembouche	●	p.8	Maison Alperel	●	p.21
Champerché	●	p.8	Maison Lehoff	●	p.22
Cocoriton	●	p.9	Maison Martin	●	p.22
Colorado Cookie	●	p.9	Matatie	●	p.23
Comptoir des Arrangés	●	p.10	Moulins de Versailles	●	p.23
Délices de Fines Bulles	●	p.10	MXO Cocktails	●	p.24
Des Lis Chocolat	●	p.11	Nudj	●	p.24
Elsy Food	●	p.11	Ogeu Distribution	●	p.25
Ets Lefevre	●	p.12	Papapéro	●	p.25
Funky Veggie	●	p.12	Piquette	●	p.26
Glim Africa	●	p.13	Popmaté	●	p.26
Infuseo	●	p.13	SAFF	●	p.27
Ingé Culinaire	●	p.14	Sirops Lissip	●	p.27
Jouneau	●	p.14	Smart&Green	●	p.28
Kubli	●	p.15	Terre d'ici	●	p.28
La Boîte à Champignons	●	p.15	Tinybird	●	p.29
La Ferme de Grignon	●	p.16	Upper	●	p.29
La Ferme de La Temblaye	●	p.16	Varachaux	●	p.30
La Ferme de Viltain	●	p.17			



110Graines



Des granolas aux sablés en passant par les super aliments, nous avons créé une gamme Bio et 100% naturelle dans l'univers du petit déjeuner et des petites faims.

Nos produits, confectionnés en Ile-de-France, conjuguent équilibre et gourmandise ! Ingrédients de qualité, recettes exclusives et cuisson douce sont la clé d'un petit déjeuner ou d'un encas réussi !

Notre objectif ? Rendre accessible à tous une alimentation équilibrée. Chez 110Graines, le bien-être est au cœur de nos recettes !



SIÈGE SOCIAL :
1 Place des Flutiaux
77700 BAILLY-ROMAINVILLIERS



LIEU DE PRODUCTION :
77000 VAUX-LE-PÉNIL



CONTACT :
Sandy ELGAIED
sandy.elgaied@110graines.com
Tél : 06 26 42 78 75
www.110graines.com



Artemus



SIÈGE SOCIAL :
24Ter av des deux clochers
94450 LIMEIL BREVANNES



LIEU DE PRODUCTION :
94450 LIMEIL BRÉVANNES



CONTACT :
Laurent LALOUE
laurent@brasserie-artemus.fr
Tél : 06 61 98 66 71
www.brasserie-artemus.fr

Depuis 2015, Artemus c'est :

- Des bières brassées et vendues en IDF,
- Une production artisanale et raisonnée,
- Un engagement environnemental.

Nos bières sont imaginées comme des destinations. Laurent ingénieur brasseur rythme son houblonnage pour faire voyager nos papilles avec des saveurs inédites et toujours gourmandes.



24Terre



24Terre est une torréfaction locale basée en île de France.

24Terre propose des cafés de spécialité de pure origine non mélangés sourcés en direct depuis le producteur.



SIÈGE SOCIAL :
77 rue de Lagny
75020 PARIS



LIEU DE PRODUCTION :
94450 LIMEIL-BRÉVANNES



CONTACT :
Claire VIGER
claire@ravensara.fr
Tél : 06 03 02 58 87
www.24terrecafe.fr



Aspasia Bui Kim Khue



Nous sommes une PME familiale en capitaux propres de 48 personnes spécialisée dans la fabrication et la distribution de produits frais depuis 1984. Aspasia dispose, en Île-de-France, d'un outil de production de 6500m² certifié aux normes IFS et Bio.

- 400 références de matières premières travaillées.
- 1500 tonnes de tartinales.
- 900 tonnes de produits asiatiques et de plats cuisinés.
- 200 tonnes de productions de blinis. Pouvant répondre aux contraintes de volumes de marchés distributeurs comme à des plus petits marchés confidentiels.



SIÈGE SOCIAL :
35 Avenue du chalet
93360 NEUILLY-PLAISANCE



LIEU DE PRODUCTION :
93370 MONTFERMEIL



CONTACT :
Hervé LOISEAU
h.loiseau@aspasia-france.fr
Tél : 06 47 02 25 99
www.aspasia-france.fr



Bam&Co



C'est en 2019 que BAM&CO voit le jour ! Notre pari ? Proposer des produits aussi naturels que gourmands pour le petit-déjeuner, le goûter et l'apéritif ! Nos produits sont bio, fabriqués avec passion en Île-de-France, et dépourvus d'additifs ou de conservateurs. Notre philosophie ? Rassembler tout le monde autour de la table avec des produits naturellement sans gluten et veggie. Nous travaillons aujourd'hui avec les épicerie fines, la GMS, la GSS et l'hôtellerie, à travers une large gamme de produits et de formats, allant du vrac au snack.

SIÈGE SOCIAL :
2 passage courtois
75011 PARIS

LIEU DE PRODUCTION :
75011 PARIS

CONTACT :
Katia PARÉ
katia@bam-et-co.com
06 15 37 13 98
www.bam-et-co.com



Brasserie Rabourdin



SIÈGE SOCIAL :
22 rue Lafayette
77540 COURPALAY

LIEU DE PRODUCTION :
77540 COURPALAY

CONTACT :
Hubert RABOURDIN
direction@brassierabourdin.com
Tél : 06 77 15 67 87
www.brassierabourdin.com

Créée en 2001 dans le corps de ferme familial, la Brasserie Rabourdin fait partie des rares « agriculteurs-brasseurs » en France. En effet, elle n'est que le prolongement de l'activité première de la famille Rabourdin qui est l'agriculture. L'orge cultivée sur la ferme sert de matière première pour la fabrication de toutes les bières de la brasserie. Au total, ce sont pas moins de 12 bières différentes qui sont brassées par l'équipe de production.



Bon Dimanche



SIÈGE SOCIAL :
Chemin des 40 arpents
78 860 SAINT-NOM-LA-BRETÈCHE

LIEU DE PRODUCTION :
78 860 SAINT-NOM-LA-BRETÈCHE

CONTACT :
Eleonore BEAU
eleonore.beau@bondimanche.fr
Tél : 07 81 96 28 43
www.bondimanche.fr

Bon dimanche développe un concept de micro-laiteries pour transformer et distribuer localement une gamme gourmande de desserts laitiers bio. Leur première micro-laiterie se situe à Saint-Nom-la-Bretèche (78) et les produits sont distribués directement dans les magasins bio franciliens à moins de 150km. La gamme Bon dimanche se compose aujourd'hui de 4 parfums de crème glacée : Vanille, Chocolat, Noisette et Thé matcha. Les pots affichent une liste d'ingrédients 100% bio et la plus simple possible : sans additif, ni ingrédient ultra-transformé.



Brio Maté



Brio Maté est une boisson énergisante 100% naturelle au yerba maté. Toutes nos recettes sont bios, énergisantes, faibles en sucre et fabriquées en France. Le maté est une plante d'Amérique latine consommée depuis des décennies pour ses bienfaits pour la santé et son effet stimulant, notamment au Brésil et en Argentine. Toutes nos boissons sont équivalentes à 2 cafés, mais procurent une énergie plus longue et diffuse. Au travail, en soirée, au sport, pendant et après un repas, Brio est à vos côtés pour vous procurer un boost d'énergie naturelle !

SIÈGE SOCIAL :
117 rue de Charenton
75012 PARIS

LIEU DE PRODUCTION :
BRESSUIRE (79)
LEOGNAN (33)

CONTACT :
Julien BAUDRY
julien.baudry@brio-mate.com
Tél : 06 22 53 48 03
www.brio-mate.com

START UP

Carembouche



Les Carembouchées : des gourmandises santé pour les personnes qui ne mangent pas suffisamment pour couvrir leurs besoins, à risque de dénutrition et de sarcopénie. Elles sont petites (10g), riches, gourmandes, de texture adaptée au manger-main. Elles contiennent 1g de protéine. Elles combinent protéines et probiotiques pour apporter les nutriments et un probiotique favorisant leur utilisation par l'organisme. Elles se consomment en dehors des repas, tout au long de la journée.



SIÈGE SOCIAL :
22 rue Coquillière
91430 IGNY



LIEU DE PRODUCTION :
Production à venir



CONTACT :
Odile DE CHRISTEN
odile.dechristen@carembouche.fr
Tél : 06 60 72 09 14
www.carembouche.fr



START UP

Cocoriton



SIÈGE SOCIAL :
Ferme de la Tour
02300 SAINT-AUBIN



LIEU DE PRODUCTION :
91320 WISSOUS



CONTACT :
Alexandre PHILIPPON
alexandre.philippon@cocoriton.fr
Tél : 06 28 66 00 50
www.cocoriton.fr

Cocoriton commercialise les premières alternatives végétales à la viande issues du monde paysan à base de légumineuses, céréales et co-produits pour un impact minimal sur la planète, un impact positif sur la santé et sur la rémunération des agriculteurs. Nos produits aux divers formats (galettes, boulettes, égrainé) sont destinés à végétaliser le cœur de repas. Idéal pour la restauration collective, commerciale et la fabrication de plats cuisinés. Tous nos produits sont Nutriscore A et deux produits de la gamme sont labellisés Bleu-Blanc-Cœur.



La galette tomate
origan

Les boulettes fèves et
oignon

L'égrainé végétal
(fèves et blé)

START UP

Champerché



SIÈGE SOCIAL :
12 allée du clos fleuri
78600 MAISONS-LAFFITTE



LIEU DE PRODUCTION :
78500 SARTROUVILLE



CONTACT :
Manon JAOUEN
manon.jaouen@champerche.fr
Tél : 07 65 25 15 56
www.champerche.fr

Champerché est une entreprise d'agriculture urbaine, durable, spécialisée dans le développement de la Bioponie. Nous produisons toute l'année différentes variétés d'aromates, de micro pousses, de fleurs comestibles et de fruits et légumes en intérieur, dans un climat entièrement maîtrisé. Nous utilisons par ailleurs des auxiliaires de culture (insectes ou champignons), permettant d'éviter le recours aux pesticides ou fongicides chimiques.



8



ÉPICERIE
SUCRÉE

Colorado Cookie



SIÈGE SOCIAL :
COOKIE CRÉATIONS
4 rue Henri Becquerel
77500 CHELLES



LIEU DE PRODUCTION :
77500 CHELLES



CONTACT :
Christophe DUCOURNAU
christophe.ducournau@colorado-cookie.fr
Tél : 06 19 56 99 13
www.colorado-cookie.com

Cookie Créations, connue à travers sa marque Colorado Cookie, est une société familiale française spécialisée en pâtisseries d'inspiration américaine, pionnière sur ce segment. Nos équipes sélectionnent des ingrédients issus de filières responsables et les associent dans un processus de production artisanal. Nous tenons particulièrement à tenir et à promouvoir des engagements RSE forts récompensés par les labels EcoVadis 2022 et PME+.

Les recettes gourmandes, originales ou sur-mesure, répondent aux attentes de nos partenaires et clients et à leurs clients consommateurs.



9



Comptoir des Arrangés



Geoffrey et Quentin, deux frères passionnés par les arrangés développent dans leur atelier d'Île-de-France leurs recettes de rhum arrangé dans la plus pure tradition artisanale. Dans leur entreprise familiale, tout est produit manuellement avec le plus grand soin, de la découpe des fruits à la mise en bouteille.

Leurs arrangés sont créatifs aux goûts subtils et fruités grâce à l'association équilibrée du rhum agricole de Guadeloupe ou un rhum bio du Paraguay et des fruits.

Des recettes sans arômes artificiels, sans colorants ni conservateurs.

SIÈGE SOCIAL :
5 rue des Fontenelles
78920 ECQUEVILLY

LIEU DE PRODUCTION :
78920 ECQUEVILLY

CONTACT :
Quentin CHANSOLME
hello@square-box.fr
Tél : 06 58 04 41 00
www.lecomptoirdesarranges.fr



Des Lis Chocolat



SIÈGE SOCIAL :
Z1 du Rocher Vert
6, rue Louis Blériot
77140 NEMOURS

LIEU DE PRODUCTION :
77140 NEMOURS

CONTACT :
Carolyn ARCIERO
deslischocolat.commercial@orange.fr
Tél : 01 64 29 20 20
www.deslischocolat.com

Créée en 1985, Des Lis Chocolat fut reprise par Denis JULLEMIER en 2006. Nous sommes artisan chocolatier, biscuitier, confiseur, sans cesse à la recherche d'innovations tout en puisant dans les ressources locales.

Nous avons 5 univers de fabrication : le Coquelicot (symbole de notre région et marque dont nous sommes dépositaire), le Sucre d'orge de Moret Sur Loing, le chocolat, le biscuit Flore Cocardon.

Des produits à forte identité historique qui éveillent les papilles et labellisés Produits en Île-de-France.



Délices de Fines Bulles



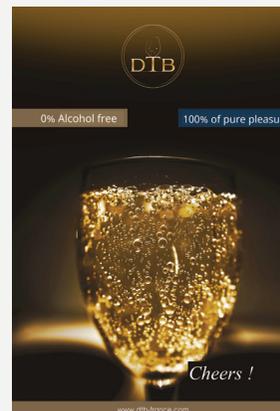
SIÈGE SOCIAL :
9 allée des bateliers
91080 EVRY COURCOURONNES

LIEU DE PRODUCTION :
Val de la Loire,
près d'Angers

CONTACT :
Daouda BAMBÀ
contact@dtb-france.com
Tél : 06 05 67 81 47
www.dtb-france.com

Fondée en 2021, DTB est spécialisée dans la vente de pétillant sans alcool. Son premier né, « Délice de fines bulles » est un pétillant de pur jus de raisins, n'ayant subi aucune fermentation, produit en France.

Élaborés dans le respect du terroir en collaboration avec un domaine du Val de Loire, nos pétillants se déclinent en blanc et en rosé. À la fois vegan et sans sucre ajouté, nos pétillants conviennent à tout aussi bien aux femmes enceintes qu'aux sportifs.



Elsy Food



ELSY revisite le snack gourmand en version healthy. Découvrez la gamme de confiseries chocolatées ELSY : grâce à un chocolat aux fibres diététiques (racines de chicorée), elles sont 65% à 90% moins sucrées que les confiseries du marché (et sans édulcorant !), très riches en fibres, sans gluten et à faible indice glycémique ! Made in France, avec un cacao équitable et un cœur croquant BIO... vous n'avez vraiment plus aucune raison de résister. Bref, ELSY garde le kiffe et change tout le reste !



SIÈGE SOCIAL :
6 rue d'Armaille
75017 PARIS

LIEU DE PRODUCTION :
Production française
(plusieurs sites)

CONTACT :
Claire LAURENT
claire@iamelsy.fr
Tél : 06 87 15 27 01
www.iamelsy.fr



Ets Lefevre



Depuis plus de 60 ans, les Ets LEFEUVRE fabriquent et distribuent en région IDF des crêpes, des galettes de sarrasin, des blinis et des pancakes.

Aucun additif, aucun conservateur et des ingrédients locaux: (la farine de blé par exemple est issue de blé cultivé en IDF) caractérisent les produits sains cuits sur les deux faces par une équipe expérimentée. Avec une capacité de production dépassant les 20 000 unités par jour incluant une gamme BIO, les Ets LEFEUVRE ont déjà acquis une solide réputation d'excellence dans le monde des crêpes en IDF.



SIÈGE SOCIAL :
10 rue Diderot
91350 GRIGNY

LIEU DE PRODUCTION :
91350 GRIGNY

CONTACT :
Philippe WERLER
Philippe.werler@ets-lefeuvre.fr
Tél : 07 49 98 13 06
www.ets-lefeuvre.fr



Glim Africa



SIÈGE SOCIAL :
Food Inn Lab, AgroParisTech
22 place de l'Agronomie
91120 PALAISEAU

LIEU DE PRODUCTION :
DOUALA, Cameroun

CONTACT :
Annie ADIOGO
annie.adiogo@glimafrica.com
Tél : 06 67 85 56 44
www.glimafrica.com

Glim Africa développe en France, de nouveaux savoirs-faires avec le niébé, haricot à haut potentiel nutritionnel et environnemental. Il est transformé au sein de notre atelier au Cameroun, terre du niébé, en pâtes alimentaires, semoule de couscous et farine naturellement sans gluten et riches en protéines (22%). Notre volonté est de favoriser des ponts culinaires qui vont dynamiser cette filière agricole vivrière au travers d'une consommation locale et globale.



Funky Veggies



SIÈGE SOCIAL :
26 rue des Sablons

LIEU DE PRODUCTION :
Production française

CONTACT :
Adrien DECASTILLE
adrien@funkyveggie.fr
Tél : 06 19 05 82 31
www.funkyveggie.fr

Funky Veggies est la start-up incontournable des rayons (>3000 points de vente en France) et des réseaux sociaux (>100k abonnés sur Insta) qui démocratise la gourmandise "sans rien de bizarre à l'intérieur". Comment ? En revisitant des incontournables du petit dej et en les rendant plus "clean" (bio, fabriqué en France, excellentes notes Yuka & Nutriscores...), sans compromettre leur gourmandise : la pâte à tartiner OUF! (1e pâte à tartiner sans huile du tout !), les céréales fourrées à la composition irréprochable et le granola très très crunchy.



Infuseo



Entreprise innovante spécialisée dans le traitement des ingrédients par haute pression grâce auquel nous produisons des eaux infusées et des avocats prêts à consommer. Grâce à cette technologie, nos produits conservent leur fraîcheur et leurs bienfaits pendant 30 jours, sans avoir besoin de conservateurs ou d'additifs. Nos eaux infusées offrent une variété de saveurs rafraîchissantes et hydratantes. Quant à nos avocats, ils sont prêts à être dégustés à tout moment, offrant une texture et un goût exceptionnels.

SIÈGE SOCIAL :
36 rue du Séminaire
94150 RUNCIS

LIEU DE PRODUCTION :
41700 CONTRES

CONTACT :
Wulfran GOUPY
wulfran@infuseo.fr
Tél : 07 67 28 36 45
www.infuseo.fr



Ingé Culinaire

INGÉ CULINAIRE
Creative food lab

L'Ingé Culinaire : le partenaire pratique et flexible des professionnels de la restauration. Simplifiez vos préparations en cuisine avec nos produits frais et innovants en poche refermable pour une gestion optimale des stocks et réduction du gaspillage. En plus d'une gamme de houmous et caviar d'aubergine déclinée en plus de 20 recettes, nous proposons un service de personnalisation pour vos recettes spécifiques.

Gagnez du temps et de l'énergie avec nos produits prêts à l'emploi.



SIÈGE SOCIAL :
5 rue Pleyel
93200 SAINT DENIS

LIEU DE PRODUCTION :
69003 LYON

CONTACT :
Raphy BODIKIAN
raphy@ingeculinaire.com
Tél : 07 69 87 16 49
www.ingeculinaire.com



Kubli



SIÈGE SOCIAL :
17 rue Gustave Eiffel
91420 MORANGIS

LIEU DE PRODUCTION :
91420 MORANGIS

CONTACT :
Gilles DUAULT
gilles.duault@kubli.fr
Tél : 06 82 64 17 37
www.kubli.fr

La Confiserie KUBLI produit depuis 123 ans en Ile de France une large gamme de bonbons traditionnels de sucre cuit. Elle est labélisée EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant).



Jouneau



SIÈGE SOCIAL :
9 rue Edouard Branly
95220 HERBLAY-SUR-SEINE

LIEU DE PRODUCTION :
95220 HERBLAY-SUR-SEINE

CONTACT :
François Xavier GUÉRIN
fxguerin@cruscana.fr
Tél : 06 85 94 19 22
www.cruscana.fr

Cruscana propose une vaste gamme de tartinables et aides culinaires : tapenades, rillettes de thon et légumes, beurres de crustacés, œufs de lompe à la crème... Savoureux et équilibrés, ils enchantent les apéritifs, assaisonnent délicieusement les salades, garnissent les sandwiches avec goût. Les produits Cruscana sont fabriqués en Ile-de-France par une PME familiale et indépendante, qui depuis son origine en 1965 sélectionne ses ingrédients avec la plus grande exigence.



La Boîte à Champignons



La Boîte à Champignons collecte le marc de café des grandes entreprises d'Ile de France, le rapatrie sur son site des Yvelines par des personnes en situation de retour à l'emploi et y fait pousser des champignons dans ses salles en environnement contrôlé, livrés tous les jours à Rungis. Le marc de café est aussi utilisé pour assembler à la main des kits champignons à faire pousser soi-même à domicile. En fin de cycle de production, le substrat de culture est utilisé comme engrais par les agriculteurs de la Plaine de Versailles.



SIÈGE SOCIAL :
Chemin Des Quarante
Arpents
78860 SAINT NOM LA
BRETÈCHE

LIEU DE PRODUCTION :
78860 SAINT NOM LA
BRETÈCHE

CONTACT :
Alban MAITROT
alban@kroptek.com
Tél : 06 22 58 26 74
www.laboiteachampignons.com



La Ferme de Grignon



Créée en 1899 au cœur de la Plaine de Versailles, la Ferme de Grignon c'est 350 ha de cultures pour l'alimentation de nos 500 brebis et 150 vaches laitières. Depuis 1982, la ferme fabrique des produits laitiers fermiers avec une gamme de yaourts, fromages blancs, faisselle, laits pasteurisés et crème fraîche. Tous nos produits sont faits à la ferme avec le lait de nos vaches. Depuis 2006, nous sommes engagés pour l'environnement au travers du projet Grignon Energie Positive. Nous sommes certifiés ISO 14001 (2014) et HVE 3 (2016).



SIÈGE SOCIAL :
 Route de la ferme
 78850 THIVERVAL GRIGNON

LIEU DE PRODUCTION :
 78850 THIVERVAL GRIGNON

CONTACT :
 Johan BATTAREL
 Johan.lepetitversillais@gmail.com
 Tél : 07 62 32 07 54
 www.fermedegrignon.fr



La Ferme de Viltain



La laiterie de la Ferme de Viltain est située à proximité de la salle de traite. Toutes nos productions sont réalisées avec le lait frais de la traite du jour issu de notre exploitation Haute Valeur Environnementale (HVE). Des produits de qualité fabriqués selon des recettes familiales et traditionnelles répondant aux exigences de restaurateurs, collectivités qui nous font confiance depuis plus de 30 ans. De plus, nous adhérons à la démarche française Bleu-Blanc-Coeur, reconnue d'intérêt nutritionnel et environnemental par l'Etat.

SIÈGE SOCIAL :
 La Laiterie de la Ferme
 de Viltain - Chemin de Viltain
 78350 JOUY EN JOSAS

LIEU DE PRODUCTION :
 78350 JOUY-EN-JOSAS

CONTACT :
 Clément DE LA RAITRIE
 commercial@viltain.fr
 Tél : 01 39 56 32 94
 www.viltain.fr



La Ferme de La Tremblaye



SIÈGE SOCIAL :
 Chemin de la tremblaye
 78125 LA BOISSIÈRE L'ECOLE

LIEU DE PRODUCTION :
 78125 LA BOISSIÈRE L'ECOLE

CONTACT :
 Olivier VEILLET
 olivier.veillet@latremblaye.fr
 Tél : 06 78 36 04 10
 www.fermedelatremblaye.com

Depuis 1967, la Ferme de La Tremblaye, près de Rambouillet, nourrit ses élevages de vaches et de chèvres grâce à ses propres cultures selon les principes de l'Agroécologie. Dans la fromagerie au cœur de la Ferme, le lait est travaillé de manière traditionnelle pour garder l'authenticité des fromages Fermiers. Les déchets issus de l'élevage et de la fromagerie, ainsi que le bois de sa forêt alimentent une unité de méthanisation et une chaudière à bois qui la rendent autonome en énergies renouvelables sur l'ensemble de la ferme depuis 2013.



La Rose de Tunis



La Rose de Tunis est une entreprise familiale française créée en 1989, et spécialisée dans la fabrication artisanale et la distribution de pâtisseries orientales du bassin méditerranéen

SIÈGE SOCIAL :
 7 Bd Ornano
 75018 PARIS

LIEU DE PRODUCTION :
 93430 VILLETANEUSE

CONTACT :
 Heger HACHANI
 hegerh.larosedetunis@gmail.com
 Tél : 06 10 40 34 58
 www.larosedetunis.com



La Tribu du Palais



De bons et vrais légumes, pas le moindre additif, colorant ou conservateur et des recettes savoureuses qui affichent un Nutri-Score A ! Nos Ketchup maison, sauce Barbecue, Pesto ou encore Ketchups de Carottes et de Betteraves vont raviver vos papilles et mettre du pep's dans vos assiettes tout en soutenant l'agriculture française !

SIÈGE SOCIAL :
 184 rue de Billancourt
 92100 BOULOGNE BILLANCOURT

LIEU DE PRODUCTION :
 91460 MARCOUSSIS

CONTACT :
 Alexandra THOMAS
 scontact@latribudupalais.fr
 Tél : 07 69 46 10 66
 www.latribudupalais.fr



Le Papondu



SIÈGE SOCIAL :
 Sunny Side, 22 rue Jean Pierre
 de Béranger
 95240 CORMEILLES-EN-PARISIS

LIEU DE PRODUCTION :
 95000 CERGY

CONTACT :
 Sheryline THAVISOUK
 sheryline@papondu.fr
 Tél : 06 65 57 53 57
 www.papondu.fr

Il est désormais possible de faire des omelettes sans casser des œufs ! Le Papondu propose des alternatives végétales aux œufs capables de les remplacer dans la cuisine du quotidien. Il peut être cuisiné en omelette, brouillé, ou utilisé comme ingrédient dans toutes les recettes qui nécessitent un œuf battu. Ce substitut est particulièrement adapté aux personnes suivant des régimes végétaliens, mais aussi à celles souffrant d'allergies aux œufs. L'objectif du Papondu est simple : permettre à tous d'avoir une alimentation qui allie santé et valeurs.



© Le Papondu



La Vie en Herbes



SIÈGE SOCIAL :
 ESAT La Vie en Herbes
 chemin des Bieds
 91460 MARCOUSSIS

LIEU DE PRODUCTION :
 91460 MARCOUSSIS

CONTACT :
 Patricia MUNOZ
 p.munoz@amisdelatelier.org
 Tél : 06 98 75 56 48
 www.lavieenherbes.fr

La Vie en Herbes, ESAT implanté à Marcoussis (91) depuis 1990 est une entreprise responsable, pionnière de l'économie durable :

- Une production bio, respectueuse de la Nature certifiée par Ecocert
- Un lieu d'insertion et d'accompagnement par le travail où 80 adultes en situation de handicap mental, psychique et/ou social produisent des plantes aromatiques et médicinales et conditionnent des tisanes BIO.

100% des bénéfices sont réinvestis dans l'accompagnement de personnes en situation de Handicap au sein de la Fondation Les Amis de L'atelier.



Les Deux Gourmands



SIÈGE SOCIAL :
 Ferme Neuve, RD 307
 78121 CRESPIÈRES

LIEU DE PRODUCTION :
 78121 CRESPIÈRES

CONTACT :
 Louis BATAILLE
 louis.bataille@lesdeuxgourmands.fr
 Tél : 06 50 99 76 00
 www.lesdeuxgourmands.fr

Chez LES DEUX GOURMANDS, nous sommes engagés dans une alimentation plus respectueuse des hommes et de la planète.

Nous fabriquons nous-mêmes tous nos biscuits, récoltons notre propre miel, et sélectionnons nos ingrédients en priorité autour de chez nous.

Producteurs locaux, circuits courts, agriculture raisonnée, biologique ou agro-écologique : nous privilégions toujours les démarches plus durables et vertueuses.

Biscuitiers et apiculteurs, nous avons à cœur de vous offrir le meilleur de nos terroirs.



Les Fées Maison



Pourquoi choisir entre manger équilibré et manger gourmand quand on peut faire les 2 ? Chez Les Fées Maison, nous élaborons des préparations culinaires sucrées et salées, gourmandes et nutritives. Avec nos préparations pour gâteaux bio moins sucrées et nos préparations pour galettes veggie,

nous enchantons tous les moments de votre journée, le tout, en seulement quelques minutes de préparation. Fabrication artisanale dans les Yvelines, avec les farines du moulin familial. Parce que ce que cuisiner sainement ne doit pas être une histoire de temps.

SIÈGE SOCIAL :
 2 rue Louis Blériot
 78130 LES MUREAUX

LIEU DE PRODUCTION :
 78130 LES MUREAUX

CONTACT :
 Eugénie GIRARDEAU
 eugenie@lesfeesmaison.com
 Tél : 06 36 94 20 12
 www.lesfeesmaison.com



Macarons Gourmands



SIÈGE SOCIAL :
 2 Rue Rossini
 91330 YERRES

LIEU DE PRODUCTION :
 91330 YERRES

CONTACT :
 Marie-Odile LEFORT
 mol@macarons-gourmands.fr
 Tél : 06 14 40 75 72
 www.macarons-gourmands.fr

Spécialiste des gâteaux moelleux à base d'amandes, en particulier le macaron « Gerbet » ou traditionnel, MACARONS GOURMANDS® utilise des matières premières irréprochables et maîtrise parfaitement sa chaîne de production. Toutes les garnitures sont fabriquées maison grâce notamment à des techniques de décoction ou d'infusion et un savoir-faire qui permet d'allier savamment le classicisme et l'originalité pour plaire à tous les palais.



Les Nouveaux Affineurs



SIÈGE SOCIAL :
 94 rue Victor Hugo
 94200 IVRY-SUR-SEINE

LIEU DE PRODUCTION :
 94200 IVRY-SUR-SEINE

CONTACT :
 Camille AUGER
 camille@lesnouveauxaffineurs.com
 Tél : 07 83 97 91 03
 www.lesnouveauxaffineurs.com

Les Nouveaux Affineurs est une jeune entreprise innovante de la gastronomie française qui propose des alternatives au fromage 100% végétales. Nos produits sont délicieux, bio, avec de forts avantages nutritionnels et des listes d'ingrédients ultra courtes : de la noix de cajou (bio, décorticage mécanique), du soja bio 100% français et sans OGM, de l'eau, du sel, des ferments, et c'est tout ! Nos Frais et Affinés végétaux sont produits artisanalement dans notre atelier à Ivry-sur-Seine.



Maison Alperel



Maison Alperel vous dit tout ! Nous travaillons avec des producteurs et ingrédients locaux et français. Nous créons chaque recette avec de grands chefs passionnés et reconnus pour leur savoir-faire. Nous fabriquons nos glaces à partir d'ingrédients naturels dans notre atelier situé en Ile de France. Nos glaces et sorbets sont sans conservateurs, sans additifs, sans colorant et 100 % d'origines naturelles. Maison Alperel, les glaciers engagés.

SIÈGE SOCIAL :
 chez METRO Equipement
 - RN 10 - rte de Chartres
 78190 TRAPPES

LIEU DE PRODUCTION :
 78190 TRAPPES

CONTACT :
 Karima RAFIK
 karima.rafik@alperel.fr
 Tél : 06 79 96 33 82
 www.maisonalperel.com



Maison Lehoff



MAISON LEHOFF repense les crêpes et galettes Bretonnes produites à grande échelle en utilisant la recette qui a fait le succès de ses deux maîtres crêpiers fondateurs. Le respect de la tradition, le savoir faire artisanal et un outil de production adapté. Des fournisseurs de proximité afin de favoriser une fabrication et une distribution locale, uniquement en île de France.

SIÈGE SOCIAL :
1, rue Henri Navier
78570 CHANTELOUP LES VIGNES

LIEU DE PRODUCTION :
78570 CHANTELOUP LES VIGNES

CONTACT :
Youenn LE LAY
maisonlehoff@gmail.com
Tél : 06 08 02 84 43
www.maisonlehoff.com



Matatie



SIÈGE SOCIAL :
12 rue Gobert
75011 PARIS

LIEU DE PRODUCTION :
77000 VAUX-LE-PÉNIL

CONTACT :
Aurélien CORVESTE
aureliencorveste@matatie.com
Tél : 06 68 18 68 52
www.matatie.com

Matatie est la marque dédiée aux enfants allergiques et intolérants. Avec une gamme de produits bio, fabriqués en Ile-de-France et garantis sans traces d'allergènes, Matatie offre un goûter comme les autres à toute personne souffrant d'allergies alimentaires. Tous les produits sont également certifiés vegan, et disponibles en GMS, RHF et à l'export.



Maison Martin



SIÈGE SOCIAL :
6 rue James Linard
78220 VIROFLAY

LIEU DE PRODUCTION :
41370 JOSNES

CONTACT :
Benjamin MARTIN
benjamin@m-martin.fr
Tél : 06 62 36 53 41
www.m-martin.fr

Maison Martin est une fabrique de sauces indépendante. Fondée par les cousins MARTIN cuisiniers de métier, nous mettons en bouteille le meilleur du terroir français. Notre objectif, proposer une alternative locale et qualitative sur un marché de la sauce peu innovant, au sourcing lointain. Fort du succès rencontré par nos sauces pimentées, nous avons sorti en 2023 un ketchup et une sauce barbecue cuisinées à partir de tomates françaises. Aujourd'hui, c'est plus de 600 revendeurs en France et dans le Monde, et 800 restaurants partenaires.



Moulin de Versailles



Notre farine est produite à Versailles dans un bâtiment historique du XIX^{ème} siècle. Le blé que nous utilisons est cultivé à moins de 100km du Moulin. Notre Moulin est le premier moulin à cylindres labélisé EPV. Depuis, 1905, notre savoir-faire familial se perpétue de génération en génération. Le matériel utilisé allie tradition et technologie. Des machines modernes côtoient du matériel de collection. Ceci confère à notre farine son caractère unique.

SIÈGE SOCIAL :
18 rue des Chantiers
78000 VERSAILLES

LIEU DE PRODUCTION :
78000 VERSAILLES

CONTACT :
Romain CHAUDÉ
romain@moulinsdeversailles.com
Tél : 06 87 45 73 30
www.moulinsdeversailles.com



MXO Cocktails



MXO est gamme de cocktails en bouteille et en vrac à destination des professionnels du CHR, qui n'ont pas la structure ou les moyens de proposer une offre cocktail. L'intérêt du prêt-à-servir : la standardisation de l'offre et la maîtrise des coûts fixes.

La gamme MXO est élaborée avec des ingrédients artisanaux et premium, l'objectif étant de proposer un produit du même niveau qu'un bar à cocktail. La majorité des approvisionnements (spiritueux, ingrédients, bouteilles, bouchons...) provient de partenaires locaux situés dans un rayon de 45km.

SIÈGE SOCIAL :
55 rue Lucien Sampaix
92320 CHATILLON

LIEU DE PRODUCTION :
16440 SIREUIL

CONTACT :
Nicolas MICHAUD
nicolas.michaud@mxo-spirit.com
Tél : 06 42 32 59 24
www.mxo-spirit.com



Ogeu Distribution



SIÈGE SOCIAL :
5 Av. des Fontaines
64680 OGEU-LES-BAINS

LIEU DE PRODUCTION :
78470 SAINT LAMBERT

CONTACT :
Laurena GARCIA
laurena.garcia@ogeu.com
Tél : 07 85 85 57 91
www.ogeu groupe.com

Puisée au cœur du parc naturel de la Vallée de Chevreuse, LUTECIA est la seule eau minérale naturelle d'Île-de-France. Sa bouteille est 100% composée de matière recyclée (100% RPET) et est 100% recyclable. Son bouchon, solide, reste attaché à la bouteille pour faciliter son recyclage. Faible en minéraux et pauvre en sodium, LUTECIA peut être consommée tous les jours par toute la famille, y compris les nourrissons. Pour réduire au maximum notre impact, notre eau est distribuée dans un rayon max de 150km.



Nudj



SIÈGE SOCIAL :
83 rue Myrha
75018 PARIS

LIEU DE PRODUCTION :
04150 REVEST DU BION (FR)
08183 CASTELLTERÇOL (ES)

CONTACT :
Bart PEUCHOT
bart@eatnudj.com
Tél : 06 58 78 62 45
www.eatnudj.com

Nudj est une marque d'alternatives végétales BIO cuisinées à partir de fruit du jacquier pour répondre au besoin de végétaliser son alimentation avec des produits sains et gourmands.

Nudj propose une gamme de galette et de nuggets composées d'ingrédient 100% naturels, c'est à dire sans ingrédient ultra-transformé.



Papapéro



Papapéro est une nouvelle marque de produits salés apéritifs qui se compose de fruits secs, d'olives et de popcorn, fabriquée en France, adaptée pour la GMS et tout cela autour d'une valeur forte qui est la convivialité.

SIÈGE SOCIAL :
FOODEO
18 av Jacques Chirac
91200 ATHIS-MONS

LIEU DE PRODUCTION :
91070 BONDOUFLE

CONTACT :
Pierre GROSJEAN
pierre@foodeo-entreprise.fr
Tél : 06 71 55 02 78
www.papaero.family



Piquette



Sortez le vinaigre de la salade ! Dans des tartinades aux saveurs aigre-douce, dans des pickles croquants et acidulés, dans des sauces revisitées et dans des condiments inédits, nos produits sont créés pour sublimer le vinaigre à travers des recettes aux accords inattendus qui ont du goût. Piquette crée des

expériences culinaires uniques, à l'apéritif entre amis, dans un plat et pour les aventuriers du goût même en dessert ou en cocktail.



SIÈGE SOCIAL :
28 rue Boileau
92120 MONTROUCE

LIEU DE PRODUCTION :
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX

CONTACT :
Lucille BATAFARANO
lucille@piquette.shop
Tél : 07 50 86 89 89
www.piquette.shop



UN MONDE DE FROMAGES

SAFF



SIÈGE SOCIAL :
6 Rue de Lille Bat D4 PLA 105
94587 RUNGIS CEDEX

LIEU DE PRODUCTION :
NA

CONTACT :
Jean-Michel PEUCH
jm.peuch@saff-rungis.fr
Tél : 06 28 48 54 58
www.saff-rungis.fr

Installée sur le marché de gros de RUNGIS depuis sa création en 1969, la société SAFF met en avant et valorise le travail des producteurs indépendants de l'ensemble des régions de France. A travers notre sélection de fromages authentiques, notre offre est de porter les savoir-faire des producteurs des terroirs vers les fromagers, détaillants, boutiques et marchés d'Île de France.



Popmaté



SIÈGE SOCIAL :
4 rue Dranem
75011 PARIS

LIEU DE PRODUCTION :
95700 ROISSY-EN-FRANCE

CONTACT :
Apolline BEY
apolline@popmate.fr
Tél : 06 959 959 18
www.popmate.fr

Lauréate du concours IDFood 2022, POP Maté est une jeune marque de boissons naturellement énergisantes à base de maté. La promesse : une alternative saine et qualitative aux sodas et energy drinks industriels, mais aussi au café et à l'alcool, à consommer pour un coup de boost désaltérant, en journée comme en soirée. Créée en 2021 par Apolline Bey et Andrea Habre, la jeune startup française s'engage pour une alimentation saine, avec une démarche locale, biologique et écoresponsable.



LISSIP

SIROPS CONTEMPORAINS

Sirops Lissip



SIÈGE SOCIAL :
11 Impasse Truillot
75011 PARIS

LIEU DE PRODUCTION :
75011 PARIS
91460 MARCOUSSIS

CONTACT :
Elise VIGNAUD
elise@lissip.fr
Tél : 06 12 82 35 35
www.lissip.fr



Lissip crée des sirops d'exception en imaginant des associations de saveurs audacieuses et subtilement équilibrées à partir de fruits, légumes, épices et herbes aromatiques. 100% naturels, nos sirops sont sans aucun additif ni arôme ajouté.

Siroter un sirop Lissip c'est se laisser surprendre

par la puissance aromatique sans égal de saveurs inédites et intensément gourmandes.

A déguster en cocktail, en cuisine, chaud en infusion ou simplement dans un verre d'eau !



Smart&Green

SMART & GREEN



Smart&Green est une jeune pousse francilienne qui développe et commercialise des confiseries innovantes ! Son premier produit, One-Gum, un chewing-gum énergisant enrichi en caféine et en vitamines, est plébiscité par les plus grands clubs de foot et sélections nationales d'Europe. En 2019, la société lance Bonsaï, marque de confiserie naturelle à l'origine du premier chewing-gum sans plastique et entièrement biodégradable et d'un bonbon bio, vegan et fabriqué en France : un gélifié ultra gourmand et régressif, sans cochonneries !

SIÈGE SOCIAL :
43 rue de la Roquette
75011 PARIS

LIEU DE PRODUCTION :
46130 BIARS-SUR-CÈRE
10350 MARIGNY-LE-CHÂTEL

CONTACT :
Harriet WADJINNY-GREEN
harriet@smart-green.fr
Tél : 06 19 96 04 91
www.smart-green.fr



Tinybird



SIÈGE SOCIAL :
7 rue de la plaine
de la Croix Besnard
77000 VAUX-LE-PÉNIL

LIEU DE PRODUCTION :
77000 VAUX-LE-PÉNIL

CONTACT :
Juliette SABATIER
juliette.sabatier@tinybird.fr
Tél : 06 78 04 98 02
www.tinybird.fr

TinyBird est la première marque de bonbons aux fruits, 100% naturels et végétaux, garantis sans cochonnerie. Tous les BonsBecs sont produits artisanalement dans le 77, sans ajout d'arôme, de colorant ou de conservateurs. Notre mission est de réconcilier le bien-être et la gourmandise.



Terre d'ici



SIÈGE SOCIAL :
24 rue René Coche
92170 VANVES

LIEU DE PRODUCTION :
92120 ISSY-LES-MOULINEAUX

CONTACT :
Nadia FAHAM
contact@terreetfourchette.fr
Tél : 07 81 48 65 84
www.terreetfourchette.fr

Terre d'ici, c'est la marque bio pour mieux manger en ville grâce à des plats de saison gourmands et cuisinés avec des ingrédients certifiés bio et locaux. Une cuisine artisanale et naturelle qui reprend les recettes de nos grands-mères et surtout une démarche zéro-déchet puisque tous nos bocaux sont consignés.



UPPØR

Upper



Avec Upper, restez vous-même lors de soirées, que ce soit dans un bar, chez vous ou chez des amis. Upper est une gamme mythique de cocktails sans alcool adaptée aux préférences de chacun. Que vous soyez Spritz, Mojito, Moscow Mule ou Ginto, vous pouvez désormais révéler la personnalité enfouie en vous et rester Upper tout au long de la fête. Vivez l'expérience inédite des délicieux cocktails Upper, assumez le sans alcool et devenez le centre d'attention des moments les plus festifs.
UPPØR, strong and smart.

SIÈGE SOCIAL :
OUSIA
17 rue Eugène Carrière
75018 PARIS

LIEU DE PRODUCTION :
BRESSUIRE (79)

CONTACT :
Guillaume VILAIN
guillaume@ousiadrinks.com
Tél : 07 67 30 11 61
www.drinkupper.com



Varachaux



VARACHAUX, spécialisée dans les produits à base de viande et produits végétariens/vegans surgelés IQF pour les industriels et la restauration collective, est aussi adhérent à la marque « produit en Ile de France ». Avec 4000 t de produits annuel et un CA de 19.7 €, l'entreprise propose des produits sur-mesure, Bio, clean label, sans allergènes...

- Egrainés crus ou cuits, natures ou assaisonnés
- Boulettes, galettes, mini-burgers, timbres, fingers - cuisson à l'huile/eau, au four, enrobés, fourrés. Notre savoir-faire est le goût et les saveurs.



SIÈGE SOCIAL :
23 route de Paray
91320 WISSOUS



LIEU DE PRODUCTION :
91320 WISSOUS



CONTACT :
Sabine BRUNO
s.bruno@varachaux.com
Tél : 06 32 32 09 26
www.varachaux.com

L'ARIA IDF est une association professionnelle pilotée par et pour les entreprises agroalimentaires.

Notre mission consiste à rassembler, accompagner, promouvoir et représenter les entreprises régionales agroalimentaires auprès des organismes publics régionaux et de l'ANIA.

Les adhérents de l'ARIA IDF bénéficient ainsi de services et programmes adaptés au développement de leur entreprise et de leurs compétences.

Nos actions consistent à :

- 1 Développer leur activité** (mise en relation commerciale avec des grands comptes, mise en avant des produits et des adhérents, mutualisation d'animations commerciales...)
- 2 Renforcer leur réseau** en organisant des rencontres régulières entre adhérents via des petits-déjeuners, des clubs thématiques ou la journée des rencontres de l'agroalimentaire francilien.
- 3 Les faire monter en compétences :** formations dirigeants, ateliers et webinaires d'experts en commerce, juridique, qualité...
- 4 Les informer** avec des veilles régulières, des flash actus et des newsletters
- 5 Soutenir leur attractivité** en faisant la promotion des métiers de l'agroalimentaire et des actions d'aide au recrutement (semaine de l'emploi, job-dating, attractivité des métiers...)

Pour vous, acteurs de la distribution et de la restauration hors foyer l'ARIA se positionne en **facilitateur et en animateur.**

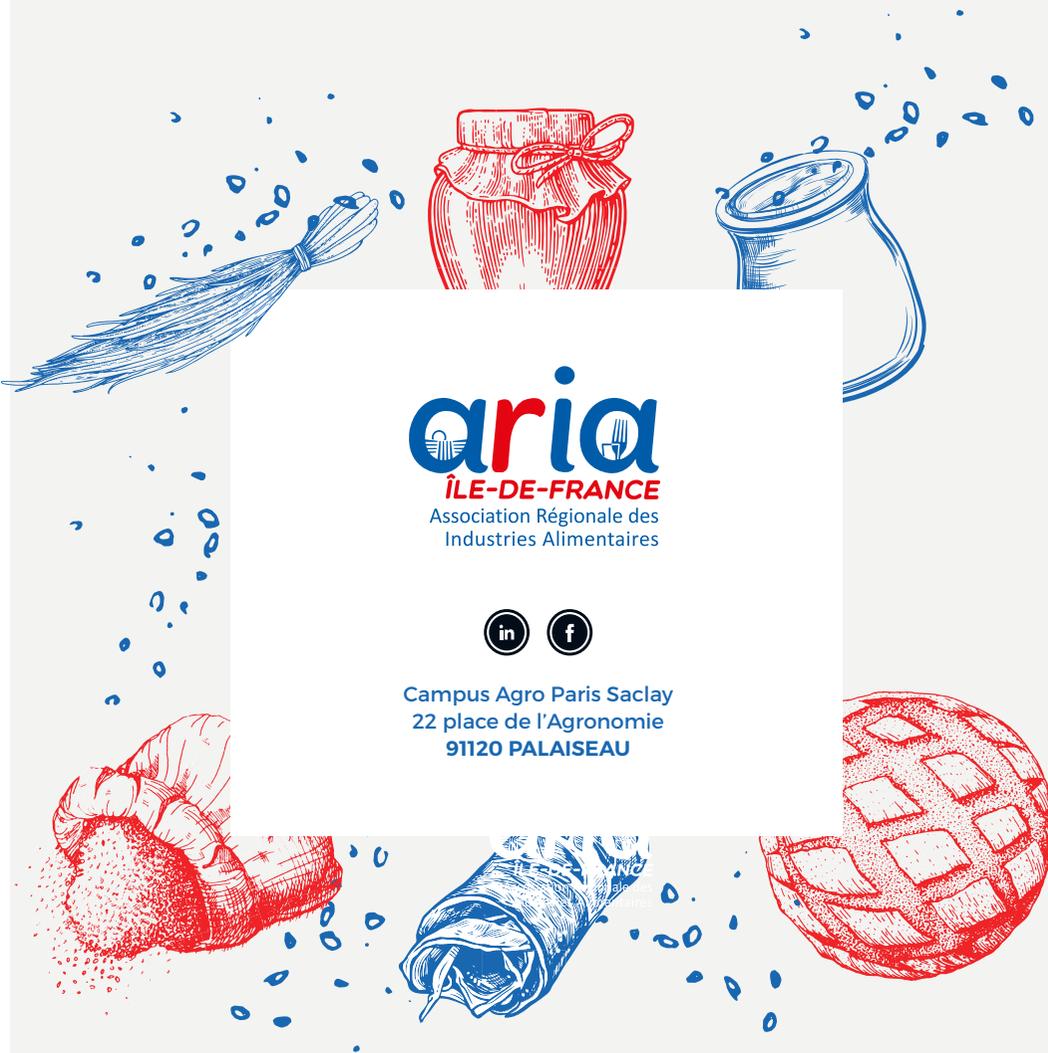
Ainsi nous pouvons organiser des salons et des rencontres commerce pour répondre à vos besoins précis ou plus larges de sourcing locaux. Nous identifions selon votre cahier des charges des entreprises qui pourront répondre à vos attentes.

Nous pouvons également proposer des animations groupées avec l'organisation d'événements mutualisés pour vos magasins (pop-up stores de produits locaux par exemple).

N'hésitez pas à nous solliciter pour vous accompagner dans vos mises en avant de produits franciliens.

Pour toute action commerciale, contactez-nous sur

info@aria-idf.net



aria
ÎLE-DE-FRANCE
Association Régionale des
Industries Alimentaires



Campus Agro Paris Saclay
22 place de l'Agronomie
91120 PALAISEAU



info@aria-idf.net



www.aria-idf.net