

Italian food is simply extraordinary:



L'Italie au Sirha Lyon 2023
Stand 1K30

#beit madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation



@lightfiledstudios/1231f.com

SIRH/+ Food Book

Welcome to our table

19-23 JAN. 2023
EUREXPO/LYON FRANCE

SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



LA SOLUTION POUR VOS MENUS VÉGÉTARIENS !

INNOVATION !



TORSADES ET COQUILLETTES AU BLÉ ET POIS CHICHE

- ✓ Gourmandes comme des pâtes !
- ✓ Des protéines en bonne quantité et qualité
- ✓ Faciles à mettre en œuvre

POUR LES DÉGUSTER, RENDEZ-VOUS STAND N°3C47

LA DIFFÉRENCE À LA CARTE !



Découvrez le nouveau catalogue Premium Transgourmet : **700 produits qui donnent de l'identité à vos cartes !**

Un concentré de produits rares qui s'adressent à tous les chefs soucieux de proposer à leur clientèle des produits différents : épices, viandes de race, fromages de montagne, charcuteries du Pays Basque, italiennes, espagnoles, produits artisanaux du Japon...

À retrouver en ligne sur transgourmet.fr ou en flashant ce code



Édito

Pour une gourmandise durable

Par Olivier Ginon
Président de GL events



Derrière le plaisir de la haute gastronomie et de la haute pâtisserie, représentées par Le Bocuse d'Or et la Coupe du monde de la Pâtisserie, se retrouvent les grands enjeux de notre société : trouver l'équilibre entre la préservation de la ressource, la nécessité du bon goût et une nouvelle gourmandise durable.

Un vaste programme, entamé en conscience et en confiance par toute la profession au travers de ces deux concours uniques au monde et qui trouvent naturellement leur place au cœur de Sirha Lyon 2023. Les 40 ans de Sirha Lyon consacrent ce travail de fond opéré par toute la restauration et l'hospitality pour installer durablement les questions du (bien) manger, du mieux concevoir et du mieux vivre au cœur de notre société. C'est toute une chaîne de valeurs qui se retrouve ainsi dans les 140 000 m² de Sirha Lyon.

De la production de matières premières à l'assiette finale, en passant par la conception des cuisines, l'innovation dans l'équipement, les 4 000 exposants et marques du Sirha constituent l'avant-garde du food service mondial. Qu'ils soient ici remerciés de leur engagement aux côtés de GL events.
Bienvenue à Sirha Lyon 2023 !

Chaque vendredi avec Les Echos

Les Echos Week-end, tout le plaisir d'être curieux

- Business Story
- Culture
- Style
- Perso



Édito

Feed the kids

Par Jérôme Bocuse
Président du Bocuse d'Or
Président de Sirha Lyon



Quoi de plus puissant que le nouveau grand thème du Bocuse d'Or 2023 ? Où chaque candidat doit imaginer un menu complet destiné aux enfants. Je vois dans cette épreuve d'un genre nouveau l'expression d'une expérience concours qui n'a jamais été aussi proche des grandes interrogations de notre temps et d'une société dans sa quête de sens.

Un monde confronté aux défis de la nature et de la transmission des valeurs : nourrir mieux son prochain. C'est l'essence même du Bocuse d'Or, dans son excellence qui transcende la Grande cuisine pour inspirer le quotidien et faire l'avenir.

L'édition 2023 de ce concours voulu par Paul Bocuse, révèle pleinement sa dynamique mondiale et humaniste où 24 pays finalistes, issus des sélections qui se sont toutes déroulées « en physique » – mise à part l'Asie sur dossier – accueille fièrement les nouveaux venus que sont la Nouvelle-Zélande et l'île Maurice. Preuve, s'il en fallait, que le réseau du Bocuse d'Or ne cesse de se déployer. J'adresse tous mes vœux de réussite à toutes et tous, pour cette compétition plus forte et passionnante que jamais.



Les Echos
Prenez un temps d'avance

INSPIRATIONS & SAVEURS DU MONDE

DÉGUSTATION **Hall 3-B 6** À TOUTE HEURE



Société FRAIDIS | FILIALE FOOD SERVICE DE TWF - TRADITIONAL WORLD FOODS
T.+33 (0)3 20 76 95 62 | contact@fraidis.com | www.fraidis.com



Édito Global et international

Par Luc Dubanchet
Directeur de Sirha Food
Directeur de Sirha Lyon



Sirha Lyon défend sa conviction d'un grand salon global du food service, de la restauration et de l'alimentation. Parce que le marché et les enjeux sont planétaires. Et qu'il convient au grand média événementiel qu'est Sirha Food, rassemblant les événements du food service chez GL events, de penser « offre globale » pour ses visiteurs en proposant la plus large offre de produits, solutions et services jamais rassemblée sur les 140 000 m² d'Eurexpo Lyon.

7 halls complets, 12 secteurs, des milliers de références, des centaines d'innovations proposées par 4 000 exposants et marques venus de 40 pays. Après la crise sanitaire, c'est une fierté pour Sirha Lyon de consacrer de nouveau près de 25 % de sa surface à une offre internationale. L'ambition de Sirha Lyon est bien de favoriser le business et les connexions avec ses visiteurs. Tout en contribuant, à travers notamment son Sirha Food Forum, les prix Innovations et Futur(e)s Food, les concours des Métiers de bouche et des Traiteurs, les compétitions de la Boulangerie-Pâtisserie et du Café, à servir le dynamisme de métiers qui ne cessent de se réinventer. C'est la meilleure des manières de fêter les 40 ans de Sirha Lyon.

VOUS ACCOMPAGNER



DANS TOUTES VOS TRANSITIONS

5 CAISSES RÉGIONALES DU CRÉDIT AGRICOLE EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES :

1000 agences, 11000 collaborateurs mobilisés à vos côtés

#ENSEMBLEONYARRIVERA

**AGIR CHAQUE JOUR
DANS VOTRE INTÉRÊT**



Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel Centre-est, Centre France, des Savoie, Loire Haute-Loire, Sud Rhône-Alpes, sociétés coopératives à capital variable.
• Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel Centre-est. Siège social : 1 rue Pierre de Truchis de Lays - 69410 Champagne-au-Mont-d'Or - 399 973 825 RCS Lyon. N° ORIAS : 07 023 262.
• Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel Centre France. Siège social : 3 avenue de la Libération - 63045 Clermont-Ferrand Cedex 9 - 445 200 488 RCS Clermont-Ferrand. N° ORIAS : 07 023 162.
• Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel des Savoie. Siège social : PAE Les Glaisins - 4 avenue du Pré Félin - 74985 Annecy Cedex 9 - 302 958 491 RCS Annecy. N° ORIAS : 07 022 417.
• Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel Loire Haute-Loire. Siège social : 94 rue Bergson - BP 524 - 42007 Saint-Etienne Cedex 1 - 380 386 854 RCS Saint-Etienne. N° ORIAS : 07 023 097.
• Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel Sud Rhône-Alpes. Siège social : 12 Place de la Résistance - CS 20067 - 38041 Grenoble cedex 9 - 402 121 958 RCS Grenoble. N° ORIAS : 07 023 476.
Crédits photos : iStock.

Village Start Up Incubateur en série

Par Hannah Benayoun

Depuis 2017, Sirha Lyon accueille Place des Lumières des entreprises triées sur le volet, témoins de la fine fleur de la scène start-up Food service en France. En janvier 2023, Village by CA (Crédit Agricole) inaugure son troisième espace d'accueil de jeunes entrepreneurs, venus présenter leur projet innovant. Initié par le CIC en 2017, ce village était un espace dédié à une dizaine de sociétés. Deux ans plus tard, le partenariat avec le Crédit Agricole est scellé pour accueillir une trentaine d'entreprises aux profils divers. À chaque édition, la diversité des start-up présentes apporte une nouvelle dynamique, un autre élan au food service.

Les 4 axes

Cette année encore, 30 start-up prennent leurs quartiers à Eurexpo, se partageant les 235 mètres carrés de surface allouée à l'échange, aux business meetings, aux discussions entre entrepreneurs, exposants et visiteurs. En 2023, quatre orientations nettes ont été empruntées pour apporter cohérence et lisibilité au Village : les boissons innovantes, les alternatives végétales aux protéines animales, la foodtech – principalement ciblée sur l'innovation des produits consommables grâce à des matières premières

originales – et enfin, le petit matériel écoresponsable. Toutes tendent vers l'innovation mais aucune ne servira le même produit.

Diversité avant tout. Parmi le pool d'entreprises présentes, 50 % orientent leur activité vers plus de végétal, dans l'assiette certes, mais aussi en dehors : Good Vie et son kéfir de fruit, Morrice desserts et une gamme de yaourts végétaux, Papa Chiche et ses snacks aux pois chiches, pour n'en citer que quelques-unes. La table se végétalise toujours autant, notamment grâce aux couverts en déchets de fibre de bois pensés par BINI. La boisson, elle aussi revient en force, de la pétillante twistée au CBD aux laits végétaux en passant par le skyr et l'indétrônable kombucha, les entreprises ancrent dans le marché des tendances qui ont démarré il y a dix ans et qui continuent de tracer leur sillon dans le Food Service.

Aider les restaurateurs : le chapitre attendu ?

Le contexte global de la restauration, ébranlé par les conséquences de la crise sanitaire et ankylosé par les problématiques de recrutement, a égale-

ment poussé les entrepreneurs à axer leur innovation vers plus d'accompagnement auprès des restaurateurs. Parmi les 30 entreprises, on retrouve notamment Ecotable, familière de l'écosystème Sirha Food, et qui aide les restaurateurs à responsabiliser leur établissement sur un plan écologique. Leur label certifie qu'un restaurant entretient une bascule bien réelle vers une table plus durable.

Au-delà de l'accompagnement vers une conversion plus responsable, la food tech quant à elle, a rivalisé de créativité pour imaginer les outils dernier cri pour faciliter paiements, versements, réservations. Conseils en restauration, application, labellisation, une manne pour un secteur où recruter est devenu une vraie course de haies. Le Village fait donc la part belle aux solutions pratiques : Ecores-tauration et sa gestion de menus en restauration collective, TIPSI et les pourboires dématérialisés, GR.APP pour les transactions de vins et champagnes ou encore FULLSOON, qui propose une solution de gestion des déchets en restaurant. ✕



Enquête

Quelle innovation technologique au temps de la frugalité ?

Par Quentin Guillon
Illustrations : Morgane Fadaneli



Sirha Lyon est le rendez-vous incontournable pour connaître et débattre des grands mouvements de la restauration et de l'alimentation. Plus de 350 nouveautés et innovations seront de nouveau présentées cette année. Tour d'horizon avec Frédéric Loeb, chef d'orchestre des nouvelles tendances au sein du salon.

L'innovation, c'est l'exploitation réussie de nouvelles idées. Qui ont trouvé leur marché. C'est aussi de la création, du développement et de la mise en œuvre d'un nouveau produit, processus ou service, dans le but d'améliorer l'efficacité, l'efficience ou l'avantage concurrentiel. En somme, une innovation améliore l'existant.

Depuis des années, Sirha Lyon anticipe et accompagne les grands mouvements de la restauration et de l'alimentation. Cette 21^e édition ne déroge pas à la règle, a fortiori dans un contexte général agité, où le réchauffement climatique et ses conséquences bousculent nos habitudes et questionnent nos modèles alimentaires. Comment l'innovation, devenue une colonne vertébrale de la recherche et développement des entreprises du food service, peut participer et contribuer à modifier nos comportements ? Frédéric Loeb, expert des nouvelles tendances de Sirha Lyon, nous aiguille sur les pans « Innovation » du salon.

Douze Awards

Le premier volet explore et distingue « les innovations les plus pertinentes par rapport aux évolutions les plus prévisibles du marché du food service », détaille Frédéric Loeb. Ces nouveautés se déclinent en trois catégories : produits/boissons ; matériels/services/nouvelles technologies ; écoresponsabilité. Sirha Lyon remet douze récompenses au total, dans ces trois catégories. Plutôt que des gadgets, la volonté est de primer des innovations utiles à la profession, dans un mouvement d'anticipation des futures ten-

dances. Ce critère s'ajoute à celui de la durabilité, devenu capitale depuis quelques années.

« Nous sommes toujours en tension entre le respect de l'environnement, de la frugalité, du local et la praticité d'usage des restaurants », analyse Frédéric Loeb. Un oxymore pas simple à appréhender... Comment concilier innovation technologique, par essence consommatrice de ressources, et besoins impérieux de frugalité commandés par le contexte actuel ? « Nous devons apprendre dans nos métiers à jongler entre nature et technologies afin de réduire l'empreinte carbone et rentrer dans les clous en termes de dépense énergétique », pense le fondateur de Loeb Innovation.

Les grandes tendances d'innovation identifiées pour 2023 se déclinent entre trois champs. La technonature présente des alternatives végétales originales, tel Jay&Joy (parmesan végétal), PLNT (saumon végétal), Accro (steak haché végétal façon bouchère). Les univers de modernité et d'évasion sont convoqués via de nouvelles recettes aux technologies innovantes, à l'instar de Boncolac (macaron cœur coulant), Barry (poudre de cacao décor), Norohy (Tadoka, la juste dose de vanille), Raps France (Sel microencapsulé), mais aussi via des produits et ingrédients jusqu'alors peu ou jamais vus. Ainsi le pois chiche vert de Bonduelle, le jambon ibérique d'agneau de Cook2cook, l'huile de caméline torréfiée d'Olimega ou le sirop de yacon de RCT.

Les noms vernaculaires des innovations « matériels » ne doivent pas faire oublier leur intérêt, du bien-être humain à la nécessité de consommer moins mais mieux. Des exemples ? L'Ari.O (Angelo Po), système intelligent qui allie dans un seul équipement des fonctionnalités de haut niveau et un minimum de manutention (cuire, refroidir, conserver, régénérer, maintenir en température et enfin servir). La hotte Brum'Tech (Alvene) a été conçue dans une démarche écores-



ponsable : elle intègre un système de recyclage de l'eau compact, et permet ainsi de substantielles économies. Les couverts en papier Pluma (Duni), composés d'une fourchette, d'un couteau, d'une cuillère et d'une spork (hybride entre la fourchette et la cuillère) sont quant à eux fabriqués à partir de fibres de cellulose.

Un Village Start-Up

Plus de 25 000 chefs du monde entier vont s'immerger dans les innovations de trente start up du Village (et bien d'autres sur l'ensemble du salon). Ils composent un public hétéroclite, de chefs restaurateurs indépendants comme des patrons de restauration collective. Les entrepreneurs ont parfois un langage ésotérique très éloigné du quotidien des brigades. C'est l'un des challenges : que le langage start up s'adapte à ce que vivent au quotidien les chefs.

Les process pour optimiser le travail

quotidien sont aussi mis en avant au Village start up, précise Frédéric Loeb. Si la problématique énergétique est devenue centrale, la question de la main d'œuvre se pose aussi avec une acuité féroce depuis la pandémie. La technologie ne peut pas tout – c'est pourquoi la profession a augmenté les salaires –, mais elle peut simplifier le recrutement (en mode speed dating, par exemple), ou accélérer les procédures d'apprentissage.

L'innovation, c'est un processus d'essais et d'erreurs. C'est donc de la réussite... et des échecs. Frédéric Loeb raconte l'intelligence artificielle appliquée à la création de plat. Une start up avait eu l'idée de scanner des milliers de fiches de recette. Le but était de croiser des cultures culinaires très différentes. Frédéric Loeb avait ainsi goûté un bœuf épicié aux bananes, au carrefour des gastronomies américaine et créole. Il sourit. « Une catastrophe ! » L'IA n'a pas (encore ?) le goût. ✕



Café Ibrik/cezve

La baristologie à la turque

Par Audrey Vacher
Illustrations: Morgane Fadanelli

Trois concours nationaux de café ont lieu pendant ce Sirha Lyon, le Coffee in good spirits, celui des Baristas et celui de cezve/ibrik, une première en France.



L'ibrik ou le cezve

Il s'agit probablement de la plus ancienne cafetière au monde, en tout cas, la forme de préparation du café la plus populaire au Moyen-Orient, de tradition ottomane. C'est simple : il suffit d'ajouter du café et de l'eau dans une casserole – l'ibrik ou le cezve donc – et de la porter à ébullition. Le café Ibrik fait partie de la culture du café ottoman depuis des siècles, le XVI^e en l'occurrence, après qu'un gouverneur éthiopien a apporté des grains de café comme offrande lors d'une visite à Constantinople. Il n'y avait plus qu'à semer les graines.

Métal

Parce qu'il diffuse mieux et d'une façon plus homogène la chaleur, le cuivre est le matériau privilégié pour les ibriks. Mais ils existent également en laiton ou en acier inoxydable.

Feu

Pour pouvoir contrôler le temps de cuisson, il faut avoir une température qu'on puisse maîtriser. Le temps de préparation du café turc qui arrive presque à ébullition ne dépasse pas généralement les 2'30 minute, car la mouture est très fine, comme de la farine. L'utilisation d'un micro-brûleur ou de la cuisinière est le moyen le plus courant de préparer ce style de café, la cafetière à sable est un spectacle rare que l'on ne voit généralement que dans les cafés ou en compétition. La principale différence est que, lors de l'utilisation du micro-brûleur ou de la plaque de cuisson, la chaleur est appliquée directement au fond de l'Ibrik. Ainsi, il chauffe l'eau par le bas. Le sable chaud, en revanche, chauffe l'Ibrik un peu plus uniformément car la majeure partie de l'appareil y est enfouie.

Le ratio

Les Turcs diront une cuillère de café par tasse... On estime qu'un bon ratio se situe aux environs de 1/8 et 1/9. Soit environ 4 grammes de café par tasse. Ou 7,5 grammes pour 75 millilitres d'eau.

Eau

Commencer avec une eau, minérale (l'eau du robinet fait très mauvais ménage avec ce type de préparation), préalablement chauffée pour réduire le temps de cuisson.

Méthode

Touiller ou ne pas touiller, telle est la question. Ce que l'on sait : mettre le café après l'eau sans touiller et le laisser fondre et dissoudre doucement la mouture permet une mousse plus onctueuse.

Service

Lorsque le café monte et arrive à ébullition, c'est l'heure de servir. En une fois pour certains, en deux temps pour d'autres qui remettent la moitié du café au feu pour refaire monter la mousse une deuxième fois. Il est généralement servi avec un verre d'eau froide pour rafraîchir le palais avant de déguster, du sucre, et peut être assaisonné d'épices (cannelle, mastic, cardamome).

Café de spécialité, késako ?

Le terme est né dans les années 1970 aux États-Unis, pour décrire un café rare et de qualité supérieure. Si nous parlions de vin, nous utiliserions le terme « Grand cru ». La vague du Specialty Coffee atteint l'Europe, dans les années 1980 et en 1982, la Specialty Coffee Association of America (SCA), dont le rôle est de s'assurer de la qualité du café et d'organiser des championnats du monde, codifie le breuvage :

« Les cafés de spécialité (ou cafés gourmets) se définissent comme des boissons haut de gamme à base de café auxquelles le consommateur (dans un marché précis et à un temps donné) attribue une qualité unique, un goût et un caractère distincts et supérieurs comparés à une boisson ordinaire à base de café. Cette boisson est préparée en utilisant des grains de café vert cultivés dans des zones précises, et en répondant aux standards les plus exigeants en matière de production, de traitement, de torréfaction, de conservation et de préparation. »

L'origine du café détermine son profil aromatique, garantit les conditions de culture et la méthode de récolte. Plus un caféier pousse à une altitude élevée (1200-1400 mètres), plus ses grains sont denses, et leur aromatique complexe. Le profil aromatique du grain change en fonction de son traitement. En règle générale, plus un grain est recouvert de pulpe au moment du séchage, plus le café est susceptible d'avoir du sucre et du corps en tasse. La torréfaction ne doit pas prendre le pas sur la saveur du café. On peut compter sur une complexité aromatique optimale jusqu'à environ un mois après sa torréfaction. Passé cette date, les saveurs se tassent. Tout café est noté avec un score de qualité sur 100 points. Des goûteurs professionnels et certifiés, appelés Q-Graders, notent chaque particularité d'un café (arôme, goût, texture, uniformité...), au bout d'un processus appelé « cupping ». Quand un café est noté à plus de 80 points, il est dit « de spécialité ».

LAFONT

LAFONT HABILLE VOTRE PASSION DEPUIS 1844



GEORGES BLANC
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
GEORGES BLANC - VONNAS



GLENN VIEL
LOUSTAU DE BAUMANIÈRE
LES BAUX-DE-PROVENCE



SÉBASTIEN VAUXION
LE SARKARA K2 PALACE
COURCHEVEL



PIETER RIEDIJK
LE MONTGOMERIE
LA TABLE DU K2 ALTITUDE
COURCHEVEL



ANTHONY BONNET
RESTAURANT LES LOGES
LYON



GUY LASSAUSAIE
RESTAURANT GUY LASSAUSAIE
CHASSELAY



SIMON ROGAN
L'ENCLUME
CARTMEL



GARETH WARD
RESTAURANT YNYSHIR
MACHYNLLETH WALES



LORNA MC NEE
CAIL BRUICH
GLASGOW



MATT ABE
RESTAURANT GORDON RAMSAY
LONDON



HRISHIKESH DESAI
HRISHI AT THE GILPIN
WINDERMERE



NATHAN DAVIES
SY23
ABERYSTWYTH WALES

www.a-lafont.com



Coupe de France de la boulangerie Voyage, voyage

Propos recueillis par Audrey Vacher
Illustrations : Morgane Fadanelli

La conquête de l'espace étant le thème des épreuves de la Coupe de France de la boulangerie, catégorie Buffet artistique et Restauration de boulangerie, le prix Public, hors concours, requiert d'élaborer un gâteau de voyage pour l'espace.

Mais qu'est-ce que le gâteau de voyage ? C'est tout simplement un gâteau de longue conservation (plus de 3 jours à température ambiante, jusqu'à 8 jours, voire plusieurs semaines), sans crème et facile à transporter, résistant aux chocs et écarts de température. Typiquement, un gâteau que l'on peut emporter en voyage.

On a candidement posé la question à Rémi Bouiller, prix Pâtissier Omnivore

2022, qui tient à Montrouge le salon de thé Kremer : « Si je te dis gâteau de voyage, tu me réponds spontanément... ? » « Cake », fut sa réponse immédiate.

Effectivement, on peut considérer le cake comme le premier gâteau de voyage dont on ait entendu parler, au XVII^e siècle, grâce à Madame de Sévigné, dans ses célèbres correspondances à sa fille. Connue pour sa gourmandise, la marquise en commandait à son pâtissier pour ses voyages du château de Versailles à la Bretagne. La Bretagne justement, qui se targue – sans vouloir relancer le débat « Nantes est-elle bretonne » – d'avoir créé le premier gâteau de voyage, à savoir, le gâteau nantais. Sauf que ce quatre-quarts moelleux fort en beurre et en amandes imbibé de rhum et de citron et enrobé d'un glaçage blanc au rhum, résultante directe du commerce nantais avec les colonies, d'où revenaient des marchandises comme le sucre de canne, le rhum et les épices, aurait été réalisé en... 1820 avec ces ingrédients, par un maître fouacier local (la fouace, couronne de pâte à pain parfumée d'eau de fleur d'oranger, est aveyronnaise de tradition néanmoins), un certain monsieur Rouleau. C'est donc à cette époque que le terme « gâteau de voyage » prend tout son sens avec ce gâteau nantais, de longue conservation – jusqu'à trois

semaines –, qu'embarquent les marins pour leurs traversées. Tombé dans les oubliettes des cuisines, il a été remis au goût du jour au XX^e siècle par la biscuiterie LU, qui en a produit jusque les années 1970.

Dans le panier des gâteaux de voyage, on peut presque faire un tour de France, voire un tour du monde. Avec des gâteaux basques, des navettes marseillaises, des madeleines lorraines, des kouing amann et palets bretons, des canelés bordelais, des financiers parisiens (de la forme d'un lingot, conçus pour le plus grand plaisir des financiers travaillant place de la Bourse), des nonnettes dijonnaises, des creusois... Le brownie et le cookie américains, le muffin et le pudding anglais, le chiffon cake japonais, entrent également dans cette catégorie.

Charge aux candidats de la Coupe de France de la boulangerie de nous en inventer qui tiennent la route jusqu'à la station spatiale internationale cette année. Chaque jour, des membres du public choisis au hasard, goûteront et noteront les réalisations des équipes en lice pour remettre un prix quotidien. ✕



iPad offert



Prenez le contrôle de votre activité.

Retrouvez nous au Stand n° 7B06 - Hall 7, et profitez de notre offre **exclusive Sirha**



Une interface intuitive dont l'apprentissage est rapide



+ de 300 fonctionnalités à adapter à vos besoins



Collectez vos paiements



Consultez vos données de vente en temps réel



Facilitez la gestion des tables et des menus



Restez conforme aux réglementations fiscales et locales



Des intégrations performantes pour automatiser vos tâches



Profitez d'un service client réactif et personnalisé



Profitez d'un écosystème complet qui vous aidera à faire décoller votre business. Scannez le QR code suivant.

sumup.fr



Pastry World Cup Cédric Grolet, paroles de président

Propos recueillis par Hannah Benayoun
Photo : Calvin Courjon

Pour accompagner Pierre Hermé, Président de la Coupe du monde de la Pâtisserie, ainsi que l'ensemble du jury composé de chefs pâtissiers et cuisiniers internationaux, Cédric Grolet, Président d'Honneur de cette 34ème édition. Avec ses vingt ans d'expérience, Cédric Grolet, l'un des prodiges français de la pâtisserie, est élu Meilleur Chef Pâtissier du monde en 2018. Après cinq années au sein de Maison Fauchon Paris, il rejoint les cuisines du palace Le Meurice en 2011, alors dirigé par Yannick Alléno, puis ouvre, en 2019, sa célèbre boutique Cédric Grolet Opéra, à Paris. Depuis 2022, sa pâtisserie s'exporte également, grâce à l'ouverture de sa boutique Cédric Grolet at the Berkeley, à Londres.

Point d'honneur

« C'est avant tout pour moi une fierté d'être le Président d'honneur de cette Coupe du Monde de la Pâtisserie, mais également une énorme responsabilité. Il faut que je sois juste, présent et disponible à 100 % pour tous ces candidats venus du monde entier. »

Création

« Pour la créativité, j'obéis à une sorte de logique-entonnoir. Dans mon esprit, quand je pense à un dessert, il se passe beaucoup de choses et j'applique cet effet entonnoir : je vais ôter tout ce qui est inutile pour rester sur des choses très simples, très pures, élégantes, pas de décor en sucre ou chocolat, pas de logo. »

Écoconscient

« J'ai simplement trois magasins, avec des identités différentes, je ne cherche pas à multiplier mon offre en ayant cinquante magasins ici ou ailleurs dans le monde, cela ne m'intéressera jamais. Plus vous en voulez, plus vous consommerez, plus vous détruirez et plus vous aurez de pertes. Je n'ai jamais jeté un gâteau de ma vie, tous mes packagings jusqu'aux couverts, tout est recyclé. Je travaille au plus près de mes producteurs, je connais leur fonctionnement et je sais également comment sont traités leurs animaux, par exemple. »

Re création

« Quand je façonne mes gâteaux, je ne mélange jamais les saveurs. Je veux qu'au premier coup de cuillère, on comprenne ce que l'on va déguster. Je fais le maximum pour conserver un goût aussi brut que celui que la nature a pu me donner. Je ne souhaite pas mélanger diverses saveurs. Quand j'ai créé Fruits, j'en avais assez de recevoir des poires, les couper dans tous

les sens, les voir finir en carrés ou en ronds. J'ai travaillé diverses variétés, j'ai voulu les cuire différemment, les assaisonner, me rapprochant peu à peu de la cuisine. En assaisonnant simplement, je respecte la nature et ce qu'elle me donne. »

Réflexion

« Lorsque l'on parle de concours, on sort d'un certain confort, d'une régularité journalière. On se tourne vers un confort « moins agréable » qui nous pousse à nous dépasser et on peut accomplir des choses que l'on ne pensait pas être capable de faire. Quand je pense concours, cela m'évoque le sport, le dépassement de soi et évoluer. J'ai toujours aimé les concours, j'en faisais beaucoup étant plus jeune. Ils contribuent à faire évoluer nos métiers. »

Fierté

« Quand Pierre Hermé m'a demandé d'endosser ce rôle, j'ai apprécié qu'il me témoigne sa confiance, également envers mon travail. Je ferai de mon mieux, je veux me mettre à disposition pour faire les choses bien. »



**Dates clés**

1500 – 1513

Découverte de l'île par les Portugais

1638 – 1710

Colonisation hollandaise

1715 – 1810

Colonisation française

1810 – 1968

Colonisation britannique

12 mars 1968

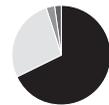
Indépendance

1992

L'île devient République de Maurice

Superficie2040 km²**Population**

1 379 365 habitants



- 68 % Indo-Mauriciens
- 27 % Créoles
- 3 % Franco-Mauriciens
- 2 % Sino-Mauriciens

Langues parlées

anglais (officiel), français, créole et hindou (langue et dialectes)

**Focus**

L'île Maurice en finale, une première

Texte : Audrey Vacher

Illustrations : Morgane Fadanelli

Dès sa première participation au Bocuse d'Or Africa en septembre 2022, l'île Maurice se distingue en l'emportant et se qualifie pour la finale à Lyon. Grâce à une cuisine cosmopolite et néanmoins typique, reflet savoureux de son histoire et de la diversité de cultures de sa population.

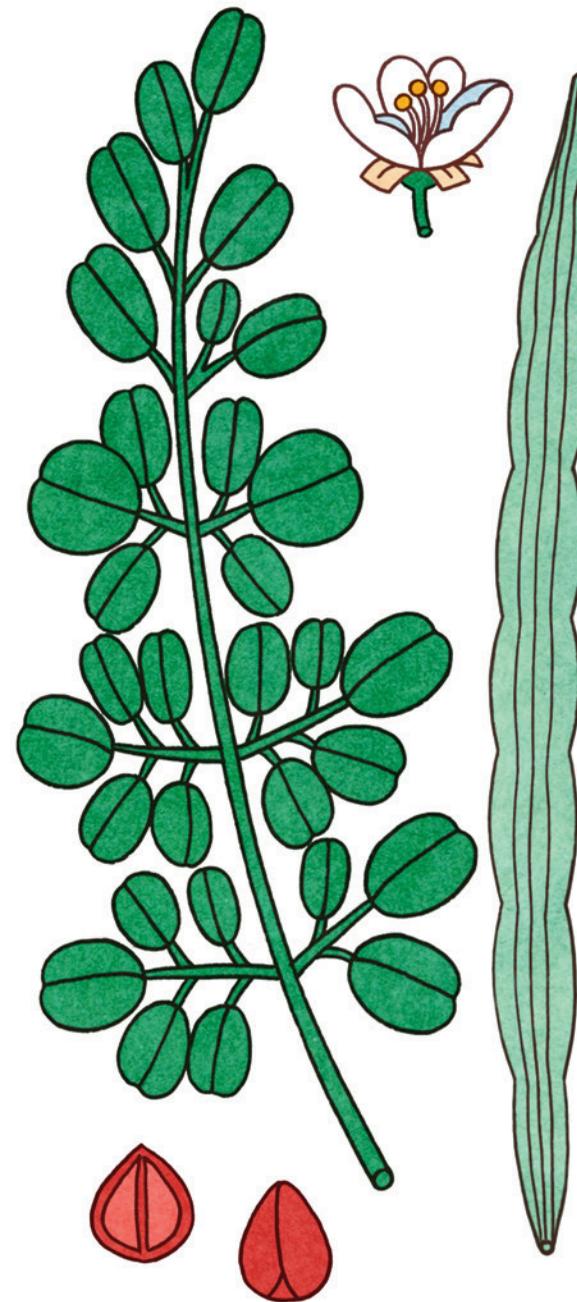
Plus de la moitié de la population de cette petite île de l'océan Indien, point de passage des routes du commerce entre l'Europe, l'Afrique et l'Asie, a des origines indiennes, du sud de l'Inde en particulier, point de départ des premiers coolies, travailleurs libres arrivés au XIX^e siècle après l'abolition de l'esclavage sur l'île. Dans leurs maigres bagages, des recettes et des traditions culinaires dont est empreinte la cuisine mauricienne contemporaine. Ainsi le « cari » (« curry » pour les Occidentaux) ou le brian, plats du jour et de fête mauriciens par excellence. Les Sino-Mauriciens contribuent également à la richesse des saveurs de la cuisine locale avec leur savoir-faire cantonnais. La plupart sont originaires du sud-est de la Chine, et de la région de Henan, en Chine centrale. La chasse et la pêche, hobbies des descendants de Français ou d'Anglais, plus fortunés, apportent la part occidentale de la cuisine locale avec des ragoûts et autres civets de petit ou gros gibier, et recettes de la mer condimentés d'épices et d'aromatiques. Quant aux Créoles, dits de « population générale » (entendre « né sur l'île »), ils « mangent ce qu'ils sont », soit un mix de toutes les cultures cohabitantes. Leur spécialité : le repas-type du Mauricien, soit

une assiette composée de riz blanc, de brèdes (voir ci-contre), de légumineuses, de légumes fricassés et d'une rougaille ou d'un cari.

L'île importe 75 % de ses besoins alimentaires et s'approvisionne pour le reste sur le marché local. Grâce à ses immenses champs de canne à sucre (78 % de la surface agricole totale), l'île a longtemps produit du sucre et fabrique de nos jours des rhums de renommée internationale. Des caféiers, des théiers, des vergers et des potagers ponctuent également le paysage agricole.

Diversité de l'équipe

Ouverte sur le monde, Maurice est toujours ravie d'échanger et de s'enrichir de toutes les cultures, et même de se challenger désormais. Ainsi, participer au Bocuse d'Or est un rêve qui se réalise. « C'est une ouverture à la famille Bocuse et ça, c'est une ouverture au monde. C'est la porte ouverte à toutes les possibilités de se propulser sur la scène internationale », déclarait Emmanuelle Coquet, cheville ouvrière du concours qu'elle a découvert en 2011 en se rendant à son premier Sirha, et Promotion Director de la Bocuse d'Or Mauritius Academy, fondée en 2020. « On a rêvé de cette compétition depuis dix ans, on a peiné pour sa réalisation et aujourd'hui c'est la concrétisation », déclarait le chef Nizam Peeroo, président de la Bocuse d'Or Mauritius Academy et du comité organisateur de la sélection nationale qui a vu la constitution de l'équipe victorieuse à Dakhla, au Maroc, du Bocuse d'Or Africa. L'expérience d'une vie pour Kritesh Halkory, chef du 5-étoiles Constance Prince Maurice, son commis Brady Ng Fuk Chong – sacré meilleur commis de la compétition –, chef exécutif de l'unité hôtelière du Prince Maurice, le coach Michael Scioli, et Nizam Peeroo, chef du Labourdonnais Waterfront Hotel, qui constituaient le carré magique de l'étape africaine du tout premier parcours mauricien aux « Jeux olympiques de la gastronomie ». Kritesh et sa team ont séduit le jury avec une daurade royale à l'assiette, garnie de brède mouroum (voir ci-contre), l'ingrédient local réglementaire ; et un plateau thématique (création d'un artiste mauricien en s'inspirant des mangroves locales) consacrée à la selle d'agneau. Prakash Seetul, autre membre du comité, se projetait lui, déjà à Lyon : « Pour une première, je pense que nos jeunes s'en sont plutôt bien sortis. Il faudra une maîtrise du stress et de l'ambiance survoltée au Sirha. » ✕



Brède mouroum *Moringa oleifera*

L'île Maurice a remporté le Bocuse d'Or Africa en septembre 2021 à Dakhla, au Maroc, en surprenant notamment avec l'ingrédient local qu'il fallait intégrer à la recette comptant pour l'épreuve Assiette. Kritesh Halkory a choisi de mettre en valeur le brède mouroum pour garnir sa daurade royale et accéder à la première finale de l'histoire de l'île.

Brède

« Brède » est un nom typique du créole de l'océan Indien, générique pour les légumes dont les feuilles ou les pousses sont mangées cuites, généralement bouillies. Emprunté au portugais (les premiers à s'être installés sur l'île Maurice) « bredo », dont le sens premier est amarante (*Amaranthus blitum*). On retrouve ce mot dans l'espagnol « bledo » et le français « blette ». Il existe un nombre incalculable de brèdes à l'île Maurice (le brède-songe, malbar, chou-chou, chinois, giraumon, martin, cresson sont les plus prisés de la population). Mouroum, vient de moringa, lui-même parti du nom vernaculaire tamoul murungai, transformé en mouroungue, puis finalement mouroum en créole mauricien.

**Botanique**

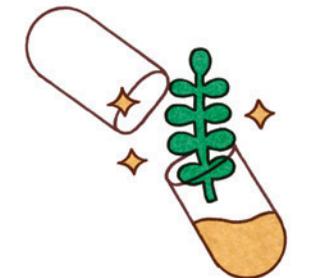
Le Moringa oleifera, appartenant à la famille des Moringaceae, est un arbre tropical originaire de l'Inde, mais que l'on trouve également en Afrique, en Asie et en Amérique latine. Il est capable de croître aussi bien sur des sols riches que pauvres. Plante vivrière aux 92 éléments nutritifs pouvant atteindre 10 mètres de haut, elle figure parmi les aliments les plus riches de la planète.

Consommation

Poussant en abondance et peu coûteux (300 roupies la botte, soit 6,60 €, mais à Maurice, on se sert plutôt chez le voisin toujours ravi de se débarrasser de cette plante invasive), les brèdes sont préparées en bouillon, avec un filet d'huile, de l'ail, de l'oignon frais et du thym. On utilise les feuilles, de petite taille, que l'on sépare de leur tige. Les jeunes capsules tendres et les feuilles finement hachées, servent de garniture pour les plats de légumes et les salades. Les graines mûres sont parfois retirées des capsules arrivées à maturité et consommées comme les pois ou grillées telles des noix. En fin de repas, il est souvent servi en infusion, les feuilles sont séchées puis écrasées afin d'en obtenir une poudre d'un vert émeraude-kaki.

**Au goût**

Légèrement amer, le brède mouroum est le plus souvent cuisiné en bouillon avec les feuilles, dans du dhol (soupe épaisse de pois cassés, épicée) safrané avec les bâtons pelés. La cuisson à l'étouffée ou sautée des brèdes est également possible, selon la variété. Ses fruits, ses racines, ses feuilles et fleurs servent à la préparation de plats de légumes, soupes, sauces, beignets, assaisonnements, condiments, huiles et boissons. Traditionnellement, il accompagne un plat de riz, servi avec du poisson salé, cuisiné en rougaille (sauce locale tomatée et épicée) ou frit, et un condiment, un chutney de noix de coco au piment vert et à la menthe, par exemple.

**Super pouvoirs**

Puissant anti-inflammatoire naturel, anti-microbien, antibactérien, antifongique, antitoxique, ses feuilles sont riches en vitamines A, C, B et E et à forte teneur en potassium et en calcium. En Guinée, on dit qu'elles sont capables de soigner « 300 maladies », allant de l'arthrite au diabète, en passant par les rhumatismes, l'épilepsie, les calculs rénaux, l'hypertension et l'hypotension...

Cosmétique

L'huile extraite des graines est connue pour ses propriétés hydratantes et réparatrices.

NOUVEAU



SUD & SOL
LA PUISSANCE DES LÉGUMES DEPUIS 1997

Découvrez nos galettes
IRRÉSISTIBLES
de légumes

Stand 3C99 Hall 3

Mises en oeuvre
sur place
par nos chefs



LES IRRÉSISTIBLES, une gamme
de 4 galettes croustillantes surgelées.

Découvrez également notre gamme
de **Galettes Moelleuses**

SUD&SOL une marque du groupe Premium Foods Solutions.

Pavillons internationaux Une voie royale pour l'Arabie Saoudite

Texte : Audrey Vacher

L'Arabie Saoudite vit son premier Sirha, étape incontournable pour le Royaume dans sa stratégie d'ouverture et de développement à l'international.

« Nous considérons que la culture et les loisirs sont indispensables à notre qualité de vie. » C'est l'un des slogans de Vision 2030, stratégie politique, économique et sociale de l'Arabie Saoudite, portée par le prince héritier Mohammed ben Salmane, et lancée en 2016 pour parer à l'effondrement des cours du pétrole entre 2014 et 2016 et projeter le royaume dans une nouvelle phase. Après la bédouinité et l'ère pétrolière : le contre-choc pétrolier, le royaume ayant pris conscience de ne pas pouvoir résister longtemps à la baisse durable des cours de l'or noir qui représentait plus de 90 % de ses recettes budgétaires, soit environ 250 milliards de dollars.

Vision 2030 s'articule autour de trois piliers : « une société vibrante » (réaffirmation de la place de l'islam, transmission de l'héritage national et amélioration du cadre de vie) ; « une économie prospère » (investissement de nouveaux domaines, privatisation de l'économie et attractivité régionale et internationale) ; et « une nation ambitieuse » (réformes législatives, amélioration de l'efficacité et responsabi-

lité des instances gouvernementales). Un ordre de marche qui rejaille directement sur la santé du food service saoudien, valorisé à 45 milliards de dollars, et représentant le plus gros marché du Moyen-Orient. En termes de perspective, l'Autorité saoudienne prévoit une progression de 6 % annuels de la consommation, boostée par les changements qu'induisent Vision 2030. Le fine dining s'internationalise, majoritairement à Riyad et Djeddah, les tournées de chefs étoilés fleurissent... Ainsi Anne-Sophie Pic, Adeline Grattard, Emmanuel Renaut ou encore Guy Martin se sont rendus à Hegra, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, pour cuisiner dans l'historique cité nabatéenne ; et le triplement étoilé Britannique Jason Atherton a ouvert en 2021 le premier restaurant gastronomique permanent d'Al Ula, autre cité historique. Autre tendance notable : l'essor des banques alimentaires (2,1 millions de repas en 2019) et un intérêt prononcé pour le locavorisme, le fast casual, la livraison et les dark kitchens. Les consommateurs, eux, déclarent à 61 % vouloir dépenser de l'argent pour des expériences au restaurant et 40 % des Millennials locaux souhaitent plus d'exotisme et de nouveauté dans les propositions food.

Les arts culinaires, piliers de développement

Parallèlement, l'Autorité saoudienne des arts culinaires a initié un nouveau plan de développement, soutenu par cinq piliers clés. Il s'agit notamment d'identifier et de préserver les origines et le patrimoine de la cuisine, de fournir des expériences culinaires de classe mondiale aux résidents locaux et aux visiteurs et de développer et promouvoir la profession culinaire dans le Royaume. Dans le cadre de ces piliers, l'Autorité a prévu 12 programmes pratiques, parmi lesquels s'inscrivent la préservation du patrimoine culinaire, une bibliothèque culinaire visuelle et audio, la promotion

du secteur local et la normalisation des menus, les échanges internationaux, le tourisme culinaire, un cours pilote sur les arts culinaires saoudiens, de nouveaux festivals alimentaires régionaux et un programme sur les carrières culinaires.

Par exemple, créée en 2019, Generation 2030 ambitionne de rassembler les jeunes talents saoudiens et français de tous horizons et de mettre en œuvre des actions conjointes afin de construire des ponts culturels et sociaux entre la France et l'Arabie Saoudite et de développer des liens forts et durables. Ainsi, Le Cordon Bleu, premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, ouvrira un institut à Riyad d'ici à fin 2023. Parmi les cursus, un programme dédié à la cuisine saoudienne, pour mettre en valeur la gastronomie, les saveurs et les ingrédients locaux.

En termes de saveurs et d'ingrédients locaux, le royaume mise fort sur le café saoudien, terme préféré au café arabe. La région de Jazan, au sud-ouest du royaume, est désormais mondialement connue pour ses khawlanis rouges, que la population aromatise traditionnellement avec de la cardamome et du safran pour préparer le « gahwa », que l'on sert avec des dattes, autre emblème national, en signe de générosité et d'hospitalité.

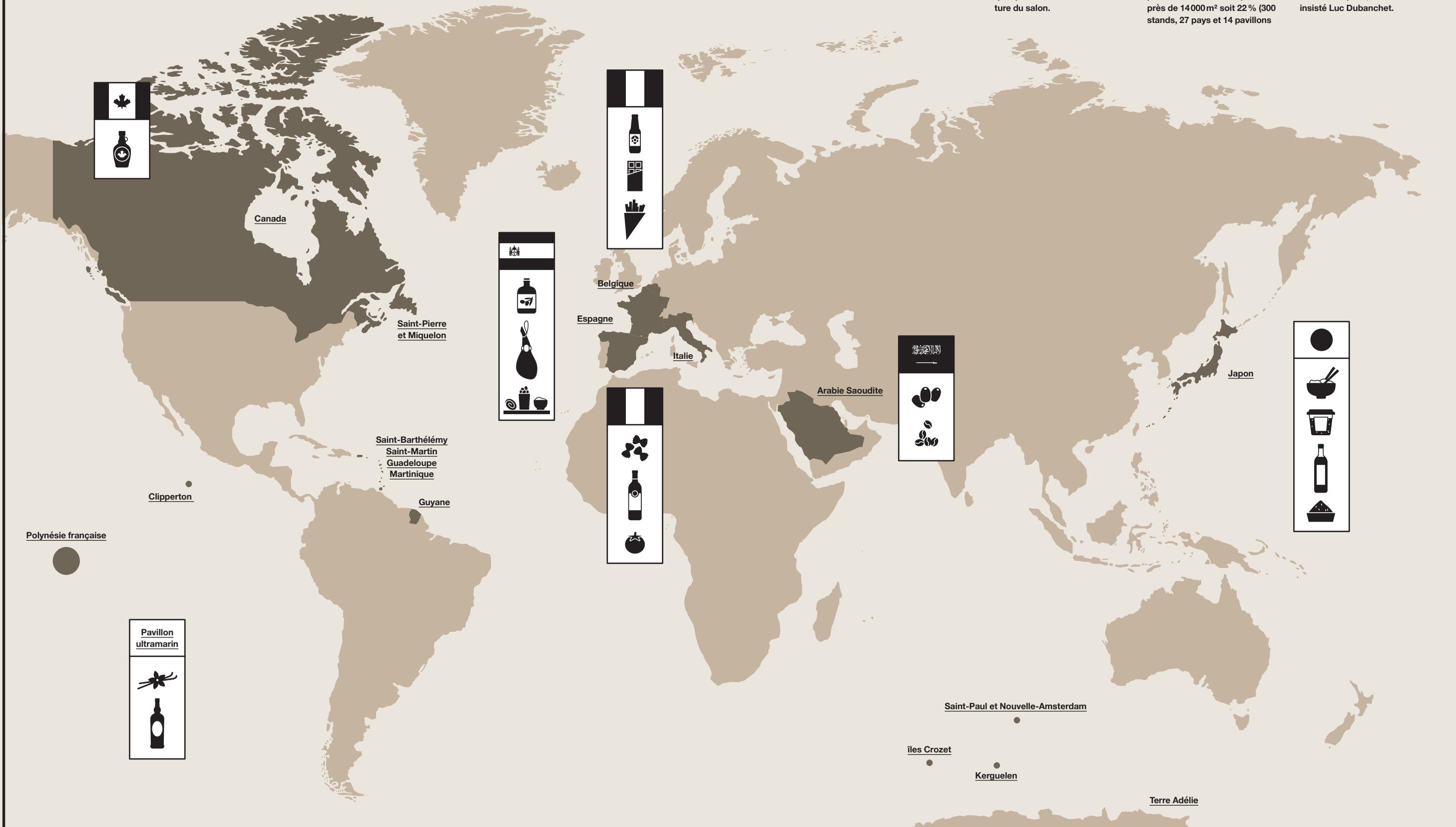
Le ministère de la Culture du Royaume a désigné 2022 comme l'Année du café saoudien, célébrant le goût authentique d'un produit de base local. Fin 2021, le royaume comptait 400 000 caféiers dans quelque 600 exploitations, produisant 800 tonnes de café par an. Une paille par rapport aux géants brésiliens ou éthiopiens mais l'Arabie Saoudite compte bien développer la culture du khawlani et même l'inscrire au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. ✕

Les Pavillons internationaux du Sirha

« Le Sirha est un salon de services. Nous sommes à la disposition de l'ensemble du food service pour accueillir ses professionnels », martelait Luc Dubanchet, directeur de Sirha Food et du Sirha Lyon, à quelques semaines de l'ouverture du salon.

Un salon qui accueille 51,7 % de décideurs (visiteurs qui passent des commandes), près de 2000 exposants (plus de 3000 avec les marques) sur 140 000 m² répartis en 7 halls, dont 66 000 m² de stands. La partie internationale représente près de 14 000 m² soit 22 % (300 stands, 27 pays et 14 pavillons

internationaux dont, pour la première fois, l'Arabie Saoudite (lire page 19). « Ce Sirha Lyon est un Sirha international avec la volonté de s'installer durablement dans ce monde global. Si l'on n'est pas global, on n'existe pas », avait encore insisté Luc Dubanchet.



Pavillon ultramarin









Data

Sobriété énergétique au Sirha Lyon

GL events, leader mondial de l'événementiel, continue d'affirmer sa volonté de proposer des événements de plus en plus écoresponsables et solidaires, dans la droite ligne de sa politique RSE mise en place il y a plus de dix ans. Ainsi, le Sirha Lyon 2023 a mis en place des solutions pour évoluer vers un salon plus respectueux de l'environnement.

38

Comme la nombre de sites français gérés par le Groupe GL events certifiés ISO14001 ayant obtenu la certification ISO 20121, unique norme RSE spécifique aux métiers de l'événementiel. Cela fait de GL events le premier réseau d'espaces événementiels certifié de cette ampleur.

1. Chiffres arrêtés à novembre 2022
2. Disponible sur l'App Store et le Play Store



Engagement

Diminuer de 10 % le «point de consigne», soit la température constante à maintenir pendant un événement, par rapport à l'édition précédente. C'est ce à quoi s'est engagé le secteur de l'événementiel dans une des chartes signées dans le cadre du plan gouvernemental pour la sobriété énergétique (objectifs : réduire la consommation d'énergie de 10 % d'ici 2024 et de 40 % d'ici 2050) par les entreprises du commerce, de l'artisanat et du tourisme. Pour rappel, l'Ademe, agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, ainsi que d'autres études estiment que baisser le chauffage de 1° permet d'économiser 7 à 30 % d'énergie.

80 %

Comme la part d'éclairage LED rénové à Eurexpo Lyon, site du Sirha.

15,6 t

C'est la quantité de denrées alimentaires récoltées au Sirha en 2021 pour redistribution par La Banque Alimentaire et Le Chaînon Manquant, associations qui redistribuent les surplus alimentaires frais et rapidement périssables des professionnels de l'alimentation (cantines, événements, traiteurs, commerçants, etc.) aux personnes qui en ont le plus besoin.

1,45 t

C'est la quantité de biodéchets et de déchets destinés au recyclage collectée lors de la précédente édition du Sirha. Les exposants eux ont permis la collecte de 87 tonnes de déchets d'ameublement des stands, qui ont été traités et valorisés.



Papier

Cette année, et pour la première fois, le port du badge n'est pas obligatoire pour les visiteurs. Tout se passe sur l'application SIRHA FOOD², qui permet aux visiteurs de profiter pleinement et efficacement de l'événement : centralisation des informations clés (plan, programme, exposants, etc.), networking entre exposants et professionnels, création de plannings de visite personnalisés et de mise en favoris, conception de carnet d'adresses sur mesure grâce aux lecteurs de badges intégrés, vidéos, streamings et fil d'actualités. Par ailleurs, le volume des kiosques presse a également été revu à la baisse à hauteur de 15 % (22 au lieu de 26 en 2021).

25 %

Comme la part d'économie de moquette du Sirha par rapport à son édition 2019 (pré-covid). Cette année-là, le salon était recouvert de 51 400 m² de moquette. 38 100 m² de moquette ont été prévues à la commande* pour l'édition actuelle, soit une baisse de 13 300 m². Fabriquée en France, elle peut être recyclée à la demande.



Embarquez pour l'Expédition Gourmet

avec
Cargill

Chez Cargill®, nous comprenons qu'il faut une combinaison de créativité, d'innovation, de savoir-faire commercial et de produits de haute qualité pour assurer le succès d'une entreprise entrepreneuriale. C'est pourquoi nous fournissons un soutien et une compréhension tout au long du processus - de l'agriculteur au chef.

L'offre gastronomique de Cargill® réunit des ingrédients et une expertise de la plus haute qualité pour vous aider à libérer votre créativité et à vous préparer au succès. Du chocolat belge le plus exclusif aux inclusions et décorations avisées, nos marques Veliche, Smet, Leman et Pâtissier vous préparent au succès.

Nous sommes votre collègue, votre partenaire et le facilitateur de rêves.

Rendez-nous visite au Sirha – Hall 4 Stand 4C32 pour plus d'inspiration.

veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE
www.veliche.com

LEMAN
DECORATIONS
www.lemandecorations.com

Smet
SINCE 1963
www.smet.be

Pâtissier
Aalst
CHOCOLATE
www.patissierchocolate.com

▪ MAGAZINES ▪ SITES ▪ NEWSLETTER

DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE SEGMENTÉE

▪ PODCAST ▪ RÉSEAUX SOCIAUX ▪ ÉVÉNEMENTS...



Les magazines sont édités par



1^{er} Groupe média en audience et en diffusion spécialisé dans la restauration hors foyer

**RDV
Hall 4
Stand
G18**

FL REGIE
MEDIA - CONSEIL - EVENT ■ RHF



Pour communiquer, contactez-nous
au 01 45 74 96 33 ■ flregie@lechef.com

Sirha Dynamics

Un Forum pour nourrir demain

Entre urgence climatique, crises sanitaires et géopolitiques, croissance démographique et questionnements sur la sobriété, l'alimentation concentre une grande partie des enjeux d'un monde qui s'adapte. Plus de 80 intervenants, professionnels, experts et chercheurs échangent solutions et points de vue au Sirha Food Forum. Pendant les cinq jours du salon, Sirha Food soumet cinq grands axes de réflexion à ses invités.

Consommer moins, mais mieux

Les années passent, les ressources se raréfient toujours et encore, et les réponses aux interrogations majeures du food service – que manger et comment le faire demain? – se précisent. Des scénarios d'évolution de la consommation aux nouveaux circuits de distribution.

Technonature

Avec son effet boeuf sur l'environnement, l'élevage, et sa durabilité, pose question. Qu'il soit industriel ou raisonné, de laboratoire ou de pleine terre, urbanisé ou « retrériorialisé », l'innovation ici consiste à améliorer l'existant. L'agriculture écologique, certes moins productif mais certain-

nement moins nocif, dans un monde de plus en plus numérisé, mérite réflexion. En restauration, dans ce droit fil, on ne jure plus que par la saisonnalité et le circuit court. Ou comment apprendre l'engagement à table. Et dans le verre, car cette année le Forum invite la viticulture pour apprendre de la résilience de cette filière agricole particulièrement ébranlée par les aléas climatiques dus au réchauffement.

Bien-être humain

Le lien direct entre alimentation et bien-être (et sa cousine santé) n'est plus à démontrer. Le repas représente alors un moment clé, pouvant servir d'appui aux institutions accueillant un public spécifique, telles que les hôpitaux, les Ehpad... Entre réduction du gaspillage alimentaire, intégration des circuits courts, contrôle de l'impact et remise sur pied après les dommages conjugués de la crise sanitaire, des confinements et du télétravail, la restauration collective a du pain sur la planche. Tout comme la restauration, qui peine à accompagner et fidéliser les équipes, en pleine vague de fuite vers des emplois plus satisfaisants.

La création, une évasion

La cuisine a besoin de nouveaux imaginaires, constate Sirha Food.

En attendant, elle revisite ses classiques, sonne le retour en grâce de la cuisine bourgeoise et d'apparat. Qu'est-ce que cela dit de la cuisine de demain? Quelles expériences, quels produits, quelles techniques peut-on encore explorer pour relancer l'imaginaire? Dans les industries agroalimentaires, tout repose sur la fonction recherche et développement. Nouvelles recettes, nouveaux produits (alimentation, process, emballages...), la créativité fascine. Comment imaginer le produit qui fera sensation demain?

Cuisiner, faire, transmettre

Alors qu'aucune limite technique ne semble exister à la robotisation – les algorithmes composent désormais des recettes, les robots prennent en charge le service, la confection des pâtes ou se muent en pizzaiolos... –, le geste humain fascine encore et toujours, en Haute Couture comme en cuisine ou en salle. Comment imaginer le futur du geste et les gestes du futur, à l'ère du numérique? Une fenêtre d'espoir pour le métier de cuisinier, qui s'expose désormais sur l'ensemble des réseaux digitaux.



Entretien

Alexandra Pech et le manger bien

Propos recueillis par Hannah Benayoun
Photos : William Lacalmontie



Le bien-être humain est le thème qui dessine les contours de la troisième journée du Forum au Sirha, qui s'attachera dans ce droit fil à interroger la restauration collective. À l'heure où les cantines continuent de nourrir les débats sur l'alimentation, Alexandra Pech, doctorante en géographie et anthropologie à l'ENS de Lyon, décortique comment les plus jeunes travaillent leur goût, améliorent leur alimentation à l'école et en dehors. Pour notre conversation, elle a choisi un point de rencontre qui fait sens, soit l'antenne des Petites Cantines à Perrache, l'une des cantines de quartier de ce réseau non lucratif où les convives s'accueillent et se rencontrent au travers de repas durables, participatifs et à prix libre.

Qu'est-ce que les crises consécutives récentes révèlent des modes d'alimentation des plus jeunes aujourd'hui ?

C'est une question presque philosophique. Il y a des questions culturelles,

d'intérêt pour le sujet alimentaire, l'éducation... Que signifie bien alimenter les enfants ? Il ne s'agit pas que d'une question d'offre en termes de produits agricoles ou transformés. On parle aussi d'accès. Il existe une offre alimentaire de qualité, mais est-ce que les personnes ont les moyens financiers d'y avoir accès ? Sans avoir une analyse globale sur ces dix dernières années, la crise du covid associée à l'inflation, toutes ces situations ont affaibli le pouvoir d'achat, l'accès des plus précaires et des plus jeunes à une bonne alimentation. Ces crises ont permis de mettre le doigt sur des situations qui existaient déjà. Ces situations ont gagné en visibilité, dans l'espace médiatique notamment. La pandémie, l'inflation, ont relancé une série de réflexions sur ces précarités. Depuis, des initiatives ont émergé, telle la sécurité sociale pour l'alimentation. Actuellement, des chercheurs, mais aussi le milieu associatif, pensent des solutions, à l'échelle politique, locale mais aussi gouvernementale pour accompagner les plus précaires vers une bonne alimentation.

Les cantines cristallisent les passions en France. Quel est l'enjeu derrière cet espace d'alimentation pour les plus jeunes ?

La cantine soulève les passions dans notre pays. En France, nous lui donnons une grande place car elle reflète l'importance que nous accordons au repas, au temps donné pour la pause du déjeuner, entre 1h30 et 2 heures pour les élèves, autour de la table. Depuis des décennies, des choix politiques concernant les cantines ont été faits pour réguler la restauration scolaire : on parle de réglementations et des lois autour de ce que peuvent ou ne peuvent pas manger les enfants à l'école. En France, cela peut paraître une évidence, mais au Mexique par exemple, j'ai pu observer que ces réglementations d'offre dans les écoles n'étaient

que très récentes. Les sodas, la malbouffe, étaient encore présents. Ici, l'interdiction des distributeurs de boissons et de produits transformés date de 2004-2005. Il y a donc le souci de la santé pour nos enfants mais également la nécessité de soutenir nos filières, cela rejoint l'un des enjeux de la cantine. La loi Egalim 1 de 2018 concerne la restauration collective et elle dispose qu'à horizon 2022, les cantines doivent servir une certaine portion de produits issus d'une agriculture française jugée durable, bio, labellisée...

Les cantines scolaires peuvent être un soutien important pour les agriculteurs ?

La restauration collective peut être un levier de soutien et l'est même depuis l'après-guerre. On incitait les enfants à boire plus de lait pour soutenir la filière laitière durant les années 1950. Aux États-Unis également, il y a eu un mouvement autour de ces sujets. Cela soulève également des questions : est-ce que tout cela est su ? Est-ce que les élèves ont conscience du mouvement politique autour de l'alimentation saine ? Dans quelle mesure le repas à la cantine peut donc être un moment également éducatif ?

Il n'y a pas que l'école, l'éducation à l'alimentation passe par des alternatives. Où en sommes-nous en France ?

L'expression même d'éducation au goût est intéressante. L'Éducation nationale a retenu précisément « éducation à l'alimentation et au goût ». Les mots ne sont pas neutres, car si l'on se compare à nos voisins, la France met l'accent sur le goût et la dimension aussi hédoniste de l'alimentation. D'autres pays mettent davantage l'accent sur la nutrition ou la santé, notamment en Amérique du Nord. Est-ce que l'éducation à l'alimentation passe uniquement par



le goût ? Apprendre à reconnaître les fruits, les légumes, apprécier la saveur d'un plat... Dans ce champ d'éducation, il y a d'autres initiatives qui avancent en parallèle de l'Éducation nationale : l'École Comestible ou le Réseau Marguerite, qui promeut l'éducation agri-alimentaire et qui met l'accent sur la dimension agricole, sur toute la chaîne d'acteurs, du champ à l'assiette. L'enseignement passe par qu'est-ce que cuisiner, avoir un regard critique sur la production des aliments, comprendre la rémunération des agriculteurs... Cette

« Les enjeux de la cantine : la santé pour nos enfants et la nécessité de soutenir nos filières »

éducation au goût incarne diverses finalités. À l'instar de l'éducation au développement durable, ce n'est pas obligatoire, les enseignants ont le choix de les évoquer dans le cours, et en dehors. D'où l'importance de ces initiatives et des organismes extérieurs qui peuvent apporter clés et outils aux enseignants.

Comment se différencient les connaissances alimentaires chez les adolescents issus de milieux urbains et ruraux ?

C'est une question que je me suis posée dans le cadre de ma thèse. En fonction du lieu où l'on vit, quel impact sur nos connaissances et notre rapport à l'alimentation ? Nous étions autrefois dans une autre dynamique, la population était beaucoup plus rurale. Aujourd'hui, on évalue la part d'agriculteurs dans la population française à seulement 1,5 %. Entre deux collèges de l'Ain et de la proche banlieue lyonnaise, j'ai pu observer que les élèves n'avaient pas conscience

qu'il y a de l'agriculture près de chez eux, même en milieu péri-urbain, l'agriculture était distante pour eux géographiquement. Le chercheur Nicolas Bricas évoque notamment ces distances entre les urbains et les lieux de production. Elles sont cognitives, on ne sait plus comment sont produits les végétaux, comment sont élevés nos animaux. Le lien entre les producteurs et consommateurs est aussi impacté. Si l'on prend la proche banlieue lyonnaise comme Vénissieux ou Vaulx-en-Velin, il existe une agriculture proche mais il y a peu de lien entre les plus jeunes et cette agriculture. Cependant, cela ne veut pas dire qu'ils n'y connaissent rien, ce serait un cliché. Dans notre pays, certains peuvent avoir travaillé au potager de leurs grands-parents, d'autres enfants par exemple d'origine maghrébine ont de la famille dans leur pays d'origine et ont pu participer, que ce soit à de l'élevage ou de l'agriculture. Cette connaissance peut être aussi fine, ténue, familiale. ✕



Claude Fischler

« Il nous faut comprendre et inventer une nouvelle relation à l'alimentation »

Propos recueillis
par Hannah Benayoun

Photos:
Romain Bassenne

Comment la pandémie a-t-elle modifié le rituel du repas à la française, culturellement fondé sur la commensalité, et désormais marqué par l'individualisation des mœurs alimentaires ? L'avis du sociologue, dont l'un des axes de recherche est le partage et les formes du manger ensemble à l'âge de l'individualisme...

Peut-on dire que l'affection des Français pour la table demeure intacte en ces temps de pandémie et de crises multiples ? Nous avons une relation particulière avec la table. Qu'est-ce que manger pour les Français ? Un rituel, c'est-à-dire un temps, un espace, une compagnie. Le temps du repas, l'espace de la table, la société des convives et une séquence de plats partagés. Si un Français dit « je n'ai pas mangé aujourd'hui », cela peut simplement vouloir dire qu'il ne s'est pas assis à table, même s'il a mangé un sandwich au comptoir d'en face... Les Français sont encore ceux qui restent à table le plus longtemps. À 13 heures, au moins 50 % d'entre eux sont en train de manger. Au Royaume-Uni, ils ne sont guère plus de 17 %.

Cette histoire de la cuisine et du rituel du repas reste ancrée jusqu'au covid. À ce stade, les

repas ont dû être « rapatriés » au foyer, ce qui a constitué un bouleversement majeur. D'un côté, certains ont redécouvert le commerce de proximité et la cuisine à domicile. Mais, en même temps, s'est accéléré un processus de fond entamé depuis des décennies : la transformation croissante de la restauration en un commerce alimentaire de détail. Le click and collect, la livraison à domicile représentent le mouvement le plus rapide. Certains établissements ont pu compenser en partie la perte d'activité grâce aux plats à emporter et à la livraison. La tendance a été d'accentuer la logique économique déjà à l'œuvre auparavant : le moins de transformation culinaire possible, la réduction de la main d'œuvre. Ce qui me frappe personnellement dans l'offre déjeuner citadine après le confinement, qu'il s'agisse de fast food ou de restauration de base, c'est la simplification et l'homogénéisation de l'offre. Certains cuisiniers-restaurateurs ne sont pas revenus à leur offre d'origine, prenant en compte le ratio coût-matière et le personnel.

Beaucoup de Français expriment le besoin du « tout, tout de suite ». Est-ce que cela s'oppose au besoin de se retrouver à table ? La commensalité, traditionnellement, →



dans beaucoup de cultures, reflète la hiérarchie familiale ou sociale : il y a la place du père ou du patron, qui est servi le premier, les règles à respecter, etc. Et puis il y a aussi la convivialité, simplement, le plaisir ou le besoin d'être ensemble. Tout cela semble devenir plus souple, plus flou, plus informel. La nouvelle génération pose de nouvelles questions. Jusque-là, le style d'alimentation passait par les phases du cycle de vie. En s'émancipant, en quittant le foyer familial, on adoptait un style émancipé des rituels domestiques, moins structuré, plus « à l'arrache », avant de s'installer en ménage puis en famille, dans une profession et de revenir à un mode plus proche de celui de la famille d'origine. On peut se demander si les Millennials et surtout la génération dite Z, née avec le siècle, reviennent encore, ou autant, aux habitudes de départ. Les changements semblent parfois plus profonds et plus persistants. Il faut comprendre l'individualisation des mœurs alimentaires, voir si et comment nos contemporains réorganisent la commensalité. Manger ensemble est fondamental. C'est en grande partie à table que se fait l'apprentissage d'une culture, des relations interpersonnelles ou hiérarchiques, de la prise en compte de l'autre. Tout cela passe par les manières de table et leur enseignement. Si l'alimentation s'individualise de plus en plus, si cet apprentissage se fait moins strictement, jusqu'où les contraintes liées aux formes collectives de rituels alimentaires vont-elles se relâcher ?

Qu'avez-vous observé sur cette nouvelle manière de nous alimenter ? Le repas est aussi le partage d'une ration disponible, où tous et chacun doivent recevoir leur juste part. Lorsque s'éloigne le sentiment de l'incerti-

Nous sommes entrés dans une ère où nous devons inventer comment à la fois affirmer l'individualité de chacun dans le groupe et la solidarité de tous dans l'humanité...

tude ou de l'urgence alimentaire, lorsque l'on bénéficie de l'abondance, on l'oublie un peu, on s'en éloigne. C'est ce qui s'est passé ces dernières décennies. Mais on voit apparaître un nouvel impératif moral lié à l'alimentation. Il faut manger « juste » de trois points de vue : la santé (la bonne nutrition) ; l'écosystème (l'avenir de la planète et de la vie) ; la société (la répartition). Une nouvelle conception, un nouvel idéal de l'alimentation pourrait sembler apparaître pour certains. Une alimentation à deux vitesses en alternance : d'un côté, le quotidien, le travail, une nourriture économique en temps et en argent, aussi saine et fonctionnelle que possible, écoresponsable, réglée librement et individuellement. De l'autre, le temps de la cuisine et du restaurant, le collectif et la convivialité...

La restauration collective a payé un prix assez lourd également. Qu'en est-il de la table au travail ? S'éloigne-t-on dorénavant du groupe lorsque vient l'heure de manger ? Il me semble que, dans l'entreprise, il existe partout un espace de convivialité, d'échange et de sociabilité. Ce peut être, selon les cultures ou les entreprises, la machine à café ou un espace où l'on peut apporter, éventuellement réchauffer, un snack ou un casse-croûte. Tout le monde ensemble et chacun pour soi. Mais les différences sont grandes d'une culture à l'autre. Dans certaines cultures, on peut préférer s'isoler pour manger. Aux États-Unis, par exemple, on peut être plus enclin à rester devant son ordinateur avec son sandwich. En France, on a tendance à se rassembler – autour d'un comptoir, d'une table, à la cantine bien sûr, mais aussi dans un lieu public... Dans beaucoup de cultures, comme en France, le fait de manger seul a longtemps été, est encore, stigmatisé. Il y a une notion de communion dans le rapport à l'alimentation français, mais aussi italien, espagnol... Dans ces sociétés historiquement influencées par le catholicisme, la notion de partage est essentielle : ne pas partager ce qui est au centre de la table, c'est refuser de communier, pour ne pas dire se faire excommunier. Dans les sociétés marquées historiquement par le protestantisme, individualistes, le rapport à l'alimentation est celui d'un individu libre et responsable. Aux États-Unis, un repas de travail ou d'affaires, c'est le résultat d'une né-

Claude Fischler est sociologue. Directeur de recherche au CNRS, il oriente, dès 1974, sa recherche vers l'alimentation.

Ses travaux portent notamment sur l'alimentation contemporaine envisagée sous divers angles : l'évolution des systèmes alimentaires dans l'espace et le temps (migration, acculturation, innovation) ; les crises alimentaires et la perception du risque ; la relation contemporaine au corps (corpulence et minceur) ; le partage et les formes du manger ensemble, leur évolution à l'âge de l'individualisme ; les enjeux de santé publique de ces thématiques (obésité, troubles du comportement alimentaire...)

Claude Fischler a notamment publié *L'Honnivore* (Editions Odile Jacob), *La nourriture* (Communications 31, Seuil), *Manger magique* (Autrement), *Du vin* (Odile Jacob) et, avec Estelle Masson, *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation* (Odile Jacob).



1. Dans « Les alimentations particulières : mangerons-nous encore ensemble demain ? », sous la direction de Claude Fischler, aux éditions Odile Jacob.

gociation sur la base de ce que chacun mange ou ne mange pas, aime ou n'aime pas. On est dans le registre du contrat et non de la communion. Une fois l'accord passé, il ne reste qu'à se mettre à table, échanger – professionnellement ou personnellement – et prendre congé. Ce modèle semble progresser un peu partout, les pays latins eux-mêmes se « protestantisant » peut-être en ce sens un peu plus chaque jour ? Peut-être la pandémie a-t-elle plutôt favorisé ce processus dans lequel chacun exprime ses choix et surtout ses évictions (le sans-sans, ni-ni), comme nous l'avions diagnostiqué il y a déjà dix ans¹. Il nous faut aujourd'hui comprendre et, en somme, inventer une nouvelle relation à l'alimentation. Les professions de l'hospitalité sont dorénavant aux prises avec un renversement anthropologique du rapport à l'alimentation et à autrui. On voit d'un côté les substitutions, les évictions et les options qui se multiplient et les problèmes inextricables qu'elles soulèvent. Il peut paraître paradoxal que, dès que l'on monte en gamme dans la restauration, avec les « tasting menus » par exemple, on accepte d'avoir moins de choix sinon d'y renoncer volontairement, au moins en partie...

Vers quel modèle, quelle transformation, nous dirigeons-nous ? Ce n'est pas une petite révolution, car le fait de pouvoir dire ce que l'on veut ou ce que l'on ne veut pas lorsque l'on est reçu signifie que l'on élimine ou réduit la réciprocité dans l'hospitalité. La réciprocité, c'est : je vous reçois, et donc je vous donne, mais vous me donnez en acceptant ce que vous recevez de moi. Si vous m'imposez ou refusez ce que je vous donne, cette réciprocité est remise en cause. Nous sommes dans une phase de transformation, de remise en cause mais le nouveau modèle n'est pas encore clair et viable. Ce qui est clair, c'est une individualisation fondamentale, un processus de très long terme par lequel chaque individu devient de plus en plus libre et responsable de ses choix. Depuis les origines de l'Homme, depuis la maîtrise du feu, manger a toujours été une affaire collective car une caractéristique humaine essentielle a été, dans l'évolution, la sociabilité, la coopération, donc la régulation et le partage des ressources dans le groupe. Nous sommes entrés dans une ère où nous devons inventer comment à la fois affirmer l'individualité de chacun dans le groupe et la solidarité de tous dans l'humanité... ✕

Esposito Forni
Made in Italy

**Découvrez nos fours à pizza
conçus en briques réfractaires
à bouche ouverte**

Un temps de cuisson
imbattable !
1 min 30*
soit
240 pizzas /heure**



FOUR ROTATIF

à bois / gaz

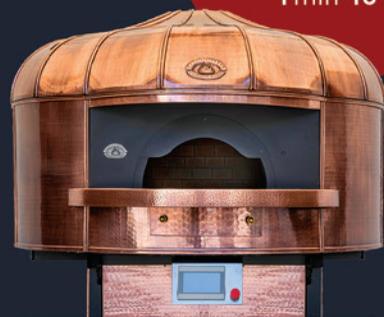


ÉPURATEUR OPTIZ'AIR

100% des fumées éliminées
(98% à l'allumage du four bois)

Dorénavant vous pouvez
refouler l'air en façade.

Un temps de cuisson
hyper rapide !
2 min 10***
et selon la température
1 min 40



FOUR ROTATIF

électrique

avec la présence de



NAZIR GIORGIO

Champion du monde 2022

Pizza Piccante - 21^{ème} édition

Retrouvez notre stand n°111 au Hall 5.2, Allée A

Venez essayer nos fours, avec ou sans vos pâtons !

+33 413 333 947

pierre@espositoforni.fr

www.espositoforni.fr

* Le temps de cuisson d'1 minute 30 est réalisé avec la version bois de notre four Saetta. ** La capacité de cuisson de 240 pizzas /heure correspond à la version bois de notre four Saetta en Ø120cm et est calculée pour des pizzas de 34,5cm de diamètre. Il est interdit d'utiliser en même temps une énergie solide (bois) et liquide (gaz). *** Le temps de cuisson de 2 minutes 10 est réalisé avec notre four Electro Gio. Ce temps peut varier en fonction des recettes de 2 minutes 30 à 3 minutes. Selon la température, le temps de cuisson peut descendre à 1 minute 40.

Future(s) Food

Les vainqueurs de l'an I

Futur(e)s Food est la première initiative française qui récompense des entrepreneurs novateurs et engagés, marquant un tournant dans l'évolution du food service, jamais autant concerné par les enjeux cruciaux de demain.

Food entrepreneur. La terminologie est l'une des plus récentes accouchées par le food service. Pour faire simple, un food entrepreneur est quelqu'un qui démarre sa propre entreprise dans l'industrie alimentaire ou culinaire, qui fait quelque chose de nouveau dans le domaine de l'alimentation et des affaires. Parce que « pour que ça marche, faut que ça marche », d'un point de vue business.

En tout cas, c'est ce que reflète la première promo de l'initiative menée conjointement par Service Compris, qui accompagne les restaurateurs et les entrepreneurs des métiers de bouche depuis 2018, Transgourmet, acteur national majeur de la distribution livrée de produits alimentaires et d'hygiène pour les professionnels de la restauration, boulangerie et pâtisserie, et

Sirha Food, média de GL events, spécialiste du food service et de l'événementiel food. « On voulait récompenser, faire honneur à l'ensemble de l'écosystème de la food, de la terre à l'assiette, pour leur boulot admirable, disruptif, dans le sens où ils nous obligent à regarder une réalité sous une autre facette, proposent une expérience nouvelle dans une manière de faire quelque chose. Pour faire en sorte que le monde soit meilleur, il faut continuer à chercher des améliorations », nous disait récemment Julien Fouin, cofondateur de Service Compris.

**20 dénicheurs,
5 catégories, 196 projets**

Au bout du processus, cinq projets se distinguent donc dans les catégories Agriculture, Reconversion, Solidaire, Expérience et Innovation (lire pages suivantes), leviers certains du food service de demain en termes de forces vives, dans tous les sens du terme.

Le trio organisateur s'est appuyé sur la connaissance et le travail de terrain de vingt fins limiers. Des journalistes, des organisateurs d'événements food, des chroniqueurs et auteurs culinaires, des influenceurs et des hommes et femmes de terrain de Transgour-

met... Des « dénicheurs » qui, après avoir quadrillé tout le territoire, ont identifié 196 projets, dans sept régions françaises. Un premier jury a ramené cette liste à 25 projets qualifiés pour un second tour décisif, arbitré par un nouveau jury, constitué de six personnalités.

La restauratrice Nadia Sammut (Kom & Sal), le réalisateur éco-conscient Edouard Bergeon, Elisabeth Laville et Anaïs Denoits, de l'agence de marketing spécialiste de développement durable Utopies, Fanny Giansetto, la fondatrice d'Écotable, qui, notamment, labellise les restaurants vertueux, Brune Poirson, la directrice du développement durable d'Accor, et Robin Panfili, journaliste culinaire du média digital Konbini, ont évalué les 25 pré-finalistes en se concentrant sur l'indépendance de la structure, pures créations ou reprises, mues par l'envie manifeste d'expérimenter, de défricher de mettre en œuvre de nouveaux modèles et approches entrepreneuriales. Des promesses d'avenir, en somme, modèles à encourager et développer.

Futur(e)s Food

Cinq paris sur l'avenir

Textes : Audrey Vacher, avec Laurène Petit et Quentin Guillon

Au départ, il y eut 196 projets en piste. Puis 25 au final, qu'un jury s'est chargé d'évaluer en vue de récompenser cinq d'entre eux de prix dans les catégories Agriculture, Reconversion, Solidaire, Expérience et Innovation. Cinq domaines qui tiennent à cœur aux initiateurs de Futur(e)s Food, soucieux d'accompagner les initiatives d'avenir. Et les primés sont...

Prix de l'Agriculture

La Ferme Sans Nom

Sylvain Przybylski et Juliette Mauduit
61430 Athis-Val-de-Rouvre

S'il y a bien un domaine qui concentre les enjeux de demain, c'est l'agriculture, filière soumise à toutes les pressions, environnementales – climat en péril – et sociétales – attractivité et renouvellement en berne – en particulier. Le prix Futur(e)s Food qui récompense cette catégorie, distingue une initiative autour des pratiques paysannes et d'élevage. Ce prix revient à Sylvain Przybylski et Juliette Mauduit, de La Ferme Sans Nom, première semencerie artisanale et indépendante de Normandie, installée dans l'Orne, nichée entre les vallons de ce que l'on appelle là-bas la Suisse

normande. Ils ont également fondé une école paysanne chez eux, au sein de laquelle ils forment particuliers et professionnels à la paysannerie écologiste avec leurs connaissances théoriques et empiriques. Sylvain : « Les semences, c'est du patrimoine immatériel, qui se transmet. » En test cette année, un format mensuel et thématique – le compost à chaud, la culture de champignons sur bois, la conservation de récoltes, faire les foins, etc. – à 55 euros en moyenne, inscription en ligne. Tous les premiers dimanches du mois, c'est cours et pratique de jardinage sur sol vivant. « Et tu suis ton jardin au fil des saisons. » En août, ils compilent les cours des thèmes mensuels pour une formation de 10 jours, pension comprise, intitulée « Autonomie alimentaire ». À moyen terme, Sylvain et Juliette aimeraient monter une formation sur la semencerie artisanale et indépendante. Histoire de partager leur expérience complète.

« On a lancé la première saison en 2020. Mais la transition date de 2013. Je faisais de la semence avant déjà... », raconte Sylvain. Juliette, elle, est née à Alençon, pas loin, revenue au pays



après une première vie d'artiste, de musicienne et réalisatrice de film. Sylvain, polyinstrumentiste, faisait lui de la musique à l'image (génériques, bandes-son documentaires etc.)

Comment ont-ils appris? « 90 % de terrain, 9 % d'observation, 0,5 % de bouquins, 0,5 % d'échanges avec des vieux. C'est un peu eux qui nous ont mis dans la situation dans laquelle on est aujourd'hui, mais ils sont super passionnés d'un sujet, d'une espèce, c'est important pour nous de récolter ça, comme information », s'enflamme Sylvain. Juliette : « Y a eu une déperdition de la biodiversité en termes de plantes potagères après la Seconde guerre mondiale, avec les catalogues et tout ça, 70 % de variétés potagères ont disparu et après il y a des connaissances ont été perdues... » Sylvain poursuit : « Nous on fait des semences adaptées aux conditions locales, on veut assurer une provenance géographique et que c'est fait sur sol vivant. Zéro travail du sol, couvert permanent, on est les seuls indépendants à le faire en Normandie et en France, de la production à la commercialisation. Ça peut se reproduire partout, en s'adaptant au climat. »

Prix de la Reconversion

Baston

50 Rue du Hâ, 33000 Bordeaux

Ce prix existe parce que, sociologiquement, le food service regorge de personnes qui opèrent un changement de cap radical pour « faire sens », « en conscience », valeurs revenues en force en s'extrayant du chaos global dans lequel le monde se débat depuis qu'il a pris conscience de la fragilité extrême de notre écosystème chahuté d'aléas climatiques et de crises en tout genre, environnementales, économiques, politiques et sociales. Ainsi, un sondage du Conseil national de l'enseignement agricole privé, 79 % des actifs seraient prêts à se reconvertir dans les métiers de la nature et du vivant. Pauline Celle, 33 ans, et Julien Borie, 37 ans, sont de ceux-là. Ils ont ouvert Baston en mai 2021, « une boulangerie dans un restaurant » disent-ils de conserve. Pauline est boulangère ; Julien est cuisinier.

Mais pas de formation. Éducateur spécialisé à La Rochelle et autour, il travaillait avec des autistes que la société accompagne jusqu'à l'âge adulte, et ensuite après 55 ans, mais pas dans l'intervalle. Il a changé de voie il y a une grosse dizaine d'années. Il avait envie « de concret, d'un boulot plus actif. Tu te frictionnais toujours avec les associations ou l'administration à toutes les étapes ». Il s'est initié lors de petits stages, par le biais de Pôle Emploi, dans des restaurants à La Rochelle. Au moment de « sauter dans l'inconnu », il s'est interrogé. « J'ai presque 30 piges, je réattaque pour un CAP (Certificat Aptitude Professionnel), est-ce que je ne perds pas un an pour un truc qui finalement ne va pas me plaire? » Ça lui a plu. « Contrairement à celle de nos parents et de nos grands-parents, notre génération a capté que l'on ne fait pas un boulot à vie. » Il a bossé chez Hortense à La Rochelle, avant de s'installer à Lacanau, une petite affaire avec des potes.



La vie l'a ensuite conduit à Bordeaux (Echo et Chiocchio) où il a rencontré Pauline, il y a cinq ans.

Elle n'avait jamais mis les pieds dans un labo de boulangerie. Originnaire de Bordeaux, elle a travaillé dans la communication dans une commune près d'Angers. « Je ne m'éclatais pas. » Après trois années, elle a voyagé quelques mois, puis est revenue à Bordeaux. « Rester dans un bureau ne m'enchantait pas. » Elle a fait son apprentissage chez Paulin, au Cap-Ferret, puis peaufiné ses gestes au cours de « deux, trois petits stages à droite, à gauche ».

Et pourquoi Baston, comme nom? On imagine une allusion au challenge que ce virage induit, mais non... « Nous étions en vacances en Italie », rembobine Pauline. « On voulait un nom un peu genre musique ou fanzine, pas trop restau. Sur la route, des petits vieux mangeaient des marrons. Marrons, castagne... de fil en aiguille, on est arrivés à Baston ».

Prix Solidaire

Le République

49 Rue de la République, 13002 Marseille

Les projets de cette catégorie démontrent une approche engagée dans l'écologie, l'économie circulaire et l'humain. Le République, à Marseille, porté par le chef Sébastien Richard et l'association La Petite Lili, réunissait toutes ses qualités. S'attabler au République, c'est participer à la création d'emplois dans le milieu de l'insertion, mais aussi permettre à chacun de profiter d'un repas au restaurant. Hormis le boulodrome du sous-sol, rien ne distingue le République, rue de la Rép, à quelques jets de pierre du Vieux Port, d'un restaurant classique. Pourtant, c'est au moment de l'addition que la magie opère : quand certains régleront un ticket d'une trentaine d'euros pour le menu du jour, d'autres se délesteront d'un euro symbolique, pour le même menu.

Ces derniers ont été identifiés par des associations partenaires du lieu. L'ambition du République, c'est de démocratiser l'acte de manger au restaurant, en facilitant son accès au plus grand nombre : femmes seules, étudiants précaires, familles aux revenus modestes... « L'idée nous est venue pendant le confinement. On s'est inspirés d'initiatives solidaires comme le Refettorio ou le Wanted →



Café», raconte Sébastien Richard, ancien chef d'un restaurant étoilé à Istres et cofondateur du lieu. À sa connaissance, aucun autre endroit ne pratique ce modèle hybride, où l'addition des uns – incrémentée de financements diversifiés – permet de payer celle des autres.

Pour Sylvain Martin, autre instigateur du République, «le double défi, c'est de prouver à tous ceux qui en doutaient, que la mixité sociale en un même lieu est possible, et que l'on peut faire revenir l'un et l'autre publics au restaurant». Certains clients reviennent chaque mois, et deviennent même bénévoles pour la Petite Lili, la coquille associative englobant le République.

Après neuf mois d'ouverture, le défi semble relevé, grâce à un travail d'équipe sur-mesure, cousu dans la dentelle : sur les 22 salariés de l'équipe, 15 sont en contrat d'insertion et très peu avaient déjà mis les pieds dans une cuisine professionnelle.

Pour les équipes comme pour les clients, le restaurant de demain doit être pensé différemment, avec la solidarité en supplément. Et pour le futur, l'équipe du République voit grand : «Une école de cuisine de haut niveau, accessible au plus grand nombre» et qui formerait à la restauration à 360°.

Prix de l'Expérience Les Beaux Mets

Les Baumettes, 13009 Marseille

On ne fait pas plus disruptif et novateur que cette table bistrannique, la première du genre en France, ouverte au public au cœur de la prison des Baumettes à Marseille. Une expérience pour le client et le personnel, puisque la brigade, hormis les encadrants (chefs et maître de salle), est constituée de détenus en fin de peine. Ce n'est pas tant l'acte de manger en milieu carcéral qui fut une expérience aux Beaux Mets que le chemin, autant intellectuel que curieux dans le sens peu habituel, jusqu'à l'assiette. Un chemin que trace l'association Festin, basée à Marseille, depuis 2016. Leur raison d'être, c'est d'imaginer et de déployer des parcours d'insertion d'excellence dans la restauration pour les personnes éloignées de l'emploi. Les Beaux Mets, c'est le fruit d'un bel alignement de planètes : celle de l'association Festin, portée par Armand Hurault, qui s'intéressait au public détenu quand, parallèlement, la Direction interrégionale des services pénitentiaires de Marseille voulait créer un dispositif de préparation à la sortie, sous la forme d'un restaurant d'insertion. Les Beaux Mets a ouvert ses portes en novembre dernier, au bout de trois ans de préparation.

Projet d'insertion socioprofessionnelle inédit en France, les Beaux Mets est une table bistrannique en atelier chantier d'insertion imaginée et montée au cœur du centre pénitentiaire des Baumettes à Marseille. Plus précisément dans l'ancien quartier des femmes devenu SAS, la Structure d'accompagnement à la sortie, un quartier spécifique, en 2018. Y sont incarcérées des personnes condamnées à des peines de moins de deux ans ou à qui il reste moins de deux ans à purger. Cette structure propose un accompagnement pluridisciplinaire orienté vers la réinsertion sociale et la préparation à la sortie. Objectif : contribuer à faire reculer le taux de récidive en France, qui est de 42 % selon le ministère de la Justice. Opportunité : susciter des vocations pour la restauration, dont la filière affiche 200 000 postes à pourvoir.

En poste aux Beaux Mets, 13 détenus, pas forcément portés vers la restauration, en poste de 8h30 à 16h45. Répartis en deux équipes qui tournent d'une semaine à l'autre, sept commis en cuisine, sous la responsabilité de Sandrine Sollier et Thaïs Clemens, les cheffes ; et 6 commis de salle supervisés, formés par Marc Balthazard, sémillant maître d'hôtel, qui voulait finir sa carrière en « faisant sens ». Pour l'an I des Beaux Mets, toutes les parties prenantes estiment pouvoir accompagner 40 détenus, tous sous contrat d'emploi pénitentiaire de 26 heures, rémunérés à 45 % du Smic. Carole Guillerm, responsable du chantier d'insertion pour Festin, précise que « ça les fait remettre un pied dans le monde du travail par la pratique, ils apprennent sur le tas, et on leur apporte des compétences, du savoir être et du savoir-faire qu'ils pourront mettre à profit dans d'autres secteurs également ».

Les membres de la brigade savent ce qu'ils doivent à leurs chef.fe.s : la chance d'une vie que d'apprendre derrière les barreaux un métier avec des professionnel.le.s, libres. Ils re-

connaissent la compétence des deux cheffes plutôt que leur autorité. « Ils sont très appliqués, se sentent valorisés », observe Sandrine Sollier. Son management est dans l'air du temps : « On prend le temps d'expliquer calmement les choses, personne ne crie dans ma cuisine, on ne traite plus les gens comme avant en restauration. » Sandrine se voit rester en poste ici pour quelques années encore. Elle a conscience d'être pionnière, première cheffe du premier restaurant d'application carcéral ouvert au public. Une expérience en soi.

Autre expérience. À lieu exceptionnel, conditions d'entrée exceptionnelles. J-4, réservation en ligne sur le site des Beaux Mets. Le temps de vérifier le casier judiciaire du convive. N'entre pas qui veut, n'importe comment en prison, même si c'est pour aller au restaurant. Il faut arriver une bonne demi-heure avant votre horaire réservé, l'entrée, c'est le portail rouge, Traverse de Rabat à toucher de la calanque de Morgiou. Ensuite, le kiosque d'accueil où l'on range ses objets non autorisés dans un casier. Soit tout, y compris ses préjugés, sauf sa carte bleue. Les menus sont à 28 et 35 euros. Un portique de sécurité et une volée de marches en colimaçon plus loin et vous pénétrez les Beaux Mets, un élégant espace d'une quarantaine de couverts, incongru si l'on se rappelle le lieu où l'on s'apprête à déjeuner.

L'architecture intérieure, signée Rougerie+Tangram et l'atelier Maï, propose à la vue et au confort du mobilier tout en courbes et matières soyeuses pour casser la géométrie plutôt carrée des environs, des tons chauds qui rappellent l'orange bisque des conteneurs de chantier à l'extérieur surmontés, à peine ponctué du gris des rouleaux de barbelés aux murs. Les tables sont joliment dressées – un verre à eau seulement, l'alcool n'étant pas autorisé en milieu carcéral. Marc Balthazard accueille dans un sourire rocaillieux. Il a la répartie toute sudiste, ça détend

l'atmosphère et déride la brigade en salle, occupée, un peu nerveuse, à confectionner ses premiers mocktails. Orange/betterave/pomme, Kiwi-gingembre ; Citron vert/pamplemousse/anis étoilé/cardamome verte/jus de pomme pétillant et muscade râpée... Sirops et jus maison. À la carte, courte (3 entrées, 3 plats, 3 desserts), il y a du vegan, végé, sans lactose, sans gluten... bref, toutes les cases tendancielles actuelles sont cochées. Ainsi un risotto de petit épeautre, des choux et une sauce betterave acidulée en plat, et des pommes « renversantes » en dessert, des éléments travaillés avec l'aide de Michel Portos, figure marseillaise doublement étoilée, très impliqué dans l'insertion sociale et l'univers carcéral. À l'avenir, Sandrine invitera d'autres chefs à partager leurs plats signature, en les mettant à la carte et en dispensant des masterclass à la brigade. Un autre exemple de passerelle entre « le dedans et le dehors » que se veut les Beaux Mets. L'expérience proposée est également destinée à faire changer le regard sur la détention. Et pourquoi pas faire école dans d'autres cabanes ?

Prix de l'Innovation Bout' à Bout'

44000 Nantes

Ce prix a pour but de récompenser les entrepreneurs innovants au service de la food. L'innovation, c'est l'exploitation réussie de nouvelles idées, de la création, du développement et de la mise en œuvre d'un nouveau produit, processus ou service, dans le but d'améliorer l'efficacité, l'efficience ou l'avantage concurrentiel.

Et c'est l'entreprise nantaise Bout' à Bout' qui l'emporte. Leur axe : relancer la filière de réemploi des contenants en verre, en priorité des bouteilles, en région Pays de la Loire. En relation avec les distributeurs (magasins, CHR) et grâce à des acteurs de l'insertion. « Notre modèle, il est très simple, nous synthétise Yann Priou, dynamique directeur général de Bout' à Bout'. On collecte, on trie, on lave, on revend. » Comme avant. La consigne, c'est-à-dire le réemploi de la bouteille – jusqu'à 50 fois tout de même –, avait été progressivement abandonnée vers les années 1980 au profit de l'emballage à usage unique et du plastique. Mais voilà, autre temps, →





5

autre mœurs. Le réemploi a un réel impact écologique, préoccupation majeure de notre siècle, toutes générations confondues.

C'est ainsi devant une benne à verre, au son du bris, que Célié Couché décide de passer à l'action en 2016 et fonde l'association Bout' à Bout'. Aujourd'hui, 17 milliards de bouteilles sont vendues par an en France, dont 30% de verre. Une bouteille, c'est 300 g de CO₂, et les verreries européennes affichent un bilan lourd de 11 millions de tonnes de CO₂ à l'année. Ajoutez à cela un contexte économique et énergétique mondial, où les verriers, essentiellement des pays de l'Est, sont en tension extrême, et la consigne devient une filière d'avenir, à impact environnemental et social immédiat.

L'innovation intrinsèque de Bout' à Bout' est d'améliorer l'existant, mais la première tient dans la coordination de l'activité : une interface digitale sur-mesure qui aide à coordonner l'incroyable réseau qu'a mis en place Bout' à Bout'. « Ce sont les bouteilles qui nous relient », nous dit le directeur, fier de ces contrats d'insertion, de son agrément Esus, pour Entreprise solidaire d'utilité sociale, de la chaîne de contrôle qui suit le parcours des bouteilles. « Nous », ce sont des producteurs – une centaine à ce jour –, les opérateurs de points de collecte, le site de lavage et les magasins.

Autre innovation : la construction de leur propre site de lavage, équipée en tech, à Carquefou. Un investissement de 2 millions d'euros pour, à terme, 4 000 mètres carrés de surface, qui mobilisera une quinzaine d'employés. Trois pôles organisent le travail. D'abord, le tri des bouteilles par format, petites et grandes bouteilles (des 33 et des 75 cl). Puis, le lavage. Pour ça, Bout' à Bout' s'appuie jusqu'à l'ouverture de Carquefou sur l'entreprise familiale Boutin Services, qui occupe une cinquantaine de salariés à Clisson, à moins d'une heure de Nantes.

Leur machine, datant des années 1970 mais en service depuis 1994, une 12-rangs qui carbure à 6 000 à 7 000 bouteilles à l'heure, est pour le moment la seule existante dans le Val de Loire. Et, dernière station : le contrôle final et la palettisation des quilles, toutes pimpantes et étanches après mirage (inspection humaine pour les ébréchures et autres défauts du verre pour le moment, suivi optique, future innovation, à Carquefou), prêtes à repartir pour un tour.

Il faut 20 centilitres d'eau pour laver une bouteille. Les statistiques, vérifiées, sont impressionnantes : le réemploi permet d'économiser 79% de CO₂, 33% d'eau et 76% d'énergie, quand il faut un réchauffement à 1500 degrés pendant 24 heures pour recycler le verre!

En 2021, Bout' à bout' a permis le retour de 500 000 bouteilles en consigne. Le chiffre devrait au moins tripler en 2022. Au printemps 2023, l'usine de Carquefou aura ouvert. Objectif : laver 15 millions de bouteilles par an dans un premier temps, et 60 millions à plus long terme. Il faut démocratiser la caisse aussi, un outil de travail pour toute la chaîne, de la collecte à la revente. « Faut que ça redevienne un standard ». Prochaine étape : les grandes et moyennes surfaces, où les caisses à recharger Bout' à Bout' se fondront dans le décor à côté des casiers automatiques auxquels les consommateurs sont désormais habitués.

« On a tout pour réussir. On a un alignement de planètes, une équipe talentueuse qu'on va continuer d'étoffer, des partenaires industriels majeurs... », nous dit Yann Priou. Le chiffre d'affaires, réalisé avec les prestations aux partenaires, les ventes en magasin et la revente, annoncé pour 2023 ? Un million d'euros. « 150 millions à terme », lâche-t-il, confiant. « Et on va le faire avec l'envie d'avoir de l'impact. On veut démocratiser l'usage de la consigne désormais. Le dispositif qu'a mis en place Célié est génial, maintenant il faut qu'on en fasse une filière industrielle nationale. Standardiser le réemploi, affirme Yann Priou. Ça doit devenir bizarre de casser une bouteille de verre. » x

1 Dans les rangs de précision de la Ferme sans nom. © Franck Juery

2 Vue traversante de Baston, boulangerie-restaurant à Bordeaux. © Ava du Parc

3 Au passe du République, à Marseille. © Romain Bassenne

4 En cuisine, aux Beaux Mets, premier restaurant d'application ouvert au public d'un établissement carcéral, aux Baumettes, à Marseille. © Florian Domergue

5 Maquereau, champignons, brisure de châtaignes, céleri-rave, crème légère à la moutarde et graines de pavot. Un des plats du jour des Beaux Mets, en novembre. © Florian Domergue

LOC MARIA BISCUITS®

PROFESSIONNELS

STAND 3F02, HALL 3

Le meilleur des terroirs au service des professionnels

Plaisir de **CRÉER**

Des solutions ingrédients uniques pour sublimer vos créations culinaires.

Plaisir de **DÉGUSTER**

Des produits de spécialités pour faire découvrir à vos convives le meilleur de nos terroirs.

Plaisir **NOMADE**

Des formats snacking, la garantie d'une parenthèse gourmande dans la frénésie du voyage.



frischi

Les desserts et crèmes culinaires de frischi

nouveau

DE-ÖKO-001

SIRH+ LYON

Venez découvrir notre gamme de produits sur le stand frischi // Stand 3G50 et sur www.frischi-foodservice.de/en



**SPÉCIALISTE DU CANELÉ
DEPUIS PLUS DE 30 ANS**



aquitainespecialites.fr

Retrouvez-nous au stand K48 (hall 2.1)



**Créateur de recettes
traditionnelles du Sud-Ouest**



girondepatisserie.fr

**WOLFBERGER
SUBLIME L'ORIGINALITÉ
& L'AUDACE
DE VOS CRÉATIONS
PÂTISSIÈRES**

**HALL 4
STAND C20**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



**BABA BRIOCHÉ
AUX GRIOTTES
GRIOTTISSIMO® & LIQUEUR
CHOCOLAT WOLFBERGER**
Création de Nina Métayer



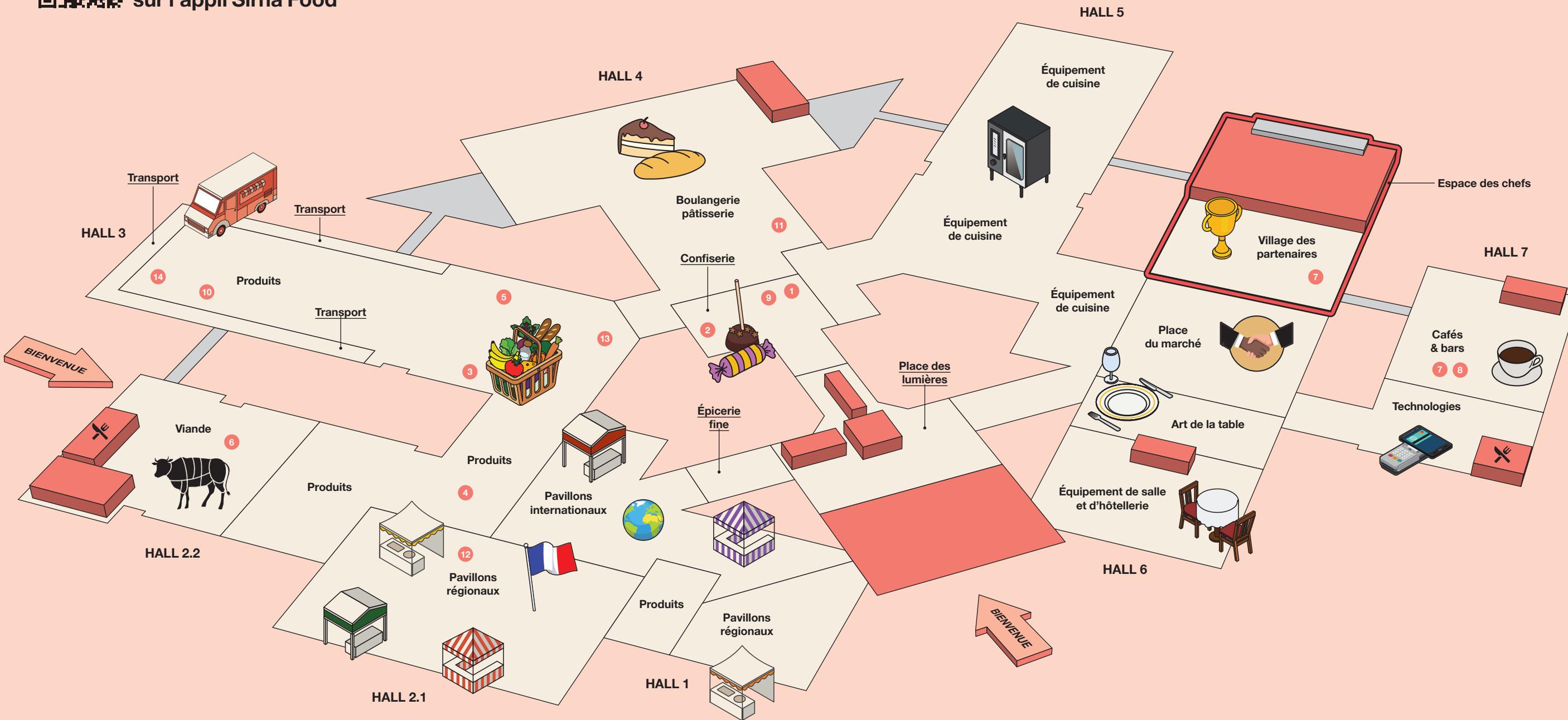
SIRH/+ Guide de visite

19-23 JAN. 2023
EUREXPO/LYON FRANCE

SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



Retrouvez les plans et les listes des exposants sur l'appli Sirha Food



- | | | | | | | | | | | | | | |
|------|------|------|--------|------|---------|-------------------------------|------|------|-------|-------|------|------|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| 4G51 | 4C32 | 3D25 | 2.1K48 | 3F46 | 2.2G118 | 7.A38 VILLAGE DES PARTENAIRES | 7E24 | 4F90 | 3B116 | 4H109 | 1K30 | 3F26 | 3C134 |

Liste des exposants et marques

0-9

100% DESSERT	2.1D59
2 CAPITAINES	3B116
20CUBE	6E94
21MAHL	6E25
3 R	2.2G132
4CASH	7D19
5.G	2.1J20
6 XPOS	7D28
7 FONTAINES - LES RAVIOLES	2.1K31
9.47	6D79

A

A CAPELLA	1H24
A TABLE	1E27
A VOTRE GOUT	1J36
A. DARBO AG	3C06
AALST CHOCOLATE	4C32
AB MAURI FRANCE	4H98
ABEL 1898	G2B04
ABERYNE	LUM20
ABM	4E61
ABM	5A10
ABM	5A06
ABM COMPANY	5C06
ABSENTE	1E22
ABSOLUT COOKING	6F34
ACADEMIE NATIONALE DE CUISINE	6J28
ACCARY	2.1E03
ACCRO	2.1P59
ACETAIA GIUSTI	1K47
ACETAIA PRAMARZONI MORENA FARM	1L39
ACETAIA TERRA DEL TUONO	1L31
ACETATE ROLLS	4G52
ACETO BALSAMICO DEL DUCA 1891	1J40
ACFRI	5A48
ACLV	2.2F80
ACO	5C126
ACORSA	2.1H34
ACQUA PANNA	7A66
ACTIF INDUSTRIES	5E87
ADA MULLER HONEY	2.1J33
ADAMANCE	4D32
ADANDE	5D33
ADDELICE	5D12
ADDIGERM	4F123
ADIAL	5D23
ADLER	5A110

ADORA	2.1H34
ADOUR GASTRONOMIE	6F89
ADP	5C88
ADS FOOD - HELA	2.2J114
ADVENTYS	5C15
ADVINEO	6F02
AFA BIO	1J29
AFA CORSICA	1J29
AFEHC	6E02
AFFAIRES DE PRO	6H21
AFI COLLIN LUCY	5B138
AFINOX SRL	5A62
AGENCE GRANGER	6H84
AGENCIES EXPORTING TENKEIKO	1J70
AGNEAU MACQUET	2.2F104
AGNONI SRL	1L40
AGOSTONI	4C44
AGRANO	4F76
AGRIFORM	2.2L97
AGRIMONTANA	4C22
AGRIMONTANA INTERNATIONAL	4C22
AGRO PROCESS	G7A12
AGROAZUR	2.1E34
AGROMOUSQUETAIRES PROFESSIONNELS	3B116
AGROSPHERES	2.1E02
AHDB	2.2E80
AHOUE	G2C06
AIDOMENU	2.1D62
AIMONT	6F72
AIR FRANCE	VILLAGE DES PARTENAIRES
AIRSPUMA FOOD FOAMS	G2C18
AIR'T	5D96
AITECH	5C04
AJOCALYPTO	2.1D28
AK SYSTEM	4F61
AKEAD	3D144
AKITANIA	6F93
AL AFDAL	2.1K71
AL BAYANE	2.2F80
AL HORNO Y PUNTO	2.1H30
ALAIN MILLIAT	6F106
ALBAL PROFESSIONAL WRAPMASTER	G6A27
ALCATEL	7C32
ALECTO	4K110
ALENA LA TRUFFE D'AQUITAINE	2.1D29
ALGAÉ	6D89
ALGAÉ - GLOBEXPLORE	6D89
ALGAÉ GASTRONOMIE	6D89
ALIANZA	2.1J36
ALICE	7D19
ALICE	5E09
ALIGOT EXPRESS	1G06
ALIMAT TREMBLAY	4D103
ALLA FRANCE	5C19
ALLIANCE BIO	2.1A25
ALLIANCE GUMS & INDUSTRIES S.A	3F134
ALLIANCE GYMA - COMEXO	3C26
ALLIANCE PESAGE 38	7A21
ALLIANCE PESAGE RHONE	2.2J80
ALLIANCE TERROIRS	2.2F132
ALLIER VOLAILLES	2.1A52
ALMA PRO VOS MEULES DE PIERRE	4A126
ALPHAFORM	4G28
ALPI GOURMET	4G62
ALPINA SAVOIE	3C47
ALSA PROFESSIONNEL	4F76
ALSACE LAIT	3F125
ALSACE WILLM	4C20
ALSAVEUR	2.1C40
ALTAVINIS	6G02
ALTECC	5C110
ALTERFOOD	7A67
ALTHO-CLEAN	4G127
ALTHOFFER	4G127
ALTITUDE	2.1D68
ALTO-SHAAM	5B129
ALUPLAST	5A24
ALVA-FOOD	1H14
ALVENE	5D65
ALYSSE FOOD	3C93
AM	6F106
AMA_TE	1L46
AMA_TISANA	1L46
AMAND	2.1E56
AMARELLI	G2B08

AMATIS	5B64
AMBASSADE DE BOURGOGNE	5D96
AMBASSADEURS DU PAIN	4H66
AMBIANCE FESTIVE	5A24
AMBIENTE NOVA	6E24
AMBROSIO	4C109
AMECO	2.2K104
AMEFA	6A84
AMEFA FRANCE	6F54
AMEIX	5E38
AMER GERVIN	2.1K15
AMERICANA	3D20
AMICA CHIPS	G2B08
AMIGOS	3B126
AMINOX	4J109
AMOBIS	5B64
AMOBIS	6E25
AMPHORA	3F19
AMPI	3F06
AMPLUS - JEROS - VARIMIXER	4J34
AMUSELLE	2.1M20
AN	1J62
ANCEL	4F76
ANDRE BAZIN - PHILIPPE WAGNER	3C39
ANDRESY A L ANCIENNE	G2A18
ANDRESY BIO	G2A18
ANDRESY FRUITEE	G2A18
ANDRESY GOURMET	G2A18
ANDRESY INSTANTS	G2A18
ANDROS CHEF	6D81
ANDROS GOURMAND VEGETAL	3F72
ANDROS SNC	3F72
ANGELO PO	5D110
ANHUI WHYWIN INTERNATIONAL CO. LTD	G6A17
ANIMO	7D77
ANKARSRUM	5A10
ANKARSRUM	5A06
ANKO	2.1C18
ANNECY MAREE	3F105
ANOSTEKÉ	2.1C03
ANTEM CONSULTING	6G31
ANTIC LINE CREATIONS	6E06
ANTICA MOZZATA DI BATTIPA	1K43
ANTIGUA JAMONERIA	2.1K39
ANZCO FOODS BEEF	2.2E98
ANZCO FOODS LIMITED	2.2E98
AOSTE	3D25
AOSTE PROFESSIONNEL	3D25
APAESANA	1J29
APERI	2.1N22
APERITIVOS HOTEL STARLINO	7E38
APEROMER	2.1J30
APEX	5E06
API & YOU	6D107
APIFRUIT FRUGAM	3E07
APITIC	3F134
APPA	4G118
APPETI'MARINE	2.1C14
APPIE BIERES	7B77
APPIE CIDRE	7B77
APPIE LIMONADIER	7B77
APPY	4G118
APS	6E44
APS GERMANY	6E44
APY	2.1J20
AQUACHIARA	7C50
AQUANARIA SEABASS	6G75
AQUITAINE SPECIALITES	2.1K48
ARAVEN	6C95
ARBEYAL	2.1J13
ARBRE A JUS	2.1A47
ARC FRANCE	6D51
ARCOLIS	6H05
ARCOROC	6H62
ARCOROC	6A84
ARCOS	5E07
ARDAT.mv	2.2F121
ARDELICE	1J14
ARDEX	4H36
ARDO	3F18
ARDTIME	6D41
AREA OCCITANIE	1E06
ARGAL	2.1G18
ARGAL FRANCE-SALAISSON OGIER	2.1G18
ARGISFOOD / SEAFOODIA	2.2K81

ARIA CONSTRUCTEUR	4H118
ARIANE	5A62
ARMAGNAC	2.1D17
ARMATEURS	2.1F08
ARMATEURS DE RHUM - SMS SPRITZ	2.1F08
ARMOR	4J134
ARMOR LUX	G6A09
AROMA ONE	1K05
AROPIZ	3F61
ARRIVE SAKE	1J54
ARTHEMIA MILANO	7D50
ARTHESE ELECTRONIQUE	5E100
ARTIS	5B64
ARTISAN GOURMET	2.1K30
ARTISAN PATISSIER	2.1G14
ARTISANE	4F118
ARTMEL	4F118
ARTMENU FACTORY ITALY	6D35
ARTOLIS	6H05
ASGO	5B15
ASKO APPLIANCES AB	5A62
ASOCIACION CERVECEROS DE ESPANA	2.1K43
ASPEN EVERCLEAR DRINKWARE	6H54
ASPERGE SABLES DES LANDES	2.1D17
ASTONA	2.1L36
ASTUREX	2.1J13
ATELIER BERNARD MAROT	1H18
ATELIER CAFFET	4F08
ATELIER DE LA BOURRICHE	2.1E40
ATELIER DES ECRINS	3C72, 3D72
ATELIER DU JARDIN	2.1N22
ATELIER JEAN MICHEL BITSCH	6E32
ATELIER PATRICK FONT	6D72
ATELIER PERCEVAL	6D79
ATELIER SELECTION	4D139
ATELIER TB	6B108
ATELIERS BIO DE PROVENCE	1G22
ATELIERS DU PAIN	4H117
ATLANTIC ENGINEERING	4F61
ATMP LA MARZOCCO XLVI REMIDAG	7D80
ATOLLSPEED	4A110
ATOLLSPEED	5A61
ATOSA	5D43
ATOUPAINS	4J134
ATOUT SOUS VIDE	4K30
ATRUBUR - TRUFFLES FROM SPAIN	2.1J33
ATTAYEB	3F129
ATYPIQUE	LUM20
AU CHAPON BRESSAN	2.2H118
AU COMPTOIR DE LA CAISSE	2.1D13
AU COMPTOIR DE LA CAISSE	7A14
AU COMPTOIR DU MERVEILLEUX	2.1D05
AU NAIN	6B105
AU NAIN COUTELIERS SARL	6B105
AUBASSADE	2.1B18
AUBERGE DE LA GOURMANDIE	G2C07
AUBRET	3C46
AUDARY - CONSERVERIE SODICAS	3B13
AUDARY BIO	3B13
AUGUSTE LAMBERT	2.2H118
AUGUSTO PIZZA	2.1P52
AULICA	6J50
AULX DU SUD OUEST SOKOD'AIL	1G10
AUMATECH	5A25
AURES	7C20
AURIOL	5E05
AUTHENTIC PRODUCTS	4C28
AUTOMATIC FOOD	5E151
AUTOMATIC FOOD / BIBORNE	5E151
AUTRE CUISINE, CANTINES RESPONSABLES	G6B14
AUVERGNE IMPRESSION	6C113
AUX DELICES DU PALAIS	2.1C41
AVAMO	4E61
AVEC CECI?	3F88
AVEROES	1H10
AVERY BERKEL	2.2J80
AVIGROS PARTICIPATIONS	2.2H96
AVISTOU	2.1J56
AVON & RAGOBERT	2.1H33
AVS CHARCOAL	5E120
AWAMORI - YONAGUNI	1K55
AWAWA TOKUSHIMA COLA	1K69
AWAZOU	1J62
AXE FRUIT	4C109
AXURIA	2.1B24
AXURIA	2.1C18
AXURIA BIO	2.1B24

AZIENDA AGRICOLA VENETIAN	1K58
AZKOYEN	7C20
AZUAGA	2.1J38

B

B 720	5E62
B NATURE	2.1K24
B TO B MOBILIER	6J10
BACANHA	7A50
BACKER	5C149
BAG & PACK	4E12
BAGATELLE	4J140
BAGO	4C36
BAGUÉPI FARINE RESPONSABLE	4D140
BAGUETTES SANDWICHES & TRADITION	4B140
BAGUETTO	4F127
BAHIA	G2A25
BAIGNES	3F106
BAKASCO	1K69
BALANCAS MARQUES	5E09
BALLYMALOE FOODS	2.2J107
BAMBINO2	4G36
BANETTE	4F118
BANQUET D'OR	4B104
BAPTISTE	7A37
BAR DISTRIBUTION	G7C12
BAR LIBRE SERVICE	G7C12
BARATTI & MILANO	G2B08
BARBATELLE WINE	1K45
BARBECOOK	6F49
BARILLA FRANCE	3F46
BARNIER	1J09
BARNIER OLIVES	1J09
BARNIER PRODUCTION	1J09
BARQUETTE CARTOPER	4H50
BARRFLY	2.1K09
BARRISOL	6H05
BARRISOL	6H05
BARTSCHER	5D88
BASIX	6A90
BASQUE GRILL	5E146
BATCH 85	2.2H110
BATOU LORRAINE	2.1B43
BAUMALU	6C121
BAVIK SUPER PILLS	7E70
BAYARD	2.1D13
BAYARD, LA POMME DE TERRE	2.1D13
BCO	5C10
BE SNACKING	2.2K85
BE WTR SARL	7B84
BEAUTÉ	1J29
BEAUVALLAIS	2.1F01
BEAVERTOWN BEERS	7E70
BEDOUIN	4F37
BEER DISTRIBUTION FRANCE	7A37
BEER UP	4G36
BEE'S DREAM	G2C28
BEFOR TECHNITRANS	5C09
BEFOR TECHNITRANS	7A21
BEFORE TECHNICIAN	2.2J80
BELGIUM - WALLONNE	2.1JK23
BELIX DESIGN EN BOUCHE	2.1K24
BELLEI	2.1B28
BELLEVUE ING. & SOLUTIONS	3B78
BELLEVUE INGREDIENTS	3B78
BELLOUET CONSEIL EDITIONS	4E08
BELON 1930	6D102
BELSLIA	2.1G36
BELVEO	6G08
BENOIT	1F05
BENTEN SAWANE	1J62
BENTZ	2.1B43
BEPULP	2.1M29
BERKEL	5A10
BERKEL	5A06
BERNARD GABORIT	3F11
BERNARDAUD	6D106
BERNARDI	5A10
BERNARDI	5A06
BERNAUDEAU	2.1E56
BERNIER	2.2F132
BERRY GRAINES	2.1E38
BERTHIER CUISINE PRO	5A56

BERTO BY VMI	4E70
BERTRAND MANUFACTURER	5D121
BERTRAND PUMA	4C90
BETIK	G6B15
BETRAMOS	2.1L30
BETTCHER	4K36
BEURRE L&L PLAQUETTE	2.1J26
BEVANDE FUTURISTE	1L46
BEYOND MEAT	2.1J68
BEZIAU VOLAILLES	1K13
BF	G2A09
BGL	2.2H96
BHARLEV	7D45
BIANCO GELATO	7D50
BIBE FAM-BIERES	7E70
BIBELO	6F35
BIBORNE	5E151
BIBORNE	7A23
BIERES PETRUS	7E70
BIG GREEN EGG	5A10
BIG GREEN EGG	5A06
BIGARD	2.2G118
BILLARD ET CLINDOUX	5B44
BILLET MASTER	G7C12
BILL-I	3F144
BILLIE CUP	5D87
BILLOTS CHABRET	6F33
BINI	LUM20
BIO	2.1F05
BIO BRASSEURS	2.1D39
BIO DE FRANCE	2.1F44
BIO LES COEURS	2.1A47
BIO MOS	2.1H44
BIO ONE	4H121
BIO POUR MOI	2.1G14
BIO TECH ENVIRONNEMENT	3B40
BIOBLEUD	4C76
BIOCOOP	G6A09
BIODEC	5A93
BIOFOURNIL	1E18
BIOGAM	2.1A34
BIOLEANE	1F10
BIOLOGIK	4C76
BIOMIX	4F123
BIONATIS	4H117
BIOPAILLE	7A71
BIOPAK	6F16
BIOPORC CHARCUTIER DEPUIS 30ANS	1E18
BIOUSSON	6G34
BIO-TEMP	5C19
BIOVIE	2.1D68
BIRO FRANCE	5A25
BISCOTTES ROGER	3G54
BISCUITERIE BOURGEOIS	6C99
BISCUITERIE D AFA	1J29
BISCUITERIE DE BOURGOGNE	G2B22
BISCUITERIE DESTREE	2.1K27
BISCUITERIE DU QUERCY GAZAUD	1H02
BISCUITERIE FINE DE FRANCE	LUM52
BISCUITERIE J-L BRICHARD	2.1L25
BISCUITERIE LA TRINITAINE	2.1F02
BISCUITERIE LE PERE CRAQUANT	2.1B58
BISCUITERIE OKINA	2.1C18
BISCUITERIE WHITE MARK	4A121
BISCUITS A LA CARTE	2.1M18
BISCUITS DE MEL(LES) - SARL CMJ	1K08
BISSARDON JUS DE FRUITS	2.1A47
BISTROMER	2.1J30
BISTRONOME	6B105
BISTRONOME	2.2J90
BITTER ORANGE PLUS OULTRE	2.1K19
BIZERBA FRANCE	5A28
BKT INTERNATIONAL S.A.S.U	5C10
BLACA	2.1J20
BLACK ANGUS	2.2H112
BLACK LION RHUM	2.1K19
BLACK PEAR	2.1K15
BLANCHE BIO SANS GLUTEN	1J29
BLANCHET EXPLOITATION	2.1F19
BLEU BLANC COEUR	2.2H111
BLINI CREATION	3F36
BLINOVEN	5A111
Bloc d'ardoise	4A36
BLONDE BIO ET SANS GLUTEN	1J29
BLUCHER	5C61
BLOCALICIOUS	2.1K23
BODEGAS JA CALVO CASAJUS SL	2.1J33

BODEGAS VIYUELA	2.1J33
BODIN PROFESSIONNEL	2.1H48
BODIN PROFESSIONNEL	2.1H48
BOELS HEBERGEMENT	5E65
BOELS PARTY & EVENTS	5E65
BOELS PORTABLE KITCHENS FRANCE	5E65
BOELS RENTAL	5E65
BOEUF ALTITUDE	2.1D68
BOEUF DE CHALOSSE	2.1D17
BOIRON SURGELATION	4D35
BOITE BABC	4H50
BOLERO	5E136
BOLHERO	4C36
BOLK	3G141
BÔMLO	6G100
BON PAIN DE FRANCE	2.1B34
BON SECOURS	7A55
BONBISTRO	6H57
BONCOLAC	3F106
BONCOLAC FOOD SERVICE	3F106
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	3B14
BONESPEREUSE	2.1K19
BONGARD	4D118
BONJAMON	2.1K39
BONNA	6H44
BONNA	6G44
BONNE MAMAN	3F72
BONNE MAMAN	6D76
BONNES EPICES	1J36
BONNET	5C129
BONNET THIRODE GRANDE CUISINE	5C129
BONTOUT	2.1B60
BONVAL	1E27
BORD BIA IRISH FOOD BOARD	2.2H104
BORDALLO PINHEIRO	6G52
BORDE	3C86
BORDONI	1L34
BOREOLE	5E50
BORMIOLI ROCCO	6A84
BORODINO MAIS	4J118
BORSA	4K104
BOS MONETIQUE/MEALENIUM	7C05
BOSKA	7A21
BOSS VAKUUM	5F15
BOTTEGA CAFFÈ	7E65
BOUBOUL	2.1M20
BOUCHER MAIS PAS QUE!	G2A09
BOULANGER DE FRANCE	4A140
BOULANGERIE DES GOURMETS	3D116
BOULANGERIE THEVENET	2.1F69
BOULANGERIE-BAKERY.COM	LUM56
BOULANGERIE-PÂTISSERIE-BPA	4J102
BOUTEILLES D'EAUTEUR	6E50
BOVEDA	2.1J36
BOWLIPACK	4G28
BOYAUDERIE CHRISTIAN DUCLOS	2.1C68
BOYENS	4K36
BPA	4J102
BRA TENDANCES RESTAURATION	4G18
BRAGARD	G6B31
BRAGARD	VILLAGE DES PARTENAIRES
BRAHMS	4C141
BRAHMS	4G118
BRASERO INDUSTRIE CONCEPT	6H12
BRASSERIE	6B105
BRASSERIE 3 MATS	2.1D28
BRASSERIE CASTELAIN	7A79
BRASSERIE CAULIER	7A55
BRASSERIE DU MONT BLANC	7C83
BRASSERIE LA COMEDIENNE	1E26
BRASSERIE LEOPOLD 7	2.1J18
BRASSERIE METEOR	7B74
BRASSERIE NEPO	7D40
BRASSERIE PIETRA	1J29
BRASSERIES DE FLOBECQ	2.1J16
BRAUN	4F76
BRAVILOR FRANCE	7B60
BRAVO FRANCE	4C134
BRAVO S.P.A.	VILLAGE DES PARTENAIRES
BREAD&MORE	4G55
BREEZE	3F141
BREMA GROUP SPA	5A62
BRESSE AOP	6G84
BRETAGNE COMMERCE INTERNATIONAL	2.1F16
BRETAGNE LAPINS	2.2F80
BRETAGNE SURGEL	2.1F05
BRETZEL BURGARD	3C77

C

C2A	3G26
C9	4E76
CABA MASSILIA	4H50
CABRIADE	2.2F80
CACAO BARRY	3C29
CACAO BARRY	4C56
CACAO BARRY	4C57
CADETTE	7A79
CADIXPRO	4F61
CAFÉ EDOUARD	1J36
CAFÉ LOMI	7D73
CAFÉ MOKKA	7E55
CAFÉ SATI	2.1D37
CAFENTO COFFEE FACTORY S.L	2.1J13
CAFES CHOCOLATS VOISIN	4D31
CAFES FOLLIET SA	7B66
CAFES GONEO	7D46
CAFES HENRI	2.1C43
CASARIGONI	2.1J23
CAFES RICHARD	7C73
CAFES STANISLAS	2.1C43
CAFÉ CAGLIARI SPA	7E65
CAFÉ VITTORIA	7A28
CAKEWALK 3D	LUM20
CALANQUET	6F100
CALESCO	5C149
CALICE	6F71
CALICE DESIGN	6F71
CALISSON DE CALISSANNE	1H23
CALLEBAUT	3C29
CALLEBAUT	4C56
CALNORT	2.1J33
CALVISIUS CAVIAR GROUP	6G100
CALYPSO	2.1D28
CAMBRO	5B24
CAMPAGNE DE FRANCE	4F102
CAMPAGNE DE FRANCE	3C36
CAMPAGNE DE FRANCE	3D36
CAMPASINE	4F118
CAMPINA	3F62
CAMPISI CITRUS	1L35
CAMPO D'ORO SRL	1K52
CAMPODULCE CURADOS	2.1J38
CAMPOFRIO	3D25

CAMPOS	2.1L38
CAMRACKS	5B24
CAMSHELVING	5B24
CAMTAINERS	5B24
CAMVIEW	5B24
CAN BECH - GBECHE	G2C17
CANADA SAUCE	2.1J10
CANADIAN FOOD WHOLESALER	2.1J10
CANADIAN LOBSTER OIL	2.1K11
CANARD FUMÉS DES LANDES	2.1D17
CANDIA PROFESSIONNEL	3F106
CANDOLA	6F50
CANÉLÉS DE BORDEAUX	2.1K48
CANTADORA	2.1J56
CANTAL SALAISONS	2.1D68
CANTINES RESPONSABLES	G6B14
CANTO	G2A09
CANVAS	G6A30
CAP SOLUTIONS CULINAIRES	3B20
CAPELIN	2.1D68
CAPFRUIT	VILLAGE DES PARTENAIRES
CAPFRUIT	4F44
CHABRET	5D82
CAPLAIN MACHINES	4G135
CAPRICE	4F109
CAPSA CONTAINER	4H43
CAPUTO	3B94
CARDENO	2.2J79
CARESS	G6A30
CARESSE ANTILLAISE	3G81
CARGILL N.V.	4C32
CARLIMPEX	G6A30
CARMA	3C29
CARMA	4C56
CARMAT FRANCE MORELLO	6A114
CARNIATO	3D87
CAROLEA	2.1J11
CARPIGIANI	4E89
CARRÉ POS	3D144
CARRÉ CHOCOLATERIE	2.1M20
CARRÉ POTAGER	2.1E34
CARREAU DES PRODUCTEURS	2.1F56
CARRÉS BEDOUIN	4F37
CARRÉS BLANCS	2.1B55
CARRÉS FUTÉS	2.1B06
CARTONNAGES GRIMM	4B43
CARTY	3D25
CARTYBOX	4G46
CASA ALEGRE	6G52
CASA AZZURRA	3B108
CASA BOIX	2.1H44
CASA FINA	6F58
CASA MILO	1K44
CASA MODENA	2.2K98
CASA PACO RETAIL	2.1K28
CASA PULITA	2.1N37
CASADIO	7D65
CASAL DOMINGO	2.1K09
CASALBA	2.1J33
CASAMANCE	6G35
CASAMIAM - APPLI DE VENTE DIRECTE	2.1B06
CASARRIGONI	1K41
CASEIFICIO GHIDETTI	2.1M42
CASEIFICIO LA FATTORIA	1K43
CASH SYSTEMES INDUSTRIE - CSI	3D142
CASHMAG	7A28
CASHPAD	7C27
CASHPAD	7C20
CASSELIN	5D95
CASSOLETTES DE MIREILLE	2.1G70
CASTAING FOIES GRAS	3B37
CASTALIE	7C55
CASTEL FOIE GRAS	2.1B20
CASTEL FRERES	6G71
CASTELLO PRO	6E24
CASTILLO DE CANENA	2.1H34
CASTLE ICE	7A87
CATIMINI SPRITZ CERISE	2.1K15
CAUVIN	1F10
CAVES MILLESIME	6G02
CAVIAR DE L'ISLE	2.1B18
CAVIAR DE MADAGASCAR	6D96
CAVIAR DE NEUVIC	2.1B18
CAVIAR STURIA	6F93
CAVISS	6F71
CB SRL	5D30
CCI ALSACE EUROMETROPOLE	2.1A38

CCM MATERIELS D'EMBALLAGE	5E16
CDPO SASU	2.1E27
CELESTE	6G14
CELINE	6H91
CELIOUATE	6B100
CELLISOFT	6B100
CELLOCROUP	4B44
CELTIGEL	2.1F01
CELYTISS	6B100
CEMOI	4E02
CENTHO CHOCOLATES	2.1P25
CENTRAL DE CARNES	2.1J41
CENTRALE FOOD	3F138
CEREAL BIO	1K06
CEREMONIAL MATCHA	1K63
CF EMBAL	4G42
CFBCT	2.2F121
CFI	4C90
CFP CATERING	5D71
CG-Lide	5A48
CGMP	6B100
CHABAS FRAICHEUR	3G112
CHABRET	6F33
CHALLENGE GOURMET	4C109
CHAMBON ET MARREL	1G02
CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT AUVERGNE-RHÔNE-ALPES	6C99
CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT AUVERGNE-RHÔNE-ALPES	6C100
CHAMBRE FROIDE ERIS	5A130
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE	6G106
CHAMPILAND	2.1B13
CHAMPIPAT	3C94
CHAMSYL	2.1B60
CHAPON D'ARTAGNAN	1H10
CHAPOUTIER M	6H94
CHAPUIS SURGELES	3F58
CHARAL RESTAURATION	2.2G104
CHARCOAL OVEN	5E146
CHARCOAL ROTISSERIE GRILL	5E146
CHARCULOR	2.1B33
CHARCUTERIE ADER	1K04
CHARCUTERIE BOBOSSE	6H72
CHARCUTERIE DES 3RIVIERES	2.2F132
CHARCUTERIE DU MOULIN	2.2F132
CHARCUTERIE FONTANA	1J29
CHARCUTERIE HAUTES TERRES	3D25
CHARCUTERIE ILE DE BEAUTE	1J29
CHARCUTERIE LEFORGEAIS	2.1F25
CHARCUTIERS DES PYRENNÉES	1K04
CHARITEA	7E80
CHARLES & ALICE	3D99
CHARLES ANTONA	1J29
CHARLES FARAUD	3D99
CHARLES FRERES	2.1F67
CHARLES KELLER	2.1E56
CHAROLLAIS VIANDES	2.1E48
CHARVET	5D100
CHATEAU BLANC	4H127
CHATEAU CALISSANNE	1H23
CHATEAU CARRÉ	2.1M20
CHATEAU DE NALYS	6D121
CHATEAU DE PANERY . . . VILLAGE DES PARTENAIRES	
CHATEAU MAISON NOBLE	6E90
CHATELDON	2.1C62
CHAUD DEVANT	6A90
CHAUD DEVANT CHEFWEAR	6A90
CHEDEVILLE	2.1E56
CHEF	3D07
CHEF DE PARIS	4A118
CHEF MARKET	6F80
CHEF RAYMOND	4G134
CHEF WORKS	G6B31
CHEF&SOMMELIER	6H62
CHEFCUT	4E86
CHENE VERT	2.1A18
CHERITEL	2.1F12
CHEST'AIR	6G32
CHEVALIER GASTRONOMIE	1J17
CHEZ MON CHOCOLATIER	4A36
CHIAPEP'S	4J118
CHIC	6H57
CHICKEN TINE	5D33
CHIPS BELSIA	2.1G36
CHOC CONCEPT BELGIUM BV	2.1N21
CHOCO	LUM71
CHOCOBEEER	2.1A38

CHOCOCTAIL	2.1M20
CHOCOLAT WEISS	4F30
CHOCOLATERIE CHOPARD	G2B22
CHOCOLATERIE DE L'OPERA	4B36
CHOCOLATERIE GUIABEL	4A36
CHOCOLATERIE SIGOJI	2.1J32
CHOCOLATREE	4D32
CHOCOLATREE (DECORS CHOCOLAT)	4E28
CHOKY	7B66
CHOMETTE	6E58
CHOUCRROUTE RIEFFEL	2.1C40
CHOUDOR	2.1C40
CHR PLUS	6D20
CHRISTINE LE TENNIER	6D89
CHRISTOFLE	6D106
CHRONOFRESH	6E85
CH'TI	7A79
CHURCHILL CHINA	6G58
CIBM	LUM56
CIC	LUM60
CICCIO DORAZIO	1K34
CIDOU	2.1D34
CIDRE BEAUPRÉ	2.1K09
CIDRERIE DE LA BRIQUE	2.1E22
CIEL OUV'AIR®	6G14
CIFOG	6D90
CIPANGO	3F115
CIPRESSI IN CHIANTI	2.2G76
CITE MARINE	3D106
CITY OF TRONDHEIM . . . VILLAGE DES PARTENAIRES	
CLAI - ZUARINA	3B94
CLAIR DE PAILLE	2.1D68
CLAIRE DES MONTAGNES - LR	4F62
CLARAMUNT EXTRA VIRGIN	2.1H34
CLASSEQ	5C55
CLASSIC BUTCHER	6J89
CLASSIC DELI	6J89
CLASSIC FINE FOODS LTD	6J89
CLASSIC FINE WINES	6J89
CLASSIC FOODS OF AMERICA	3B126
CLASSIC HARVEST	6J89
CLEARWATER	3C130
CLEARWATER FINE FOODS	3C130
CLEMAR SRL	4G52
CLEMENT FAUGIER	4D35
CLICK & COLLECT LYF	7E18
CLOCHE D'OR	2.1F33
CLOS SAINT SOZY	2.2K80
CLOS VICTOIRE	1H23
CLOVIS LOCATION	3B145,3B150
CLUB CHIC	6F29
CLUB SAVEUR	2.1E72
CLUBTAILS	2.1K09
CLUZEL	4F40
CNBPF	4A140
CNIEL INTERFEL BIO	2.1F60
COAHOMA	7A91
COALVI RAZZA PIEMONTESE IGP	1K42
COATI	1L34
COATI	1L36
COATI	3B94
COBIOTX	6F12,6F11
COCHON CREOLE	1J36
COCHONOU	3D25
COCIREL POKKY	7B02
COCKORICO	7C42
COCKORICO COCKTAILS PREMIUM	7C42
COCOFFEE	7E40
COCONAUT	7E40
COCOTINE	3C46
COCOTTE DE BRETAGNE	2.1F68
COCOVITE	2.1L29
CODIGEL	5A110
CODIMATEL	5B122
COEO	6H19
COEUR DE BOUDIN	1J38
COEUR DE NORMANDY	3D36
COEUR DE QUINOA	4J118
COEUR DES ILES	1K33
COFFOLA	4C29
COFFOLATERIE SA	4C29
COGNAC PLANAT	7E38
COGNORANGE	2.1K15
COINTREAU	4C36
COINTREAU GASTRONOMIE	4C36
COLD COAST	2.1P23
COLDLINE	5D138

COLDWAY TECHNOLOGIES	5E42
COLL NET WEB	3D142
COLLECTION GOURMET	2.1A30
COLLINES	1F22
COLLINET	6E11
COLLITALI	G2B08
COLOMBA	1J29
COLONA SA	2.1L28
COLOR FOODS	1H21
COLORADO COOKIE	4H74
COLUMBIA	G2A25
COMAS	6D40
COMAS	6A84
COMAS AND PARTNERS S.L.	6D40
COMATEC	4G50
COMBILINE	7D77
COMBISTEEL B.V	5E61
COMBO	7D24
COMENTA	5C62
COMITE AUVERGNE RHONE ALPES GOURMAND	2.1C48
COMITÉ DE PROMOTION HDF	2.1E02,2.2F108
COMMANDE A TABLE LYF	7E18
COMME UN CHEF	2.1H05
COMMUNITY COLA	7E80
COMO KITCHEN	G7B13
COMPACTSERV	4G20
COMPAGNIE DES DESSERTS	3D61
COMPAGNIE DES PÂTISSIERS	4D97
COMPAGNIES DES PRODUITS SAUVAGES	2.1C08
COMPLET	4G76
COMPOSANTS DIFFUSION	7B86
COMPTOIR D'AMAZONIE	1K27
COMPTOIR DES MAREES	2.1F01
COMPTOIR FRANCE ITALIE	3D134
COMPTOIRS & AGENCEMENTS LARGE	6E34
COMTESSE DE FLANDRES	2.1D04
CONCEPT FRUITS	4C70
CONCEPT-FROID	4A110
CONCEPT-FROID	5A61
CONCEPTINOX	5C110
CONDIFA	4F76
CONDIFA	3B30
CONDITOREI COPPENRATH & WIESE	4D110
«CONFÉDÉRATION NATIONALE DES CHARCUTIERS TRAITEURS (CNCT)» . . . VILLAGE DES PARTENAIRES	
CONFILETAS	4C73
CONFISERIE ADAM	2.1B40
CONFISERIE ANDRÉ BOYER 1887	4G49
CONFISERIE AUZURÉENNE	4F28
CONFISERIE LEONARD PARLI	4G53
CONFIT DE PROVENCE	1F30
CONFITURERIE JM CHATELAIN	1F22
CONGELATS PALAMOS	6H75
CONGOST PLASTIQUES	6B79
CONIK	4C36
CONNECTEDCOOKING	5B82
CONNETABLE	G2A11
CONSEIL ET NEGOCE EUROPEEN EN RESTAURATION	3C57
CONSERVA PLUS	5A17
CONSERVAS AGROMAR	2.1J13
CONSERVAS ORTIZ	2.1M33
CONSERVE DELLA MAMMA	3B94
CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA	2.1K08
CONSERVERIE AU BEC FIN	1F30
CONSERVERIE DAVIN - MOUTBIO	3D04
CONSERVERIE ET VOUTARDERIE BE	2.1L23
CONSERVERIE JF FURIC	2.1L48
CONSERVERIE ST CHRISTOPHE	2.1E11
CONSERVES FINE HENRI PIQUET	2.1A21
CONSERVES GUNSTRAND	G2C20
CONSOLE SECRETBOX	6J106
CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO	6J75
CONTADO DEGLI ACQUAVIVA	1L47
CONTI	7C37
CONTREX	7A66
CONVIVIAL	2.1E48
CONVIVIAL ..	

COOL COOKIES	2.2J109
COOL SMOOTHIES	3D02
COOLHULL FARM	2.2J109
COOP CHEZ VOUS	2.1J56
COOPERATIVE ALLIANCE	
OVINE BASCO-BÉARNAISE	2.1A12
COOPERATIVE L' OULIBO	1J06
COOPERATIVE LAITIÈRE DE YENNE	2.1C55
COOPERL	2.1J56
COPILOTE	G7C06
COPPINI ARTE OLEARIA	2.1K12,2.1K18
COQ D'OR	2.1A62
COQUELICOT PROVENCE	1G22
COQUILLETTES	G7B13
CORBELLE & TRADITION	2.1D34
CORBELLE TRADITION	2.1D34
CORECO	5A110
CORETÉE	6G35
CORICO	2.2H118
CORINE	4F118
CORMAN	6G72
CORSICA GASTRONOMIA	1J29
CORSIGLIA MARRONS GLACÉS	4F28
CORTE GUSTO	3B25
CORTESE	1L46
CORTESE BIO	1L46
CORTESE ORIGINALE1959	1L46
CORTESINO	1L46
CORTUJO LA MONJA	2.1H34
COSENTINO	6F31
COSMETAL	5A110
COSTA NOVA	6F58
COSTRUZIONI	4K36
COSY MOMENTS	6H62
COSY N TRENDY	6H62
COSY N TRENDY FOR PRO	6H62
COTE CUISINE	3C146
COTE CUISINE	5D34
COTE DECO	3C146
COTE DECO	5D34
COTE D'OR	3F30
COTE IMAGE - SLATE LITE	6G35
COTEZBOEUF	2.2L102
COUP DE PÂTES	4D102
COUP DE PÂTES	4D98
COUPE DE FRANCE DU BURGER	2.2J104
COURONNE LORRAINE	2.1B43
COUTEAUX CHROMA FRANCE	6A100
COUTURIER	3B72
COUTURIER	3C86
COUZON	6F54
COVAP	2.1H42
COVERTHERM ISOLATION	5B02
COVI SAS	2.1H33
COVIAL	2.1D68
CRAB HOUSE	3C62
CRAFT SAKE SELECTION	1J62
CRAN D'ESCALLES	2.1E03
CREASTYL	4H16
CREATEUR DE SAVEURS	2.2G118
CREATIONS BY STEELITE	6H54
CREDIT AGRICOLE	LUM20
CREMA CAFFE FROZEN	7D50
CRENO	3D14
CRESCO	4F76
CRETTEL	5C88
CRISALID	4C78
CRISALID	7C20
CRISTALINE	2.1C62
CRISTALLINO	4F109
CRISTEL	6F44
CRITT AGROALIMENTAIRE SUD	1J21
CROC'ELLA FRUITS SECS	2.1L68
CROC'FRAIS	2.1E34
CROC'IN	2.1K23
CROC'LEGUMES	2.1D04
CROCODELI	2.1M28
CROKUS	G6A32
CROKY (ROGER & ROGER)	2.1K32
CROP'S	3C61
CROQUEMBAL	3C126
CROUST WICH	5A13
CROUSTELLA	4J104
CROUSTILIS	4H109
CROUSTILLER	3B05
CROUSTIMIX	4F123
CROUST'WISH EQUIPMENTS	5A13

CRS	4B144
CRUMBLER	4C97
CRUSCANA JOUNEAU	G2A07
CRUSLING	G2A07
CRUZ COOL TECH	2.2G86
CS EASY	3D142
CSI-COTON	G6A09
CTCPA	1H05
CUBE NV	3C94
CUEILLETTE ET CUISINE	1H06
CUIVRE DE FRANCE	6C121
CULINARY ARTS COMMISSION	1K16,1K19
CULINARY MATCHA	1K63
CULTER	6D40
CUP TO DRINK	4G36
CUPPONE	5B44
CURTICE BROTHERS NATURAL SAUCES	2.1G37
CUVEE DES TROLLS	7A74
CUVEE DES TROLLS-DUBUISSON	7A74
C'ZON	2.1D34

D

D.W. HABER	6H54
D3A-DEVLOP AGRO ALIMENTAIRE	
DE L'ALLIER	2.2K122
DACHSER FRANCE	3B93
DADAUX	7A21
DADAUX FRANCE	5D34
DADEX	4B140
DAGARD	5D101
DAIM	3F30
DAIZUMARUGOTO MEAT CHI	1K61
DAIZUMARUGOTO MEAT SHR	1K61
DAIZUMARUGOTO MEAT SLI	1K61
DALLACORTE	7E32
DAMMANN FRERES	6E116
DAMMANN FRERES VILLAGE DES PARTENAIRE	
DANGEROUSSE	7E70
DANY STYLE DECORATION	6D39
DARBO	3B06
DART FRANCE	3C146
DART'PRO	3C146
DART'PRO	5D34
DAR-VIDA	3G16
DASHI	1K65
DATAMEAL - GROUPE YONI	G7B06
DATE CODE GENIE	6C105
DATEIT FOOD SAFETY	6C105
D'AUCY FOODSERVICE	3C46
DAVIDE BARBERO SRL	1L33
DAVOISE	4F14
DAWN FARMS	2.2H110
DAWN FOODS FRANCE	4B133
DAWN MEATS	2.2H112
DCOOP	2.1H34
DE BEAUVOORDER	2.1N22
DE BUYER	6D80
DE BUYER VILLAGE DES PARTENAIRE	
DE GROENE WEG	2.2J90
DE NOTEKRAKER PERNOIX	2.1N31
DEAFRANCE CREPIOTE	3F52
DEBIC	3F62
DECONTASOL	5C08
DECORFRUTA	4G55
DECORGEL SA	4G55
DECORS DU MONDE (FEUILLAGE)	4A50
DEDICACES CULINAIRES	3F88
DEEGREEZ	5D19
DEFIS & CONTROVERSES	G6B14
DEGLON	6B107
DEGRENNE PARIS	6G64
DEKTON	6F31
DELANCHY LOGISTIQUE	3B69
DELANCHY TRANSPORTS	3B69
DELCOUPE	5C96
DELEN BLANCHE	7A37
DELEN TRIPLE	7A37
DELIBOIT' CARTON	4H50
DELICA MIFROMA FRANCE	2.1G48
DELICATTIA	6H75
DELICE DE COLINE	2.1E11
DELICE D'O	1E27
DELICE ET CREATION	4C118

DELICES & BIO	2.2K85
DELICES & CHEFS	2.2K85
DELICES & GASTRONOMIE	2.2K85
DELICES & SNACKS	2.2K85
DELICES DE BORDEAUX	2.1K48
DELICES DE JANICE	3F58
DELICES DE LA MER	2.1F01
DELICES DES BOIS	2.1C60
DELICES DU LANGUEDOC	3B13
DELICES ET TERROIRS	2.1F12
DELICES SAINT ORENS	2.1C27
DELICHA	4F128
DELICOEUR	2.1M20
DELIEUZE	6D40
DELIFRUIITS	3G26
DELIFRUIITS C2A FRAICHEUR FRANCE	3G26
DELIVERECT	7D13
DELIVERECT DISPATCH	7D13
DELIVERECT INSIGHTS	7D13
DELIVERECT PICKUP MANAGER	7D13
DELIVERIPACK	4G28
DELIVEROO	7D05
DELIVERT	2.1G08
DELIVERY MANAGER APP	7D13
DELOS	4B127
DELPEYRAT	2.1L50
DELY DOUX	4C49
DELY WAFELS	2.1J24
DEMETRA SRL	3D81
DEMI DE MELEE	7E70
DENING FOODS, KING & SNOW CRAB	2.1P23
DENOX	5A40
DENRIN	1J54
DESCO	5A142
DESCO DIV. ILSA SPA	5A142
DESOBRY BISCUITIER	2.1J28
DEVELOP NEW SAKE CULTURE	1J56
DEVELOP	6F37
DEVRO	2.1F67
DEZAAN COCOA	4D64
DGF	4C118
DI GUSTO IN GUSTO	3F119
DI MARCO CORRADO	3B104
DIABEMIX	4G98
DIAMOND EUROPE	5D115
DICK	4K36
DICK FRIEDR. GMBH & CO. KG	4K36
DICKSON	6E15
DIE RAUCHEREI	3B06
DIERENDONCK	2.2E90
DIEZ	6H106
DIFRUTTA	1L46
DIGI	4G78
DIGI	7B24
DIGITIZ.ME	7D16
DILMAH	3B06
DIONYSOLS	7D32
DIPUTACION DE BURGOS-BURGOS ALIMENTA	2.1J33
DISCARLUX	2.2J79
DISENOS NT	G6A25
DISGROUP	4G134
DISGROUP	4G140
DISH	1H38
DISSAUX	2.1C11
DISTILLERIE DE LA SEINE	7E69
DISTILLERIE DU MONT BLANC	7C83
DISTILLERIE DU RHONE	2.1G72
DISTILLERIE GERVIN	2.1K15
DISTILLERIES & DOMAINES DE PCE	1E22
DISTRAM	5D33
DISTRIB INOX	4L103
DISTRIBEX	5A25
DISTRIB'INOX	4A110
DISTRIB'INOX	5A61
DITO SAMA	5D56
DIVA	4J134
DIVERSO BY DIAMOND	5D115
DIVINE CREAZIONI	3D105
DIVOBUN	4F127
DIVOTRAD	4F127
DJEBENAH BUNA	4B125
DJUSTE	7E59
DLG	3D30
DNT FOOD SERVICE	G6A25
DNT PACKAGING	G6A25
DOBLA	4C84
DOBLA BV VILLAGE DES PARTENAIRE	

DOCRILUC	5A110
DOLCERIA ALBA SPA	4D62
DOM PACELLO ROYAL ORANGE	6E120
DOMACHOC	4D49
DOMAINE DE LANVAUX	2.1F68
DOMAINE DE MARCEROLLES	3D14
DOMAINE DE SOMMERY	2.1F22
DOMAINE DU PERIE	2.2K80
DOMALAIT	4F102
DOMALAIT	3D36
DOMALAIT	3C36
DOMINIO IBERICO	2.1J42
DOMORI	4C22
DON AGUSTIN	2.1H26
DON BOCARTE	6H106
DON BOCARTE ARTE EN EL PALADAR	6H106
DONNA FRANCESCA	1K40
DOONYS	4B104
DORAMETAL FRANCE	5E84
DOREA	2.1H30
DOREGRILL	5C34
DOS MUNDOS DEMILENICO	2.1J33
DOTS	4F109
DOTZ	6F49
DOUBLE FLOW	4G20
DOUCE	1E22
DOUCETTYS	2.1C05
DOUX CAPRICES	1J36
DOYEN	2.2F132
DPF PIDY	4B127
DPDGROUP	2.1M41
DPD FRESH	2.1M41
DR OETKER PROFESSIONAL	4F76
DRACHE NATIONALE	2.1K15
DRAGEES REYNAUD	4G51
DREYER	4H43
DRINK A FLOWER	2.1J22
DROME ARDECHE TRADITION	2.1H67
DRY AGER	5F15
DS RHONE - ALPES	3D26
DUBOIS BOULAY	2.1F33
DUBREUIL	6G50
DUCK'N	6D41
DUCROS	3D29
DUFLOT ANTOINE VACHE	7D36
DUKE	5D33
DUNE	4C109
DUNI	6F16
DUOTRACK	4G20
DURALIPACK	4G20
DURAN SELECT	1H06
DUTCH FOOD EXPERTS BVBA	2.2F75
DUAL	2.1E56
D-VINE	6F06
DVORE	7A01
DYDDA	4J50
DYNAMIC	5E23

E

E3	5A69
EASE MY IPA	7A37
EASY COOK 1000	5E62
EASY COOK 720	5E62
EASY MEAT	2.2F92
EASY MONTALI	1L55
EASYCLEAN	5C10
EASYCROK	4C135
EASYDATE	5C08
EASYLUM	6D26
EASYSHOP	7D20
EASYSHOP BY SHOPCAISSE	7D20
EAU DE SOURCE DE MONTARCHER	2.1F34
EAU NEUVE	7A67
EAU VIVE	G6A09
EAUBOULEAU SEVE DE BOULEAU	2.1B06
EAX DE SAINT GERON	2.1A58
EBBO FOOD CONSULTANT	4B125
EBERHARDT	5A62
ECLAT DE FRANCE - COOKAL	4J44
ECLAT DU TERROIR	6E115
ECLATS D'AROMES	3C14
ECLIPSE	6G14
ECO BAMBOU	G6A10

ECO CAPTIF	5C122
ECO TECH FACTORY	7A85
ECO-BAC	5E06
ECOBRITE	5E06
ECOCUP	4G36
ECOFESTES	4G36
ECOJET	5C122
ECOLAB	5E06
ECOLE BELLOUET CONSEIL	4E08
ECOLE DUCASSE	LUM37
ECOLE LENOCTRE	4D75
ECOMAX	5B110
ECONOVA	5C122
ECORESTAURATION	LUM20
ECOTEL	6E52
ECP GROUP / VALIDEX	5A93
EDIKIO	4C89
EDIKIO	4K103
EDIKIO BY EVOLIS	7C20
EDIKIO GUEST	4K103
EDIKIO PRICE TAG	4K103
EDIMAT	5D05
EDITIONS RHF / LE CHEF	4G18
EDME	4E43
EDONA	4G98
EDOUARD	2.1C34
EDOUARD ARTZNER	2.1C34
EDUND	4K36
EEZYTRACE	7C10
EFA	4K36
EFFIMER!	6C107
EFI ETIQUETTES	4H58
EFI GROUPE	4H58
EFI PACKAGING	4H58
EKIA - LAITERIE BASTIDARRA	2.1A18
EKRO	2.2K104
EL CASTANAR DE JABUGO	2.1J42
EL CONCHEL	2.2G134
EL GALLEGO	2.1J13
ELECTRO CALORIQUE GROUPE	5C23
ELECTROLUX PROFESSIONNEL DITO SAMA	5D56
ELFIXTOUT	5C12
ELFRAMO	4A110
ELFRAMO	5A61
ELFRAMO SPA	5E75
ELICOM	2.2J80
ELIE FRESLON	1F15
ELITE	2.1N29
ELIVIA	2.2F96
ELIVIA PROFESSIONNELS	2.2F96
ELIXIA LIMONADE	7A59
ELLE ET VIRE PROFESSIONNEL	6G72
ELLIE'S BAKERY	2.1M18
ELPHICOM	7C32
ELPOZO ALIMENTACION	2.1L67
ELVIR VILLAGE DES PARTENAIRE	
ELYX	7C13
ELYX	7C07
EMAINOX SRL	5E128
EMBALINE	4D21
EMBALLAGE FENETRE	3D143
EMBALLAGE GMS	3D143
EMBALLAGE VERT GREEN	3D143
EMKI POP	4G47
EMPREINTE D'EXEPTION	2.1H69
EMULSIONS	3D26
EN CUISINE	3C14
ENCORE	5B50
ENERGUS10	4F128
ENNALIN	4D19
ENNAROM	4D19
ENNOYLS	4D19
ENODIS	6F116
ENODIS	6F110
ENODIS FRANCE VILLAGE DES PARTENAIRE	
ENODIS PRODUCTIONS	6F116
ENS DE PATISSERIE	LUM37
ENSEMBLE	2.1J71
ENSEMBLE BIO	2.1J71
ENSMV	2.2F121
ENTEGRA	3E08
ENTRACTE	3D30
ENTREMENT PROFESSIONNEL	3F106
ENVIE D'OEUF SUD-EST	2.1F22
EPACK HYGIENE	LUM72
EPACK HYGIENE ADORIA	LUM72
EPACK MOBILE	LUM72

EPACK PRO 10	LUM72
EPACK PRO 15	LUM72
EPC	3D30
EPCG GROUPE REPA PARTS TOWN	5D122
EPI CENTER	6F72
EPICARE	5E06
EPICERY	2.1M41
EPICEA PRODUCTION	2.1D40
EPICES FUCHS	G2A25
EPICURIEN	5E62
EPSILON DISTRIBUTION	2.1M19
EPTA	4J144
EPTACONCEPT	4J144
EQUINOXE	6G14
EQUIPA	7E65
ERATOS	5A110
ERCUIS	6E84
ERGONOMIX	5D87
ERGOSERV	4G20
ERHARD PATISSIER GLACIER	4D98
ERIA DE VALLES TRAD APICOLA	2.1J13
ERNEST SOULARD	2.1J48
ERWIN.M	6D50
ESA	2.2K104
E-SILENCIO ®	3B137
ESPACE	5C122
ESPACE JABUGO	2.2J79
ESPACE LOUNGE ®	6G14
ESPACE PROVENCE ARIA SUD	1J21
ESPIRANT DE BEYCHEVELLE	6G71
ESPOSITO FORNI	5A111
ESPRI RESTAURATION	3D30
ESPRIT GOURMAND	6H89
ESTELLA	G2C20
ETABLISSEMENT CANCE	1J05
ETABLISSEMENTS EDMOND	4G19
ETALMOBIL	3D150
ETERNUM	6H49
ETERNUM SIGNATURE	6H49
E-THIK	4A119
ETI	5B50
ETIC 'SAVEURS	1K31
ETPOS	5E09
ETREZ	2.1A62
ETS GUILLIN ET FILS	4G62
ETS JC DAVID	2.1C12
EUGENE BRUNEL	1H01

F

FB.M SRL	4C52
F.DUBOIS	6E94
F2J.COM	6D41
FABACÉE	4G98
FABRIKMENU	6J18
FABRIQUANT DE VEHICULE MAGASIN	3B97
FABRIQUE DE FORCALQUIER	1E22
FACEM-TRE SPADE	2.1K10
FACOR	4F28
FACTORY DRINKS	7E19
FAEMA	7D65
FAEMINA	7D65
FAGOR PROFESSIONAL	5B72
FALA	4H109
FAMILLE MICHAUD FOOD SERVICE	4A38
FARA FRANCE	6F36
FARINARIA	4E90
FARINE BIOLOGIQUE	4F62
FARINE DE NOS REGIONS	4D140
FARM FRITES INTERNATIONAL BV	3D93
FAST EUROCAFE SAU - CAFES OQUENDO	2.1J13
FASTPAC	2.1M29
FATA MORGANA	2.1D28
FATOSA	5C58
FAVA BIBITE	1L53
FAVIER MILLAT	4A44
FCH-ADISCO	6B74
FEB	4C133
FEDIPAT	4B103
FEEDBAC	3F132
FEFF	2.1F30
FEINE KLINGE GOURMET TARTARE	2.1K63
FEINE KLINGE GOURMET TARTARE	2.1K63
FELCHLIN SWITZERLAND	4E44
FELINO	4A127
FELSINEO	1L34
FELSINEO	1L36
FELSINEO VEG	1L34
FELSINEO VEG	1L36
FENAVIAN	2.1N17
FERDINAND	2.1G33
FERJU	2.2G134
FERMATIC	5D24
FERME BIO MARGERIE	2.1B61
FERME DES PEUPLIERS	2.1F23
FERME DU PRE	3A14
FERMES DE FRANCE	2.1M27
FERMIER D'Auvergne	2.2H118
FERMIER DE CHALLANS	2.2H118
FERMIERS BASCO-BEARNAIS	2.1C18
FERMIERS DE L'AIN	2.2H118
FERMIERS DU SUD-OUEST	2.2G80
FERMIPAN	4H98
FERMOB VLAEMYNCK	6E21
FERMOCLEAN	5D24
FERMOD	5D24
FERMOFLEX	5D24
FERMOSTOCK	5D24
FERNETO	4B134
FERRANDI PARIS	6D91
FESIA	5D44
FESTEIN D'ALSACE	2.1C44
FESTINS	2.1G24
FESTIVAL DES PAINS	4G84
FESTIVAL DES PAINS	4G83
FEUILLETES DE PROVENCE	4G97
FEVES COLAS CLAMECY	4G110
FEVES COLAS CREATION	4G110
FEYEL	2.1C34
FEYEL & ARTZNER	2.1C34
FHR	7B14
FIAB	2.1J15
FICAL PASTA-MACHINES.COM	G6B12
FIDUCIAL	7B14
FIFO BOTTLE	5B50
FIFO PORTION CONTROL	6C105
FILET BLEU	3B116
FILET XO XO	2.1G06
FILMAPLAST	5A24
FILOTEA HANDMADE PASTA	1K36
FIMAR	5A56
FINCA SANTA ROSALIA	2.1J33
FINE DE CLAIRE	2.1B23
FINE DE CLAIRE VERTE	2.1B23

FINE DINING & LIVING	6H57
FINE2DINE	6H57
FINES SAINT KERBER	6D102
FINESSE DES JARDINS	7A41
FINESSE DES VERGERS	7A41
FIORDIPRIMI	3D105
FIORUCCI	3D25
FIPSO	2.1A29
FIREBARN LA MARQUE	2.1J14
FIRPLAST	4H47
FIRSTPACK	LUM30
FISCHER	2.1C68
FISCHER BARGOIN	6C106
FISH&FRIED	5D33
FISPO LA VIANDE DE PORC	2.1A29
FISPO SALAISONS	2.1A29
FJORD	4F128
FLANDERS INVESTMENT & TRADE	2.1N27
FLEUR D'ARGENT	1F05
FLEURS DE FERME	6F21
FLEXBAR	5A69
FLEXDRAWER	5A69
FLEXICHEF	5B100
FLEXICOMBI	5B100
FLEXILINE	4J134
FLEXITRACK	4G20
FLEXSERVE	5D33
FLEXSIL LID BY WRAPMASTER	G6A27
FLO	4B118
FLO SUGAFREE BIO	2.1J16
FLO ZERO BIO	2.1J16
FLO58 BIO	2.1J23
FLOC DE GASCOGNE	2.1D17
FLOR SIERRA DE JABUGO	2.1K39
FLOREPI	4G128
FLORETTE	2.1K50
FLORETTE FOOD SERVICE	2.1K50
FLORETTE FRANCE	2.1K50
FLORINDO	1L39
FM	5A110
FMA CONCEPT	4D109
FOIE GRAS ESPINET	2.1P42
FOIE GRAS GEORGES BRUCK	2.1C39
FOIE GRAS LOUIS EDEL	2.1C39
FOIE GREEN	LUM20
FOIE ROYALE	6J112
FOLIO BY STEELITE	6H54
FOND DE CALE	2.1D28
FONDATION PAUL BOCUSE	6H71
FONT DE LEU	1H23
FOOD BIKE	G6A31
FOOD EXPERT BV - ORIENBITES	2.1M28
FOOD EXPORT USA NORTHEAST	3D120
FOOD FAMILY	2.2J90
FOOD K	4G28
FOOD K	4G20
FOOD SAFETY MANAGEMENT	LUM38
FOOD SERVICE	1H06
FRIFRI	LUM32
FOOD, CATERING AND HOSPITALITY LOCATIONS	4B144
FOODBIOTIC ALEXIS LEPERS	G2A02
FOODEX	2.1K67
FOODIZ CUISINE	2.1B14
FOOD'LOIRE	1E09,1E10,1E14
FOODNJOY	2.1K23
FOODVAC	5A17
FORCAR	5A56
FORCE +	3F72
FORICHER - LES MOULINS DORMOY	4J140
FORMATIONS GRETA CFA CAMPUS	4A130
FORNI CEKY	4D126
FORTANO	6E24
FORTELO	6E24
FORTELO LED	6E24
FORTERO	6E24
FORTINO	6E24
FORTWENGER	2.1C37
FORY VIANDES-MARTIN VIANDE	2.2F138
FOSHAN SHANICE ELECTRIC	
APPLIANCE CO. LTD	6A74
FOSSIER	3F02
FOSTER ET GAMKO FRANCE	5A69
FOUR A BOIS ITALIA	5A135
FOUR A IDEES	4C118
FOURNEE MAITRE JOSEPH	4F118
FOURNEO FLATBREADS	4A128

FOURNIER ET FILS	2.1E03
FOURNIL DES AMBASSADEURS	4H66
FOURNILS DE CONSTANCE	3B116
FOURS FRINGAND	4D144
FOXNUT&SNACK FACCIAMOAPERITIVO	1L57
FRAICHEUR FRANCE	3G26
FRAIDIS	3B06
FRAIKIN FRANCE	3B125
FRAIS EMBAL	2.1D14
FRAMBUSH	7A74
FRANCE AIR	5B47
FRANÇAISE DE GASTRONOMIE	3G39
FRANCE BOISSONS	7D60
FRANCE CAKE BIO	2.1G14
FRANCE CAKE TRADITION	2.1G14
FRANCE COLLECTIVITE HYGIENE	6C74
FRANCE DECOR	2.1H54
FRANCE D'OLONA	2.2K86
FRANCE FRAIS BVP	4F102
FRANCE FRAIS RHONE ALPES	3C36
FRANCE KEBAB	2.2H86
FRANCE MACARON	4C98
FRANCE OLIVE	G2A08
FRANCE SALAISONS	2.1P55
FRANCE SNACKING & HONORE LEMAG	LUM56
FRANCOIS DOUCET CONFISEUR	2.1M48
FRANK	2.1D33
FRANSTAL	5A119
FRANTOIO D'ORAZIO	1K34
FRANTOIO D'ORAZIO DAL1964	1K34
FRAPPA	3B137
FRATELLI GAMBINI	2.1J23
FRANTOIO D'ORAZIO DAL1964	1K34
FRDP BIOREGARD	1G21
FREEGONES	3C134
FREEZE	2.2F111
FRENCH BLOOM 0,0%	7E48
FRENCH GOURMET FOOD	1F30
FRENCH-COOKING	5C19
FRERES LAVERGNE	2.1G70
FRESH FOOD LAB	LUM20
FRESH GOURMET	2.1D34
FRESH LAB SOLUTIONS	LUM20
FRESHBURST PEARLS	G2C18
FRESHMOOD	2.1B14
FRESH'OPP	2.2F112
FRESHPACK DIRECT OCEAN	3C62
FREY	5C58
FRIANDISE	2.1B23
FRIELECTRIC	5A134
FRIES ASSIETTE EVENPLATE	5C57
FRIES ASSIETTE PRO-EVENT	5C57
FRIES BOX DE TRANSPORT	5C57
FRIES KUNSTSTOFFTECHNIK GMBH	5C57
FRIESLAND CAMPINA	
DEBIC	VILLAGE DES PARTENAIRES
FRIESLANDCAMPINA	7D49
FRIESLANDCAMPINA	3F62
FRIFRENCH	3F126
FRIFRI	5D149
FRIGOFREE	5B16
FRIGOMAT SRL	4D76
FRI-JADO	5B10
FRI-JADO FRANCE LLC	5B10
FRIMA	5B82
FRIMA VAFLE A/S	3G05
FRINSA	2.1J40
FRINSA LA CONSERVERA	2.1J40
FRINSA PROTEINA NATURAL	2.1J40
FRISCHLI DAIRY AND FOOD	3G50
FRISIANA	3G05
FROID LOISIRS EQUIPEMENTS	3B135
FROMAGERIE DE LA MEIX BIOGAM	2.1A34
FROMAGERIE EDOUARD CONUS	3C36
FROMAGERIE PICARDINE	2.1F33
FROMAGERS DE ST COLOMBES	3B108
FROSTIT PIPING BAGS	6C105
FROU	2.1J22
FROZEN WAKAME	1J68
FROZ'N CO.	4J50
FRUCOSOL	7B78
FRUIT GOURMET	2.1A30
FRUIT PEELING AND PROCESSING	2.1N20
FRUIT RIDE	2.1B41
FRULINOX	4K30
FRYMASTER	6F116
FUCHS	G2A25
FUCHS EPICES	2.1C68

FUCHS INDUSTRIE	2.1C68
FUCHS PROFESSIONAL	G2A25
FULLSOON	LUM20
FUSION	5C122
FIDOLEIL	7C74
FUU STAR VISION	3D142
FWI FARINES	1J36
FX	6A90

G

G3	5A69
GABRIEL	2.1J30
GABY LEON	2.1H54
GAEC DU TRISKEL	6F21
GAES +	4K28
GAFC	2.1K15
GAFC	6A84
GAFC	6E25
GAGGIA MILANO	7C74
GAGGIONE	4F01
GAIA	G7B13
GALBANI PROFESSIONALE	2.1M48
GALETTES BERTEL	2.1H03
GALLONI	2.1K12,2.1K18
GAM'GEL	2.2J85
GAPPY	3C146
GAPPY	5D34
GAPPY COLORS	5D34
GARCIA DE POU	G6A10
GARDEN GOURMET	3D07
GARNIER THIEBAUT	6F64
GARNITURES FRAICHES	5A13
GASEL	5C116
GASEL GRANDS COMPTES	5C116
GAST	2.1B68
GASTON SEILLIER	2.1C12
GASTRO BY	5C116
GASTRODUST HERB DUSTS	G2C18
GASTROM	5E136
GASTRONOBLE	5E136
GASTRONOME PROFESSIONNELS	2.1H48
GASTRONOX	5A40
GASTRONUM	6H49
GASTROPACK	4G20
GASTROPAINT PLATE PAINTS	G2C18
GASTRO-PLAQUE	5C12
GASTROPLUS	5B50
GAUTIER	1G14
GAUTIER-LES PRODUCTEURS D'ABORD	1G14
GAVOTTES	3F02
GBG	4L109
GEBR.HERMANS - FRERES TIPSY	2.1N19
GECOMA	4H110
GEKKA-NO-OKAMI	1J62
GEL MATIC	4L109
GELAE	2.2E132
GELAE	2.2F132
GELATO PASTRY UNIVERSITY	4E89
GELATO UNIVERSITY	4E89
GELDELIS	2.1G04
GELECTA	4E56
GELOSO BEVERAGE GROUP	2.1J40
GELOSO GROUPE	2.1K09
GELPASS GROUP	2.1C06
GENEROSE	1E27
GEOFOODS ITALIAN TRUFFLES	6F99
GEORGES BRUCK FOIE GRAS	2.1C39
GEORGETTE	6J46
GERARD BERTRAND	VILLAGE DES PARTENAIRES
GERBE SAVOYARDE	4D70
GERMAIN	2.1F33
GERMINOV	4G98
GERMIX	4F123
GERMNON VEGE'S	1J52
GERMNON YUZU	1J52
GERMNON YUZU DRIED VEGE&FRUITS	1J52
GERS	2.2G80
GESLER	2.1C56
GESTPE SOLUTIONS	7D32
GETARI	2.1L36
GEWY	2.2E132
GEWY	2.2F132
GGF	G6B09

GHIDETTI 1937	2.1M42
GHOST BURGER	5D33
GIANNI NEGRINI SRL	2.2G112
GIDCHEF	2.1B28
GIDOLEIL	2.1B28
GIDOLIVE	2.1B28
GIECON	5C04
GIESSER	5B27
GIESSER	2.1C68
GIF FRANSTAL	5A119
GIFTS OF BELGIUM NV	2.1N23
GIGASET	7C32
GIL TRAITEUR	1H30
GILAC	5E10
GILACTIV	5E10
GILBERT LEMELLE	2.1E56
GILLARDEAU - BLANC - COURBEYRE	6G80
GIMBER	7B59
GIN ADN	2.1G72
GIN CHARISMATIC	2.1K15
GIN DE BINCHE	2.1K19
GIN FDV	2.1G72
GIN LANCEMENT	2.1G72
GIN XII	1E22
GIORIK SPA	5A62
GIOTEC	4A110
GIOTEC	5A61
GIRONE PÂTISSERIE	2.1K48
GIULIANO TARTUFI	G2C13
GL FLAM	6F32
GLACES DE LYON	3G81
GLACIER FORMATION ET CONSEIL	4H100
GLASBORD	5D150
GLASSWARE SPIEGELAU NACHTMANN	6D58
GLATZ	6E24
GLATZ	6E15
GLI ANCESTRALI	2.1M42
GLOBAL FOODS SOLUTIONS	2.2J85
GLORY	7C20
GLOSEK GOURMET - DESSERTS EN CONSERVES	1J01
GO TAN	3B06
GOBBIE	4J122
GOBEL	6C89
GOCCIA D'ORO	1L38
GODARD CHAMBON ET MARREL	1G02
GOLD CHEF BY MANETTI	4C37
GOLDBEEF	2.2J90
GOLDEN EIGHT	6E120
GOLDEN TURTLE FOR CHEFS	3D08
GOLDMAIS	4F128
GOMME PATISSERIE	3D143
GOMME SNOERRING	3D143
GOMME SUSHI	3D143
GOOD VIE	LUM20
GOULIBEUR	G2A30
GOURMET	4F123
GOURMET	3C86
GOURMET & RESPECT	2.2H18
GOURMET EXCEPTION	2.2H96
GOURMET HOUSE UK LTD	6G90
GOUT ET COULEUR	2.2E132
GOUT ET COULEUR	2.2F132
GR.APP	LUM20
GRAEF	5F15
GRAGNANO	1K48
GRAGNANO SENZA GLUTINE	1K48
GRAIN D'OR	4H117
GRAINA	4H71
GRAINES DE SENS	2.1E38
GRAM	5A145
GRAN GUARDIA	2.1M42
GRAN RESERVA	4F109
GRANAROLO	3B108
GRANAROLO EXPERT	3B108
GRAND FERMAGE	3B72
GRAND FRAIS	G6A09
GRAND MERE	2.2E132
GRAND MERE	2.2F132
GRANDES CUISINES	4G18
GRANDES DISTILLERIES PEUREUX	6E120
GRANDES DISTILLERIES	
PEUREUX	VILLAGE DES PARTENAIRES
GRANITA FRANCE	4A30
GRANOLA	3F30
GRANULDISK	5D109
GREEN CARE PROFESSIONAL	G6B09

GREEN CARE PROFESSIONAL	VILLAGE DES PARTENAIRES
GREEN LEGEND	2.2L114
GREENCUP	4G36
GREENMA	G2A31
GREENWOOD DALIAN INDUSTRIAL CO. LTD	G6A12
GREENYARD	2.1F05
GRESFILESE	6G35
GRESILVA - GRILLS	5D76
GR-INOVA	6G06
GRIOTTINES	6E120
GROIX ET NATURE	6E106
GROUPO AGENCEMENT DE MAGASINS	4C110
GROSFILLEX	6E25
GROSSISTES	2.1F56
GROSSMANN	3B06
GROUPE DELANCHY	3B69
GROUPE EXPORT	2.1J12
GROUPE FURNOTEL	5B138
GROUPE OLANO	2.1A20
GROUPE SAINT AUBIN	3F58
GROUPE VEDRENNE	2.1A60
GRUPPO CIMBALI	7D65
GRUPPO MILO	1K44
GIORIK SPA	5A62
GSF FRANCE	2.2L97
GINI FRANCE	4A110
GIOTEC	5A61
GIRONE PÂTISSERIE	2.1K48
GIULIANO TARTUFI	G2C13
GL FLAM	6F32
GLACES DE LYON	3G81
GLACIER FORMATION ET CONSEIL	4H100
GLASBORD	5D150
GLASSWARE SPIEGELAU NACHTMANN	6D58
GLATZ	6E24
GLATZ	6E15
GLI ANCESTRALI	2.1M42
GLOBAL FOODS SOLUTIONS	2.2J85
GLORY	7C20
GLOSEK GOURMET - DESSERTS EN CONSERVES	1J01
GO TAN	3B06
GOBBIE	4J122
GOBEL	6C89
GOCCIA D'ORO	1L38
GODARD CHAMBON ET MARREL	1G02
GOLD CHEF BY MANETTI	4C37
GOLDBEEF	2.2J90
GOLDEN EIGHT	6E120
GOLDEN TURTLE FOR CHEFS	3D08
GOLDMAIS	4F128
GOMME PATISSERIE	3D143
GOMME SNOERRING	3D143
GOMME SUSHI	3D143
GOOD VIE	LUM20
GOULIBEUR	G2A30
GOURMET	4F123
GOURMET	3C86
GOURMET & RESPECT	2.2H18
GOURMET EXCEPTION	2.2H96
GOURMET HOUSE UK LTD	6G90
GOUT ET COULEUR	2.2E

HELMAC	2.2J80
HEMOSA	2.1K35
HENGEL	4H134
HENKELMAN	5D44
HENKELMAN MACHINES SOUS VIDE	5D27
HENKELMANN	5B15
HENKOVAC	5A25
HENNEKEN	5D44
HENNY PENNY	5D33
HENRI & JEAN	1K04
HENRI BAL	4H77
HENRI BARDOUIN PRESTIGE	1E22
HEPAR	7A66
HEREFORD	2.1H33
HERNANDEZ JIMENEZ	2.2G134
HEURA FOODS	3D05
HEUSCHEN & SCHROUFF OFT B.V.	3D08
HIDFOOD	1K45
HIJOS DE ONOFRE SANCHEZ	2.1H34
HIK VISION	7C32
HILCONA FOODSERVICE	3D46
HILLBO	4B38
HISSAN POTTERY	6J42
HOBART	5B110
HOLAC	5D44
HOLDOMAT	5F15
HOMARDS ACADIENS	6G100
HOMARIUM FRANCE	6B106
HOOMAN	2.1D39
HOONVED SRL	5A62
HOSHIZAKI	5A145
HOSHIZAKI - GRAM	5A145
HOSHIZAKI - GRAM	5A150
HOTTA KATSURATO SHOTEN	1K53
HOUBLONDE, BIÈRE DYNAMISEE	2.1K17
HOUNO	4A110
HOUNO	5A61
HR FAINCA	5A110
H-SWEETS ORIGINAL FOOD&DRINK	7E40
HT	5C149
HUANGSHAN JIEHUI ENVIRONMENTAL PROTECTION TECHNOLOGY CO. LTD	6B73
HUBERT CLOIX	4C50
HUG	6D76
HUG AG	3G16
HUG FOOD SERVICE	3G16
HUILERIE BEAUJOLAISE	6G95
HUILERIE GID - CUISINOR	2.1B28
HUILERIE GUENARD	2.1F41
HUILERIES DE LAPALISSE	G2B04
HUILES DE CAUVIN	1F10
HUITRES FINES NORMANDIE	2.1F17
HUITRES GEAY	2.1B23
HUITRES MAUGER	2.1F17
HUITRES POESIE	2.1F17
HUITRES SPECIALES STVAAST	2.1F17
HUNGARY BOCUSE	
D'OR ACADEMY	VILLAGE DES PARTENAIRES
HVD	4K50
HYDALSOL	5C12
HYDALSOL+	5C12
HYDECHOC	5D150
HYDELAB	5D150
HYDELAM	5D150
HYDEWA FRANCE	5D150
HYDROPROCESS	4E86
HYDROVARIO 4.0	5A85
HYGI'AIR	5C12
HYGIDALLE	5C12
HYGIENE EXPERT	6C111
HYGILINE	5C12
HYGIPANEL	2.1J25
HYGIPLAQUE	5C12
HYGIPLAS	5E136

I BISCOTTINI CORSI	1J29
I LIGHT YOU	6D26
I TEC	4K36
IANORD	3G141
IARP	4J144
IBERICOS FISAN	2.1J34
IBERICOS REVISAN	2.1H26
IBERICOS TORREON SALAMANCA S.L.	2.1K33

ICAM PROFESSIONAL	4C44
ICAM SPA	4C44
ICB TECHNOLOGIES	4D49
ICE	3F134
ICE TEAM	4L109
ICKX	2.1M22
ICOMBI PRO	5B82
ID HALAL	2.1F68
IDB SRL - INDUSTRIA DOLC. BOSARI	4E62
IDEAL BY UNL	4G62
IDHEA	3F126
IDUN	3G05
IFI SPA	4H91
IFRIA SUD PACA	1J21
IGLU	5B09
IGP	2.2L116
IGP MORCILLA DE BURGOS	6E89
IL MASSARO	1K43
ILAKE	6J40
ILANGA NATURE	3F07
ILES DU VENT	4C36
ILL DESIGN FRANCE	4F16
ILLYCAFFE FRANCE	7A56
ILOU	3F14
ILSA	5A142
IMAGINATIVE CUISINE	6F72
I-MINILLIDE	5A48
IMPACT	4G36
IMPACT PAR ECOTABLE	LUM20
IMPERDIBILE MIXERS	1L53
IMPERIAL	3D25
IMTB	7A18
IN MED DEGEN	3G77
IN SIME	4B118
IN THE BOX	5C10
INDIANES	2.1D28
INDUSTRAL	4K36
INDUSTRIE HOTELIERE	4G18
INDUSTRIE MONTALI SRL	1L55
INELIS	2.2H86
INEO PACK	4B44
INFOLOGIC	G7C06
INFRICO	5C138
INGENICO	2.1J56
INGENICO	7B24
INGREDIAL	2.1C41
INGREDISSIMO	4B38
INICIA	3F129
INITIAL	G6A07
INNOVATION IPA	7A37
INNOVORDER	7A06
INOMAK	5B64
INOVFRUIT	2.1A24
INOX MACEL SRL	5E43
INPULSE	7E24
INSTANT GELATINE	4E56
INSTITUT DE MARKETING DES PRODUITS DE LA MER DE L'ALASKA (ASMI)	3D120
IN-STORE BAKING OVENS	4D128
INTERBEV	2.2J118
INTERFACE TECHNOLOGIES	7A31
INTERFEL	2.1G58
INTERNATIONAL CLIP	5C58
INTERSOURCE	6D77
INTISSOFT	6G53
IQ	4G78
IQ	7B24
IQ 1000 CARROUSEL	5A29
IQ 630 CARROUSEL	5A29
IQ 640 FES CARROUSEL	5A29
IRCA SPA	4C84
IREKS FRANCE	4J118
IRINOX	6F116
IRIS	4K110
ISAP FRANCE	G6B27
ISARA LYON-AVIGNON	LUM28
ISIGNY SAINTE MERE	3C82
ISKA	2.1L68
ISOTECH	5B138
ISOVATION	4K49
ISTRENN	6D102
ITA - ITALIAN TRADE AGENCY	1K30
ITALGEL SRL	4E56
ITALGELFAST	4E56
ITALGI FRANCE	4J36
ITALIAN PACK	5D44
ITALMARKET	5A135

ITOWAGYU JAPAN	2.2E98
ITV	5A110
ITV	5A56
IVARIO PRO	5B82
IWANOI	1K59
IWASE SAKE BREWING CO. LTD	1K59
IYLYO	G2A02
IZARRA	2.1A60
IZYBI	7D09
IZYSMART	7D09

J

JA EPICERIE FINE	G2A09
JA GASTRONOMIE	6E89
JABRA	7C32
JAC	5C88
JAC SA	4F140
JACOBERT	4C36
JACOULOT	6H72
JACQUES EMBALLAGES	4B46
JACQUET BROSSARD	4B117
JADE	7A79
JALATTE	G2C18
JALIA	7B24
JAMBON DE BAYONNE	2.1E23
JAMONES EUTIUQIO	2.1K68
JAMPI GLACIER	4C76
JANTEX	5E136
JAPANESE GREEN TEA	1K63
JAPANESE SAKE AND SPIRITS	1K55
JARDIN DE LOIRE	2.1H54
JARDIN D'ICI	3D14
JARDINS DU MIDI	1H06
JAUNE DE CHROME	6H76
JAY & JOY	2.1B12
JC MACKINTOSH	2.1K37
JDC	4G78
JDC	7B20
JDC SA	7B24
JE SUIS EN BAMBOU	G6A22
JEAN CABY	2.1J56
JEAN CHARDIN	6E110
JEAN D'AUDUGNAC	G2A09
JEAN DUCOURTIEU	6D76
JEAN FLOC'H	3B26
JEAN ROUTHIAU	2.2L86
JEAN ROUTHIAU	2.2K90
JEAN ROUTHIAU	2.2L95
JEAN-LOUIS AMIOTTE	2.1M68
JEANNE-ANTOINETTE	7B66
JEEPER	6E94
JEFKE THE BELGIAN CHEF	2.1L23
JFK BURGERS	G7B13
JIL FOOD SNACKS SAINS FRANCAIS	2.1A27
JIMMY TARTUFI	3B94
JINJ I ANG HUAL I ENVIRONMENTAL SCIENCE & TECHNOLOGY CO. LTD	G6A11
JNPR	7B35
JNRPMT	6G31
JOBELINE	6D50
JOHNNY BOOTLEGGERS	2.1K09
JOMO	7E44
JOMO THÉ GLACÉ BIO & FRANCAIS	7E44
JOSE PENA	2.1J34
JOSEMARD	3B52
JOSPER CHARCOAL EQUIPMENT	5E146
JOURNAL DU PATISSIER	4C81
JOYEUSE FONDUE	6D31
JOYEUSE FONDUE & GRILLADE	6D31
JOYEUSE GRILLADE	6D31
JOYGELATO	4C84
JPACK	G6B12
JULES COURTIAL	2.1H67
JULHÈS	2.1G70
JULIETTE DES SABLES	2.1D13
JULIETTE ET GABRIEL	4C98
JULIETTE'S KITCHEN	4A118
JUNGLE A BRAND OF DAMPE	6G01
JURA FRANCE	7A60
JUS SPUR	G2B26
JUST FOR CHEESE	G2C17
JUSTIN BRIDOU	3D25
JYRELA	3F61

K

K+G WETTER	5D44
KAASBRIK MEMBER OF MILCOBEL	2.1P17
KADOYA SESAME MILLS INC.	3F05
KAGOSHIMA WAGYU	2.2E98
KALAMOS	2.1G43
KALIOS	6F80
KALIOS HUILE D'OLIVE DES CHEFS	6F80
KALIZOE	6F80
KALLE	5C04
KALLE	2.1F67
KAMEIZUMI - JAPANESE SAKE	1K55
KANOMORI - JAPANESE GIN	1K55
KAOLIN	4G20
KARRAS SAVEURS PLEIN SUD	2.1K25
KASNODAR CAVIAR	6D96
KASUMI	6A100
KAVIARI	G6A09
KAVIARI	6F105
KEMFOODS	2.1P17
KEMIA DU SUD	6J50
KEMPER	4F84
KERCADELAC	3C93
LA CASE AUX EPICES	6H90
KERITI	2.1L48
KERNOËLLE	3F40
KERSTNER	3G92
KEYFOOD - HACCP	G6B16
KEZIA	4G78
KEZIA	7B24
KHADISPAL	2.2H131
KHC ELECTRICAL TECHNOLOGY APPLIANCE CO. LTD	6A76
KIANORD	6H116
KIDE	6A94
KIDS KEBAB	2.2H86
KIKKOMAN	3B06
KING	4E75
KINTOA	2.1B19
KIOSQUE CHARCUTIER	2.1E72
KISS KISS NUGGETS	2.1G06
KITCHEN BOX	5D68
KITCHEN DISPLAY	7D13
KITCHEN MANUFACTURER	5E112
KITCHENAID	
EUROPA INC	VILLAGE DES PARTENAIRES
KITCHENPRO	5E06
KIWI DE L'ADOUR	2.1D17
KIYOU	1J36
KLESIA	6H02
KLEUSTER	3C134
KLOSTRAL®	6G14
KNOBEL	4F61
KOAMA	4F109
KOKI	2.1A28
KOKIRIKI	3G13
KOKO KOMBUCHA	LUM20
KOLBE	5B15
KOMA FRANCE	4E69
KOMET	5B27
KONINGS LIQUID SOLUTIONS	4H98
KOOKLIN	7E31
KOPPERT CRESS	6H97
KORAIL	1J30
KORELA	1J36
KORIMAT	G6B21
KOUIGNETTE	4C43
KOUST	4C74
KRAFT AND YOU	G6B08
KRAKK	2.1A27
KRAMPOUZ	5D06
KRAZAN	2.1F03
KRONEN GMBH NAHRUNGMITTELTECHNIK	4K36
KRONEN KUCHENGERÄTE GMBH	4K36
KROSS	6G32
KRUPPS	5A56
K-RYOLE	7E15
KSD	7C20
KSD	7C14
KURVO	6G32
KWAREMONT	7E70
KYO KOMBUCHA	2.1H39
KYOTO	1K63
KYOTO EAT	4H22
KYOTO GOURMET	4H116

L

L ILE BLEUE	2.1F01
L2G	5A82
LA BAGARRE	7C91
LA BARQUETTE FRANCAISE	4C46
LA BARQUETTE FRANCAISE	G6B03
LA BASQUAISE	2.1G68
LA BELLE AUDE	1F02
LA BELLE HENRIETTE	2.1F48
LA BELLE ILOISE	G6A09
LA BELLE TRUFFE	1F23
LA BISCUITERIE DE L'ORDRE	2.1C37
LA BISCUITERIE NAMUROISE	G2C03
LA BITTT A TIBI	2.1K09
LA BOUCHERIE FRANCAISE	2.2F121
LA BOURRICHE AUX APPETITS	2.1E40
LA BOVIDA	6C90
LA BOVIDA	2.1D40
LA BRESSE	2.2J96
LA BRIGADE LAITIERE	3F125
LA CAILLE DES VOSGES	2.1A44
LA CARTE D'HUBERT	4D102
LA CARTE D'HUBERT	4D98
LA CASE AUX EPICES	3F126
LA CAVE A TRUFFES	1F23
LA CAVE DE RAYMOND	2.1A23
LA CHAISERONNE	2.1E24
LA CHAMPENOISE	2.1E56
LA CHIPS DE C & M	2.1G36
LA CIGALE DOREE	4B127
LA CLEF DE SAINT THOMAS	1H23
LA COCINA DE SENEN	2.1M37
LA COLLINA TOSCANA	1K39
LA COMEDIENNE	1E26
LA COMPAGNIE BIO DE PROVENCE	3F10
LA COMPAGNIE BRETONNE	2.1L48
LA COMPAGNIE D'ANCONE	4G49
LA COMTOISE	3G38
LA CONVIETTE	3B72
LA CREME DE SALIDOU	4D44
LA CUP PAR SOLEANE	2.2J86
LA DELICIEUSE	2.1L23
LA DENT DU CHAT	2.1C55
LA DIEPPOISE	2.2E132
LA DIEPPOISE	2.2F132
LA FABBRICA DELLA PASTA	1K48
LA FABRIQUE COOKIES	2.1G33
LA FAMILLE BOUTRAIS	6H91
LA FAVORITE	1H21
LA FERME A JULES	2.1D34
LA FERME DES 7 FONTAINES	2.1K31
LA FIERE	2.1C03
LA FINE EPICERIE	2.1C24
LA FOREZIENNE	4G62
LA FOREZIENNE	4K104
LA FRAICH' TOUCH	3F126
LA FRUITIERE DU VAL EVEL	4D43
LA JABUGUENA	2.1J42
LA JONK	3C62
LA JOYA	2.1K39
LA LAMPAULAISE	2.1J56
LA MAISON D'ARMORINE	4D44
LA MAISON DE LA PRALINE	4E50
LA MAISON DES CHARCUTIERS	2.2J96
LA MAISON DES EPICES	G2C07
LA MAISON DU CITRON	2.1F38
LA MAISON DU THE	4D69
LA MAISON FRANCAISE DU VERRE	6F39
LA MAISON GAMMINO	5D11
LA MAISON GAMMINO	5D15
LA MAISON NORDIQUE	6H116
LA MAMETTE	2.1G41
LA MANUFACTURE DES BELLES	3G81
LA MAR DE TAPAS	2.1H42
LA MERE LYONNAISE	2.1B68
LA MERE RICHARD	3C36
LA MINERVA	5A25
LA MINERVA	5C58
LA MONFERRINA	G6B12
LA NAPOLETANA	4D111
LA NOIRMOUTIER PRIMEURS	1H13
LA NYONSAISE	2.1H69
LA PALMA	2.1H34
LA PARCELA	2.1H34
LA PARIENNE	4H98

LA PASTA DI MARIO	1J48
LA PATELIERE	2.1L12
LA PATISSERIE NUMERIQUE	LUM20
LA PAVONI	5E55
LA PIE CURIEUSE	4J102
LA PIZZA DU MOULIN	3G09
LA PLANTE	6H90
LA POISSONNERIE	3C105
LA POTAGERE	2.1N48
LA P'TITE FABRIQUE	2.1K48
LA QUINTA	2.1H30
LA ROSE NOIRE	4D32
LA RÔTISSERIE DU BOUCHER	2.2G118
LA ROUTE DES COMPTOIRS	1J18
LA RUCHE D'OR (BIO)	2.1B59
LA SELECTION DU BOUCHER	3D26
LA SOMMELIERE	6H16
LA SPAZIALE	7B73
LA TOQUE MAGAZINE	4C91
LA TOURANGELLE	2.1B28
LA TOURANGELLE	G2C14
LA TRIBUNE DES METIERS	4H82
LA VENTILATION FRANCIENNE	5C12
LA VIANDE BIO	2.2G98
LA VIE	3B07
LA VIE DE CHATEAU	3F106
LA VIE GOURMAND	3D116
LA ZIZZONA DI BATTIPAGLIA	1K43
L'ABELLE	2.1D34
LABEL ROUGE	2.2L116
LABEL FRESH BV	G6B26
LABELS YOUR WAY	6C105
LABEYRIE	3F36
LABEYRIE FOOD SERVICE	3F36
LABO CONSEIL	6D105
LABORATORIO GASTRONOMICO	2.1N37
LABORATORIO TORTELLINI	3D105
LACANCHE	5D96
LACOR	6B90
LACTALIS FOODSERVICE FRANCE	2.1M48
LACTEL	2.1M48
L'ADDITION	7A24
LAFFITE FOIE GRAS	6F89
LAFONT	6E72
LAFONT	6F72
LAGABIÈRE	2.1J10
LAGRANGE INFUSIONS THES CAFES	7E64
LAGUILHON FOIE GRAS	2.1C24
LAGUIOLE	6C99
LAGUIOLE HERITAGE	6H58
LAINOX	5C50
LAISSE PARLÉ	1J32
LAIT DU FOREZ	2.1G38
LAITERIE DE COATICOOK	2.1J10
LAITERIE DE MONTAIGU	3B36
LAITERIE DE PLOUDANIEL	3F40
LAITERIE DES ARDENNES	2.1M27
LAITERIE DU FOREZ	2.1G38
LAITERIE ETREZ-FOISSIAT	2.1A62
LAITERIE LES FAYES	2.1B26
LAITS PLAISIRS	1E27
LAKSON	2.1J67
LAMALINE	4B43
LAMBERT	3G92
LAMBERT MECANIQUE	4H110
LAMINATO	4F127
LANDALUZ DELICES ANDALOUSIE	2.1H42
LANDES	2.2G80
LANGHIRANESE PROSCIUTTI	2.1M40
LANTERNA	4B104
LANTMANNEN UN	

L'ATELIER DU SAKÉ	2.1K67
L'ATELIER GOURMET	4C135
L'ATERIA SORRENTINA	3B94
LATTIZ	7D49
LAUDES	2.1K33
LAUNAY	6E90
L'AUTHENTIQUE	2.1B23
L'AUTRE CUISINE	G6B14
LAVANDYS	5C150
LAVAZZA	7C56
LAVAZZA	6D16
LAVINOX	4H110
LAW 9 PRO	3D142
LCM	4D49
LDC VOLAILLE	2.2H118
LE 5 STAGIONI	3D81
LE BEAU GESTE	1E26
LE BERGER DES FRUITS	3F72
LE BEURRE BORDIER	6D104
LE BICHON	2.1B55
LE BIO DES ELEVEURS	1E18
LE BON BAG	1K17
LE BON PAIN DE FRANCE	2.1B34
LE CARAMEL BREIZH BAR	4D44
LE CASIER LOCAL ET SOLIDAIRE	G6B04
LE CAVIARISTE	2.1B18
LE CERCLE	7E38
LE CHAI	6F71
LE CHARIOT DE GLACES	3D26
LE CHEF	4G18
LE CHOC' DES CULTURES	2.1J32
LE CHOIX DU BOUCHER	3C57
LE CHOIX DU CHARCUTIER	2.2J96
LE CHOIX DU PECHEUR	3C57
LE CLOS FLEURI	2.1E22
LE COMPTOIR DE LA VANILLE	1J32
LE COMPTOIR DE MATHILDE	G2A15
LE COMPTOIR DES PATES	G2C07
LE COMPTOIR MELISSA	1J34
LE CONGRES DU SNACKING	LUM56
LE CORDON BLEU PARIS	6G99
LE CREAZIONE DI GIULIA	3B94
LE DELICIEUX NOUGAT	2.1C57
LE DIAMANT DU TERROIR	3B19
LE DIVINE	4D111
LE DOLO	2.2J85
LE DOMAINE PICARD	2.2F107
LE DUC	3F78
LE DUC VEGGIE	3F78
LE FAMILGIE DEL GUSTO - SALUMIFICIO BORDONI	1L36
LE FAMILGIE DEL GUSTO - SALUMIFICIO SAN MICHELE	1L34
LE FOOD ALCHEMISTE	G2C07
LE FOOD KART CHALLENGE	LUM56
LE FOUE	2.1J56
LE FROMAGE FOUETTÉ	3F40
LE GALL	2.1N48
LE GAULOIS PROFESSIONNEL	2.2H118
LE GEMMEUR	2.2G80
LE GRAND NOYER	4H71
LE GRENIER D'EPICURE	2.1D25
LE GRENIER DES GASTRONOMES	2.1D24
LE LABO DU MOULIN	2.1G43
LE LU	4J32
LE MAGISTRAL	2.2F80
LE MANOIR DES ABEILLES	2.1E26
LE MARAICHEF	2.1C04
LE MARCHÉ PROVENÇAL	1H22
LE MARCHÉ PROVENÇAL BIO	1H22
LE MARMITON	2.1E34
LE MEUNIER BIO	4F118
LE MOCHI GLACÉ	2.1H01
LE MONDE DES CREPES	3D06
LE MOZZARELLE DI BASTIANO	6F76
LE NAPPAGE	6F40
LE NOIR DE BIGORRE	1H09
LE NOUVEAU CHEF FRANCE	6C122
LE PAIN BOULANGER	4F118
LE PAIN DES CANUTS	4F118
LE PALAIS DES SAVEURS	3F87
LE PAYSAN BIO	2.2G98
LE PECHEUR CREOLE	1J30
LE PERE BENOIT	2.2J96
LE PERE JEAN	2.1G70
LE PETIT AUVERGNAT	2.1B26
LE PETIT BASQUE	2.1N48

LE PETIT CUISINIER	2.1B14
LE PETIT FRANCAIS	4D139
LE PETIT MOULÉ	3F40
LE PETIT VENDÉEN	2.1B26
LE PIC	2.1D33
LE PORC ROUSSALY	1J05
LE POTAGER BIO	3F10
LE POTAGER DE CLEMENT	4D35
LE PRIMEUR DE MES ENVIES	2.1F56
LE P'TIT BENOIT	4G134
LE PUNTOUN	1H10
LE RAMEAU D'ARGENT	1F05
LE RENARD	3B78
LE ROYAUME DU BOUDIN	1J38
LE SECHOIR DES ALPES	2.2F132
LE TEMPS DES CANARD	1H10
LE TEMPS DES METS	1F30
LE THIERS	6C99
LE TRAITEUR DES FLANDRES	2.1D04
LE VENTOUX	2.1G44
LE ZEN	4F123
LEAF GELATINE	4E56
LEAMO	7A67
LEATHER 70	6A90
LEBHAR	4F36
LEBRUN	6E43
LEBRUN SA	6G44
LECLERC	6GA09
LEDISTRIB	3B49
LEFFET VERT	4C36
LEFORGEAIS BON PORC	2.1F25
LEGADO IBERICO	2.1L67
LEGAVE	3C72, 3D72
LEGUM' PARTY	3A20
LEKKER VAN BIJ ONS	2.1N17
LEMAN DECORATIONS	4C32
LEMONAID	7E80
LEMONAID & CHARITEA - DRINKING HELPS	7E80
L'EMPEREUR	4F128
LENAJA / PRODAL	2.2F118
LENNY	3C111
LEONCINI SALUMI	2.1M40
LEONCINI SRL	2.1M40
LEONE	G2B08
LEONTINE	2.1B14
L'EPICERIE DE MONIQUE	2.1A23
LEPREM	3C116
LES 300 LAITIERS BIO	3B72
LES AMIS	2.2H118
LES ARTISANS NORMANDS	2.1E28
LES BARRABANS	6G71
LES BARRICAILLEURS	6G71
LES BASTIDES DE MANON	1F30
LES BIERES DE MONTMORILLON	7A83
LES BONNES CANNILLES	2.2J96
LES COCORICOTTES	2.1B36
LES CONFITURIERS DE LA REUNION	1J34
LES CONFITURIERS DU VIEUX CHERIER	2.1A56
LES COOP DE NOIRMOUTIER	1H13
LES CREATIONS FLORENCE BL	2.1F19
LES CRUDETTES	2.1D34
LES CUISINÉS DU TRIPIER	2.2F118
LES DELICES DE GABRIEL	4C98
LES DELICES DE LANDELEAU	2.1F07
LES DELICES DU LUBERON	1H22
LES DOMAINES JEEPER	6E94
LES DOUCEURS DE SANDRINE	2.1A23
LES DOUCEURS DE VALENTIN	4G51
LES ENTRÉES DE LA MER	2.1E03
LES ETAINS DE LYON	6E36
LES FADAS DE FRUITS SECS	1H21
LES FERMIERS DE L'ARDECHE	2.2H118
LES FILS DES BOUCHERS	2.1N18
LES FRUITS DU SUD	2.1A30
LES FUMES DE L'OCEAN	2.1E03
LES GIRAFONS	1J34
LES GLACIERS FRANCAIS	3D61
LES GOURMANDS D'OUEST	2.1G05
LES GRAINEURS	1K09
LES GRANDES ORIGINES	3C86
LES GRAPPES	7E38
LES HALLES FRANCE FRAIS	4F102
LES HALLES FRANCE FRAIS	3C36
LES HALLES METRO	3F26
LES HALLES OCCITANES	2.2K118
LES IMPECCABLES	G2A09
LES INSTANTS NOMADES	4C36

LES JAMBONS DE LHERMITAGE	2.1H67
LES JARDINS	6G20
LES JARLOTIERS	6G71
LES JOURS BIO	2.2K113
LES JUS DE CLEMENCE	2.1A23
LES JUS DU SOLEIL/NOVCHATAIGNE/ TOMATES D'AQUITAINE	2.1A24
LES MACARONS DE JASMINE	4C98
LES MACARONS DE JULIETTE	4C98
LES MACARONS D'OLIVIER	4C98
LES MADELEINES DE LIVERDUN	2.1A42
LES MAITRES CONSERVEURS	2.1P42
LES MAÎTRES GOURMANDS	2.2F117
LES MAITRES LAITIERS DU COTENTIN	3D36
LES MAÎTRES SAUCIERS	3F129
LES MAITRES VEGANIERS	2.1L18
LES MARMITES ET TERRINES	2.1E24
LES METS DE PROVENCE	1K05
LES MITONNES NORMANDS	2.1E24
LES MONTAGNARDS	3C86
LES MOULINS D ANTOINE	4L118
LES NINICHES DE QUIBERON	4D44
LES NOMINETTES	2.1B36
LES NOUVELLES PAILLES	7A85
LES NOYERAIES DU LANDER	2.1C26
LES PETITS FRUITS	2.1C18
LES PRODUCTEURS D'ABORD	1G14
LES RECETTES DE MARCEL	2.1F02
LES RUCHERS D'ANTONIN	4E48
LES SALAISONS DU TERROIR	2.2F103
LES SAUCIABLES	2.1M68
LES SAVEURS DE LA DROME	2.1D59
LES SNACKING D'OR	LUM56
LES SPECIALITES DE MINNA	1J29
LES SUPERGRAINES	2.1E38
LES TERRES DE PROVENCE	1H23
LES TOQUÉS BIO	2.1H07
LES TOQUES BLANCHES LYONNAISES	6H80
LES TOQUETTES	2.1B06
LES TREILLES GOURMANDES	1K17
LES TULIPES	4F109
LES VERGERS	2.1E22
LES VERGERS BOIRON	4D50
LES VINS GEORGES DUBOEUF	6H72
LES VIVIERS D'ARMOR	6D102
LES VOLAILLES MIERAL	6G84
LES VOLAILLEURS	2.2J85
LESAFFRE FRANCE	4H109
LESAGE PRESTIGE	2.2G86
LESCURE	6G72
LESPAILLES.COM	3D141
L'ESPRIT CORSE	1J29
L'ESSENTIEL SUFFIT	2.1E72
LET'S EAT	2.1L24
LEVONI	2.2F76
L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE	2.2G118
L'HIRONDELLE	4H109
L'HOTELLERIE RESTAURATION	LUM50
LHR EMPLOI	LUM50
LIBEO	7D31
LICQUES VOLAILLES	2.2G107
LIDE2	5A48
LIEBBHER	5A61
LIEBHERR	4A110
LIEBHERR EXPORT AG	5A62
LIFFEY MEATS	2.2J111
LIKE MEAT	2.2L114
LILIFRUIT	2.1A30
LIMATEC	5D77
LIMONADE MIRA	7E40
LIMONCELLA	1J29
LINCAT	5D149
LINEOPLUS	5B50
LINEOSOFT	7C20
L'INSTANT CREPES	3G57
LINUM	5B50
LINUM EUROPE	5B50
LION PRODUCTS NV	2.1M18
LIOT	3G87
LIQUEUR COGNAC HEDONIST	7E38
LIQUEUR WHISKEY SHANKY'S	7E38
LIVENDO	4H109
LIVWIS NV	6F49
LMC EUROCOLD	5A138
LOC MARIA BISCUITS	3F02
LOCABARBEQ	5E62
LOCAU FABRICANT COUTELLERIE	6C99

LOCH FYNE	3B06
LOD'AIR	6D26
LOEUL & PIRIOT	2.2F80
LOGICIEL DE CAISSE LIGHTSPEED	7B28
LONGONI	4A110
LONGONI	5A61
LORAGRO	3C66
LOREA	2.1M35
LORENZO BARROSO	5C58
L'ORIGINAL	7A48
LORLUT CARAMELS	4F49
LOS ROMEROS DE JABUGOJABUGUENA	2.1J42
LOSTE TRADI FRANCE	2.1L56
LOSTE TRADI FRANCE	2.1M56
LOTUS	5A56
LOTUS	5B55
LOU LAGUIOLE	6F54
LOU MAS	1F05
LOU PORC DEL PAIS	1J05
LOU RIGALOU	1H22
LOUÉ PROFESSIONNEL	2.2H118
LOUIS FRANCOIS	4E43
LOUIS TELLIER	6C89
LOUTSA TORREFACTEUR	7E32
LOYLEEK	LUM20
LOZA	2.2G134
LSDH	2.1D34
LSM IMPRIMANTES ETIQUETTES	4C89
LTC LES BONNES CHOSES ANTI GASPI	2.1A21
LU	3F30
LUA	2.1J20
LUBECA	4C35
LUBECKER MARZIPAN FABRIK	4C35
LUBRANO	4H117
LUC DORMANCE	2.1E72
LUCIEN GEORGELIN	2.1A26
LUNE DE MIEL	4A38
LUPAINS	4F118
LUSINI	6D50
LUSINI	6D44
LUTOSA SA	3D125
LUXIFOOD	4G28
LUXURY TAPAS	2.1P48
LUXURY TAPAS	3B06
LX FRANCE	3F128
LYF SAS	7E18
LYON BISCUIT	2.1G68

M

MA BELLE EQUIPE	G6A21
MA CAVE A VIN	6F71
MA GAM'LOCALE	2.1A34
MA PETITE CARAFE	LUM20
MA REGION, SES TERROIRS	2.1D48,2.1C48
MA SALADE DU POTAGER	2.2J86
MACALA	2.2J114
MACARONS FRANCK DEVILLE	G2A22
MACARONS M&A	3B06
MACDUFF SHELLFISH	3C130
MADAME LA CREPE	7D50
MADAME LOÏK	3F40
MADMOISELLE DE MARGAUX	3F02
MADMOISELLE DESSERTS INTERNATIONAL	4C128
MADIAL	5B34
MADO	5B27
MADO	5C58
MADRANGE RESTAURATION	2.1J56
MAE	4G133
MAELSTRÖM	2.1D14
MAESTRELLA	3B72
MAESTRI	2.1N37
MAESTRO	5C129
MAFFREN	4A36
MAFFREN CONFISEUR	4A36
MAG CAVISTES & SOMMELIERS	LUM66
MAGAZINE DES HOTELIERS	LUM66
MAGIC VAC	5A10
MAGIC VRAC	5A06
MAGIC WAFFLES	2.1L30
MAGIFORM	5C122
MAGNERON	4H118
MAGNAN DUROC	2.1K39
MAHAM STUDIO	6H54
MAHIDA	2.2J130

MAHIDA FOOD PRODUCTS	2.2J130
MAHOT	4E70
MAIMOA LAM	2.2E98
MAINCA	5B15
MAIRET VOLAILLES	2.2H118
MAISON 16 - SPIRITUEUX BIO	6C99
MAISON ABADIE	1H10
MAISON ADER	1K04
MAISON AHOUÉ SARL	G2C06
MAISON ALPHONSE	LUM20
MAISON ANDRESY	G2A18
MAISON BAYARD	2.1D13
MAISON BORDIER	6D104
MAISON CAFFET	4F08
MAISON CATHELIN	2.2F118
MAISON CHAPUIS	3F58
MAISON CROS	2.1H68
MAISON DE LA CHOUCRROUTE	2.1D33
MAISON DELPIERRE	3F36
MAISON DES JUS SPUR	G2B26
MAISON DESSIS	G2C01
MAISON DU FROMAGE	1H38
MAISON E GUIGAL	6D121
MAISON FILLIERE	1G30
MAISON FONTALBAT MAZARS	1F01
MAISON GABORIT	3F11
MAISON GANNAC	2.1F38
MAISON GEORGES LARNICOL	4C43
MAISON GRANDJEAN	2.1B52
MAISON LE PIC	2.1D33
MAISON LOSTE	2.1L56
MAISON LOSTE	2.1M56
MAISON MARECHAL	2.2G132
MAISON MARTEGALE	6J50
MAISON MARTHE	2.1A14
MAISON MAYTÉ	2.1C18
MAISON MONTEPRAT	3D52
MAISON PECOU	4E36
MAISON PELTIER	2.1E26
MAISON POTIER	1E30
MAISON RAYMOND	2.1E34
MAISON RIVIERE	1K05
MAISON SAVARY	2.1C05
MAISON VENDSYSSEL	2.1K29
MAISON VERCROYSSSE	4F90
MAISON WACOLS	LUM20
MAISONS DU MONDE BUSINESS	4H98
MAITRE ANDRE	3A06
MAITRE COQ	2.2H118
MAITRE COQ PRO	2.2H118
MAÎTRE JACQUES	2.2J96
MAJESTIC INNOVATION	5A20
MAKAMBA	3C62
MAKAO	4G19
MALCOS	2.1B28
MALLARD FERRIERE	4J110
MALO	2.1N48
MALONGO	7A84
MALOU	6J80
MALTAGLIATI	1L41
MALTIVOR	LUM20
MALTIVOR, MANGE TA BIÈRE!	LUM20
MAMIA 2 FRANZ	2.1L23
MAMIE NOVA	3F72
MAMMA ROMA	3C55
MANMAFIORE FRANCE	3B94
MAM'ZELLE PIZZA	1J28
MANATSURU	1J54
MANGISELU	2.1K09
MANHATTAN HOT DOG	3F52
MANNA FORNI	6A114
MANO	4F127
MANOLA	G2A01
MANON	2.1E68
MANOTRAD	4F127
MANUDO GROUPE	5B02
MAP	5B16
MAP FOURS DE BOULANGERIE	4G130
MAPA ASSURANCES	4A140
MAPLE 3	2.1J10
MAPLE JOE	4A38
MAPROD	5B16
MARACAYBO	2.1L21
MARANA FORNI BY G D DISTRIBUTION	5B149
MARCAFE	1L42
MARCEL BIO	7A67
MARCEL SENCHOU	2.1L12

MARCHE DE GROS LYON CORBAS	2.1F56
MARDY	3C111
MARENNES OLERON	2.1B23
MARENO KITCHEN SOLUTIONS	5D72
MARGAIN MAREE	3F105
MARIAGE BEDOUIN	4F37
MARIE HOT	2.2G80
MARIE MORIN PROFESSIONNEL	3C30
MARIE-AMELIE	2.1E34
MARIEBEL	4J104
MARIEBEL MASDEU GROUP	4J104
MARKAL	3B48
MARKETPLACE HANGERS	4L99
MARQUES	7A21
MARRON ROYAL	4F28
MARRONE CUSTOM COOKING	5B09
MARRONS IMBERT	4F51
MARTELLATO	4F70
MARTELLI F.LLI SPA	2.2H97
MARTIN & GARROS	2.2G134
MARTIN VIANDE	2.2F138
MARTINET	2.1F48
MARTINON	5C110
MARUGOTO MEAT CHUNK	1K61
MARULLO-PISTACCHIO S.P.A	1L44
MARUSHIBORI YUZU JUICE	1K69
MASAHIRO	6A100
MASANOBU FUKUOKA NATURAL FARM	1J60

MEISSL	6E15	MISTRO	5A25
MEKO	6G32	MIWE	5C88
MELIA	4A126	MIWE	4H128
MÉLIOR	4D140	MIX BUFFET	3C106
MELIORA	1K44	MIX CREATEUR DE GOUT	3C106
MELITTA PROFESSIONAL	7B38	MIXER	5C88
MELLA PAIN EPICES	4J118	MIYAKO	6C83
MEMAK	4F61	MKN	5B100
MEMORIA	7C13	M-LINE	7D77
MEMORIA	7C07	MMMM DELICIOUS	2.1P21
MENASTYL	6G44	MODULAR	5D138
MENBOARD	4J122	MODULINE	5A56
MENBORNE	4J122	MOENCH	4F76
MENCLOUD	4J122	MOLINEL	6B80
MENCOMSI	4J122	MOLINI PIVETTI	5B30
MENDATA	4J122	MOLINO DALLA GIOVANNA	4D111
MENGAZZALI	6F80	MOLINO MUGNAIONI	4E90
MENGUY'S	1J09	MOLINO NALDONI SRL	4E90
MENGUY'S INGREDIENTS	1J09	MOLINO PASINI	4D124
MENLOG	4J122	MOLINO SAN FRANCESCO	4G47
MENT'OR LTD	VILLAGE DES PARTENAIRES	MOLINO STACCHIOTTI	4E90
MENU & CO	3C26	MON BIO GOURMAND	3F72
MENU FOREST	6H31	MON BOUCHER EST UN ARTIST	2.2G118
MENU MANAGEMENT	7D13	MON MACARON	4C98
MENU SYSTEM AG	5D62	MON P'TIT RADEAU	2.1D14
MENUPRATIK MENUS POCHETTES	6J18	MON VILLAGE	1J68
MENUPRO	6J18	MONA	7B77
MEPRA SPA	6H50	MONA LISA	3C29
MERAND MECAPATE	4J134	MONA LISA	4C56
MERAND MECAPATE	4J133	MONBANA CHOCOLATERIE	4A36
MERE LAVERGNE	2.1G70	MONBANA CHOCOLATERIE	7C46
MERICQ	3C105	MONBIO	1K09
MERRYCHEF	6F116	MONDELEZ FRANCE	3F30
MES PETITES RECETTES	2.1A26	MONDIAL DU PAIN	4H66
MESOTRANS	3G136	MONDO DECO	6G57
METAFICH - JURINE	6E12	MONIN	7B56
METALBUD NOWICKI	5B15	MONO-FRANCE	4A110
METAXA	4C36	MONO-FRANCE	2.1C06
METOS	5C66	MONOLITH	5A56
METRO CHEF	6J89	MONOPRIX	6GA09
METRO CHEF	1H38	MONTAGNE NOIRE	2.1J56
METRO FRANCE	6C112	MONTANARI & GRUZZA	3B94
METRO FRANCE	1E34	MONTECELIO	2.1J13
METRO FRANCE	3F26	MONTGOLFIER	6E49
METRO FRANCE	1E44	MONTJAM	2.1H34
METRO FRANCE	1F34	MONTOSCO	1K39
METRO FRANCE	1H37	MOOV&COOK	5C134
METRO FRANCE	1H38	MORCILLAS EL REVILLANO	2.1J33
METRO FRANCE	1E39	MORCILLAS TERE	2.1J33
METRO FRANCE	VILLAGE DES PARTENAIRES	MORCILLAS TERE VEGGIE	2.1J33
METRO PROFESSIONAL	6C112	MORCILLASTERE	2.1J33
METROPOLE	6A114	MORELLO FORNI	6A114
GRAND LYON	VILLAGE DES PARTENAIRES	MORELLO FORNI	5B33
METTLER TOLEDO	5C44	MORETTI FORNI SPA	5A62
METTLER TOLEDO	7A21	MORICE	LUM20
MHAKA	2.1J20	MORONI	3D25
MHS	5A25	MORUBEL	2.1N29
MIATERRA	3C126	MORVANDELLE	2.1F01
MIBRASA	5E120	MOS NATURA	2.1H44
MICK LAGER	7C91	MOSAIQUE LALE ALE	7A37
MICROTEC	4G130	MOULIN DE LA VEYSSIERE	2.1C26
MIEL BESACIER / LA BOITE A CAKE	4E48	MOULIN DECOLLOGNE	4H121
MIEL BOUCHARDEAU	4G49	MOULINS DE BONNEVIE	4K127
MIEL L'APICULTEUR	4A38	MOULINS SOUFFLET	4D140
MILANTOAST	3G57	MOULINS SOUFFLET	4C140
MILCOBEL	2.1P17	MOUNT GAY RUM	4C36
MILENICO BIO WINES	2.1J33	MOUSLINE	2.1F11
MILHE ET AVONS	4H44	MOWI	3G51
MILHE ET AVONS	4H50	MOWI SUPREME	3G51
MILKA	3F30	MOZAIK	2.1M29
MILLBAKER	4G98	MR BASIL	7E40
MILLE ET UN SUD	2.1E34	MR MOJITO	7E40
MILLESIME CHOCOLAT	2.1L21	MTI INTERNATIONAL	2.1D58
MILL'O	6F21	MUEL OLIVA BIO	2.1J36
MINERVA	2.1J40	MUEL OLIVA CLASICA	2.1J36
MINERVA	2.1J36	MUEL OLIVA PICUDA	2.1J36
MINI HUG FILET	2.1G06	MUELOLIVA Y MINERVA SL	2.1J36
MINOTERIE DU TRIEVES	4F62	MURGEN	6D102
MINOTERIE DUPUY COUTURIER	4K104	MULINO BIANCO	3F46
MINOTERIE GIRARDEAU	4B110	MULTIPACK	3D143
MINOTERIE SUIRE	4B110	MULTISERV	4G20
MINOTERIE VULLIERMET	4K127	MULTIWASHER	4K44
MINUTE GOURMET PHILIPPINES	3E02	MURGIER DISTRIBUTION	7B46
MIRIN	1K65	MURGIER DISTRIBUTION	7B45
MISHO YUZU	1K69	MURIN ET FOUILLAT	5B15
MISO	1K65	MUROLTECH	6G35
MISS TEA BIO	1J18	MUSETTI SPA	1K46

MUSHILOGIC HOLDINGS CO, LTD	1J64
MUSSANA	4L109
MUSSANA-FRANCE	4K118
MUTTI FRANCE	3F81
MY DRAP	6F15
MY SOLUTIONS WEB	7D32
MYBEEZBOX	G7B14
MYBOCKET	7D28
MYCHEF	5A34
MYCAWAN	7B17
MYLFC	4J50

N

N&N	5C58
NACHTMANN	6D58
NACTIS FLAVOURS	4D27
NAICE	4E90
NAKA DRINK CBD	LUM20
NAKIDE	2.2G86
NAP	6B100
NAPOLEON	4E48
NARDI	6E25
NARUTO WAKAME JAPAN	1J68
NASRYA	2.2H96
(NA1) NATURE ADDICT	2.1D39
NAT KIN	4C56
NATEXAIR ADS	5D68
NATURABIO	3C126
NATURAFROST	3C51
NATURAL AND HEALTHY	1K63
NATURAL BAMBOU	LUM20
NATURAL DRINKS	7A49
NATURALPACK	4G20
NATURDIS	3C126
NATURE CREATIVE	5A61
NATURE ET CREATION	5A24
NATURE FRAIS	3A08
NATURE'S MEADOW	2.2H112
NAVIDUL	3D25
NCCO INTERNATIONAL IRELAND LTD	6C105
NCPI	7A21
NECENSE	G2B30
NECTA	7C74
NEFF	2.1B41
NEMOX	4C50
NERA TECHNOLOGIES	4D49
NERO-BELGIAN-WAFFLES	2.1M26
NESPRESSO PROFESSIONNEL	7A38
NESPRESSO PROFESSIONNEL	VILLAGE DES PARTENAIRES
NESTLE PROFESSIONAL	3D07
NESTLE PURE LIFE	7A66
NESTLE WATERS MARKETING & DISTRIBUTION	7A66
NEUHAUSER	4D139
NEVO	5D138
NEW QUEEN IN TOWN	7C91
NEWIS	7C74
NEXT FRENCH TOUCH	3D142
NI NGBO XI ANGCHI EL ETRICAL CO. LTD	G6A24
NIC	5C110
NICOT MEUNERIE BANETTE	4F118
NIECO	5D33
NILMA	5C56
NINETIES	7C91
NINGBO MEIGESITE ELECTRICAL TECH CO. LTD	7B92
NINGBO MILLION PACK CO. LTD	6E99
NISHIKIDORI	G2A14
NIZ	5A111
NKI EQUIPEMENT	5D149
NOALYA CIOCCOLATO COLTIVATO	4C19
NOBILGRANO	4D111
NÔE ATELIER DE LA MER	6F96
NOIR DE KERVOR	2.2F80
NOIR ELEVEURS ARTISANS	1H09
NOISERAIE	4F37
NOISETTE ET NOIX DE FRANCE	2.1A28
NOIX DE LA ST JEAN	1E22
NOIXFINE	2.1L56
NOIXFINE	2.1M56
NOMADE 7	5E62
NOOLAM	2.2H86
NORDAQ FRANCE	7D56
NORDIA	4D56
NORDIC	6A90

NORDWAYS	6B93
NORDWAYS BEYOND CONFORT	6B93
NORHUIL - LE MANOIR DU BOCAGE	2.1F21
NORMANDIE (AREA)	2.1E30
NOROHY	4D32
NOROHY	VILLAGE DES PARTENAIRES
NOROHY - VALRHONA SAS	4E28
NORTENOS	2.1J41
NORWEGIAN CRISPBREADS BAKERY	3E04
NOSEN	5B138
NOSHOW	G7B11
NOSSA	3B56
NOSSE CERAMIC STUDIO	G3J5
NOT JUST BBQ	6D08
NOT SO DARK	G7B13
NOUGALET	4E21
NOUGAT CHABERT ET GUILLOT	2.1B59
NOUGAT DIANE DE POYTIERS	2.1C57
NOUVEL SWITZERLAND	6D31
NOVA	4G78
NOVA	3F72
NOVA	7B24
NOVACHOC	4D20
NOVASOURCES REGNIER SUCRE & SALE	2.1D05
NOVASTYL	6G44
NOVAPAN	4H117
NOVOBOX	4A46
NOVOBOX	4H50
NOVOFOOD BOULOGNE SEAFOOD	2.1E08
NS FOOD SERVICE	1K06
NUANCES GOURMANDES MACARONS	4F16
NUDISCO	3B62
NUOVA DISTRIBUTION FRANCE	7C79
NUOVA SIMONELLI	7C79
NOVOFOOD BOULOGNE SEAFOOD	2.1E08
NUTRIMARKETING	3C60
NUTRIPACK	4G36
NUTRITION ET SANTE	1K06
NUVOLA	3B104
NYCTEA	2.1J10
NYONSOLIVE	2.1H69

O

O DELICES DE NINA	1J34
OACAO	2.1F40
OASIDEHOR	6F20
OASILIVING	6F20
OASIS PRO	5E06
OBELISK	6F20
OBERTI	2.2F132
OCCITALIA	2.2K118
OCEAN BEEF	2.2E98
OCF	4F144
OCF - SOCODI	4F03
OCF GROUPE	4F03
O-CONCEPT	3G57
OCTOPUS HACCP	6B89
ODELLO	7E59
ODETT DRINKS	2.1P19
ODIC	5B130
ODICE	5C110
ODICE ENTERPRISE	5C110
OEDSLACH	2.2E90
OEM	4C90
OEM PIZZA HUB	5B30
OFFCAR THE GREAT COOKING	5A85
OFYR - XAPRON - DELIVITA - KOODUU	6E99
OGIER	2.1G18
OGO	6G44
OH GOURMAND	G2B08
OHAUS	7A21
OHAUS	5C05
OLAREVA	1H24
OLAYA MIEL	2.1J13
OLAYA MIEL CHESTNUT	2.1J13
OLAYA MIEL EUCALYPTUS	2.1J13
OLAYA MIEL FOREST	2.1J13
OLAYA MIEL HEATHER	2.1J13
OLAYA MIEL ORGANIC FOREST	2.1J13
OLAYA MIEL ORGANICHEATHER	2.1J13
OLEAND MANZANILLA OLIVE	2.1H34
OLEYSIS	G2B34
OLIO DI SERRA	6C99
OLIVES & CO	2.1E34
OLIVES ET OLIVIERS	2.1K61

OLIVITAL	1L38
OLMEDA ORIGENES	2.1K41
OLYMPIA	5E136
OLZA NORMANDE X GOURMANDE	2.1F21
OMBRIFIX	6G14
OMBRISUN®	6G14
OMMA ARCHITECTURE	LUM39
ONAMI FOODS	2.1G06
O'NATUR	2.1A24
ONDULATIONS	6G71
ONEGLASSWINE	7A48
ONLINE ORDERING	7D13
OPALE	2.2J104
OPEN COOK	5D96
OPENBAR	7D66
OPTIBEAN	7D77
OPTIMAE	2.1A11
OPTIME	7D77
OPTIONS SOLUTIONS	4H18
OPTIVEND	7D77
ORA	5A16
ORANGE COLOMBO	1E22
ORANGES & CO	7A35
ORCHESTRA BORNES	7D09
ORCHESTRA CUISINE	7D09
ORCHESTRA HOTEL	7D09
ORCHESTRA PDV	7D09
ORCHESTRA SOFTWARE	7D09
ORDER INTEGRATION	7D13
OREO	3F30
OREO2	5D87
ORES VALL COMPANYS	2.1K39
ORGANIC	1K63
ORGANIC CHESTNUT	2.1J13
ORGANICCHESTNUT BEEPOLLEN	2.1J13
ORIGIN GREEN	2.2H104
ORIGINAL RELISH	2.2J107
ORIGINE	4F62
ORKA SAS	4H24
OROCBAT	2.1C18
OROGEL	3C94
ORVED VACUUM PACKING MACHINES	5C24
OSCAR DE LA TABLE	6G53
OSEBIO	1E27
OSHIBORI EU	6F24
OSO	6E71
OSTRA REGAL	6H91
OTEIZA	2.1B19
OUICHARGE	7D32
UMATY	2.2H131
OUTRGRANO	4D111
OVERFULL	7C20
OVIMPEX GROUPE	2.2K118
OVOTEAM	3F65
OXSTAL ARTS DE LA TABLE	G6B30
OXYANE	2.1F22
OZTI-OZTIYAKILER	5B40

P

P&P	2.1J34
P. GUINTRAND	G2C20
PACIFIC FRUIT	4B50
PACIFIC FRUIT	3C144
PACK AVENIR	2.1H71
PACKINBOX - CREATEUR DE BOITES	4B30
PACOCLEAN	5C16
PADOVANI	4E61
PAGAMINI	2.2J109
PAGES	2.1A60
PAGO FRANCE	7C59
PAIEMENT A TABLE LYF	7E18
PAIN D'ALPAGE	4K127
PAIN MAIS BIO	4J118
PAINS & TRADITION	2.1B42
PAIX DIEU	7A55
PAK EMBALLAGES	G6A06
PALACIO MARQUES DE VIANA	2.1H34
PALAZZO NOBLESSE	6E24
PALAZZO ROYAL	6E24
PALAZZO STYLE	6E24
PALIMEX	2.1F18
PALMES D'OR	6G106
PALMID OR BOURGOGNE	2.2H118
PAM SAS	2.1H07

PANASONIC	4J105
PANDOBAC	3D141
PANEM INTERNATIONAL SAS	4H118
PANEMEX	4F72
PANI RECORD	4G135
PANIBAG	4A117
PANIBOIS	4G71
PANIDOOR	5D23
PANIMATIC	4F134
PANIMATIC	5C88
PANNEAU E-ISOTHANE PIR	5A130
PANNEAU ISOTHANE PIR F	5A130
PANORAMA	G6A10
PAOLO GOURMET	1K52
PAOLO REGATI	3C94
PAPA CHICHE	LUM20
PAPER CUTLERY	G6A10
PAPETTES	2.1A27
PAPIER GOELAND PREMIER	4H50
PAPIER SILBRUN	4H50
PAPIERS A PAVIOT	6C113
PAP'S	2.1A27
PARANOCTA	6D31
PARCELLE 26	6D100
PARCOURS DIGITAL 3.0	4J122
PARFEN	4F123
PARIANI	4E38
PARIS CAMPUS	LUM37
PARIS STUDIO	LUM37
PARMA ALIMENTARE	2.1K12,2.1K18
PARMAFOOD GROUP	2.1N39
PARMAREGGIO	2.2L97
PARTENAIRE CULINAIRE	3B116
PARTNER	7C20
PASABAHC	6G49
PASSION PAC GMBH	4H52
PASTA DELLA MAMMA	2.1L27
PASTA MARULO	1K56
PASTA MARULO BIO (ORGANIC)	1K56
PASTA MARULO-HORECA	1K56
PASTA MORELLI	G2B08
PASTA PIETRABIANCA	1K56
PASTA SHOW	1J48
PASTA TOSCANA	1L41
PASTALINE / VELMA	5A37
PASTASI SOLUZIONI EXPRESS	3D105
PASTIFICIO FIABIANELLI	1L41
PASTIFICIO MARULO	1K56
PASTIS HENRI BARDOUIN	1E22
PASTIS PATINETTE	2.1K15
PASTRIDOR	3D20
PASTRYBOX	4F110
PATES FERMIERES LES NOMINETTES	2.1B36
PATISS3	LUM20
PÂTISSERIE DES FLANDRES	2.1D04
PÂTISSERIES GOURMANDES	3C93
PÂTISSERIES PEYRE	1K10
PATRIGEL	3C94
PAUL & LOUISE	2.1H33
PAUL PREDAULT	2.1J56
PAUWELS SA	3F50
PAVAILLER SOLUTION	4C90
PAVESI FORNI MODENA	5A37
PAVILLON JAPON	1J66
PAYONI ITALIA	4G27
PAY-ON-PHONE	7C13
PAY-ON-PHONE	7C07
PAYS BASQUE-BASQUE COUNTRY	2.1L34
PAYSAN BRETON	5C16
PAYSANS DE GASCogne	6F89
PAYSON BRETON LES SURGELES	3C46
PBF-SOLUTION	4C65
PCB CREATION	4E20
PCB CREATION	4E14
PCB PROUIA VIGNEAU DE LICQUES	2.2F111
PCB TRANSPORTS	2.2F111
PEALCE	2.1J20
PECHE MELBUSH	7A74
PEDONE	3C36
PEIXOS DE PALAMOS	6H75
PEKA FRESHLINE	3D82
PEKA KROEF POMME DE TERRE	3D82
PEKA ORIGINAL	3D82
PELLE EQUIPEMENTS IMPORTATEUR	4H104
PELLORCE&JULLIEN MARRON GLACE	3G29
PENITA	2.1J34
PENNYLANE	LUM34

PEPITES DE LA BOULANGERIE	LUM56
PERBELLE	4J140
PERE MAGLOIRE	4C36
PERFECT FRY	5D33
PERFETTISIMA	4F76
PERIGORD	2.2G80
PERL'AMANDE	4F37
PERLE BLANCHE	6E71
PERLE DE LA DOMBES	2.2H118
PERLE DE MEULE	4H121
PERRIER	7A66
PERRIER & JUICE	7A66
PERRIER ENERGIZE	7A66
PERRIER FINES BULLES	7A66
PESPANE	4G98
PETIT DORÉ	4F109
PETIT FORESTIER	3G70
PETIT FORESTIER	3G84
PETIT MANDARIN	2.2E132
PETIT MANDARIN	2.2F132
PETITGAS	2.2K86
PETIT'S MOULINS DE FRANCE	4C144
PETRA MOLINO QUAGLIA	4D90
PETRIN ESPOSITO FORNI	5A111
PETROMAX	5A10
PETROMAX	5A06
PETROSSIAN	6E80
PEUGEOT	6G40
PEYRIGUET	2.2G80
PFINDUSTRIE	5C110
PFPCA	1H24
PGI WELSH BEEF	2.2E110
PGI WELSH LAMB	2.2E110
PHEBUS	4E70
PHILADELPHIA	3F30
PHILOMENE	7B66
PHOENIX	5B09
PI CREATION	4B118
PI ELECTRONIQUE	7C13
PI ELECTRONIQUE	7C07
PICALOU	2.1H54
PICARD	G6A09
PICOURT CABIS	4C46
PIED GAYETTE	2.2E104
PIERRE CLOT RESTAURATION	3D52
PIERRE FOSSAT	2.1D25
PIERRE LAGUILHON	2.1C24
PIERRE MARTINET	2.1F48
PIERRE OTEIZA ELEVEUR-ARTISAN	2.1B19
PIERRE TROUPEL	1H23
PIETRA BLANCHE	1J29
PIETRA BRASSIN D'HIVER	1J29
PIETRA IPA	1J29
PIETRA ROSSA	1J29
PIMENT D'AIL	2.1E68
PIMURSA	2.2J114
PINCHOMANIA	2.1H42
PINEAUX ERNEST GAUTRIAUD	7E38
PINGUIN	2.1F05
PINTRO	5E71
PIRA CHARCOALS	5F15
PIZZA FELLAS	3G77
PIZZA STORE DISTRIBUTION	5A37
PIZZADOOR	5D23
PIZZAIOLO	2.1P17
PIZZASI FRANCE	3C58
PLACE DES TARTINES	2.1A56
PLAISANT	4F123
PLAISIR DE VIANDE	2.2F117
PLAISIR DE VOLAILLE	2.2F117
PLAISIRS DU VERGER	1E27
PLANET-BASED INGREDIENTS	1K61
PLANETGLACE PLANETMAT	4A107
PLANETO	4F127
PLANT DELI	2.2H110
PLANTED	2.1H13
PLANTIN	6G96
PLASTELLA	G6B03
PLASTICASE	4F01
PLASTOREX	6F21
PLATEX MULTIGIFT	6H26
PLATIPACK	4G28
PLATO	6F12,6F11
PLAZEREKIN	2.1A12
PLAZEREKIN	1J06
PLEIN AIR	2.2G118
PLEIN FRUIT	2.1N48

PLENITUDE	LUM58
PLNT	2.1F26
PLUMES D'OR	2.1H54
PLUS OULTRÉ DISTILLERY	2.1K19
PMA CARROSSERIE	3B73
Podanfoll	5C04
PODERE CASANOVA MONTEPULCIANO	1L43
POINT E	4K28
POINTE DE PENMARC'H	G2A11
POINTE DE PENMARC'H - CONNÉTABLE	G2A11
POINTEX	7B14
POINT-VIRGULE	6F49
POIREGNAC	2.1K15
POITOU ALLIUM	2.1A11
POLAR	5E136
POLARIS	2.1D28
POLE PIZZA	5A37
POLIN ING & C SPA	4G109
POLITEC	5F15
POLSELLI SPA	1L51
POLY-CLIP SYSTEM	5C04
POLYPAINS	4J134
POLYSIENCE	5A10
POLYSIENCE	5A06
POMODORO	3B94
POMONE	3F51
PONTHIER	4F20
POPINA +	7B10
POPY GROUPE	2.1E56
PORC DE L'AVEYRON	1J05
PORC NOIR DE BIGORRE	2.1C18
PORCELAINES JACQUES PERGAY	6E79
PORCELAINES JL COQUET	6H76
PORDAMSA S.L	6F75
PORKETTO BY JB VIANDE	2.2F112
PORT CHARLOTTE	4C36
PORTE BOREALE	5A130
PORTE COMETE	4G55
PORTE E-BOREALE	5A130
PORTE PALADIUM	5A130
POTAGER DE GRAND-MERE	G2A09
POTATOES BURGER	2.2E132
POTATOES BURGER	2.2F132
POULE ET TOQUE	2.1F68
POULET D'ICI	2.2G80
POULTRY & PLANT-BASED PRODUCTS	2.2L114
PRADEL	6C99
PRALIBEL	2.1M22
PRECIA MOLEN	6B99
PREGEL SPA	4G144
PREMIUM CHEF	4C36
PREMIUM GASTRONOMIE	6E120
PRÉS GOURMANDS	2.2K113
PRESIDENT PROFESSIONNEL	2.1M48
PRESTIGE DE LA SARTHE	2.2L79
PRESTIGE MAPLE PRODUCTS	2.1K13
PRIME	4D21
PRIMEUR MAIS PAS QUE!	G2A09
PRIMO GRILLS	6F32
PRINCE DE VENDEE	2.2F80
PRINCE DOMBES LABEL ROUGE	6G84
PRINCE GASTRONOME	6B105
PRIORITERRE	2.1F22
PRO À PRO	2.1K56
PRO CART ULTRA	5B24
PRO MEAT	2.2J130
PRO PIZZA	3G57
PROBBAX SARL	6A95
PROCOUTEAUX	6C83
PRODATE	5C08
PRODICE	5C110
PRODUCTEURS FRANÇ-COMTOIS	2.1M68
PROFILETS	3D26
PROGRES	3G87
PROLAINAT	3F72
PROMOCASH	3C14
PROMOLAB	5C19
PROMORF DIFFUSION	6J50
PROMUS	7E35
PRONATURA - VITAFRAIS	1E27
PROPRIETES-PRIVEES.COM BUSINESS	7A78
PROSPEKTOR	3D144
PROTIAL	1G13
PROVA GOURMET	6F115
PROVA GOURMET	4D28
PROVENCE ALPES	2.1E68
PROVENCE FROID	5C110

PROVENCE GASTRONOMIE	2.1E34
PROVIA	2.2F111
PROVINTÉCH	6H16
PROVOL & LACHENAL	2.1H67
PROXES FRANCE	4D20
PRUNIER	2.1J64
PRUVOST LEROY	2.2F111
PSV	7A21
PSV GROUPE	5D57
PSV VILLA	5A25
PSVGROUPE	5B15
PTIT DUC	2.1H54
PTIT DUC FERMIER	2.1H54
PTITE FABRIQUE ANTI GASPI	2.1A21
P'TITE FABRIQUE H PIQUET	2.1A21
PUBLI EMBAL	G6A22
PUFFY'S SKYR	LUM20
PUIGRENIER	2.2E86
PUJADAS	6B111
PUJOLAS	1L51
PULSIVA	6D50
PULVIVER	2.1L29
PURE DENIM	6A90
PURE NATURE	2.2H112
PURELL	2.1F11
PUREZZA	4H66
PVLAB	4F90
PVLAB	4G90
PYXO	4H22

Q

QINGDAO ORIENTAL HOGNYE	
HOTEL SUPPLIES, LTD	6A78
QUALI BRE	6B122
QUALIFOODS	5A130
QUALIGEL	3D26
QUALISOL	1K09
QUALITE LANDES	2.1D17
QUALITYFRY	5A29
QUELLI DELLA PIZZA	3G77
QUESERA DEL CARES	2.1J13
QUI TI VOGLIO	2.2H97
QUICH AND GO	3A06
QUICHE ME	6C99
QUIETALIS	5D130
QUINOA CRACK	1H16
QUINOA CROUSTILLE	1H16
QUINOA D'ANJOU	1H16
QUINOETTE	4F128

R

R DE ROUSSALY	1J05
RAFA GORROTXATEGI	2.1L34
RAFFOLÉ	2.1D04
RAHAL EVENT	VILLAGE DES PARTENAIRE
RAK PORCELAIN EUROPE	6D62
RAM	5C88
RAMLI	3G50
RAMPE SUCRE	7D70
RANDY	2.1F48
RAPIDLE BY BAKERONLINE FRANCE	4K120
RAPS	5C10
RAPS	3F119
RAPS FRANCE SARL	5C10
RAPS FRANCE SARL	3C52
RASTA SPIRIT	2.1K15
RASTA TROLLS	7A74
RATIONAL FRANCE	5B82
RAVIFRUIT	4H101
RAYA	G2A04
RAYNAUD	6E84
RAYNAUD PORCELAINES	6E84
RAYON D'OR	2.1C18
RAYONNAGE STOCKER	5A130
RAZZA PIEMONTESE	1K42
RCW FRANCE SARL	7C85
READY TO SIGN	6D107
REAL THAI	3B06
RECETTE DE CHEFS	1F23
RECETTES TRAD DU MIDI	3B13
RED FLO BIO	5C110

RED HEREFORD	2.2H112
REDONDO IGLESIAS	2.2L84
REFERENCE INDEAL BY UNL	4G62
REFLETS DE GELFIN'OR	4B104
REGION AUVERGNE	
RHONE ALPES	VILLAGE DES PARTENAIRE
REGION AUVERGNE RHONE ALPES	2.1D48, 2.1C48
REILHE MARTIN SAS	2.2H90
REINE DU SUD	6J50
REINE FOURME	2.1E27
REITZEL BRIAND	3C52
RELAIS D'OR	3C116
RELAIS D'OR MIKO	3C116
RELAIS D'OR PREMIUM	3C116
REMO-FRESH	3C67
REMO-FRIT	3C67
REMORQUE FOOD TRUCK VIROLLET	3F150
REMY MARTIN	4C36
REO	3D36
REO	3C36
REPAGAS-COOKING EQUIPMENT	5E102
RESCASET	4G20
RESEAU KRILL	3B82
RESEAU PROVENCE DAUPHINE	3F105
RESERVE BIO SAINT KERBER	6D102
RESPECTUS PANIS	4H66
RESTAURATION COLLECTIVE	4G18
RESTIPULP	4G20
RESTOBADGE	7C13
RESTOBADGE	7C07
REST'OR CHEF	2.2F117
RETATU	G2C13
RETIGO	5B64
REUNIPÉCHE - MADAGASCAR SEAFOOD	1J30
RE-UZ	4G36
REVENT	4H104
REVERDY	6E20
REVILLON CHOCOLATIER	4A44
REVOL PORCELAINE	6D116
REVUE DES CHEFS - CONTACT PRO	LUM60
REX	4E70
REX BUCHERON	4J118
REX FARINE COMPLETE	4J118
REX IMPERIAL	4J118
REX TECHNOLOGIE	5B15
REYNAUD R&O SEAFOODGASTRONOMIE	6E71
RF SYSTEMS	5C04
RGR	4F143
RHEON AUTOMATIC MACHINERY GMBH	4C104
RHEOPAN	4J134
RHONE	5D77
RHUM A1710	1K35
RHUMS HEE JOY	7E38
RIANS RESTAURATION	2.1F33
RICE	1K65
RICHARD DIFFUSION	6H20
RICHARDSON	6F54
RIDEL ENERGY	5A53
RIEHLE	4F84
RIETMANN / VEGAN&MOI	4F128
RIGOLE	5D77
RILLETTES DE L'ERMITAGE	2.2K84
RINALDI SUPERFORNI	5A37
RINQUINQUIN	1E22
RISO MARGHERITA	1K32
RISSE	3D88
RISTIC	2.1N29
RISTORFOODS CHEF SELECTION	3F119
RISTORFOODS HOLDING	3F119
RIUNI	5A111
RIVAGE	5D77
RIVALAIN	2.1E56
RIVERPACK & BOUTAUX PACKAGING	4F02
RIVIERE	5D77
RIVIERE	1K05
R-KOMBUCHA	2.1D39
ROBAND	5B50
ROBERT GORDON	6H54
ROBERT WELCH	6H54
ROBO	4F127
ROBOQBO	4F61
ROBOT COUPE	5C72
ROBOTCREME	4F90
ROBUR	6C80
ROBUSTO	2.2J90
ROCAL	2.1F39
ROCAM LOSI	5E56

ROCHER ROUGE	1H23
ROGELFRUT	4D62
ROGER DESCOURS RESTAURATION	4C70
ROGER ORFEVRE	6H36
ROGER'S	2.1K32
ROGERS DESCOURS	4C70
ROI DES MONTAGNES	3C86
ROLL' SERVICE	5D87
ROLLER GRILL INTERNATIONAL	5E24
ROLLERMAC	4D49
ROLLING LINE	4J134
ROLPH&ROLPH	2.1K23
ROMANS VIANDE	2.2E118
ROMANZINI	3C86
RONDA	5B50
RONDO	4H90
RONDO	4A110
RONDO	5A61
ROOTS OF CHOCOLATE	7D50
ROOTS OF TEA	7D50
ROSA DELL'ANGELO	2.2G76
ROSALITA	6F80
ROSEE DES CHAMPS	3B46
ROSINOX FRIGINOX	5A122
ROTABALL	4J134
ROTISOL	5E15
ROTOSOLE	4H104
ROUGIÉ	3F55
ROUGIÉ	VILLAGE DES PARTENAIRE
ROUSSALY	1J05
ROUSSEY ET FILS	5C28
ROVA CAVIAR MADAGASCAR	6D96
ROYALE NORMANDE CHOCOLATERIE	2.1E28
ROYANS	2.1A55
ROZELL & CAKE	2.1G13
RUATA F.LLI-GOCCIA D'ORO	1L38
RUHLE	5D44
RUHLE	5C58
RUHLE	5B15
RUHLE	5C88
RUMARKABLE	2.1K15
RUSTADOU	1H38
RUSTICHELLA	6F80
RUSTILLOU	4F128
RV HERVE TRISTANT	1H03
RYUSEI BAILA	1J62

S

S.PELLEGRINO	7A66
S/P COLLECTION	6H57
SA CHEVALIER MAURICE	1J17
SA MAJESTE LA GRAINE	2.1E38
SABAROT	2.1B48
SABATIER TROMPETTE	6F54
SABATON CONFISEUR DEPUIS 1907	2.1A48
SABERT CORPORATION EUROPE	2.1M29
SABERT PAPER COLLECTION	2.1M29
SACOR BASTIDES SALAISONS	1F06
SACPO ETIQUETTES	4H26
SACPO SAS	4H26
SACREBLEU	2.1D14
SAECO	7C74
SAFETY FIRST	5D68
SAFEXIS EUROPE	5D68
SAFRANEO	G2A02
SAFTAIR VENTILATION	5C122
SAGEM SRL	2.2G76
SAGI	5D110
SAHURE HANIM	3G30
SAINS ET SAUFS	2.1A21
SAINT HONORÉ	4F109
SAINT JEAN	2.1A55
SAINT KERBER	6D102
SAINTE LUCIE	4D69
SAINTE MODESTE	1H23
SAINT-MALO SPRITZ	2.1F08
SAKE	1K65
SAKEBOX	4H50
SALAD'BAR PAR MIX BUFFET	3C106
SALADE 2 FRUITS	3D62
SALADE BISTROT	2.2J86
SALAISSON BIO VALEUR	2.2K113
SALAISSON RINJONNEAU	2.1G44
SALAISSONNIERS DU PILAT	6D72

SALAISONS BENTZ	2.1B43
SALAISONS CROS	2.1H68
SALAISONS DU MACONNAIS	2.2J96
SALAISONS DU MONT BLANC	2.2G118
SALAISONS GRANIER ARTISAN	1F04
SALAISONS LABORIE ET FILS	2.1H11
SALAISONS MICHEL DUPUY	2.1C17
SALAISONS PYRENEENNES	2.1A29
SALAISONS SAINT GEORGES	1H03
SALAMARKET	3F129
SALANORT SL	2.1L36
SALERS	2.1A60
SALICA	2.1L38
SALMA	6G100
SALOMON FOOD WORLD	3F35
SALSUS	6G100
SALT 'N' LAMB	6D99
SALTED WAKAME	1J68
SALUD FOODGROUP EUROPE	3D57
SALUMI EMMEDUE	1J46
SALUMI GROSSETTI	2.1N41
SALUMIFICIO AURORA	2.1K12,2.1K18
SALUMIFICIO LA COPPA SRL	1K54
SALUMIFICIO VIANI-ITALY	1L45
SALVA	4J106
SAMAREF	5B62
SAMMIC	5B96
SAMMIC	5C88
SAMSUNG	7E18
SAN GRAZIANO WATER	1L53
SAN JAMAR	5B50
SAN MICHELE	1L36
SAN NICOLA SPA	2.1K12,2.1K18
SANDALYECI A.S.	6H32
SANDORE	4E61
SANIBRUIZ	5C08
SANIFIL	5C08
SANIPOUSSE	5C08
SANITEST	5C08
SANPELLEGRINO SPA	VILLAGE DES PARTENAIRE
SANTA MARIA -JAPANESE R	

SCAY	3F145
SCEA LA CAILLE DES VOSGES	2.1A44
SCHAAL CHOCOLATIER	4A52
SCHARFEN	5A25
SCHNEIDER PRO	2.1D33
SCHORLETTA	2.1D39
SCHULSTAT	3D20
SCHULTHESS MASCHINEN AG	5A62
SCIM	5E30
SCODIF	5B56
SCOOP	3G05
SCOP LA FABRIQUE DU SUD	1F02
SCOP MAURER TEMPE ALSACE	2.1C36
SCORTESE	1L46
SCOTSMAN	5B56
SCYLLA	2.1D28
SDA	2.1H48
SDP RUNGIS EPICERIE FINE	G2A09
SDV LES MARCHES DU MONDE	3B126
SEA VEGETABLE PRODUCE PROCESS	1J68
SEAFOOD DELICATESS	2.1N29
SEAFOOD FROM	
SCOTLAND	VILLAGE DES PARTENAIRES
SEAFOODIA OYESTERS	2.2K81
SEAGEL	1F14
SEATTLE'S BEST COFFEE	4D102
SEATTLE'S BEST COFFEE	4D98
SEB PROFESSIONAL FRANCE	7C36
SEBALCÉ	4F76
SECRET BOX	6D107
SECRETS BIO	2.1B13
SECRETS DE MARMITE	G2C07
SECRETS VOLAILLE	2.2G107
SECUREIT TAMPER EVIDENT	6C105
SECURIT@	6D06
SEDA	5A82
SEGAFREDO ZANETTI	7D74
SEL COEUR DE SAUNIER	1H13
SEL MARIN «LA MARINIÈRE»	1H13
SELECTA	G6B21
SELECTED BY CFF	6J89
SELECTION	3C116
SELECTION BOUCHÈRE	2.2J104
SELECTION CHAPON BRESSAN	2.2H118
SELECTION D'OR	4F109
SELECTION GERARD CABIRON	3C72, 3D72
SELECTION MARIE QUATREHOMME	3C72, 3D72
SELECTION OR	6H91
SELEZIONE ITALIANA COSTA	2.1K70
SELF COOKING CENTER	5B82
SELMY CHOCOLATE MACHINERY	4D36
SELMY SRL	4D36
SELS LE GUERANDAIS	1F18
SEMMARIS	6E101
SEMPA & RESTO'CLOCK ME GROUP	6B112
SEMPA & RESTO'CLOCK ME GROUP	7C65
SENCHOU	2.1L12
SENFAS	4J128
SENFTER	2.2K98
SENIUS	4E61
SENS GOURMET	6F80
SENSA	6F31
SENSE	6A90
SENTINELLE	6H91
SENZA GLUTINE	4D111
SEPAL	3F61
SEQUENCIA TECHNOLOGY	4B36
SERAX NV	6E57
SERT FOODTRUCK CREATION	3C150
SERUP EMBALLAGE ALIMENTAIRE	4H97
SERVEMATIC	5B44
SERVIS'OEUF	3A14
SERVIZIO	4G20
SESAME	1K65
SESAME ROASTING IN OSAKA 1883	1K67
SEVAROME	4D27
SEUR FRIO	2.1M41
SGI LINE	4G16
SHICHIKEN - JAPANESE SAKE	1K55
SHINJU MAI	2.1K67
SHISEDO	1J36
SHOCHU - HOUZAN	1K55
SHOES FOR CREWS EUROPE	5D09
SHOGGA-DRINK SMART	LUM20
SHOKUNIN	6C83
SHOP AND GO	6D107
SI BIO!	7E46

SIAS	2.1E12
SICA NOIRE D'ASTARAC-BIGORE	1H09
SICAREV	2.1E48
SICOLY	4F56
SIEBECK	5A25
SIGDAL BAKERI	3E04
SIGMA	5A62
SIGMA INDUSTRIE	4H104
SIGMA SRL	4E77
SIGNE CAMELINE CANADA CAMELINA	G2C12
SIKA	2.1G68
SILENCIO @	3B137
SILENSNOW @	3B137
SILESTONE	6F31
SILIKOMART PROFESSIONAL	4E84
SILL	2.1N48
SILVAREM INTERNATIONAL	4H71
SIMPLEMENT FRANCE FRAIS	4F102
SIMPLEMENT FRANCE FRAIS	3C36
SIN REJAC	4H52
SINCERA	2.1B06
SINGLE ORIGIN	1K63
SINMAG EUROPE	4F127
SINOTEC	6G32
SIPALDIS	5A16
SIPPEC EMBALLAGES	4K46
SIRENE DE CALISSANNE	1H23
SKELLO	7C01
SLAYER	7D65
SMARTCOLLECT	G7A06
SMASH BURGER	2.2J104
SMEG FRANCE	5E55
SMET	4C32
SMILE'IN ORDER PAY & MORE	G7C14
SMOCKEY OLIVE WOOD	5A10
SMOCKEY OLIVE WOOD	5A06
SMOOS	7B79
SN MICROLIDE	5A48
SNACK ET TAPAS	2.2J85
SNACKING.FR	LUM56
SNEFCCA	5A49
SO APERO	6H36
SO CUISINE	6H36
SO JENNIE PARIS	6H95
SO MOCHI	2.1G34
SOBER SPIRITS	7E45
SOBERBIO	2.1H34
SOBER-GIN 0.0 %	7E45
SOBER-RUM 0.0 %	7E45
SOBER-WHISKY 0.0 %	7E45
SOBEVAL	2.2K104
SOC CHEF	4C27
SOCAMEL	4G20
SOCIETE BRETONNE DE VOLAILLE	2.1F68
SOCIETE PORC MONTAGNE	1J05
SOCILA SAS	2.2E104
SOCOLIM	5D77
SOCOPA RESTAURATION	2.2J104
SOCOVO	2.1F22
SODIAAL PROFESSIONNEL	3F106
SOFALIP	4F37
SOFINOR	5A102
SOFRACA	5B138
SOFRIGAM GROUP	5E42
SOFRIGAM LAST MILE	5E42
SOFRILOG	3G62
SOFT SERVE CONSULTING	4E89
SOGEN - JAPANESE SAKE	1K55
SOIGNON	3B72
SOING D.O.O.	4C101
SOLAL	3B116
SOLAREC	2.1M27
SOLAREC PROFESSIONAL	2.1M27
SOLE ROSSO ORGANIC	1L53
SOLEANE	2.2J86
SOLEMIO	3G09
SOLEOU	2.1F41
SOLIA	G6A36
SOLID	5E06
SOLINA FRANCE	2.2F86
SOLINEST	2.1D39
SOLUTECH	4F123
SOLUTIONS FOOD EQUIPEMENT	5D33
SOLUTIONS RESTO	LUM20
SOMABIO	3F88
SOMAFFRAC	5A130
SOMAPRO	3F88

SOMENGI	4K44
SOMENGI	4K36
SONJAL CASING	3F14
SONOLYS TEXTILE	6D43
SOPACOM INDUSTRIE	5D129
SOPHIE	4F109
SOREAL	3F14
SOREMA	4H118
SOREMA	5C88
SORIPA GASTRONOMIE	G2C07
SORIPA PRO CHEF	G2C07
SORNIN ET BOURBON	4E48
SOSA	4D32
SOSA INGREDIENTS	4D32
SOSA INGREDIENTS	VILLAGE DES PARTENAIRES
SOUFFLET ALIMENTAIRE	3C100
SOULIE RESTAURATION	3F13
SOUPLINOX	5D77
SOURCE-TECHNOLOGIE	5C04
SOUS VIDE CONSULTING	5D12
SOUSSANA BY DAT SCHAUB FRANCE	3F115
SOUTHWEST FOOD&WINE PROMOTION	2.1A13
SOVERINI	2.1K12, 2.1K18
SOY	1K06
SOY SAUCE	1K65
SPACECOMBI	5B100
SPAZIO BAR	7B73
SPECIAL JAPANESE TEA COMPANY	1K63
SPECIALES GEAY	2.1B23
SPHERE DISTRIBUTION	G6A22
SPHERE DISTRIBUTION	G6A18
SPICE	6E110
SPICED RUM GUN'S BELL	7E38
SPICY M	1K37
SPiegelAU	6D58
SPIN	7C13
SPIN	7C07
SPIRAL FRANCE	4D84
SPIRALO	4F127
SPRAY GUN IMPORT	4G16
SPSI	4G70
SPUMA ALPINA NATURAL SODA	1L53
SQUARE	7C06
SQUAREUP INTERNATIONAL LTD.	7C06
ST MICHEL PROFESSIONNEL	6D76
ST MICHEL PROFESSIONNEL	VILLAGE DES PARTENAIRES
ST REMY	4C36
ST SEVER	2.2G80
TABLETABLE SCANDINAVIA	6E16
STAKO	6G32
STALAVEN TEYSSIER BOUTOT - STB	2.1D67
STALGAST - POWER OF GASTRONOMY	5E90
STAMP	6E20
STAR	5B64
STAR PROGETTI SPA	6F20
STATUS	5A17
STEEILITE INTERNATIONAL LTD	6H54
STEEN	5A25
STEF	3B83
STELLNOVO	5B09
STEPHAN	4D20
STERILAIR	4K36
STERILGARDA	2.1M36
STIL	5C02
STÖLZLE	6H62
STORK TRONIC	4C99
STRADIVARIO	4J134
STRAHL	6H54
STSO	5D150
STUDIO B	G6B31
STUART	2.1M41
STURIA	VILLAGE DES PARTENAIRES
STUUT	7A55
SUBLIM	1H14
SUBLEME	2.1B23
SUD FORNI	5A37
SUD INOX	5C102
SUD&SOL	3C99
SUDACHI JUICE	1J72
SUDACHI POWDER PREMIUM CITRUS	1K71
SUDACHI YUZU	1J72
SUDEST PARASOLS PARAVENTS	6E15
SUGOSI	3D105
SUMUP CAISSE	7B06
SUN FRUITS SECS	1H21
SUNDAY	7C24

SUNMIX	6A114
SUNNY BIO	4A38
SUNNY VIA	4A38
SUPERCHEF	3F119
SUPERFOOD BEERS	2.1J20
SUPERFRY 4.0	5A85
SUPERGLAS BY KOZIOL	6J44
SUPRAL@	6G14
SUPREME DE PLACERES	2.1K39
SURETTE CONDIMENTS	G2C12
SURFINE	7A72
SURGITAL SPA	3D105
SURLYS	6F40
SUSHI ROBOTS	5D10
SUSTAINABLE	1K63
SUSTAINABLE EU RICE	2.1H18
SVA RESTAURATION	3B116
SVALSON	6E15
SWEET CHEF	2.1N60
SWID	5D12
SYLVA	3C86
SYNAPS ERP AGRO	G7A12
SYNAPSY ENCAISSEMENT & GESTION	4K110
SYSCO FRANCE	3D94
SYSCO FRANCE	2.2F84
SYSTEM B	3B93
SYSTEMES DE RACK GASTRO	5C57

T

T. BOER & ZN	2.2K104
TABERNAE DUCULTY	6D72
TABERNER	2.1F67
TABESTO	7E22
TABLADILLO	2.1H30
TABLE DU FERMIER	1F15
TADA!	3G30
TAGLIAVINI SPA	4G102
TAGLIO	4F127
TAHITI VANILLE BY ALAIN ABEL	4F35

TAKARA SHUZO	2.1K67
TALLEC	2.2J96
TALSA	5B15
TAM-TAM	6E20
TANA PROFESSIONAL	G6B09
TANAKA 1789 X CHARTIER	1J54
TANAKA SHUZOTEN INC	1J54
TARON	2.2H96
TARRERIAS BONJEAN	6H58
TARTUFFISSIMO	G2C13
TAS DE SEL	4A36
TASTVIN	6G02
TAZITA	2.1K34
TB SINCE 1648	6H58
TEA FORTE	7A53
TEAM FRANCE EXPORT	1J26
TEAWAYS	6C99
TECFRIGO SPA	5A62
TECHFIVE	3F144
TECHFROST	5A110
TECHINNOV	5B06
TECHNA	5C10
TECHNI STAGE	6G32
TECHNO TEXTILES DE BOURGOGNE	6G12
TECHNOCARNE	5C58
TECHNO-D	4E61
TECHNOWINE	6G02
TECNOARREDAMENTI	4D134
TECNOSTEEL	5A62
TECNOX	5A62
TEDIBER	G6A09
TEKNOICE	4C50
TELLO FOOD GROUP	2.1K35
TEMP UP	5D87
TEMPE MAISON D'ALSACE	2.1C36
TENDRIADE	2.2K104
TENSAI TEA	7A67
TENTATIONS BIO	1F30
TENUTA IL RADICHINO S.SA	6F96
TEQUILAS BUTTERFLY CANNON	7E38
TEREOS - ENSEMBLE	2.1J71
TERMO PURE PATE	4H50

TERR LOIRE	2.1F39
TERRA LACTA	2.1B26
TERRACAI	3B56
TERRALOVE	6B100
TERRAVEDA	6D89
TERRE ADELICE SAS	2.1B47
TERRE DELL'ASOLANO	1K58
TERRE D'EMBRUNS	4D46
TERRE ET PLUME	2.1H54
TERRES BLEUES GLACIER	2.1F04
TERROIR D'AROMES	1J13
TERROIR D'ORIGINE	2.1C11
TERROIRS HAUTS DE FRANCE	2.1D12
TESTUIL	5C08
TEXTURAS	6F80
TFT SPECIALITES	2.1C40
THÁI KITCHEN	3D29
THAI TAPAS	3C62
THE BOTANIST	4C36
THE CHOCOLATE FAMILY	2.1M22
THE FORK	LUM70
THE GREEN MOUNTAIN	3D46
THE NICE KITCHEN SPA	5D138
THE PACK	6G10
THE SPACE TEC	6C79
THE VEGGIE FAMILY	2.1L23
THE WILD MUSHROOM CO	3C86
THEDRA RECRUTEMENT	7A80
THEFETICHIST CLASSIC COCKTAILS	7E39
THERMATRONIC	4G20
THERMO CONNECT	5C02
THES CHRISTINE DATNER	G2A21
THIBAULT BERGERON	4E27
THIRIEZ AGRO	2.1J67
THIRODE	5C129
THONON	2.1C62
THORIK	4G98
THURIES	4G18
TIERRA ASTUR	2.1J13
TIERRA DEL ARTESANO	2.1J13
TILIZ	2.1H01
TIME SHAKER	7E52

DEPUIS 1990

L'emballage isotherme






Pâtissier Fromager Boucher Chocolatier
 Charcutier Industriel Confiseur Glacier Boulanger
 Sommelier Artisan Traiteur E-commerce
 Mareyeur



ISOVATION - 605 rue du petit mas
 84000 AVIGNON
 04 90 16 91 19 - www.isovation.com

STAND 4K49

TIND	6G100
TIPSI	LUM20
TIPSY	2.1N19
TIPSY GOLD	2.1N19
TITOK	2.1B41
TLM LE MEILLEUR DES FLOWPACKS	4H27
TOBLERONE	3F30
TOGNANA PORCELLANE SPA	6E40
TOKUSHIMA PREFECTURAL PRODUCTS	1K57
TOMATES D'AQUITAINE	2.1A24
TOOBI	7B02
TOOMÁ FINE FOODS	G2C07
TOP FISH	2.2J85
TOPORDER	G7A06
TOQUE ET TABLIER	4F102
TOQUE ET TABLIER	3C36
TOQUES	4B127
TORCHETTE	4C43
TORK	6A80
TORRE DE UNEZ	2.1J29
TORREAL	4G98
TORRECAZA GIBIERS ET TAUREAU	2.1J27
TORREFACTION DE CAFE	2.1J23
TOSSOLIA FABRICANT DE TOFU BIO	1G24
TOUCH'N BAKE	4G130
TOURNEBROCHE & CO	5E39
TOURNUS EQUIPEMENT	5D87
TOURTIERE&CROUSTADE	4G97
TRACALIDE EXPERT	5A48
TRACALIGHT	5A48
TRADIBOIT CARTON	4H50
TRADISWISS	2.2K96
TRADITION DES COTEAUX	1H10
TRADITION DU SUD OUEST	2.2H118
TRADITIONS CULINAIRES	G2C07
TRADIVAL	2.1E48
TRAITEUR DE PARIS	4A118
TRAITEUR SCHNEIDER	2.1D33
TRANCHAGE DE LA JASSE	2.1E56
TRANSGOURMET	3C72, 3D72
TRANSGOURMET FRUITS & LEGUMES	3C72, 3D72
TRANSGOURMET NATURA	3C72, 3D72
TRANSGOURMET ORIGINE	3C72, 3D72
TRANSGOURMET PREMIUM	3C72, 3D72
TRANSGOURMET SEAFOOD	3C72, 3D72
TRAOU MAD	3F02
TRAPPEUR	4F128
TRAVAUX EN COURS	G6A04
TREGOR	4J134
TREIF	5B15
TRESORS GOURMANDS	2.1D04
T'RHEA	2.2G96
TRIANGLE	6A102
TRIDENS	6E99
TRIMA	4H104
TRIPES PAILLARD	2.2F132
TRIPLE WIEZE	7E70
TRITICUM / EQLIBRE	6D101
TRIVEC SYSTEMS	7D23
TROPHEE AGROALIMENTAIRE	2.1E30
TRUE	5D33
TRUE REFRIGERATION	5E70
TRUFFES PEBEYRE	1J10
TRUFFIERES DE RABASSE	1F23
TSARINECAVIAR	6E90
TSARSKAYA	6D102
TSM TRANSPORTS SAINT MICHEL	1G18
TULS	5D138
TURBOCHEF	5D33
TV BIO NETTARE	1L46
TV BIO SMOOTHIE	1L46
TWYD	LUM20
TXOGITXU	6H106

U

U PASTURELLU	1J29
UCASH BUSINESS	7D09
UGOLINI	5A110
UI	4A38
UJI	1K63
ULTIME	2.1B23
UMAMI	1K65
UMAMI	6G100
UMIH DU RHONE	6H06

UNDER ACID	7C91
UNE HISTOIRE DE DESSERTS	3C30
UNE RECETTE LENOTRE PROF.	6E115
UNEBIO	2.2G98
UNIFO GIDA	3G30
UNIFOOD	3G30
UNIFY	7C32
UNION EDEL CHOCOLADE	2.1N23
UNIPLANEZE FABRICANT DE PRODUITS DE	
TERROIRS AUVERGNATS	2.1G70
UNIQUA	4D111
UNITED ROBOTICS GROUP GMBH	6F12,6F11
UNIVERSITA DEL PANETTONE	4D90
UNIVERSITA DELLA FARINA	4D90
UNIVERSITA DELLA PIZZA	4D90
UNL	4G62
UNL	4G61
UNL	VILLAGE DES PARTENAIRES
UNOX	5A96
UNOX	4H75

V

V.O VERSION-ORIGINELLE	2.1G38
VAGUES GOURMANDES	2.1H07
VAHINÉ	3D29
VAIVAI EAU DE COCO	2.1D39
VAKONA	5B27
VALANSOT	2.2L79
VALBIO	3D04
VALDEPILA DE MILENICO	2.1J33
VALENTIN TRAITEUR	3D52
VALENTINO CHOCOLATIER	2.1M30
VALESS	3F62
VALIDEX	5A93
VALKO SRL	5D30
VALLARELLA HUILE DES POUILLES	1L32
VALLEE TORREFACTION	4K100
VALNERINA TARTUFI	2.1N43
VALRHONA	4E28
VALRHONA	4E38
VALRHONA	4D32
VALRHONA	VILLAGE DES PARTENAIRES
VALS	2.1C62
VALTEC - FRANVIAL	2.1A29
VALTITUDE	2.1D68
VAN DER LINDEN BAKERY PRODUCTS	4C49
VANDEMOORTELE EUROPE NV	4B104
VANDEMOORTELE EUROPE NV	3D88
VANDRIE GROUP	2.2K104
VANILLE DU PACIFIQUE	G2C16
VANNERIE DE VILLAINES COOP	4F98
VARIK BY STEELITE	6H54
VARIO COOKING CENTER	5B82
VARVELLO INTERNATIONAL	2.1N37
VASSEUR	2.2L112
VAUTCONSIANT	4B118
VAUZELLE	6J30
VC999	5C58
VCC	2.1M24
VDL	2.1D68
VEAU DE CAMPAGNE	2.1D68
VEDRENNE	2.1A60
VEGA	6D50
VEGAN RAMEN SOUP	1K61
VEGAN SAPPORO MISO RAM	1K61
VEGAN&MOI	4F128
VEGANDESSERT	2.1K23
VEGEDAL	G7B13
VEGEOS	G6A22
VEGETAL GOURMAND	1E27
VEGETELEMMENT BON	2.2H118
VEGGIE'S	2.2J85
VEGGI'S	2.2E132
VEGGI'S	2.2F132
VEG'UP	2.1H33
VELICHE	4C32
VELVET	6A90
VEMAG	5D44
VEMAG	5C88
VEMAG ANLAGENBAU	5C04
VENANDI - SAUVAGE PAR NATURE	2.1G72
VENTA DEL BARON	2.1J36
VERCORS LAIT	2.1B56
VERDEO BAKERY	4J100

VERDEO CREAM	4J100
VERDEO EVO	4J100
VERDEO FRY	4J100
VERDEO PASTRY	4J100
VERITABLE LAIT D'ARDENNE	2.1M27
VERMEIREN PRINCEPS NV	2.1N24
VERMOUTH DE FORCALQUIER	1E22
VERONI SPA	2.1M34
VERSEAU	6D77
VERT D'O	2.1B06
VERT ET RENOUAT	4G21
VERY VEGGIE	2.1F48
VESTHEY FOODS FRANCE	2.2E96
VIA BIO	1E27
VIANDES LABEL ROUGE	2.2L116
VICENTICO	6F80
VICI RESTAURATION	2.1D62
VICTORIA ARDUINO	7C79
VICTORINOX	2.1C68
VICTORINOX	6J62
VIDEOMENU	5C10
VIF ERP	G7B05
VIF ERP ADVANCED	G7B05
VIF ERP STARTER	G7B05
VIF MES OPERATIONS	G7B05
VIF MES PERFORMANCE	G7B05
VIF MES STARTER	G7B05
VIF PLANIFICATIONS	G7B05
VIF PREVISIONS DES VENTES	G7B05
VIF PRODUCTION	6E100
VIF S&OP	G7B05
VIF SOFTWARE	G7B05
VIF SYSTEMS PRODUCTION	
VEGETALE VERTICALE INDOOR	6E100
VIGIBOITE	5C12
VIGNEAU DE LICQUES	2.2F111
VIGNOBLES AUVERGNE RHONE-ALPES	6J84
VIGNOLIS COOPERATIVE DE NYONS	2.1H69
VILLA BELLEVUE	1H23
VILLA MARTHE	2.1A14
VILLA REALE	1K52
VILLA REALE SUPREME	1K52
VILLANI SPA	3D81
VILLARS	4E38
VILLEROY-BOCH HOSPITALITY	6H40
VINAIGRETZ	G2C07
VINEGAR	1K65
VINS DU TURSAN	2.1D17
VION FOOD INTERNATIONAL	2.2J90
VIROLLET	3F150
VIRTUOSES	5D100
VISCOLIN	6G53
VISIO POS	7C20
VISION VERTE	4H47
VISTA ALEGRE	6A84
VISTA ALEGRE SA	6G52
VITAL	5B64
VITELCO YOUR PARTNER IN VEAL	2.2F122
VITELLA	5A37
VITEL-OKÉ	2.2F122
VITELPRO	2.2F122
VITHALAL	2.2F117
VITO FILTRES	5B01
VITO FRANCE	5B01
VITO OILTESTER	5B01
VITTEL	7A66
VITTEL	VILLAGE DES PARTENAIRES
VIVALYA	3F116
VIVIEN PAILLE	3C100
VIYUELA BARRICA 2021	2.1J33
VIYUELA CRIANZA 2019	2.1J33
VIYUELA RESERVA 2018	2.1J33
VIYUELA SELECCION 2020	2.1J33
VIYUELA X ANIVERSARIO2017	2.1J33
VLAM	2.1N17
VLEVY NV - SALIMAH - TOPINO	3E06
VLEVY VEGGIE	3E06
VLF VIANDE LIMOUSIN FOREZ	2.1E48
VMI	4E70
VODKA 35	2.1G72
VOGUE	5E136
VOIE VERTE ESPRIT FRAICHEUR	2.1A51
VOILA CHEF	4C100
VOLAILLE DU HAUT PAYS	2.2E104
VOLAILLE FERMIERE ARDECHE	2.2H118
VOLAILLE NOIRE D'ASTARAC	1H09
VOLAILLES DE BRESSE	2.2H118

NOUVEAUTÉ PASTRYBOX, UN GAIN DE TEMPS POUR TOUS LES GLACIERS

POWER LAB

GLACE
SORBET
CRÈME GLACÉE

Présentation
&
démonstration
STAND 4F110



LIGNE DE PASTEURISATION
POWERLAB 400 - 700 - 1000

1000 LITRES DE GLACE/JOUR

Les installations sont composées de :

Pasteurisateur 180

Homogénéisateur

Refroidisseur 180 x2

Turbine 200

Contôles tactiles

Pompes de transfert en acier inox

TELME PASTRY BOX
5 rue daniel douay - Za des taillepieds
02880 CROUY - Tél : 03 23 55 08 56
contact@pastrybox.net

EXCLUSIVITÉ TELME EN FRANCE



Revendeurs et installateurs sur toute la France

VOLAILLES DE CHALLANS	1F15
VOLAILLES FERM.DES LANDES	2.D1D17
VOLAILLES FERMIERES	2.2H118
VOLAILLES FERMIERES AIN	2.2H118
VOLAILLES LAVRENT	2.1D61
VOLAILLES LEON DUPONT	2.1J48
VOLAILLES PENIGUEL	2.2E104
VOLATYS	2.2K85
VOYAGER	2.1B41
VOYAGER A TRAVERS LES EPICES	2.1E16
VFRANKEN POMMERY MONOPOLE	VILLAGE DES PARTENAIRES
VT ROLAND GARROS	2.2G132
VT ROLAND GARROS CONSORTIUM	2.2G134
V-TEMP	5C02
VULCANUS GRILL	6F32
VULX	6G23
VULX CREATEUR DE CONVIVIALITE	6G23
VTAL FRANCE	LUM20

W

WACA	2.1J20
WALLAND DECO	6G35
WALTER	5C10
WASA	3F46
WATERCUT	4L106
WAZAKE FRANCE	7E50
WECK	6H62
WECK	5C10
WEIKIP	LUM20
WEISSER	4K36
WELCK	6G621
WENDELINUS	7B74
WERNER FRANCE	4F84
WERNER UND PFLEIDERER	4F84
WERNLI	3G16
WESTFRO	3C94
WEST-INDIES DISTRIBUTION	1J36
WHATISEAT.COM	7D01
WHISKY POINTE BLANCHE	7E38
WHISKY THE GLASTONE AXE	7E38
WHITE	5E136
WHITE FIRE	6H62
WIBERG	3D81
WIESHEU	4D128
WILD WAVE CIDEL	7A37
WILLIAM EDWARDS ENGLAND	6H54
WINE BARISTA	6F06
WINE O CLOCK	6G71
WINE SMART	7E15
WINREST GPAO GDC	G7B06
WINREST UP	G7B06
WINREST WEB	G7B06
WINTERHALTER	5A72
WINTERHALTER FRANCE	VILLAGE DES PARTENAIRES
WISMER	5A10
WISMER	5A06
WOLFBERGER GASTRONOMIE	4C20
WOOD&FOOD	6H57
WOODMATA	6E51
WOOLTOP	4G127
WWW.ITALIATUAFOOD.COM	1J42
WWW.MADA-FS.COM	2.1B41
WYKE FARMS LTD	2.1L47

X

XL CONCEPT	5D100
XLT	5D33

Y

Y. REYNIER	G2C20
YACON&CO	LUM20
YAKINIKU	6F32
YAM MAGAZINE - AUCOEURDUCHR.FR	LUM36
YAMAJIN CO. LTD	1K51
YAMAS ICE TEA	7E40
YAMATO	6F80

YANKEE TROUBLE	7C91
YAVIN	G7A14
YEDO	2.1B14
YELLOW FLO BIO	2.1J16
YMANI	2.1B41
YO GOURMAND	4F102
YO GOURMAND	3D36
YO GOURMAND	3C36
YOFI	LUM20
YOGOURT GELATO	7D50
YOKITUP	7E23
YOMIA	2.1E12
YOROKOBI	3C100
YOUSTA	6C100
YUMGO	LUM20
YUMGO BLANC WHITE	LUM20
YUMGO ENTIER WHOLE	LUM20
YUMGO JAUNE YOLK	LUM20
YURRITA GASTRONOMIKA	2.1M35
YUZU	1K65
YUZU KOSHO	1J72
YUZU SUDACHI YUKO	1K69
YUZU ZYROP	1J72
YZET	2.2H96

Z

ZAKIA	3B78
ZALG	LUM20
ZANOLLI DR. SRL	5D16
ZANOTTI / ELIWELL	5D55
ZARZOSA	5A56
ZEELANDIA	4B128
ZENCHEF	G7B12
ZENITH	6G14
ZEPHYTEC	5E07
ZEROSIX	7C02
ZHEJIANG FUERJ ELECTRIC SCIENCE AND TECHNOLOGY CO. LTD	6A112
ZIEGRA	4H118
ZINI PRODOTTI ALIMENTARI SPA	3G40
ZUEGG	7E40
ZUMEX	7A36
ZUMMO	7B36
ZYXEL	7C32

Liste arrêtée au 30/11/2022



Retrouvez
les plans et les listes
des exposants
sur l'appli Sirha Food

Sirha Food
GL events
59 Quai Rambaud
69002 Lyon

Direction de la publication
Luc Dubanchet

Coordination éditoriale
Audrey Vacher

Design graphique
et direction artistique
Atelier Marge Design

Contributeurs
Hannah Benayoun
Quentin Guillon
Laurène Petit

Photographes
Romain Bassenne
William Lacalmontie

Illustratrice
Morgane Fadanelli

Impression
Pollina (Luçon), sur
Amber Graphic 110g

Décembre 2022

