

Nom du fournisseur	Description	Site internet	Mail	Téléphone et e-mail responsable commercial	Produits livrés (pièces, formats, conditionnements, ...)	Comment passer commande ?	Modalité de livraison (fréquence, créneaux horaires, ...)	Franco [HTVA]	Informations complémentaires
<b>En direct de mon élevage</b>	Coopérative d'éleveur-euses qui propose de la viande bovine issue d'élevage à taille humaine. Offre en viande bovine bio et non bio.	<a href="https://endirectdemonelevage.be/">https://endirectdemonelevage.be/</a>	<a href="mailto:info@endirectdemonelevage.be">info@endirectdemonelevage.be</a>	Mathieu Perreaux : Portable : 0478/53.88.89 Fixe : 081/26.39.03	Viande de bœuf bio de différentes races (Limousine, Blonde d'Aquitaine, Parthenaise, Salers, Angus, Charolaise) et non bio (Blanc Bleu Belge) et issue d'animaux d'âge et de sexe différents (veau, génisse, jeune bovin, vache, bœuf). Pièce à trancher ou pièces découpées, sous-vide ou en vrac.	Idéalement par e-mail ou par sms.	Livraison 1 fois par semaine le jeudi à Bruxelles. La commande doit se faire minimum 24h avant le jour de livraison (idéalement 48h). Livraison uniquement au Sud Ouest de Bruxelles (pas au nord est).	Minimum 20 kg environ.	En général, ils ont assez de volume pour respecter l'équilibre carcasse pour les restaurateur-rices. Si les quantités commandées pour une seule pièce sont trop importantes, des solutions sont trouvées après discussion avec les restaurateur-rices. Pour les restaurateur-rices, il est aussi possible de passer commande via Mabio.
<b>PQA-LBA (Porc Qualité Ardenne/Limousin Bio Ardenne)</b>	Coopérative d'éleveurs/engraisseurs de porcs spécialisée dans la production de trois types de porcs : Le Porc Fermier, Le Porc Bio et Le Porc Plein Air. PQA s'occupe également de la logistique de "coopératives-soeurs" comme Limousin Bio d'Ardenne (LBA) pour la viande de boeuf et Agneau Bio des Prés d'Ardenne pour la viande d'agneau.	<a href="https://www.pqa.be">https://www.pqa.be</a>	<a href="mailto:info@pqa.be">info@pqa.be</a>	Didier Poumay : 080/77.03.72	La coopérative propose de la viande de porc emballée sous vide, en barquette ou en vrac, de la découpe ibérique, des préparations, de la charcuterie et des salaisons. La viande de bœuf bio en pièces à trancher, ou à la découpe, ainsi que de la viande d'agneau, mais uniquement en carcasse.	Les commandes se font uniquement par téléphone.	Livraison 2 fois par semaine. Les commandes doivent être passées une semaine avant la date de livraison.	300 €	Pour les restaurateur-rices, il est préférable de passer commande via les grossistes Ecodis ou Delibio qui proposent l'ensemble de la gamme.
<b>Jean Gotta s.a.</b>	Viande bovine bio de races Limousine, Blonde d'Aquitaine et Charolaise nées et élevées en Belgique. Produits à destination de divers clients : grande distribution, boucheries, grossistes, secteur Horeca.	<a href="https://www.jeangotta.be/">https://www.jeangotta.be/</a>	<a href="mailto:info@jeangotta.be">info@jeangotta.be</a>	087/68.02.10 <a href="mailto:service.commercial@jeangotta.be">service.commercial@jeangotta.be</a>	Viande conditionnée sous-vide par pièce : filet, contrefilet, entrecôte, cœur de rumsteak (petite tête), grosse cuisse, grosse tête, carbonades, petit nerf, viande à hacher pour filet américain, ... Viande de porc bio : à étudier sur demande.	Via téléphone ou e-mail.	Livraisons sur Bruxelles les mardis, jeudis ou samedis (commande jour-J pour livraison en J+2).	Transport gratuit à partir de 50 kg (en-dessous de 50 et au-dessus de 25 kg : forfait de 30 €).	Commerciaux de contact : Jean-Louis Gaspar, Vincent Heins, Françoise Demoulin, Narcisse Vilenne, Laurens Vilenne et Alain Hardy.

<b>Coprobél</b>	Coopérative intégrée de la filière volaille (oeuf au Couvoir "L'œuf d'or", Abattoir chez Ardenne Volaille) qui rassemble une vingtaine d'éleveur-euses. Offre de poulets, oeuf et pintades (pendant les fêtes) - 100% bio.	<a href="https://www.coqdespres.be">https://www.coqdespres.be</a>	<a href="mailto:julie.elias@coqdespres.be">julie.elias@coqdespres.be</a>	François Rouchet : 0470/52.63.24 francois.rouchet@coqdespres.be	Vrac : en kg Emballé : grande barquette de 2 à 2,5 kg (filet, cuisse, mini filet), petite barquette, poulet entier (Entre le vrac et emballé, la DLC est doublée) Congelé : poulet entier, poche de 8 pc de filet, poche de 15 pc de mini filet, bloc de 10 à 12 kg de filet ou mini filet (plus destiné aux collectivités).	Webshop de préférence (parfois par mail).	Livraison le lundi et mercredi fin de journée (parfois le mardi et jeudi). Livraisons à Bruxelles toujours possibles, les créneaux dépendent de la tournée (mais impossible de garantir que le-a restaurateur-riche pourra utiliser la viande le soir même). Travaille également avec des grossistes : Interbio, un peu Marma et Biofresh (petits conditionnements).	Min 50 kg (mais peut parfois descendre à 20 kg en fonction de la localisation du restaurant ou moyennant des frais de livraison).	Produit à J-0 pour les livraisons du lundi et mercredi donc ultra frais.
<b>Mabio</b>	Coopérative de commercialisation B2B de produits bio et wallons destinée à approvisionner les professionnel-les du secteur alimentaire bruxellois, dont principalement les restaurateur-rices. Mabio propose une large gamme de produits (laitages, fruits et légumes, viandes ect.).	<a href="https://mabio.be">https://mabio.be</a>	<a href="mailto:clients@mabio.be">clients@mabio.be</a>	Roméo Muscarella : 0472/29.54.80 Jorge Ercoli : 0495/70.18.79	Tous les types de viande produite chez nous. Viande bovine découpée sous-vide, porc découpé sous-vide, agneau découpé sous-vide, volailles entières et découpées.	Toutes les commandes passent par la plateforme en ligne, inscription et validation par Mabio nécessaires. Pour les livraisons en viande, il faut passer commande une semaine à l'avance. Webshop : <a href="http://www.webshop.mabio.be">www.webshop.mabio.be</a>	3 livraisons par semaine sur l'ensemble du territoire bruxellois (lundi, mercredi, vendredi) et les livraisons se font en matinée (entre 6h-12h).	300 €	Si le franco n'est pas atteint, des frais de livraison sont facturés : - Commande < 150 € HTVA : 50 € HTVA de frais de livraison; - 150 € < commande < 300 € HTVA : 20 € HTVA de frais de livraison; - Commande > 300 € HTVA livraison offerte.
<b>Ecodis</b>	Distributeur bio avec une large gamme de produits, mais spécialisé dans les produits laitiers et la viande.	<a href="http://www.ecodis-bio-frais.be">www.ecodis-bio-frais.be</a>	<a href="mailto:info@ecodis-bio-frais.be">info@ecodis-bio-frais.be</a>	David Grodent : 080/33.07.96 0495/52.11.74	Tous les types de viande : bœuf, porc, volaille	Toutes les commandes se passent via la plateforme en ligne.	Le délai s'affiche directement en ligne en fonction du produit choisi.	450 € HTVA (375 € HTVA au démarrage).	Si le franco n'est pas atteint, des frais de livraison sont facturés : - 15 € si la commande est entre 300 et 450 €; - 20 € si la commande est entre 200 et 300 €.
<b>Delibio-Vajra</b>	Distributeur bio avec une large gamme de produits frais et secs, mais spécialisé dans les produits laitiers et les boissons.	<a href="https://vajradelibio.be/fr/">https://vajradelibio.be/fr/</a>	<a href="mailto:info@delibio.be">info@delibio.be</a>	Quentin Bruyère : 0478/80.50.07	Tous les types de viande : bœuf, porc, volaille	Via le webshop.	La viande est un produit à pré-commander via ce distributeur. Il faut se référer au fichier de pré-commande en ligne pour le délais.	Entre 300 et 400 € HTVA.	Si le franco est insuffisant, des frais de transport sont facturés.

<p><b>Interbio</b></p>	<p>Spécialisé dans la distribution d'une large gamme de produits bio à des professionnels wallonnes et bruxelloises divers : magasins bio, magasins à la ferme, restaurants, collectivités, traiteurs ect.</p>	<p><a href="http://www.interbio.be">http://www.interbio.be</a></p>	<p><a href="mailto:henry@interbio.be">henry@interbio.be</a></p>	<p>Henri Dumont de Chassart : 0475/81.97.25</p>	<p>Large gamme de produits bio (volaille, porc, bœuf) et charcuteries</p>	<p>Via le webshop.</p>	<p>Livraison en semaine - Commandes 48h à l'avance.</p>	<p>450 € HTVA.</p>	<p>Si le franco n'est pas atteint, pas de livraison, mais possibilité de retirer la commande dans le zoning de Sombreffe (5% de remise). À Bruxelles, l'ensemble du catalogue d'Interbio est disponible via le grossiste Restofrais (<a href="https://restofrais.be/">https://restofrais.be/</a>).</p>
------------------------	--	--	---	---	---	------------------------	---	--------------------	--