



C A T A L O G U E
FOOD SERVICE &
TRANSFORMATEURS
2025



1936

CRÉATION DE
MARKAL

par Georges
Markarian.

1966

REPRISE
DE LA SOCIÉTÉ

par Jacques Markarian.

1971

PREMIÈRES
EXPORTATIONS

construction de l'usine
à St-Marcel-lès-Valence
(Drôme).

1996

CERTIFICATION BIO
: ECOCERT France.

1998

LE CHIFFRE DES 800
: clients spécialisés est atteint

Meunier et céréalier depuis 1936

Pionnier du Bio, Markal prône depuis plus de 89 ans une **alimentation plus végétale et équilibrée**, avec toujours beaucoup de **gourmandise** et de **plaisir**.

Depuis 1936, Markal est devenu **spécialiste incontournable des céréales**, grâce à son **savoir-faire**, son **engagement** et sa **volonté de développer des filières** au plus près des producteurs.

Avec une **gamme large et diversifiée**, en cœur de repas (boulgour, riz, semoules, pâtes, céréales anciennes...) comme au petit-déjeuner, nous accompagnons et inspirons nos consommateurs au quotidien. Les **graines & légumineuses** sont aussi au cœur de notre savoir-faire.

Nous sélectionnons, assemblons, transformons et conditionnons les produits des meilleurs terroirs.

Implantés à St Marcel-lès-Valence dans la Drôme, nous sommes **au cœur d'une des plus grandes régions de productions agricoles biologiques** en France.

Plus de 100 collaborateurs

Plus de 800 références

12 000 m² d'ateliers de production et de stockage réfrigéré dans la Drôme

10 quais logistiques réfrigérés

40 pays où Markal est présent

47 M€ de chiffre d'affaires en 2024



2012

REPRISE
DE LA SOCIÉTÉ

par Franck et Olivier
Markarian.

2013

CRÉATION DE

BIOLOGIS, notre
plateforme logistique

2018

CONSTRUCTION

du nouveau siège social.

2019

INAUGURATION D'UNE
NOUVELLE LIGNE

de conditionnement de
farines.

2021

REPRISE DE MARKAL
par un collectif
d'entrepreneurs français.

Markal, engagé auprès de ses fournisseurs

Créer et pérenniser des filières

Forts de notre charte d'achats responsables, nous travaillons toute l'année en proximité avec nos producteurs dans une démarche de construction d'un **partenariat durable**. Il n'est pas rare que nous soyons engagés auprès de nos fournisseurs depuis plus de 15 ou 20 ans !

Parmi les filières les plus récentes, nous avons développé en 2022 de nouvelles références de **céréales origine France**. En 2024, nous avons développé une gamme de **riz Asiatiques labellisés Fair Trade Max Havelaar**.



«La matière première étant la première valeur ajoutée des produits de notre entreprise, je m'évertue depuis plus de 20 ans, accompagné de Charles dans cette démarche, à sélectionner les meilleures zones géographiques, les meilleures variétés, les meilleurs spécialistes et à créer de nouvelles filières et nouveaux partenariats.»

Lionel Brouty,
responsable Achats

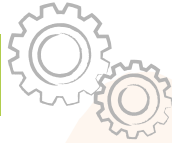
Nos principales filières



Nos engagements RSE autour de 4 piliers

Notre chaîne

d'approvisionnement



- **39%** de nos achats sont réalisés en **France**
- **73%** de nos fournisseurs sont organisés en **Filière Durable**
- **15%** de nos ventes en magasins bio sont des produits certifiés **Commerce équitable**
- **La traçabilité** et sécurité alimentaire sont au cœur de l'entreprise : **labélisation IFS en cours**

L'Environnement



- **Poursuite** du déploiement du **programme de réduction des emballages pétro-sourcés** : passage en pack papier progressive de nos gammes, et engagement systématique sur nos nouveautés
- **35%** de notre CA effectué sur des références en **pack papier**
- **100%** de nos emballages sont **recyclables**
- **100%** de nos déchets de productions sont **revalorisés auprès d'agriculteurs en local**

La Qualité au travail



- **3,93%**, c'est l'écart de rémunération hommes/femmes, à temps de travail équivalent (moyenne française à 14,9% en 2023)
- **100%** des salariés touchent un salaire supérieur au SMIC
- **97%** des salariés sont en **contrat CDI**, note particulièrement haute en agro-industrie

Nos

consommateurs



- **+ de 1 300 recettes** proposées en ligne, renouvelées chaque semaine, pour une cuisine plus végétale, plus équilibrée et de saison
- **Un QR Code** présent sur chacun de nos produits Markal, orientant le consommateur vers une idée recette avec ledit produit
- **3 études quali & quanti** effectuées dans les 12 derniers mois auprès de nos consommateurs pour identifier leurs attentes

Markal vous aide à végétaliser vos assiettes

LA VÉGÉTALISATION DES ASSIETTES, DE MULTIPLES ENJEUX

- **Impact positif sur l'environnement**
Réduction des émissions de gaz à effet de serre, préservation de la biodiversité.
- **Amélioration de la santé**
Prévention des maladies chroniques, apport de nutriments essentiels.
- **Equilibre nutritionnel, plaisir & découverte**
Naturalité, performance sportive, expérience sensorielle augmentée.

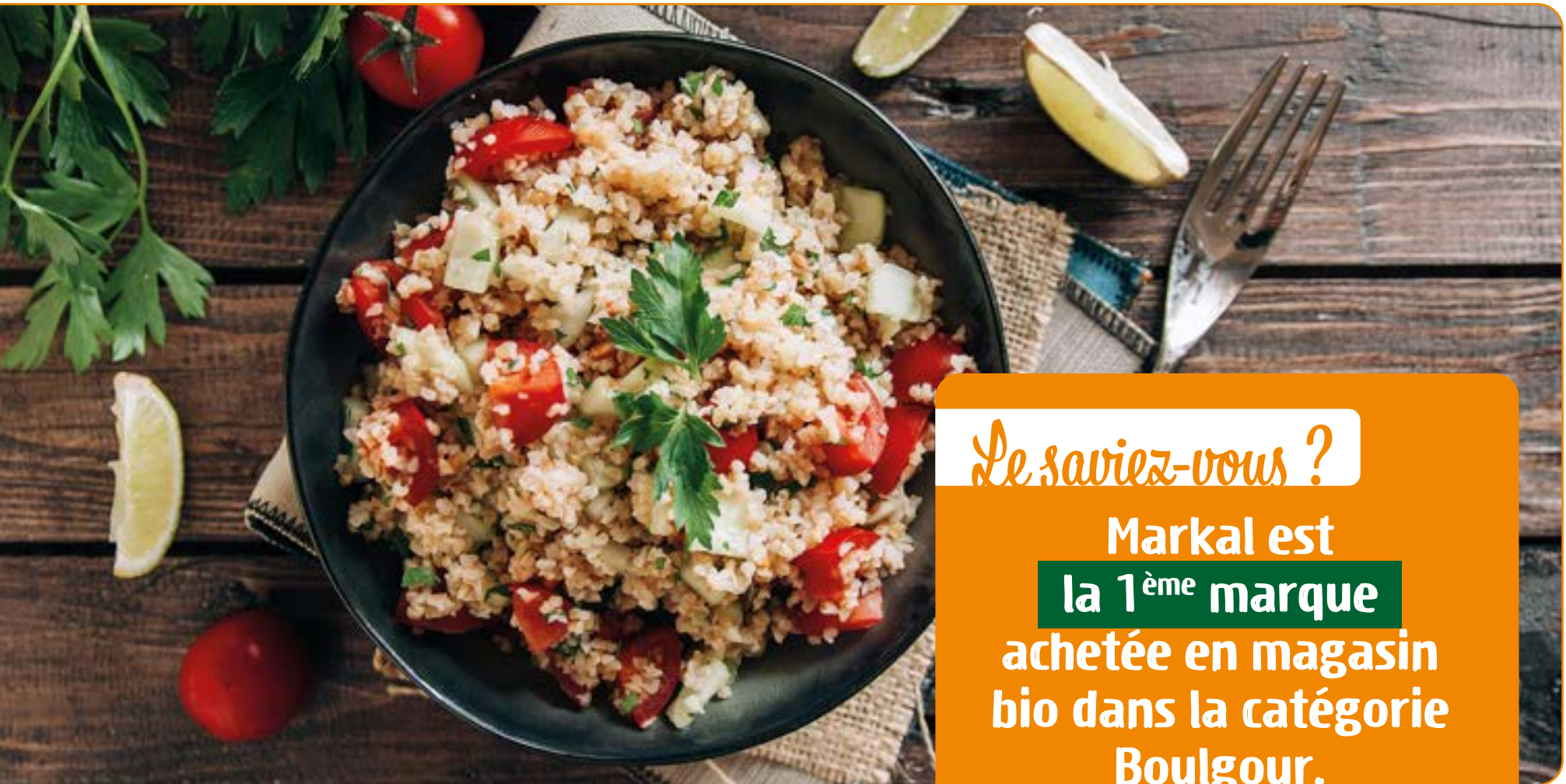


4 ÉTAPES POUR UNE ASSIETTE VÉGÉTALE RÉUSSIE

- 1 Choisir des produits riches en fibres et plein d'énergie**
Intégrer **céréales et légumineuses** pour un apport nutritionnel adapté.
Astuce Markal : Variez les plaisirs avec du millet, du boulgour ou le riz sauvage.
- 2 Miser sur une belle portion de légumes**
Ajouter des légumes de saison pour leurs vitamines, minéraux et fibres.
- 3 Ne pas négliger les matières grasses saines**
Opter pour des huiles riches en oméga 3 (colza, noix) et des graines oléagineuses (lin, sésame).
- 4 Intégrer des protéines végétales de qualité**
Utiliser des légumineuses, des protéines végétales texturées (soja, pois, tournesol) ou des oléagineux pour remplacer les protéines animales.



LES CÉRÉALES



Le saviez-vous ?

Markal est
la 1^{ère} marque
achetée en magasin
bio dans la catégorie
Boulgour.

SOURCE : BIOANALYTICS, CA, CAM P9 2024

LES CÉRÉALES

Les Céréales, la variété à portée de main

Nos Boulgours

Polyvalents, sources de fibres et de protéines, les boulgours sont un incontournable des cuisines saines.

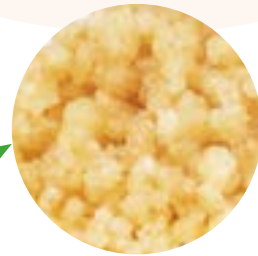


Idéaux en garniture, salades ou recettes sucrées.



Nos Couscous & Semoules

Faciles à préparer et appréciés dans les cuisines du monde entier. Polyvalents pour des plats chauds ou froids, sucrés ou salés.



Idéaux pour des recettes méditerranéennes et orientales comme le taboulé.



Nos Céréales précuites

Solution rapide pour les cuisines à haut débit, avec une préparation simplifiée qui conserve la saveur et les nutriments.



Parfaites en poêlée, accompagnement de plats mijotés ou gratins.



Nos Céréales spéciales

Céréales moins courantes, idéales pour diversifier les recettes, en ajoutant une touche originale et nutritive.



Adaptées à de nombreuses recettes, cuisinées en pilaf, porridge, galettes ou salades.



Focus sur le boulgour, une spécialité Markal depuis 1936

BIEN CHOISIR SON BOULGOUR...

Le boulgour fin : Idéal pour des recettes comme le taboulé, il se prépare rapidement, souvent en le réhydratant simplement avec de l'eau bouillante. Son goût se marie parfaitement avec des salades fraîches et des légumes croquants.

Le boulgour gros : Requérant 10 min de cuisson, il est mieux adapté aux soupes ou aux plats chauds tels que le couscous ou les ragoûts. Sa texture est plus ferme après cuisson.



DE VÉRITABLES ATOUTS EN FOODSERVICE

Économique

Bon rapport qualité-prix



Facile et rapide à cuire

A chaud

10 min de réhydratation pour le boulgour gros,
3 min pour le boulgour fin

A froid

2h de réhydratation pour le boulgour gros et fin

Compatible avec divers équipements

À la casserole, à la vapeur, au four.



UN FORT INTÉRÊT NUTRITIONNEL


- Le boulgour, une céréale *complète ou semi-complète*, réalisé à partir de blé dur entier précuit, pelé puis concassé
- Convient parfaitement aux *végétariens ou flexitariens*
- *Riche en fibres*, facilitant une bonne digestion
- *Source de protéines* grâce à une pré cuisson à cœur dans l'eau chaude à pression atmosphérique
- *Faible index glycémique*



Nos produits, coup de coeur



Boulogne gros d'épeautre
Riche en fibres, source de protéines
5 kg*


 Cuisson rapide (10 min)

 83 portions
de 60 g
0,27€/portion

*Existe aussi en format 25 kg.




Polenta instantanée
5 kg

 Cuisson express (2-3 min)

 83 portions
de 60 g
0,19€/portion



Boulogne gros
Riche en fibres, source de protéines
5 kg*


 Cuisson rapide (10 min)

 83 portions
de 60 g
0,17€/portion

*Existe aussi en format 1 kg et 25 kg.



Boulogne fin
Riche en fibres, source de protéines
5 kg*


 Cuisson rapide (10 min)

 83 portions
de 60 g
0,17€/portion

*Existe aussi en format 1 kg et 10 kg.




Couscous demi-complet
Source de fibres, source de protéines
5 kg

 Cuisson rapide (5 min)

 83 portions
de 60 g
0,18€/portion




Blé mondé précuit
Riche en fibres, source de protéines
5 kg

 Cuisson : (20-25 min)

 83 portions
de 60 g
0,22€/portion




Semoule fine blanche
Source de protéines
5 kg

 Cuisson rapide (10 min)

 83 portions
de 60 g
0,17€/portion



Mélange 4 céréales
(blé dur, orge, épeautre, riz)
Riche en fibres, source de protéines
5 kg

 Cuisson (20-25 min)

 83 portions
de 60 g
0,23€/portion




Orge mondé précuit
Riche en fibres, source de protéines
5 kg

 Cuisson (25 min)

 83 portions
de 60 g
0,15€/portion



Mix à la Provençale*
(boulogne de blé, lentilles vertes
précuites et épices) Riche en fibres,
source de protéines

 Cuisson (10-15 min)

Nouveauté
Format à venir



LES RIZ

LES RIZ



Le saviez-vous ?

Markal est
la 2^{ème} marque
achetée en magasin
bio dans la catégorie
Riz.

SOURCE : BIOANALYTICS, CA, CAM P9 2024

Les riz, un savoir-faire agricole au service des chefs

Nos riz IGP de Camargue

Riz **local et authentique**, labellisé IGP, il est cultivé avec soin dans le respect de l'environnement. **Polyvalent**, il se prête aussi bien aux **recettes méditerranéennes** qu'aux créations culinaires modernes.



Parfait en risotto, poêlée de légumes ou en accompagnement classique.



Nos riz Italiens

Disponibles en **grains longs, ronds ou spéciaux risotto**, ces riz bénéficient d'un **processus de nettoyage** précis et poussé, leur conférant une **qualité exceptionnelle** qui se distingue sur le marché.



Idéaux pour des risottos crémeux, des arancinis gourmands, des desserts comme le riz au lait.



Nos riz Thaï & Basmati

Certifiés **Commerce Équitable**, ces riz **parfumés** apportent une touche d'exotisme à vos plats. Leur texture légère et leur arôme subtil les rendent incontournables pour les **recettes asiatiques** et orientales.



Parfaits pour des currys, bowls ou en garniture de poissons et viandes en sauce.



Notre riz Jasmin

Ce riz à **grains longs et fins** se distingue par son **goût subtil et délicatement parfumé**. Légèrement plus collant après cuisson, il est idéal comme accompagnement dans des plats en sauce.



Adapté à des plats en sauce, sautés de légumes ou des recettes sucrées comme le riz gluant au lait de coco.



Focus sur nos riz Fairtrade, alliant qualité et éthique

FOCUS SUR LES DIFFÉRENTES CUISSONS DU RIZ

Méthode pilaf

Elle est idéale pour des plats savoureux avec absorption complète des liquides.

Parfait pour le riz Basmati ou Thaï.

Cuisson vapeur

Elle maintient l'intégrité des grains et révèle les arômes naturels, tout en conservant une texture légère.

Adaptée aux riz Thaï ou Jasmin.

Méthode par absorption

Simple et rapide, elle garantit une texture légère et des grains bien séparés, parfaite pour les grandes quantités.

Idéale pour les riz Basmati et de Camargue.

Cuisson crémeuse

Utilisée pour des risottos ou desserts comme le riz au lait, elle permet d'obtenir une texture particulièrement onctueuse.

Parfaite pour les riz d'Italie et de Camargue.



Méthode pilaf



Cuisson vapeur



Méthode par absorption

Le saviez-vous ?



Issus de filières agricoles respectant les conditions du **commerce équitable**, nos riz Basmati et Thaï labellisés Fairtrade/Max Havelaar contribuent à garantir une **rémunération plus juste des producteurs** et encouragent la mise en place de **pratiques agricoles respectueuses de l'environnement**.

Ces filières assurent une **traçabilité complète**, gage de qualité et de transparence pour les professionnels de la restauration.

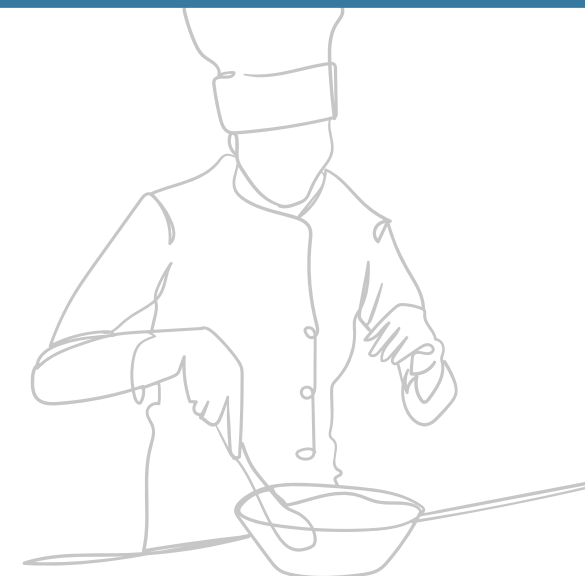
DE VÉRITABLES ATOUTS EN FOODSERVICE

Temps de cuisson optimal

Prêts en quelques minutes, ils s'intègrent parfaitement aux **services à haut débit**.

Résistance après cuisson

Texture et tenue conservées, même lors d'un maintien au chaud ou d'une préparation en avance. En particulier pour les **variétés complètes et demi-complètes**.



Polyvalence culinaire

Grande **variété de textures et d'usage** selon la variété choisie et le type de cuisson.

Nos produits, coup de coeur




Riz long blanc étuvé
5 kg*

 Cuisson (12 min)

 **83 portions**
de 60 g
0,20€/portion



Riz basmati blanc
5 kg*

 Cuisson rapide (10 min)

 **83 portions**
de 60 g
0,27€/portion



Riz noir complet
Source de fibres
25 kg*

 Cuisson (25 min)

 **416 portions**
de 60 g
1,72€/portion




Riz sauvage
Riche en fibres et source de protéines
3 kg

 Cuisson (40 min)

 **50 portions**
de 60 g
1,66€/portion



Riz mélange sauvage
Source de fibres
5 kg

 Cuisson (45-50 min)

 **83 portions**
de 60 g
0,27€/portion


*Existe aussi en format 1 kg.

*Existe aussi en format 1 kg.

*Existe aussi en format 5 kg.



Riz basmati complet
Source de fibres
5 kg

 Cuisson : (25 min)

 **83 portions**
de 60 g
0,25€/portion




Riz basmati demi-complet
5 kg

 Cuisson (25 min)

 **83 portions**
de 60 g
0,27€/portion



Riz long demi-complet de Camargue
Riche en fibres, source de protéines
5 kg

 Cuisson (25 min)

 **83 portions**
de 60 g
0,22€/portion




Riz rond blanc
5 kg*

 Cuisson (12 min)

 **83 portions**
de 60 g
0,25€/portion



Riz rond complet
Source de fibres
5 kg*

 Cuisson (30-35 min)

 **83 portions**
de 60 g
0,24€/portion



*Existe aussi en format 1 kg.

*Existe aussi en format 1 kg et 2 kg.

*Existe aussi en format 1 kg.

Coût indicatif sur la base du tarif brut du Catalogue 2025 | Portions en poids sec

LES PÂTES

LES PÂTES



Le saviez-vous ?

Markal est
la 2^{ème} marque
achetée en magasin
bio dans la catégorie
Pâtes.

SOURCE : BIOANALYTICS, VOLUME, CAM P9 2024

Les Pâtes, un classique qui se décline au gré des recettes

Nos pâtes complètes

Riches en fibres, avec leur **goût prononcé** et leur **texture ferme**, elles constituent une **option plus rustique** pour des **recettes généreuses et nutritives**.



Idéales pour des plats gourmands comme des pâtes aux légumes grillés ou des ragoûts réconfortants.

Nos pâtes semi-complètes

Un équilibre parfait entre **savoir doux, légère fermeté et apport nutritionnel** pour satisfaire tous les besoins.



Adaptées aux menus polyvalents : salades froides, plats mijotés ou même wok de légumes.

Nos pâtes blanches

Douces, moelleuses et neutres en goût, elles s'associent facilement à tous types de sauces pour des plats simples et rapides.



Parfaites pour des classiques comme les pâtes à la bolognaise, les lasagnes ou les gratins.

Nos pâtes spéciales

Caractérisées par une couleur ou une forme originale, elles séduiront les amateurs des **cuisines modernes, qui sortent de l'ordinaire**.



Misez sur l'originalité avec des fusillis pour des plats hauts en saveurs.



Focus sur l'allié de la restauration

MAÎTRISER LA CUISSON DES PÂTES EN RESTAURATION

Retirer les pâtes juste avant la fin du temps de cuisson recommandé et finir leur cuisson dans la sauce pour une meilleure adhérence et absorption des saveurs.

Ajouter une louche d'eau de cuisson (riche en amidon) à la sauce pour une texture onctueuse.

Cuire à feu éteint pour réduire la consommation énergétique, en profitant de la chaleur résiduelle.



DE VÉRITABLES ATOUTS EN FOODSERVICE

Rapides et pratiques à cuisiner

Adaptées aux cuissons en grande quantité, idéales pour les services rapides.

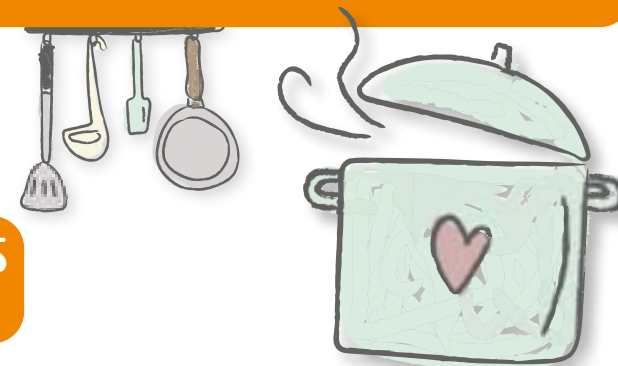
Excellente tenue

Résistance au maintien au chaud ou à une préparation en avance, garantissant une texture parfaite au moment du service.

En particulier pour les **pâtes complètes et demi-complètes**, qui ont une belle teneur en protéines (grâce au blé dur italien).

Le saviez-vous ?

Une cuisson al dente améliore la digestion, augmente la satiété et préserve les nutriments, tout en proposant une texture idéale « à l'italienne ».



Économique

Bon rapport qualité-prix, faible coût par portion.

Polyvalentes

Déclinable dans une large variété de plats chauds ou froids, traditionnels ou plus créatifs.

Nos produits, coup de coeur



Orzo blanc

Source de fibres et de protéines
5 kg


 Cuisson (11 min)

 **62 portions
de 80 g
0,18€/portion**



Coquillette demi-complète

Source de fibres et de protéines
5 kg


 Cuisson (11-13 min)

 **62 portions
de 80 g
0,18€/portion**



Macaroni demi-complet

Source de fibres et de protéines
5 kg,


 Cuisson rapide (6-8 min)

 **62 portions
de 80 g
0,18€/portion**



Fusilli 3 couleurs

Source de protéines
5 kg


 Cuisson rapide (7-9 min)

 **62 portions
de 80 g
0,25€/portion**



Fusilli blanc

Source de fibres et de protéines
5 kg


 Cuisson (12-14 min)

 **62 portions
de 80 g
0,18€/portion**



Pâte perlée Piombi demi-complète

Source de fibres et de protéines
5 kg


 Cuisson : (12 min)

 **62 portions
de 80 g
0,18€/portion**



Farfalline blanc

Source de fibres et de protéines
5 kg


 Cuisson rapide (7-9 min)

 **62 portions
de 80 g
0,21€/portion**



Penne demi-complet

Source de fibres et de protéines
5 kg


 Cuisson (9-11 min)

 **62 portions
de 80 g
0,18€/portion**



Coquillette blanche

Source de fibres et de protéines
5 kg


 Cuisson (9-11 min)

 **62 portions
de 80 g
0,18€/portion**



Penne blanc

Source de fibres et de protéines
5 kg

 Cuisson (10-12 min)

 **62 portions
de 80 g
0,18€/portion**



LES GRAINES & LES LÉGUMINEUSES



Le saviez-vous ?

Markal est
la 2^{ème} marque
achetée en magasin
bio dans la catégorie
Légumes secs.

SOURCE : BIOANALYTICS, CA, CAM P9 2024

LES GRAINES & LES LÉGUMINEUSES

Graines & Légumineuses, l'équilibre au cœur de vos assiettes

Nos quinoas

Une graine **légère et nutritive**, rouge, noire ou blanche, parfaite pour des recettes modernes et équilibrées. Riche en **protéines** et naturellement **sans gluten**, le quinoa s'intègre aussi bien dans des **salades gourmandes** que dans des **plats chauds**.



Idéal pour des bowls, des farces de légumes ou en accompagnement de viandes et poissons.



Nos autres graines

Sésame, tournesol, lin, courge, etc.

Des **graines polyvalentes** pour ajouter du **croquant**, des **nutriments** et de l'**originalité** à vos recettes. Apportent de la **texture** à vos plats, que ce soit en topping, en salade ou dans des desserts.



À saupoudrer sur des salades, à intégrer dans des pains ou pâtisseries, ou à utiliser pour des puddings.



Nos légumineuses

Lentilles, haricots, pois, etc.

Polyvalentes, riches en **fibres et en protéines**, nos légumineuses sont des alliées incontournables pour des recettes variées et équilibrées. Parfaites pour répondre aux besoins des régimes végétariens et végan, elles apportent **savoir** et **consistance** à vos créations culinaires.



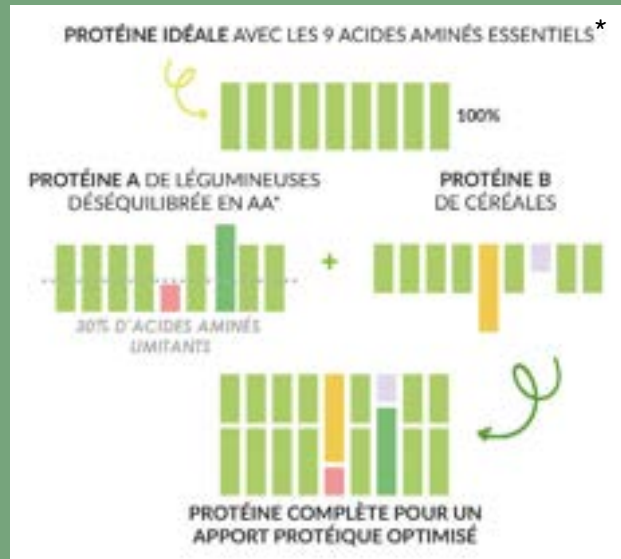
Idéales pour des dhals, houmous, falafels ou en accompagnement de plats mijotés.



Focus sur les légumineuses, reines de la protéine végétale

Le saviez-vous ?

L'association parfaite pour une nutrition complète. Individuellement, les légumineuses et les céréales sont déficientes en certains acides aminés essentiels, mais ensemble elles forment une combinaison idéale pour offrir un profil nutritionnel équilibré et complet.



Jouez sur les combinaisons !



DE VÉRITABLES ATOUTS EN FOODSERVICE

Polyvalentes

Faciles à intégrer dans une grande diversité de plats :

- Accompagnements classiques
- Plats mijotés (dhal, chili, etc.)
- Salades fraîches
- Purées onctueuses et veloutés



Abordables

Excellent rapport qualité/prix pour un apport en protéines végétales, idéales pour maîtriser les coûts de vos menus.

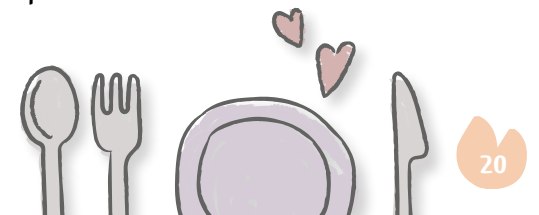
Longue conservation

Faible périssabilité, idéales pour une gestion optimale des stocks.

UN FORT INTÉRÊT NUTRITIONNEL

- **Adaptées aux régimes végétariens ou flexitariens** : une alternative végétale idéale pour répondre aux attentes croissantes des consommateurs.
- **Riches en protéines** : entre 20% et 28%, elles peuvent remplacer les protéines animales.
- **Riches en fibres** : favorisent une bonne digestion, pour des repas à la fois sains et rassasiants.

*Sources : > Jean-Michel Lecerf. Le génie des légumineuses. Pratiques en Nutrition : santé et alimentation, 2016, 12, pp.36 - 39.
> Cluster Bio / Développement des protéines végétales, quels défis pour le bio ? | 2024




Nos produits, coup de coeur

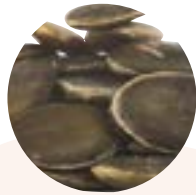


Quinoa Blanc

Riche en fibres, source de protéines
5 kg*

 Cuisson rapide (10-15 min)

 83 portions
de 60 g
0,42€/portion



Graines de courge

Riche en fibres, riche en protéines
3 kg

 300 portions
de 10 g
0,10€/portion



Graines de pavot

Riche en fibres, source de protéines
3 kg

 300 portions
de 10 g
0,12€/portion



Graines de tournesol

Riche en fibres, source de protéines
3 kg

 100 portions
de 30 g
0,13€/portion



Sésame blond complet

Riche en fibres, source de protéines
3 kg


 300 portions
de 10 g
0,07€/portion

*Existe aussi en format 2 kg.



Lentilles corail

Riche en fibres, riche en protéines
5 kg

 Cuisson : (15 min)

 83 portions
de 60 g
0,24€/portion



Quinoa rouge

Riche en fibres, source de protéines
5 kg


 Cuisson rapide (10-15 min)

 83 portions
de 60 g
0,43€/portion



Lentilles vertes cuisson rapide*

Riche en fibres, riche en protéines


 Cuisson rapide (8-10 min)


Nouveauté
Format 3 kg à venir



Pois cassés cuisson rapide*

Riche en fibres, riche en protéines


 Cuisson rapide (8-10 min)


Nouveauté
Format 3 kg à venir



Pois chiches cuisson rapide*

Riche en fibres, riche en protéines

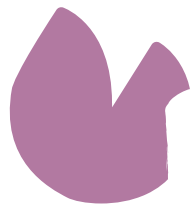
 Cuisson rapide (12-15 min)


Nouveauté
Format 3 kg à venir

*Existe aussi en format classique.

*Existe aussi en format classique.

*Existe aussi en format classique.



LES AIDES CULINAIRES & CONDIMENTS



Le saviez-vous ?

Markal est
la 1^{ère} marque
achetée en magasin
bio dans la catégorie Aides
culinaires & Flocons.

*SOURCE : BIOANALYTICS, CA, CAM P9 2024

Aides culinaires & condiments, au service de votre créativité



Nos assaisonnements

Huiles, vinaigres et autres condiments

Des produits indispensables pour apporter du **caractère** et de la **finesse** à vos plats. Nos huiles (olive, tournesol, colza...), vinaigres (balsamique de Modène, cidre, etc.) et autres condiments sont sélectionnés pour **leur qualité et leur richesse aromatique**.



Parfaits pour relever vos salades, marinades, sauces, ou pour ajouter une touche gourmande aux plats cuits au four ou sautés.



Nos protéines végétales texturées

Une alternative **riche en protéines**, idéale pour des plats végétariens ou végan. Issues de soja, de pois, de féverole ou de tournesol, les protéines végétales texturées se **substituent facilement à la viande** grâce à leur goût neutre et leur texture modulable. Elles s'intègrent parfaitement dans une large variété de recettes, apportant **consistance et valeurs nutritionnelles** à vos plats.



Parfaites pour réaliser des bolognaises végétariennes, des chili sin carne, burgers ou galettes végétales.



Nos aides culinaires

Gomasio, tapioca, levure maltée, etc.

Des alliés précieux pour **enrichir vos préparations, apporter des textures variées et sublimer vos plats**. Nos aides culinaires s'adaptent à toutes vos créations !



Idéales pour épaissir vos soupes et sauces, rehausser vos gratins, ou créer des desserts légers et savoureux.



Focus sur les protéines texturées, la base idéale pour des créations végétales

SUBLIMEZ LES PROTÉINES TEXTURÉES



CUISSON AVEC RÉHYDRATATION CLASSIQUE

Réhydrater avec saveur

Laissez gonfler 20 min pour un 1 volume de protéines dans 2 volumes d'eau ou de bouillon bouillant.

Possible aussi en réhydratation à froid.

Astuce : parfumez avec des épices, herbes ou sauce soja dans le liquide pour plus de goût.

Égoutter et préparer

Retirez l'excès d'eau. Conservez le bouillon pour une sauce !

Assaisonner généreusement

Rehaussez avec des épices (paprika, cumin), herbes (thym, origan) ou sauces (tamari, miso).

Cuisiner comme un chef

Faites-les sauter, mijoter ou incorporez-les dans des plats variés!

Astuce : dorez-les à la poêle pour une texture encore meilleure.

CUISSON PAR ABSORPTION

Démarrer directement la cuisson

Cuisez les protéines par absorption dans un liquide parfumé (bouillon, sauce) ou directement dans un ragoût.

Astuce : Cette méthode permet une meilleure absorption des saveurs pour un goût incomparable.

Le saviez-vous ?

L'alternative végétale, plus protéinée que la viande !



Protéines texturées

50 g



Volailles

28 g



Viandes

27 g



Fromages

20 g



Poissons

19 g



Oeufs

12 g



Lait

3 g

LÉGENDE : TAUX DE PROTÉINES MOYEN POUR 100 G. SOURCE : ANSES

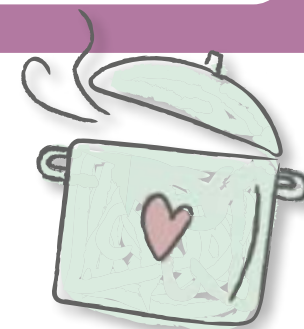
DE VÉRITABLES ATOUTS EN FOODSERVICE

Profil nutritionnel attractif

Ultra-riches en protéines végétales
Riches en fibres, favorisant la satiété pour une alimentation équilibrée.

Texture proche de la viande

Granulométrie idéale pour des **utilisations variées** (bolognaïses, tacos, farces pour le hâché ; woks, currys, wraps pour l'émincé).



Économique

Coût moins élevé que ses cousins carnés.

Goût neutre et adaptable


Remise en œuvre facile.
Idéal pour des menus végétariens.

Nos produits, coup de coeur



Haché végétal Pois & Féverole

Riche en fibres, riche en protéines


 Réhydra. (20 min) Cuisson (5 min)
ou Cuisson par absorption (25 min)

Nouveauté
Format à venir



Protéine de soja Fin

Riche en fibres, riche en protéines
2 x 5 kg


 Réhydra. (20 min) Cuisson (5 min)
ou Cuisson par absorption (25 min)

 222 portions
de 45 g
0,38€/portion



Flocons de pomme de terre

Riche en fibres
2 x 2 kg


 Cuisson express (5 min)

 133 portions
de 30 g
0,12€/portion



Protéine de soja Gros

Riche en fibres, source de protéines
2 x 5 kg

 Réhydra. (15 min) Cuisson (5 min)
ou Cuisson par absorption (20 min)

 222 portions
de 45 g
0,38€/portion



Levure maltée


Riche en fibres, riche en protéines
Parfaite pour enrichir diverses préparations
culinaires (salades, crudités, yaourts...).

3 kg
 30 doses de 100 g
1,30€ les 100 g



Emincé végétal Tournesol

Riche en fibres, riche en protéines


 Réhydra. (20 min) Cuisson (5 min)
ou Cuisson par absorption (25 min)

Nouveauté
Format à venir



Crème de riz précuite


A utiliser comme liant
ou épaississant.
25 kg

 250
250 doses de 100 g
0,51€ les 100 g



Tapioca

Idéal pour épaissir ou lier les sauces,
soupes et potages ; et pour apporter
de la légèreté et du moelleux aux
pâtisseries.

3 kg
 30
30 doses de 100 g
0,81€ les 100 g



Tamari

A utiliser dans l'accompagnement
des sushis, dans les poêlées,
les sauces, les plats de légumes
ou céréales
50 cl

 5
5 doses de 100 ml
1,19€ les 100 ml



Téguments de psyllium

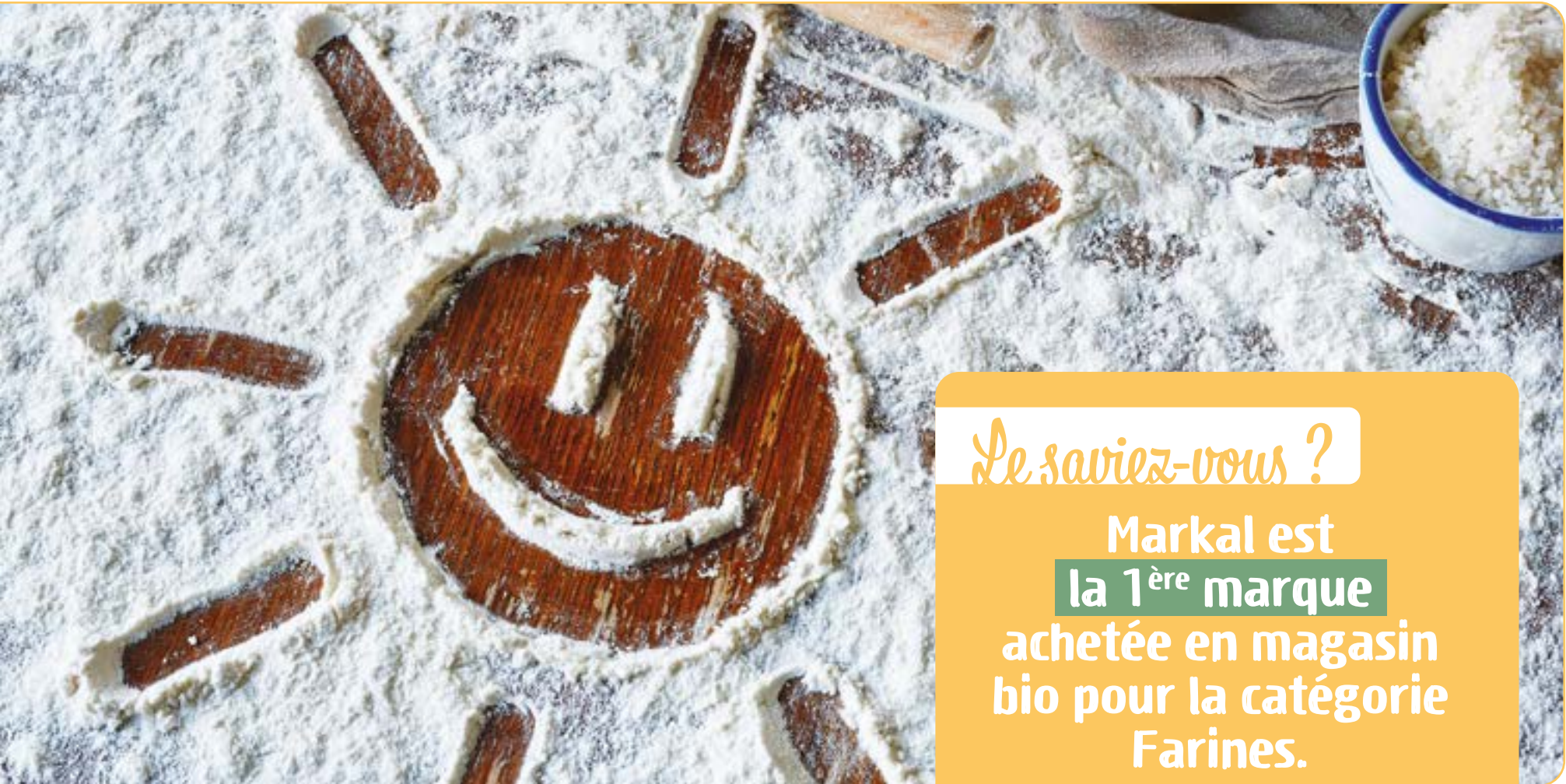
Riche en mucilages et en fibres
solubles, le psyllium dispose de
propriétés liantes et épaississantes.

Nouveauté
Format 3 kg à venir



LES FARINES

LES FARINES



Le saviez-vous ?

Markal est
la 1^{ère} marque
achetée en magasin
bio pour la catégorie
Farines.

*SOURCE : BIOANALYTICS, CA, CAM P9 2024

Les farines, un choix varié pour des recettes uniques

Nos farines traditionnelles

Issues de blé **100% français** et moulues en **Auvergne-Rhône-Alpes**, elles se déclinent en **6 moutures**. Chaque type, défini par son degré de mouture, garantit des performances adaptées aux besoins spécifiques de vos recettes pour des **résultats optimaux**.



La farine T45 est idéale pour les pâtisseries légères

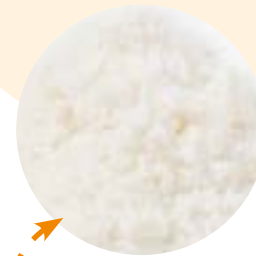


La farine T150 est adaptée à des préparations rustiques

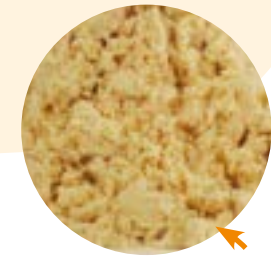


Nos farines spéciales

Issues de **céréales, légumineuses et graines**, les farines spéciales offrent des saveurs uniques pour **réinventer vos recettes**. Certaines naturellement sans gluten, sont de parfaits substituts, lorsqu'elles sont utilisées en mélange, pour répondre à des régimes spécifiques.



La farine de coco permet d'apporter une touche d'exotisme à vos recettes



La farine de lupin peut remplacer les œufs dans certaines préparations



Focus sur les farines spéciales, à utiliser seules ou en mélanges

QU'EST CE QUE C'EST ?

Les farines spéciales représentent une palette variée de solutions adaptées aux nouvelles exigences culinaires et nutritionnelles.

Issues de céréales anciennes, de légumineuses ou de fruits, elles permettent de répondre aux attentes croissantes en matière d'innovation et de différenciation.

Leur diversité offre des possibilités infinies pour enrichir les textures, les saveurs et les apports nutritionnels des créations gastronomiques.

Le saviez-vous ?

A CHAQUE BESOIN, SA FARINE

FARINES SANS GLUTEN	FARINES SIGNATURES	FARINES NUTRITIONNELLES	FARINES FONCTIONNELLES	FARINES AUTHENTIQUES
Alternatives savoureuses sans gluten, comme la farine de riz, idéale pour les pâtisseries légères.	Avec des saveurs emblématiques, comme la farine de sarrasin, indispensable pour les galettes bretonnes.	Renfermant de nombreuses qualités, comme la farine de quinoa, idéale pour les recettes protéinées.	Idéales pour la texture, comme la farine de maïs, qui apporte du croustillant.	Pour apporter une touche de caractère, comme la farine de grand épeautre, parfaite pour des pains rustiques.

DE VÉRITABLES ATOUTS EN FOODSERVICE

Adaptabilité aux régimes spécifiques

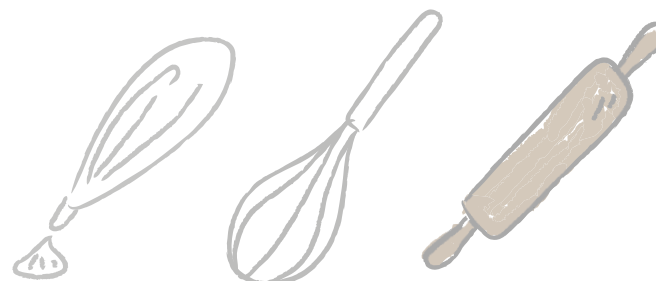
Certaines références sont notamment adaptées au régime **limitant le gluten** (farine de maïs, riz, pois chiches, sarrasin, quinoa, etc.)

Valeur nutritionnelle supérieure

Pour proposer des plats **riches en protéines et/ou en fibres**.

Innovation et différenciation

Les farines spéciales permettent de créer des **produits uniques**.



Nos produits, coup de coeur



Farine de blé T55
Pour tous les usages
5 kg*

50 
50 doses de 100 g
0,19€ les 100 g

*Existe aussi en format 1 kg



Farine de blé T65
Idéale pour panification et pâtes
culinaires (tartes, pizza, fougasses, etc.)
5 kg*

50 
50 doses de 100 g
0,19€ les 100 g

*Existe aussi en format 1 kg



Farine de blé T80
Goût rustique, Idéale pour
panification et cakes
5 kg*

50 
50 doses de 100 g
0,19€ les 100 g

*Existe aussi en format 1 kg



Farine de grand épeautre intégral
Riche en fibres, source de protéines
Léger goût de noix,
améliore la tenue à la cuisson
5 kg

50 
50 doses de 100 g
0,34€ les 100 g



Farine de châtaigne
Riche en fibres
Goût délicat de châtaignes
500 g

5 
5 doses de 100 g
1,45€ les 100 g



Farine de maïs
Apporte un goût légèrement sucré
et une coloration dorée
5 kg

50 
50 doses de 100 g
0,26€ les 100 g



Farine de riz
Idéale pour panification
et préparations sablées
5 kg

50 
50 doses de 100 g
0,45€ les 100 g



Farine de pois chiche
Riche en fibres, riche en protéines
Léger goût de noisette,
goût légèrement sucré
5 kg

50 
50 doses de 100 g
0,41€ les 100 g



Farine de drêche blonde
Riche en fibres, riche en protéines
Léger goût céréalié

Nouveauté
Format à venir



Farine de drêche ambrée
Riche en fibres, riche en protéines
Saveur torréfiée prononcée et léger
goût caramélisé

Nouveauté
Format à venir

Coût indicatif sur la base du tarif brut du Catalogue 2025.



LES FLOCONS & CÉRÉALES PETIT DÉJEUNER



Le saviez-vous ?

Markal est
la 2^{ème} marque
achetée en magasins
bio pour la catégorie
Flocons.

*SOURCE : BIOANALYTICS, CA, CAM P9 2024

LES FLOCONS & CÉRÉALES PETIT DÉJEUNER

Flocons, Mueslis & Céréales Soufflées, les indispensables du petit déjeuner

Nos flocons

Simple et nutritif, les flocons de céréales sont parfaits pour des porridges onctueux, des galettes savoureuses ou pour **enrichir vos recettes maison**.



Faites-les griller légèrement pour un goût plus intense.

Nos mueslis

Mélange harmonieux de céréales, fruits secs et graines, les mueslis combinent **savoir et nutriments** pour un petit déjeuner ou une collation équilibrée.



Servez avec des fruits frais pour plus de vitamines.

Nos mueslis croustillants

Généreusement enrobés et délicatement dorés, les mueslis croustillants marient **texture et saveurs** pour des instants gourmands et énergétiques.



A utiliser en topping pour sublimer vos desserts.

Nos céréales soufflées

Légères et croustillantes, ces céréales s'intègrent facilement dans des mélanges ou s'apprécient seules pour un petit déjeuner rapide.



Ajoutez-les à des yaourts pour une texture légère et croustillante.



Focus sur les flocons, l'ingrédient passe partout par excellence

UNE GRANDE POLYVALENCE

Pour le petit déjeuner : bowls ou smoothies pour ajouter du croquant et des fibres.

En pâtisserie : biscuits, muffins ou cakes pour apporter texture et légèreté.

En topping : sur des yaourts, salades ou gratins pour une touche croquante.

Recettes salées : dans des croquettes ou galettes en tant que base.

Le saviez-vous ?

UN PROCÉDÉ SIMPLE ET MAÎTRISÉ POUR GARANTIR LA QUALITÉ OPTIMALE DE NOS FLOCONS

1. SÉLECTION ET TRI DES CÉRÉALES

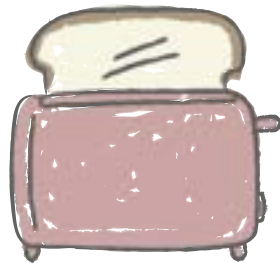
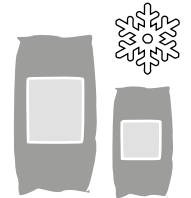
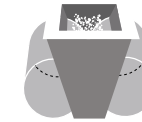
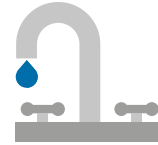
2. NETTOYAGE DES GRAINS

3. CUISSON À LA VAPEUR

4. APLATISSEMENT DES GRAINS SOUS ROULEAUX

5. SÉCHAGE

6. REFROIDISSEMENT ET CONDITIONNEMENT



Intérêt nutritionnel

Les flocons contiennent généralement **plus de fibres et de protéines** que les céréales sucrées classiques, dans lesquelles on retrouve souvent des sucres ajoutés et des graisses saturées.

DE VÉRITABLES ATOUTS EN FOODSERVICE

Facilité d'intégration

Simple à intégrer dans les recettes et les processus de production, ils s'utilisent **crus ou après une légère cuisson.**



Des flocons aux profils variés

Avec de **nombreuses saveurs et textures**, allant de la douceur de l'avoine à la richesse du quinoa, en passant par le goût marqué du sarrasin et la légèreté du riz. Chaque variété apporte une **expérience unique.**

Nos produits, coup de coeur



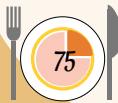
Flocons d'avoine gros
Riche en fibres, source de protéines
3 kg



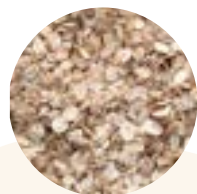
75 portions
de 40 g
0,11€/portion



Flocons d'avoine petit
Riche en fibres, source de protéines
3 kg*



75 portions
de 40 g
0,11€/portion



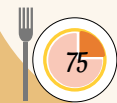
Flocons aux 5 céréales
Céréales complètes, riche en fibres,
source de protéines
3 kg



50 portions
de 60 g
0,19€/portion



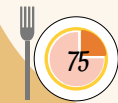
Muesli crunchy
Céréales complètes, riche en fibres,
sans huile de palme
3 kg



75 portions
de 40 g
0,28€/portion



Muesli croustillant aux fruits
Céréales complètes, riche en fibres,
sans huile de palme
3 kg



75 portions
de 40 g
0,34€/portion

**Existe aussi en format 750 g*



**Muesli croustillant
au chocolat noir intense**
Céréales complètes, riche en fibres,
sans huile de palme
3 kg



75 portions
de 40 g
0,40€/portion



Pétales de maïs nature
Faible teneur en matières grasses,
source de fibres, sans huile de palme,
8 kg



266 portions
de 30 g
0,16€/portion



Perles de maïs au miel
Faible teneur en matières grasses,
sans huile de palme
10 kg*



333 portions
de 30 g
0,21€/portion



Riz soufflé cacao
Source de fibres, sans huile de palme
10 kg



333 portions
de 30 g
0,24€/portion



Pops de blé au miel
Riche en fibres, sans huile de palme
8 kg



266 portions
de 30 g
0,26€/portion

**Existe aussi en format 1,5 kg*

Coût indicatif sur la base du tarif brut du Catalogue 2025.



LES SUCRES & ÉDULCORANTS



Le saviez-vous ?

Markal est
la 1^{ère} marque
achetée en magasins
bio pour la catégorie
Sucre & Édulcorants.

*SOURCE : BIOANALYTICS, CA, CAM P3 2024

LES SUCRES & ÉDULCORANTS

Les sucres & édulcorants, l'art de sucrer sans compromis

Le sucre de canne

Le sucre de canne est une alternative **savoureuse** au sucre issu de la betterave sucrière. Il se distingue par sa **saveur authentique** et ses **arômes subtils**, qui varient selon son processus de fabrication.



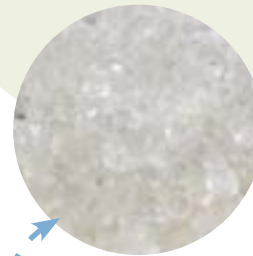
Le sucre blond apporte un goût subtil de vanille

Le sucre brun apporte un goût prononcé de caramel



Les alternatives

Les sirops et autres alternatives permettent de **diversifier les saveurs** tout en réduisant l'utilisation de sucres cristallisés. Ils répondent aux besoins des consommateurs en quête de produits plus **bruts et adaptés** à des **régimes spécifiques**.



Le fructose apporte un pouvoir sucrant supérieur

Le sirop d'érable apporte des notes boisées



Focus sur le sucre de canne, une nuance pour chaque saveur

BLOND ? ROUX ? BRUN ? QUELLE DIFFÉRENCE ?



Le sucre de canne se compose principalement de **saccharose** et de **mélasse** en quantité variable. La mélasse est un sirop visqueux et incristallisable issu de la canne à sucre et qui permet d'enrichir le sucre de canne d'une saveur **profonde et complexe**.

On distingue différents types de sucre de canne selon la teneur en mélasse :

Sucre blanc : Pratiquement sans mélasse.

Sucre "blond" : Très faible quantité de mélasse.

Sucre roux/"brun" : Faible quantité de mélasse.

Sucre complet : Quantité modérée de mélasse.

Le saviez-vous ?

Le sucre de canne est issu du **jus de canne à sucre**, qui est **chauffé** pour éliminer l'eau et **concentrer les sucres**.

Après **purification**, on obtient des cristaux de sucre, dont la couleur varie selon la quantité de mélasse restante.



DE VÉRITABLES ATOUTS EN FOODSERVICE



Optimisation de la cuisson

Grâce à sa mélasse, le sucre de canne **améliore la caramélisation**. De plus, l'usage de mélasse permet d'**apporter de l'humidité** à vos produits, les rendant plus **moelleux** et savoureux.

Des saveurs multiples










Le sucre de canne se décline sous **différentes nuances**, chacune apportant des **profils de goût distincts**, idéales pour enrichir vos préparations culinaires avec des saveurs uniques.

Meilleure perception par les consommateurs

Le sucre de canne bénéficie d'une image plus « **authentique** » et moins **industriel**, répondant à une demande croissante pour des **produits plus bruts**.



Nos produits, coup de coeur

	Intensité sucrée		
Sucre doux			
Sucre riche			
Sucre intense			



Sucre blond de canne
Parfum léger, goût vanillé
Sucre doux,
5 kg*



*Existe aussi en format 1 kg



**Sucre roux de canne
(non-bio)**
Parfum prononcé, goût caramélisé
Sucre doux, 5 kg*



*Existe aussi en format 1 kg



Sucre brun de canne
Parfum prononcé, goût caramélisé
Sucre doux, 5 kg*



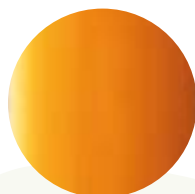
*Existe aussi en format 1 kg



Sucre complet de canne
Parfum puissant, goût de réglisse
Sucre doux, 5 kg*



*Existe aussi en format 750 g



Sirop d'agave
Parfum léger, goût neutre
Sucre riche,
330 g



Sirop d'érable
Parfum léger, goût boisé, IG bas
Sucre intense,
75 cl*



*Existe aussi en format 25 cl



Fructose fin
Parfum léger, goût neutre, IG bas
Sucre intense, 1 kg
(non-bio)



**Sucre de canne roux
morceaux**
Parfum léger, goût caramélisé
Sucre doux, 1 kg





LES FRUITS SECS ET FRUITS À COQUE



Le saviez-vous ?

Les Français
consomment en
moyenne **500 g de noix**
chaque année !

*SOURCE : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, 2024

LES FRUITS SECS ET FRUITS À COQUE

Les fruits secs et à coque, des plaisirs simples et authentiques

Nos fruits secs

Les fruits secs sont faciles à stocker et sont plus simples à utiliser que les fruits frais. Ils sont une **excellente source d'énergie** et s'intègrent facilement dans de nombreux plats.



Il est possible de légèrement réhydrater les fruits secs pour les rendre plus tendres et juteux.

Les fruits secs s'accordent à merveille avec des vins doux ou des spiritueux.

Nos fruits à coque

Les fruits à coque allient **savoir, texture et apports nutritionnels**, pour des créations à la fois gourmandes et saines. Ils s'intègrent aisément dans des menus **modernes et sophistiqués**.



Il est recommandé de consommer 30 g de fruits à coque par jour.

Torréfiez des amandes ou noisettes pour intensifier leur saveur.



Focus sur les fruits secs, l'intensité du fruit à portée de main

FRUITS SECS VS FRUITS FRAIS, QUELLE DIFFERENCE ?

Les fruits secs sont **plus concentrés en nutriments** que les fruits frais, mais perdent une partie des vitamines sensibles à la chaleur lors du processus de déshydratation. En revanche, les **fibres et minéraux restent préservés**.

Les fruits secs restent donc une **bonne source de nutriments**, mais sont à consommer en plus petites portions que les fruits frais !

Le saviez-vous ?

LES SECRETS DE LA DÉSHYDRATATION

Il existe plusieurs méthodes pour obtenir des fruits déshydratés :

Séchage au soleil : Méthode traditionnelle permettant de conserver une saveur naturelle.

Séchage à l'air chaud : Procédé rapide qui permet une bonne conservation des nutriments.

Lyophilisation : Méthode douce permettant de préserver au mieux les saveurs et l'essence des fruits.

DE VÉRITABLES ATOUTS EN FOODSERVICE

Gain de temps et de main-d'œuvre

Prêts à l'emploi, les fruits secs permettent un **gain de temps** en cuisine.

Conservation prolongée

Les fruits secs ont une **longue durée de vie**, ce qui permet de réduire le gaspillage et d'optimiser les stocks.

Valeur ajoutée gustative

Leur concentration en saveurs les rend idéaux pour **apporter de la texture** et des **goûts riches**, tout en étant une alternative saine au sucre cristallisé.



Nos produits, coup de coeur



Amandes décortiquées
Riche en fibres, source de protéines
5 kg

  **250 portions**
de 20 g
0,31€/portion



Noisettes décortiquées
Riche en fibres,
5 kg

  **250 portions**
de 20 g
0,27€/portion



Cerneaux de noix
Source de protéines,
150 g

  **5 portions**
de 30 g
0,90€/portion



Noix de cajou
Source de protéines,
250 g

  **12 portions**
de 20 g
0,39€/portion



Noix de coco râpée
Riche en fibres,
3 kg

  **150 portions**
de 20 g
0,15€/portion



Baies de Goji
Riche en fibres,
10 KG (2 x 5 kg)

  **500 portions**
de 20 g
0,37€/portion



Abricots bruns
Riche en fibres,
250 g

  **6 portions**
de 40 g
0,61€/portion



**Pruneaux d'Agen IGP
dénoyautés**
Riche en fibres,
500 g

  **12 portions**
de 40 g
0,51€/portion



Marrons entiers
Source de fibres,
210 g

  **5 portions**
de 40 g
0,95€/portion

Coût indicatif sur la base du tarif brut du Catalogue 2025.



Le saviez-vous ?

Luce est
la 2^{ème} marque
achetée en magasin bio
dans la catégorie
Conserves

*SOURCE : BIOANALYTICS CA CAM 09 24

Luce : un allié indispensable de la restauration durable



Nos tomates

Nos références tomatées proviennent d'une coopérative en Emilie Romagne, Italie, qui cultive des tomates gorgées de soleil en plein champs.



Idéales en sauces, soupes, ou pour des plats mijotés ...



Nos légumes & légumineuses

Les légumineuses sont pleines de bienfaits à condition de les choisir de qualité, cultivées sur leurs terres de prédilection. Voilà pourquoi les légumes et légumineuses Luce viennent de France et d'Italie, de plantations biologiques au savoir-faire et à la traçabilité exemplaires.



À incorporer dans des soupes ou ragoûts, ou faire des salades rapides...



Nos pâtes

Fabriquées en Italie avec un savoir-faire traditionnel, elles sont façonnées à l'aide de moules en bronze pour garantir une texture unique. Ce procédé artisanal permet aux pâtes d'absorber parfaitement les sauces, offrant ainsi une expérience culinaire authentique et pleine de saveurs. Chaque étape de fabrication respecte les plus hauts standards de qualité pour vous offrir des pâtes d'exception.



À la carbonara, à la bolognaise, au pesto, ou encore des pâtes à la sauce tomate rôtie avec du basilic...



Focus sur nos références tomates

FOCUS SUR LES DIFFÉRENTES PASSATA



Les Passatas, ingrédients phares de la cuisine italienne, se déclinent en plusieurs variantes offrant des saveurs et textures uniques. Nature, basilic, jaune ou rustica, chacune a sa propre personnalité permettant de varier les plaisirs.

La Passata nature c'est 100% de tomates moulinées, et « basta » ! Elle apporte une texture veloutée et une saveur intense de tomates aux plats.

La Passata au basilic ajoute une touche d'Italie à toutes les recettes. Elle ajoute une touche aromatique à tous les plats grâce au basilic mélangé à la purée de tomates.

Avec sa consistance plus épaisse qu'un coulis classique, **la Passata Rustica** apporte une touche de tradition italienne à table. Elle évoque un style plus traditionnel et authentique avec un goût plus prononcé.

La Passata jaune est cuisinée exclusivement avec des tomates jaunes. Son léger goût naturellement sucré donne de la douceur aux plats.

Le saviez-vous ?

Depuis plus de 20 ans, Luce travaille main dans la main avec des coopératives italiennes animées par une passion dévorante pour les produits durables et les terroirs méditerranéens. Au cœur de l'Italie, dans les régions ensoleillées du Latium et de la Vallée de Sarno, elles cueillent des tomates bio mûries au soleil, dans des champs ouverts, puis les transforment. Luce prête particulièrement attention à la fraîcheur, au goût et à la qualité des tomates qu'elle propose.



DE VÉRITABLES ATOUTS EN FOODSERVICE

TOMATES CONCASSÉES ET PELÉES

Comment choisir ?

Les tomates concassées sont idéales pour des recettes où une texture plus présente est souhaitée, comme les sauces rustiques ou les plats mijotés.

Les tomates pelées, quant à elles, sont plus adaptées aux sauces lisses et aux recettes nécessitant une texture uniforme, mais elles peuvent être écrasées ou hachées selon les besoins. Le choix dépend donc de la texture et de l'intensité de goût que vous souhaitez pour votre plat.

Gain de temps

Les tomates en conserve sont prêtes à l'emploi, ce qui élimine l'étape de la découpe et du pelage.

Conservation longue

Grâce à leur longue durée de vie, les conserves permettent de réduire le gaspillage alimentaire et de maintenir un stock stable, même pour des produits saisonniers ou peu utilisés.

Nos produits, coup de coeur



Tomates pelées

Parfaites pour des préparations rapides : sauces, pâtes, tartes...
800 g

 **8 portions de 100 g**
0,27€/portion



Tomates concassées

S'adaptent aussi bien aux plats mijotés qu'à des recettes sans cuisson
2,5 kg

 **25 portions de 100 g**
0,27€/portion



Passata nature

Apporte une texture veloutée et une saveur intense de tomates à vos plats
680 g

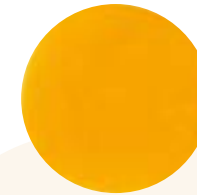
 **6 portions de 100 g**
0,26€/portion



Passata basilic

Texture veloutée et note herbacée qui réhaussent le goût des plats
680 g

 **6 portions de 100 g**
0,27€/portion



Passata jaune

100% tomates jaunes son léger goût naturellement sucré donne de la douceur aux plats
400 g

 **4 portions de 100 g**
0,44€/portion



Haricots verts

Source de fibres
A consommer chaud ou froid
800 g

 **8 portions de 100 g**
0,37€/portion



Ketchup sans sucres ajoutés


Idéal pour assaisonner tous les plats
Sans sucres ajoutés
500 g

 **5 portions de 100 g**
0,63€/portion



Calamarata blancs

Source de protéines, moule en bronze, séchage basse température
500 g

 Cuisson (11 min)

 **5 portions de 100 g**
0,40€/portion


Nouveauté

Gros format à venir



Casarecce blancs

Source de protéines, moule en bronze, séchage basse température
500 g

 Cuisson (6 min)

 **5 portions de 100 g**
0,43€/portion


Nouveauté

Gros format à venir



Lumaconi blancs

Source de protéines, moule en bronze, séchage basse température
500 g

 Cuisson (8 min)

 **5 portions de 100 g**
0,43€/portion

Nouveauté

Gros format à venir

Coût indicatif sur la base du tarif brut du Catalogue 2025.

NOS MARQUES DISTRIBUÉES



Depuis 1993, KAOKA s'engage dans une démarche bio équitable avec quatre filières cacao au Pérou, en Équateur, à São Tomé et en République Dominicaine pour garantir un chocolat de haute qualité.



Savourez de nombreuses références de chocolats pâtisseries, pépites et palets de chocolat.



Les Lumineuses réinventent les légumineuses bio en savoureuses créations sucrées et salées, parfaites pour mêler plaisir et apports nutritionnels lors des moments conviviaux.

Laissez-vous tenter par une large gamme de pois chiches et fèves grillés, enrobés d'épices aux saveurs uniques et variées.



L'eau de source Montarcher, issue des roches granitiques des Monts du Forez, se distingue par sa douceur et sa faible minéralité, et est soigneusement embouteillée en verre pour préserver sa pureté.

Redécouvrez l'eau de source à travers 4 références plates et pétillantes, proposées aux formats 33 cl et 1 L, exclusivement en bouteilles en verre.



Fondée en Provence, Mémoire d'un Instant propose des thés bio aux saveurs éclatantes et inédites, confectionnés à partir de feuilles entières cueillies à la main et valorisant un savoir-faire artisanal et durable.



Avec Touch Organic, savourez des thés bio et équitables aux saveurs intemporelles et subtiles, idéaux pour ceux qui recherchent des plaisirs simples et naturels.



Explorez une gamme variée de thés bio et équitables : thés noirs, verts et blancs, aux arômes subtils et délicats.



NON BIO



Basé en Bretagne, Le Paludier de Guérande perpétue un savoir-faire traditionnel de récolte du sel de mer naturellement gris à la main afin d'offrir des produits locaux et authentiques.

Appréciez le sel de Guérande dans toutes ses déclinaisons : gros sel, fleur de sel, sel moulu et aromatisé.

L'équipe commerciale, à votre écoute



DIRECTEUR COMMERCIAL

Alexis Peysson
alexis.peysson@markal.fr
04 75 58 72 20

L'équipe commerciale est à votre écoute pour vous conseiller sur votre offre produits, les innovations et la promotion.

Demande de prix, développement de produits spécifiques, que vous soyez distributeurs ou transformateurs, un interlocuteur expert est à votre écoute.

Notre équipe du service clients vous accompagne sur le traitement de vos commandes, jusqu'à sa livraison, et sa facturation.

Nos Commerciaux et Comptes clés



COMPTE CLÉ FOOD SERVICE

ISABELLE CHARLIN
isabelle.charlin@markal.fr
06 33 59 16 13



COMPTE CLÉ B TO B INDUSTRIE

VALERIE BONVILLAIN
valerie.bonvillain@markal.fr
07 85 00 85 07



CHARGÉ DE CLIENTÈLE BTOB

NICOLAS KHARCHOUF
foodservice@markal.fr
04 75 58 90 38

Notre Equipe service clients

RESPONSABLE SERVICE CLIENT

Laëtitia Vitry - 04 75 58 89 13

CHEFFE D'ÉQUIPE SERVICE CLIENTS

Amélie Junique



ADV FRANCE

commande@markal.fr / 04 75 58 89 10

Administratif

SAV

sav@markal.fr / 04 75 58 90 36

Retrouvez nos conditions Générales de Ventes, pages 30 et 31.

SERVICE COMPTABILITÉ

comptabilite@markal.fr / 04 75 58 89 11

SERVICE QUALITÉ

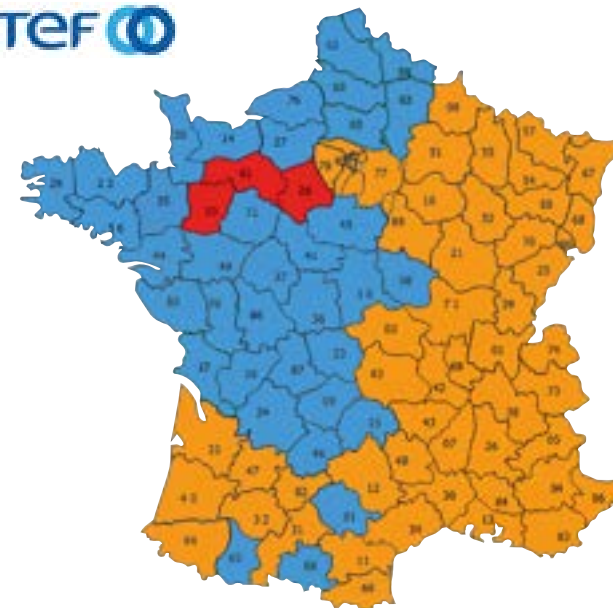
qualite@markal.fr / 04 75 58 90 37

À propos de votre livraison

LA CARTE DES DÉLAIS STEF TRANSPORT VALENCE

Attention les délais ci-dessous ne sont pas garantis, ils peuvent être un peu plus longs en cas de surcharge, de jours fériés ou de fort trafic.

STEF



Livraison en jour C càd en 72 H

Livraison en jour C càd en 48 H

Livraison en jour B càd en 24 H

Pour toutes commandes **avant 15 h**, départ le lendemain matin et livraison en fonction du délai d'acheminement entre 24h et 72h.

Certaines localités ou destinataires ne sont pas livrés quotidiennement. Délais donnés à titre indicatif.

Pour plus de précision consulter le site internet des transports STEF : www.ste-tfe.fr

TARIFS AU 1^{ER} MARS 2025

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palettte
CÉRÉALES											
AVDS25	MARKAL	3329482820256	AVOINE DÉCORTIQUÉE	France	25 KG	SAC	1	58,56	4	10	40
BLEMP55	MARKAL	3329482071054	BLÉ MONDE PRÉCUIT	France, Italie	5 KG	SAC	1	18,16	12	8	96
PILS5	MARKAL	3329480001206	BOULGOUR DE BLÉ DUR COMPLET "PILPIL"	France	5 KG	SAC	1	16,64	12	8	96
PILS10	MARKAL	3329480002531	BOULGOUR DE BLÉ DUR COMPLET «PILPIL»	France	10 KG	SAC	1	21,73	6	12	72
PILS25	MARKAL	3329487110253	BOULGOUR DE BLÉ DUR COMPLET «PILPIL»	France, Italie	25 KG	SAC	1	79,18	4	8	32
SPE55	MARKAL	3329480001213	BOULGOUR D'ÉPEAUTRE "SPELTA"	France	5 KG	SAC	1	22,32	12	8	96
SPE25	MARKAL	3329482030259	BOULGOUR D'ÉPEAUTRE "SPELTA"	France	25 KG	SAC	1	108,71	4	10	40
BARS5	MARKAL	3329480001220	BOULGOUR D'ORGE "BARLY"	UE	5 KG	SAC	1	13,99	12	8	96
BARS25	MARKAL	3329482060256	BOULGOUR D'ORGE "BARLY"	UE	25 KG	SAC	1	67,22	4	10	40
BOUFC1	MARKAL	3329482021127	BOULGOUR FIN	Italie	1 KG	UVC	6	3,51	14	7	98
BOUFS5	MARKAL	3329482021059	BOULGOUR FIN	France, Italie	5 KG	SAC	1	16,89	12	8	96
BOUFFRC1	MARKAL	3329480001039	BOULGOUR FIN	France	1 KG	UVC	6	3,66	14	7	98
BOUFFRS5	MARKAL	3329480000131	BOULGOUR FIN	France	5 KG	SAC	1	14,25	12	8	96
BOUFFRS10	MARKAL	3329480001183	BOULGOUR FIN	France	10 KG	UVC	1	32,44	6	12	72
BOUGC1	MARKAL	3329482011128	BOULGOUR GROS	Italie	1 KG	UVC	6	3,51	14	7	98
BOUGS5	MARKAL	3329482011050	BOULGOUR GROS	France, Italie	5 KG	SAC	1	16,89	12	8	96
BOUGFRC1	MARKAL	3329480001008	BOULGOUR GROS	France	1 KG	UVC	6	3,66	14	7	98
BOUGFRS5	MARKAL	3329480000124	BOULGOUR GROS	France	5 KG	SAC	1	14,25	12	8	96
BOUGFRS10	MARKAL	3329480001022	BOULGOUR GROS	France	10 KG	UVC	1	32,44	6	12	72
COU4CBDAS20	MARKAL	3329486390205	COUSCOUS 4 CÉRÉALES	UE	20 KG	SAC	1	113,35	5	10	50
COULC1	MARKAL	3329480002364	COUSCOUS AUX LÉGUMES	UE / non UE	1 KG	UVC	10	7,51	9	10	90
COUBC1	MARKAL	3329486421121	COUSCOUS BLANC	UE	1 KG	UVC	6	3,27	14	8	112
COUBS5	MARKAL	3329486421053	COUSCOUS BLANC	UE	5 KG	SAC	1	15,39	10	17	170
COUCC1	MARKAL	3329486411122	COUSCOUS COMPLET	UE	1 KG	UVC	6	3,2	14	8	112
COUCS5	MARKAL	3329486411054	COUSCOUS COMPLET	UE	5 KG	SAC	1	15,02	10	17	170
COUDCS5	MARKAL	3329486480050	COUSCOUS DEMI COMPLET	UE	5 KG	SAC	1	15,15	10	17	170
COUES5	MARKAL	3329486471058	COUSCOUS ÉPEAUTRE	UE / non UE	5 KG	SAC	1	31,2	10	17	170
COULPCSGS4	MARKAL	3329480001237	COUSCOUS LENTILLES CORAIL & POIS CHICHES	Italie	4 KG	UVC	1	40,00	10	17	170
COUMRSGC500	MARKAL	3329486495009	COUSCOUS MAIS RIZ SANS GLUTEN	Italie	500 G	UVC	6	3,54	16	11	176



BOULGOUR FIN



BOULGOUR D'ORGE «BARLY»



COUSCOUS DEMI COMPLET



COUSCOUS ÉPEAUTRE

* Retrouvez parmi nos nouveautés les références en 5 kg. Origine France garantie possible sur demande.

TVA 5,5% pour toutes les pages, hors chocolat lait et blanc.

Tous nos emballages des produits secs en dernière page de notre catalogue.

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palettte
COUMC1	MARKAL	3329480002357	COUSCOUS MAROCAIN	UE / non UE	1 KG	UVC	10	7,33	9	10	90
COUMCC1	MARKAL	3329480002340	COUSCOUS MENTHE CITRON	UE / non UE	1 KG	UVC	10	7,33	9	10	90
COUQFC500	MARKAL	3329486000166	COUSCOUS QUINOA FARRO	UE / non UE	500 G	UVC	6	4,38	16	11	176
COUSASGC400	MARKAL	3329486000142	COUSCOUS SARRASIN SANS GLUTEN	UE	400 G	UVC	6	4,21	16	11	176
EPENS5	MARKAL	3329482311051	ÉPEAUTRE DU NORD	Italie	5 KG	SAC	1	14,93	13	13	180
EPEPS5	MARKAL	3329480001282	ÉPEAUTRE PRÉCUIT	France	5 KG	UVC	1	20,49	12	8	96
EPEPS25	MARKAL	3329482080254	ÉPEAUTRE PRÉCUIT	France, Italie	25 KG	SAC	1	103,76	4	10	40
MAIPCC500	MARKAL	3329488631207	MAIS POP CORN	France	500 G	UVC	6	1,87	24	8	192
MEL4CPS5	MARKAL	3329482101058	MELANGE 4 CÉRÉALES PRÉCUITES	UE	5 KG	SAC	1	19,47	13	13	180
MELGOS5	MARKAL	3329480001329	MÉLANGE GOURMAND	UE / non UE	5 KG	UVC	1	27,66	12	8	96
MILDC1	MARKAL	3329482411126	MILLET DÉCORTIQUÉ	Ukraine	1 KG	UVC	6	3,01	17	7	119
MILDS5	MARKAL	3329482411058	MILLET DÉCORTIQUÉ	Ukraine	5 KG	SAC	1	14,28	13	13	180
A venir	MARKAL	A venir	MIX A L'INDIENNE BOULGOUR D'ORGE & LENTILLES CORAIL	UE / non UE	A VENIR	A venir	A venir	A venir	A venir	A venir	A venir
A venir	MARKAL	A venir	MIX A LA PROVENCALE BOULGOUR DE BLÉ & LENTILLES VERTES	UE / non UE	A VENIR	A venir	A venir	A venir	A venir	A venir	A venir
A venir	MARKAL	A venir	MIX A LA MÉDITERRANENNE BOULGOUR D'ORGE & POIS CASSÉS	UE / non UE	A VENIR	A venir	A venir	A venir	A venir	A venir	A venir
A venir	MARKAL	A venir	MIX A L'ORIENTALE BOULGOUR DE BLÉ & POIS CHICHES	UE / non UE	A VENIR	A venir	A venir	A venir	A venir	A venir	A venir
ORGMS5	MARKAL	3329482211054	ORGE MONDÉ	Italie	5 KG	SAC	1	11,13	13	13	180
ORGMP55	MARKAL	3329480001336	ORGE MONDÉ PRÉCUIT	France, Italie	5 KG	UVC	1	12,49	12	8	96
ORGPS5	MARKAL	3329482231052	ORGE PERLÉ	Italie	5 KG	SAC	1	11,25	13	13	180
PETES5	MARKAL	3329482321050	PETIT ÉPEAUTRE	Italie, France	5 KG	SAC	1	20,19	13	13	180
POLIS5	MARKAL	3329486371051	POLENTA INSTANTANÉE	Italie	5 KG	SAC	1	15,92	13	13	180
SARDC1	MARKAL	3329482511123	SARRASIN DÉCORTIQUÉ	UE	1 KG	UVC	6	5,04	14	7	98
SARDS5	MARKAL	3329482511055	SARRASIN DÉCORTIQUÉ	UE	5 KG	SAC	1	21,44	12	8	96
SARGKS5	MARKAL	3329482541052	SARRASIN GRILLÉ KASHA	UE	5 KG	SAC	1	29,28	12	8	96
SEICSS5	MARKAL	3329482911053	SEIGLE COMPLET	Italie	5 KG	SAC	1	9,65	13	13	180
SEMBFS5	MARKAL	3329486341054	SEMOULE BLANCHE FINE	UE	5 KG	SAC	1	13,82	13	13	180
SEMBGS5	MARKAL	3329486321056	SEMOULE BLANCHE GROSSE	UE	5 KG	SAC	1	15,21	13	13	180
SEMCF55	MARKAL	3329486331055	SEMOULE COMPLÈTE FINE	UE	5 KG	SAC	1	13,27	13	13	180
SEMMFC1	MARKAL	3329486311125	SEMOULE MAIS FINE	Italie	1 KG	UVC	6	2,87	14	6	84
SEMMFS5	MARKAL	3329486311057	SEMOULE MAIS FINE	Italie	5 KG	SAC	1	13,07	13	13	180
SONAS3	MARKAL	3329482681031	SON AVOINE	UE	3 KG	SAC	1	9,42	12	8	96



EPEAUTRE DU NORD



MÉLANGE 4 CÉRÉALES PRÉCUITES




ORGE PERLÉ



POLENTA



SON AVOINE

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
GRAINES											
DUOLBQ55	MARKAL	3329480001275	DUO LENTILLES BELUGA QUINOA	Non UE	5 KG	UVC	1	39,73	13	14	180
GRAAC250	MARKAL	3329488711251	GRAINES D'AMARANTE	Inde	250 G	UVC	6	1,70	24	10	240
GRACHADC250	MARKAL	3329480002586	GRAINES DE CHANVRE DÉCORTIQUÉES 	France	250 G	UVC	6	6,07	14	8	112
GRACHS3	MARKAL	3329488730030	GRAINES DE CHIA	Non UE	3 KG	SAC	1	25,80	12	8	96
GRACOS3	MARKAL	3329488211034	GRAINES DE COURGE	Chine	3 KG	SAC	1	29,81	18	8	144
GRALBS3	MARKAL	3329488811036	GRAINES DE LIN BRUN	Non UE	3 KG	SAC	1	11,08	13	13	180
GRALDS3	MARKAL	3329488311031	GRAINES DE LIN DORÉ	Non UE	3 KG	SAC	1	12,61	13	13	180
GRAPS3	MARKAL	3329488161032	GRAINES DE PAVOT	Turquie	3 KG	SAC	1	35,21	12	8	96
GRATS3	MARKAL	3329488411038	GRAINES DE TOURNESOL	UE	3 KG	SAC	1	12,84	18	7	126
QUIBC2	MARKAL	3329488611025	QUINOA BLANC	Non UE	2 KG	UVC	4	14,01	12	7	84
QUIBS5	MARKAL	3329488611056	QUINOA BLANC	Non UE	5 KG	SAC	1	34,76	13	13	180
QUIDRBS5	MARKAL	3329480001343	QUINOA DUO ROUGE & BLANC	Non UE	5 KG	UVC	1	36,57	13	14	180
QUIRS5	MARKAL	3329488640056	QUINOA ROUGE	Non UE	5 KG	SAC	1	35,51	12	8	96
QUIRREC500	MARKAL	3329488651205	QUINOA ROUGE & RIZ ÉTUVÉ	Non UE	500 G	UVC	6	3,23	24	8	192
QUIRRES5	MARKAL	3329480001329	QUINOA ROUGE & RIZ ÉTUVÉ	Non UE	5 KG	SAC	1	26,39	13	13	169
SESBCS3	MARKAL	3329488511035	SÉSAME BLOND COMPLET	Non UE	3 KG	SAC	1	21,90	18	7	126
SESCGS3	MARKAL	3329488541032	SÉSAME COMPLET GRILLÉ	Non UE	3 KG	SAC	1	22,80	18	7	126
SESDS3	MARKAL	3329488521034	SÉSAME DÉCORTIQUÉ	Non UE	3 KG	SAC	1	18,13	18	7	126
SESDGS3	MARKAL	3329480001367	SÉSAME DÉCORTIQUÉ GRILLÉ	Non UE	3 KG	UVC	1	24,40	18	7	126
SESDGS25	MARKAL	3329488550256	SÉSAME DÉCORTIQUÉ GRILLÉ	Non UE	25 KG	SAC	1	160,23	3	10	30
SESNS3	MARKAL	3329480001374	SÉSAME NOIR	Non UE	3 KG	UVC	1	20,65	18	7	126
SESNS25	MARKAL	3329488570254	SÉSAME NOIR	Non UE	25 KG	SAC	1	159,49	3	10	30
TRIQS5	MARKAL	3329488110054	TRIO DE QUINOA	Non UE	5 KG	SAC	1	38,82	13	13	180



GRAINES D'AMARANTE




GRAINES DE TOURNESOL



GRAINES DE SÉSAME DÉCORTIQUÉES









TRIO DE QUINOA

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
LÉGUMINEUSES											
FLAS5	MARKAL	3329484111055	FLAGEOLETS VERTS 	France	5 KG	SAC	1	32,93	12	8	96
HARAS5	MARKAL	3329484711057	HARICOTS AZUKIS	Non UE	5 KG	SAC	1	25,09	12	8	96
HARBMS5	MARKAL	3329484291054	HARICOTS BLANCS MEDIUM	Non UE	5 KG	SAC	1	22,46	12	8	96



HARICOTS AZUKIS



Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
HARNS5	MARKAL	3329484241059	HARICOTS NOIRS	Non UE	5 KG	SAC	1	23,27	12	8	96
HARRS5	MARKAL	3329484231050	HARICOTS ROUGES	Non UE	5 KG	SAC	1	26,84	12	8	96
LENBEC500	MARKAL	3329484485002	LENTILLES BELUGA 	France	500 G	UVC	6	3,72	24	8	192
LENBS5	MARKAL	3329484451052	LENTILLES BLONDES	Turquie	5 KG	SAC	1	21,76	13	13	180
LENC55	MARKAL	3329484441053	LENTILLES CORAIL	Turquie	5 KG	SAC	1	20,10	13	13	180
LENVC1	MARKAL	3329484411124	LENTILLES VERTES 	France	1 KG	UVC	6	5,41	14	7	98
LENV55	MARKAL	3329484411056	LENTILLES VERTES 	France	5 KG	SAC	1	25,98	12	8	96
A venir	MARKAL	A venir	LENTILLES VERTES CUISSON RAPIDE 	France	3 KG	AV	AV	A venir	A venir	AV	A venir
POICAS5	MARKAL	3329484611050	POIS CASSES VERTS	Italie	5 KG	SAC	1	19,28	13	13	180
A venir	MARKAL	A venir	POIS CASSÉS CUISSON RAPIDE 	France	3 KG	AV	AV	A venir	A venir	AV	A venir
POICH55	MARKAL	3329484311059	POIS CHICHES	Turquie	5 KG	SAC	1	19,59	13	13	180
A venir	MARKAL	A venir	POIS CHICHES CUISSON RAPIDE 	France	3 KG	AV	AV	A venir	A venir	AV	A venir
SOJS3	MARKAL	3329484511039	SOJA JAUNE	Italie	3 KG	SAC	1	9,45	13	13	180



LENTILLES CORAIL



POIS CASSÉS VERTS

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
RIZ											
RIZBFTC1	MARKAL	3329485431121	RIZ BASMATI BLANC FAIRTRADE	Non UE	1 KG	SAC	6	4,87	14	7	98
RIZBFTS5	MARKAL	3329485431053	RIZ BASMATI BLANC FAIRTRADE	Non UE	5 KG	SAC	1	22,87	13	13	169
RIZBCFTS5	MARKAL	3329485411055	RIZ BASMATI COMPLET FAIRTRADE	Non UE	5 KG	SAC	1	20,60	13	13	169
RIZBDCFTS5	MARKAL	3329485420057	RIZ BASMATI DEMI COMPLET FAIRTRADE	Non UE	5 KG	SAC	1	22,31	13	13	169
RIZJBS5	MARKAL	3329485651055	RIZ JASMIN BLANC	Non UE	5 KG	SAC	1	22,29	13	13	180
RIZJCS5	MARKAL	3329485631057	RIZ JASMIN COMPLET	Non UE	5 KG	SAC	1	20,58	13	13	180
RIZJDCS5	MARKAL	3329485641056	RIZ JASMIN DEMI COMPLET	Non UE	5 KG	SAC	1	22,08	13	13	180
RIZLBC1	MARKAL	3329485131120	RIZ LONG BLANC	Italie	1 KG	UVC	6	4,21	17	7	119
RIZLBC2	MARKAL	3329485131021	RIZ LONG BLANC	Italie	2 KG	UVC	4	7,94	12	7	84
RIZLBS5	MARKAL	3329485131052	RIZ LONG BLANC	Italie	5 KG	SAC	1	19,95	13	13	180
RIZLBCC1	MARKAL	3329485180012	RIZ LONG BLANC CAMARGUE 	France	1 KG	UVC	6	4,39	17	7	119
RIZLBCC5	MARKAL	3329485180050	RIZ LONG BLANC CAMARGUE 	France	5 KG	SAC	1	20,88	13	13	180
RIZLBEC1	MARKAL	3329485271123	RIZ LONG BLANC ÉTUVÉ	Non UE	1 KG	UVC	6	3,50	17	7	119
RIZLBES5	MARKAL	3329485271055	RIZ LONG BLANC ÉTUVÉ	Non UE	5 KG	SAC	1	16,91	13	13	180
RIZLCC1	MARKAL	3329485151128	RIZ LONG COMPLET	Italie	1 KG	UVC	6	4,13	17	7	119
RIZLCS5	MARKAL	3329485151050	RIZ LONG COMPLET	Italie	5 KG	SAC	1	19,38	13	13	180









RIZ BASMATI DEMI COMPLET FAIRTRADE



RIZ LONG BLANC DE CAMARGUE



RIZ LONG COMPLET

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
RIZLCCC1	MARKAL	3329485111122	RIZ LONG COMPLET CAMARGUE 	France	1 KG	UVC	6	3,88	17	7	119
RIZLCCS5	MARKAL	3329485111054	RIZ LONG COMPLET CAMARGUE 	France	5 KG	SAC	1	18,35	13	13	180
RIZLDCC1	MARKAL	3329485161127	RIZ LONG DEMI COMPLET	Italie	1 KG	UVC	6	4,32	17	7	119
RIZLDCC2	MARKAL	3329485161028	RIZ LONG DEMI COMPLET	Italie	2 KG	UVC	4	8,34	12	7	84
RIZLDCS5	MARKAL	3329485161059	RIZ LONG DEMI COMPLET	Italie	5 KG	SAC	1	21,06	13	13	180
RIZLDCCC1	MARKAL	3329485121121	RIZ LONG DEMI COMPLET CAMARGUE 	France	1 KG	UVC	6	3,95	17	7	119
RIZLDCCS5	MARKAL	3329485121053	RIZ LONG DEMI COMPLET CAMARGUE 	France	5 KG	SAC	1	18,64	13	13	180
RIZLGBC1	MARKAL	3329480001015	RIZ LONG GRAIN BLANC	Non UE	1 KG	UVC	6	3,09	17	7	119
RIZLGBC2	MARKAL	3329480000995	RIZ LONG GRAIN BLANC	Non UE	2 KG	UVC	4	5,74	12	7	84
RIZLGBS5	MARKAL	3329480000988	RIZ LONG GRAIN BLANC	Non UE	5 KG	SAC	1	15,64	13	13	180
RIZLGCC1	MARKAL	3329480000919	RIZ LONG GRAIN COMPLET	Non UE	1 KG	UVC	6	2,77	17	7	119
RIZLGDCC1	MARKAL	3329480000872	RIZ LONG GRAIN DEMI COMPLET	Non UE	1 KG	UVC	6	3,02	17	7	119
RIZLGDCS5	MARKAL	3329480000865	RIZ LONG GRAIN DEMI COMPLET	Non UE	5 KG	SAC	1	15,01	13	13	180
RIZMSS5	MARKAL	3329485471059	RIZ MÉLANGE SAUVAGE	Non UE	5 KG	SAC	1	22,17	13	13	180
RIZNCTS25	MARKAL	3329485550259	RIZ NOIR COMPLET	Non UE	25 KG	SAC	1	143,37	5	8	40
RIZPRS5	MARKAL	3329485480051	RIZ POUR RISOTTO	Italie	5 KG	SAC	1	26,81	13	13	180
RIZRBC1	MARKAL	3329485231127	RIZ ROND BLANC	Italie	1 KG	UVC	6	4,50	17	7	119
RIZRBC2	MARKAL	3329485231028	RIZ ROND BLANC	Italie	2 KG	UVC	4	8,71	12	7	84
RIZRBS5	MARKAL	3329485231059	RIZ ROND BLANC	Italie	5 KG	SAC	1	21,16	13	13	180
RIZRCC1	MARKAL	3329485251125	RIZ ROND COMPLET	Italie	1 KG	UVC	6	4,17	17	7	119
RIZRCS5	MARKAL	3329485251057	RIZ ROND COMPLET	Italie	5 KG	SAC	1	20,39	13	13	180
RIZRCCC1	MARKAL	3329485211129	RIZ ROND COMPLET CAMARGUE 	France	1 KG	UVC	6	3,89	17	7	119
RIZRCCS5	MARKAL	3329485211051	RIZ ROND COMPLET CAMARGUE 	France	5 KG	SAC	1	18,38	13	13	180
RIZRDCC1	MARKAL	3329485261124	RIZ ROND DEMI COMPLET	Italie	1 KG	UVC	6	4,39	17	7	119
RIZRDCCS5	MARKAL	3329485261056	RIZ ROND DEMI COMPLET	Italie	5 KG	SAC	1	20,70	13	13	180
RIZRGCS5	MARKAL	3329485191056	RIZ ROUGE COMPLET	Non UE	5 KG	SAC	1	27,61	13	13	180
RIZSS3	MARKAL	3329485311034	RIZ SAUVAGE	Non UE	3 KG	SAC	1	82,82	13	13	180
RIZTBFTC1	MARKAL	3329480001558	RIZ THAI BLANC FAIRTRADE	Thaïlande	1 KG	UVC	6	5,11	14	7	98
RIZTBFTS5	MARKAL	3329485531050	RIZ THAI BLANC FAIRTRADE	Thaïlande	5 KG	SAC	1	24,78	13	13	169
RIZTCFTS5	MARKAL	3329485541059	RIZ THAI COMPLET FAIRTRADE	Non UE	5 KG	SAC	1	22,80	13	13	169
RIZTDCFTS5	MARKAL	3329485521051	RIZ THAI DEMI COMPLET FAIRTRADE	Thaïlande	5 KG	SAC	1	23,94	13	13	169



RIZ LONG GRAIN BLANC



RIZ NOIR



RIZ POUR RISOTTO



RIZ ROND DEMI COMPLET



RIZ THAI BLANC FAIRTRADE



TVA 5,5% pour toutes les pages, hors chocolat lait et blanc.

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
PÂTES											
LUCALBC500	LUCE	3329480002463	CALAMARATA BLANCS	Italie	500 G	UVC	6	2,19	10	7	70
LUCASBC500	LUCE	3329480002456	CASERECCE BLANCS	Italie	500 G	UVC	6	2,04	10	13	130
COQBS5	MARKAL	3329489140050	COQUILLETES BLANCHES	Italie	5 KG	SAC	1	11,16	8	18	144
COQDCS5	MARKAL	3329489320056	COQUILLETES DEMI-COMPLÈTES	Italie	5 KG	SAC	1	11,16	8	18	144
CROBC500	MARKAL	3329489691200	CROZETS DE BLÉ 	France	500 G	UVC	6	3,56	20	7	140
CROSC500	MARKAL	3329489701206	CROZETS DE SARRASIN	UE	500 G	UVC	6	3,56	20	7	140
FARBS5	MARKAL	3329489160058	FARFALLINE BLANCS	Italie	5 KG	SAC	1	13,16	6	18	108
FUS3CS5	MARKAL	3329489560056	FUSILLI 3 COULEURS	Italie	5 KG	SAC	1	15,62	6	18	108
FUSBS5	MARKAL	3329489130051	FUSILLI BLANCS	Italie	5 KG	SAC	1	11,16	6	18	108
FUSDCS5	MARKAL	3329489350053	FUSILLI DEMI-COMPLETS	Italie	5 KG	SAC	1	11,16	6	18	108
LASBC250	MARKAL	3329489119162	LASAGNE BLANCHE	UE / non UE	250 G	UVC	12	1,37	20	8	160
LASBC5	MARKAL	3329489119056	LASAGNE BLANCHE	UE / non UE	5 KG	UVC	1	21,69	10	8	80
LASEC250	MARKAL	3329489429155	LASAGNE ÉPINARDS	UE / non UE	250 G	UVC	12	1,49	20	8	160
LULUMBC500	LUCE	3329480002470	LUMACONI BLANCS	Italie	500 G	UVC	6	2,19	10	7	70
MACBS5	MARKAL	3329489150059	MACARONIS BLANCS	Italie	5 KG	SAC	1	11,16	8	15	120
MACDCS5	MARKAL	3329489330055	MACARONIS DEMI-COMPLETS	Italie	5 KG	SAC	1	11,16	8	15	120
NOUBC500	MARKAL	3329489105158	NOUILLES BLANCHES	Italie	500 G	UVC	12	1,27	7	9	63
NOUDCC500	MARKAL	3329489305152	NOUILLES DEMI COMPLÈTES	Italie	500 G	UVC	12	1,27	7	9	63
ORZBS5	MARKAL	3329480001268	ORZO	Italie	5 KG	UVC	1	11,16	8	18	144
LUORZBC500	LUCE PATES	3329480001992	ORZO BLANC	Italie	500 G	UVC	12	1,29	12	8	96
PAPDCC500DZ	MARKAL	3329489306159	PAPILLONS DEMI COMPLETS	Italie	500 G	UVC	12	1,56	10	7	70
LUPATPPDCC500	LUCE PATES	3329480001985	PÂTES PERLÉES PIOMBI DEMI COMPLÈTES	Italie	500 G	UVC	10	1,29	13	130	8
PATPPDCS5	MARKAL	3329480002494	PÂTES PERLÉES PIOMBI DEMI COMPLÈTES	Italie	5 KG	UVC	1	11,16	8	15	120
PATPBC500	MARKAL	3329489109156	PÂTES POTAGE BLANCHES	Italie	500 G	UVC	12	1,27	12	8	96
PATPDCC500	MARKAL	3329489311153	PÂTES POTAGE DEMI COMPLÈTES	Italie	500 G	UVC	12	1,27	12	8	96
PENBS5	MARKAL	3329489100054	PENNE BLANCS	Italie	5 KG	SAC	1	11,16	7	15	105
PENDCS5	MARKAL	3329489340054	PENNE DEMI-COMPLETS	Italie	5 KG	SAC	1	11,16	7	15	105
LURIGBC500	LUCE	3329480002487	RIGATONI BLANCS	Italie	500 G	UVC	6	2,04	10	13	130
SPA3CC500	MARKAL	3329489405005	SPAGHETTI 3 COULEURS	UE	500 G	UVC	12	1,88	16	9	144
SPAABC500DZ	MARKAL	3329489532152	SPAGHETTI AIL-BASILIC	UE	500 G	UVC	12	2,12	16	9	144
SPACC500	MARKAL	3329489212153	SPAGHETTI COMPLETS	Italie	500 G	UVC	12	1,27	27	4	108



NOUVEAUTÉS



CASERECCE BLANCS



CALAMARATA BLANCS



FUSILLI 3 COULEURS



ORZO



PÂTES PERLÉES PIOMBI DEMI COMPLÈTES

NOUVEAUTÉS



LUMACONI BLANCS



RIGATONI BLANCS

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/Couche	Couches	Colis/Palette
SPADCC500	MARKAL	3329489312150	SPAGHETTI DEMI COMPLETS	Italie	500 G	UVC	12	1,27	27	4	108
SPAEC500DZ	MARKAL	3329489552150	SPAGHETTI ÉPEAUTRE	Italie	500 G	UVC	12	2,01	16	9	144
SPABS5	MARKAL	3329489120052	SPAGHETTIS BLANCS	Italie	5 KG	SAC	1	11,16	12	13	156
TAGBBC500	MARKAL	3329489117151	TAGLIATELLES BANDES BLANCHES	Italie	500 G	UVC	12	1,27	27	4	108
VERBC500	MARKAL	3329489113153	VERMICELLES BLANCS	Italie	500 G	UVC	12	1,27	7	10	70
VERDCC500	MARKAL	3329489313157	VERMICELLES DEMI COMPLETS	Italie	500 G	UVC	12	1,27	7	10	70



SPAGHETTIS BLANCS

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/Couche	Couches	Colis/Palette
FARINES											
FAR45C1	MARKAL	3329480001299	FARINE T45 ■ ■	France	1 KG	UVC	6	2,72	13	7	91
FAR45S5	MARKAL	3329480001312	FARINE T45 ■ ■	France	5 KG	UVC	1	12,64	10	16	160
FAR55C1	MARKAL	3329486191123	FARINE T55 ■ ■	France	1 KG	UVC	6	2,23	13	7	91
FAR55S5	MARKAL	3329486190058	FARINE T55 ■ ■	France	5 KG	SAC	1	9,63	14	12	168
FAR65C1	MARKAL	3329486271122	FARINE T65 ■ ■	France	1 KG	UVC	6	2,12	13	7	91
FAR65S5	MARKAL	3329486271054	FARINE T65 ■ ■	France	5 KG	SAC	1	9,59	14	12	168
FAR80C1	MARKAL	3329486241125	FARINE T80 ■ ■	France	1 KG	UVC	6	2,17	13	7	91
FAR80S5	MARKAL	3329486241057	FARINE T80 ■ ■	France	5 KG	SAC	1	9,46	14	12	168
FAR110C1	MARKAL	3329486251124	FARINE T110 ■ ■	France	1 KG	UVC	6	2,15	13	7	91
FAR110S5	MARKAL	3329486251056	FARINE T110 ■ ■	France	5 KG	SAC	1	9,35	14	12	168
FAR150C1	MARKAL	3329486281121	FARINE T150 ■ ■	France	1 KG	UVC	6	2,13	13	7	91
FAR150S5	MARKAL	3329486281053	FARINE T150 ■ ■	France	5 KG	SAC	1	9,24	14	12	168
FARCC500	MARKAL	3329486541201	FARINE DE CHÂTAIGNE ■ ■	France	500 G	UVC	6	7,27	14	8	112
FARCO400	MARKAL	3329487380038	FARINE DE COCO	Sri Lanka	400 G	UVC	6	2,46	14	11	154
FARDAC400	MARKAL	3329480002326	FARINE DE DRÊCHE AMBRÉE ■ ■	France	400 G	UVC	6	2,76	14	8	112
FARDBC400	MARKAL	3329480002319	FARINE DE DRÊCHE BLONDE ■ ■	France	400 G	UVC	6	2,76	14	8	112
FARGEBS5	MARKAL	3329480001305	FARINE DE GRAND ÉPEAUTRE BLANCHE ■ ■	France	5 KG	UVC	1	15,49	14	12	168
FARGEIS5	MARKAL	3329486521050	FARINE DE GRAND ÉPEAUTRE INTÉGRALE ■ ■	France	5 KG	SAC	1	17,08	14	12	168
FARLIC500	MARKAL	3329486185009	FARINE DE LIN	UE	500 G	UVC	6	4,01	14	8	112



FARINE T80



FARINE DE CHÂTAIGNE

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
FARLC500	MARKAL	3329486741205	FARINE DE LUPIN	France	500 G	UVC	6	2,95	14	8	112
FARMS5	MARKAL	3329486221059	FARINE DE MAÏS - sans gluten	Italie	5 KG	SAC	1	12,87	13	13	180
FARPEIS5	MARKAL	3329486731053	FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE INTÉGRALE	France	5 KG	SAC	1	26,47	14	12	168
FARPCS5	MARKAL	3329486201051	FARINE DE POIS CHICHES - sans gluten	France	5 KG	SAC	1	20,71	12	7	84
FARQC500	MARKAL	3329486551200	FARINE DE QUINOA - sans gluten	Non UE	500 G	UVC	6	5,09	19	9	171
FARRS5	MARKAL	3329486600052	FARINE DE RIZ - sans gluten	Italie	5 KG	SAC	1	22,66	13	13	180
FARSAC1	MARKAL	3329486231126	FARINE DE SARRASIN - sans gluten	France	1 KG	UVC	6	4,74	13	7	91
FARSAS5	MARKAL	3329486231058	FARINE DE SARRASIN - sans gluten	France	5 KG	SAC	1	19,79	14	13	182
FARSEC1	MARKAL	3329486261123	FARINE DE SEIGLE	France	1 KG	UVC	6	2,01	13	7	91
FARSE55	MARKAL	3329486261055	FARINE DE SEIGLE	France	5 KG	SAC	1	9,23	14	12	168
FARSOC250SI	MARKAL	3329487000158	FARINE DE SOUCHET	Non UE	250 G	UVC	6	3,55	24	8	192



FARINE SARRASIN

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
LUCE - CONSERVES											
LUGASC1	LUCE	3329489901569	GASPACHO	Espagne	1 L	UVC	6	3,35	19	6	114
LUJUSTOSSAC1	LUCE	3329489901576	JUS TOMATES SANS SEL AJOUTE	Italie	1 L	UVC	8	2,61	19	5	95
LUPASBC680	LUCE	3329489901545	PASSATA BASILIC	Italie	680 G	UVC	12	1,85	12	6	72
LUPASNBC500	LUCE	3329489901538	PASSATA NATURE BRIQUE	Italie	500 G	UVC	12	1,24	12	10	120
LUPASNC680	LUCE	3329489901521	PASSATA NATURE	Italie	680 G	UVC	12	1,77	12	6	72
LUPASRC680	LUCE	3329489901552	PASSATA RUSTICA	Italie	680 G	UVC	12	2,09	12	6	72
LUTOMPC800	LUCE	3329489901590	TOMATES PELEES	Italie	800 G	UVC	6	2,16	12	7	84
LUTOMCB25	LUCE	3329489901606	TOMATES CONCASSEES	Italie	2,5 KG	BTE	1	6,95	60	5	300
LUPASJC400	LUCE	3329480002449	PASSATA JAUNE	Italie	400 G	UVC	6	1,76	29	5	145
LUKETC500	LUCE	3329489901620	KETCHUP	UE / non UE	500 G	UVC	6	2,9	29	4	116
LUKETSSAC500	LUCE	3329489901514	KETCHUP SANS SUCRES AJOUTES	UE / non UE	500 G	UVC	6	3,16	29	4	116
LUCASTC840	LUCE	3329489904010	CASSOULET TOULOUSAIN	UE	840 G	UVC	6	6,15	12	12	144
LUHARVC800	LUCE	3329489900616	HARICOTS VERTS	France	800 G	UVC	12	2,94	6	12	72
LURAVBC800	LUCE	3329489904034	RAVIOLIS BOEUF	UE / non UE	800 G	UVC	6	4,15	12	12	144
LUSAUTLC840	LUCE	3329489904027	SAUCISSE TOULOUSE LENTILLES	UE	840 G	UVC	6	5,91	12	12	144



TOMATES PELÉES 800 G



TOMATES CONCASSEES 2,5 KG

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
ASSAISONNEMENTS ET CONDIMENTS											
HUINCDC500	MARKAL	3329480001565	HUILE DE COCO DÉSORODISÉE	Sri Lanka	500 G	UVC	6	4,19	17	12	204
HUINCVC250	MARKAL	3329480001589	HUILE DE COCO VIERGE	Sri Lanka	250 G	UVC	6	3,05	16	15	240
HUINCVC500	MARKAL	3329480001572	HUILE DE COCO VIERGE	Sri Lanka	500 G	UVC	6	5,45	17	12	204
LUHUICVC1	LUCE	3329480001534	HUILE DE COLZA VIERGE	UE	1 L	UVC	6	5,24	21	5	105
LUHUIFCB3	LUCE	3329480001510	HUILE DE Friture CUISSON	UE	3 L	UVC	1	17,83	48	6	288
LUHUINC25	LUCE	3329480001220	HUILE DE NOIX VIERGE	France	250 ML	UVC	6	6,27	57	5	285
LUHUISEVC50	LUCE	3329480001541	HUILE DE SÉSAME VIERGE	Non UE	500 ML	UVC	6	7,19	36	5	180
LUHUITDC1	LUCE	3329480001497	HUILE DE TOURNESOL DÉSORODISÉE	UE	1 L	UVC	6	5,98	21	5	105
LUHUITDB3	LUCE	3329480001503	HUILE DE TOURNESOL DÉSORODISÉE	UE	3 L	BID	1	17,24	48	6	288
LUHUITVC1	LUCE	3329480001473	HUILE DE TOURNESOL VIERGE	UE	1 L	UVC	6	5,52	21	5	105
LUHUITVB3	LUCE	3329480001480	HUILE DE TOURNESOL VIERGE	UE	3 L	BID	1	16,09	48	6	288
LUHUIOFC50	LUCE	3329480001664	HUILE D'OLIVE FRUITÉE	UE / non UE	500 ML	UVC	6	6,32	29	5	145
LUHUIOFC75	LUCE	3329480001657	HUILE D'OLIVE FRUITÉE	UE / non UE	750 ML	UVC	6	8,59	29	4	116
LUHUIOVC50	LUCE	3329489901026	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	UE / non UE	500 ML	UVC	6	6,21	29	5	145
LUHUIOVC75	LUCE	3329480001640	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	UE / non UE	750 ML	UVC	6	8,48	29	4	116
LUHUIOVB5	LUCE	3329489901002	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	UE / non UE	5 L	UVC	1	54,78	44	4	176
LUMAYCOC185	LUCE	3329489900470	MAYONNAISE COLZA	UE / non UE	185 G	UVC	6	2,76	34	12	408
LUMOUC700	LUCE	3329489900425	MOUTARDE A L'ANCIENNE	UE / non UE	700 G	UVC	6	5,41	18	9	162
LUMOUUC700	LUCE	3329489900388	MOUTARDE DE DIJON	UE / non UE	700 G	UVC	6	5,32	18	9	162
LUPESSC190	LUCE	3329489900319	PESTO SICILIANO	UE / non UE	190 G	UVC	12	4,40	16	10	160
LUSHOC50	LUCE	3329489900364	SHOYU	Non UE	50 CL	UVC	6	5,30	29	5	145
LUTAMC50	LUCE	3329489900340	TAMARI	Non UE	50 CL	UVC	6	5,96	29	5	145
LUVINBMC50	LUCE	3329489900326	VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE	Italie	50 CL	UVC	12	4,04	21	5	105
LUVINCC75	LUCE	3329489900333	VINAIGRE DE CIDRE	France	75 CL	UVC	6	3,15	23	5	115



HUILE DE NOIX DE COCO DÉSORODISÉE



HUILE DE NOIX DE COCO VIERGE



HUILE D'OLIVE FRUITÉE



HUILE D'OLIVE DOUCE 5L



HUILE DE NOIX






HUILE DE TOURNESOL

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
AIDES CULINAIRES											
ALGA AFC50	MARKAL	3329480002692	AGAR-AGAR EN FLOCON	UE	50 G	UVC	16	4,90	20	9	180
CREAPS25	MARKAL	3329486650255	CRÈME D'AVOINE PRÉCUITE	UE	25 KG	SAC	1	71,23	3	8	25
CRERPS25	MARKAL	3329486610259	CRÈME DE RIZ PRÉCUITE	Italie	25 KG	SAC	1	127,61	3	8	25
FECPTDC500	MARKAL	3329486985005	FÉCULE DE POMME DE TERRE	UE	500 G	UVC	6	3,31	19	9	171



CRÈME D'AVOINE PRÉCUITE

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
FECPTS5	MARKAL	3329486980055	FÉCULE DE POMME DE TERRE	UE	5 KG	SAC	1	28,17	12	8	96
ALGNPSC25	MARKAL	3329480002722	FEUILLES DE NORI POUR SUSHI	Non UE	25 G	UVC	15	6,50	20	9	180
FLOPTC2X2	MARKAL	3329486661022	FLOCONS DE POMME DE TERRE	Autriche	2 X 2 KG	UVC	2	15,48	20	4	80
GOMS3	MARKAL	3329486711031	GOMASIO	Non UE	3 KG	SAC	1	24,85	14	10	140
OLEVMS3	MARKAL	3329486701032	LEVURE MALTÉE NON BIO	UE / non UE	3 KG	SAC	1	38,40	7	6	42
EMIVTC175	MARKAL	3329480002258	ÉMINCÉ VÉGÉTAL TOURNESOL	UE	175 G	UVC	6	3,17	14	8	112
HACVPCF175	MARKAL	3329480002241	HACHÉ VÉGÉTAL POIS & FÉVEROLE* 	France	0,175	UVC	6	3,17	14	8	112
PROFSF10	MARKAL	3329487110109	PROTEINE SOJA FIN 	France, UE	2 X 5 KG	SAC	1	84,71	4	7	28
PROSGS10	MARKAL	3329487100100	PROTEINE SOJA GROS 	France, UE	2 X 5 KG	SAC	1	84,71	4	6	24
PSYBTC150	MARKAL	3329480002418	TÉGUMENTS DE PSYLLIUM BLOND*	Inde	150 G	UVC	6	3,76	16	8	128
PSYBTC350	MARKAL	3329480002425	TÉGUMENTS DE PSYLLIUM BLOND*	Inde	350 G	UVC	6	7,32	16	8	128
TAPC250	MARKAL	3329486671250	TAPIOCA	Thaïlande	250 G	UVC	6	2,85	24	10	240
TAPS3	MARKAL	3329486671038	TAPIOCA	Thaïlande	3 KG	SAC	1	24,28	12	8	96
CRECC200	MARKAL	3329489070173	CRÈME DE COCO	Sri Lanka	200 G	UVC	6	1,17	25	23	575
LAICC400	MARKAL	3329489070166	LAIT DE COCO	Sri Lanka	400 G	UVC	6	1,64	25	14	350

* Format VRAC à venir.

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
SUCRES ET ÉDULCORANTS											
SIRAC330	MARKAL	3329487673307	SIROP D'AGAVE	Mexique	33 CL	UVC	12	2,87	22	7	154
SIREC75	MARKAL	3329488951206	SIROP D'ÉRABLE	Canada	75 CL	UVC	6	16,25	32	4	128
SIREC25	MARKAL	3329488951251	SIROP D'ÉRABLE	Canada	25 CL	UVC	6	6,14	38	8	304
SUCBLCC1	MARKAL	3329487601126	SUCRE BLOND DE CANNE	Non UE	1 KG	UVC	6	2,77	24	7	168
SUCBLCSS	MARKAL	3329487601058	SUCRE BLOND DE CANNE	Non UE	5 KG	SAC	1	12,59	13	12	156
SUCBRCC1	MARKAL	3329487651121	SUCRE BRUN DE CANNE	Non UE	1 KG	UVC	6	3,53	24	7	168
SUCBRCSS	MARKAL	3329487651053	SUCRE BRUN DE CANNE	Non UE	5 KG	SAC	1	15,93	13	12	156
SUCCCS5	MARKAL	3329487641054	SUCRE COMPLET DE CANNE	Non UE	5 KG	SAC	1	20,37	13	9	120
SUCCCC750	MARKAL	3329487647506	SUCRE COMPLET DE CANNE	Non UE	750 G	UVC	6	3,43	24	7	168
SUCMRC1	MARKAL	3760004870029	SUCRE ROUX DE CANNE-MORCEAUX	Brésil	1 KG	UVC	12	4,29	12	7	84
OSUCRCCC1	MARKAL	3329487621124	SUCRE ROUX DE CANNE NON BIO	Guatemala	1 KG	UVC	6	2,78	15	8	120
OSUCRCCS5	MARKAL	3329487621056	SUCRE ROUX DE CANNE NON BIO	Guatemala	5 KG	SAC	1	12,35	13	12	156
OFRUCC1	MARKAL	3329487611125	FRUCTOSE CRISTALLISÉ NON BIO	Turquie	1 KG	UVC	6	4,12	15	8	120



FÉCULE DE POMME DE TERRE



PROTÉINE DE SOJA FIN



SUCRE BLOND DE CANNE



SUCRE COMPLET DE CANNE



SUCRE ROUX DE CANNE

TVA 5,5% pour toutes les pages, hors chocolat lait et blanc. NOUVEAUTÉS

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/Couche	Couches	Colis/Palette
CÉRÉALES PETIT DÉJEUNER											
FLOAPC750	MARKAL	3329483607504	PETITS FLOCONS D'AVOINE	UE	750 G	UVC	6	1,98	14	7	98
FLOAPS3	MARKAL	3329483601038	PETITS FLOCONS D'AVOINE	UE	3 KG	SAC	1	8,10	12	8	96
FLOAGS3	MARKAL	3329483611037	GROS FLOCONS D'AVOINE	UE	3 KG	SAC	1	7,89	12	8	96
FLO5CS3	MARKAL	3329483101033	FLOCONS 5 CÉRÉALES	UE	3 KG	SAC	1	9,70	12	8	96
FLOQSGC500	MARKAL	3329483231204	FLOCONS DE QUINOA - sans gluten	Non UE	500 G	UVC	6	6,18	19	9	171
FLORC500	MARKAL	3329483701202	FLOCONS DE RIZ	UE	500 G	UVC	6	2,61	14	8	112
FLOSAC500	MARKAL	3329483901206	FLOCONS DE SARRASIN	Chine	500 G	UVC	6	3,82	19	9	171
FLOSEC500	MARKAL	3329483801209	FLOCONS DE SEIGLE	UE	500 G	UVC	6	1,35	14	8	112
FLOOC500	MARKAL	3329483501208	FLOCONS D'ORGE	UE	500 G	UVC	6	1,63	14	8	112
MUES3	MARKAL	3329483301037	MUESLI GOURMAND	UE / non UE	3 KG	SAC	1	20,65	12	8	96
MUEES3	MARKAL	3329483311036	MUESLI SPÉCIAL ÉNERGIE	UE / non UE	3 KG	SAC	1	22,57	12	8	96
MUECS3	MARKAL	3329483371030	MUESLI CRUNCHY	UE / non UE	3 KG	SAC	1	20,70	12	8	96
MUECFS3	MARKAL	3329483411033	MUESLI CROUST.AUX FRUITS	UE / non UE	3 KG	SAC	1	25,33	12	8	96
MUECCS3	MARKAL	3329483321035	MUESLI CROUST. CHOCOLAT NOIR INTENSE	UE / non UE	3 KG	SAC	1	29,96	12	8	96
PERMS10	MARKAL	3329483390109	PERLES DE MAÏS AU MIEL	UE / non UE	10 KG	SAC	1	71,11	3	9	27
PERMS15	MARKAL	3329480002593	PERLES DE MAÏS AU MIEL	UE / non UE	1,5 KG	SAC	1	12,93	12	8	96
PETMNS8	MARKAL	3329480002708	PÉTALES DE MAÏS NATURE	Italie	8 KG	SAC	1	42,31	3	9	27
POPMS8	MARKAL	3329483510088	POPS DE BLÉ SOUFFLÉ AU MIEL	UE / non UE	8 KG	SAC	1	69,02	3	10	30
RIZSCS10	MARKAL	3329483520100	RIZ SOUFFLÉ AU CACAO	UE / non UE	10 KG	SAC	1	79,86	3	9	27
CROCS15	MARKAL	3329483430157	FOURRÉS AU CHOCOLAT	UE / non UE	1,5 KG	SAC	1	20,78	12	8	96
CROCS10	MARKAL	3329483430102	FOURRÉS AU CHOCOLAT	UE / non UE	10 KG	SAC	1	112,66	4	4	16



FLOCONS D'AVOINE PETIT



FLOCONS 5 CÉRÉALES




MUESLI CHOCOLAT

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/Couche	Couches	Colis/Palette
FRUITS SECS ET FRUITS SÉCHÉS											
ABRBTC250	MARKAL	3329487371258	ABRICOTS BRUNS	Turquie	250 G	UVC	8	3,66	17	8	136
AMADS5	MARKAL	3329487301057	AMANDES DÉCORTIQUÉES	Espagne	5 KG	SAC	1	76,35	12	12	144
BAIGC5	MARKAL	3329487460051	BAIES DE GOJI	Chine	10 KG	UVC	1	187,45	7	8	56
CERNC150	MARKAL	3329487401504	CERNEAUX DE NOIX	France	150 G	UVC	8	4,52	24	8	192
CREMVMC325	MARKAL	3329487553258	CRÈME DE MARRON VANILLÉE AVEC MORCEAUX	UE / non UE	325 G	UVC	6	4,89	16	12	192
MAREN210	MARKAL	3329487532109	MARRONS ENTIERS CUIITS A LA VAPEUR	France	210 G	UVC	6	4,76	18	15	270



BAIES DE GOJI

TVA 5,5% pour toutes les pages, hors chocolat lait et blanc.

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/Couche	Couches	Colis/Palette
NOIDS5	MARKAL	3329487311056	NOISETTES DÉCORTIQUÉES	Turquie	5 KG	SAC	1	68,01	12	8	96
NOICC250	MARKAL	3329487131258	NOIX DE CAJOU	Vietnam	250 G	UVC	6	4,91	24	10	240
NOICRS25	MARKAL	3329487380250	NOIX DE COCO RÂPÉE	Sri Lanka	250 G	SAC	1	198,82	3	5	15
NOICRS3	MARKAL	3329480005006	NOIX DE COCO RÂPÉE	Sri Lanka	3 KG	UVC	1	22,46	12	8	96
PRUAEC500	MARKAL	3329487471200	PRUNEAUX D'AGEN ENTIERS 	France	500 G	UVC	9	6,13	17	8	136



NOISETTES DÉCORTIQUÉES




Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/Couche	Couches	Colis/Palette
BOISSONS											
BOIVAMC1	MARKAL	3329489070203	BOISSON VÉGÉTALE D'AMANDE SSA	UE	1 L	UVC	8	2,61	19	5	95
BOIVAC1	MARKAL	3329489070043	BOISSON VÉGÉTALE D'AVOINE SSA	UE	1 L	UVC	8	1,92	19	5	95
BOIVRNC1	MARKAL	3329489070012	BOISSON VÉGÉTALE DE RIZ SSA - sans gluten	UE	1 L	UVC	8	1,89	19	5	95
BOIVSNC1	MARKAL	3329489070050	BOISSON VÉGÉTALE DE SOJA SSA - sans gluten	UE	1 L	UVC	8	1,71	19	5	95
LUJUSCC1	LUCE	3329489900043	JUS DE CITRON	UE	1 L	UVC	6	4,81	19	5	95
SCJUSCB5	LUCE	8009490002336	JUS DE CITRON	UE	5 L	BID	1	24,04	29	6	174
LUJUSVC25	LUCE	3329489900067	JUS DE CITRON VERT	Non UE	250 ML	UVC	12	1,98	21	8	168
LUJUSOC1	LUCE	3329489900074	JUS D'ORANGE	Italie	1 L	UVC	6	4,06	19	5	95



BOISSON VÉGÉTALE AVOINE



JUS DE CITRON

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/Couche	Couches	Colis/Palette
CHOCOLAT											
KAPALNDC1	KAOKA	3477730008069	PALETS DE CHOCOLAT NOIR 58%	Non UE	1 KG	UVC	6	24,50	12	7	84
KAPALCBC5	KAOKA	3477730200050	PALETS DE CHOCOLAT BLANC 35% 	UE / non UE	5 KG	SAC	1	112,50	23	6	138
KAPALNC5	KAOKA	3477730200036	PALETS DE CHOCOLAT NOIR 58%	Non UE	5 KG	SAC	1	101,00	23	6	138
KAPALNEC5	KAOKA	3477730200012	PALETS DE CHOCOLAT NOIR ÉQUATEUR 72%	Non UE	5 KG	UVC	1	117,50	23	6	138
KAPEPCLC5	KAOKA	3477730200074	PÉPITES DE CHOCOLAT AU LAIT 36% 	UE / non UE	5 KG	SAC	1	102,50	23	6	138
KAPEPCN60S5	KAOKA	3477730200067	PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR 60%	Non UE	5 KG	SAC	1	99,75	23	6	138
KANOIPC200DH	KAOKA	3477730001121	TABLETTE DESSERT CHOCOLAT NOIR 58%	Non UE	200 G	UVC	18	4,42	27	15	405
KADES LC200DH	KAOKA	3477730001145	TABLETTE DESSERT CHOCOLAT AU LAIT 40% 	Non UE	200 G	UVC	18	4,90	39	5	195
KADES NCEC200DH	KAOKA	3477730001138	TABLETTE DESSERT CHOCOLAT NOIR CORSÉ ÉQUATEUR 72%	Non UE	200 G	UVC	18	5,26	39	5	195




PALET NOIR




TABLETTE



PÉPITES LAIT

TVA 5,5% pour toutes les pages, hors chocolat lait et blanc.  TVA 20% sur chocolats lait et blanc.

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
APÉRITIF 											
LLPOICGMRS2	LES LUMINEUSES	3770008409187	POIS CHICHES GRILLÉS APÉRO MOUTARDE ET ROMARIN	France	2 KG	SAC	1	39,59	20	8	160
LLPOICGHPS2	LES LUMINEUSES	3770008409194	POIS CHICHES GRILLÉS APÉRO HERBES DE PROVENCE ET POIVRE	France	2 KG	SAC	1	39,59	20	8	160
LLPOICGSSS2	LES LUMINEUSES	3770008409361	POIS CHICHES GRILLÉS APÉRO SÉSAME ET SEL DE GUÉRANDÉ	France	2 KG	SAC	1	39,59	20	8	160
LLPETPGTAS2	LES LUMINEUSES	3770008409163	PETITS POIS GRILLÉS APÉRO THYM ET AIL	France	2 KG	SAC	1	39,59	20	8	160
LLPOICGCS2	LES LUMINEUSES	3770008409507	POIS CHICHES GRILLÉS APÉRO CURRY	France	2 KG	SAC	1	39,59	20	8	160
LLFEVGPEFS2	LES LUMINEUSES	3770008409170	FÈVES GRILLÉES APÉRO PIMENT D'ESPELETTE ET FROMAGE	France	2 KG	SAC	1	39,59	20	8	160
LLMELASTPS2	LES LUMINEUSES	3770008409569	MÉLANGE APÉRO SÉSAME ET SEL, THYM ET AIL, PIMENT D'ESPELETTE ET FROMAGE	France	2 KG	SAC	1	39,59	20	8	160
LLMIXATSS2	LES LUMINEUSES	3770008409200	MIX GOURMAND APÉRO TOMATES SÉCHÉES	France	2 KG	SAC	1	45,68	20	8	160
LLMIXACS2	LES LUMINEUSES	3770008409095	MIX GOURMAND APÉRO CURRY	France	2 KG	SAC	1	45,68	20	8	160
LLMIXAFS2	LES LUMINEUSES	3760419620011	MIX GOURMAND APÉRO FROMAGE	France	2 KG	SAC	1	45,68	20	8	160
LLCURCCS600	LES LUMINEUSES	3760419620004	CURLS CACAHUËTES ET POINTE DE CAJUN	France	600 G	UVC	1	15,50	20	10	200
LLPOICSPS2	LES LUMINEUSES	3770008409538	POIS CHICHES SUCRÉS PRALINÉS AU SUCRE ROUX	France	2 KG	SAC	1	35,23	20	8	160
LLPOICSSS2	LES LUMINEUSES	3770008409804	POIS CHICHES SUCRÉS PRALINÉS AU SÉSAME	France	2 KG	SAC	1	35,23	20	10	200

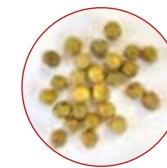
NOUVEAUTÉS



POIS CHICHES MOUTARDE ROMARIN



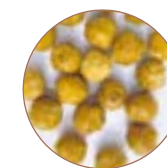
POIS CHICHES HERBES DE PROVENCE ET POIVRE



PETITS POIS GRILLÉS APÉRO THYM ET AIL



MÉLANGE APÉRO



POIS CHICHES SUCRÉS PRALINÉS AU SUCRE ROUX

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
THÉS											
TOTHEBC24X2	TOUCH ORGANIC	0871561004659	THÉ BLANC	Non UE	48	UVC	6	2,70	28	8	224
TOTHEBC24X2	TOUCH ORGANIC	0871561004642	THÉ NOIR BREAKFAST	Non UE	48	UVC	6	2,70	28	8	224
TOTHEBC24X18	TOUCH ORGANIC	0871561004888	THÉ NOIR EARL GREY	Non UE	432	UVC	6	2,94	28	12	336
TOTHEVC24X2	TOUCH ORGANIC	0871561004611	THÉ VERT	Non UE	48	UVC	6	1,74	28	8	224
TOTHEVC43	TOUCH ORGANIC	0840011102191	THÉ VERT EARL GREY	Non UE	432	UVC	6	2,94	28	8	224
TOTHEVIC24X2	TOUCH ORGANIC	0871561004628	THÉ VERT JASMIN	Non UE	48	UVC	6	2,70	28	8	224
TOTHEVMAC100	TOUCH ORGANIC	0871561004390	THÉ VERT MATCHA 100G	Non UE	100 G	UVC	6	7,36	28	12	336
TOTHEVMAC250	TOUCH ORGANIC	0871561004604	THÉ VERT MATCHA 250G	Non UE	250 G	UVC	6	18,43	14	12	168
TOTHEVMC24X18	TOUCH ORGANIC	0871561004673	THÉ VERT MENTHE	Non UE	432	UVC	6	3,00	28	12	336



THÉ BLANC



THÉ NOIR



THÉ VERT



THÉ VERT MATCHA

TVA 5,5% pour toutes les pages, hors chocolat lait et blanc. **NOUVEAUTÉS**

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
MITHEVYC70	MÉMOIRE D'UN INSTANT	3700324441110	THÉ VERT YUZU	UE / non UE	70 G	UVC	6	6,48	21	6	126
MITHEVMFRC80	MÉMOIRE D'UN INSTANT	3700324441080	THÉ VERT MYRTILLE FRUITS ROUGES	Non UE	80 G	UVC	6	6,43	21	6	126
MITHEVMC70	MÉMOIRE D'UN INSTANT	3700324441103	THÉ VERT MENTHE	Non UE	70 G	UVC	6	4,92	21	6	126
MITHEVPMC80	MÉMOIRE D'UN INSTANT	3700324441097	THÉ VERT PECHE MIRABELLE	Non UE	80 G	UVC	6	6,01	21	6	126
MITHENRDAC90	MÉMOIRE D'UN INSTANT	3700324441134	THÉ NOIR RUSSE 10 AGRUMES	Non UE	90 G	UVC	6	6,46	21	6	126
MITHENEGC80	MÉMOIRE D'UN INSTANT	3700324441127	THÉ NOIR EARL GREY	Non UE	80 G	UVC	6	5,93	21	6	126
MITHEGCC110	MÉMOIRE D'UN INSTANT	3700324443596	INFUSION GINGEMBRE COMBAVA	Non UE	110 G	UVC	6	6,46	21	6	126
MITHERMPC100	MÉMOIRE D'UN INSTANT	3700324443633	ROOIBOS MANGUE PASSION	Non UE	100 G	UVC	6	6,25	21	6	126
MITHERVC100	MÉMOIRE D'UN INSTANT	3700324443640	ROOIBOS VANILLE	Non UE	100 G	UVC	6	6,03	21	6	126



NOUVEAUTÉS

Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
SEL - NON BIO											
PA0ALGBC250	PALUDIER	3305041400619	ALGOSEL AUX ALGUES - BOÎTE NON BIO	France	250 G	UVC	12	3,57	17	9	153
PA0FLESBC125	PALUDIER	3305044020395	FLEUR DE SEL - BOÎTE NON BIO	France	125 G	UVC	12	3,69	22	6	132
PA0FLESSC250	PALUDIER	3305044000793	FLEUR DE SEL - SACHET NON BIO	France	250 G	UVC	12	5,15	17	6	102
PA0SELGS5	PALUDIER	3305041000093	GROS SEL - SAC VRAC NON BIO	France	5 KG	SAC	1	12,24	12	10	120
PA0SELGSC1DX	PALUDIER	3305040000865	GROS SEL - SACHET NON BIO	France	1 KG	UVC	10	2,09	10	9	90
PA0SELFMBC250	PALUDIER	3305041100625	SEL FIN MOULU - BOÎTE NON BIO	France	250 G	UVC	12	2,41	17	9	153
PA0SELFMS5	PALUDIER	3305041100090	SEL FIN MOULU - SAC VRAC NON BIO	France	5 KG	SAC	1	21,39	12	10	120
PA0SELFMSC500DX	PALUDIER	3305040000742	SEL FIN MOULU - SACHET NON BIO	France	500 G	UVC	10	2,18	10	13	130
PA0SELOPBC250	PALUDIER	3305041500616	SELOPLANTE AUX HERBES - BOÎTE NON BIO	France	250 G	UVC	12	3,57	17	9	153



Code Article	Marque	EAN	Libellé article	Origine indicative	Condit.	Unité Prix	PCB	P.U. H.T. €	Colis/ Couche	Couches	Colis/ Palette
EAUX - NON BIO											
MA0EAUSPLC33	MONTARCHER	3770025485041	EAU DE SOURCE PLATE NON BIO	France	33 CL	UVC	24	0,75	9	6	54
MA0EAUSPLC1	MONTARCHER	3770025485003	EAU DE SOURCE PLATE NON BIO	France	1 L	UVC	6	1,10	17	5	85
MA0EAUSPEC33	MONTARCHER	3770025485058	EAU DE SOURCE PÉTILLANTE NON BIO	France	33 CL	UVC	24	0,75	9	6	54
MA0EAUSPEC1	MONTARCHER	3770025485010	EAU DE SOURCE PÉTILLANTE NON BIO	France	1 L	UVC	6	1,10	17	5	85



NOUVEAUTÉS

TVA 5,5% pour toutes les pages, hors chocolat lait et blanc. **NOUVEAUTÉS**

CGV MARKAL 2025 – Restauration Hors Domicile

Crée en 1936, la société Markal est l'une des sociétés pionnières de l'alimentation biologique en France. L'ensemble des marques et produits Markal sont élaborés ou conditionnés selon les plus hauts standards de l'alimentation en France, en conformité avec les impératifs et cahier des charges de la certification biologique, normes en vigueur. Markal met tout en œuvre afin d'apporter à ses consommateurs entière satisfaction sur les qualités gustatives de ses produits, avec un engagement particulier sur les aspects sociaux, environnementaux et sociétaux.

1. Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente (ci-après désignées « CGV ») déterminent les conditions dans lesquelles la société MARKAL, société au capital de 1 000 000 d'Euros, inscrite au RCS de Romans sous le n° 436 180 582, dont le numéro de TVA intracommunautaire est FR21436180582, dont le numéro d'identification unique Ademe (IDU) est le FR211333_01EVDH et dont le siège social est situé 1035 avenue des Alpes 26320 SAINT-MARCEL-LES-VALENCE (ci-après désignée « MARKAL »), propose à la vente à des professionnels intervenant dans le secteur de la distribution spécialisée de produits alimentaires biologiques (ci-après désigné le Client ou l'« Acheteur ») des denrées alimentaires (ci-après désignés par « Produits »). MARKAL et l'Acheteur sont ci-après désignés collectivement les « Parties ».

Les présentes CGV s'appliquent à toutes les ventes de Produits conclues entre la société MARKAL et les Acheteurs. L'Acheteur déclare avoir pris connaissance des présentes CGV et les accepter sans réserve.

Les présentes CGV constituent le socle unique de la négociation commerciale entre les Parties, conformément à l'article L.441-1 du Code de commerce.

En conséquence, les ventes conclues entre MARKAL et l'Acheteur sont régies exclusivement par les présentes CGV à l'exception de tout autre document, sous réserve des conditions particulières de vente établies et agréées entre les parties dans le cadre de la négociation commerciale. Toute dérogation à nos CGV doit faire l'objet d'une convention écrite signée entre MARKAL et l'Acheteur avant le 01/03/2022 en application des articles L441-3, L441-4 et le cas échéant L443-8 du Code de commerce (ci-après la « Convention Ecrite »).

En cas de contradiction entre les présentes CGV et les conditions générales d'achat des Acheteurs, les Parties conviennent que les présentes CGV primeront dans leur intégralité. Il est expressément entendu que MARKAL n'est pas tenue d'accepter des conditions d'achat ou des demandes de la part du Client qui seraient abusives ou dérogatoires ou exorbitantes des présentes CGV, au regard notamment de l'article L. 442-1 du Code de commerce :

- Interdiction d'obtenir ou de tenter d'obtenir de l'autre partie un avantage ne correspondant à aucune contrepartie ou manifestement disproportionné au regard de la valeur de la contrepartie consentie,
 - Interdiction de soumettre ou tenter de soumettre l'autre partie à des obligations créant un déséquilibre significatif dans les droits et obligations des parties
- MARKAL se réserve le droit de modifier les présentes CGV à tout moment, étant entendu que de telles modifications seront inapplicables aux Conventions Ecrites et aux commandes des Acheteurs préalablement acceptées par écrit par MARKAL, sauf signature d'un avenant. MARKAL pourra également modifier son offre de Produits, sans préavis, dans le respect des Contrats et Conventions Ecrites déjà conclus.

2. Commandes

2.1. L'Acheteur souhaitant acquérir nos Produits, après avoir pris connaissance de notre catalogue et de nos CGV, devra procéder à une ouverture de compte soumise à étude de son dossier.

Le Client doit communiquer sa commande par écrit ou à l'oral et la confirmer par un bon de commande, définissant le type de Produits, la référence (code article), les quantités et le prix, et accepter les présentes CGV, par tout moyen, notamment en communiquant à MARKAL une version signée des CGV ou en faisant référence à un Produit figurant dans le catalogue de MARKAL qui intègre les CGV. Le bon de commande devra nous être transmis par écrit ou par voie informatique (EDI).

Les commandes passées sont réputées définitives, et le contrat de vente formé, après acceptation expresse et écrite dudit bon de commande par MARKAL. Les présentes CGV et la commande acceptée par MARKAL forment un contrat de vente (ci-après désigné par le « Contrat »), et sous réserve que les références et le prix de Produits indiqués soient correctes et se réfèrent au dernier catalogue publié par MARKAL.

2.2. Nous faisons en sorte d'éviter au maximum les ruptures de stock. Néanmoins, si cette situation venait à se produire, nous vous invitons à renouveler votre commande. Nous ne gérons pas les reliquats.

Pour toute commande inférieure à 400 € H.T hors frais de port et d'emballage, des frais de dossier s'élevant à 15€ H.T par commande sont facturés aux Acheteurs.

Au-delà, aucun frais n'est appliqué.

2.3. La commande acceptée par MARKAL ne peut pas être annulée (résolution) par l'Acheteur sauf acceptation écrite de l'annulation par MARKAL.

Aucune modification de commande demandée par l'Acheteur ne pourra être prise en compte sauf si celle-ci est formulée dans un délai de 48 heures avant la préparation de ladite commande, et acceptée par écrit par MARKAL.

3. Prix

3.1. Les tarifs des Produits sont établis HORS TAXES, DEPART USINE pour les ventes en France métropolitaine et en Corse, et hors taxes, départ usine conformément à l'incoterm Ex Works (CCI 2020) pour les ventes à l'international et dans les DROM-COM.

Tout impôt et/ou taxe dû en application du droit français, et notamment de la TVA au taux en vigueur à la date d'émission de la facture, pour les ventes en France métropolitaine et en Corse, sont à la charge de l'Acheteur.

Les grilles tarifaires peuvent être sujettes à révision à tout moment, notamment si le cours d'une matière première utilisée dans un ou plusieurs Produits vendus par MARKAL à l'Acheteur augmente de manière significative (inclus les variations significatives des taux de change) et ce, dans le respect des Contrats et Conventions Ecrites déjà conclus et sous réserve des dispositions légales en vigueur.

3.2. Les tarifs des Produits sont ceux mentionnés dans le barème des prix unitaires annexé aux présentes CGV ou ceux mentionnés dans la commande dûment acceptée et signée par MARKAL. Pour les produits biologiques, MARKAL n'a pas facilement accès aux indicateurs visés à l'article L.443-4 du code de commerce, dans la mesure où elle ne signe pas de contrat avec des agriculteurs ou coopératives et aucun indicateur public pertinent n'existe (au sens des lignes directrices « indicateurs » dans la chaine contractuelle de la DGCCRF du 27 juillet 2020) eu égard à la nature spécifique des produits biologiques (par les interprofessions, par l'Observatoire de la formation des prix et des marges ou par tout autre organisme). A partir du moment où des indicateurs pertinents existeront, MARKAL en tiendra compte pour la détermination de ses tarifs et informera les Clients des conditions de prise en compte de ces indicateurs pour la détermination de ses tarifs. Sous réserve des Produits exclus du champ d'application des articles L441-1-1 et L443-8 du code de commerce tels que listés par le décret n° 2021-1426 du 29 octobre 2021 :

- (i) En cas d'évolution du tarif du Produit concerné par rapport à l'année précédente, et conformément à l'article L441-1-1, I-3° du code de commerce (issue de la Loi Egalim II), MARKAL aura recours à ses frais à l'intervention d'un tiers indépendant chargé de certifier au terme de la négociation commerciale que celle-ci n'a pas porté sur la part de l'évolution du tarif de chaque Produit concerné qui résulte de celle du prix des matières premières agricoles ou des produits transformés (composés de plus de 50 % de matières premières agricoles) entrant dans la composition du Produit concerné. Cette certification sera fournie par MARKAL à l'Acheteur dans le mois qui suit la conclusion de la Convention Ecrite.

- (ii) Conformément à l'article L443-8, II du code de commerce, la négociation commerciale entre MARKAL et l'Acheteur (en vue de la conclusion de la Convention Ecrite) ne peut pas porter sur la part, dans le tarif du Produit, du prix des matières premières agricoles et des produits transformés (composés de plus de 50 % de matières premières agricoles).

3.3. Réductions de prix spécifiques :

Des conditions spécifiques pourront être négociées avec le Client, selon un contrat annuel, correspondant à un plan d'affaires : ces conditions seront liées au respect du plan d'affaires agréé par les parties.

Ce plan d'affaires mentionnera notamment :

- Le Chiffre d'Affaires prévisionnel entériné conjointement.
- L'assortiment détaillé par famille de produits sélectionné par le client.
- Le plan promotionnel entériné conjointement.

Ces réductions de prix spécifiques sont strictement confidentielles, et ne peuvent en aucun cas être communiquées par le Client, en particulier à d'autres clients de la société.

3.4. Clause de renégociation : Sans préjudices de la clause de révision automatique des prix si applicable, et conformément à l'article L441-8 du code de commerce, les Parties conviennent de se réunir, à la demande de l'une d'elles, dans un délai de quinze (15) jours à compter de l'expédition d'une lettre recommandée avec demande d'avis de réception, (i) si le cours d'une ou plusieurs matières premières utilisées dans un ou plusieurs Produits vendus par MARKAL à l'Acheteur, et/ou (ii) si les prix de l'énergie, ou du transport ou des matériaux entrant dans la composition des emballages des Produits, varie de plus de vingt (20) % à la hausse, et bouleverse de ce fait l'économie de la Convention Ecrite signée entre les Parties.

Les Parties s'engagent alors à renégocier de bonne foi les prix des Produits concernés dans un esprit de collaboration et d'équité en vue de se replacer dans une situation d'équilibre comparable à celle qui existait lors de la conclusion de la Convention Ecrite. Un

compte rendu de cette négociation doit être établi et respecter les conditions de l'article D441-4 du code de commerce.

Pendant cette période qui ne pourra dépasser un (1) mois, la Convention Ecrite continuera à s'appliquer aux conditions initiales.

A défaut d'accord à l'issue de cette période d'un mois, les parties devront avoir recours à une procédure de médiation par le médiateur aux relations commerciales agricoles.

3.5. Arrêt d'un volant d'affaires : Sans préjudices des dispositions légales d'ordre public applicables en particulier la rupture brutale des relations commerciales établies, un délai de prévenance raisonnable devra être respecté pour tout déréférencement de Produits ou baisse significative du volume de commande de Produits à l'initiative de l'Acheteur selon le code bonne conduite de la FEEF. En effet, MARKAL s'engageant sur des contrats amont longs avec ses filières, tout arrêt inattendu et imprévu est susceptible de venir perturber l'équilibre du partenariat. L'Acheteur - distributeur est tenu d'informer MARKAL de tout déréférencement ou baisse significative du volume de Produits commandés avec un délai de préavis raisonnable qui ne devra pas être inférieur à 6 mois.

3.6. Confidentialité : Le Client s'engage à garder confidentielles les informations de toute nature qui peuvent lui être transmises à l'occasion de ses relations avec MARKAL, y compris les informations tarifaires et commerciales.

3.7. Clause de révision automatique de prix :

3.7.1. MARKAL informera l'acheteur si un contrat de vente, conclu en application de l'article L. 631-24 du code rural et de la pêche maritime (contrat entre le producteur / agriculteur et le premier acheteur), portant sur les matières premières agricoles entrant dans la composition du Produit, a été conclu.

Dans l'hypothèse où un contrat de vente visé au paragraphe qui précède aura été conclu, la formule de révision automatique des prix négociée entre MARKAL et l'Acheteur dans le cadre de la Convention Ecrite (et visée à l'article 3.6.1 ci-dessus) devra inclure obligatoirement les indicateurs relatifs aux coûts de production en agriculture mentionnés dans ce contrat, et ce conformément à l'article L443-8, IV du code de commerce.

3.7.2. Les articles 3.6.1 et 3.6.2 ne s'appliquent pas aux Produits exclus du champ des articles L441-1-1 et L443.8 du code de commerce tels que listés par le décret n° 2021-1426 du 29 octobre 2021.

3.7.3. La convention Ecrite signée entre les Parties ne peut être modifiée unilatéralement par une Partie.

A ce titre, le Client ne dispose pas du droit de modifier unilatéralement le référencement des Produits tels qu'il figure dans la Convention Ecrite. Tout déréférencement partiel, en cours d'année, de Produits listés dans la Convention Ecrite, obligera les Parties à renégocier les conditions commerciales convenues dans la Convention Ecrite initiale et qui reflétait l'équilibre commercial présidant lors de la conclusion de celle-ci.

4. Modalités de passation de commandes

Le cadencier de livraison est défini et validé de gré à gré lors de la création du compte client, mais devront respecter un délai minimum de 5 jours ouvrés entre la commande et la livraison.

Les commandes doivent être transmises via courrier électronique à l'adresse suivante : commande@markal.fr ou via le flux EDI (n° : 3013294800109), si celui-ci est en place.

Pour les entrepôts, les commandes doivent être adressées au service Client avant midi (12h), au moins cinq (5) jours ouvrés avant la date de livraison escomptée.

Les commandes doivent être transmises par courrier électronique à l'adresse commande@markal.fr ou via le flux EDI (n° : 3013294800109), si celui-ci est en place.

5. Livraisons

Les délais de livraison mentionnés lors de la confirmation des commandes ne sont donnés qu'à titre indicatif. En conséquence, les retards éventuels de livraison ne donnent pas le droit à l'Acheteur d'annuler (résolution) le Contrat, de refuser les Produits ou de réclamer des dommages et intérêts ou des pénalités, sauf conditions particulières convenues dans la Convention Ecrite entre les Parties, lesquelles devront être négociées dans le respect de l'article L441-17 du code de commerce.

Les règles du contrat type applicable au transport de marchandises périssables sous température dirigée (annexe V de l'article D. 3222-5 du code des transports) ou à défaut du contrat type général (annexe à l'article D3222-1 du code des transports), sont applicables de plein droit au transport des Produits entre le transporteur, MARKAL et l'Acheteur, à l'exclusion de tout autre contrat de transport spécifique, sauf accord préalable et écrit de MARKAL. Un exemplaire peut être fourni sur simple demande.

Les produits sont livrés sur des palettes EUROPE 80*120 consignées qui sont à échanger le jour de la livraison. Le non-respect de l'échange entraînera la facturation au Client des emballages précités au tarif de 19 € HT la palette.

En cas d'enlèvement organisé par le client, au lieu désigné par la société, seule la date de

mise à disposition engage la société. Les produits voyagent aux risques et périls du client. Il appartient au client, au moment de l'enlèvement ou de la réception des marchandises de vérifier l'état et la quantité des marchandises en procédant si besoin, et en présence du livreur, à l'ouverture de tous colis dont l'aspect serait douteux.

La responsabilité de la société est limitée au remplacement ou au remboursement Produits reconnus défectueux, non conformes ou manquants dans le cadre de la procédure décrite ci-dessus : En aucun cas, la présence de quelques colis abîmés ou dégradés ou manquants ne peut donner lieu de la part du client au refus totale de la marchandise. Tout abus donnera lieu à la facturation de la commande et des frais de transport retour.

5.1. Conditions pour les ventes à l'international et dans les DROM-COM

A défaut de dispositions écrites contraires convenues entre MARKAL et l'Acheteur, MARKAL remplit son obligation de livraison lors de la mise à disposition des Produits à l'Acheteur dans les locaux (usine) de MARKAL, conformément à l'incoterm Ex-Works (CCI 2020). L'Acheteur sera informé par simple avis de mise à disposition notifié par tout moyen à l'Acheteur.

En conséquence, l'Acheteur prendra à sa charge l'ensemble des frais liés au transport des Produits, incluant les frais de chargement, de transport, de déchargement, de dédouanements éventuels et d'assurances.

6. Règlement

Nos factures sont payables à Saint Marcel - les - Valence par virement, chèque ou par LCR non acceptées remises directement en banque, dans un délai de trente (30) jours calendaires à compter de la date d'émission de la facture. En cas de paiement par chèque bancaire, des frais de dossier, s'élevant forfaitairement à 10 € H.T, seront ajoutés au bas de chaque facture concernée par ce mode de règlement. Nos factures et avoirs sont uniquement édités en version numérique dématérialisée.

Pour le premier Contrat, le règlement s'effectuera comptant à la commande, étant précisé qu'un escompte pour paiement anticipé de 1% sera accordé à l'Acheteur dans le cadre de cette première facture, sur les Produits livrés (hors autres services annexes facturés). Les services annexes facturés, ne sont jamais inclus dans le calcul de l'escompte. En dehors du cas évoqué ci-dessus, MARKAL n'accorde pas d'escompte en cas de paiement anticipé.

Toute somme non payée à l'échéance entraîne de plein droit l'application de pénalités de retard égales au taux d'intérêt appliqué par la BCE (Banque Centrale Européenne) à son opération de refinancement la plus récente majorée de 10%.

En cas de non-paiement d'une facture à son échéance, nous nous réservons en outre le droit d'appliquer une clause pénale égale à 10% des sommes dues avec un minimum de 40 €uros, pour frais de recouvrement, sans préjudice des pénalités de retard. En cas de prorogation de traites, les frais et intérêts résultant de cette prorogation seront à charge de l'Acheteur.

Lorsque le crédit de l'Acheteur se détériore, nous nous réservons le droit, même après expédition partielle d'une commande, d'exiger de l'Acheteur les garanties que nous jugeons convenables en vue de la bonne exécution des engagements pris. Le refus d'y satisfaire nous donne le droit d'annuler (résolution) tout ou partie du Contrat.

Le non-paiement d'une seule facture à son échéance rend exigible de plein droit le solde dû sur toutes les autres factures.

7. Transport

Sous réserve de l'incoterm convenu entre MARKAL et le Client et sauf vente « franco de port », nos Produits voyagent aux risques et périls de l'Acheteur auquel il appartient de vérifier leur bon état au moment de la livraison.

Le Client reconnaît que le transporteur assume seul la responsabilité du transport des Produits. Le Client ne dispose en conséquence d'aucun recours contre MARKAL, en cas de défauts, de retards de livraison des Produits et/ou de dommages aux Produits pendant le transport.

Il appartient à l'Acheteur, en cas de retard, manquements ou avaries survenus en cours de transport, de notifier ses réserves sur la lettre de voiture, de les confirmer par écrit au transporteur, et de faire procéder à toutes formalités d'usage pour l'établissement de la réclamation contre le transporteur (constats, rapports, etc.) dans un délai de trois jours à compter de la réception des Produits, par lettre recommandée avec A-R (article L133-3 du Code de Commerce).

Tout Vice Apparent des Produits est couvert par la réception sans réserve des Produits par l'Acheteur. On entend par « Vice(s) Apparent(s) » les vices visuels, détectables au premier examen des Produits.

Sans réserve explicite sur la lettre de voiture, l'Acheteur ne pourra pas effectuer de réclamation sur les Vices Apparents a posteriori de la réception des Produits.

8. Garanties – conservation – Responsabilité

8.1. MARKAL s'engage à conditionner les Produits dans le respect des règles de l'art, de la législation et réglementation en vigueur, et à délivrer des Produits conformes au Contrat.

8.2. Nos Produits, n'ayant subi aucun traitement, doivent être conservés dans un **endroit frais (inférieur à 15°), sec et à l'abri de la lumière**. Il revient à l'Acheteur de vérifier et contrôler les Produits à la livraison. Ce contrôle devant notamment porter sur les références, les quantités et la qualité des Produits ainsi que leur conformité à la commande. Veillez à renouveler fréquemment votre stock. **Aucune réclamation** de toute nature ne pourra être prise en considération **au-delà d'un délai de 30 jours calendaires** à partir de la date de réception, sous réserve de l'article 7.3 et 8.3 ci-dessous. Tous nos Produits doivent être stockés et conservés en chambre froide (<15°C), à hygrométrie contrôlée. Ces conditions prescrites pour le stockage, doivent être strictement respectées par l'Acheteur qui est tenu d'en informer ses propres Clients. A défaut, MARKAL ne pourra pas être tenu pour responsable de la détérioration des Produits.

Toute garantie de MARKAL est également expressément exclue pour les dommages provenant notamment de négligences, défaut d'entretien, défaut de surveillance, stockage inapproprié, intervention d'un tiers sur les produits.

Conformément à la réglementation en vigueur, les Produits portent une date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire (DDM). La responsabilité de MARKAL, ainsi que toute garantie, sont expressément exclues en cas de vente par le Client d'un Produit dont la DDM est dépassée et/ou dont les conditions de stockage préconisées n'ont pas été respectées.

8.3. S'agissant des vices cachés, la responsabilité de MARKAL est celle prévue aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

8.4. La responsabilité de MARKAL demeurera, dans tous les cas, limitée aux seuls dommages corporels et matériels directs causés à l'Acheteur et imputables exclusivement aux Produits ou à une inexécution par MARKAL de l'une de ses obligations contractuelles, les dommages indirects/immatériels consécutifs/non consécutifs (tels que perte de chiffre d'affaires, perte de clientèle, préjudice d'image) subis par l'Acheteur ou tout tiers étant expressément exclus, de sorte que MARKAL ne sera pas responsable et ne devra aucun dommage et intérêt à ce titre.

En outre, la responsabilité totale de MARKAL est limitée au montant HT effectivement payé par le Client pour l'achat des Produits concernés.

8.5. **Le traitement d'une réclamation ne pourra aboutir sans réponses au service qualité MARKAL. Sans réponse du client dans un délai de 21 jours, le litige sera clôturé.**

8.6. **La société n'émettra aucun avoir inférieur à 10€ HT dans le cas de réclamation pour produit manifestement défectueux.**

9. Clause de réserve de propriété

CONFORMEMENT AUX ARTICLES 2367 ET SUIVANTS DU CODE CIVIL, ET DE CONVENTION EXPRESSE, MARKAL SE RESERVE LA PROPRIETE DES PRODUITS FOURNIS JUSQU'AU DERNIER JOUR DE LEUR PARFAIT PAIEMENT EN PRINCIPAL, FRAIS ET INTERETS, ETANT PRECISE QU'AU SENS DE LA PRESENTE CLAUSE, SEUL L'ENCAISSEMENT EFFECTIF DES CHEQUES ET EFFETS DE COMMERCE VAUDRA PAIEMENT

Conformément à l'article 2369 du Code civil, compte tenu de la nature fongible des Produits, la présente réserve de propriété pourra s'exercer sur des biens détenus par l'Acheteur de même nature et de même qualité que les Produits.

Le défaut de paiement par l'Acheteur de l'une quelconque des échéances de paiement ou d'une partie du prix, pourra entraîner la mise en œuvre de la présente clause de réserve de propriété, sans qu'il soit besoin de la moindre mise en demeure préalable.

Sous réserve des dispositions législatives en vigueur, en cas d'ouverture d'une procédure de sauvegarde, de redressement ou de liquidation judiciaire de l'Acheteur, les Contrats en cours seront automatiquement résolus, et MARKAL se réserve le droit de revendiquer les Produits en stock chez l'Acheteur dans les conditions du présent article.

10. Force Majeure

MARKAL ne pourra être tenue responsable d'un manquement à remplir ses obligations, et notamment celle relative à la fourniture des Produits dans les délais convenus, si ce

manquement est dû à un cas de « Force Majeure ».

Par « Force Majeure », on entend :

- tout cas de force majeure tel que défini par l'article 1218 du Code civil et qu'interprété par la jurisprudence française ;

- les grèves externes à l'entreprise, le blocage des moyens de transport ou d'approvisionnement pour quelque raison que ce soit, incendies, inondations / dégâts des eaux, et toute mesure de police administrative et/ou restrictions gouvernementales prises dans le cadre d'une pandémie, même si ces événements ne revêtent pas le caractère d'imprévisibilité de la définition légale de la force majeure.

Les Parties s'engagent dans une telle hypothèse à rechercher de bonne foi toute solution alternative permettant à l'Acheteur de poursuivre normalement l'exploitation de ses activités. MARKAL sera à nouveau tenue du respect de toutes les obligations nées du Contrat et/ou de la Convention Ecrite, dès lors que la disparition de l'évènement de Force Majeure aura été dûment constatée et confirmée par écrit par MARKAL à l'Acheteur.

11. Langue des CGV

Les présentes CGV sont rédigées en langue française.

Dans le cas où elles seraient traduites en une ou plusieurs langues, et en cas de contradiction ou de divergence entre la version française et la traduction, la version française prévaudra sur la version traduite.

12. Marque – Propriété intellectuelle

MARKAL ou le fabricant du produit conserve la propriété intégrale et exclusive de l'ensemble des droits de propriétés intellectuelle et industrielle sur les Produits, ainsi que les marques, logos et autres signes distinctifs identifiant les Produits, et les documents de toute nature transmis au Client, en particulier les plans, dessins, spécifications techniques, références et photographies relatifs aux Produits.

Le Client s'engage en conséquence à respecter l'ensemble des droits de propriété intellectuelle et/ou industrielle de MARKAL.

MARKAL accorde au client un simple droit d'utiliser les marques et autres signes distinctifs, uniquement pendant la durée de la Convention Ecrite conclue, le cas échéant, aux seules fins de promouvoir les marques de MARKAL et les produits.

En revanche, le Client s'interdit expressément d'utiliser les marques de MARKAL à titre d'enseigne, de nom commercial, de dénomination sociale ou nom de domaine.

L'usage des marques de MARKAL par le Client ne lui confère aucun droit ni titre sur celles-ci.

Le droit d'utiliser les marques et autres signes distinctifs de MARKAL prend fin au terme de la Convention Ecrite signée entre les parties le cas échéant.

13. Règlement Général de la protection des données :

Markal collecte des données à caractères personnelles dans le cadre de la commercialisation de ses produits. Les données personnelles sont exclusivement traitées dans le cadre de sa relation commerciale entre Markal et le client. Ces données sont collectées selon l'application des conditions fixées par la réglementation en vigueur du RGPD. Markal a mis en place toutes les procédures pour la protection et la conservation de ces informations (sécurisation, durée de conservation, procédure d'archivage, procédure d'anonymisation etc). Toutes les données collectées ont été inventoriées et répertoriées et sont parfaitement protégées (réseau protégé, sécurité de sauvegarde. Tous les collaborateurs qui ont accès à ces données sont soumis à la plus stricte confidentialité. Le client détient un droit de regard sur les données collectées (doit d'information de consultation, droit de notification, droit d'effacement, droit à l'oubli. Le client pourra faire valoir son droit en adressant un courrier à l'adresse de la société Markal. En cas de divulgation, perte ou vol de données, Markal a mis en place une procédure d'information des personnes concernées.

14. Droit applicable – Attribution de compétence :

Les présentes CGV et le Contrat sont soumis au droit français. Sauf dispositions expresses contraires convenues par écrit entre les Parties, la convention de Vienne sur la vente internationale de marchandises est exclue.

EN CAS DE CONTESTATION, LES TRIBUNAUX DE ROMANS-SUR-ISERE SONT SEULS COMPETENTS. POUR LES CONTRATS CONCLUS ENTRE MARKAL ET UN ACHETEUR SITUÉ A L'ETRANGER, EN CAS DE CONTESTATION, LES TRIBUNAUX DE ROMANS-SUR-ISERE OU LES TRIBUNAUX DU DOMICILE/SIEGE SOCIAL DE L'ACHETEUR, AU CHOIX DE MARKAL, SONT SEULS COMPETENTS.

NOS EMBALLAGES - PRODUITS SECS



25 kg



20 kg



10 kg



5 kg



3 kg



1 kg

« Nos emballages sont en formats sacs, cartons ou sachets, étudiés pour une praticité optimale pour le transport. Leurs solidités font partie de nos préoccupations pour faciliter leur manipulation logistique. »



**Une entreprise engagée
auprès du réseau spécialisé
depuis plus de 80 ans.**

1035 Avenue des Alpes
26320 SAINT-MARCEL-LÈS-VALENCE
Tél. : 04 75 58 72 20

www.markal.fr
www.pro.markal.fr

 [markal_bio](https://www.instagram.com/markal_bio)

 [Bio.Markal](https://www.facebook.com/Bio.Markal)



**Retrouvez toutes nos idées recettes sur
www.markal.fr**