



Notre catalogue régional



www.marcova.com



03 20 72 18 77



ventes@marcova.fr

Notre catalogue

NOS ENGAGEMENTS



Nos partenaires travaillent en direct avec des agriculteurs & des producteurs de la région.



Les produits proposés dans ce catalogue sont élaborés dans la région.



Certains de nos partenaires sont des fermes avec qui nous travaillons directement.



Nos partenaires régionaux cherchent à réduire leur impact environnemental.



Nos partenaires s'engagent à améliorer le bien-être animal.



Nos partenaires s'engagent à améliorer constamment leur processus de fabrication.

AVANT-PROPOS

Nous nous engageons à vous proposer des produits régionaux dans ce catalogue. Vous y retrouverez la viande, la volaille, sans oublier les fromages, les produits laitiers, glaces, charcuterie et épicerie.

Nous vous proposons aujourd'hui une gamme de produits transformés dans la région ainsi que des produits du terroir afin de vous garantir une qualité produit.

Nous avons sélectionné nos partenaires selon les critères cités ci-dessus. Vous trouverez en page 2 une carte qui regroupe tous nos partenaires présents dans ce catalogue.

L'ensemble de ces derniers se situant dans un rayon maximum de 100 kms autour de notre société.



Sommaire

Frais

01

Produits laitiers
5 - 11

02

Fromages
12 - 20

03

Viandes et charcuteries
21 - 28

04

Volailles
29 - 32

Surgelés

05

Végétal
37 - 40

06

Glaces
41 - 44

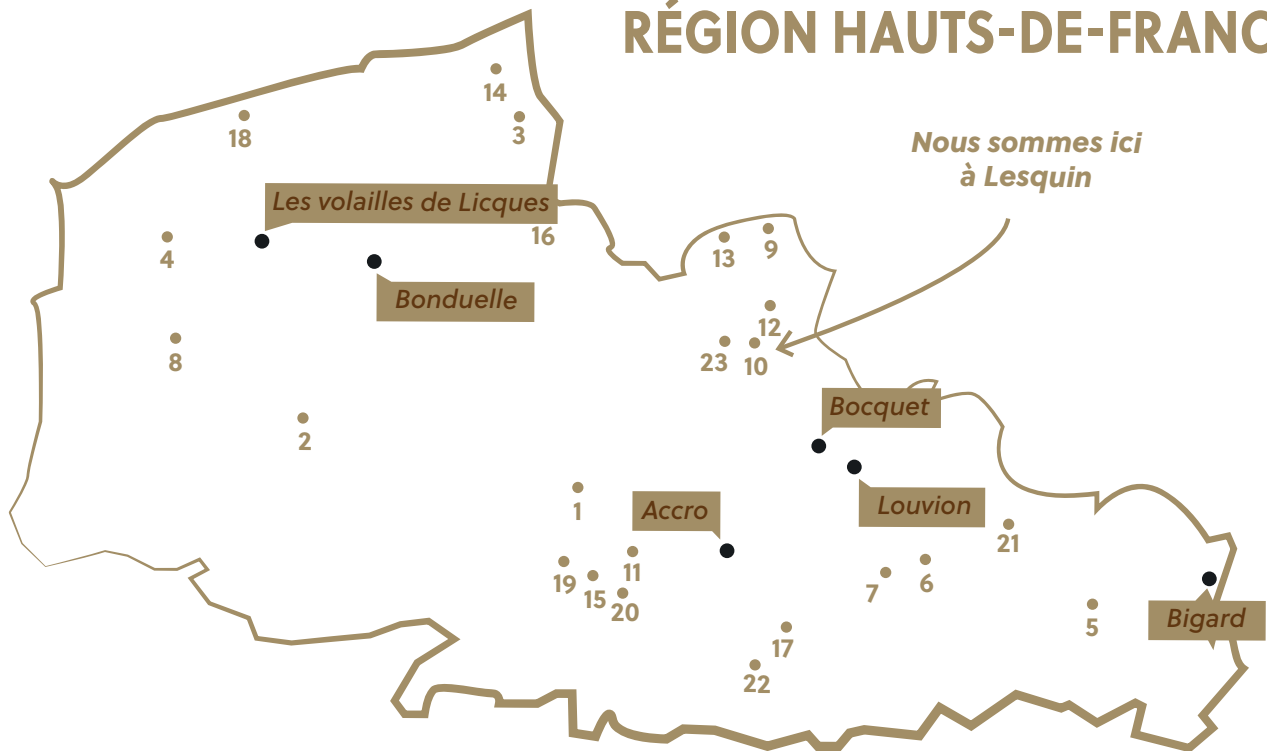
Épicerie

07

Aides culinaires
45 - 50

Carte de nos partenaires

RÉGION HAUTS-DE-FRANCE



1. L'OEUF DE LA SOUCHEZ
2. FERME DU SIRE CRÉQUY
3. JB RONCKIER
4. FERME SAINT GODELEINE
5. FERME DU PONT DES LOUPS
6. JP CHEVRE
7. LEDUC

8. FERME DES PRÉS
9. FERME DU VINAGE
10. MARCOVA
11. JB VIANDE
12. MÉPLON
13. LOTUS
14. FERME DU HÊTRE

15. INGREDIA
16. MONT DES CATS
17. FERME SAUVAGE
18. CGF CHARCUTERIE
19. DÉLICES DES 7 VALLÉES
20. COOKETTO / PORKETTO
21. VIVIEN PAILLE
22. BEEF PROJECT
23. MICHEL MOUILLE

Quelques partenaires

PRODUITS COUP DE COEUR





01

Produits laitiers



Le lait

Ingredia

44583 - LAIT UHT DEMI-ÉCRÉMÉ

Bouteille 1L Prospérité - colis de 6 bouteilles

44584 - LAIT UHT ENTIER

Bouteille 1L Prospérité - colis de 6 bouteilles

Les oeufs

Ferme du Grand Hêtre

59286 - OEUF 53/63

Carton de 180 oeufs

59284 - OEUF 53/63

Carton de 360 oeufs

L'oeuf de la Souchez

40439 - OEUF 53/63 P.AIR

Carton de 90 oeufs

552319 - OEUF 53/63

Carton de 90 oeufs

52422 - OEUF 63/73 P.AIR

Carton de 180 oeufs

47163 - OEUF 63/73

Carton de 60 oeufs

46894 - OEUF BIO 63/73

Carton de 6 oeufs





ingredia
DAIRY EXPERTS

Les producteurs de lait du Pas-de-calais fondent la coopérative et mettent en commun des moyens de production pour développer un outil de transformation et de valorisation du lait.

62

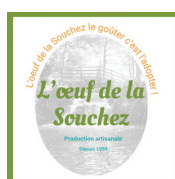
ARRAS



L'élevage est équipé d'installations modernes aux normes en vigueur. Les poules ont de l'eau et des aliments sains et équilibrés, 100% végétal, à volonté dans leur milieu de vie. L'alimentation de leurs poules provient d'usines françaises.

59

WARHEM



Basée sur des valeurs artisanales familiales, cette entreprise produit des œufs de qualité. On retrouve, des œufs classiques, des œufs issus de poules élevées en plein air et des œufs biologiques issus de fermes régionales et responsables. L'œuf de la Souchez soutient l'agriculture régionale, grâce à la collaboration de ses agriculteurs partenaires de la région des Hauts-de-France.

59

SOUCHEZ



Les yaourts

Ferme du Sire Créquy

48984 - YAOURT FERMIER VANILLE

Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

48986 - YAOURT FERMIER MENTHE

Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

49059 - YAOURT FERMIER PÉTALE DE ROSE

Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

48979 - YAOURT FERMIER FRAMBOISE

Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

48981 - YAOURT FERMIER RHUBARBE

Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

48980 - YAOURT FERMIER FRAISE

Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

48982 - YAOURT FERMIER CITRON

Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

48983 - YAOURT FERMIER ABRICOT

Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

48987 - YAOURT FERMIER GINGEMBRE

Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

48988 - YAOURT FERMIER NATURE

Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

49058 - YAOURT FERMIER CANNELLE

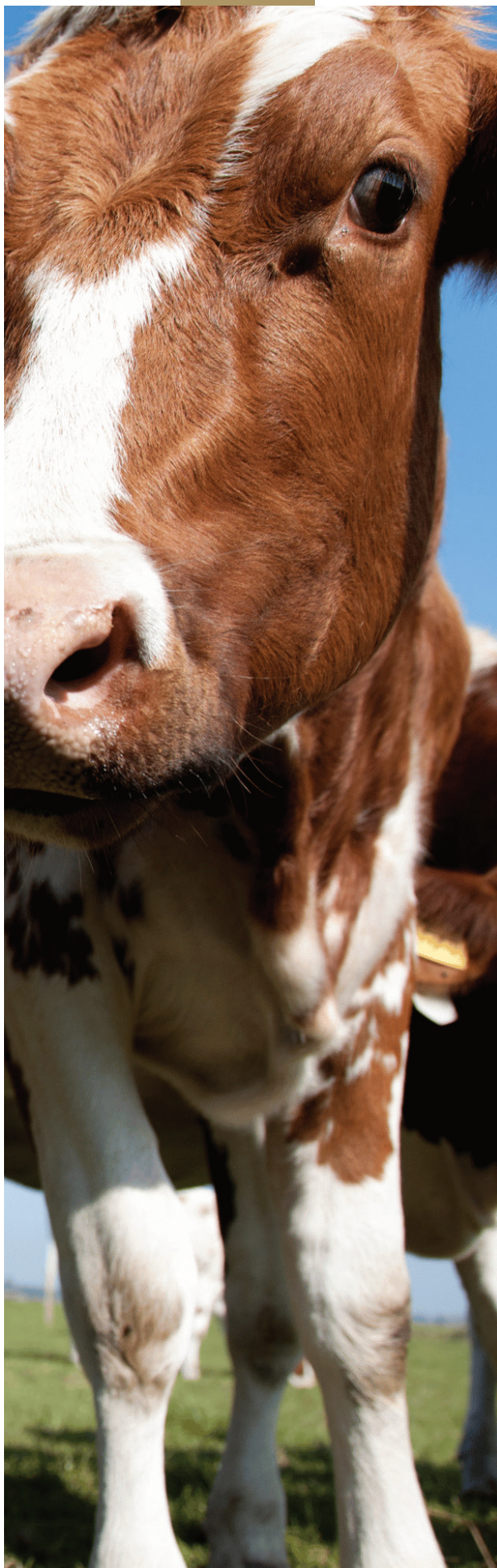
Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

48985 - YAOURT FERMIER LAVANDE

Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

49051 - YAOURT FERMIER ROMARIN

Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g



Mes partenaires de confiance

Ferme du Sire Créquy

Ferme du Sire Créquy, Producteur à Fruges (62310) dans le terroir l'Artois en pleine campagne dans un cadre de verdure exceptionnel, vous avez rendez-vous à la ferme du Sire créquy : une ferme en briques à cour carrée, datant du milieu du 19e siècle.

Son histoire emblématique :

Sans la mise en place des quotas laitiers dans les années 80, aujourd'hui supprimés, le Sire de Créquy n'aurait sans doute jamais existé. Faute de pouvoir produire plus, la famille Henguelle a décidé de transformer le lait de ses vaches en fromage.

Le fromager-affineur Philippe Olivier, grande figure régionale, les a incités à ressusciter le Rollet, fromage picard qui ne se fabriquait plus à l'époque. Après 8 mois de mise au point, naissait le Sire de Créquy, fromage à pâte molle à croûte lavée dans la grande tradition du Nord.

Il existe également dans une version encore plus goûteuse, affiné à la Ch'ti : le fromage est trempé 48 heures dans la bière en fin d'affinage, puis enrobé de chapelure.

Le Sire de Créquy est né à Créquy, le hameau de la commune de Fruges située dans l'arrière-pays boulonnais. Il est élaboré avec le lait des 70 vaches de la ferme, thermisé au préalable.

Retrouvez ses fromages en page 17.



Les yaourts

Ferme du Sire Créquy

49380 - YAOURT BRASSÉ NATURE
Lait entier - seau de 5kg

49054 - YAOURT FERMIER FIGUES
Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

49055 - YAOURT FERMIER MANDARINE ORANGE
Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

49053 - YAOURT FERMIER MIRABELLE
Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

49057 - YAOURT FERMIER MYRTILLE
Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

49056 - YAOURT FERMIER PECHE
Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

49052 - YAOURT FERMIER POIRE
Yaourt au lait entier de vache - colis 6 x 125g

124219 - CHEESECAKE AU SPÉCULOS
Préparation cheesecake - colis de 6 x 115g

124212 - CREME DESSERT CAFE PV
Colis de 6 x 125g

124213 - CREME DESSERT CHOCOLAT PV
Colis de 6 x 125g

124214 - CREME DESSERT SPÉCULOS PV
Colis de 6 x 125g

124218 - PANA COTTA LIT DE FRAMBOISE PV
Colis de 6 x 120g

124217 - SEMOULE LAIT CARMEL BEURRE SALÉ
Colis de 6 x 125g

124217 - SEMOULE LAIT CARMEL BEURRE SALÉ
Colis de 6 x 125g



Notre beurre

Ferme JB Ronckier

44583 - BEURRE DE FERME

Plaquette de 500g

Notre partenaire de confiance

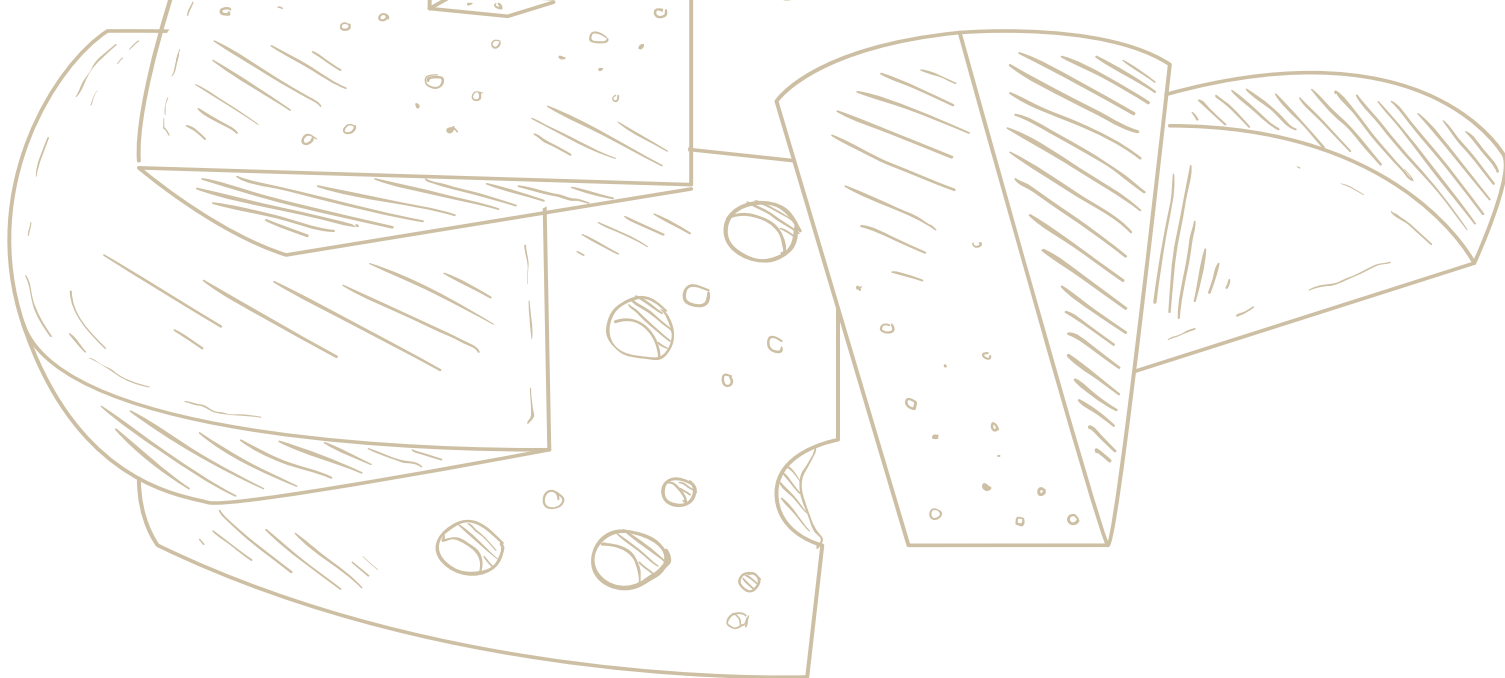
Dans un cadre verdoyant entouré de vaches, Jean Bernard et Thérèse vous feront découvrir leur exploitation et goûter leurs spécialités de produits laitiers.

Leurs vaches sont nourries à l'herbe de pâturage qui est riche et parfumée. Tout ceci donne un bon goût authentique à leurs produits.

Une ferme qui consacre son temps à l'élevage, à traite et à la transformation du lait en différents produits tels que :

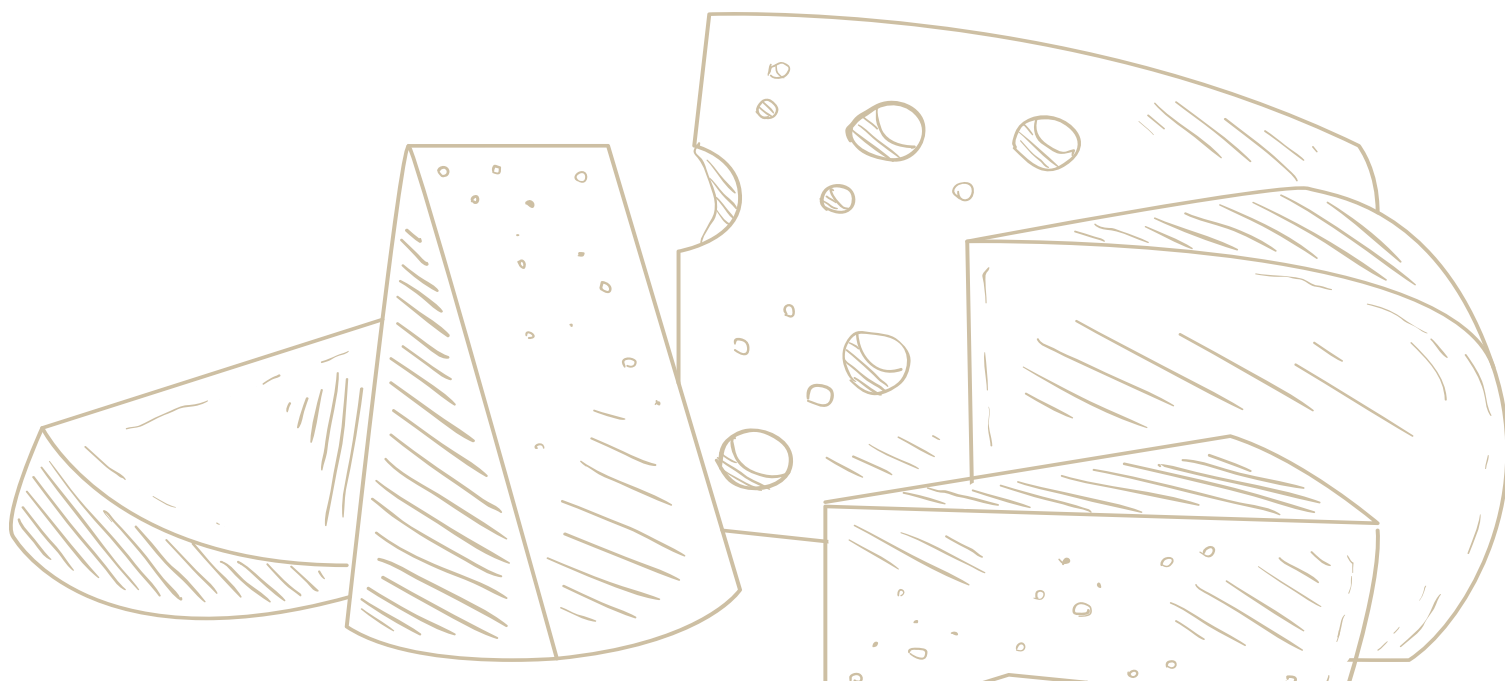
- Le fromage de BERGUES
- Le Palet de KILLEM
- Le beurre fermier

Le respect de l'environnement leur a valu le prix d'Action citoyenne en 2002 délivré par l'association Alliances pour le traitement des eaux usées par 3 hectares de Taillis à Très Courte Rotation de saules.



02

Fromages





Les fromages

Ferme St Godeleine

59289 - CAMEMBERT L'OPALE
22% - Au lait cru - colis 6 x 250g

46357 - CH'TI ROUX
22,5% - Pièces de 400g

52967 - CRÉMEUX D'HARDELOT
30% - Pièces de 200g

46354 - FLEUR D'AUDRESSELLES
22.5% - Pièces de 400g

46356 - FORT D'AMBLETEUSE
22.5% - Pièces de 400g

47138 - FRUITÉ CAP GRIS-NEZ
22.5% - Pièces de 230g

52969 - PETIT TOUQUET
22.5% - Colis 6 x 200g

46355 - SABLÉ DE WISSANT
22.5% - Pièces de 400g

36107 - CARILLON BEFFOI
Colis de 6 x 200g

52968 - BLERIOT
Colis de 6 x 230g

143810 - PETIT BREBIS
Colis de 9 x 140g

Nos partenaires de confiance



Ferme St Godeleine

Antoine Bernard a développé sa propre production, rejoint par son cadet Joachim. Tout deux défendent aujourd'hui, avec fierté et efficacité, les traditions locales, s'amusant à en recréer d'autres fromages autour de pâtes fermières de qualité, au lait cru, voir pasteurisées. Grâce à leur production, on retrouve en leur principe la gloire des saveurs fortes et douces du Nord fermier avec une conviction tenace.



Les fromages

Ferme du Pont des Loups

46436 - VIEUX LILLE FERMIER
Pièce de 720g

174443 - BOULETTE AVESNE BLANC
Colis de 8 - Pièce de 180g

174444 - BOULETTE AVESNE PAPRIKA
Colis de 8 - Pièce de 180g

46435 - MAROILLES AOP FERMIER
Pièce de 720g

103054 - DAUPHIN À L'ESTRAGON
27% - Au lait thermisé - Pièce de 180g

174447 - QUART DE MAROILLE FERMIER
29% - Au lait cru - Pièces de 180g

46439 - PAVÉ À L'ÉCHALOTE
26% - Au lait thermisé - Pièces de 180g

174451 - QUART VIEUX LILLE FERMIER
29% - Pièces de 180g

46437 - RONDEAU FERMIER
53.81% - Au lait cru - Pièces de 170g

174183 - T'CHIOT BILOUTE BIÈRE
29% - Au lait thermisé - Pièces de 170g

174414 - T'CHIOT BILOUTE CIDRE
29% - Au lait thermisé - Pièces de 170g

40401 - T'CHIOT BILOUTE ORIGINAL
29% - Au lait thermisé - Pièces de 170g

44641 - CHAUD BILOUTE
27% - Au lait thermisé - Pièces de 170g

Nos partenaires de confiance



La ferme du Pont des Loups

Amoureux de la terre et des animaux, ils consacrent leur temps au bien être de leurs vaches et leurs veaux. Leur quotidien est rythmé par la traite des vaches, par le soin apporté aux veaux et par l'entretien de leurs bâtiments. Leur métier est un travail de passionnés et ils sont heureux de pouvoir le partager avec vous.

59

SAINT-AUBIN



Les fromages

Bourgeois JP chèvre

46575 - BIQUETTE CH'TI
45% - Au lait cru - Pièce de 120g

174446 - BRIQUETTE ÉCAILLON CENDRÉE
22% - Au lait cru fermier - Pièce de 170g

174445 - BRIQUETTE ÉCAILLON NATURE
22% - Au lait cru fermier - Pièce de 170g

Fromagerie Leduc

42744 - 1/4 MAROILLES BEFFROI AOP
50% - Pièce de 200g

42732 - MAROILLES BEFFROI AOP
26% - Pièce de 750g

45728 - PAVÉ HELPE BIÈRE JENLAIN
26% - Pièce de 200g

550785 - BOULETTE AVESNES
25% - Pièce de 150g

174452 - COEUR AVESNOIS
Pièce de 200g

48848 - CRÈME DE MAROILLES
Pièce de 200g

42731 - VIEUX LILLE
Pièce de 750g

Nos partenaires de confiance

Bourgeois JP chèvre

Créée en 2008 par la famille Bourgeois, la fromagerie transforme actuellement le lait de 125 chèvres. Les chèvres sont nourries 5 fois par jour avec les meilleurs fourrages et des compléments de céréales variées.

59

VENDEGIES-SUR-ÉCAILLON



Depuis plus d'un demi-siècle, l'entreprise à caractère familial fabrique et affine le plus noble des fromages du Nord : Le Maroilles, en respectant les méthodes ancestrales des moines de l'Abbaye de St Humbert.

59

SAINT-VAAST EN-CRAMBESIS



Les fromages

Ferme des Prés

46485 - CAMEMBERT SAMER
45% - Pièce de 250g

46487 - PAVÉ ALGUES
45% - Pièce de 400g

46486 - VIEUX SAMER
45% - Pièce de 400g

Ferme JB Ronckier

30869 - LE FORT DES DUNES
Pièce de 300g

30870 - LE FORT LOUIS
Pièce de 400g

45881 - PALET KILLEM
21% - Au lait cru - Pièce de 240g

179240 - BERGUES FERMIER
Pièce de 2,4kg

59360 - PETIT BERGUES
12% - Colis de 6 x 450g

Nos partenaires de confiance

Ferme des Prés

Le dirigeant Bernard Bourgeois évolue dans la culture et l'élevage associés. Cet exploitant agricole, a débuté son activité en janvier 1990.



Les fromages

Atelier d'affinage sur site Lesquin

43810 - BRIQUE NORD DEMI VIEILLE
40% - Pièce de 2,9kg

47567- 1/2 VIEUX FLANDRES
48% - Pièce de 5kg

1506894 - PLATEAU ARDOISE 7 FROMAGES
7 fromages du Nord

Ferme Sire de Créquy

47497 - ROLLOT FERMIER BIÈRE
45% - Pièce de 280g

45731 - TOMME D'ARTOIS
Pièce de 1,6kg

174453 - ROLLOT FERMIER
Colis de 8 x 250g



Les fromages

Ferme du vinage

59415 - CARRÉ DU VINAGE
25% - Pièce de 450g

140578 - GALET CENDRÉ
30% - Au lait cru - Pièce de 450g

140579 - PIERRE BLANCHE
20% - Au lait cru - Pièce de 400g

140580 - VIEUX RONCQ LYDÉRIC
27% - Au lait cru - Pièce de 350g

140581 - VINADOUX
20% - Au lait cru - Pièce de 450g

43464 - CARRE DU VINAGE
29% - Pièce de 480g

43722 - CHTI GRIS
29% - Pièce de 240g

42520 - FLEUR DE LYS
28,4% - Pièce de 250g

43723 - GALET BOISÉ
13% - Pièce de 450g

43724 - JOLIROND
26% - Pièce de 400g

43725 - LE CREME
34% - Pièce de 130g

43726 - PETIT VINAGEOIS
24% - Pièce de 450g

44071 - SAINT PAULIN FERMIER
26% - lait de vache - Pièce de 1,7kg

42522 - TOMME FENUGREC
13% - Pièce de 1,7kg

42526 - TOMME ROMARIN
13% - Pièce de 1,7kg

42523 - TOMME POIVRE
13% - Pièce de 1,7kg

42524 - TOMME ORTIE
13% - Pièce de 1,7kg

42525 - TOMME MOUTARDE
13% - Pièce de 1,7kg

43727 - TOMME AIL DES OURS
13% - Pièce de 1,7kg

42527 - TOMME BASILIC
13% - Pièce de 1,7kg

42521 - TOMME CUMIN
13% - Pièce de 1,7kg

Mes partenaires de confiance

— La ferme du Vinage —
Agriculture Responsable

À la ferme du Vinage, le troupeau de vaches donne chaque jour son bon lait. C'est avec celui-ci que Thérèse Marie et son équipe confectionnent de délicieux fromages dans un atelier fromager agréé. Si la transformation du lait en fromage fermier représente une activité récente à la ferme du Vinage, le savoir-faire reprend la tradition fromagère des Pays du Nord.

59

RONCQ

Atelier d'affinage site Lesquin

La société possède ses propres caves d'affinage où vieillit notamment la mimolette.

59

LESQUIN



Les fromages

Mont des cats

42738 - MONTS DES CATS

31% - Pièce de 1,8kg

46294 - FLAMAY

30,5% - Colis de 6 x 500g

46293 - DESSERT TRAPPISTES

Pièces de 500g

52202 - MONT DES CATS À LA BIÈRE

Pièce de 1,6kg

Fromagerie Sauvage

42198 - TOME DE CAMBRAI

45% - Pièce de 2,2kg

174442 - BOULETTE DE CAMBRAI

Colis de 6 x 100g

Nos partenaires de confiance

Mont des cats

Le fromage du Mont des Cats bénéficie d'une qualité de pâturage qui a favorisé dès 1826 la confection des fromages à partir des laitages locaux. Une fabrication qui, aujourd'hui encore, reste artisanale et réalisée par une dizaine de moines de l'Abbaye et 77 salariés dans l'Abbaye du Mont des Cats en Flandres.

59

GODEWAERSVELDE

Fromagerie Sauvage

C'est une histoire ancestrale. La ferme Sauvage existait avant la Révolution Française et a vu passer près de dix générations. Cette ferme familiale a toujours élevé des vaches pour la production de lait et elle s'est spécialisée dans la fabrication de fromage depuis 1989, elle a obtenu la certification Bleu Blanc Coeur.

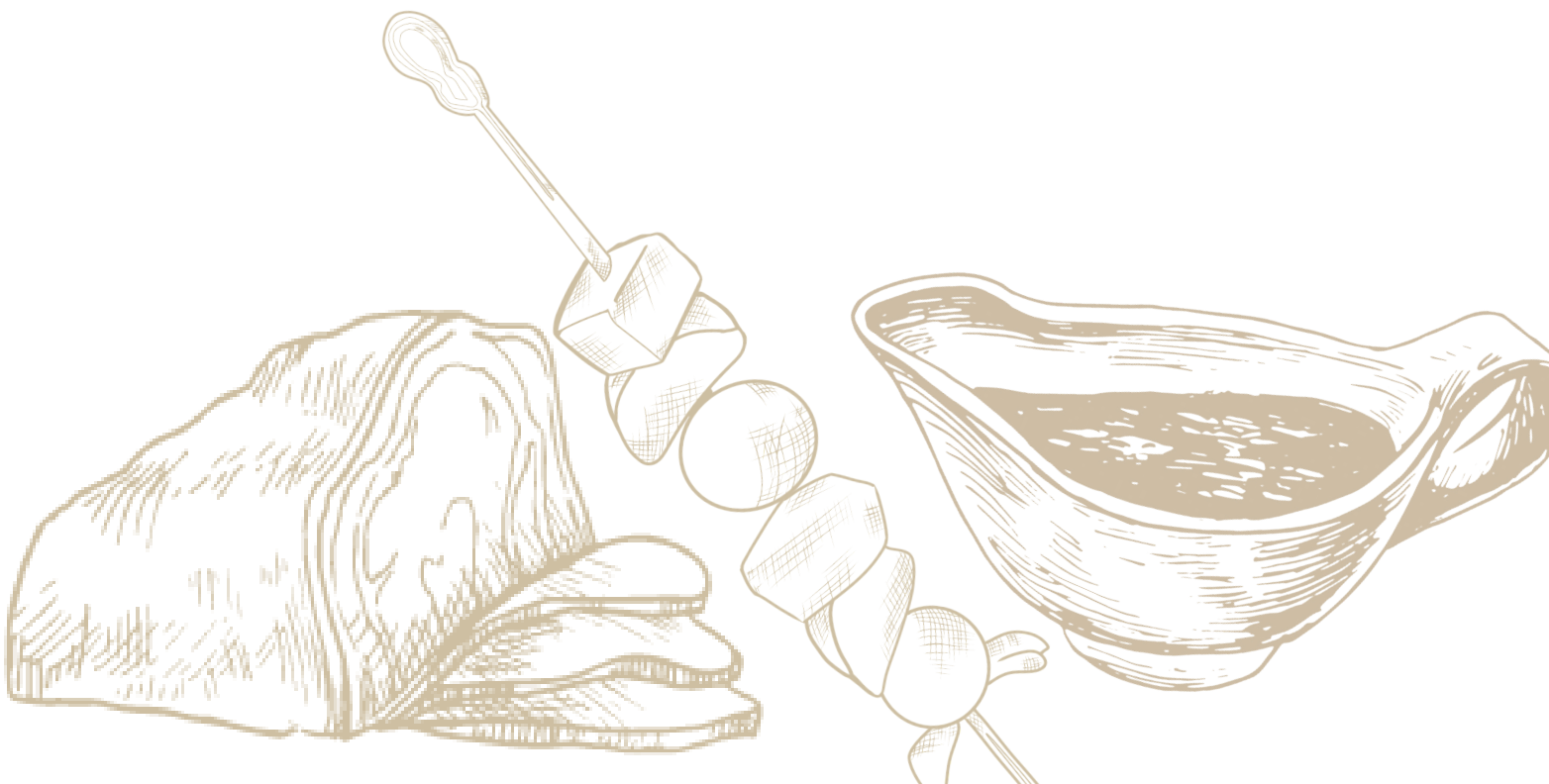
59

SÉRANVILLIERS-FORENVILLE



03

Viandes et charcuteries



Bigard

Partenaire de confiance

L'entreprise est située au cœur de l'avesnois sur la ville de Maubeuge (59). Construit en 2008, c'est le dernier site de la marque bâtie à ce jour. A la pointe de la technologie, il est en perpétuelle amélioration afin d'offrir au client des produits de qualité et avec une sécurité sanitaire optimale, tout en garantissant aux collaborateurs une qualité de vie au travail. L'entreprise emploie 420 salariés, tous issus du bassin proche. Abattoir de viande bovine principalement régional, il propose des viandes de qualité fraîche ou sous-vide garantissant une traçabilité transparente et une maîtrise du bien être animal.

1968

LUCIEN BIGARD CRÉE
SON ENTREPRISE

1982

LE PREMIER STEAK HACHÉ
FRAIS BIGARD

2008

BIGARD S'ENGAGE DANS
LE LABEL ROUGE

2019

LA FILIÈRE PLEIN AIR



LES ÉLEVEURS

UN PARTENARIAT DURABLE

Présents au sein des grandes régions d'élevage, nous entretenons des relations de confiance avec nos éleveurs partenaires.

LES ABATTOIRS

NOTRE ENGAGEMENT AU QUOTIDIEN

Le respect du bien-être animal commence dans les champs de nos éleveurs partenaires et se poursuit jusqu'à nos abattoirs, tous contrôlés régulièrement par des organismes indépendants.

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

LE CHOIX DE LA RECYCLABILITÉ

Engagés depuis plusieurs années dans la réduction de nos déchets, nous avons développé des emballages éco-responsables en PET 100% recyclable.

Ce matériau plastique est parfaitement adapté à la conservation des qualités nutritionnelles de la viande, lui permettant de préserver toute sa saveur.



LA GAMME PLEIN AIR

UNE FILIÈRE DE QUALITÉ

Attaché à la bientraitance animale et à la qualité de ses viandes, Bigard lance la gamme "Plein Air". Du printemps à l'automne, les animaux profitent du grand air et de l'herbe fraîche des pâturages.

LE SAVOIR-FAIRE

UNE TRANSMISSION

Depuis plus d'un demi siècle, Bigard cultive son savoir-faire dans la plus pure tradition bouchère. Nos bouchers sont de vrais passionnés et sont pour la plupart formés dans notre école des métiers Bigard. Les techniques de découpe sont les mêmes que celles des boucheries indépendantes pour vous garantir des produits d'une grande finesse, particulièrement savoureux.

Interview

Bigard en une phrase ?

Nous sommes un abattoir de viande bovine principalement régionale. Notre priorité est de proposer des produits de qualité, frais ou sous-vide garantissant une traçabilité transparente et une maîtrise du bien-être animal.

Depuis combien de temps travailles-tu avec Marcova ?

Nous travaillons avec Marcova depuis plus de 6 ans.

Pourquoi travailles-tu avec Marcova ?

C'est devenu un vrai distributeur reconnu et spécialiste dans la restauration commerciale et plus particulièrement dans le secteur de la viande.

Quel est ton produit préféré dans ta gamme régionale ?

Notre produit préféré chez Marcova, c'est l'entrecôte haut de France.

Quelle est ta recette préférée avec des produits régionaux ?

Evidemment l'entrecôte sauce maroilles typiquement du Nord !



Notre viande

Bigard

141895 - BOURGUIGNON COUPÉ

Origine Hauts-de-France - Poche de 2,5kg

141898 - COEUR DE RUMSTEACK PAT

Origine Hauts-de-France - Poche de +/- 3kg

109421 - CÔTE BOEUF INDIVIDUELLE

Origine France - Poche de 800g

142047 - DESSUS PALETTE PAD

Origine Hauts-de-France - Poche de 2,5kg

141897 - ENTRECÔTE SP

Origine Hauts-de-France - Poche de +/- 3kg

142060 - LANGUE CHAT PAD

Origine Hauts-de-France - 10 x 1kg

142042 - MERLAN PAD

Origine Hauts-de-France - 5 x 300g

142149 - PALERON SP

Origine Hauts-de-France - Poche de 2.5kg

142046 - POIRE PAD

Origine Hauts-de-France - 5 x 340g

48046 - BASSE CÔTE

Origine France - Pièce de 4,5kg



Notre viande

Méplon

49923 - RÔTI DE PORC CUIT NATURE
Poche de 2,5kg

49924 - TRAVERS DE PORC CUIT MEXICAIN
Poche de 2,3kg

71419 - JAMBON BLANC CUIT AC S/NITRITE
Poche de 7,2kg

49925 - TRAVERS DE PORC CUIT NATURE
Poche de 2,3kg

71299 - JAMBON BLANC BARRE DD
Poche de 5kg

49915 - ANDOUILLETTE D'ARRAS
Pièce de 150g - colis de 6

49916 - COURONNE A GRILLER BN
Poche de 2,5kg

71289 - PATE BIÈRE CHTI
Poche de 2,5kg

71295 - PATE MAROILLES
Poche de 2,5kg

71298 - PATE GRAND MERE
Poche de 2,5kg

71296 - PATE FLAMAND
Poche de 2,5kg

71297 - PATE LYONNAIS
Poche de 2,5kg

49917 - JAMBON CUIT TRAITEUR MOUT AC
Poche de 8,6kg

71623 - RÔTI PORC CUIT SEL FIN SAVEURS EN OR
Poche de 1,3kg

71624 - FILET MIGNON SALÉ FUMÉ SANS NITRITE
Poche de 1,5kg x 3

71625 - JAMBON BLANC AC LE ROTISSON
Poche de 7,2kg

71626 - JAMBON BARRE AC FUMÉ
Pièce de 5kg

71627 - COURONNE À GRILLER MAROILLES BN
Poche de 2,5kg

71628 - COURONNE À GRILLER FOREST BN 2,5KG
Poche de 2,5kg

71629 - JAMBONNEAU CUIT S/OS
Poche de 500g x 6



Partenaire de confiance

Les Ets Bocquet sont une groupe spécialisée dans la fabrication de viande hachée fraîche, saucisserie fraîche, découpes de viandes multi-espèces (bœuf, porc, veau et agneau) et produits élaborés en UVCI. Elle est menée par M. Jean Edouard CLINCKE, qui possède une riche expérience dans le métier de la viande aidé de ses collaborateurs qualifiés, qui apportent un vrai savoir faire.

1988

DANIEL BOCQUET
CRÉE SON ENTREPRISE

1993

FABRICATION DE STEACK
HACHÉ FRAIS

2005

AGGRANDISSEMENT DES
LOCAUX

2019

REPRISE PAR JEAN
EDOUARD

CAHIER DES CHARGES



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Nous sommes adhérents au cahier des charges VBF.



SAVEUR EN OR

Nous sommes adhérents à la démarche Saveur en Or, nous mettons un point d'honneur à travailler des viandes régionales dès que cela est possible. Nous possédons toute une gamme de produits Saveur en Or.



100% MUSCLES

Nous sommes adhérents au cahier des charges. L'ensemble de notre gamme viande hachée est 100% muscles.

INTERNE

En accord avec nos fournisseurs, nous avons élaborés un cahier des charges interne reprenant chaque point important pour la qualité de nos produits.

ORIGINES

La majorité de nos viandes sont d'origine Française et dès que l'approvisionnement le permet, elles sont d'origine Nord - Pas de Calais – Picardie.

- Viande bovine : Origine France, et en majorité Nord - Pas de Calais – Picardie.
- Viande porcine : Origine Nord - Pas de Calais – Picardie
- Viande de veau : Origine France.
- Viande ovine : Origine France.

Interview

Bocquet en une phrase ?

Mangez local, mangez frais, mangez BOCQUET.

Depuis combien de temps travailles-tu avec Marcova ?

Cela fait 2 ans que nous travaillons avec Marcova.

Pourquoi travailles-tu avec Marcova ?

Entreprise régionale, battante, qui souhaite travailler et faire avancer des PME locales, à l'écoute du client et de ses fournisseurs, excellente image régionale.

Quel est ton produit préféré dans ta gamme régionale ?

Pavé de rumsteak à la salsa de tomates fraîches : Un pavé de rumsteak grillé et tranché, servi avec une salsa fraîche de tomates, d'oignons rouges, de coriandre et de jus de citron vert pour une touche de fraîcheur.

Quelle est ta recette préférée avec des produits régionaux ?

Entrecôte au poivre : Une entrecôte grillée, généreusement recouverte d'une sauce au poivre crémeuse.

Bocquet

28762 - SAUTÉ DE PORC
Pièce de 2,5kg

28758 - BAVETTE
Pièce de 180g - colis de 5

28759 - PAVÉ DE RUMSTEACK
Pièce de 180g - colis de 5

28760 - ENTRECÔTE
Pièce de 250g - colis de 5

28763 - RÔTI DE PORC LONGE
Pièce de 1kg

28765 - BOULETTE HERBE
Pièce de 25g - colis de 15

28766 - PAVÉ MARINÉ 3 POIVRES
Pièce de 750g - colis de 5

28770 - FILET AMÉRICAIN
Pièce de 1kg

28777 - ONGLET DE BOEUF
Pièce de 180g - colis de 5

49385 - MERGUEZ
Pièce de 50g - colis de 10

49387 - PAVÉ FILET DE BOEUF
Pièce de 200/300g - colis de 6

49659 - CHIPOLATAS
Pièce de 480g - colis de 6

49949 - CÔTE DE BOEUF A/OS RACE A VIANDE
Pièce de 5k

28761 - FILET MIGNON
Pièce de 2,2kg

49386 - SAUTÉ DE BOEUF
Pièce de 60g - poche de 2,5kg

49950 - 1/2 FAUX FILET RAV
Pièce de 4kg

49948 - NOIX D'ENTRECÔTE RAV
Pièce de 3,5kg

28772 - FRISETTE
20% - Pièce de 1,2kg

STEAK HACHÉS
Origine Hauts de France - Existe en 100 / 125 / 150 / 180 grammes



Notre viande

Beef project

71399 - SAUCISSE DE BOEUF CHEDDAR JALAPENO
Pièce de 600g

71401 - OSSO BUCCO VEAU CUIT
Pièce de 500g

71405 - EFFILOCHÉ DE PORC CUIT FUMÉ
Pièce de 1kg

71404 - PASTRAMI DE VEAU
Pièce de 1kg

71402 - BRISKET BOEUF ANGUS
Pièce de 1,3kg

71400 - SAUCISSE DE BOEUF CUITE
Pièce de 600g

71403 - BEEF BILLY TEXAN
Pièce de 1,3kg

Nos partenaires de confiance

Beef Project

BEEF PROJECT propose une gamme de produits responsables qui valorise les pièces les moins connues du boeuf, à travers des cuissons et des fumaisons ultra techniques réalisées dans nos ateliers, afin d'obtenir des goûts et des textures inédites.

Cooketto / Porketto

Né de la rencontre de Chefs français passionnés et de thermologues, COOKETTO® by PORKETTO, développe de nouvelles techniques de cuisson de la viande pour garantir THE PERFECT COOKING (la Cuisson parfaite) avec tendreté, jutosité, longue conservation et facilité de remise en œuvre (2 à 12mn). Ciblée sur les ribs (porc, bœuf, agneau) et les « pulled steaks® » (steak d'effilochés), la société fournit essentiellement les inconditionnels de la Gastronomie Française, notamment les circuits professionnels alimentaires (grossistes, chaînes de restauration, industriels,...) et des chaînes de distribution.



Notre viande

Cooketto / Porketto

25548 - PULLED STEAK AGNEAU

Effiloché précuit - pièce de 120g - colis de 3

25551 - PULLED STEAK CANARD

Effiloché précuit - pièce de 120g - colis de 3

32998 - ROTI ECHINE DE PORCELET

S/OS ficelé - pièce de 1kg

49677 - PORCELET

Pièce de 15-17kg

158169 - EPAULE COCHON

Au lait cru - Pièce de 700g

158200 - JARROTIN CUIT

Pièce de 550g

32999 - EPAULE PORCELET GRILL CUIT ROTI

Pièce de 1,3kg

25547 - RIBS DE BOEUF MARINE

Pièce de 300g - colis de 2

25545 - PORK RIB PRECUI

Pièce de 750g

25549 - PULLED STEACK POULET

Effiloché précuit - Pièce de 120g - colis de 3

25550 - PULLED STEACK PORCELET

Effiloché précuit - Pièce de 120g - colis de 3

23289 - DOUILLETTE MÉLUSINE

Pièce de 170g - colis de 4

25546 - AGNEAU RIBS PRÉCUI

Pièce de 450g

25552 - PULLED STEACK BOEUF

Effiloché précuit - Pièce de 120g - colis de 3

32996 - CARRÉ PORCELET PRÉ SCIÉ

Pièce de 1,6kg



Notre viande



CGF charcuterie

160407 - POTJEVLESH LA FLANDRE
Origine Française - Poche de 4kg

Nos partenaires de confiance

Fondée en 1982, la société CGF a rapidement été reconnue pour la qualité de ces produits notamment avec le potjevlesh mais également le paâté de foie «la bourgeoise du Nord». Depuis le début de leur activité, leur politique est axée sur 2 points : La qualité des produits, et l'approvisionnement des matières premières en régions (100% porc Nord / Calais)

62

CALAIS

Licques

158204 - CONFIT DE FOIE DE POULET CHICORÉE
Origine Française - Pièce de 2kg

158201 - BOUDIN BLANC TRUFFÉ
Origine Française - 1% - 110g x 13

158205 - RILETTES DE POULET
Origine Française - Pièce de 2kg

158205 - RILETTES DE POULET AU PIMENT
Origine Française - Pièce de 2kg



Notre viande et charcuterie

Michel Mouille

22413 - TEMPE PORC
Pièce de 200g

26443 - TOMAHAWK PORC
Pièce de 500g

26442 - TOURNEDOS PORC BARDÉ
Pièce de 180g x 6

22420 - ARAIGNÉE PORC
Pièce de 80g-1.2kg

22419 - ÉCHINE 3D
Pièce de 2.4kg

26441 - CARRÉ 4 CÔTES DÉTALONNÉ AVEC COUENNE
Pièce de 1kg-1.2kg

22418 - ÉPAULE 3D
Pièce de 5kg

22416 - NOIX DE JOUE
Pièce de 1kg

22421 - PIED DE PORC AVANT
Pièce de 400g

22414 - RIB'S PORC
Pièce de 900g

22415 - PLUMA SEMI PARÉE
Pièce de 200g

26438 - SAUCISSE DE TOULOUSE
Pièce de 2kg

26434 - SAUCISSE COUPÉE AU COUTEAU
Pièce de 150g

Saucisses

26439 - CHORIZO
Pièce de 2kg

26440 - CURRY
Pièce de 2kg

26437 - SAUCISSE ÉCHALOTE
Pièce de 2kg

26436 - HERBES
Pièce de 2kg

25552 - CHIPOLATAS
Pièce de 2kg

26435 - ORIENTALE
Pièce de 2kg



Notre viande

Pruvost Leroy

26004 - GORGE DE PORC
Pièce de 2.5kg

26040 - FOIE DE PORC
Pièce de 1kg

26013 - DESSUS PALETTE
Pièce de 1.2kg

26005 - ROTI DE PORC LONGE
Pièce de 2.5kg

26008 - SAUTE DE PORC
Pièce de 2.5kg

26015 - PALERON BŒUF
Pièce de 3kg

26020 - AIGUILLETTE RUMSTECK
Pièce de 3kg

26021 - BAVETTE FLANCHET
Pièce de 1.2kg

26025 - ENTRECÔTE
Pièce de 4kg

26025 - FAUX FILET
Pièce de 4kg

26038 - MIGNON DE PORC
Pièce de 500g

26045 - JUMENT DE BŒUF
Pièce de 1.5kg

26000 - BOURGUIGNON
Pièce de 2.5kg

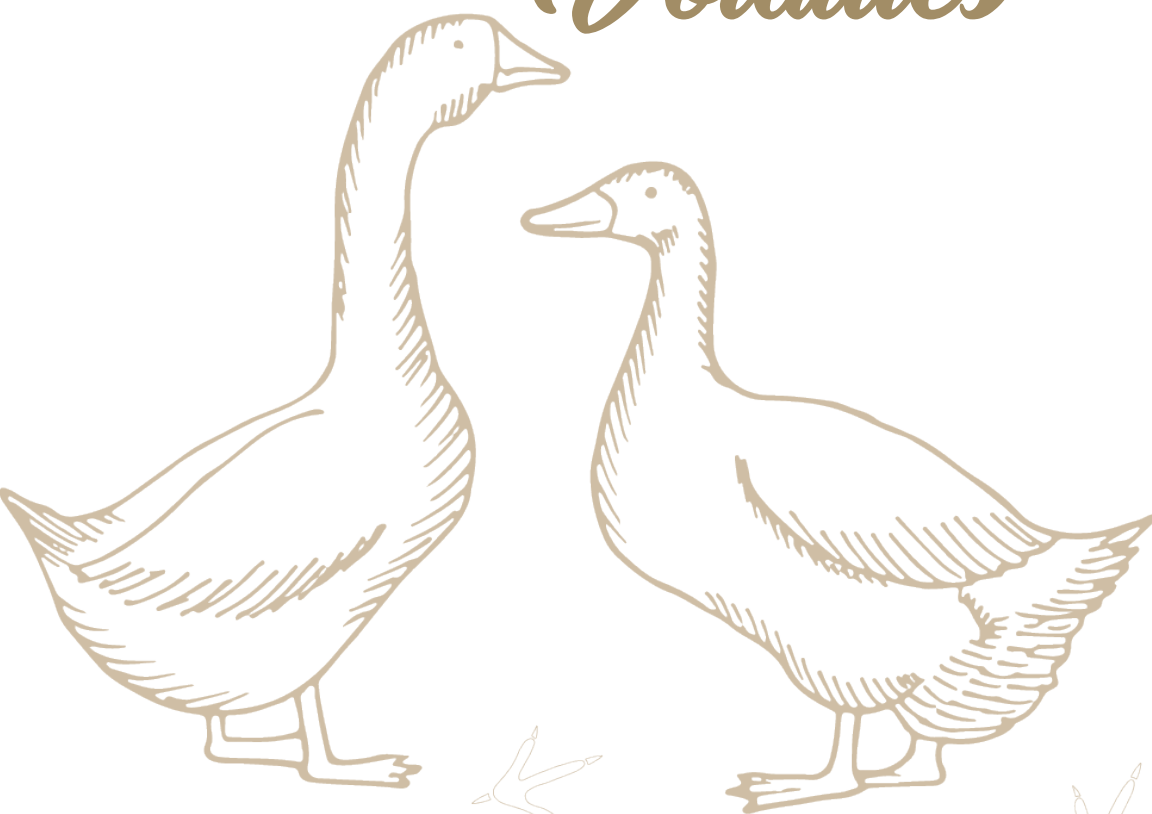
62

ST HILAIRE COTTES



04

Volailles





Mes volailles

Volailles de Licques

146578 - CUISSE POULET FERMIER

Origine Française - 10 x 250g

146579 - FILET POULET BLANC FERMIER

Origine Française - 10 x 200g

146580 - FILET POULET JAUNE FERMIER

Origine Française - 10 x 200g

109542 - POULET FERMIER BLANC PAC

Origine Française - Pièce de 1,6kg

33708 - POULET FERMIER JAUNE PAC

Origine Française - Pièce de 1,4kg

146582 - SAUTÉ POULET FERMIER S/OS

Origine Française - Poche de 2,5kg

146583 - SUPRÊME PINTADE FERMIER S/AT

Origine Française - 10 x 220g

146581 - SUPRÊME POULET FERMIER BLANC

Origine Française - 10 x 290g



Partenaire de confiance

Depuis sa création, Licques Volailles n'a jamais cessé de placer la qualité de ses produits et le bien-être animal au cœur de sa philosophie.

1960

FONDATION DE
L'ABATTOIR

1985

CRÉATION DU
CHAPON PAR LICQUES

1978

LANCEMENT DE LA
PRODUCTION DE POULET

1995

CONSTRUCTION DU
NOUVEL ABATTOIR



LES ÉLÉVEURS

Les éleveurs ont un rôle essentiel dans le bien-être des volailles. Vivant généralement à côté de son élevage, l'éleveur surveille, chaque jour, le comportement de ses animaux. De plus, il est amené à contrôler régulièrement la température, l'humidité, la ventilation, ainsi que l'alimentation des volailles.



UNE RÉFÉRENCE RÉGIONALE

Naturellement, le territoire de Licques Volailles, du fait de la douceur de son climat océanique et de sa faible altitude, constitue un endroit propice à l'élevage des volailles. À partir des années 80, la filière s'est rapidement organisée en groupement et le nombre d'éleveurs s'est rapidement développé ; nous comptons désormais 80 éleveurs. L'origine géographique de nos produits est garantie à chacune des étapes de production et d'élaboration. Depuis plus de 50 ans, Licques Volailles a acquis une forte notoriété grâce à l'engagement des éleveurs du groupement pour la production de volailles haut de gamme, réputées pour leurs qualités gustatives et reconnues par les consommateurs et les distributeurs locaux.



UNE DIMENSION HUMAINE

Nous mettons au cœur de l'entreprise nos 50 employés travaillant dans un esprit d'entraide. Chacun d'entre eux donne le meilleur afin de vous offrir une volaille traditionnelle de qualité et donc maintenir une relation basée sur la confiance.



L'INNOVATION

Elle représente un formidable défi pour les entreprises. Le but est ici de miser sur de nouveaux marchés afin de mieux répondre aux habitudes des consommateurs et de se démarquer de la concurrence. De plus, cela permet également la création de nombreux emplois. " Ne jamais rester sur ses acquis. " Une devise que notre entreprise a fait sienne. En 2016, de nombreux produits ont fait leur preuve : brochettes faites main, brochettes à la provençale, chipolatas au piment d'Espelette... Et pour 2018, conquête d'une nouvelle gamme : volailles panées haut de gamme comme les escalopes panées au maroilles... De quoi éveiller vos papilles...

Interview

Licques en une phrase ?

Implantée à Licques en région Haut de France, notre société est spécialisée dans l'abattage, la découpe et le conditionnement de nos productions de volailles fermières label rouge et IGP « Volailles de Licques ». Depuis sa création, Licques Volailles n'a jamais cessé de placer la qualité de ses produits et le bien-être animal au cœur de sa philosophie.

Depuis combien de temps travailles-tu avec Marcova ?

Nous travaillons avec Marcova depuis le début.

Pourquoi travailles-tu avec Marcova ?

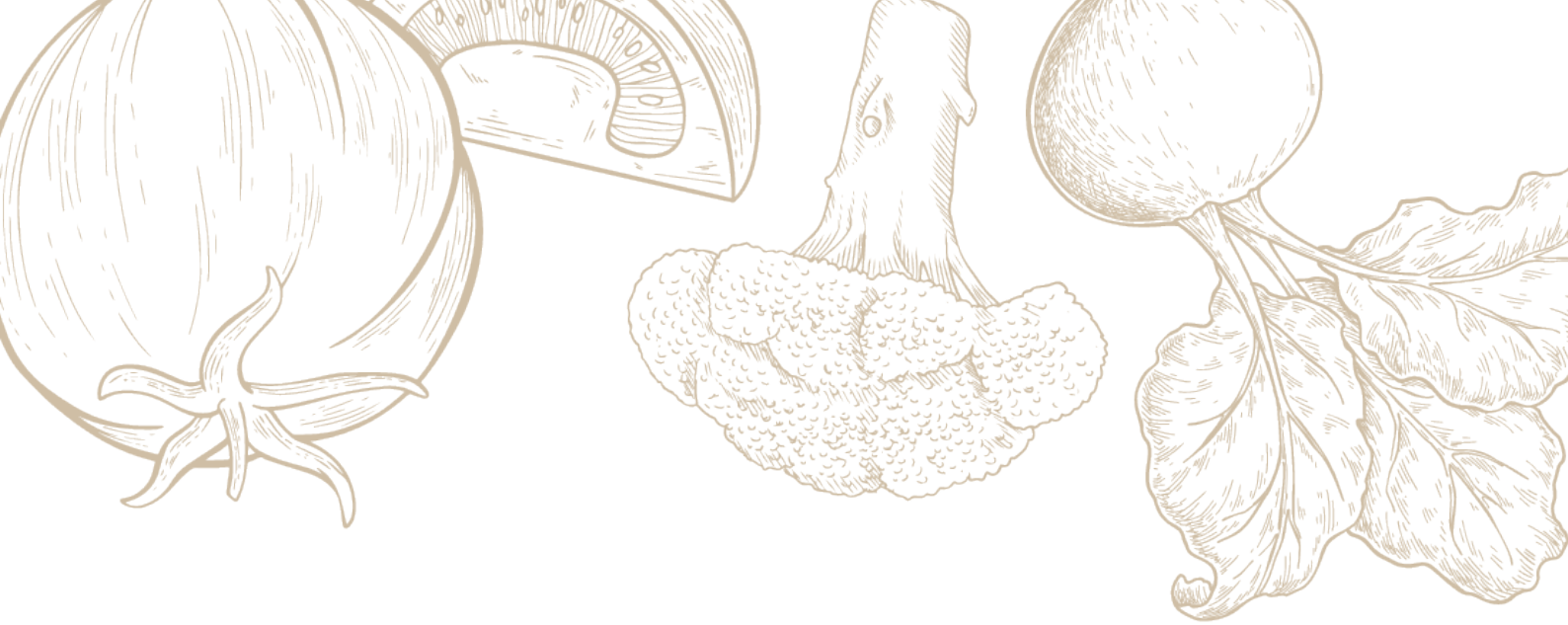
C'est un distributeur de renommée et reconnue sur la métropole lilloise.

Quel est ton produit préféré dans ta gamme régionale ?

Nous apprécions tous nos produits il est trop dur de faire un choix.

Quelle est ta recette préférée avec des produits régionaux ?

Confit de foie de poulet de Licques à la chicorée.



05

Végétal





Végétal

Bonduelle

118146 - PURÉE CAROTTE
Sachet de 2,5kg

107368 - COURGE BUTTERNUT DÉS
Carton de 6 x 1kg

110843 - HARICOT VERT EXTRA-FIN
Carton de 4 x 2,5kg

110841 - ÉPINARD BRANCHE
Carton de 4 x 2,5kg

88819 - DUO CAROTTE PANAIS
Carton de 4 x 2,5kg

88818 - DÉS DE PATATE DOUCE
Carton de 4 x 2,5kg

88845 - PANAIS COUPE
Carton de 4 x 2,5kg

114508 - CHOU FLEUR FLEURETTE
Carton de 4 x 2,5kg

173933 - POIS MARAICHER MIN
Carton de 4 x 2,5kg

110839 - CAROTTE BATON MIN
Carton de 4 x 2,5kg

110807 - PURÉE POTIRONS
Carton de 4 x 2,5kg

110814 - PURÉE CÉLERI
Carton de 4 x 2,5kg

88819 - DUO CAROTTE PANAIS
Carton de 4 x 2,5kg

120927 - PETIT POIS FIN CLASSIZ
Carton de 4 x 2,5kg

4806 - HARICOT VERT TFIN MIN
Carton de 4 x 2,5kg

Accro

3547 - BOULETTE 100% VÉGÉTALE
Pièce de 30g - Colis de 200

4258 - HACHÉ 100% VÉGÉTAL
Pièce de 110g - Colis de 20

4397 - ÉGRÈNÉ 100% VÉGÉTAL
Pièce de 6kg

4398 - NUGGETS 100% VEGETAL
Pièce de 5kg

29123 - EMINCE VEGETAL
Pièce de 5,5kg

29124 - MERGUEZ VEGETAL
Pièce de 2,5kg

29245 - SAUCISSE 100% VEGETAL
Pièce de 2,5kg



A PLANT-BASED BLAST OF FLAVOUR!

Partenaire de confiance

ACCRO, créée en 2019, est une start-up nordiste située à Vitry-en-Artois spécialisée dans les alternatives végétales à la viande à base de protéines de pois et de blé français.

Animés par la passion du bien manger et convaincus de la nécessité de préserver notre planète. Nous proposons une gamme d'alternatives 100% végétales dédiée aux professionnels de la restauration. Les produits sont faciles à cuisiner, s'adaptent à tous les modes de cuisson et à toutes les recettes.

2019

CRÉATION DE
L'ENTREPRISE

2021

COMMERCIALISATION
DES PRODUITS
(HACHÉ, BOULETTES, ÉGRENÉ)

2022

INSTALLATION DE
L'USINE

2023

LANCEMENT
DE PLUSIEURS
INNOVATIONS



FABRICATION FRANÇAISE

Nos produits sont fabriqués en France, et plus précisément dans les Hauts-De-France, à Vitry-en-Artois. Nos matières premières principales, nos protéines de pois et blé, sont cultivées en France.

CERTIFIÉ B-CORP



La certification B CORP répond aux exigences les plus élevées en matière de performances environnementale et sociale et s'inscrit dans un mouvement d'entreprises à missions qui cherchent à utiliser l'entreprise comme « une force de changement positif ». Nous sommes, en effet, déterminés à contribuer à la résolution des grands enjeux actuels, sanitaires et environnementaux globaux.

BON POUR L'ENVIRONNEMENT



Notre haché végétal produit 6 fois moins de CO2 qu'un steak de bœuf, ce qui permet de réduire considérablement l'impact environnemental lié à l'élevage.

BON POUR LA SANTÉ



Avec seulement 15 % de matières grasses, nos produits sont notés Nutriscore A et B. Ils contiennent de la vitamine B12 et du fer. Et aucune protéine animale, pas d'OGM, pas de protéines de soja, pas d'huile de coco... Que du bon, quoi !

MISSION



Faire aimer les alternatives végétales à la viande en proposant des produits qui réconcilient tous les plaisirs de la viande & la fierté d'être responsable.

Interview

Accro en une phrase ?

Situé dans le nord de la France, ACCRO est le spécialiste des alternatives végétales aux protéines animales, pour tous y compris les amateurs de viande à la recherche d'alternatives goûteuses et respectueuses de l'environnement.

Depuis combien de temps travailles-tu avec Marcova ?

C'est la gourmandise d'un client restaurateur qui a mis Accro et Marcova sur la même route en mars 2021. De cette rencontre est né un partenariat local fort puis national avec le réseau France Frais.

Pourquoi travailles-tu avec Marcova ?

L'amour du produit de nos deux équipes avec un objectif commun : donner du plaisir par la gourmandise tout en végétalisant l'assiette des convives. Enfin, continuer à améliorer l'empreinte environnementale, sociétale et local est un objectif partagé par nos deux entreprises.

Quel est ton produit préféré dans ta gamme régionale ?

Notre référence phare : le haché 110 gr. L'alternative au steak haché pour tous les usages, adaptée à chaque circuit de restauration. Tendre & Savoureux, il s'adapte à toutes les recettes : un burger aux maroilles, un welsh végétarien, haché végétal sauce échalotte... Un mot pour le définir : Bluffant !

Quelle est ta recette préférée avec des produits régionaux ?

Ma recette préférée est la carbonnade végétarienne réalisée avec nos boulettes végétales. La réalisation est très proche de la recette traditionnelle. Lors de la préparation de la sauce, j'utilise un fond de légumes en plus de la garniture aromatique classique, je fais revenir mes boulettes puis les ajoutent à ma sauce avec le pain d'épices et la moutarde. Et je cuis en cocotte au four pendant 2h00 à 160°C. L'alternative idéale pour retrouver le plaisir de cette recette emblématique.



Partenaire de confiance

1853

CRÉATION D'UNE DISTILLERIE
À MARQUETTE-LEZ-LILLE (59)
DE GRAINS ET GENIÈVRE PAR
LOUIS BONDUELLE & LOUIS
LESAFFRE

1862

LOUIS BONDUELLE
S'IMPLIQUE DANS LE
MONDE AGRICOLE À
RENESECURE (59) DE
FAÇON ARTISANALE

1926

CRÉATION D'UNE
CONSERVERIE À
RENESECURE (59)

1947

NAISSANCE DE
LA MARQUE
BONDUELLE

1968

L'ARRIVÉE DES SURGELÉS

2004

NAISSANCE DE LA
FONDATION LOUIS
BONDUELLE

2010

OUVERTURE FILIÈRE
CHAMPIGNON EN
FRANCE

2013

LANCEMENT DU PROJET
VEGEGO



Entreprise familiale depuis 1853

Entreprise gérée par la 7ème génération de la famille Bonduelle

Siège social basé à Villeneuve D'Ascq

Depuis plus de 50 ans, Bonduelle Food Service est au plus proche des chefs

DANS LES CUISINES

- 250 000 chefs de la restauration utilisent nos produits en France
- 60 personnes dont 8 experts culinaires vous accompagnent chaque jour sur le terrain
- Pour mieux vous servir, nous imaginons toujours des nouveaux produits adaptés à vos usages, pour plus de liberté et de créativité !

Des légumes crus, blanchis, cuit à la vapeur, grillés ou pré-frits qui peuvent être naturels, assaisonnés ou cuisinés

DANS LES USINES

- 13 Usines en Europe dont 7 en France au cœur des champs

FOCUS IMPLANTATIONS NORD/PAS DE CALAIS

- 1 usine basée à Renescure 59173
- 1 usine à Vaulx Vraucourt 62159
- Siège social à Villeneuve d'Ascq 59650

DANS LES CHAMPS

- 1600 agriculteurs partenaires en France / 150 chefs de plaine pour le bon légume au bon endroit au bon moment (culture 100 % pleine terre)
- Nos partenaires agriculteurs se sont engagés à respecter la Charte d'Approvisionnement Agronomique de Bonduelle qui constitue un engagement contractuel exclusif qui s'étend de la graine à la récolte.
- Nos procédés de fabrication ont été développés pour préserver toutes les qualités des légumes. Aux différentes étapes de ces procédés, de nombreux contrôles de la qualité sont réalisés. Ils permettent de s'assurer de la conformité de nos produits et de répondre ainsi à l'exigence Bonduelle.
- 80% des végétaux sont cultivés en France
- Pour une agriculture plus naturelle : 8 fermes pilotes en Picardie sur les pratiques agro-écologiques (désherbage mécanique, baisse des intrants, etc)

DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Baisse de 50% de consommation d'eau en 10 ans
- Plus de 5800 Tonnes de CO2 économisées grâce au ferroutage
- Plus de 80% des déchets industriels valorisés en recyclage et énergie

L'Interview

Bonduelle en une phrase ?

Nous inspirons la transition vers l'alimentation végétale, pour contribuer au bien-être de l'Homme et à la préservation de la planète.

Depuis combien de temps travailles-tu avec Marcova ?

Nous inspirons la transition vers l'alimentation végétale, pour contribuer au bien-être de l'Homme et à la préservation de la planète.

Pourquoi travailles-tu avec Marcova ?

Marcova donne l'occasion aux Chefs de découvrir et partager une nouvelle façon de cuisiner le végétal, en réponse aux nouvelles habitudes alimentaires qui s'orientent toutes vers une alimentation plus authentique, plus transparente, plus respectueuse de la santé des consommateurs et des ressources naturelles de la planète.

Quel est ton produit préféré dans ta gamme régionale ?

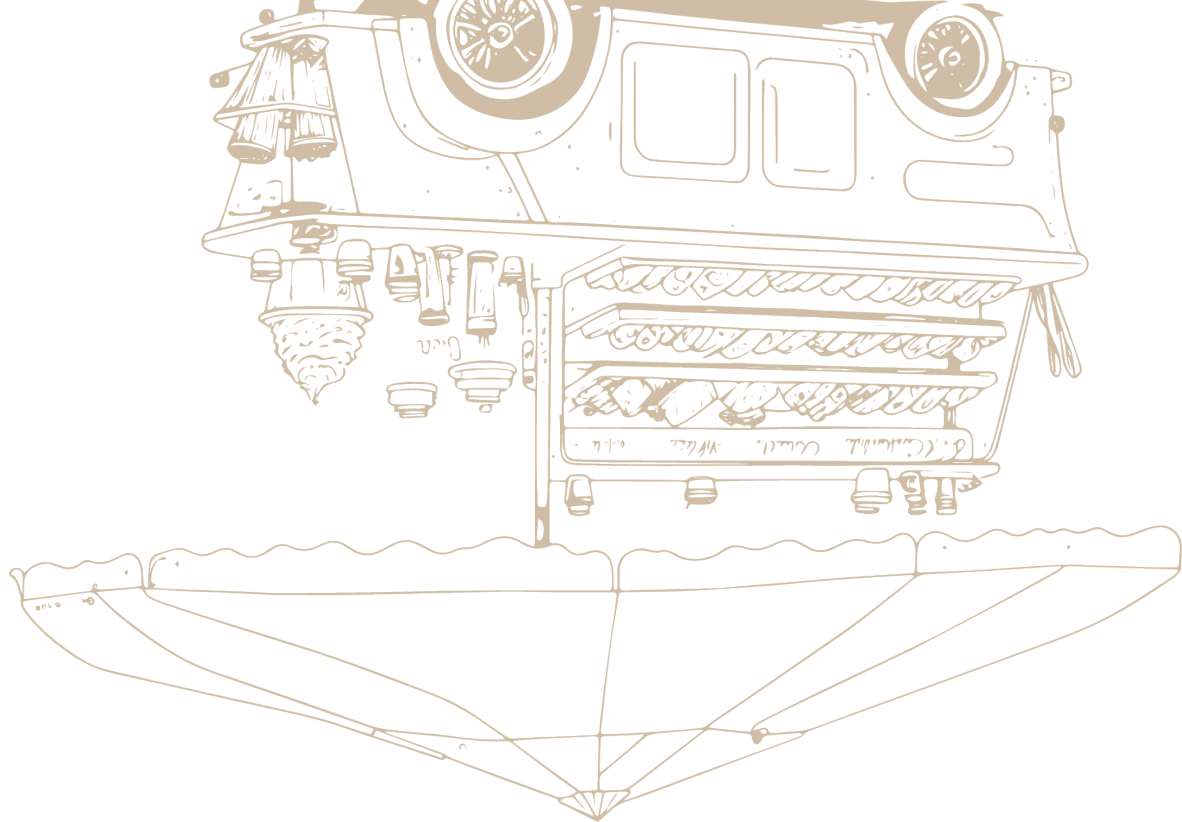
Le Haricot Vert Extra Fin Minute CE2 Origine Hauts de France Surgelé

Quelle est ta recette préférée avec des produits régionaux ?

Le Filet Mignon accompagné d'Haricots Verts aux saveurs de Sichuan,

RETROUVEZ LE LIEN DE LA RECETTE JUSTE ICI :





06

Glaces





Mes glaces

Louvion

2992 - CRÈME GLACÉ PISTACHE
Pot de 2,5L

2993 - CRÈME GLACÉ VANILLE
Pot de 2,5L

2994 - CRÈME GLACÉ NOISETTE
Pot de 2,5L

2995 - CRÈME GLACÉ CARAMEL BEURRE SALÉ
Pot de 2,5L

3000 - CRÈME GLACÉ CHOCOLAT
Pot de 2,5L

3379 - CRÈME GLACÉ CAFÉ
Pot de 2,5L

4226 - CRÈME GLACÉ NOIX DE COCO
Pot de 2,5L

4227 - CRÈME GLACÉ CHICORÉE
Pot de 2,5L

4228 - CRÈME GLACÉ SPÉCULOS
Pot de 2,5L

4494 - CRÈME GLACÉ PISTACHE
Pot de 125ml - colis de 24

4495 - CRÈME GLACÉ CHOCOLAT
Pot de 125ml - colis de 24

4496 - CRÈME GLACÉ CAFÉ
Pot de 125ml - colis de 24

4497 - CRÈME GLACÉ NOISETTE
Pot de 125ml - colis de 24

4498 - CRÈME GLACÉ VANILLE
Pot de 125ml - colis de 24

4499 - CRÈME GLACÉ CARAMEL
Pot de 125ml - colis de 24

29158 - CRÈME GLACÉ SPÉCULOS
Pot de 125ml - colis de 24

29159 - SORBET MANGUE PASSION
Pot de 125ml - colis de 24

29160 - SORBET FRAISE
Pot de 125ml - colis de 24

29211 - SORBET MANGUE PASSION
Bac de 2,5L

29212 - SORBET CERISE
Bac de 2,5L

29213 - SORBET CITRON VERT
Bac de 2,5L

29214 - SORBET MELON
Bac de 2,5L

29215 - SORBET MYRTILLE
Bac de 2,5L

29216 - SORBET RHUBARBE
Bac de 2,5L

29217 - SORBET CASSIS
Bac de 2,5L

ETS 1972.

LA FERME DU LOUVION

PRODUITS LAITIERS ISSUS DE LA FERME

Partenaire de confiance

1950

DÉBUT DE LA
PRODUCTION

2019

COMMERCIALISATION DE
LA GLACE

2021

OUVERTURE DU
MAGASIN

2022

PARTICIPATION
AU SALON DE
L'AGRICULTURE

L'HISTOIRE DE LA FERME

La production laitière débute au début des années 50 sur l'ancien site d'une brasserie.

Après pratiquement 70 ans d'existence, la ferme familiale compte un cheptel de 60 vaches laitières de race Holstein, reconnu au plan national avec plusieurs récompenses au salon international de l'agriculture de Paris.

Soucieux du bien être de nos vaches laitières ainsi que la qualité du lait qu'elles produisent, l'élevage a fait le choix d'une conduite traditionnelle : sans traite robotisée, un pâturage entre 6 à 8 mois de l'année et une alimentation saine valorisant au maximum les ressources de l'exploitation.

Notre Ferme se consacre maintenant à la vente de produits laitiers transformés issus de son lait produit à la ferme.



NOS GOÛTS

COCO

POMME

CARAMEL
BEURRE SALE

FRAISE

CHICORÉE

VANILLE

CAFÉ

NOISETTES

PISTACHE

CITRON

CHOCOLAT

POIRE

FRAMBOISE

SPECULOS

L'Interview

Louvion en une phrase ?

Depuis plus de 70 ans nous sommes une ferme de production laitière situé à Bavay, nous nous sommes diversifiés et proposons ajd une glace fermière issue du lait de nos fermes. Notre priorité est de proposer de délicieuses crèmes glacées et sorbets sans jamais oublier le bien-être de nos bêtes.

Depuis combien de temps travailles-tu avec Marcova ?

Nous travaillons depuis plus de 3 ans avec Marcova.

Pourquoi travailles-tu avec Marcova ?

Je partage les mêmes valeurs humaines que Marcova. Nous avons mis en place un vrai partenariat qui est sain et honnête.

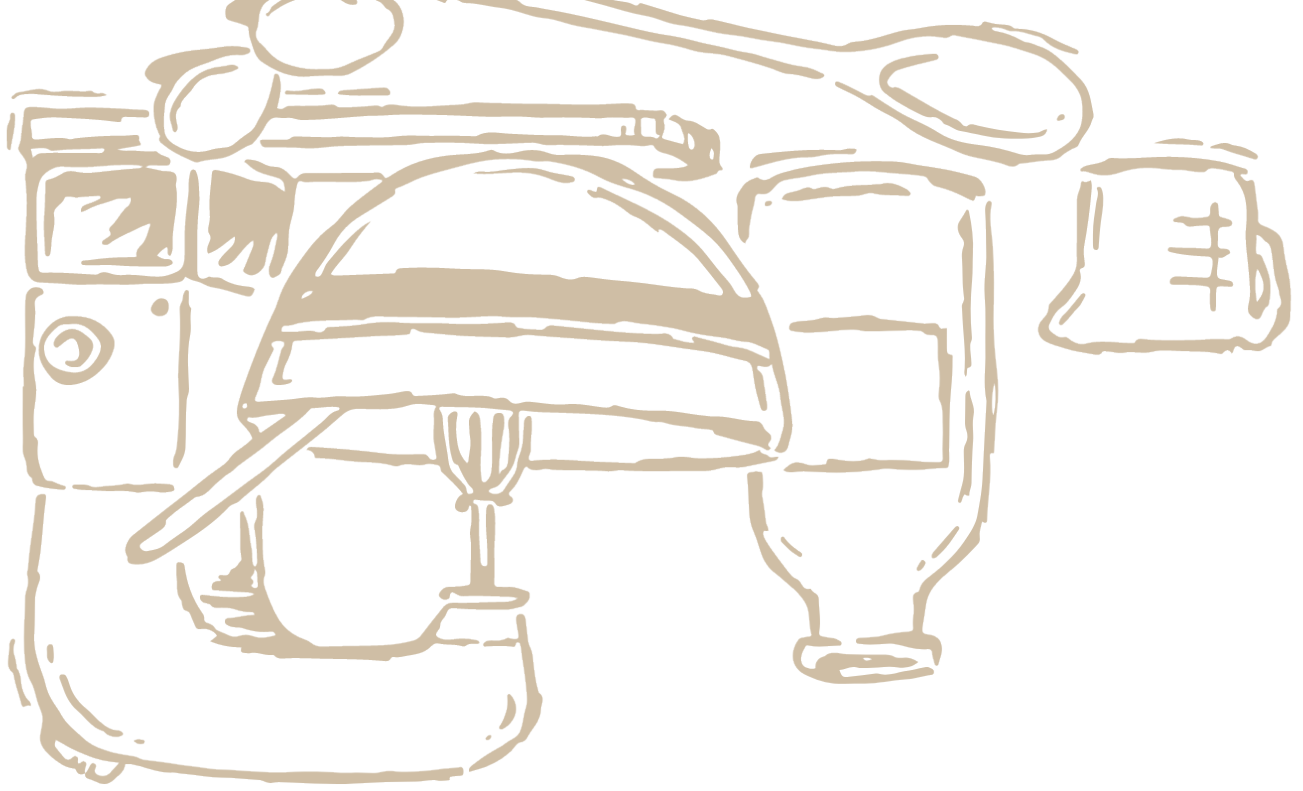
Je considère Marcova comme LE spécialiste de la distribution de produits alimentaires dans la restauration commerciale sur le secteur.

Quel est ton produit préféré dans ta gamme régionale ?

Difficile de choisir mais je dirais mon parfum coup de cœur est la crème glacée speculoos.

Quelle est ta recette préférée avec des produits régionaux ?

Une belle coupe de Glace Ferme du LOUVION : 2 Boules Speculoos, 1 Boule vanille et un sirop de caramel beurre salé !



07

Aides culinaires





Nos aides culinaires

Soufflet alimentaire

241146 - QUINOA VIVIEN PAILLE
Origine France - Sachet de 2,5kg

242749 - LENTILLE ROUGE CORAIL VIVIEN PAILLE
Sachet de 2,5kg

554606 - LENTILLE VERTE CORAIL VIVIEN PAILLE
Sachet de 5kg

242750 - LENTILLE NOIRE BELUGA VIVIEN PAILLE
Sachet de 5kg

241144 - LINGOT BLC VIVIEN PAILLE
Origine France - Sachet de 5kg

184595 - POLENTA FINE VIVIEN PAILLE
Sachet de 1kg

554614 - AMIDON BASE FARINE VIVIEN PAILLE
Sachet de 1kg

178391 - BOULGOUR VIVIEN PAILLE
Sac de 1kg

160603 - CHAPELURE BLANCHE VIVIEN PAILLE
Sachet de 1kg

554613 - CHAPELURE BRUNE VIVIEN PAILLE
Sachet de 1kg

171120 - RIZ LONG THAI PARFUMÉ VIVIEN PAILLE
Sachet de 5kg

241138 - RIZ CARNAROLI VIVIEN PAILLE
Sachet de 5kg

241140 - RISORITTO VIVIEN PAILLE
Sachet de 2,5kg

554600 - RIZ LONG INDICA VIVIEN PAILLE
Sachet de 5kg

Nos partenaires de confiance

Vivien Paille est une marque française créée il y a plus de 25 ans. L'entreprise et la fabrication de nos produits sont basées à Valenciennes, dans le Nord de la France.

Spécialiste des produits essentiels de l'épicerie saine tels que les légumes secs, les céréales et le riz, nous commercialisons une gamme complète de produits sains, équilibrés, et pour la plupart sans gluten.

59

VALENCIENNES



Nos aides culinaires

Les Délices des Sept Vallées

20289 - NAVETTE NATURE MINI

Pièce de 20g - Colis de 120

20292 - NAVETTE NATURE

Pièce de 15g - Colis de 100

53398 - MUFFIN MINI CARAMEL BEURRE SALÉ

Pièce de 26g - Colis de 42

88223 - MUFFIN MINI FOURRE PÂTE À TARTINER

Pièce de 26g - Colis de 42

108286 - MUFFIN MINI CHOCOLAT FOURRÉ CHOCOLAT

Pièce de 26g - Colis de 42

106083 - BEIGNET MINI CHOCOLAT

Pièce de 25g - Colis de 175

106085 - BEIGNET MINI POMME

Pièce de 25g - Colis de 175

107180 - MUFFIN NATURE DECOR CHOCOLAT

Pièce de 75g - Colis de 20

Nos partenaires de confiance

Fabricant spécialisé en viennoiseries et pâtisseries industrielles surgelées haut-de-gamme, Les Délices des 7 Vallées met tout son savoir-faire sucré et salé au service de la qualité et de la gourmandise.



Mes aides culinaires

Lotus

241498 - ORIGINAL SPECULOS À TARTINER
Pot de 1,6kg

182569 - SPÉCULOOS ORIGINE
Carton de 8 x 32 soit 2kg

244136 - SPÉCULOOS EMBALLE
6,25g x 400 pièces

Mes partenaires de confiance



Fondée en 1932 à Lembeke en Belgique par les frères Boone, la société Lotus se consacre à la fabrication de 2 spécialités :

L'original Spéculos et le pain d'épice.
Aujourd'hui, Lotus est la 1ère marque de spéculos consommée en France avec plus de 2 millions de foyers séduits par l'Original Speculoos. Son siège social Lotus France basé dans le Nord à Comines où sont fabriquées notamment les gaufres fourées.

Notre histoire

Anciennement appelée la Société Langelé

Avant 1971

Rachat de *Marcova*
Par M. Nollet

2001

Création de l'entreprise
Marcova

1971

Intégration au groupe
France Frais

2013



Notre activité

8h-00h



Nous sommes à votre écoute ! pour vous livrer chaque jour A pour B

Véhicule
3,5 t



17 camions

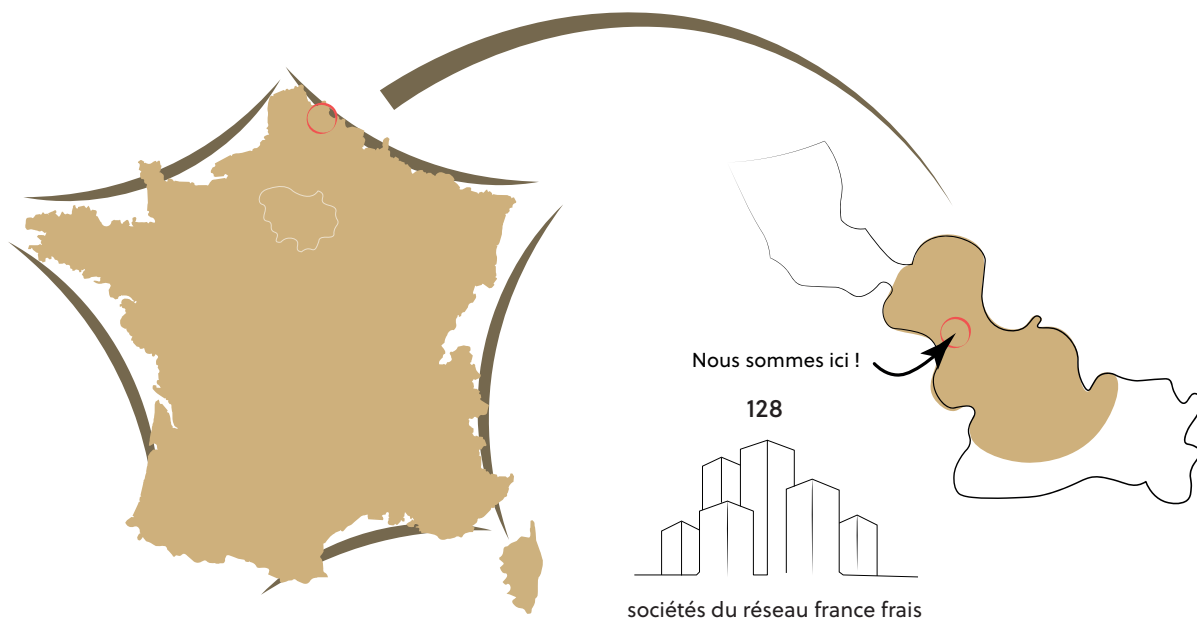


sur la route chaque jour

530



clients livrés chaque semaine



Nos gammes



Epicerie



*Produits
laitiers*



*Non
alimentaire*



Poissons



*Viandes/
Gibiers*



Surgelés



Volailles

Témoignages

« Rien à redire en 6 mois de partenariat ! A l'écoute et attentif à la qualité. »

L'entrepôte

« Marcova est une équipe très professionnelle avec des produits de qualité. »

Restaurant Côté Campagne

« Que ça fait du bien des gens sérieux professionnels pour vous accompagner au quotidien ! »

Amélie de Gros Jules Epicerie

Nos supports

Retrouvez nos catalogues sur notre site, en demandant à votre commercial, en envoyant un mail à ventes@marcova.fr ou en appelant au **03 20 72 18 77**.

Retrouvez sur notre site, un catalogue épicerie, surgelé, général, charcuterie et fromage.



Par ici les promos !

Prise de commande

Du lundi au vendredi,
de 8h à 16h et de 20h à 00h

Le week-end sur répondeur,
de 00h le samedi matin jusqu'à 21h le dimanche

Possibilité d'être livré l'après midi en commandant
avant 14h.







03 20 72 18 77
69 rue de la Croix Bougard
59810 - Lesquin
www.marcova.fr



Marcova | www.marcova.fr | [@marcova-francefrais](https://www.instagram.com/marcova-francefrais)

