

LA SOURCE

COOPÉRATIVE DE
BOISSONS ARTISANALES



CATALOGUE 2026

COOPÉRATIVE LA SOURCE

BOISSONS ARTISANALES

EDITO

Rencontrez des producteurs passionnés !

La Source est une coopérative née en 2025 à Marseille.

Elle rassemble des producteurs de boissons artisanales qui mettent en commun leurs outils, leur espace de stockage et leur circuit de distribution.

Chaque boisson issue de la coopérative est le fruit d'un véritable savoir-faire.

Des créations locales, faites avec passion par des artisans engagés. Nos producteurs ne se limitent pas à fabriquer des produits, ils inventent des expériences uniques, riches en saveurs et en caractère. Audacieux, innovants et profondément attachés à leur territoire, ils défendent des produits de qualité, des ingrédients locaux et un artisanat authentique. Bière, pastis, kombucha ou limonade, chaque gorgée est un hommage à la région et à l'énergie créative de ceux qui la font vivre.

Mais ce n'est pas tout !

Rejoindre La Source, c'est aussi s'inscrire dans une dynamique collective forte. Ensemble, les producteurs construisent un réseau coopératif solide où le partage des ressources, des compétences et des valeurs permet de soutenir une filière artisanale et une agriculture régionale durable.

Des boissons locales, des saveurs originales et un véritable esprit de communauté : voilà ce que La Source transmet dans chaque bouteille.



COOPÉRATIVE LA SOURCE

BOISSONS ARTISANALES

SOMMAIRE

NOS PRODUCTEURS LA SOURCE



- **BRASSERIE DE LA PLAINE**

Bières artisanales
classiques - houblonnées - torrifiées - sours...

- **TISSE**

Kombucha artisanaux

- **DISTILLERIE DE LA PLAINE**

Pastis artisanaux - Spiritueux - Liqueurs

NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES

- **MADILAO**

Rhum du Laos

- **L'Essence des Ecrins**

Génépi agricole traditionnel

- **1336**

Thés et infusions naturels

- **VINS & CHAMPAGNE**

Sélection de vigneron respectueux de la terre

FABRIQUE À
MARSEILLE



LA PLAINE
BRASSEURS MARSEILLAIS



VOUS ALLEZ DÉGUSTER !



LA PLAINE 2024

LA PLAINE
MARSEILLE

LA PLAINE
MARSEILLE

LA PLAINE
MARSEILLE

LA PLAINE
MARSEILLE

COOPÉRATIVE
LA SOURCE
BOISSONS ARTISANALES





La première bière artisanale marseillaise

**La Brasserie de la Plaine est une fabrique de bières artisanales et bio de qualité,
établie à Marseille depuis 2013.**

**Les bières de la Plaine sont vivantes, ni filtrées, ni pasteurisées.
Inventives et soignées, elles sont brassées sans prétention mais pas sans travail.**

Nous proposons autant des recettes classiques et traditionnelles que des brassins plus atypiques, ainsi qu'une riche gamme de bières saisonnières ou éphémères.

Nos bières sont régulièrement primées, nos recettes permanentes sont certifiées Bio et nos bières les plus courantes sont élaborées à partir de céréales régionales - en attendant que les filières permettent un approvisionnement complet en céréales locales.

Brasserie labellisée "Brasseur Indépendant", première brasserie bio marseillaise, **la Brasserie de la Plaine** est à la fois urbaine et impliquée dans la filière agricole.

C'est pourquoi nous avons inventé **l'A.O.Q.**, l'Appellation d'Origine de Quartier, en forme de clin d'œil pour décrire notre attachement à nos quartiers et notre terroir.



La première bière artisanale marseillaise

Nos bières

La brasserie de la Plaine propose une gamme permanente de 10 bières.

- Des recettes **classiques et traditionnelles**,
- Des recettes **houblonnées** (Pale Ale, IPA, Sweet IPA)
- Des **torréfiées** (Sweet Stout, Black IPA, Black Sour).

Notre gamme s'enrichit régulièrement de bières de **fermentation mixte** (sour au thym, sour aux fruits) et de bières **vieillies en barrique**.

Nous brassons également des brassins éphémères, expérimentaux ou saisonniers - au gré de nos envies et de nos rencontres.

Certaines recettes varient régulièrement et forment des séries de variations sur un même thème :

- Les **Haccolytes** sont des bières houblonnées, dont les houblons changent à chaque brassin.
- Les **Expéditions** sont des bières atypiques et exotiques qui explorent de nouveaux styles et de nouvelles saveurs, en sortant des sentiers battus!

De fait, notre gamme est toujours riche d'au moins une douzaine de bières disponibles.

La majorité de notre production est certifiée **bio**. De nombreuses recettes sont **médallées** (Bruxelles, Paris, Lyon et CGA).





BIÈRES



LES CLASSIQUES



Des recettes familières, brassées sans prétention mais pas sans travail.
Des valeurs sûres à partager entre amis.



BLONDE



Blonde légère et désaltérante brassée avec des malts régionaux et des houblons catalans puis fermentée avec une levure dite saison

DOUCEUR	1					5,5% vol.
AMERTUME	2					33 CL : 1,85 € HT
ACIDITÉ	0					75 CL : 3,70 € HT

AMBRÉE



Bière ambrée au goût de malt prononcé, ronde et délicatement houblonnée.

DOUCEUR		3				6% vol.
AMERTUME	1					33 CL : 1,85 € HT
ACIDITÉ	0					75 CL : 3,70 € HT

BLANCHE



Bière de blé inspirée des Weissbier, la levure domine, fruité et épicé

DOUCEUR	1					6% vol.
AMERTUME		2				33 CL : 1,85 € HT
ACIDITÉ	0					75 CL : 3,70 € HT
						Fût 20 L : 77€ HT
						Fût 30 L : 110€ HT

SAINTE MARTHE (Triple)



La Sainte Marthe est une Triple marseillaise ronde et puissante brassée avec des malts régionaux.

DOUCEUR				5		8,5% vol.
AMERTUME		2				33 CL : 1,95 € HT
ACIDITÉ	0					75 CL : 3,90 € HT
						Fût 20 L : 87€ HT
						Fût 30 L : 125€ HT



BIÈRES

LA SOURCE
COOPÉRATIVE
BOISSONS ARTISANALES

SÉRIE NOIRE

Le côté obscur de la Plaine !
Des variations autour du malt torréfié
et des bières noires. Les saveurs
maltées, grillées, café et chocolat
sont à l'honneur



SOURS, FERMENTATIONS MIXTES & ACIDULÉES

Des bières différentes :
acidulées et très
rafraîchissantes.



SVARTUR BITUR (Black IPA)



Svartur Bitur (l'Amère Noire en islandais). Massillia Black Ale légère, fluide et bien houblonnée. Ses malts torréfiés colorent franchement la robe mais s'expriment subtilement.

DOUCEUR

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 2 6% vol.
AMERTUME

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 5 **Cannette 44 CL :**
ACIDITÉ

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 0 **2,74 € HT**

IMPERIAL RAS ALHAGUE (Imperial Black Sour)



Black Sour, une bière noire et sûre où l'acidulé souligne la puissance des malts.

DOUCEUR

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 2 8,5% vol.
AMERTUME

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 1 **33 CL : 1,95 € HT**
ACIDITÉ

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 3 **75 CL : 3,90 € HT**

EXPÉDITION PORTER N°1 (Porter)

Une bière légère et désaltérante mais avec beaucoup d'arômes de café, de pain grillé, avec une belle robe noire

DOUCEUR

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 2 4,4% vol.
AMERTUME

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 1 **33 CL : 1,95 € HT**
ACIDITÉ

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 0 **75 CL : 3,90 € HT**

SUREPLEX (Sour méditerranéenne)



Une bière acidulée de fermentation mixte brassée avec du Thym et du houblon « Petit Blanc ».

DOUCEUR

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 1 6% vol.
AMERTUME

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 1 **33 CL : 1,95 € HT**
ACIDITÉ

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 3 **75 CL : 3,90 € HT**

LIMBO COCO (Pastry Sour coco et citron vert)

Étonnante, cette bière aux airs de Piña Colada saura vous désaltérer.

DOUCEUR

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 3 6% vol.
AMERTUME

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 1 **33 CL : 1,95 € HT**
ACIDITÉ

■	■	■	■	■
---	---	---	---	---

 3 **75 CL : 3,90 € HT**

4



tisse

Tisse [tis] : Pétillant (Provençal)

Brassé avec passion à Marseille

Nous travaillons de manière artisanale et indépendante, sur de petites productions, dans le respect de l'environnement et des êtres humains. Nous assurons toutes les étapes de production de nos produits, de l'infusion à l'embouteillage, et veillons à ce que nos recettes respectent l'exigence que nous nous sommes fixés.

Une boisson fermentée sans alcool

Le kombucha est un soda naturel et pétillant à base de thé fermenté. Fruit d'une symbiose de millions de levures et bactéries, ce processus de fermentation mixte donne naissance à une boisson complexe, aux notes de cidre, subtilement acidulée, intensément rafraîchissante et désaltérante.

Ingrédients 100% naturels

Tous nos ingrédients sont naturels, et la plupart d'entre eux sont issus de l'agriculture biologique. Nous sélectionnons nos ingrédients le plus localement possible, via des producteurs indépendants. Nous fonctionnons également avec des produits et aromates de saison, sur des éditions limitées.

Le kombucha, une alternative saine aux sodas

Naturellement faible en sucres, le kombucha contient deux à trois fois moins de sucre qu'un soda industriel. Riche en antioxydants et source de probiotiques, il contribue à l'équilibre du microbiote intestinal, favorisant une digestion optimale. Une boisson sans alcool, idéale pour allier plaisir et bien-être.





KOMBUCHA



LES CLASSIQUES



MATE CITRON

Le soda des grandes soifs.
Une fermentation de maté, au jus de citron sicilien. Un caractère bien trempé, au goût légèrement acidulé et fruité.

Acidulé, herbacé, rond

33cl : 1,80€HT

75cl : 3,90€HT

Fût : sur demande



THÉ NOIR MENTHE ROMARIN

Un clin d'oeil à la Méditerranée. Un équilibre audacieux mêlant la fraîcheur de la menthe aux notes subtilement résineuses du romarin, une création parfumée et intensément rafraîchissante.

*Frais, équilibré,
subtilement résineux*

33cl : 1,80€HT

75cl : 3,90€HT

Fût : sur demande



THÉ VERT CITRON SUREAU

Une fermentation de thé vert relevée par un mélange éclatant de citron vert et pamplemousse, subtilement adoucie par la fleur de sureau. Un soda vif et solaire, qui claque comme un rayon d'été, sans jamais tomber dans le sucré.

*Zesté, floral,
légèrement acidulé*

33cl : 1,90€HT

75cl : 4€HT

Fût : sur demande



POMPUCHA THÉ NOIR FLEUR D'ORANGER BADIANE

On est ravi-es de vous présenter notre toute nouvelle création, née d'une collab 100% marseillaise avec nos ami-es de Pompe Boulangerie : le «Pompucha», un kombucha ultra frais et désaltérant qui sent bon la navette !

Doux, floral, épicé

33cl : 1,80€HT





FABRIQUÉ À
MARSEILLE

L



COOPÉRATIVE
LA SOURCE
BOISSONS ARTISANALES



Distillerie artisanale marseillaise

Au coeur de Marseille, la Distillerie de la Plaine crée des spiritueux avec amour et passion

La distillerie de la Plaine est une maison artisanale marseillaise produisant des spiritueux de qualité, labellisés en **agriculture biologique depuis 2019**. De la distillation à la flamme sur notre alambic en cuivre, à la macération de plantes, de fruits et d'épices, l'ensemble des opérations est réalisée à la main avec comme volonté : **proposer des spiritueux authentiques, savoureux et de qualité !**

En petites séries, j'élabore avec beaucoup d'amour un trio de pastis radicalement marseillais aux subtils goûts d'anis, de réglisse ou de verveine ou de fleur d'oranger et tonka.

La distillerie fabrique également d'autres pépites aux accents méditerranéens tel qu'un gin de dégustation, le **Marseille Dry Gin** ou encore une version unique de la célèbre liqueur de citron, le **Limoncello**.

Pour l'élaboration de mes recettes, je sélectionne des plantes et des ingrédients de qualité, issus essentiellement de l'agriculture biologique, avec dès que possible un approvisionnement en local.

L'essence de la Distillerie de la Plaine est de proposer de nouvelles interprétations ensoleillées de spiritueux classiques avec comme aspiration une mise en avant du goût et de la qualité des ingrédients.

A déguster un dimanche au cabanon ou à emporter dans votre valise pour continuer de profiter du soleil.

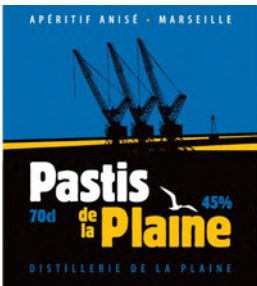
- Guillaume -





PASTIS

LA SOURCE
COOPÉRATIVE
BOISSONS ARTISANALES

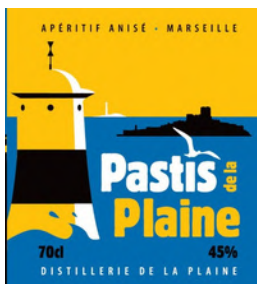


PASTIS N°1 - RECETTE TRADITIONNELLE BIO

Plantes aromatiques : Badiane Bio, Réglisse Bio, Fenouil Bio.

Chacune des plantes entrant dans la composition de nos pastis macèrent individuellement en dame jeanne ou cuve inox dans un alcool surfin Bio. Viens ensuite le temps de l'assemblage, selon une recette bien stricte. Nous marions l'eau et le sucre à notre alcool parfumé pour créer nos pastis. Un repos d'une à deux semaines avant la mise en bouteille nous permet de ne pas filtrer et de garantir des saveurs intenses à nos pastis.

45% vol. - 70cl : 19,68€HT / BIB 5l : 125€HT



PASTIS N°2 - RECETTE HERBACÉE

Plantes aromatiques: Badiane, Réglisse, Fenouil, Anis Vert, Yerba Maté, Verveine, Poivre.

45% vol. - 70cl : 19,68€HT / BIB 5l : 125€HT



PASTIS N°3 - MAURESCO

Plantes aromatiques: Badiane, Réglisse, Fenouil, Fève Tonka, Fleur d'oranger.

Le Mauresco est une réinterprétation de la mauresque. Le parfum si spécifique de l'orgeat est apporté par le mariage entre la fleur d'oranger et le parfum amandé de la fève tonka. Pour cette recette nous marions l'extraction à froid de la macération à l'extraction à chaud par l'infusion. Ce pastis est le fruit d'une collaboration entre le CopperBay et la Distillerie de la Plaine. Production 100% Marseillaise.

45% vol. - 70cl : 19,90€HT / BIB 4,2l : 110,16€HT



SPIRITUEUX



VODKA HOUBLONNÉE

Vodka fabriquée à partir de céréales dans laquelle s'exprime pleinement le houblon.

Combinaison de deux méthodes de fabrication. Macération du houblon dans notre vodka puis distillation qui nous permet d'extraire toute la complexité aromatique des houblons en laissant de côté toute l'amertume de la fleur. Nos recettes de vodkas se déclinent aux grés des houblons en jouant à chaque fois sur l'aspect monovariétal.

40% vol. - 50cl : 16,30€HT



MARSEILLE DRY GIN - BIO

Production artisanale 100% marseillaise. *Baies de Genièvre Bio, Graines de coriandre Bio, Romarin Bio, Fenouil Bio, Carvi Bio, Cardamome Bio et Poivre de Timut Bio.*

Les plantes aromatiques macèrent une nuit dans un mélange d'eau et d'alcool surfin pur. Grâce à notre alambic charentais chauffé à la flamme nous récoltons patiemment les parfums issus des plantes aromatiques lors de la distillation. Le distillat recueilli est mis au repos dans une cuve inox pour une durée minimale de 2 mois.

40% vol. - 50cl : 21€HT / BIB 3l : 117€



MARSEILLE DRY ...

Eau-de-vie de bière distillée à la manière du traditionnel Genévrier des Flandres.

Baies de Genièvre, Graines de coriandre, Romarin, Fenouil, Carvi, Cardamome et Poivre de Timut.

Après une eau-de-vie de céréales obtenue par double distillation, nous macérons des plantes aromatiques durant une nuit. Le lendemain, nous réalisons une troisième distillation avec notre alambic charentais pour récolter les parfums issus du savant mélange entre les plantes aromatiques et l'eau-de-vie. Le distillat recueilli est mis au repos dans une cuve inox pour une durée minimale de 2 mois. Puis gentiment réduit à l'eau de Marseille.

40% vol. - 50cl : 23,19€HT

LIQUEURS



LIMONCELLO

Nous utilisons des zestes de citrons Bio, prélevés un à un à la main pour confectionner notre limoncello. Les zestes sont déposés dans une cuve avec de l'alcool surfin Bio pour plusieurs jours de macération.

Après filtration nous ajoutons un sirop de sucre ainsi que de l'eau.

Le reste de l'agrumes est ensuite donné à des professionnels, artisans de bouche, pour faire des sorbets et/ou de la citronnade.

25% vol. - 50cl : 11,50€HT / BIB 3l : 60€



CORRETTO

Hommage au célèbre cocktail Espresso Martini, notre liqueur de café reprend tous les codes pour en faire un produit de qualité. Produit 100% made in Marseille.

La première étape d'élaboration de notre liqueur est une infusion à froid des grains de café. Après filtration, nous y ajoutons une eau-de-vie et un sirop de sucre maison. Cette liqueur est un concentré du savoir-faire local Marseillais.

PRÉVU POUR LE PRINTEMPS 2026



MADILAO



COOPÉRATIVE
LA SOURCE
BOISSONS ARTISANALES

MADILAO

Distillerie Familiale au Laos

Bienvenue à Madilao, notre Distillerie familiale récemment implantée à quelques kms au Sud Ouest de Laung Prabang au Laos, et à quelques pas du célèbre Mekong

A Madilao, nous cherchons à capter toutes les essences et les saveurs du Laos pour les mettre en bouteille. La qualité de nos produits débute en amont par le choix et le suivi de nos matières premières. Nous travaillons avec des planteurs et des producteurs locaux qui sont intéressés à accroître le rendement et la qualité de leurs plantations en les cultivant de manière durable. Nous sélectionnons ainsi les meilleurs cannes à sucre à parfaite maturité et cultivées de façon organique à quelques kilomètres de notre distillerie

Pour produire des spiritueux d'exceptions, nous avons choisi un alambic de type pot still d'une capacité de 350 litres, nous procédons donc à une double distillation. Cette méthode méticuleuse nous permet d'obtenir des distillats à la fois complexes, riches et subtiles tout en conservant les meilleurs saveurs de nos matières premières.

Nous assurons et nous contrôlons chaque étape depuis le pressage jusqu'à la mise en bouteille pour vous faire profiter de toute la quintessence de nos flacons

Madilao c'est plus qu'une marque de spiritueux, c'est aussi l'histoire de deux frères motivés par une passion commune : les rhums d'exception !

Le premier, sommelier de profession, a fait ses premières armes dans la Caraïbe où le rhum est une véritable religion. Le second vit depuis plus de 15 ans en Asie et a un rapport privilégié avec le Laos et cette partie du monde d'où la canne à sucre est originaire. Ils ont donc embarqué ensemble pour un voyage depuis les Antilles jusqu'au continent asiatique, un projet où chacun apporte son expertise, son savoir-faire et ses idées.



MADILAO RHUMS (LAOS)



RHUM - PUR JUS

Nos cannes à sucre proviennent toutes de notre propriété ou des environs proche de la localité de Ban Sing. Nous travaillons en étroite collaboration avec les agriculteurs locaux. Le nez est riche, délicat sur des notes végétales et poivrées. En bouche, sensation de fraîcheur et alcool parfaitement intégré, épices et poivre.

Double distillation / Réduction lente / Repos 1 an cuve inox et Dame-Jeanne.

52% vol. - 70cl : 35€HT



RHUM OVERPROOF - PUR JUS

Cette version « Overproof » de Madilao est un vrai rhum de dégustation. Le nez est généreux sur des notes fraîches et mentholées. La canne à sucre fraîche est bien présente. Le palais est dans la même lignée. On retrouve cette canne ensoleillée et ces notes typiques des rhums d'Asie du Sud-Est. La finale est agréablement longue. Un voyage gustatif en perspective.

Double distillation / Réduction lente / Repos 1 an cuve inox et Dame-Jeanne.

59% vol. - 70cl : 39€HT



L'ESSENCE DES ÉCRINS



COOPÉRATIVE
LA SOURCE
BOISSONS ARTISANALES



L'Essence des Écrins

L'Essence des Ecrins est une exploitation agricole centrée sur les plantes aromatiques de hautes montagne.

Basée dans les Alpes du Sud, sur la commune du Monétier les Bains au coeur de la station de Serre-Chevalier, c'est à 2000m d'altitude que Julien Philip, cultive son génépi.

Sur la montagne du Puy Freyssinet, la vue est plongeante sur le massif des Ecrins. Baigné par l'odeur enivrante de l'armoise, la vie au Puy Freyssinet a développé chez lui une envie profonde de faire perdurer l'agriculture en montagne.

Depuis 5 ans, l'alpage familial abandonné reprend vie autour de son projet et devient le coeur de la production des brins de génépi.

Montagnard aguerri imprégné de traditions et de culture locale, il ne lui manquait que le génépi pour les partager.



GÉNÉPI (MONÉTIER LES BAINS)



GÉNÉPI

Beaucoup moins sucrée que les liqueurs traditionnelles, le génépi agricole de l'Essence des Ecrins met particulièrement en valeur la puissance aromatique de la plante.

Les notes aromatiques du génépi sont reconnaissables à une amertume fine, qui rappelle celle de l'absinthe ou du quinquina, et autres arômes herbacés et floraux.

Sur le plan médicinal, le génépi est réputé pour ses vertus digestives et tonifiantes,

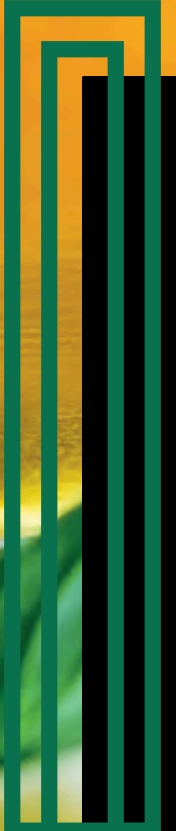
38.1% vol. - 50cl : 22€HT / BIB 3l : 132€

1336

COOPÉRATIVE
FRANÇAISE



COOPÉRATIVE
LA SOURCE
BOISSONS ARTISANALES



THÉS ET INFUSIONS



Société coopérative ouvrière provençale de thés et infusions (Scop-Ti)

Les produits de la marque 1336 sont sélectionnés et préparés avec soin. Engagée par nature, l'objectif de la coopérative SCOPTI est de favoriser la revitalisation d'une filière courte en relation avec des producteurs locaux sans distinction régionale, en privilégiant tout le territoire français et en respectant les critères géographiques nécessaires à la qualité gustative de certaines plantes.





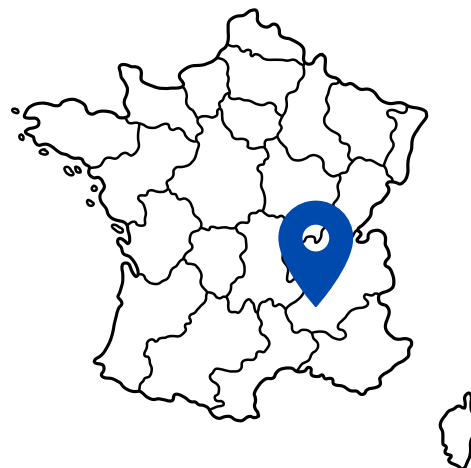
COOPÉRATIVE
LA SOURCE

BOISSONS ARTISANALES

VINS



VALLEE RHÔNE NORD



DOMAINE BAROU à Charnas (07)

Emmanuel et Marie-Agnès Barou, 2eme Génération à conduire le domaine en arboriculture et viticulture. Ils travaillent la terre et les vignes en approche de la biodynamie.

Chaque cuvée à le titre d'une chanson française !

LE PETIT COLORADO

IGP Collines Rhôdaniennes - Rouge - 2024

Syrah

75cl - 13% vol. : 7,10€HT

UN AUTRE MONDE

AOP Saint-Joseph - Rouge - 2024

Syrah

75cl - 13% vol. : 13,10€HT

AVEC LE TEMPS

Vin de France - Blanc - 2024

Roussanne, rolle

75cl - 14% vol. : 7,80€HT

LA BONNE ÉTOILE

IGP Collines Rhôdaniennes - Blanc - 2024

Viognier

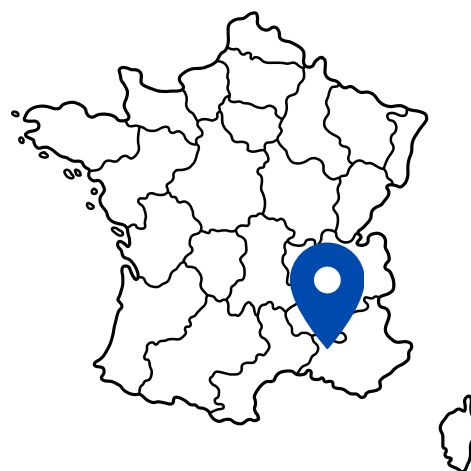
75cl - 13% vol. : 9,50€HT



VINS



VALLEE RHÔNE SUD



DOMAINE GRAMILLER à Rasteau (84)

Frédéric Jullien, viticulteur depuis son plus jeune âge, décide de monter son propre chais en 2017. Il travaille sur 15 hectares en nature, essentiellement des rouges. Une production de vins très solaires avec des tannins fins.

COEUR DE RAISIN

Vin de France - Rouge - 2024

Alicante, grenache

75cl - 12,5% vol. : 6€HT

SOL

AOP Rasteau - Rouge - 2023

Mourvèdre, grenache, syrah, carignan

75cl - 14% vol. : 7,80€HT

BIB GRAMILLER

AOP Côtes du Rhône - Rouge - 2024

Grenache, syrah

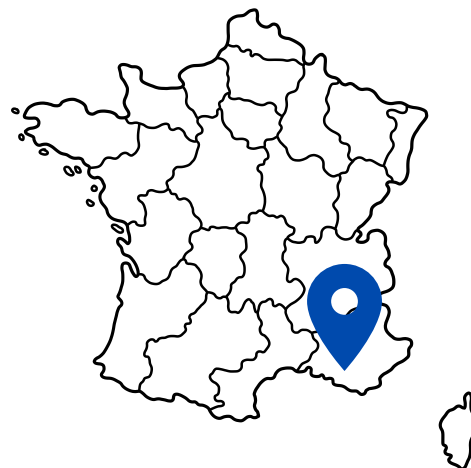
BIB 5 Litres - 13,5 % vol. : 18€HT



VINS



PROVENCE



CHAPELLE ST BACCHI à Jouques (13)

Christian Valensisi et sa fille Lucie exploitent leur domaine au nord de la Sainte Victoire, où les terrains sont plus frais le soir ce qui amène plus de tension, de fraîcheur et une pointe d'acidité aux vins. Amoureux de la terre, ils produisent beaucoup de petites cuvées monocépages avec très peu d'entrant.

TERRE ET MER

Vin de France - Rouge - 2024

Tempranillo

75cl - 12,5% vol. : 8,10€HT

PRESTIGE

AOP Aix-en-Provence - Rouge - 2020

Grenache, syrah

75cl - 14% vol. : 9,80€HT

CUEILLE LE JOUR

Vin de France - Blanc - 2024

Ugni blanc, chasan

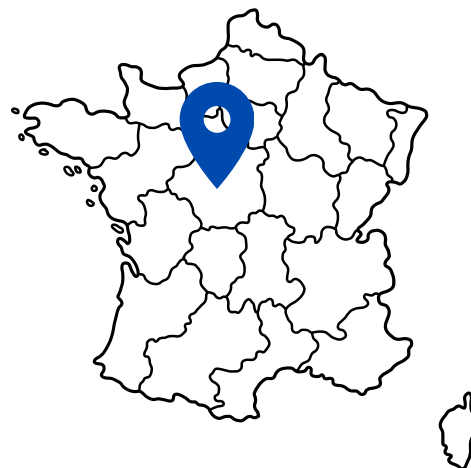
75cl - 12,5 % vol. : 8,50€HT



VINS



LOIRE



DOMAINE COLIN près de Vendôme (41)

Ferme agricole créée en 1735, Emile Colin transforme en 1900 le domaine viticole. Aujourd'hui le domaine est en biodynamie sur un terroir particulièrement connu pour les pineaux d'aunis et chenins.

PIERRE FRANÇOIS

AOP Côteaux Vendômois - Rouge - 2024

Pineau d'aunis, pinot noir

75cl - 12,5% vol. : 7,40€HT

PIERRE À FEU

AOP Côteaux Vendômois - Blanc - 2024

Chenin

75cl - 12% vol. : 8,50€HT

BLANC DE NOIR

Vin de France - Blanc - 2024

Pineau d'aunis

75cl - 12,5 % vol. : 8,50€HT



VINS & CHAMPAGNE



DOMAINE de SAUMAREZ à Murviel-lès-Montpellier (34)

Robin et Lise Williamson ont créé le domaine en rachetant des petites parcelles il y a 20 ans. Hors des sentiers battus, ils expérimentent sans cesse avec de nombreuses petites cuvées.

SCULPTURAL

AOP Languedoc - Rouge - 2024

Mourvèdre

75cl - 13,5% vol. : 6,50€HT

S'

AOP Languedoc - Blanc - 2024

Grenache blanc, roussanne

75cl - 13% vol. : 8,10€HT

CHAMPAGNE ROCHET-BOCART à Vaudemange (51)

Mathilde Devarenne, jeune vigneronne qui reprend le domaine de son oncle, juste à coté de son domaine familial. Elle fait partie de l'association de sept vigneronnes champenoise "Les Fa'bulleuses".

BLANC de BLANC - Champagne Premier Cru

Chardonnay

Extra brut 3grs en dosage

75cl - 12,5% vol. : 22,90€HT





TARIFS 2026 - BRASSERIE DE LA PLAINE



LES CLASSIQUES	33 CL	Can. 44 CL	75 CL	Fût 20L	Fût 30L
BLONDE	1,85 €	X	3,70 €	X	X
AMBRÉE	1,85 €	X	3,70 €	X	X
BLANCHE	1,85 €	X	3,70 €	77,00 €	110,00 €
SAINTE MARTHE	1,95 €	X	3,90 €	87,00 €	125,00 €
GO FAST	X	X	X	67,00 €	95,00 €
PITCHOUNETTE	X	X	X	X	98,00 €
LES HOUBLONNÉES	33 CL	Can. 44 CL	75 CL	Fût 20L	Fût 30L
HOUBLONNÉE À CRU	1,90 €	X	3,80 €	77,00 €	110,00 €
IPA	1,90 €	X	3,80 €	77,00 €	110,00 €
HACCOLYTE - CARNAVAL	X	2,86 €	X	87,00 €	125,00 €
HACCOLYTE - MASSILIAN FOG	X	X	X	87,00 €	125,00 €
LA TROUILLE (cannettes)	1,95 €	X	X	X	X
SÉRIE NOIRE	33 CL	Can. 44 CL	75 CL	Fût 20L	Fût 30L
IMPERIAL RAS ALHAGUE	X	X	3,90 €	X	X
SVARTUR BITUR	X	2,74 €	X	87,00 €	125,00 €
DARK SIDE	X	X	6,80 €	X	X
EXPEDITION PORTER N°1	1,95 €	X	3,90 €	X	X
SOURS, FERMENTATION MIXTE ET ACIDULÉE	33 CL	Can. 44 CL	75 CL	Fût 20L	Fût 30L
SUREPLEX	1,95 €	X	X	X	X
PIMANGUE	X	X	X	87,00 €	125,00 €



TARIFS 2026 - DISTILLERIE DE LA PLAINE



PASTIS	Bouteille 70 CL	BIB 4,2 L
PASTIS N°1 - RECETTE TRADITIONNELLE BIO - 45%	19,68 €	X
PASTIS N°2 - RECETTE HERBACÉE - 45%	19,68 €	X
PASTIS N°3 - MAURESCO - 45%	19,90 €	110,16 €
SPIRITUEUX	Bouteille 50 CL	BIB 4,2 L
VODKA HOUBLONNÉE - 40%	16,30 €	X
MARSEILLE DRY GIN - 40%	21,00 €	X
MARSEILLE DRY - 40%	23,19 €	X
LIQUEURS	Bouteille 50 CL	BIB 4,2 L
LIMON CELLO BIO - 25%	11,50 €	X
ESPRESSO CORRETTO - 25%	11,50 €	X

LES CLASSIQUES	33 CL	75 CL
MATE CITRON	1,80 €	3,90 €
THÉ NOIR MENTHE ROMARIN	1,80 €	3,90 €
THÉ VERT CITRON SUREAU	1,90 €	4,00 €
POMPUCHA THÉ NOIR FLEUR D'ORANGER BADIANE	1,80 €	X
LES ÉPHÉMÈRES	33 CL	75 CL
THÉ NOIR POMME-BASILIC	1,85 €	X

TARIFS 2026 - VINS & CHAMPAGNE

VALLÉE DU RHÔNE NORD

DOMAINE BAROU à Charnas (07)	Cépages	75 CL
PETIT COLORADO - Rouge 13%	Syrah	7,10 €
UN AUTRE MONDE - Rouge 13%	Syrah	13,10 €
AVEC LE TEMPS - Blanc 14%	Roussanne, rolle	7,80 €
LA BONNE ÉTOILE - Blanc 13%	Viognier	9,50 €

VALLÉE DU RHÔNE SUD

DOMAINE GRAMILLER à Rasteau (84)	Cépages	75 CL
COEUR DE RAISON - Rouge 12,50%	Alicante, grenache	6,00 €
UN AUTRE MONDE - Rouge 14%	Mourvèdre, grenache, syrah, carignan	7,80 €
BIB Côte du Rhône - Rouge %	Grenache, syrah	BIB 5 L : 18€

PROVENCE

CHAPELLE ST BACCHI à Jouques (13)	Cépages	75 CL
TERRE ET MER - Rouge 12,50%	Tempranillo	8,10 €
PRESTIGE - Rouge 14%	Grenache, syrah	9,80 €
CUEILLE LE JOUR - Blanc 12,50%	Ugni blanc, chasan	8,50 €

LOIRE

DOMAINE COLIN près de Vendôme (41)	Cépages	75 CL
PIERRE FRANÇOIS - Rouge 12,50%	Pineau d'aunis, pinot noir	7,40 €
PIERRE À FEU - Blanc 12%	Chenin	8,50 €
BLANC DE NOIR - Blanc 12,50%	Pineau d'aunis	8,50 €

LANGUEDOC

DOMAINE DE SAUMAREZ à Murviel-lès-Montpellier (34)	Cépages	75 CL
Sculptural - Rouge 13,50%	Mourvèdre	6,50 €
S' - Blanc 13%	Grenache Blanc, roussanne	8,10 €

CHAMPAGNE

DOMAINE ROCHER-BOCART à Vaudemange (51)	Cépages	75 CL
BLANC DE BLANC - Champagne Premier Cru 12,50%	Chardonnay	22,90 €

MADILAO

TARIFS 2026 - DISTILLERIE MADILAO

LA
SOURCE

RHUM	Bouteille 70 CL
RHUM MADILAO - PUR JUS 52%	35,00 €
RHUM MADILAO OVERPROOF - PUR JUS 59%	39,00 €



TARIFS 2026 - L'ESSENCE DES ÉCRINS

LA
SOURCE

GÉNÉPI	Bouteille 50 CL	BIB 3 L
GÉNÉPI AGRICOLE - 38,1%	22,00 €	132,00 €

1336

TARIFS 2026 - 1336 (SCOP-TI)

LA
SOURCE

LES BOISSONS FROIDES	Boîte (20 mousselines)	Boîte (25 mousselines)	33cL	Vrac 80gr
INFUSION GLACÉE "Fruits des Tropiques"	X	X	1,21 €	X
LES THÉS	Boîte (20 mousselines)	Boîte (25 mousselines)	33cL	Vrac 80gr
Earl Grey	2,59 €	X	X	X
Thé Noir Grand Yunnan	2,59 €	X	X	X
Thé Vert Citron et Fines Écorces	2,59 €	X	X	X
Thé Vert Deux Menthes	X	X	X	5,35 €
Thé Noir Citron BIO	3,59 €	X	X	X
Thé Noir Darjeeling BIO	3,69 €	X	X	X
Thé Vert d'Asie BIO	3,59 €	X	X	X
LES TISANES	Boîte (20 mousselines)	Boîte (25 mousselines)	33cL	Vrac 80gr
Infusion Verveine	X	2,32 €	X	X
Infusion Tilleul-Menthe	X	2,34 €	X	X
Infusion Menthe Exquise	X	2,39 €	X	X
Infusion Fruits des Bois	2,39 €	X	X	X
Infusion du Soir	X	2,39 €	X	X
Infusion Maté	X	X	X	5,94 €
Infusion Verveine BIO	3,23 €	X	X	X
Infusion Menthe BIO	3,23 €	X	X	X
Infusion Thym de Provence BIO	3,59 €	X	X	X

COOPÉRATIVE LA SOURCE

BOISSONS ARTISANALES

INFORMATIONS

Tarifs : Prix HT tous droits inclus.

Commandes : Par mail sur commande@source-coop.fr

Livraison : Commandes avant Mardi pour être livré la même semaine.

Franco : 130€ HT ou 5€ de frais de port

Paiement : Règlement J+30 par virement.
Mise en place d'un prélèvement automatique possible.

OUVERTURE COMPTE

Adresse de livraison
Spécificités de livraison (jours, horaires, etc.)
Raison sociale (si différente du nom du commerce)
Numéro de téléphone de contact
Adresse mail pour l'envoi des bons de livraison et des factures

CONTACT

Pour les commandes : Léo 06.47.95.94.41
commande@source-coop.fr
116 Boulevard de la Pomme 13011 Marseille