

Développement des FILIÈRES BIOLOGIQUES du MASSIF CENTRAL pour répondre aux besoins de la RESTAURATION HORS DOMICILE (RHD)

Boîte à outils pour l'introduction de produits biologiques en Restauration Hors Domicile



Boîte à outils réalisée dans le cadre de la 3^{ème} tranche du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration collective » porté par le Pôle AB Massif Central, financée par les Régions Auvergne, Bourgogne, Limousin, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, et l'Etat (FNADT) dans le cadre de la convention de Massif / Massif Central.





L'introduction de produits biologiques dans la restauration collective sur le Massif Central : évolution de 2010 à 2012

- ✓ Les objectifs de l'observatoire
- ✓ La méthodologie utilisée
- ✓ Les principaux résultats obtenus

FICHE THEMATIQUE N°7 : L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIOLOGIQUES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE SUR LE MASSIF CENTRAL : EVOLUTION DE 2010 A 2012

Types d'action : analyse annuelle et pluriannuelle.

Mots clefs : observatoire, enquête, restaurant collectif, Massif Central.

Résultats produits dans le cadre du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration hors domicile » (2008-13), financé par l'Etat (FNADT), les Conseils Régionaux Auvergne, Limousin, Bourgogne, Rhône-Alpes, Languedoc Roussillon et Midi-Pyrénées dans le cadre de la Convention de Massif/ Massif Central.

L'approvisionnement de la restauration collective par des produits bio s'est fortement développé, notamment suite au Grenelle de l'Environnement et au plan Barnier, aussi bien au niveau national que sur le Massif Central. Toutefois, la demande reste encore souvent irrégulière et instable. C'est pourquoi un observatoire sur l'introduction des produits bio en restauration collective a été mis en place en 2011 à l'échelle du Massif Central par le Pôle Agriculture Biologique Massif Central.

1. LES OBJECTIFS DE L'OBSERVATOIRE

Cet observatoire a plusieurs objectifs :

- **informer** : avoir un suivi annuel et une vision de l'évolution des actions d'introduction des repas bio, faire un bilan quantitatif et qualitatif (repas et volumes de produits), identifier les besoins et les attentes des restaurants collectifs ;
- **proposer** : mieux accompagner les restaurants collectifs et définir de nouvelles actions pour répondre à leurs besoins ;
- **évaluer les actions mises en place pour développer l'introduction de produits biologiques en restauration collective** : apprécier le service d'approvisionnement, l'adaptation des produits bio à la préparation dans les conditions de la restauration collective, l'accompagnement pédagogique, la communication, etc.

Les résultats de cet observatoire peuvent servir à différents utilisateurs : membres du projet « *Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration hors domicile* », acteurs du développement de l'agriculture biologique, financeurs et restaurants collectifs.

2. LA METHODOLOGIE UTILISEE

Les données chiffrées (volumes, nombre de repas...) sont difficiles à obtenir auprès des restaurants collectifs. Toutefois, il était important pour les acteurs du projet de connaître l'évolution de l'introduction de produits bio en restauration collective de façon générale, c'est-à-dire auprès des établissements ne se servant pas forcément auprès des plateformes du Massif Central ou n'ayant aucun lien avec les acteurs du développement de l'AB. Enfin, des enquêtes réalisées auprès de restaurants collectifs ont permis aux acteurs du projet de mieux connaître leurs besoins afin d'y répondre au mieux. C'est pourquoi un observatoire a été mis en place entre 2010 et 2012 auprès de 146 restaurants collectifs introduisant des produits bio. Cet échantillon a été choisi afin d'être le plus représentatif :

- du Massif Central ;
- des différents secteurs de la RC (enseignement, travail, santé/social, autres) ;
- de la réalité : sondage aléatoire auprès de tous types de restaurant collectif.

Cet observatoire a donc permis de suivre sur trois ans, à l'aide d'un questionnaire, ces 146 établissements afin de connaître l'évolution et les difficultés rencontrées dans le cadre du projet d'introduction de produits AB.

Tableau n°1 : Les caractéristiques des établissements constituant l'échantillon d'analyse de 2010 à 2012

| | Auvergne | Bourgogne | Languedoc Roussillon | Limousin | Rhône Alpes | Midi Pyrénées | Total |
|-------------------------|----------|-----------|-------------------------|----------|----------------|------------------|-------|
| Nombre d'établissements | 45 | 5 | 6 | 28 | 28 | 34 | 146 |
| Cuisines seules | 16 | 2 | 2 | 6 | 6 | 2 | 34 |
| Cuisines centrales | 7 | 1 | 2 | 4 | 2 | 2 | 18 |
| Cuisines satellites | 22 | 2 | 2 | 18 | 20 | 30 | 94 |
| Enseignement | 30 | 5 | 3 | 13 | 20 | 27 | 98 |
| Santé/sociale | 6 | | 3 | 6 | 4 | 5 | 24 |
| Travail | 8 | | | 7 | 2 | 2 | 19 |
| Autres | 1 | | | 2 | 2 | | 5 |

La méthode utilisée depuis 2010 consiste à n'interroger que les cuisines seules et centrales. Ensuite, a été opérée une généralisation des réponses obtenues auprès des cuisines centrales sur celles des cuisines satellites qui leur sont rattachées.

Afin de percevoir l'évolution du nombre de repas AB servis à l'échelle du Massif Central, la méthode de calcul mise en place a pris en compte :

- Le fait que l'introduction de produits AB, quelques soient leurs formes (un ou plusieurs produits, plats, menus 100 % AB) ne se fait qu'au déjeuner. Il convenait donc au préalable de connaître le nombre de repas servis au déjeuner par les établissements ;
- le type d'introduction que les établissements pratiquent (plats, produits, menus) et leurs fréquences d'introduction (hebdomadaire, mensuelle...). A chaque fréquence d'introduction correspond un coefficient multiplicateur (tab.n°2) appliqué au nombre de repas servis au déjeuner.

Tableau n°2 : La méthode de calcul des repas AB servis par les établissements de notre échantillon d'analyse, 2010-2012

| Fréquence d'introduction | Coefficient multiplicateur appliqué au nombre de repas servis au déjeuner |
|--------------------------|---|
| Quotidienne | 340 |
| Hebdomadaire | 47 |
| Mensuelle | 12 |
| Trimestrielle | 4 |
| Annuelle | 1 |
| Ponctuelle | 1 |

3. LES PRINCIPAUX RESULTATS OBTENUS

Aucun établissement n'a changé de statut pendant la période étudiée (cuisines centrales, seules et satellites) et ils ont tous conservé le même mode de gestion, ce qui implique que depuis 2010, **un seul** établissement en gestion concédée et **145** en gestion directe ont été suivis.

En revanche, certains établissements n'ont pas continué ce projet d'introduction de produits bio. En 2011, **deux** ont arrêté pour reprendre en 2012, et en 2012, **sept** structures ont arrêté toutes introductions. Les principales raisons sont liées à : des problèmes de coût, de restructuration des cuisines, de réticences vis-à-vis de l'AB (convives, cuisiniers et/ou personnel de cuisine). Par ailleurs, la préférence pour l'introduction de produits locaux (conventionnels ou non) est aussi un argument avancé.

En 2010, il avait été demandé aux établissements l'origine de ce projet d'introduction, et **34 %** d'entre eux avaient cité la pression liée aux objectifs de l'Etat et **21 %** le choix des élus (donnée à rattacher à la première).

Pour ce qui est des principales motivations afin de poursuivre ce projet d'introduction, cela reste, principalement depuis 2011, la pression liée aux objectifs de l'Etat (tab.n°3), alors qu'en 2010, c'était l'environnement qui arrivait en tête (**39 %**).

D'autre part, les établissements ayant continué ce projet d'introduction nous ont cité un certain nombre de freins. Le principal reste, depuis 2010, le surcoût que cette introduction peut entraîner, principalement en 2010 (**93 %**), contre **79 %** en 2011 et **46 %** en 2012. Cette évolution s'explique par le fait que les établissements ont progressivement réussi à gérer leur surcoût par différents moyens (promotions, changement de rythme d'introduction et de type d'introduction...).

Tableau n°3 : Les principales motivations des établissements à poursuivre le projet d'introduction de produits AB, 2010-2012

| | 2010 | 2011 | 2012 |
|-----------------------------------|-------|------|------|
| Demande des usagers | 0,7 % | 20 % | 2 % |
| Proximité | 0,7 % | 2 % | 5 % |
| Aspect éducatif | 4 % | 3 % | 8 % |
| Environnement | 4 % | 8 % | 39 % |
| Projet d'établissement | 4 % | 3 % | 4 % |
| Autres | 6 % | 15 % | 5 % |
| Motivation de l'équipe de cuisine | 13 % | 3 % | |
| Produit de qualité | 27 % | 4 % | 5 % |
| Pression de l'état | 41 % | 42 % | 17 % |
| Choix des élus locaux | | | 9 % |
| Subventions | | | 6 % |

Quel est ce surcoût expliquant l'obstacle à l'introduction de (plus) produits AB ?

En 2012, sur l'échantillon d'étude, **94 %** des sondés ont pu estimer le surcoût matière moyen soit d'un menu 100 % AB soit d'un menu composé d'un ou plusieurs produits AB par rapport au coût matière d'un repas conventionnel :

- coût matière d'un repas conventionnel : 2,5 € en moyenne.
- coût matière d'un menu 100 % AB : 3,6 € en moyenne.
- coût matière d'un repas comprenant un ou plusieurs produits AB : 2,8 € en moyenne.

Selon ces éléments, l'introduction d'un ou plusieurs produits AB dans les menus coûte moins cher que celle de menus 100 % AB, ce qui explique que ce premier type d'introduction soit le plus privilégié par les structures.

Malgré les freins, les contraintes et les abandons, le nombre totaux de repas AB servis par les établissements de l'échantillon d'analyse depuis 2010 a augmenté. En effet, en 2010, **716 113** repas AB ont été servis, contre **1 680 095** en 2012, soit **135 %** d'augmentation en deux ans.

Pour ce qui est des types d'introduction, trois ont été recensés : des menus 100 % AB, des plats biologiques et un ou plusieurs produits AB.

En 2010, **610 776** repas composés d'un ou plusieurs produits AB ont été servis, contre **1 397 240** en 2011 et **1 520 931** en 2012. C'est aussi le type d'introduction qui compose le plus le nombre total des repas AB servis à l'échelle du Massif Central, puisqu'il représente :

- **85 %** du total des repas AB pris en 2010 ;
- **83 %** du total des repas AB pris en 2011 ;
- **91 %** du total des repas AB pris en 2012.

Pour les plats AB qui ont été servis depuis 2010, une évolution caractéristique apparaît avec une importante phase d'augmentation de 2010 à 2011, puis une phase de diminution de 2011 à 2012. Ceci s'explique par la préférence des établissements à introduire des produits biologiques puis des menus 100 % AB. Les résultats obtenus pour ce type d'introduction sont :

- **25 404** plats AB ont été servis en 2010, soit **4 %** du total des repas AB servis ;

- **204 314** plats AB ont été servis en 2011, soit 15 % du total des repas AB servis ;
- **100 255** plats AB ont été servis en 2012, soit 6 % du total des repas AB servis.

Pour les menus 100 % AB, une diminution de **26 %** a été observée de 2010 à 2012, et ce malgré une augmentation de **50 %** entre 2011 et 2012 :

- **79 933** menus 100 % AB ont été servis en 2010, soit 11 % du total des repas AB servis ;
- **39 057** menus 100 % AB ont été servis en 2011, soit 3 % du total des repas AB servis ;
- **58 909** menus 100 % AB ont été servis en 2012, soit 4 % du total des repas AB servis.

En ce qui concerne les fournisseurs de produits AB, ce sont les **grossistes mixtes** qui dominent le marché en étant les principaux fournisseurs pour **61,5 %** des sondés en 2010, **65 %** en 2011 et **42 %** en 2012. Les **grossistes biologiques** sont aussi de plus en plus sollicités, avec **22 %** en 2012 contre **12 %** en 2010. Une autre tendance apparaît : le recours croissant aux plateformes de distribution (**24 %** en 2012 ; **12 %** en 2010).

Les plateformes de distribution, toutes confondues, sont les principales sources d'approvisionnement de produits AB pour **24 %** des sondés en 2012 et **12 %** en 2010. A l'échelle du Massif Central, il en existe trois spécialisées dans l'approvisionnement de produits biologiques pour les établissements de restauration collective :

- **Auvergne Bio Distribution**, à l'échelle de l'Auvergne ;
- **Manger Bio Limousin**, à l'échelle du Limousin ;
- **Bio A Pro**, à l'échelle du Rhône et de la Loire.

711 produits AB ont été introduits en 2010, **1 414** en 2011 et **2 169** en 2012. Les quatre produits AB les plus introduits depuis 2010 ont évolué (tab. n°4). Les yaourts restent les principaux produits AB introduits depuis 2010. En 2012, ils sont suivis par les carottes, les tomates et les pommes de terre. Point commun avec 2011, les tomates, les carottes et les pommes de terre sont aussi les plus introduites. En revanche, en 2010, la viande bovine faisait partie des quatre produits AB les plus introduits. Cette situation s'explique par le fait que le prix de la viande est plus élevée en général que d'autres produits et encore plus lorsque la viande est biologique. Il faut toutefois nuancer cette situation par le fait que peu de produits AB étaient introduits en 2010.

La majorité des produits provient de France, mais de régions hors Massif Central (**64 %** en 2010, **68,5 %** en 2011 et **59 %** en 2012). **28 %** avaient une provenance locale en 2010, contre **16 %** en 2011 et **21 %** en 2012, et **8 %** provenaient du Massif Central (région du Massif Central mais différente de celle de l'établissement sondé) en 2010, **9,4 %** en 2011 et **12 %** en 2012. Notons qu'en 2012 seulement **4 %** des produits AB introduits provenaient de l'étranger et **2,1 %** en 2011 et cela concerne essentiellement des produits exotiques comme les bananes, ananas...

Tableau n°4 : Les quatre produits AB les plus introduits par les établissements de l'échantillon d'étude, 2010-2012

| | 2012 | 2011 | 2010 |
|-----------------|--------------|--------------|---------------|
| Yaourts | 5,8 % | 6,5 % | 14,5 % |
| Carottes | 5 % | 5,7 % | 11,1 % |
| Pommes de terre | 4,8 % | 5,8 % | |
| Tomates | 4,9 % | 5,6 % | 7,7 % |
| Viande bovine | | | 8,6 % |

Parallèlement à ces produits biologiques, il a été demandé aux établissements s'ils introduisaient d'autres produits labélisés. En 2010, **61 %** des établissements en ont introduits, contre **72 %** en 2011 et **88 %** en 2012. Pour ce qui est de l'origine géographique de ces produits labélisés (tab.n°5), une tendance à l'approvisionnement local se dessine fortement, puisqu'en 2010, **43 %** avaient une provenance locale, contre **66 %** en 2011 et **71 %** en 2012. Ces produits sont assez divers : fromages de type AOC, AOP et IGP (Saint Nectaire, Rocamadour...), viande sous label rouge mais aussi des volailles fermières ainsi que des fruits comme les pommes du Limousin.

Les motivations des établissements afin d'introduire d'autres produits labélisés sont :

- la volonté d'insérer des produits alimentaires locaux (**41 %** en 2012 ; **7 %** en 2011) ;
- la volonté de proposer des produits de qualité à leurs convives (**27 %** en 2012 ; **65 %** en 2011) ;
- et, pour **19 %** des sondés en 2012 (contre **21 %** en 2011), la principale motivation est l'obligation qui est souvent liée au cahier des charges des établissements, ainsi que des décisions prises par les sièges.

Tableau n°5 : L'origine géographique des autres produits labélisés introduits par les établissements, 2010-2012

| | 2012 | 2011 | 2010 |
|------------------|-------------|-------------|-------------|
| France et locale | 19 % | 12 % | 2 % |
| France | 10 % | 12 % | 28 % |
| Locale | 71 % | 66 % | 43 % |
| Non connu | 9 % | 10 % | 27 % |

En 2012, nous nous sommes interrogés sur le positionnement des établissements vis-à-vis des produits locaux. Pour **36,6 %** d'entre eux, un produit local est avant tout un produit issu du département de l'établissement (tab. n°6). Certains ont davantage détaillé leurs propos en déterminant une zone géographique d'origine, mais aussi une aire d'influence maximale. Pour **5 %** des sondés, c'est un produit issu d'une petite localité, celle de la commune de l'établissement et de ses environs, à l'image d'une communauté de communes dont l'approvisionnement à partir de l'établissement se fait dans un rayon maximal de 50 kilomètres.

Tableau n°6 : Les définitions données par les établissements des produits locaux, 2012

| Produits de la commune de l'établissement et de ses environs | Produits de la commune de l'établissement et des environs dans un rayon maximal d'approvisionnement de 20 à 50 km | Produits du département de l'établissement | Produits du département de l'établissement dans un rayon maximal de 100km | Produits de la région de l'établissement | Produits de la région de l'établissement avec un rayon maximal de 100km | Produit dont l'approvisionnement se fait à une distance maximum de 100km | Produits de saison |
|--|---|--|---|--|---|--|--------------------|
| 13 % | 5 % | 36,6 % | 2,8 % | 15 % | 10 % | 13,6 % | 3,6 % |

D'autre part, les établissements sondés privilégient avant tout la provenance des produits au mode de production, puisque :

- **63 %** ont répondu préférer introduire des produits locaux biologiques aux produits locaux conventionnels ;
- **66 %** ont répondu préférer introduire des produits locaux conventionnels à des produits biologiques non locaux.

Le fait de proposer davantage de produits locaux biologiques, permettrait aux établissements à la fois de répondre à leur idéologie et à leurs obligations. La définition qu'ils donnent aux produits locaux est une piste non négligeable pour le développement des filières biologiques locales du Massif Central.

Témoignage : exemple de la Communauté d'Agglomération du Pays d'Aubagne et de l'Etoile

Des communes de l'intercommunalité d'Aubagne (Bouches-du-Rhône) se sont engagées ensemble afin de constituer un groupement de commandes pour acheter différents produits (pain, légumes, fruits...) issus de l'agriculture biologique. Cette démarche a permis aux établissements de restauration collective de ces communes d'atteindre des volumes d'achats plus importants et à des prix plus compétitifs.

Afin d'assurer un approvisionnement local, des engagements se sont tenus entre les communes et les producteurs locaux. Ceci a été possible grâce à des exigences environnementales spécifiées dans le cahier des charges de leurs commandes.

Cette démarche d'introduction de produits AB en restauration collective est inscrite dans l'Agenda 21 de l'intercommunalité ainsi que dans la charte locale agricole. Dans cette dynamique s'est constitué un groupe de travail afin de suivre le projet et mettre en place des actions, comme la création de légumeries.

Pour aller plus loin :

Références bibliographiques :

- GUILLERAND Laure. *Observatoire 2010 : l'introduction des produits AB en restauration collective dans le Massif Central*. Pôle Agriculture Biologique Massif Central, 2011, 87 p.
- PICHEREAU Anthelme. *Observatoire 2011 : l'introduction des produits AB en restauration collective dans le Massif Central*. Pôle Agriculture Biologique Massif Central, 2012, 116 p.
- FOURNIER Judith. *Observatoire 2012 : l'introduction des produits AB en restauration collective dans le Massif Central*. Pôle Agriculture Biologique Massif Central, 2013, 116 p.
- FOURNIER Judith. *Observatoire 2012 : évolution pluriannuelle de l'introduction de produits AB en restauration collective à l'échelle du Massif Central*. Pôle Agriculture Biologique Massif Central, 2013, 97 p.

⇒ Ces documents sont disponibles en ligne sur le site d'ABioDoc :

www.abiodoc.com/pole-ABMC, rubrique Les publications du Pôle / Restauration hors domicile.

Contact : Julie GRENIER - Pôle Agriculture Biologique Massif Central

VetAgro Sup- Campus agronomique de Clermont-Ferrand

89 Avenue de L'Europe

63 370 LEMPDES

Tel : 04 73 98 69 56

Courriel : jgrenier.polebio@gmail.com

4. CONCLUSION

En conclusion, ce projet d'introduction de produits biologiques dans les restaurants collectifs du Massif Central a une très bonne dynamique comme le montre l'augmentation (**135 %**) du nombre de repas AB servis. Cette évolution s'explique par une plus grande maîtrise des établissements pour ce projet d'introduction. Ils ont trouvé, avec la pratique, l'introduction et la fréquence les plus optimales leur permettant de gérer le surcoût éventuel. Autre raison expliquant cette dynamique : le changement d'attitude à l'égard des produits biologiques, qui font progressivement plus de convaincus. Par exemple, en 2010 les convives avaient « une bonne réaction » pour ces produits à **35 %**, contre **63 %** en 2012.

Malgré cela, certaines difficultés demeurent. Les établissements rencontrent toujours des freins, principalement le coût. Ce dernier a tout de même diminué, de par l'éligibilité à des subventions, ainsi que par une optimisation des types et des fréquences d'introductions. Les facteurs culturels (réticence...) sont aussi un frein à ne pas négliger. Il serait pertinent dans les établissements où apparaît ce type de réactions, de multiplier les actions de sensibilisation, de formations et d'animations, afin de faire évoluer les perceptions quant à l'agriculture biologique.

Cet observatoire a permis, grâce au suivi sur trois ans de 146 établissements, de donner une vision globale du projet d'introduction de produits AB en RC dans le Massif Central. Toutefois, certains résultats sont à relativiser, du fait de la généralisation des réponses des cuisines centrales sur les cuisines satellites. Dans un futur projet, il serait intéressant de récolter des informations sur ces dernières, car les membres de ces cuisines peuvent avoir un positionnement différent que celui de la cuisine centrale à laquelle elles sont rattachées.

5. REMERCIEMENTS

Le Pôle Agriculture Biologique Massif Central remercie les établissements enquêtés chaque année de 2010 à 2012, ainsi que les stagiaires ayant réalisé ces enquêtes : Laure GUILLERAND, Anthelme PICHEREAU et Judith FOURNIER, et les membres du projet « *Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration hors domicile* » (2008-2013).

Développement des FILIÈRES BIOLOGIQUES du MASSIF CENTRAL pour répondre aux besoins de la RESTAURATION HORS DOMICILE : UN PROJET MULTIPARTENARIAL

Le porteur de projet :

▪ **Pôle Agriculture Biologique Massif Central**

VetAgro Sup – Campus agronomique de Clermont
89 avenue de l'Europe – BP 35
63370 Lempdes
Tél/Fax : 04 73 98 69 56

Site : www.itab.asso.fr/reseaux/polebio.php

Contacts :

-Julie Grenier, animatrice et chargée de projets :
jgrenier.polebio@gmail.com
-Myriam Vallas, animatrice et chargée de projets

Les groupements de producteurs :

▪ **ARDAB - Association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire**

Maison des agriculteurs
Avenue du Général De Gaulle – BP 53
69530 Brignais
Tél : 04 72 31 59 99 / Fax : 04 72 31 65 57
Site : www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/ardab

Contacts :

-Bérénice Bois, animatrice restauration collective :
berenice-ardab@corabio.org
-Elodie Rolland, animatrice communication et circuits courts : elodie-ardab@corabio.org

▪ **Agri Bio Ardèche - Association des producteurs biologiques d'Ardèche**

4 avenue de l'Europe Unie – BP 421
07004 Privas Cedex
Tél : 04 75 64 82 96 / Fax : 04 75 20 28 05
Site : www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche

Contacts :

-Elodie Le Gal, chargée de mission productions végétales : legal.agribioardeche@corabio.org
-Benoit Felten, chargé de mission communication, viticulture et circuits courts :
felten.agribioardeche@corabio.org

▪ **Bio 46 (LotABné) – Les agriculteurs biologiques du Lot**

Maison des Associations
Place Bessières
46000 CAHORS
Tél : 07 81 35 12 96
Site : www.biomidipyrenees.org

▪ **APABA - Association pour la Promotion de l'Agriculture Biologique en Aveyron**

Carrefour de l'agriculture
12026 Rodes Cedex 9
Tél/Fax : 05 65 68 11 52
Site : restoco@aveyron-bio.fr

Contact :

-Sarah Delecourt : restoco@aveyron-bio.fr

▪ **SEDARB - Service d'Ecodéveloppement Agrobiologique et Rural de Bourgogne**

19 avenue Pierre Larousse – BP 382
89006 Auxerre Cedex
Tél : 03 86 72 92 24
Site : www.biobourgogne.fr/sedarb-ecodevelo-agrobiologique-bourgogne_43.php

Contacts :

-Marion Primat : marion.primat@sedarb.org
-Marianne Roisin : marianne.roisin@sedarb.org

▪ **Bio 82 – Groupement des agriculteurs biologiques du Tarn-et-Garonne**

8 rue de Strasbourg
82240 Septfonds
Tél/Fax : 05 63 24 19 85
Mail : contactbio82@gmail.com
Site : www.bio82.fr

Contact :

-Fabien Thomas : fthomas.bio82@gmail.com

Développement des FILIÈRES BIOLOGIQUES du MASSIF CENTRAL pour répondre aux besoins de la RESTAURATION HORS DOMICILE : UN PROJET MULTIPARTENARIAL

Les interprofessions :

▪ **Auvergne Biologique - Association interprofessionnelle régionale de l'agriculture biologique**
Chambre régionale d'agriculture
9 allée Pierre de Fermat
63170 Aubière
Tél : 04 73 28 78 31
Mail : contact@auvergnebio.fr
Site : <http://auvergnebio.fr>

▪ **InterBioLimousin**
Maison des agriculteurs B
Mas de Saporta – CS 50 023
34 875 Lattres Cedex
Tél : 04 67 06 23 48
Fax : 04 67 06 23 49
Site : www.sud-et-bio.com
Contact :
-Amélie Berger : amelie.berger@sud-et-bio.com

▪ **Sud et Bio - Association interprofessionnelle pour développer l'agriculture biologique en Languedoc-Roussillon**
Maison des agriculteurs B
Mas de Saporta – CS 50 023
34 875 Lattres Cedex
Tél : 04 67 06 23 48 / Fax : 04 67 06 23 49
Site : www.sud-et-bio.com
Contact :
-Amélie Berger : amelie.berger@sud-et-bio.com

Les établissements d'enseignement :

▪ **EPL Limoges-Les Vaseix**
Atelier du CIBIAL
Les Vaseix
87430 Verneuil sur Vienne
Tél : 05 55 48 44 05
Site : <http://les-vaseix.epl-limoges-nord87.fr>
Contacts :
-Christine Villeleger : christine.villeleger@educagri.fr
-Pascal Donat : pascal.donat@educagri.fr
-Nadine Nouhaud : nadine.nouhaud@educagri.fr

▪ **ISARA**
Agrapôle
23 rue Jean Baldassini
69364 Lyon Cedex 07
Tél : 04 27 85 86 71
Site : www.isara.fr
Contact :
-Perrine Vandenbroucke : pvandenbroucke@isara.fr

▪ **EPL Naves**
Cézarin
19460 Naves
Tél : 05 55 26 64 56
Site : www.lycee-agricole-tulle.educagri.fr
Contact :
-Noémie Ouvrard : noemie.ouvrard@educagri.fr

Centre de documentation :

▪ **ABioDoc – Centre National de Ressources en Agriculture Biologique**
VetAgro Sup – Campus agronomique
89 avenue de l'Europe – BP 35
63370 Lempdes

Tél : 04 73 98 13 99
Mail : abiodoc@educagri.fr
Site : www.abiodoc.com
Contacts :
-Aurélie Belleil, chargée de mission : aurelie.belleil@vetagro-sup.fr
-Sophie Valleix, responsable

Les plateformes de distribution :

▪ **Auvergne Bio Distribution**
ZAC de la Varenne
Rue de Bretagne
63460 Combronde
Tél : 04 63 85 80 18 / 06 33 86 00 51
Mail : info@auvergnebiodistribution.fr
Contact :
-Nathalie Carthonnet : n.carthonnet@auvergnebiodistribution.fr

▪ **Manger Bio Limousin**
12 rue Frédéric Mistral
87000 Limoges
Tél : 05 55 31 86 88
Fax : 05 55 31 86 89
Mail : contact@manger-bio-limousin.com
Site : <http://manger-bio-limousin.com>
Contact : Marie Cadet

▪ **Bio A PRO**
32 rue des Ronzières
69530 Brignais
Tél : 06 85 89 21 42
Fax : 04 72 31 65 57
Mail : bioapro@orange.fr
Contact : Mathias Sportis

Document réalisé par :

Aurélie Belleil, Bérénice Bois, Sarah Delecourt, Pascal Donat, Emilie Duval, Benoit Felten, Judith Fournier, Julie Grenier, Lionel Labit, Julie Lair, Elodie Le Gal, Nadine Nouhaud, Noémie Ouvrard, Marion Primat, Marianne Roisin, Elodie Rolland, Perrine Vandembroucke, Christine Villeleger

Projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration collective », porté par le Pôle Agriculture Biologique Massif Central



Partenaires :

ABioDoc- VetAgro Sup, Agri Bio Ardèche, APABA, ARDAB, Auvergne Biologique, Auvergne Bio Distribution, Bio 82, Bio A Pro, EPL Limoges-Les Vaseix, EPL Naves, GABLIM, Inter Bio Limousin, ISARA Lyon, Bio 46 (LotABné), Manger Bio Limousin, SEDARB, Sud et Bio



Financeurs :

Régions Auvergne, Bourgogne, Limousin, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, et l'Etat (FNADT) dans le cadre de la convention de Massif / Massif Central



Autres partenaires financiers :

Le Pôle Agriculture Biologique Massif Central est une association 1% for the Planet soutenue par Léa Nature

