

MANGER BIO LIMOUSIN

Du bio et local en restauration collective



Pays de Combrailles en Marche

Mercredi 31 Octobre 2012



Manger Bio Limousin : Un projet régional



- Plateforme régionale d'approvisionnement de produits bio locaux en restauration collective
Centralise commande, logistique et facturation
- Un projet de territoire (projet de SCIC)
- Un intermédiaire nécessaire entre producteurs et restaurants collectifs



Manger Bio Limousin : Nos objectifs



- Le maintien et le développement de l'agriculture biologique,
- La sensibilisation à l'environnement et à la citoyenneté,
- L'accessibilité de l'alimentation bio à tous,
- La revalorisation des métiers de la restauration collective

Manger Bio Limousin : Historique



- ♥ **Dès 2001: opérations ponctuelles à la demande de collectivités**
Demande des collectivités en augmentation auprès des producteurs et GABLIM
- ♥ **2005-2007 : expérimentation et étude**
 - 2006** : Gablim se saisie de la question : Étude demande et offre
 - 2006-2007** : année d'expérimentation – GABLIM
Repas bio sur 8 établissements, livraisons directes, facturation GABLIM
 - 2007** : Etude de faisabilité – financée par le Conseil régional
Participation aux rencontres nationales
Témoignages d'autres plateformes
- ♥ **Juillet 2007 : création de Manger Bio Limousin**
 - ♥ Association de préfiguration d'une Société coopérative d'Intérêt Collectif

Manger Bio Limousin : Evolution



♥ Fournisseurs :

- ♥ 15 à l'origine du projet → 78 en 2012, dont 70% producteurs
- ♥ Partenariat avec Biocoop Restauration
 - ♥ Complément de gamme, Sécurise les approvisionnements
- ♥ 73,6 tonnes commercialisées en 2011

♥ Restaurants collectifs :

- ♥ 20 en 2007 → 80 en 2012
- ♥ Principalement scolaire
- ♥ Partenariat avec le CG19 et 5 appels d'offres

♥ Plateforme :

- ♥ 2,2 ETP
- ♥ 2 partenariats transports
- ♥ Un logiciel professionnel
- ♥ Membre d'un réseau : Association MBIM
- ♥ Emerge au contrat de progrès bio régional



Manger Bio Limousin :

Un approvisionnement local simplifié



Pour les Collectivités

- Catalogue unique de produits bio et locaux variés + info
- Une commande, une livraison et une facturation uniques
- Des produits de proximité, frais, de saison et de qualité
- Une gamme large de produits et un approvisionnement sécurisé
- Une logistique et un transport froid professionnel
- Une réponse groupée aux appels d'offres
- Un partenariat avec Gablim : sensibilisation, formations, diagnostics, conseils aux appels d'offre, animations
- Invité à participer au projet et aux orientations

Manger Bio Limousin : Un collectif de producteurs



- ♥ Des commissions producteurs par filière
- ♥ Un prix commun rémunérateur
- ♥ Une marge minimum pour le fonctionnement : 18% + transport
- ♥ Une transparence sur les prix
- ♥ Une répartition transparente des débouchés
- ♥ Une planification si possible

Manger Bio Limousin : Intérêts pour les producteurs



- Un nouveau débouché dont ils choisissent les orientations
- Un complément à la vente directe, généralement
- Des prix équitables, une planification et une contractualisation des productions
- Une relation étroite avec les collectivités et les restaurants
- Une reconnaissance de leur travail sur leur territoire

Manger Bio Limousin : Un projet concerté de territoire



• **Un acteur économique régional**

- 60 fournisseurs locaux livrent MBL
- 87% de notre chiffre d'affaire fait en local
- Plus de 400 000€ de chiffre d'affaire en 2011-2012

• **Une filière équitable, solidaire**

- Des prix rémunérateurs pour les producteurs,
- Une transparence sur nos prix
- Un lien entre producteurs et cuisiniers,
- Un visage sur nos produits

• **Un projet de territoire et d'ESS**

un projet collectif régional où chacun a une place

Une association de producteurs, transformateurs, associations, collectivités

Projet de resto co bio locale

Points de vigilance



Côté collectivités :

- Bien connaître l'offre et les disponibilités locales
- Mettre en place un projet structurant : volumes et planification, montée en puissance
- Se former, évaluer les introductions et faire évoluer les commandes
- Bien connaître les contraintes de la production locale pour les appels d'offres

Côté producteurs :

- Se former
- Préciser ses capacités de productions et son seuil de rentabilité (livraisons)
- Etre rigoureux, à l'écoute et réactif
- Construire un collectif
- Sécuriser les approvisionnements et la logistique

Rejoignez-nous !

MANGER BIO LIMOUSIN



12 rue Frédéric Mistral

87000 LIMOGES

Tél : 05.55.31.86.88

Fax : 05.55.31.86.89

Port : 06.37.77.62.71

Mail : contact@manger-bio-limousin.com



<http://www.manger-bio-limousin.com>

