

La bio d'ici[®]



Manger bio, Manger bien, Manger local
en restauration

La bio d'ici[®] c'est quoi ?

Une plateforme d'approvisionnement créée en Pays de Savoie pour faciliter l'introduction d'une alimentation bio, saine et de proximité en restauration collective et commerciale.

Une structure à but non lucratif*, composée des principales parties prenantes du projet : producteurs, salariés, collectivités, bénévoles...

* Association transformée en SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) en 2012



Quels objectifs ?

- Favoriser l'accès pour tous à une alimentation bio et locale.
- Développer la production bio locale et régionale en circuits courts.
- Assurer aux producteurs des débouchés réguliers et une juste rémunération.
- Contribuer à la sensibilisation des enfants et des jeunes aux enjeux de l'alimentation.



Quelle réponse concrète ?



- Une plateforme logistique basée à Chambéry, capable de desservir l'intégralité des Pays de Savoie et l'Ain.
- Une offre complète de produits bio, de saison, achetés au plus court et au plus local.
- Une proposition de menus 100% bio conçus pour la restauration scolaire : livraison de tous les ingrédients en une seule fois.
- Un service professionnel qui simplifie vos approvisionnements en produits bio locaux : un seul interlocuteur, une seule commande, une seule facture... un vrai gain de temps.

L'agriculture biologique

Un signe officiel de qualité reconnu depuis 30 ans par le Ministère de l'Agriculture.

Un cahier des charges strict et contrôlé : tous les opérateurs de la filière bio sont contrôlés systématiquement chaque année par un organisme indépendant.



Manger bio en restauration, pourquoi ?

Pour notre santé :

- Des produits obtenus de façon naturelle, sans traitement ni additif chimique de synthèse.
- Des aliments sains et de haute qualité nutritionnelle¹.
- Le prolongement logique du PNNS² : le bio permet d'introduire plus de fruits et légumes et de céréales complètes en évitant les résidus de pesticides.



Pour notre environnement :

- Un cahier des charges très strict : le seul interdisant les produits chimiques de synthèse et les OGM.
- Un mode de culture permettant de préserver la fertilité du sol, la qualité de l'eau, de l'air et la biodiversité.
- Un mode d'élevage respectant le bien-être animal.

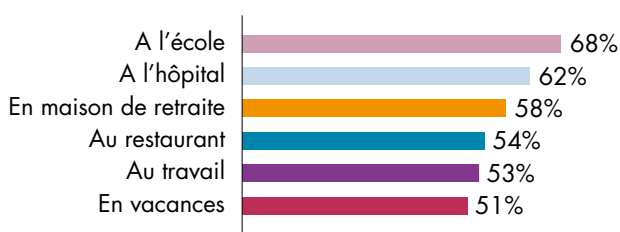


Pour soutenir l'emploi local :

- Les fermes bio emploient environ 30% de main-d'oeuvre en plus³.
- En soutenant l'agriculture bio de proximité, vous agissez directement sur le maintien du tissu agricole et sur l'emploi à l'échelon local et régional.

Pour répondre à la demande des citoyens :

Une majorité de français souhaitent avoir accès à des produits bio en restauration⁴ :



¹ www.mangerbiocestmieux.fr

² Plan National Nutrition Santé

³ Rapport FNAB DATAR VEROT 1998

⁴ Baromètre de consommation et de perception des produits Bio CSA/Agence Bio – édition 2014

Manger bio en restauration comment ?

- Mettre en place une démarche progressive, régulière et pérenne
- Privilégier les produits locaux, de saison, bruts ou peu transformés et si possible en vrac
- Réduire les protéines animales au profit des protéines végétales
- Mettre en place simultanément un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Anticiper ses commandes et les regrouper au maximum pour optimiser les coûts logistiques
- Prévoir l'accompagnement: formation des équipes, information et sensibilisation des convives, signalétique...



Notre offre bio locale

Une large gamme de produits bio locaux, adaptée à la restauration, est déjà disponible ; d'autres filières sont en construction en partenariat avec les producteurs et ont besoin d'être soutenues.

- Fruits : offre pomme / poire 100% locale, en partenariat avec des arboriculteurs 100% bio
- Légumes : filière en développement avec plusieurs maraîchers 100% bio sur les Pays de Savoie et l'Ain



- Produits laitiers : offre majoritairement locale en partenariat avec plusieurs producteurs et coopératives locales.
- Viande (boeuf/porc) : filière locale et régionale en direct avec des éleveurs ou groupement d'éleveurs bio
- Volaille : origine 100% Rhône-Alpes
- Œufs : filière relocalisée en Pays de Savoie
- Epicerie (pâtes, semoule, compotes, confitures, miel, biscuits) et boissons (jus de fruits, vins) : offre majoritairement locale.





Notre éthique

LA BIO D'ICI n'est pas une société commerciale comme les autres, elle œuvre en faveur de rapports éthiques inspirés du commerce équitable et vous permet de travailler directement avec des agriculteurs motivés à favoriser la démocratisation des produits bio locaux en restauration collective et commerciale.

LA BIO D'ICI adhère pleinement aux principes fondateurs de l'Agriculture Biologique¹ et à la charte nationale de la restauration collective de la FNAB².
 Nous travaillons en partenariat avec le réseau CORABIO³/ADABIO⁴ qui accompagne les porteurs de projet dans l'introduction de produits bio locaux : formations culinaires, visites de fermes, tables de découvertes, projection de films-débats...

¹ <http://www.corabio.org/quest-ce-que-lagriculture-biologique/35>
² <http://www.repasbio.org>
³ <http://www.corabio.org>
⁴ Association de Développement de l'Agriculture Bio, présente sur les départements 01, 38, 73 et 74

Ils nous soutiennent

Collectivités	Fondations et entreprises	Partenaires financiers

Nous contacter

Coordonnées plateforme :

Tél. 04 79 71 06 05
 Fax : 09.70.06.88.86
www.labiodici.fr
contact@labiodici.fr
 Facebook : La bio d'ici