

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.



Premier ministre
Ministère de l'espace rural
et de l'aménagement du territoire





Le développement de produits transformés pour la restauration collective

- ✓ Elaborer des produits transformés adaptés à la restauration collective
- ✓ Valoriser un animal entier en RHD
- ✓ Etudier la faisabilité d'un atelier de transformation de légumes 4ème et 5ème gammes

FICHE THEMATIQUE N°4 :

LE DEVELOPPEMENT DE PRODUITS TRANSFORMES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Types d'action : études.

Mots clefs : produits transformés, produits biologiques, transformation à la ferme, conditionnement, recettes.

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.

1. ELABORER DES PRODUITS TRANSFORMES ADAPTES A LA RESTAURATION COLLECTIVE

1.1. Les recettes et process pour différents produits pour la RHD

Le CIBIAL est le Centre d'Innovation pour les Biotechnologies et les Industries Agro-alimentaires en Limousin. Son atelier, interne au lycée agricole des Vaseix, est un outil de formation et de développement. Il est constitué d'une unité de transformation et de laboratoires qui ont permis, dans le cadre du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration hors domicile (RHD) », de réaliser des tests de transformation de produits agricoles dans l'objectif de faciliter la valorisation de ces derniers dans la restauration collective.

1.1.1 Mise au point de produits

Après un recensement des besoins auprès des différents acteurs de la RHD, une gamme de produits a été élaborée. Cette gamme est composée des différentes matières premières disponibles chez les producteurs avec une certaine régularité.

Cette action s'est déroulée en 3 phases :

- formulation : conception,
- recettes : travail sur l'aspect organoleptique,
- process : réalisation des diagrammes de fabrication.



Crédit photos : CIBIAL

La gamme de produits choisis se compose de :

- palets de légumes de saison (plusieurs assortiments),
- purées de légumes (plusieurs assortiments),
- légumes en 4^{ème} et 5^{ème} gammes,
- boulettes de viande rouge (trois assortiments),
- coulis de tomate,
- crèmes lactées (plusieurs parfums),
- gâteaux secs,
- coulis de fruits rouges,
- glaces,
- compotes de pommes.

1.1.2 Adaptation des conditionnements

Une veille technique a été réalisée sur la gamme de conditionnements existante et qui pourraient être utilisés par des producteurs-transformateurs, en tenant compte des contraintes économiques de ces derniers.

Les principaux emballages utilisés sont :

- des seaux plastiques,
- des sachets Doypack,
- des barquettes aluminium,
- des barquettes plastiques.



Crédit photos : CIBIAL

Certains d'entre eux sont peu coûteux et nécessitent peu d'investissements (barquette, seau...). Cependant, ils restent peu étanches et non résistants aux hautes températures. Ces emballages conviennent aux produits conservables pendant 3 mois maximum à 4°C.

Les sachets Doypack sont répandus, ils possèdent les caractéristiques d'être étanches et résistants aux hautes températures mais demandent un investissement pour leur fermeture (nécessité d'acquiescer une operculeuse).

Pour les barquettes, celles en aluminium sont régulièrement utilisées pour les portionnements individuels.

1.1.3 Tests de vieillissement : détermination de la durée de péremption

Des analyses microbiologiques ont été réalisées sur plusieurs échantillons afin de valider les dates de péremption des différents produits. Dans les conditions de travail du laboratoire du CIBIAL, les durées de conservation suivantes ont été obtenues :

- 21 jours de conservation au frais pour les crèmes lactées,
- 3 mois de conservation au frais pour la compote,
- 6 mois de conservation pour les gâteaux,
- 6 mois pour les produits congelés.

1.1.4 Tests auprès de cuisiniers et de consommateurs

Création d'un jury de dégustation

Un groupe de lycéens volontaires a été formé par une professionnelle afin de participer à des dégustations de produits élaborés pour la restauration collective. Ce jury a permis de tester en grandeur réelle les produits afin de mieux les adapter aux attentes d'un public jeune.



Crédit photo : CIBIAL

Dégustation de produits élaborés auprès de cuisiniers de la restauration collective

Des échanges avec les principaux utilisateurs ont permis de connaître leurs impressions et de relever leurs remarques en vue d'envisager une évolution de la gamme proposée. Dans l'avenir, il est prévu de réaliser un travail commun avec les producteurs et les cuisiniers afin d'adapter au mieux l'offre et la demande des produits locaux en restauration collective biologique.

1.1.5 Les conseils méthodologiques liés aux produits transformés pour la restauration collective

Les points forts

- meilleure valorisation des matières premières,
- offre élargie proposée à la restauration collective,
- proposition d'une gamme hors saison (durée de conservation longue).

Les points faibles

- les moyens de production sont limités afin d'obtenir des produits semi élaborés.

Les facteurs de réussite

- volonté concrète des différents acteurs.

Points de vigilance

- accessibilité de certaines gammes de produits exigeant une certaine rigueur dans les conditions de travail.

Cette étude a permis de mettre en évidence le potentiel de pouvoir fournir des légumes bruts par les acteurs locaux. Cependant le manque d'infrastructure (légumerie) freine le développement de produits plus élaborés. Il faut privilégier des sites communs de transformation afin de répondre à la demande des collectivités et de limiter les investissements.

Pour aller plus loin :

Contacts : Christine VILLELEGER, Pascal DONAT & Nadine NOUHAUD - Cibial

Les Vaseix

87 430 VERNEUIL-SUR-VIENNE

Tél. : 05 55 48 44 05

Courriel : christine.villeleger@educagri.fr

pascal.donat@educagri.fr

nadine.nouhaud@educagri.fr

2. VALORISER UN ANIMAL ENTIER EN RHD

La viande est le poste le plus coûteux pour le budget d'approvisionnement d'une cantine et, ainsi, pour les achats de produits bio, les fruits et légumes, pain et laitages sont généralement favorisés. Comment approvisionner plus régulièrement les cantines en viandes bio, tout en réussissant le défi de maintenir des prix socialement acceptables pour les convives ?

Par ailleurs, l'agriculteur doit pouvoir vendre l'intégralité de ses animaux : avants et arrières pour les produits bovins, jambon, longes, épaules et hachis pour les produits porcins. C'est le challenge de l'équilibre matière. Toutefois, à l'heure où les viandes issues de bas-morceaux, longuement mijotées, ne sont plus appréciées par les jeunes convives, et se vendent très peu cher, le vendeur doit les séduire avec d'autres produits. Lesquels ? Et quel en est le prix juste ?

Le lycée de Naves, en Corrèze, a relevé le défi en testant la fabrication de produits valorisant l'animal entier pour la RHD : la fabrication de saucisses de veau et la valorisation intégrale des porcs charcutiers. Les transformations de première gamme (abattage, découpe) et de seconde gamme (charcuterie) sont assurées avec la participation de prestataires locaux.

1.2. Des produits de porc AB dans la cantine du lycée ?

En novembre 2012, **cinq porcs** charcutiers produits par l'exploitation du lycée agricole de Naves ont été transformés en viande et charcuterie. Les lycéens et étudiants ont ainsi pu déguster escalopes, saucisses et autres pâtés de campagne, bio et franchement locaux !

Mais en amont, à quel prix rémunérer cette production ? Ce coût est formé par l'addition du prix de production et du prix des prestations de transformation, ramené au poids de produit à vendre (tab. n°1).

Tableau n°1 : Les coûts de production et de transformation

Production	Cours national	3,30 €/kg C
Transformation	Abattage, équarrissage	0,44 €/kg C
	Frais d'approche	12 €/tête
	Découpe, transformation, conditionnement, livraison	1,95 €/kg C
	Coût total de transformation	2,51 €/kg C
Total		5,81 €/kg C

Avec un animal de **118 kg** de poids vif, **61 kg** de produits transformés variés peuvent être produits (tab. n°2).

Tableau n°2 : Le rendement de l'animal à l'assiette

Poids de l'animal	118 kg Vif
Poids carcasse	100 kg Carcasse
Poids à la découpe	67,5 kg
Poids de produits transformés	61 kg

Le prix rémunérant les étapes de la production à la transformation est de **5,81 €** par kilo de carcasse. On a donc transformé un porc en **61 kg** de produits variés, à raison de **5,81 €** par kilo de carcasse (**100 kg** pour cet animal). Le coût global est donc de **9,52 €** par kg de produit réalisé (**61 kg** pour cet animal). Ce prix appliqué à chaque produit permet de rémunérer la production et la transformation, mais pas la vente.

Les morceaux sont vendus à des prix différents selon les cours du marché. Pour la cantine du lycée, le prix a été fixé légèrement en-dessous du prix qui permettrait de rémunérer l'opération (tab. n°3). Cette cession interne a donc occasionné une légère perte pour l'exploitation. Pour parvenir à l'égalité entre coût de revient et prix de vente, il eut fallu pratiquer des tarifs légèrement supérieurs (tab. n°3).

Méthodologie de l'étude :

Les prix de production, transformation, cession interne et les poids de produits transformés sont ceux rapportés sur les factures.

Les poids de l'animal avant transformation sont théoriques.

Tableau n°3 : Le prix de vente des morceaux de viande de porc

Produit	Poids de produits	Prix de cession interne	Prix de vente à l'équilibre (hypothèse)
Escalope	81,5 kg	10 €/kg	11 €/kg
Saucisson sec	58 kg	11 €/kg	12 €/kg
Saucisses	28 kg	8 €/kg	8,5 €/kg
Jambon cuit	53,55 kg	8 €/kg	9 €/kg
Rillettes	48 kg	6 €/kg	7 €/kg
Pâté de campagne	34 kg	6 €/kg	7 €/kg
Total de la vente	303,05 kg	8,57 €/kg	9,52 €/kg

Il est également possible de transformer un porc uniquement en viande fraîche, ou en charcuterie (tab. n°4 & 5).

Tableau n°4 : La transformation d'un porc en viande fraîche

Produits	Poids	Coût de revient	Prix de vente à l'équilibre
Côtes de porc Ou Rôti sans os	100 côtes 15 kg	5,81 €/kg C soit	11 €/kg
Escalopes de jambon Ou Saucisses	120 escalopes 18 kg		11 €/kg
Saucisses de poitrine et d'épaules	17 kg	10,46 €/kg	8 €/kg
Total :	50 kg	Moyenne :	10,46 €/kg

Tableau n°5 : La transformation d'un porc en charcuterie

Produits	Poids	Coût de revient	Prix de vente à l'équilibre
Pâté de campagne	6 kg	5,81 €/kg C soit 9,17 €/kg	6 €/kg
Rillettes	8 kg		6 €/kg
Grattons	3 kg		5 €/kg
Pâté de tête	3 kg		6 €/kg
Boudins	3 kg		5 €/kg
Confit de longes	12 kg		11,5 €/kg
Confit d'épaules	6 kg		11,5 €/kg
Confit de jambon	16 kg		11,5 €/kg
Total :	57 kg		Moyenne :

2.1 Des saucisses de veau AB dans la cantine du lycée ?

En porc comme en veau, la vente idéale pour le producteur est celle qui permet de valoriser l'animal entier. Les pot-au-feu et autres bourguignons sont des viandes à mijoter ou à braiser qui sont vendues très peu cher (prix pratiqué à Naves : 5€/kg de pot-au-feu), et sont moins bien acceptées par les jeunes convives que des produits remalaxés tels que hachés et saucisses.

Présentation du produit :

Le prestataire fabrique des chapelets de **10 saucisses** à détacher.

Le poids moyen d'une saucisse est de **130 g**.

Les chapelets sont conditionnés individuellement en sachet sous vide.

Une caisse contient 50 sachets.

La date limite de consommation (DLC) est de **21 jours**.

Les caractéristiques de l'élevage :

Il s'agit de veaux âgés de 6 à 8 mois.

Conformément au cahier des charges de l'AB, leur alimentation est composée :

- pour l'essentiel du lait de la mère,
- de fourrages secs (foin de l'exploitation *ad libitum*),
- d'un mélange de céréales (mélange de l'exploitation "blé, orge, avoine, féverole et pois aplatis"), à raison de 1,5 kg/jour pendant 7 semaines.

Méthodologie de l'étude :

Le **coût de production** estimé correspond au prix de vente d'un veau à une organisation de producteurs, sans valorisation particulière. Si l'on tient compte d'un prix de fonctionnement calculé pour 2013 équivalent à 5,81 €/kgC, cela fait 0,19 €/kgC de marge. Le **coût de transformation** est calculé d'après les factures du prestataire.

L'exploitation de Naves a donc fait transformer des veaux en deux produits : des rôtis pour les pièces nobles, et des saucisses pour les bas morceaux (tab. n°6).

Tableau n°6 : Le rendement d'une carcasse de veau

Poids animal	Poids carcasse	Poids découpe	Produits transformés
300 kg Vif	177 kg Carcasse	151 kg , dont : -Bas morceaux : 74 kg -Pièces nobles : 63 kg -Suif : 13 kg -Aponévroses : 1 kg	137 kg , dont : -Saucisses : 74 kg -Rôtis : 63 kg

Le rendement d'une carcasse de veau est inférieur à celui d'une carcasse de porc (tab. n°6). Le coût de production, à **8,58 € par kilo de carcasse** est supérieur (tab. n°7).

Tableau n°7 : Le coût de revient de la transformation d'un veau

Production	Coût de production du veau	6,00 €/kg C Soit 1062,00 €/tête
Transformation	-Abattage, équarrissage, découpe	1,95 €/kg C
	-Frais d'approche	39 €/tête
	-Prix de la fabrication des saucisses (transformation, conditionnement, livraison)	0,41 €/kg C
	-Coût total de transformation du veau	2,58 €/kg C Soit : 456,66 €/tête
Total		8,58 €/kg C

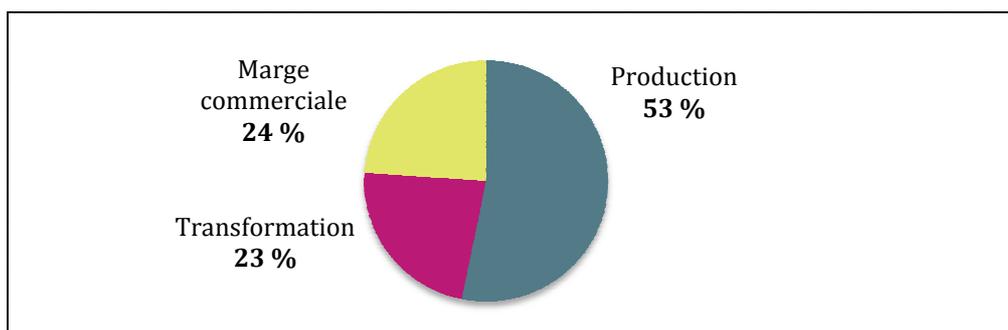
Ramené au poids total des produits fabriqués, le coût de revient est donc de **11,09 €/kilo** de produit. Proposé à des cantines d'autres établissements scolaires du pays de Tulle avec une marge commerciale, cette opération « *Saucisses de veau* » a permis de réaliser un petit bénéfice (tab. n°8). Le temps passé à la commercialisation est ainsi rémunéré.

Tableau n°8 : La vente effectuée pour l'opération « Saucisses de veau »

	Poids produit	Prix de vente	Chiffre d'affaires
Saucisses	74 kg	12,5 €/kg	925 €
Rôtis	63 kg	17 €/kg	1071 €
			1996 €
		Veau entier	11,28 €/kg C 14,56 €/kg de viande

Pour cette opération, le prix de vente est formé pour moitié des coûts de production de l'animal, pour environ un quart des coûts de transformation, et pour environ un quart des coûts de mise en marché (fig. n°1).

Figure n°1 : La formation du prix de vente pour l'opération « Saucisses de veau »



1.3. Les résultats et les conseils à partir du retour d'expérience

Les points forts

- ces essais ont permis de faire profiter les convives de la production ultra-locale.
- les convives se sont montrés satisfaits des produits proposés, particulièrement des saucisses de veau.
- l'éleveur valorise ses animaux en entier.

Les points faibles

- pour la vente à d'autres établissements scolaires, les prix doivent être ajustés pour que l'opération ne soit pas déficitaire pour l'exploitation du lycée de Naves.

Les facteurs de réussite

- faire comprendre aux cuisines la nécessité de respecter l'équilibre matière, et de commander l'ensemble des produits.
- mobiliser les volontés politiques sur le sujet.
- réfléchir de manière globale à la fonction de restauration pour limiter les coûts : organisation du service, détermination des menus, réflexion sur les techniques de cuisson, ajustement des portions aux besoins des individus.

Pour aller plus loin :

Contacts : Hervé LONGY (Directeur d'exploitation) et Noémie OUVRARD (Chargée de projets en AB) – EPL de Naves

EPL de Naves - Cézarin

19460 NAVES

Tél. : 05 55 26 85 11

Fax : 05 55 26 74 02

Courriels : herve.longy@educagri.fr

noemie.ouvrard@educagri.fr

3. ETUDIER LA FAISABILITE D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION DE LEGUMES 4^{EME} ET 5^{EME} GAMMES

Auvergne Biologique, l'association interprofessionnelle régionale de l'agriculture biologique, a réalisé une étude de faisabilité pour la création d'un atelier de transformation de 4^{ème} et 5^{ème} gammes pour les légumes (carottes, betteraves) : chiffrage des volumes à transformer, des investissements, recherche du porteur de projet, planification de la production... L'objectif était de créer un outil de transformation répondant aux besoins des collectivités en maraîchage.

Pour cela, Auvergne Biologique a accueilli 4 stagiaires en Master 2 « *Entreprises de produits alimentaires du terroir* » de VetAgro Sup. Les objectifs du stage ont été :

- d'évaluer la demande en produits de 4^{ème} et 5^{ème} gammes à l'échelle de la région Auvergne dans la restauration scolaire : type de produits recherchés, volumes, etc., à partir de données recueillies auprès d'Auvergne Bio Distribution (existant et potentiel à développer), d'établissements scolaires... ;
- d'étudier les besoins pour réaliser un atelier de transformation : matériel (type d'équipements, coûts...), moyens humains et compétences... via la recherche bibliographique et l'étude de projets similaires dans d'autres régions ;
- d'évaluer les contraintes en termes de production : variétés, calibrage, itinéraires techniques...

La durée du stage n'a pas permis d'étudier les contraintes de production, mais les étudiants ont proposé un processus de fabrication ainsi que l'atelier. Cette proposition tient compte des contraintes réglementaires et technologiques liées aux produits de 4^{ème} et 5^{ème} gammes. Elle a été chiffrée en fonction de différents fournisseurs.

A l'heure actuelle, les besoins de la plateforme Auvergne Bio Distribution ne permettent pas de rentabiliser les investissements d'un tel atelier. Cependant, les stagiaires ont identifié un opérateur en région Auvergne, fabriquant des produits de 4^{ème} et 5^{ème} gammes en conventionnel. Il reste ouvert à une fabrication en bio. Cette piste va donc être approfondie ultérieurement.

Pour aller plus loin :

Contact : Auvergne Biologique

9 Allée Pierre de Fermat

63170 AUBIERE

Tél. : 04 73 28 78 34

Courriel : contact@auvergnebio.fr

Site : www.auvergnebio.fr

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

