

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



Crédits photos : Aurélie Belleil, Emilie Duval, Itab, Sophie Valleix

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
Ministre de l'espace rural
et de l'aménagement du territoire





La sensibilisation des convives

- ✓ Sensibiliser les convives
- ✓ Les outils de sensibilisation

FICHE THEMATIQUE N°5 : LA SENSIBILISATION DES CONVIVES

Types d'action : outils de communication

Mots clefs : argumentaire, outil, animation, sensibilisation

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.

Dans le cadre du Grenelle de l'environnement, un objectif de 20 % d'approvisionnement en produits d'origine biologique avait été fixé pour 2012. Cet objectif n'ayant pas été atteint, les efforts de la filière doivent se poursuivre, notamment à travers des actions de sensibilisation à destination des convives.

1. SENSIBILISER LES CONVIVES

Les actions de sensibilisation proposées par les associations régionales et départementales de l'agriculture biologique (visites de fermes, animations, dégustations avec des producteurs bio...) sont liées à différents thèmes : alimentation, sol, êtres vivants, agriculture, développement durable...

Nos animations se veulent actives et interactives, favorisant la participation, l'expérimentation, l'expression, le questionnement et la réflexion individuelle ou collective. Elles sont pluridisciplinaires pour s'intégrer facilement dans les programmes scolaires. Elles incitent également à la découverte de terrain par des visites de fermes et la mise en place d'actions concrètes au sein de la structure ou de la commune.



Crédit photo : Emilie DUVAL

1.1. *Comment intéresser des enfants à l'agriculture biologique et aux thématiques qui y sont liées ?*



Crédit photo : Emilie DUVAL

Lorsqu'un public jeune est concerné, les animateurs de l'agriculture biologique peuvent proposer un ensemble équilibré d'activités correspondant à l'âge des élèves/enfants, favorisant l'épanouissement intellectuel et physique. Un travail de concertation avec les professeurs, dirigeants et autres participants à ces animations est réalisé avant les animations pour définir ensemble la démarche pédagogique à développer, les objectifs et les contenus des séances, ou encore l'aide à la mise en place de repas bio. Cela facilite également le travail entre les différentes séances d'animation.

Chaque intervention offre des pistes de réflexion sur différents sujets à exploiter ultérieurement et des liens avec d'autres thèmes.

Pour les établissements scolaires, les animations proposées entrent dans les programmes scolaires et peuvent amorcer et/ou compléter un projet sur un thème lié à la découverte du monde, du monde vivant, de l'alimentation, du jardinage, de l'environnement ou encore du développement durable. Elles peuvent être mises en place en accompagnement d'un repas bio.



Crédit photo : Emilie DUVAL

Les associations régionales ou départementales de la bio pourront également aiguiller les enseignants ou autres encadrants pour trouver des ressources pédagogiques, et ce afin de prolonger leur projet en classe.

Les différents éléments mis en œuvre, supports pédagogiques ou animations, sont réfléchis et correspondent à une démarche pédagogique de façon à :

- capter l'attention du public cible ;
- recueillir ses représentations sur l'agriculture, l'alimentation de manière générale et la perception du bio en particulier ;
- offrir une animation adaptée au public, au contexte, au programme scolaire... de manière ludique et interactive.

Quelques exemples d'actions pédagogiques

- Animations en salle : réalisation d'ateliers, recueils de représentations, expérimentations, jeux de rôle qui peuvent porter sur divers thèmes liés à l'agriculture biologique (alimentation, sol, jardin, développement durable...), jeux individuels ou collectifs, mini films ou dessin animés, dégustations à l'aveugle ;
- Animations lors d'un repas bio : stand d'informations, affichage, dégustation, échanges avec des producteurs, ateliers-jeux, quizz, tombola... ;
- Visites de ferme bio et/ou d'un atelier de transformation bio ;
- Dégustations de produits biologiques locaux (avec présence ou non des producteurs et/ou transformateurs concernés) ;

- Conférences : intervention de diverses structures et personnes liées à l'agriculture biologique et/ou à la mise en place de repas bio, projection de film ;
- Etc.

A noter que dans certains territoires du Massif Central, comme l'Auvergne, des actions de sensibilisation et d'aide à la mise en place de repas bio sont financées par des collectivités.

Résultats et conseils à partir du retour d'expérience

Il est important de s'adapter au public, en termes d'outils pédagogiques utilisés, afin de captiver l'attention, mais aussi en termes de contenu de l'information. En effet, il convient de ne pas frustrer, brusquer ou braquer le public contre le bio. Il est aussi primordial de ne pas opposer les modes de production biologique et conventionnel dans les actions de sensibilisation réalisées. Pour les scolaires, des ateliers pédagogiques, ludiques, permettront une meilleure appropriation par le public des enjeux de l'AB.

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

1.2. Comment innover pour attiser la curiosité des convives adultes dans le cadre d'un repas bio en restauration d'entreprise ?

Un certain nombre d'adultes prennent une partie de leurs repas en restauration collective, en restaurants d'entreprise notamment. Ainsi, l'introduction de produits bio dans ces restaurants est un vecteur de sensibilisation de ces convives à ce mode de production. Pour identifier les outils de sensibilisation les plus adaptés à ce public d'adultes, un groupe d'étudiantes de l'ISARA a été sollicité dans le cadre d'un projet tutoré. Leur mission : étudier les différentes méthodes d'animation et recenser les outils possibles pour sensibiliser des adultes à l'AB via la restauration collective. Les messages à faire passer auprès du public adulte étant d'ores et déjà bien identifiés par les acteurs du projet, il s'agissait surtout ici de trouver un moyen pour accrocher les gens, les faire venir vers l'information, ou les faire venir sur le stand bio pour discuter.

Il s'agissait notamment d'étoffer la gamme d'outils pédagogiques ou de sensibilisation sur l'agriculture biologique avec des idées originales. Jusqu'à présent, pour les adultes, la plupart des GAB fonctionnent avec la mise en place de quizz ou de tombola au moment du repas bio, avec un stand d'information et de dégustation.

Il faut envisager deux niveaux d'informations :

- 1^{er} niveau : il permet de susciter la curiosité, le questionnement, d'attirer les gens (aspect festif, ludique pour les interpeller). Il faut accrocher les gens avec de « l'information coup de poing », « ne pas passer inaperçu », « amener les gens à s'interroger » ;

- 2^{ème} niveau : il consiste à donner concrètement l'information sur le bio (dépliant à ramener chez soi...).

Parmi les animations identifiées, celles qui sembleraient être les plus appréciées (résultats issus d'un sondage auprès de 30 personnes) sont :

- Un apéritif légumier : dans un contexte convivial, les convives sont amenés à aborder différents sujets liés à l'agriculture biologique (saisonnalité des produits, aspects nutritionnels, production locale...). La présence des agriculteurs ayant fourni les produits représente un plus non négligeable ;
- Une décoration et une création d'atmosphère : l'objectif est ici d'attirer le convive par l'originalité d'un décor réalisé avec des produits bio (pommes suspendues au plafond par exemple) et de le faire entrer dans une ambiance de détente. Afin de limiter le gaspillage, les convives pourraient se servir parmi les produits utilisés pour cette décoration pour constituer leurs plateaux. Là encore, la présence du ou des producteur(s) peut permettre d'engager des échanges intéressants ;
- Une charrette bio : il s'agit de mettre en place un « potager bio hors-sol » avec des plantes aromatiques et des légumes. Un agriculteur, présent pendant cette animation pourrait répondre aux questions des convives, suscitées par exemple par des pancartes présentant les auxiliaires de culture. Les produits présents dans la charrette pourraient être présents dans le menu consommé le jour même au restaurant collectif. Certains convives apprécieraient même de pouvoir aller se servir en herbes aromatiques dans la charrette.

Pour aller plus loin :

Référence bibliographique :

- DECARROZ Céline, LAIR Julie, MOUYON Emilie. *Rapport Maestro : Développer les outils pédagogiques et la communication dans la RHD bio dans le Massif Central : « Comment innover pour attiser la curiosité des convives dans le cadre d'un repas bio en restauration d'entreprise ? »*. ISARA, 2012, 60 pages.

Contact : Julie GRENIER et/ou Myriam VALLAS - Pôle Agriculture Biologique Massif Central

VetAgro Sup, campus agronomique de Clermont

89 avenue de l'Europe - BP 35

63370 LEMPDES

Tél. : 04 73 98 69 57

Fax : 04 73 98 69 57

Courriel : jgrenier.polebio@gmail.com

myriamvallas@free.fr

1.3. *Quelles animations pour sensibiliser un public étudiant à l'agriculture biologique ?*

Parmi les convives qui peuvent être la cible d'actions de sensibilisation, les étudiants représentent un public particulier. Ils constituent un gisement de futurs consommateurs important dont l'information, voir l'implication, semble incontournable mais dont le budget consacré à l'alimentation est relativement limité.

Les campus de l'enseignement supérieur sont des lieux de vie à part entière, avec de nombreuses activités associatives, sportives, culturelles... Ils représentent donc des lieux d'information et de sensibilisation intéressants.

Dans ce contexte et dans le cadre du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration hors domicile (RHD) », des actions de sensibilisation destinées à un public d'étudiants ont été proposées. Elles peuvent être mises en place :

- sur le campus, au restaurant universitaire, sur une ferme, ou encore sur internet ;
- à l'occasion d'un repas ou lors d'événements sportifs ou festifs ;
- de manière ponctuelle ou avec un investissement dans la durée...

Des fiches-actions présentent les concepts, les objectifs recherchés, et les limites d'une vingtaine d'actions, ainsi que la perception des étudiants vis-à-vis de celles-ci (à partir d'une enquête auprès de plus de 560 étudiants). De manière générale, ces derniers sont plutôt réceptifs à l'idée de l'agriculture biologique. Les actions qui peuvent aller dans le sens du développement de cette agriculture leurs paraissent essentielles mais leur budget généralement limité reste un frein important à la consommation de produits bio. Par ailleurs, les actions ponctuelles et autour d'événements festifs semblent plus fédératrices.

Pour aller plus loin :

Référence bibliographique :

- BAYLE Yannick, IYAPAH Aurélie. *Quelles animations pour sensibiliser un public étudiant à l'agriculture biologique ?* ABioDoc-VetAgro Sup, 2013, 56 pages.

Contact : Aurélie BELLEIL - ABioDoc

VetAgro Sup, campus agronomique de Clermont
89 avenue de l'Europe - BP 35
63370 LEMPDES

Tél. : 04 73 98 13 99

Fax : 04 73 98 13 98

Courriel : aurelie.belleil@vetagro-sup.fr ou abiodoc@educagri.fr

Site : www.abiodoc.com

2. LES OUTILS DE SENSIBILISATION

2.1. Les plaquettes et les guides

Diverses plaquettes présentant le mode de production biologique et ses intérêts pour notre santé et celle des producteurs, l'environnement, le développement local, etc. sont utilisées par les partenaires du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration hors domicile (RHD) » (tableau n°1). Certaines justifient par ailleurs le coût plus élevé des produits bio.

Tableau n°1 : Les différentes plaquettes, guides et affiches disponibles

Titre	Description	Public visé	Réalisé par
Plaquette « Pourquoi consommer bio ? » 	Cette plaquette répond aux questionnements recensés lors des animations (quelles sont les garanties des produits bio, leurs intérêts pour l'environnement, la santé, le développement local, pourquoi c'est plus cher, comment diminuer le coût des produits bio). Les structures de développement de l'AB du Massif Central y sont présentées. Elle est diffusée lors de toute animation et stand à destination des adultes, lycéens et du grand public en général.	Lycéens, adultes	Auvergne Biologique
Guide « Faites entrer les repas bio à l'école » 	Ce guide pratique présente à la fois l'AB, comment accompagner les repas bio, comment mettre en place des repas bio, comment faire de la sensibilisation autour des repas bio, ainsi que des contacts et des éléments de bibliographie.	Responsables et enseignants d'établissements scolaires, gestionnaires de restaurants scolaires, élus, parents d'élèves	Auvergne Biologique
Guide « Les idées reçues de la bio »	Ce guide, illustré par une bande-dessinée, permet d'apporter des réponses argumentées contre les idées reçues de la bio.	Lycéens, adultes	Auvergne Biologique
Guide pédagogique de l'AB en Rhône et Loire 	Destiné à l'accompagnement dans le cadre du projet « Mon lycée mange bio » (partenariat entre la Région Rhône-Alpes et le réseau Corabio), ce guide est distribué à chaque établissement rentrant dans le programme. Il aide à comprendre le projet et à mettre en œuvre des animations auprès des convives. Il présente : Qui est l'ARDAB ; Les étapes clés pour un projet réussi ; Guide pour le choix d'une intervention ; Les animations ; Les supports à disposition ; Bibliographie	Equipes pédagogiques des lycées pilotes	ARDAB

Titre	Description	Public visé	Réalisé par
Plaquette pour sensibiliser les parents dont les enfants mangent bio au restaurant scolaire	Cette plaquette (format A5, 2 pages recto verso) explique aux parents pourquoi et comment on introduit des produits bio locaux dans les menus, elle présente également les bénéfices des produits bio et les règles de production de l'agriculture biologique.	Adultes, parents	ARDAB
Affiche d'information (Figure n°1)	Cette affiche (format A2) est destinée à informer rapidement les parents de la démarche de l'établissement et des produits bio et locaux qui sont présents au menu.	Parents	ARDAB



Figure n°1 : Affiche d'information réalisée par l'ARDAB et destinée à informer les parents dans le cadre de l'introduction de produits biologiques en restaurant scolaire.

2.2. Les expositions

Tableau n°2 : Les expositions

Titre	Description	Public visé	Réalisé par
Exposition « Les idées reçues de la bio » (6 affiches)	Les objectifs de cette exposition sont : - d'interpeller sur les questions récurrentes sur la bio ; - de donner des éléments de réponse ; - d'attirer les convives sur le stand et de les sensibiliser à la bio. Une phrase sur une idée reçue de la bio tournée de façon positive ou interrogative, une illustration humoristique qui prouve le contraire de l'idée reçue, permettent d'interroger les convives. « Si, si, les produits bio made in Auvergne, ça existe ! » (<i>panneau adapté à chaque région</i>) ; « La bio, c'est fiable ! » ; « La bio, est-ce vraiment si cher ? » ; « Bon, beau et pourtant bio ! » ; « Bio ou local : du pareil au même ??? » ; « Et la bio dans les supermarchés, alors ? ».	Lycéens, adultes	Auvergne Biologique
Exposition « Le bio, c'est plus cher pour le consommateur »	Cette exposition est composée de 4 panneaux : - Parce que c'est plus cher pour le producteur, - Mais on peut manger bio sans se ruiner, - Mais ce sont des économies pour la société, - Mais c'est plus sûr. L'objectif est d'expliquer en détail pourquoi le bio est plus cher et de donner des pistes pour manger à un coût acceptable, en changeant ses habitudes alimentaires.	Lycéens, adultes	ARDAB

Figure n°2 :
Illustration réalisée pour l'exposition
« Les idées reçues de la bio »

Dessin réalisé par
Bénédicte Moret, de
l'atelier Bloutouf.



2.3. Les pancartes de produits

Tableau n°3 : Les pancartes de produits

Titre	Description	Public visé	Réalisé par
Pancartes-produits 	Exposées lors de repas bio dans le self et distribuées avec les commandes de repas bio d'Auvergne Bio Distribution, elles présentent les particularités d'un produit.	Self des écoles primaires, collèges et lycée	Auvergne Biologique

2.4. Les jeux

Tableau n°4 : Les jeux

Titre	Description	Public visé	Réalisé par
Cocottes en papier	Elles présentent des questions et des chiffres sur la bio. Elles sont distribuées aux écoles primaires avec les commandes de repas bio d'Auvergne Bio Distribution.	Elèves des écoles primaires	Auvergne Biologique
Quiz 	Il pose des questions et présente des chiffres sur la bio. Il est distribué aux écoles primaires avec les commandes de repas bio d'Auvergne Bio Distribution.	Elèves des écoles primaires	Auvergne Biologique
Jeu de l'oie « Nuggets ou Butternut ? Le jeu de la consommation responsable » 	« Nuggets ou Butternut ? » mêle hasard et choix des joueurs pour réfléchir sur nos modes de consommation alimentaire et sur l'action que l'on peut avoir. Les joueurs font la somme des points récoltés sur chaque case ainsi que ceux gagnés sur les cases « le savez-vous ? », « quiz » et « débat ». Selon leur score, ils se réfèrent au type de consommation alimentaire qui correspond. Les joueurs discutent entre eux pour savoir quels leviers ils ont identifié pour mieux consommer sur leur territoire.		Agri Bio Ardèche
Jeu de rôle « Comment mettre en place un repas bio ? »	C'est un jeu de simulation où les élèves représentent des personnages liés à la thématique de la restauration collective scolaire (cuisinier, personnel de cuisine, maire, chef d'établissement, parents d'élèves, élèves, professeurs, fournisseur de la RHD...) pour un projet d'introduction de produits bio et locaux dans le restaurant scolaire qui sera discuté en réunion. Les élèves ont un temps de préparation pour leur rôle, avant la réunion. Un débriefing se réalise par la suite sur ce projet.	Elèves des écoles primaires (CM2), collèges, lycées, adultes	Auvergne Biologique

2.5. Les autres réalisations

Tableau n°5 : Les autres réalisations

Titre	Description	Public visé	Réalisé par
Le plateau repas	En groupe, à travers une enquête sur un plateau repas (industriel, local, bio local, bio pas local), les élèves seront amenés à se questionner sur les origines et les conséquences de leur alimentation (composition, prix, intermédiaires, localité, emballage, ...).	Collèges, lycées	Auvergne Biologique
Maquette de sol	Cette maquette permet de montrer l'impact des pesticides et d'autres polluants.	Collèges, lycées	Auvergne Biologique

D'autres supports, fabriqués par d'autres structures, sont utilisés en région :

- Affiches, autocollants, cartes postales, vidéos, stop rayons, guirlandes ;
- Outils de l'Agence Bio.

Un ensemble de vidéos est également utilisé pour des actions de sensibilisation. Parmi elles :

- « *Ma petite planète chérie* », 2 épisodes « *La coccinelle et le puceron : un équilibre biologique fragile* » et « *Le hérisson amoureux, la vie dans une haie campagnarde* », 5 min (4-6 ans) ;
- « *C'est pas sorcier* » : DVD « *Nourrir la planète* », épisode « *Pesticides : attention danger* » et épisode « *Bio et compagnie : vers une autre agriculture* », FR3 Productions, 20 min, (9-14 ans) ;
- « *Bio-attitude sans béatitude* », O. Sarrazin, Réal productions et FR3 Champagne-Ardenne, 45 ou 20 min, (12-18 ans) ;
- « *Nos enfants nous accuseront* », J.-P. Jaud, 112 min, (15-18 ans) ;
- « *Pesticides, non merci, dangers et alternatives* », Adabio, 45 min, (15-18 ans) ;
- « *Bio et local en restauration collective : c'est possible* », produit par l'IFORE en partenariat avec la FNAB. Il a été réalisé en Champagne-Ardenne et porte sur l'expérience de MBCA ;
- « *La Minute bio* » de l'Agence Bio (collège, lycée, adulte).

Pour aller plus loin :

Auvergne Biologique a réalisé un tableau recensant toutes les actions de sensibilisation par type de public avec les outils pédagogiques utilisés par les partenaires du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la RHD ».

Des sites internet, dédiés au bio en restauration collective, rassemblent des outils de sensibilisation :

- www.repasbio.org : il rassemble une partie des outils d'accompagnement ;
- www.restaurationbio.org : c'est une plateforme de recueil et de partage d'expériences de restauration collective bio locale (fiches correspondant à vos caractéristiques propres) ;
- www.agencebio.org/restauration et <http://outilsdecom.agencebio.org> : ces sites apportent plus d'informations sur les outils disponibles de l'Agence Bio.

Contacts :

Elodie LE GAL - Agri Bio Ardèche

4 avenue de l'Europe Unie - BP 421

07004 PRIVAS cedex

Tél. : 04 75 64 82 96

Fax : 04 75 20 28 05

Courriel : legal.agribioardeche@corabio.org

Site : www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche

Elodie ROLLAND - ARDAB

Maison des agriculteurs

Avenue du Général De Gaulle - BP 53

69530 BRIGNAIS

Tél. : 04 72 31 59 99

Fax : 04 72 31 65 57

Courriel : elodie-ardab@corabio.org

Site : www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/ardab

Auvergne Biologique

9 Allée Pierre de Fermat

63170 AUBIERE

Tél. : 04 73 28 78 34

Courriel : contact@auvergnebio.fr

Site : www.auvergnebio.fr

3. CONCLUSION

L'introduction de produits biologiques en restauration collective, au-delà de représenter un débouché non-négligeable pour ces produits, est un moyen intéressant de faire connaître l'agriculture biologique et d'y intéresser les potentiels consommateurs. Pour avoir un réel impact, cette introduction doit nécessairement s'accompagner d'actions de sensibilisation, dans le but de bien faire comprendre la démarche et d'impliquer pleinement les convives dans leurs choix alimentaires. C'est une des missions des structures de développement de l'agriculture biologique et nombreuses sont celles qui s'impliquent dans de telles actions de sensibilisation.

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 : pvdandenbroucke@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 Vandenbroucke, 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

