

# La bio d'ici<sup>®</sup>



Manger bio, Manger bien, Manger local  
en restauration

## La bio d'ici<sup>®</sup> 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 nutritionnelle<sup>1</sup>.
- Le prolongement logique du PNNS<sup>2</sup> : 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.

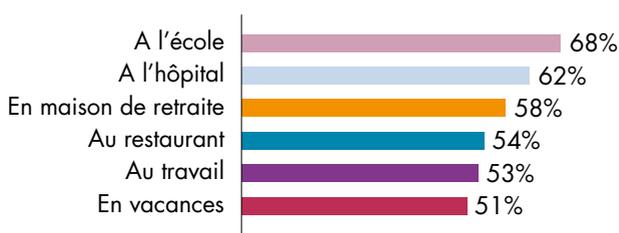


### Pour soutenir l'emploi local :

- Les fermes bio emploient environ 30% de main-d'oeuvre en plus<sup>3</sup>.
- 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 restauration<sup>4</sup> :



<sup>1</sup> [www.mangerbiocestmieux.fr](http://www.mangerbiocestmieux.fr)

<sup>2</sup> Plan National Nutrition Santé

<sup>3</sup> Rapport FNAB DATAR VEROT 1998

<sup>4</sup> 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 Biologique<sup>1</sup> et à la charte nationale de la restauration collective de la FNAB<sup>2</sup>.  
 Nous travaillons en partenariat avec le réseau CORABIO<sup>3</sup>/ADABIO<sup>4</sup> 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...

<sup>1</sup> <http://www.corabio.org/quest-ce-que-lagriculture-biologique/35>  
<sup>2</sup> <http://www.repasbio.org>  
<sup>3</sup> <http://www.corabio.org>  
<sup>4</sup> 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](http://www.labiodici.fr)  
[contact@labiodici.fr](mailto:contact@labiodici.fr)  
 Facebook : La bio d'ici