

vos contacts



RÉGION OCCITANIE

BIO OCCITANIE
06 86 31 15 52
contact@bio-occitanie.org
www.bio-occitanie.org



09 ARIÈGE

Civam Bio 09
Magali RUELLO
magali.ruello@bio-occitanie.org
05 61 64 01 60 • 07 50 80 99 26



11 AUDE

Civam Bio 11
Nathalie RAMOS
biocivam.conseil.viti@orange.fr
04 68 11 79 17



12 AVEYRON

APABA
Lisa SPETZ
alimentation@aveyron-bio.fr
05 65 68 11 52 • 06 98 72 88 00



30 GARD

Civam Bio 30
Cécile MALAVAL
c.malaval@biogard.fr
09 52 10 89 76 • 06 29 35 81 59



31 HAUTE GARONNE

Erables 31
Marie SIBERTIN-BLANC
marie.sibertin-blanc@
bio-occitanie.org
05 34 47 13 04 • 06 45 35 11 23



32 GERS

Les Bios du Gers
coordination@gabb32.org
05 62 61 77 56



34 HÉRAULT

Civam Bio 34
Elodie BERNARD
elodie.bernard@bio34.com
04.67.06.23.90



46 LOT

Bio 46
Fanelli WALTER
bio46@bio-occitanie.org
07 81 35 12 96



48 LOZÈRE

Lozère Bio
contact@bio-occitanie.org



65 HAUTES PYRÉNÉES

Gab 65
Fanny Dunan
fanny.dunan.gab65@gmail.com
05 62 35 27 73 • 06 31 82 14 96



66 PYRÉNÉES ORIENTALES

Civam Bio 66
Dany LA NOË
dany.lanoe@bio66.com
04 68 35 34 12 • 07 83 63 01 15



80 TARN

BIO OCCITANIE
contact@bio-occitanie.org
06 86 31 15 52



82 TARN ET GARONNE

BIO OCCITANIE
contact@bio-occitanie.org
06 86 31 15 52



• BIO OCCITANIE •

Fédération Régionale
d'Agriculture Biologique

**CANTINES • RESTAURANTS
D'ENTREPRISE • MAISONS DE
RETRAITE • CRÊCHES • HÔPITAUX**

OBJECTIF *Bio & Local* EN RESTAURATION COLLECTIVE

Promouvoir une Agriculture locale et durable • **Développer** nos territoires • **Encourager** une alimentation saine accessible à tous • **Créer du lien** du champ à l'assiette • **Transmettre** le goût de bien manger **c'est possible !**

**LE RÉSEAU BIO OCCITANIE
VOUS ACCOMPAGNE À CHAQUE
ÉTAPE DE VOTRE PROJET**



Ce que vous propose

LE RÉSEAU BIO OCCITANIE

« Une prestation de conseil et d'animation* pour une démarche bio locale pérenne dans votre restaurant collectif. »

Comment...

DES OUTILS

Des fiches expériences, des notes et vidéo argumentaires pour les décideurs, des plaquettes thématiques (maîtrise du budget, repas alternatifs...), des supports d'ateliers pédagogiques, des outils de communication pour le restaurant, des sites internet :

- ▶ www.repasbio.org
- ▶ www.restaurationbio.org ...

DES COMPÉTENCES MULTIPLES

Une expérience de terrain reconnue dans les différents départements d'Occitanie depuis plus de 20 ans, animation de la commission régionale RHD bio pour l'Interprofession bio :

- ▶ **animation de projets** (outils de l'éducation populaire),
- ▶ **formation professionnelle** (agriculteurs et professionnels de la restauration et de l'animation),
- ▶ **conseils experts** pour la transition vers la restauration collective bio locale (formation des équipes: marché public, diététique, maîtrise et suivi des budgets, animations pédagogiques),
- ▶ **sensibilisation sur l'alimentation** durable et les clés de réussite du projet.

UN RÉSEAU DE PARTENAIRES

- ▶ **Pour l'offre en produits** : Une connaissance approfondie de l'offre bio territoriale variée et adaptée sur les différents départements.
- ▶ **Pour des formations techniques** (cuisine, diététique, etc.).



Nos références

Accompagnement des lycées d'Occitanie sur **8 départements** • Cuisine centrale du Séronais (**09**) • d'Aucamville (**31**) • Hôpitaux de Lannemezan (**65**) • EHPAD de Seix et Saint Lizier (**09**) • Restaurants d'entreprise Orange (**31, 81 et 34**) • Collèges du Gers (**32**) • Toulouse métropole (**31**) • Ville de Castelnau-Valéry (**11**) • Rodez Agglomération (**12**) • Commune de Lalbenque (**46**) • Grand Cahors (**46**) ...

Accompagnement

LES GRANDES ÉTAPES

01

Construire un projet global partagé

Animation d'un comité de pilotage multi-acteurs afin de définir les objectifs et assurer le suivi et la pérennité de la démarche.

02

Évaluer les capacités et les besoins du restaurant

Diagnostic du restaurant pour cibler les actions à entreprendre au regard des objectifs et de la situation de départ : matérielle, financière, technique et humaine.

03

Déployer un programme d'actions personnalisé

Accompagnement et formation des acteurs du projet, mise en relation avec des fournisseurs, appui à la rédaction de marché, maîtrise du budget, plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire et travail sur la constitution des menus...

04

Valoriser l'arrivée des produits bio dans l'assiette

Animations pédagogiques, formations, dispositif de valorisation de la démarche.

Paroles D'ACTEURS

ils ont tenté l'expérience

MAIRIE D'AUCAMVILLE

900 repas/j



+30% de bio sans surcoût depuis 2 ans

« Pour introduire des produits bio locaux, s'assurer du soutien politique, impliquer un comité de pilotage dès le début, être accompagné pour rédiger son marché et bien communiquer auprès des convives »

CUISINE CENTRALE DU SÉRONAIS

350 repas/j



50% de bio sans surcoût depuis 15 ans

« Nos astuces ont été d'avoir un effectif stable et d'introduire progressivement les produits bio et proposer des repas sans viande ni poisson »

HÔPITAUX DE LANNEMEZAN

3000 repas/j



2% de bio pour la partie hospitalière

20% de bio pour le service scolaire

« Une démarche progressive avec un bon état des lieux sans précipitation et avec des formations spécifiques »

ORANGE NATIONAL

140 restaurants



objectif 20% de bio local en 2021

« La démarche d'accompagnement nous a aidé à faire en sorte que les sociétés de restauration nous livrant atteignent les objectifs et soient au rendez-vous de la qualité demandée »

