

Descriptif succinct de l'expérience :

Pour disposer d'une structure économique qui puisse à la fois répondre à une demande de la restauration collective régionale en produits bio locaux et aider à la structuration des filières bio régionales par une augmentation des débouchés, Auvergne Bio Distribution approvisionne en produits issus de l'agriculture biologique la restauration collective régionale, développe les débouchés des opérateurs bio régionaux et améliore la qualité des repas en restauration collective.

Localisation de l'opération :

Région Auvergne (France)

Contact :

Nathalie CARTHONNET
SCIC Auvergne BIO Distribution
04 70 90 88 94
info@auvergnebiodistribution.fr
www.auvergnebiodistribution.fr

Contexte et enjeux pour le territoire / la structure

Disposer d'une structure économique qui puisse à la fois répondre à une demande de la restauration collective régionale en produits bio locaux et aider à la structuration des filières bio régionales par une augmentation des débouchés.

Facteur déclenchant de l'action

- Volonté politique du département du Puy de Dôme et ensuite de la Région Auvergne de développer la bio en restauration collective
- Limite de l'organisation initiale mise en œuvre par l'association interprofessionnelle auvergne biologique pour l'approvisionnement de la restauration collective

Objectifs de l'action

- Approvisionner en produits issus de l'agriculture biologique la restauration collective régionale
- Développer les débouchés des opérateurs Bio régionaux
- Améliorer la qualité des repas en restauration collective

Publics visés

- La restauration collective scolaire
- Les autres formes de restauration collective (entreprise administrative, sociale)

Procédures et modalités d'actions

- Constitution d'une offre adaptée à la restauration collective (offre en produits et logistiques)
- Réalisation d'actions de formation auprès des cuisiniers et des gestionnaires de cuisines
- Réalisation des commandes

Les partenaires associés à cette action

- Association Auvergne Biologique en charge des aspects pédagogiques auprès des élèves
- Fournisseurs qui sont aussi les actionnaires de la SCIC (producteurs, transformateurs)

Les outils, les financements mis en œuvre, le budget de l'opération

- Structure abritée dans un premier temps chez un prestataire logisticien
- Installation au deuxième semestre 2010 dans une plate forme louée par la communauté de communes des côtes de Combrailles
- Appui de la région Auvergne, du département du Puy de Dôme, dans la limite des aides possibles pour les structures économiques

Les facteurs déterminants de l'action (partenariat, démarche ...)

- Le grenelle de l'environnement
- Les subventions des repas bio (lycées région Auvergne, collèges dans l'Allier, collèges et primaires dans le Puy de Dôme)
- Les actions pédagogiques et de formation entreprise.

Les résultats (quantitatifs et qualitatifs)

- Nombres de repas bio réalisés en 2009 : 461 000 (131.000 complets + 330.000 avec ingrédients)
- Montant des achats auprès des fournisseurs régionaux : 430.000 € (70 % de notre CA 2009)

Les perspectives

- Développement de l'activité en RHD (restauration hors domicile).
- Diversification de l'activité sur des nouveaux marchés pour développer les productions bio régionales.