



## ISLE MANGE BIO

PLATEFORME DE DISTRIBUTION DE PRODUITS  
ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### CONTACTS

Par téléphone/fax: 05.53.81.18.05  
06.12.61.16.74

email : [islemangebio@orange.fr](mailto:islemangebio@orange.fr)



## ISLE MANGE BIO

### PLATEFORME DE DISTRIBUTION DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

... PUBLIC ...

Toute la restauration collective locale (restaurants publics et privés, hôpitaux, maisons de retraite ... )

... OBJECTIFS ...

- ✓ Assurer la qualité alimentaire pour tous.
- ✓ Approvisionner localement les restaurants collectifs du territoire.
- ✓ Favoriser le développement de l'agriculture biologique locale (incitation à la reconversion, nouvelles installations).
- ✓ Favoriser l'emploi et la relocalisation de l'économie.
- ✓ Assurer une juste rémunération aux producteurs.

... COMMENT FAIRE ? ... UN SEUL NUMERO

Un seul interlocuteur pour vos : **commandes, livraisons et facturations.**



**Bertrand JACQUES**

Montpon Menesterol

Par téléphone : 05.53.81.18.05/ 06.12.61.16.74

Par fax : 05.53.81.18.05

ou par email : [islemangebio@orange.fr](mailto:islemangebio@orange.fr)

**Commandes** : Lundi de chaque semaine.

**Livraisons** : Mercredi, Jeudi de chaque semaine.

ISLE MANGE BIO



## ... PRINCIPES DE L'AB ...

**L'AB ou agriculture biologique**, facilement identifiable par son logo AB vert et blanc et le logo européen, est un signe officiel de qualité **reconnu depuis 30 ans par le Ministère de l'Agriculture**.

Depuis les graves crises alimentaires, ce label s'est imposé **comme une référence fiable en matière de sécurité alimentaire** et de **traçabilité** pour les consommateurs.

**C'est le seul signe d'identification nationale de la qualité des produits sur le plan environnemental.**

**4 principes fondamentaux orientent le cahier des charges européen :**

- Protéger les plantes sans pesticides chimiques de synthèse,
- Maintenir la fertilité du sol sans engrais chimiques,
- Pratiquer un élevage respectant le bien être animal,
- Garantir des produits sans OGM .





## .. ORIGINE DE L'ASSOCIATION ..

*ISLE MANGE BIO*, c'est l'histoire d'un territoire dynamique, sensibilisé aux enjeux environnementaux. Une demande forte en produits biologiques locaux a permis à un groupe motivé de se structurer pour répondre à une demande sans cesse croissante.

A l'issue d'une concertation d'acteurs de la communauté de communes **ISLE ET DOUBLE**, l'essai est transformé.

*ISLE MANGE BIO* est créée en mai 2010 par un groupe d'agriculteurs bio et un distributeur, avec le soutien d'**AgroBio Périgord** .




Le conseil d'administration est composé d' **agriculteurs bio locaux et d'un distributeur spécialisé dans l'agriculture biologique** tous situés dans un rayon de 50 km autour de **Montpon Menesterol**.

## ... CATALOGUE...

1. Vous consultez les **produits de notre catalogue et faites votre choix.**
2. **Vous finalisez votre commande , par téléphone, fax ou email .**
3. *ISLE MANGE BIO* vous confirme la disponibilité des produits et vous établit un devis sur demande.
4. **Vous êtes livrés avec bon de livraison les mercredis, jeudis.**
5. **Vous recevez une facture unique .**
6. Pensez à regrouper vos commandes pour faciliter la gestion et limiter les déplacements.
7. Nous sommes à votre écoute pour un retour sur votre repas.



## ... UNE PRIORITE DES PRODUITS BIO LOCAUX...

-  La disponibilité en fruits et légumes **varie au cours des saisons et selon les conditions climatiques.**
-  La saisonnalité est très importante tant d'un point de vue gustatif, que d'un point de vue environnemental. Consommer des fraises en hiver, fades et qui nécessitent un coût de transport énergétique énorme n'a aucun intérêt pour le consommateur. Des fruits et légumes cueillis à maturité ont un goût incomparable!
-  Lorsque nos légumes ne sont pas disponibles en local, nous nous approvisionnons auprès d'une plateforme française BIOCOOP, qui recherche une certaine éthique commerciale, du commerce équitable NORD NORD.

Vous trouverez dans la page suivante un calendrier de saisonnalité.



**CALENDRIER DE CONSOMMATION PRODUCTION LOCALE.**

Ce calendrier de saisonnalité s'applique au département de la Dordogne.

	janv	févr	mars	avr	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
<b>LEGUMES</b>												
Aubergine												
Betterave rouge												
Carotte												
Céleri rave												
Chou cabus												
Chou fleur												
Chou de Milan												
Chou rave												
Chou rouge												
Concombre												
Courge												
Courgette												
Navet												
Oignon												
Panais												
Poireau												
Poivron												
Pomme de terre												
Radis noir												
Radis rose												
Salade												
Salade chicorée												
Tomate												
Topinambour												
<b>FRUITS</b>												
Fraise												
Framboise												
Kiwai												
Kiwi												
Melon												
Myrtille cultivée												
Poire												
Pomme												
Raisin												
Châtaigne												
Noix												
<b>FROMAGES</b>												
Chèvres frais												
Vaches frais												
Brebis frais												
Fromages affinés												
<b>VIANDES</b>												
Agneau												
Veau												
Porc												
Bœuf												
Volailles												





**PRODUCTEURS LOCAUX**

FOURNISSEURS	LEGUMES	UNITE	
<p><b>DEVAUX Olivier</b></p> <p><b>LACOMBE Maxime</b></p> <p><b>LECIGNE Patrick</b></p> <p><b>LECONTE Dominique</b></p>  	Radis	La botte	<p>PRIX: Nous consulter</p>
	Radis noir	La botte	
	Pomme de terre	Kg	
	Betterave rouge	Kg	
	Navets de printemps	Kg	
	Poireaux	Kg	
	Salade	La pièce	
	Carotte	Kg	
	Oignon	Kg	
	Echalote	Kg	
	Carottes nouvelles	Kg	
	Choux raves	Kg	
	Rhubarbe	Kg	
	Epinards	Kg	
	Choux de milan	Kg	
	Choux de bruxelle	Kg	
	Choux à gai pourpre	Kg	
	Aubergine	Kg	
	Poivrons	Kg	
	Courgette	Kg	
Courges	Kg		
Oignon	Kg		
Ail	Kg		
Melon	Kg		
Echalote	Kg		
<b>NAULIN Mathieu</b>	<b>FRUITS</b>		<p>PRIX : Nous consulter</p>
Fraises et petits fruits			
			
	Fraise		
	Cassis, Groseille, Framboise, Myrtille		


... BIO ET LOCAL UN ENJEU DE TERRITOIRE ...

FOURNISSEURS	PRODUITS	UNITE	TARIF TTC
--------------	----------	-------	-----------

LECONTE Dominique	HUILE		
	Tournesol	5 L	15E18
	PRODUIT SEC		
	Tournesol décortiqué	kg	4E83

LA FERME DES JAROUILLES	PRODUITS LAITIERS	Conditionnement	
	Yaourts entiers sucrés	125 ml	0E 37 Pièce
	Yaourts vanille sucrés	125 ml	0 E 40 Pièce
	Fromage blanc battu	5 Kg	3 E 80 Kg
	Tome de vache entière	2 Kg	13E 40 Kg

ENTREPRISES BIO LOCALES

FOURNISSEURS	PAIN	UNITE	TARIF TTC
<b>BOULANGERIE DU LEVANT</b> 	Pain de campagne, farine 80	Kg	4 E 00
	Pain complet		

**ENTREPRISES BIO LOCALES**

<b>SCA PRE VERT</b>	<b>VIANDE</b>	<b>PRIX TTC</b>
---------------------	---------------	-----------------

Articles	Détail	DLC	Prix catalogue avec TVA à 5,5 %
<b>Pot au feu</b>	Sous vide, grammage 100g, jarret et plat de cote	20 j.	<b>8,21€</b>
<b>Bourguignon</b>	Sous vide, grammage 60g, collier, epaule	15 j.	<b>8,58€</b>
<b>Roti de bœuf</b>	Sous vide, 2.5 Kg, TT, TG.	20 j.	<b>14,45€</b>
<b>Steak à poêler</b>	Sous vide, grammage 120g, macreuse, basse cote, cuisse	15 j.	<b>14,45€</b>
<b>Steak haché préparé</b>	Barquettes par 2, grammage 115g, salés, poivrés, sous atmosphère	9j	<b>12,86€</b>
<b>Haché préparé vrac</b>	Sous vide, 5 Kg. , salé, poivré.	15j	<b>12 €</b>
<b>1/2 Va</b>	Découpe à la demande Roti, BGN, Pot au feu, Steaks	20 j	<b>12,30 €</b>
<b>Sauté Veau</b>	Sous vide, grammage 60g, basse veau	20 j	<b>13,36€</b>
<b>Escalopes de veau</b>	Sous vide, grammage 100g, cuissot et longe veau,	20 j	<b>18,80€</b>
<b>Roti Veau</b>	Sous vide, 2.5 kg., sans barde, cuissot et longe veau	20 j	<b>18,80€</b>
<b>1/2 Veau</b>	Découpe à la demande: Rotis, Sauté	20 j	<b>15,01 €</b>

<b>Bœuf Bourguignon CONGELE</b>		DLUO 540j.	<b>7,73 €</b>
<b>Pot au Feu CONGELE</b>		DLUO 540j.	<b>7,02 €</b>
<b>Sauté de Veau CONGELE</b>		DLUO 540j.	<b>12,19 €</b>



La SCA Le Pré Vert est un groupement d'une quarantaine d'éleveurs Bio de Dordogne et Corrèze.

Notre coopérative est agréée Bio depuis 1997. Tous nos produits sont certifiés issus de l'agriculture biologique par ECOCERT (organisme de contrôle indépendant). L'ensemble de la filière de production est locale : élevage, abattage et découpe.

Nous vous proposons une gamme de produits adaptés pour la restauration collective, de la découpe de bœuf et veau, piécé sous vide. L'atelier de découpe est agréé CEE. La livraison s'effectue en frais ou congelé.

## ... UN COMPLÉMENT DE GAMME BIOCOOP ...



Un complément de gamme est assuré par le distributeur associé aux producteurs et aux entreprises biologiques locales.

Si des produits ne sont pas disponibles localement, ils sont fournis par la BIOCOOP de Montpon Menesterol, qui s'approvisionne le plus possible en produits régionaux.

Les statuts de l'association mentionnent que si des producteurs s'installent ou se convertissent localement, la gamme Biocoop sera remplacée au fur et à mesure.

## ... UNE MERCURIALE HEBDOMADAIRE ...

Une mercuriale avec les tarifs vous est envoyée par fax, mail ou courrier avec les tarifs et les produits disponibles.

Cette mercuriale est composée de la gamme des producteurs et entreprises bio locales, ainsi que du complément de gamme BIOCOOP, Les Saveurs du Potager de MONT-PON MENESTEROL.



**COMPLEMENT BIOCOOP**  
Les Saveurs du Potager, Montpon - Menesterol

REF	LES FRUITS TRANSFORMES	UNITE	PRIX
VV1013	Duo pommes/poires sans sucre aj. 5/1 (compote) *	Boite	20.84€
VV1014	Duo pommes/fraises sans sucre aj. 5/1 (compote)*	Boite	20.84€
VV1015	Duo pommes/vanille sans sucre aj. 5/1 (compote)*	Boite	20.84€
VV1016	Ananas morceaux boite 5/1*	Boite	14.41€
VV1018	Pêches moitiés boite 5/1*	Boite	26.60€
VV1020	Poires Williams moitié boite 5/1*	Boite	26.60€
CN0107	Purée de pomme 830g	Boite	3.30€
PR5125	Confiture de fraise 750g	Pot	4.52€
CP0011	Confiture d'abricot 650g	Pot	4.45€
	<b>LES BOISSONS A BASES DE FRUITS</b>		
VT4734	Jus de pomme 1l	Bouteille	2.12€
483	Jus de raisin Dordogne 1l	Bouteille	3.48€
FR4000	Jus d'orange 1.5l	Bouteille	3.20€
MB0016	Sirop de grenadine 1l	Bouteille	6.37€
MB0015	Sirop de menthe 1l	Bouteille	6.19€
	<b>LES PRODUITS LAITIERS</b>		
BC3002	Comté jeune	Kg	17.11€
MT6105	Beurre doux 250g	Unité	2.39€
MT6024	Brie 48% MG	Kg	14.40€
AD6946	Tomme givrée de vache	Kg	14.18€
YE0612	Gruyère de savoie	Kg	15.09€
IS6037	Le petit fondue 50%MG 8portions 25g	Pièce	2.75€
NA6306	Œufs cal 53/63	Pièce	0.38€
BI6872	Fromage blanc campagne 20%MG 5 kg*	Kg	4.72€
SE1000	Yaourt nature 12*125g	Lot	3€
GL6440	Crème fraîche épaisse sceau de 5 litres*	Kg	7.06€
GL6441	Crème fraîche liquide sceau de 5 litres*	Kg	6.85€
AD6911	Lait ½ écrémé litre	Litre	1.12€
SC2002	Emmental râpé 200g	Unité	2.95€
	<b>LES FARINES ET GATEAUX</b>		
362	Farine de blé T80 ST AULAYE	Kg	1.20€
361	Farine de blé T150 ST AULAYE	Kg	1.04€
EN0011	Biscuits chocolats (83 biscuits au kg)	Kg	9.08€
EN0002	Biscuits spéculoos (100 biscuits au kg)	Kg	7.85€
EN0004	Biscuits noix coco (125 biscuits au kg)	Kg	8.69€
PB3010	Quatre quart marbre cacao 1.5kg	Unité	18.10€
SO4723	Pain d'épice nature	Kg	15.70€
	<b>CEREALES, PATES,RIZ ET LEGUMES SECS</b>		
AL0101	Spaghetti blanc 5 kg	Kg	1.90€
AL0061	Coquillette blanche	Kg	2.10€
AI0064	Spirale ½ complète	Kg	1.96€
AL0051	Vermicelle blanc 500g	Unité	1.03€
AL0036	Lasagne blanc 500g	Unité	2.14€
MA8055	Semoule de blé dur blanche fine 5kg	Kg	2.32€
BI9000	Couscous blanc	Kg	2.16€
FC1007	Lentille verte	Kg	2.91€
FC1003	Pois cassés	Kg	1.91€

**Liste non exhaustive, ne pas hésiter à nous contacter**

ISLE MANGE BIO



**COMPLEMENT BIOCOOP**  
Les Saveurs du Potager, Montpon - Menesterol

MA8056	Riz long blanc Italie 5 kg	Kg	2.60€
GR0105	Riz long complet de camargue	Kg	2.27€
GR0103	Riz rond ½ complet de camargue	Kg	2.39€
FC1020	Flageolets 3 kg *	Kg	5.53€
MA8004	Boullgur gros 5 kg	Kg	2.27€
FC1021	Haricots blanc lingots 3kg	Kg	5.43€
CE7085	Haricots rouges 3kg	Kg	3.53€
CE6512	Millet décortiqué 3kg	Kg	3.13€
FC1019	Pois chiche 3kg	Kg	3.37€
CE6037	Semoule de blé dur complète 3kg	Kg	2.20€
SM0102	Quinoa de Bolivie	Kg	5.88€
	<b>LES GRAINES ET FRUITS SECS</b>		
BY1001	Abricot sec	Kg	6.95€
DI0002	Amande décortiquée	Kg	10.46€
BY1202	Figue baglama	Kg	9.36€
BY0950	Graine de courge	Kg	8.32€
BR0236	Graine de lin brun	Kg	3.09€
RA0124	Mélange fruits secs étudiants	Kg	12.42€
DI0005	Noisette décortiqués	Kg	13.27€
BY0901	Raisin sultanine	Kg	4.06€
MA8033	Sésame blond complet	Kg	3.80€
DE5017	Pruneaux gros mi cuits 5kg	Kg	9.75€
	<b>LES CONDIMENTS ET LES SAUCES</b>		
CK0930	Gingembre moulu 500g*	Sachet	10.79€
CK0933	Cannelle poudre vrac 500g*	Sachet	6.12€
CK0936	Curry vrac 500g*	Sachet	9.71€
CK0937	Poivre noir poudre vrac 500g*	Sachet	9.12€
CK0939	Cumin poudre 500g*	Sachet	9.30€
CK0960	Ail poudre 500g*	Sachet	9.30€
CK0962	Herbes de Provence 500g*	Sachet	13.64€
CK0966	Curcuma poudre 500g*	Sachet	8.58€
CK1456	Mélange coucous 500g*	Sachet	9.32€
JM1111	Maizena 250g	Unité	1.92€
DE1115	Vinaigre de cidre 5° 5 litres*	Bidon	13.30€
CE1180	Vinaigre de vin rouge 6° 5 litres*	Bidon	14.50€
DE1181	Vinaigre d' alcool 10) 5 litres*	Bidon	12.23€
DO0025	Moutarde de Dijon 5 kg*	Seau	18.95€
AC0020	Cornichons mi-fins 330g	Unité	2.90€
MG1068	Huile d'olive 3L	Unité	16.13€
GU0128	Gros sel 5 kg	Sac	7.83€
GU0123	Sel moulu 10kg	Sac	23.80€
VF0011	Sauce hollandaise 640 g*	Unité	20.55€
VF0012	Fond de bœuf 550 g*	Unité	20.10€
VF0013	Sauce poivre vert 650 g*	Unité	24.93€
VF0014	Fond brun végétal 550 g*	Unité	16.39€
VF0015	Sauce beurre blanc 640 g*	Unité	24.94€
VF0016	Fond de volaille 550 g*	Unité	24.90€
TS5000	Sauce tomate passata 700g	Unité	1.79€
DO0026	Mayonnaise nature 315g	Unité	3.69€
DN0314	Ketchup 560g	Unité	3.32€

**Liste non exhaustive, ne pas hésiter à nous contacter**

**ISLE MANGE BIO**

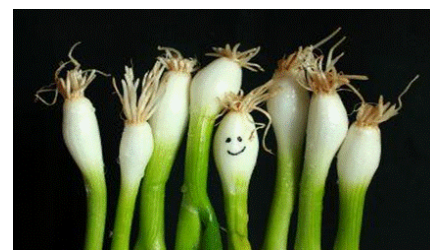


**COMPLEMENT BIOCOOP**  
Les Saveurs du Potager, Montpon - Menesterol

<b>POUR LES PREPARATIONS SUCREES</b>			
FD0100	Flan vanille 1 kg sucré*	Sachet	9.16€
FD0101	Flan chocolat 1 kg sucré*	Sachet	9.16€
FD0102	Flan citron 1 kg sucré*	Sachet	9.16€
FD0103	Flan noisettes 1 kg sucré *	Sachet	9.16€
FD0104	Flan café 1 kg (12.5 L de lait pour 100 rations)*	Sachet	9.16€
FD0105	Crème pâtissière 720g (6L de lait pour 72 rations) *	Sachet	6.57€
FD0106	Crème anglaise 720 g (6L de lait pour 72 rations) *	Sachet	6.57€
FD0107	Gâteaux de semoules 780 g (6L de lait pour 48 rations)*	Sachet	6.57€
NP0014	Chocolinette portions 20 g*	Portion	0.30€
SP0408	Chocolat poudre 400g	Unité	3.22€
SP0406	Chocolat noir 55% dessert 200g	Unité	2.20€
TN1003	Sucre de canne blanc	Kg	1.99€
NE0013	Sucre de canne brun	Kg	2.18€
RA1280	Sucre de canne complet rapadura	Kg	3.52€
NE0012	Sucre canne morceaux irréguliers 500g	Unité	2.63€
AR0202	Extrait naturel d'orange 50ml	Unité	2.52€
AR0201	Extrait naturel de citron 50 ml	Unité	2.26€
AR0200	Extrait naturel de vanille 50 ml	Unité	4.21€
BY0993	Noix de coco rapée 125g	Unité	1.16€
BY0916	Amande en poudre 125g	Unité	2.16€
BY0948	Chocolat pépites 5kg	Kg	2.63€
NA5097	Agar Agar poudre 50g	Unité	5.25€
DO0720	Poudre à lever 8fois 10g	Unité	0.87€
DO0719	Sucre vanille bourbon 8fois7.5g	Unité	1.67€
DO0724	Vanille bourbon 2 gousses	Unité	2.34€
<b>LES CONSERVES</b>			
AC0004	Haricots vert boîte 5/1 (2.4 kg)*	Boite	19.69€
AC0005	Petits pois boîte 5/1 (2.8 kg)*	Boite	19.69€
RC1001	Ratatouille niçoise 5/1*	Boîte	18.82€
FR2001	Choucroute crue 5kg	Seau	11.30€
VV1001	Tomates en cubes boîte 3/1*	Unité	9.35€
VV1002	Tomates pelées boîte 3/1*	Boite	9.35€
VV1003	Sauce tomate basilic boîte 5/1*	Boite	18.25€
VV1005	Légumes pour couscous boîte 5/1*	Boite	19.17€
VV1006	Lentilles cuisinées aux petits légumes boîte 5/1*	Boite	15.84€
VV1007	Macédoine de légumes boîte 5/1*	Boite	18.52€
VV1010	Petits pois EF, carottes rondelles boîte 5/1*	Boite	16.83€
VV1012	Raviolis aux légumes boîte 5/1*	Boite	20.25€
VV1022	Maïs doux boîte 3/1*	Boite	15.57€
SY9802	Croq'tofu comté 100g (par 56 unités)*	Unité	1.17€
SY9803	Croq'tofu champignon 100g (par 56 unités)*	Unité	0.96€
SY9827	Croq'tofu Provençale 100g (par 56 unités)*	Unité	0.96€
	PRODUIT AVEC *UNIQUEMENT SUR PRECOMMANDE 15 JOURS AVANT		

**Liste non exhaustive, ne pas hésiter à nous contacter**

**ISLE MANGE BIO**





## ...NOS EXEMPLES DE MENUS DE SAISON ...

### *Menu de printemps*

Salade verte et toast de chèvre chaud  
Rôti de veau rosé  
Julienne de légumes  
Crumble pomme fruits secs  
Pain de campagne

### *Menu d'été*

Concombre à la bulgare  
Braisé de boeuf  
Ratatouille  
Riz demi complet de Camargue  
Faisselle au coulis de fruits rouges  
Pain demi complet

### *Menu d'automne*

Méli mélo de carotte et de betterave crue  
Saucisses de porc ou de boeuf  
Purée de pommes de terre / courge  
Tome de vache  
Purée de poires  
Pain au seigle

### *Menu d'hiver*

Potage de vermicelles  
Pot au feu et ses légumes  
Fromage blanc  
Pomme  
Pain demi complet aux noix

### *Menu sans viande*

Crudités de saison  
Couscous aux légumes et pois chiches  
Yaourt nature  
Far breton  
Pain demi complet au sésame



Émission Madame est servie, Radio France Périgord, École de Marsaneix

Partout en France, des régions et des départements ont réussi ce projet depuis plusieurs années. Ils nous ont fait part de leur expérience.

Notre réseau a réalisé cette petite fiche qui récapitule les clefs de la réussite

## MOTIVATION ET TRAVAIL D'EQUIPE !

### 1. UN PROJET GLOBAL

Il est important d'impliquer le maximum d'acteurs (cuisiniers, parents d'élèves, gestionnaires, convives, filière bio, etc...) afin de voir ce que chacun peut apporter et faire en sorte que le projet soit vécu de manière collective et pluridisciplinaire.

### 2. SE RENSEIGNER SUR LA FILIÈRE BIO LOCALE

Avec tout juste 2% de la surface agricole la filière bio ne peut répondre du jour au lendemain à l'ensemble des demandes. Ce premier contact, avec les relais régionaux ou les fournisseurs pressentis, permettra d'évaluer la capacité de l'offre locale : produits disponibles, tarifs, conditions, modalités et délais de livraison, planification des commandes sur le mois ou plus...

### 3. EVALUER SES BESOINS ET SES CAPACITES

Pour pouvoir intégrer aisément le projet dans le fonctionnement de l'établissement il convient d'identifier ses besoins et ses capacités : budget disponible, équipement de la cuisine (présence d'une légumerie, d'une éplucheuse, d'un four vapeur, etc.), attentes des convives, premiers produits que l'on souhaite introduire...

### 4. APPRENDRE A CUISINER LES PRODUITS BIO

Il s'agit de prendre connaissance des particularités de la production bio et des filières et d'appréhender les techniques de préparation spécifiques aux produits bio qui vous permettront de mieux maîtriser votre budget et votre approvisionnement.

### 5. MAITRISER LES COUTS

Commencer par les aliments les moins chers et dont les caractéristiques peuvent se rapprocher de celles des produits classiques.

Travailler avec des fruits et légumes de saison : plus facilement disponibles, à maturité et moins chers.

Valoriser les protéines d'origine végétale (céréales et légumineuses).

Faire des repas à 4 composantes, au lieu de 5 habituellement servis.

Proposer des portions de viande en accord avec les recommandations diététiques.

Privilégier l'introduction de produits bruts (fruits et légumes).

### 6. PLANIFIER L'INTRODUCTION D'INGREDIENTS ET DE REPAS REGULIERS

Pour reconnecter la production à la consommation.

Pour que la demande augmente en même temps que la production et favorise le développement de l'AB.

Pour faciliter l'approvisionnement.

Pour développer une relation de partenariat avec les fournisseurs. Pour plus de souplesse au niveau de la commande.

Pour mieux maîtriser son budget en répartissant les produits bio tout au long de l'année.

Pour pouvoir communiquer régulièrement et sur le long terme auprès des convives.

**Il est souhaitable de mettre en place dès le début du projet un calendrier d'introduction des produits bio qui sera mis en relation avec les prévisions des producteurs afin de planifier les récoltes, les abattages...**

### 7. ACCOMPAGNER L'ARRIVEE DES PRODUITS BIO

Parce qu'une nouveauté (surtout dans l'alimentation) ne va pas de soit et qu'il convient aussi bien de l'expliquer que de la valoriser vous pouvez distinguer les produits biologiques des autres produits et mettre en valeur votre projet par :

- Une signalétique appropriée
- Un « coin bio » des tables «découvertes»
- Des animations pendant les temps de repas.



## ... ACTIONS...

Un partenariat avec l'association de développement de l'agriculture biologique de DORDOGNE **AGROBIO PERIGORD** pour organiser :

- ✓ Des sessions de sensibilisation, conférences, débats.
- ✓ Des échanges à destination des cuisiniers et gestionnaires.
- ✓ La planification et le développement de la production biologique.
- ✓ L'aide à la structuration (soutien aux projets de création de plateformes d'approvisionnement).
- ✓ Un soutien pour réaliser des animations pédagogiques.
- ✓ Des supports de communications (affiches, tracts ...).

## ... ECHANGES D'EXPERIENCES ET SAVOIR FAIRE ...

La force d'un réseau régional et national **AGROBIO PERIGORD** fait partie de la fédération régionale **BIO D'AQUITAINE**, elle même membre de la **FNAB** (Fédération nationale de l'agriculture biologique).

**Plus de 10 ans d'expérience en restauration collective. 20 salariés spécialisés en France.**

Un savoir faire professionnel et de qualité sur tous les domaines techniques de l'agriculture biologique, et sur la restauration collective.



## ... NOS COORDONNEES ...

**AgroBio**  
PERIGORD

## AGROBIO PERIGORD

**Gaëlle BALLIGAND**

**Chargée de mission restauration collective**

20 rue du vélodrome

24000 PERIGUEUX

05.53.35.88.18

[balligand.gaelle@orange.fr](mailto:balligand.gaelle@orange.fr)



... NOS COORDONNEES ...

# ISLE MANGE BIO

**Bertrand JACQUES**

**Montpon Menesterol**

**Par téléphone : 05.53.81.18.05**

**06.12.61.16.74**

**Par fax : 05.53.81.18.05**



ISLE MANGE BIO