

Vos contacts



RÉGION OCCITANIE

Bio Occitanie

felicia.dor@bio-occitanie.org
magali.ruello@bio-occitanie.org



09 ARIÈGE

Bio Ariège-Garonne

Magali Ruello
magali.ruello@bio-occitanie.org
07 50 80 99 26



11 AUDE

CIVAM Bio Aude

Martin Krier
martin.krier@bio-aude.fr
04 68 78 06 38



12 AVEYRON

APABA

Lisa Spetz
alimentation@aveyron-bio.fr
05 65 68 11 52



30 GARD

CIVAM Bio Gard

Lara Mornet
mornet@civamgard.fr
06 24 49 18 78



31 HAUTE-GARONNE

Bio Ariège-Garonne

Ludwine Laurette
ludwine.laurette@bio-occitanie.org
06 13 21 35 69

32 GERS

Bio Occitanie

felicia.dor@bio-occitanie.org
magali.ruello@bio-occitanie.org



34 HÉRAUT

CIVAM Bio 34

Elodie Bernard
elodie.bernard@bio34.com
04 67 06 23 90



46 LOT

Bio 46

Mathilde Recouvrot
mathilde.bio46@bio-occitanie.org
06 12 51 10 86



48 LOZÈRE

Bio Occitanie

felicia.dor@bio-occitanie.org
magali.ruello@bio-occitanie.org



65 HAUTES PYRÉNÉES

GAB 65

Fanny Dunan
fanny.dunan@gab65.com
06 82 14 96



66 PYRÉNÉES ORIENTALES

CIVAM Bio 66

Dany La Noë
dany.lanoe@bio66.com
04 68 35 34 12



81 TARN

GAB du Tarn

Céline Bousquet
alimentation@gabtarn.fr
06 41 39 70 49

82 TARN ET GARONNE

Bio Occitanie

felicia.dor@bio-occitanie.org
magali.ruello@bio-occitanie.org

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - crédits photo : Corabio, FNAB, Interfel [P. DUFOUR], Unplash [CDC, Siami Tan], Flaticon



BIO
Occitanie

CANTINES · RESTAURANTS
D'ENTREPRISE · MAISONS DE
RETRAITE · CRÈCHES · HÔPITAUX

OBJECTIF Bio & Local EN RESTAURATION COLLECTIVE

Promouvoir une agriculture locale et durable · Développer nos territoires · Promouvoir une alimentation saine et 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 ...

LES OUTILS

Des fiches expériences, vidéos, plaquettes thématiques (maîtrise du budget, repas alternatifs, ...) des supports d'ateliers pédagogiques, des outils de communication pour le restaurant, retrouvez nos boîtes à outils et sites internet :

- territoiresbio.org
- bio-occitanie.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 projet** (outils d'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.).

* Pour les modalités de la prestation, consultez votre interlocuteur départemental (cf verso)



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-d'Aud (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 et assurer le suivi et la pérennité de la démarche.

02



Evaluer 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

CUISINE CENTRALE DE FENOUILLET

550 repas/j +14 % de bio

« L'implication des acteurs (équipes de cuisine, ALAE, parents d'élèves...) est très importante pour la dynamique de la démarche. »

CUISINE CENTRALE DU SÉRONAIS

305 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

« 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. »

