

# APPROVISIONNEMENT BIO LOCAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



*A chaque territoire sa solution !*



## LES PRODUCTEURS BIO, DEJA ORGANISES

Dès les années 2000, les producteurs bio se sont organisés pour pouvoir proposer des produits bio locaux aux convives des restaurants scolaires, des hôpitaux, des maisons de retraites, des établissements pénitentiaires, des restaurants d'entreprises, etc. Le réseau FNAB, avec ses 90 associations locales, a ainsi développé **une expertise et des outils** pour accompagner :

- les établissements d'une part (rédaction des marchés publics, maîtrise du budget, formation du personnel, animations pédagogiques, etc.)
- et les producteurs d'autre part (adaptation de l'offre, organisation collective, logistique, etc.).

Ainsi, en 2016, **de nombreuses solutions d'approvisionnement bio local de la restauration collective existent** : via des plateformes (une vingtaine à ce jour) ou d'autres formes d'organisation des producteurs bio.



## DES FILIERES AGRICOLES A CONSOLIDER ENSEMBLE

De plus, offre et demande doivent avancer ensemble ! Les filières ne peuvent se consolider que si les pratiques des acheteurs de la restauration collective sont adaptées. Avec des producteurs locaux, **les approvisionnements doivent être progressifs, réguliers et planifiés à l'avance**. Les marchés publics doivent être rédigés en phase avec les possibilités de la région (saisonnalité, variétés, volumes, conditionnements, etc.). De plus, il est conseillé aux établissements de **commencer par les produits les plus « faciles »**, c'est à dire ceux disponibles localement et qui n'induisent pas de changements importants en cuisine (par exemple : le pain, les yaourts, les pommes, les carottes, etc.), puis de **développer peu à peu de nouvelles gammes** en concertation avec des producteurs bio locaux. De cette manière, les établissements contribuent, par leurs commandes, à développer et consolider les filières bio de leur territoire ! Ces démarches s'inscrivent dans la logique des **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)**.



Pour aiguiller les établissements, la FNAB propose **CE REPERTOIRE DES SOLUTIONS D'APPROVISIONNEMENT EN BIO LOCAL**, avec un contact dans chaque région pour accompagner les démarches.

Région / Département	Possibilités d'approvisionnement bio local de la restauration collective	Contact du conseiller Restauration Collective Bio
-------------------------	---	---

### ALSACE

Il existe une plateforme « **Solibio** » qui est une coopérative de producteurs et transformateurs bio de la région. Elle a été créée expressément pour fournir la restauration collective, et s'est depuis diversifiée pour améliorer ses services. En fonction des volumes recherchés et de l'implantation, l'OPABA peut également mettre l'établissement en lien avec des producteurs livrant en direct.

#### OPABA

Emmanuel RIEFFEL  
[emmanuel.rieffel@opaba.org](mailto:emmanuel.rieffel@opaba.org)

06 37 80 64 27

### AQUITAINE

Dordogne  
(24)

Il existe une plateforme «**Isle Mange Bio**» qui regroupe des producteurs et transformateurs bio du département et peut approvisionner la restauration collective de Dordogne.

AgroBio Périgord  
Stéphanie BOMME-  
ROUSSARIE

[s.bomme-roussarie@agrobioperigord.fr](mailto:s.bomme-roussarie@agrobioperigord.fr)

Gironde (33)

Plusieurs solutions existent : la coopérative **LocHalleBio** pour l'agglomération bordelaise, la plateforme «**Isle Mange Bio**» pour le Nord-Gironde et la plateforme «**Manger Bio Sud Ouest**» plus largement.

AgroBio Gironde

Cécile GRAVIER  
[coordinatrice@agrobio-gironde.fr](mailto:coordinatrice@agrobio-gironde.fr)

Lot-et-  
Garonne (47)

En fonction du projet (volumes recherchés et implantation), **AgroBio47** établit le lien entre l'établissement et les producteurs bio du territoire.

AgroBio 47

Sandrine Houtin  
[shoutin@agrobio47.fr](mailto:shoutin@agrobio47.fr)

Landes (40)

Il existe une plateforme «**Manger Bio Sud Ouest**» qui regroupe des producteurs et transformateurs bio et peut approvisionner la restauration collective des Landes.

CivamBio 40

Gabrielle BORDES  
[gbordes.cb40@orange.fr](mailto:gbordes.cb40@orange.fr)

Pyrénées  
Atlantiques  
(64)

En fonction du projet (volumes recherchés et implantation), **B.L.E** établit le lien entre l'établissement et les producteurs bio du territoire.

B.L.E.

Thomas ERGUY  
[mt.erguy@wanadoo.fr](mailto:mt.erguy@wanadoo.fr)

Région / Département	Possibilités d'approvisionnement bio local de la restauration collective	Contact du conseiller Restauration Collective Bio
-------------------------	---	---

### AUVERGNE

Il existe une plateforme « **Auvergne Bio Distribution** » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio de la région et peut approvisionner la restauration hors domicile. En fonction des volumes recherchés et de l'implantation, le GRAB Auvergne peut également mettre l'établissement en lien avec des producteurs livrant en direct.

**GRAB Auvergne**  
Amélie HERICHER  
[cantinesbio@hauteloire.bio.fr](mailto:cantinesbio@hauteloire.bio.fr)

### BRETAGNE

**Ille-et-Vilaine (35)** Il existe une plateforme « **Manger Bio 35** » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio du département et peut approvisionner la restauration collective.

**Agrobio 35**  
Dohina KHAN  
[d.khan@agrobio-bretagne.org](mailto:d.khan@agrobio-bretagne.org)

**Côtes d'Armor (22)** La **MAB22** édite et diffuse un annuaire des fournisseurs bio locaux à destination de la restauration collective. Elle réalise un pré-diagnostic de l'établissement, le met en relation avec des fournisseurs bio et peut proposer un accompagnement individualisé.

**MAB22**  
Agathe PERRIN  
[a.perrin@agrobio-bretagne.org](mailto:a.perrin@agrobio-bretagne.org)

**Morbihan (56)** Il existe une plateforme « **Manger Bio 56** » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio du département et peut approvisionner la restauration collective.

**GAB56**  
Sophie DENIS  
[s.denis@agrobio-bretagne.org](mailto:s.denis@agrobio-bretagne.org)

**Finistère (29)** La **MAB29** édite et diffuse un annuaire des fournisseurs bio locaux à destination de la restauration collective. Elle réalise un pré-diagnostic gratuit de l'établissement, le met en relation avec des fournisseurs bio et peut proposer un accompagnement individualisé.

**MAB29**  
Florence Busson  
[mab29.busson@agrobio-bretagne.org](mailto:mab29.busson@agrobio-bretagne.org)  
Cathy Pichon  
[mab29.pichon@agrobio-bretagne.org](mailto:mab29.pichon@agrobio-bretagne.org)

Région / Possibilités d'approvisionnement bio local de Contact du conseiller  
Département la restauration collective Restauration Collective  
Bio

### **BOURGOGNE**

**Bio Bourgogne** établit une liste des producteurs ou collectifs de producteurs pouvant fournir les établissements selon leur localisation.

**BIOBOURGOGNE**  
Séverine PRUDENT  
[severine.prudent@biobourgogne.org](mailto:severine.prudent@biobourgogne.org)

### **CENTRE**

**Bio Centre** établit une liste des producteurs ou collectifs de producteurs pouvant fournir les établissements selon leur localisation.

**BIOCENTRE**  
Edith LEMERCIER  
[edith.lemercier@bio-centre.org](mailto:edith.lemercier@bio-centre.org)

### **CHAMPAGNE-ARDENNE**

Il existe une plateforme « **Manger Bio Champagne-Ardenne** » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio du département et peut approvisionner la restauration collective.

**FRAB CHAMPAGNE ARDENNE**  
Samuel MARTIN  
[s.martin@biochampagneardenne.org](mailto:s.martin@biochampagneardenne.org)  
03 26 64 85 12  
Claire VIDIE  
[c.vidie@biochampagneardenne.org](mailto:c.vidie@biochampagneardenne.org)  
03 26 64 90 20





Région / Département	Possibilités d'approvisionnement bio local de la restauration collective	Contact du conseiller Restauration Collective Bio
-------------------------	---	---

### FRANCHE-COMTE

*Inter Bio Franche-Comté* établit une liste des producteurs ou collectifs de producteurs pouvant fournir les établissements selon leur localisation. Dans le Jura, un groupement de producteurs bio « Entente Bio » peut fournir viandes et légumes.

INTERBIO  
FRANCHE COMTE  
Christelle  
BOBILLIER  
[christelle.bobillier@agriofranche.comte.fr](mailto:christelle.bobillier@agriofranche.comte.fr)

### ILE DE FRANCE

Il existe une plateforme « *Ferme Bio d'Île de France* » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio de la région et peut approvisionner la restauration collective.

GAB Ile De France  
Marie-Clémentine  
FOUSSAT  
[mc.foussat@bioiledelfrance.fr](mailto:mc.foussat@bioiledelfrance.fr)

### LANGUEDOC ROUSSILLON

Lozère (48), Gard (30), Hérault (34) Aude (11)  
En fonction des volumes recherchés et de l'implantation de l'établissement, *Sud & Bio* peut mettre l'établissement en relation avec des producteurs et des entreprises livrant en direct, ou avec l'association bio du département concerné.

SUD&BIO  
Amélie BERGER  
[amelie.berger@sud-et-bio.com](mailto:amelie.berger@sud-et-bio.com)

Pyrénées – orientales (66)  
Il existe une plateforme « *Bio Appro 66* » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio du département et peut approvisionner la restauration collective.

Civam Bio 66  
Nicolas DUBREIL  
[nicolas.dubreil@bio66.com](mailto:nicolas.dubreil@bio66.com)

### LIMOUSIN

Il existe une plateforme « *Manger Bio Limousin* » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio de la région et peut approvisionner la restauration collective.

FRAB ALPC  
[frab.alpc@gmail.com](mailto:frab.alpc@gmail.com)

Région / Département	Possibilités d'approvisionnement bio local de la restauration collective	Contact du conseiller Restauration Collective Bio
-------------------------	---	---

### LORRAINE

Il existe une plateforme « **Paysans Bio Lorrains** » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio de la région et peut approvisionner la restauration collective.

CGA Lorraine  
[cga.bio@wanadoo.fr](mailto:cga.bio@wanadoo.fr)  
 03 83 98 49 20

### MIDI-PYRENEES

Il existe une plateforme « **Resto Bio Midi-Pyrénées** » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio de la région et des départements limitrophes qui peut approvisionner la restauration collective.

FRAB Midi-Pyrénées  
 Marie SIBERTIN-  
 BLANC  
[rhd.erables31@biomidi.pyrenees.org](mailto:rhd.erables31@biomidi.pyrenees.org)

En fonction des volumes recherchés et de l'implantation, la FRAB Midi-Pyrénées peut également mettre l'établissement en lien avec des producteurs livrant en direct.

### NORMANDIE

Il existe plusieurs plateformes :

- **Inter Bio Normandie SERVICES** : regroupement les producteurs principalement en Basse-Normandie, et livraison (+ produits d'épicerie bio dans toute la Normandie)
- **Terre Bio Normandie** : une vingtaine de producteurs livrant en Haute-Normandie
- **Nos Paysans Normands** : regroupement de producteurs livrant les restaurants collectifs en Haute-Normandie

INTER BIO  
 NORMANDIE

Basse-Normandie :  
 Sarah LESNARD  
[slesnard@bio-normandie.org](mailto:slesnard@bio-normandie.org)

Haute-Normandie :  
 Marie THOMASSIN  
[mthomassin@bio-normandie.org](mailto:mthomassin@bio-normandie.org)

En fonction des volumes recherchés et de l'implantation de l'établissement, Inter Bio Normandie peut également mettre en lien avec des producteurs livrant en direct.

Région / Département	Possibilités d'approvisionnement bio local de la restauration collective	Contact du conseiller Restauration Collective Bio
-------------------------	---	---

### **NORD PAS DE CALAIS**

Il existe une plateforme « **Norabio** » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio de la région et peut approvisionner la restauration collective. En fonction des volumes recherchés et de l'implantation de l'établissement, d'autres solutions locales existent comme la plateforme Terre d'Opale sur le littoral ou d'autres initiatives de producteurs

**GABNOR**

Simon HALLEZ

[simon.hallez@gabnor.org](mailto:simon.hallez@gabnor.org)

### **PROVENCE ALPES COTE D'AZUR**

Chaque groupement d'Agriculteurs bio départemental édite un annuaire des fournisseurs bio locaux et/ou une mercuriale à destination de la restauration collective. Ces groupements mettent en lien les établissements de restauration collective avec les organisations de producteurs et de transformateurs existant sur leur territoire respectif.

**AGRIBIOVAR pour la  
Fédération Régionale  
BIO de PACA**

[agribiovar.randria@bio-provence.org](mailto:agribiovar.randria@bio-provence.org)





Région / Département	Possibilités d'approvisionnement bio local de la restauration collective	Contact du conseiller Restauration Collective Bio
-------------------------	---	---

## PAYS DE LA LOIRE

Sarthe (72)	Le <b>GAB72</b> peut établir une liste des producteurs pouvant fournir les établissements en fonction de leur volume, de leur localisation et des tournées de distribution déjà en place. En fonction des projets, le GAB72 peut également accompagner une planification des approvisionnements.	<b>GAB72</b> Isabelle PORDOY <a href="mailto:restoco@gab72.org">restoco@gab72.org</a>  <a href="http://gab72.org/">http://gab72.org/</a>
Maine et Loire (49)	Le <b>GABBANJOU</b> établit une liste des producteurs ou collectifs de producteurs pouvant fournir les établissements selon leur localisation.	<b>GABBANJOU</b> Nathalie SEVAUX <a href="mailto:nsevauxgabbanjou@orange.fr">nsevauxgabbanjou@orange.fr</a>
Mayenne (53)	Il existe une plateforme « <b>Manger Bio 53</b> » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio du département et peut approvisionner la restauration collective.	<b>Civam Bio 53</b> Moïse CORNEE <a href="mailto:repasbio.animation@civambio53.fr">repasbio.animation@civambio53.fr</a>
Vendée (85)	Il existe une plateforme « <b>Manger Bio en Vendée</b> » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio du département et peut approvisionner la restauration collective.	<b>GAB85</b> Claire BRACHET <a href="mailto:restoco.claire@gab85.org">restoco.claire@gab85.org</a>
Loire- Atlantique (44)	Il existe une plateforme « <b>Manger Bio 44</b> » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio du département et peut approvisionner la restauration collective.	<b>GAB44</b> David LORGEUX <a href="mailto:d.lorgeoux@gab44.org">d.lorgeoux@gab44.org</a>

Région / Département	Possibilités d'approvisionnement bio local de la restauration collective	Contact du conseiller Restauration Collective Bio
-------------------------	---	---

### PICARDIE

Il existe une plateforme « **Bio d'ici d'abord** » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio de la région et peut approvisionner la restauration collective. En fonction des volumes recherchés et de l'implantation, Agriculture Bio en PICARDIE peut également mettre l'établissement en lien avec des producteurs livrant en direct.

**Agriculture Bio en  
PICARDIE**  
Sophie ROSBLACK  
[s.rosblack@bio-  
picardie.com](mailto:s.rosblack@bio-picardie.com)

### POITOU-CHARENTES

Il existe une plateforme « **Mangeons Bio Ensemble** » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio de la région. En fonction des volumes recherchés et de l'implantation, Agro Bio Poitou-Charentes peut également mettre l'établissement en lien avec des producteurs livrant en direct.

**AGROBIO POITOU-  
CHARENTES**  
Karla BEQUET  
[agrobiopc.distribution  
@orange.fr](mailto:agrobiopc.distribution@orange.fr)

### RHONE-ALPES

Corabio édite un annuaire régional des fournisseurs bio de la restauration collective.

**CORABIO**  
Mathilde AZZANO  
[mathilde.azzano@corabio.org](mailto:mathilde.azzano@corabio.org)

Rhône (69) et  
Loire (42)

Il existe une plateforme « **Bio A Pro** » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio du territoire. En fonction des volumes recherchés et de l'implantation, l'ARDAB peut également mettre l'établissement en lien avec des producteurs livrant en direct.

**ARDAB**  
Carole DESCHAMPS  
[carole-  
ardab@corabio.org](mailto:carole-ardab@corabio.org)

Savoie (73),  
Haute-Savoie  
(74) et Ain  
(01)

Il existe une plateforme « **La Bio d'Ici** » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio du territoire. En fonction des volumes recherchés et de l'implantation, l'ADABIO peut également mettre l'établissement en lien avec des producteurs livrant en direct.

**ADABio**  
Maria MUYARD  
[maria.muyard@adab  
io.com](mailto:maria.muyard@adabio.com)

Région / Département	Possibilités d'approvisionnement bio local de la restauration collective	Contact du conseiller Restauration Collective Bio
-------------------------	---	---

### RHONE-ALPES (suite)

Ain (01)	Possibilité d'être approvisionner par les plateformes limitrophes « <b>Bio A Pro</b> » ou « <b>La Bio d'Ici</b> » (selon la situation géographique). En fonction des projets, l'ADABio peut mettre les établissements en lien avec des fournisseurs bio locaux.	ADABio Antoine BERRY <a href="mailto:antoine.berry@adabio.com">antoine.berry@adabio.com</a>
Isère (38)	Il existe une plateforme « <b>Mangez Bio Isère</b> » qui regroupe des producteurs et transformateurs bio du territoire. En fonction des volumes recherchés et de l'implantation, l'ADABIO peut également mettre l'établissement en lien avec des producteurs livrant en direct.	ADABio Nicolas GHIOTTO <a href="mailto:nicolas.ghiotto@adabio.com">nicolas.ghiotto@adabio.com</a>
Drôme (26)	Il existe une plateforme « <b>Agricourt</b> » qui regroupe des producteurs locaux et majoritairement bio. En fonction des volumes recherchés et de l'implantation, Agribiodrôme peut également mettre l'établissement en lien avec des producteurs livrant en direct.	AGRIBIODROME Maiwenn BRIAND <a href="mailto:mbriand@agribiodrome.fr">mbriand@agribiodrome.fr</a>
Ardèche (07)	En fonction des projets, AgriBioArdèche peut mettre les établissements en lien avec des fournisseurs bio locaux.	AGRIBIO ARDECHE Fleur MOIROT <a href="mailto:moirot.agribioardeche@corabio.org">moirot.agribioardeche@corabio.org</a>

## Quelques conseils pour réussir **L'APPROVISIONNEMENT BIO LOCAL** de la restauration collective :

- Construire un **projet global**, en associant tous les acteurs (élus, convives, parents d'élèves, personnel, enseignants, agriculteurs, etc.)
- **Ne pas substituer** les ingrédients habituels par des ingrédients bio mais repenser le fonctionnement du restaurant dans son ensemble (menus, recettes, achats, service, etc.)
- Avancer pas à pas, de manière **progressive, régulière et planifiée**
- **Se renseigner sur la filière bio locale** en contactant le Groupement d'Agriculteurs Bio de votre région ou département (contacts sur [www.fnab.org](http://www.fnab.org))
- **Former le personnel** : techniques culinaires bio pour les cuisiniers et commande publique pour les gestionnaires
- Accompagner et valoriser l'arrivée des produits bio en **informant les convives**



→ Pour aller plus loin : Rendez-vous sur le site de référence pour la restauration collective bio [www.repasbio.org](http://www.repasbio.org)