

« Tout ce qui touche à l'homme
En tant qu'il se nourrit ! »

Aventures Gastronomiques en campagne française
Manger Bio Ici & Maintenant – Scic Resto Bio MP

Réseau Rural Français – 21 Juin 2010



SOMMAIRE



« Manger mieux pour vivre ensemble »

- 1) Constats / Alimentation
- 2) La Bio?
- 3) Manger Bio Ici & Maintenant
- 2) Qui sommes nous ?
- 4) les fondements
- 5) l'outil SCIC
- 6) le territoire
- 7) Contraintes de la Production
- 8) Contraintes de la Transformation
- 9) Contraintes de la Logistique
- 10) Des Outils à co-élaborer
- 11) Le Bouillon de culture !

Impacts non économique de la nécessaire fonction alimentaire aujourd'hui

| | | | |
|---------------|-----------------|-------|----------------|
| | | | Mal-Nutritions |
| | | Santé | Allergies |
| | Energie | | Micro Pénis |
| Environnement | Gaz Effet Serre | | |
| | Sol, Air, Eau | | |



Alimentation: production, transformation, consommation



Régime alimentaire : méditerranéen

Mode de production: vers l' A.B.

Territoire, métiers, organisation

Principes de la BIO: un projet de société autour de l'agriculture

- ☯ Rotation des cultures
 - ☯ Maintenir la vie microbienne des sols
 - ☯ Lien au sol des animaux
 - ☯ Biodiversité et fertilité
 - ☯ Pas de Chimie de synthèse
 - ☠ Zéro OGM
- Pas de vocation exportatrice
 - Autonomie et coopération
 - Équité sociale
 - Certification de tous





Les Fondements du projet

Tout ce qui touche à l'homme en tant qu'il se nourrit !

- Redonner une place fondamentale à l'agriculture
- Construire du lien social
- Sortir des corporatisme pour élaborer l'équité
- Partager les problématiques, sur un territoire.

Un outil au service du développement durable d'un territoire

Territorialiser la production au plus près des bassins de consommation s'inscrit dans l'innovation !

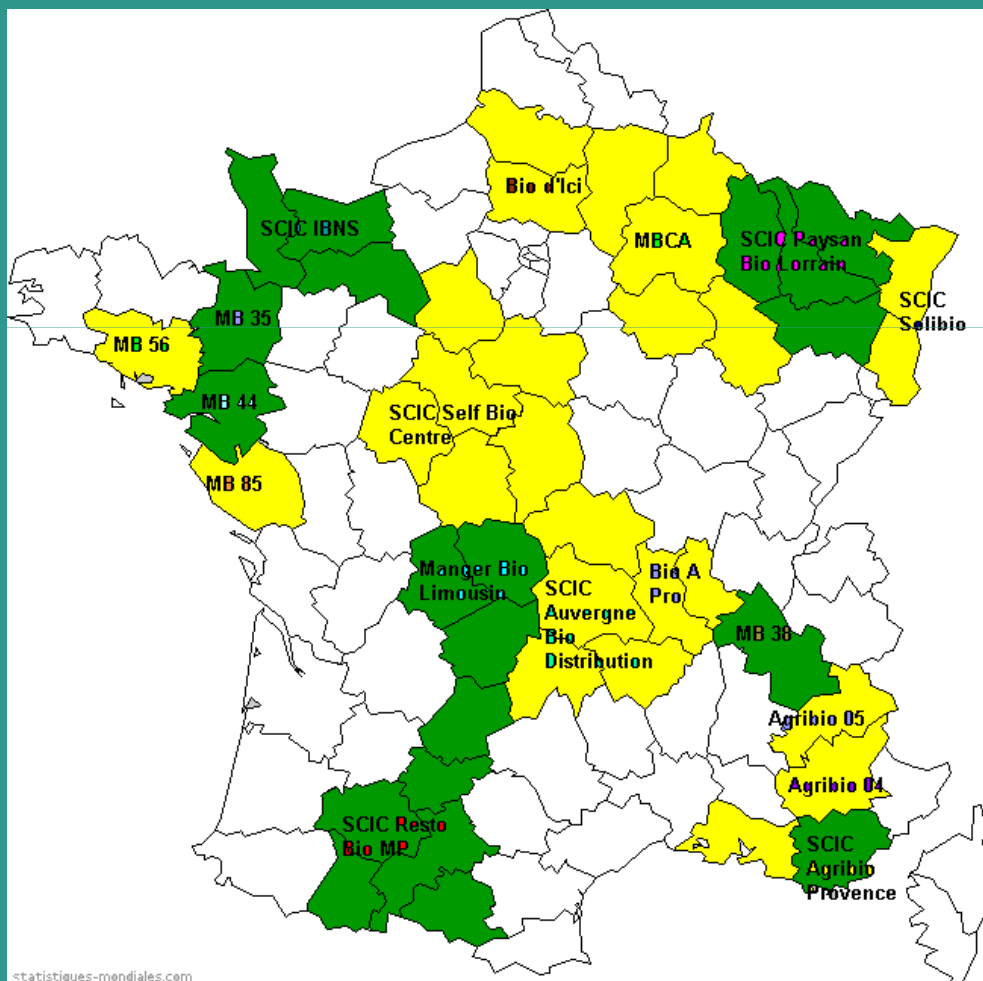
Des territoires maillés et riches de leurs hommes implique:

- De maintenir des fermes sur tout le territoire
- De reconquérir le sens du travail
- En accompagnant la reconquête de lien social
- De pouvoir, structurer, planifier, sécuriser les débouchés et leur solvabilité
- D'assurer une dynamique pour les territoires ruraux.



Réseau FNAB et Restauration Collective « Manger Bio Ici & Maintenant »

18 Plates formes physiques (opérateur logistique et économique)



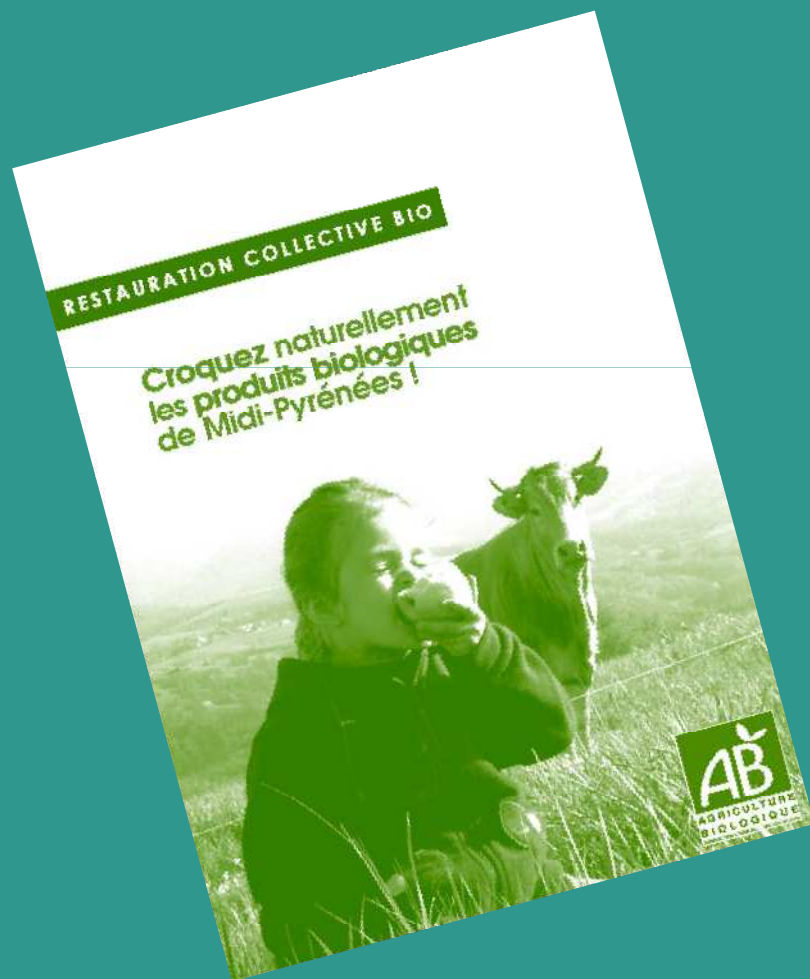
Mars 2010: 8 plateformes se fédèrent

Secteur concurrentiel

Mutualiser pour perdurer:

- Lisibilité et crédibilité du projet
- Gérer la logistique, les volumes
- Gérer l'innovation sociale
- Sortir les partenariats du contextuel

De la ferme à l'assiette, une restauration collective avec des produits Bio de Midi Pyrénées



Qui sommes nous ?

- Des Acteurs associatifs ,
garants du développement de
l'agriculture Biologique : Gab
32 et 65
- Une coopérative de
producteurs (CABSO)
- Une Caisse Mutuelle et
d'Action Sociale
(CMCAS de Pau)
- Des Paysans
- Des salariés



- Une Société qui réunit la
production et la consommation



- La nécessité de construire un
développement soutenable,
partagée par tout les acteurs.

La démocratie au service d'un projet économique et solidaire.

L'outil S.C.I.C:

Intérêt collectif

Utilité sociale

Coopération et Non Spéculation

Multi sociétariat (Hétérogène)

- Dans la Redistribution
- et la Réciprocité

Contraintes de la Production

! 2 % de la Surface Agricole Utile !

Légumes:

- Choux = 6 mois
- Poireaux = 5 à 10 mois
« ceux d'Avril semé en Aout »
- Pme Terre, Carotte
Betterave = 4/5 mois
- Salade = 2,5 mois

!Les Aléas Climatiques!



Animaux:

- Agneau: 4/5 mois – 16kg
- Veaux: 4/5 mois – 150kg
- Poulet: 4/5 mois – 1,8 kg
- Porc : 8/10 mois -
- Vache: ...ans – 350 kg
- 4500 L

Contraintes de la Transformation

- Vache 300kg Carcasse:
- 45 % Avt – 55 % Arriere
- 15 % 1° Catégorie
- 17 % 3° Catégorie
- 28 % 2° Catégorie
- Sous vide 15 à 21 Jrs
- Lait
- Yaourt: 2j 1l/8
- Fmge Blc: 3j 1l/-1kg
- Tome: 3 mois 12l/1kg
- Lactique: 4à10j 1l/150g

Le Bouillon de Culture

Le Poulet ou la Truite

- 8j DLC
- 1 à 2 Tournée de Ramasse
- Livraisons sur site Clients

■ Le Yaourt et la Vache

- 21 à 28 j DLC
- 1 500 Pots ou 300kg
- Délais de consommation

Contraintes Logistiques

La Ramasse

- Cout du transport
- Quantités pertinentes
- Règles d'Hygiènes

L'Expédition:

- Cout, quantité, hygiène
- Livraison A pour B : centre urbain = préfecture
- Mais Tournée Bihebdomadaire: autre sites

Des Outils transparents à co élaborer:

■ Catalogue

| Designation article | Code partenaire | Fournisseur | Qté | Unité | Prix HT/ Unité | DLC/DL UO | Délai pré-cde |
|---|-----------------|---------------------------|-----|-------|----------------|-----------|---------------|
| Boucherie : Boeuf | | | | | | | |
| Entier Découpé env. 300kg | L65/32/65 | ELEUVEUR 65/32 | 1 | Kg | 12,85 € | 21 | 90 |
| Caissette Familiale Altibio 6 ou 8kg | L65 | ELEUVEURS 65 | 1 | Kg | 13,27 € | 15 | 15 |
| Sauté/Bourguignon | L65/32/64 | ELEUVEUR 65/32/ ETS FAGET | 1 | Kg | 9,92 € | 21 | 15 |
| Beurre | | | | | | | |
| Beurre demi-sel de baratte 250g | BD | LE GALL | 12 | Plqtt | 2,97 € | 15 | 15 |

■ Planification

| Mois | | Janvier | | | | |
|-----------------------------|-------------|---------|---|---|---|---|
| Livraisons Semaines | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Intitulé | Conditionn. | | | | | |
| Crémerie | | | | | | |
| Yaourt 20 PP Abricots | 20 PP | | | | | |
| Yaourt 20 PP Bulgare Nature | 20 PP | | | | | |
| Epicerie | | | | | | |
| Huile | | | | | | |
| Huile de colza 5L | 1 Bidon | | | | | |
| Légumineuse | | | | | | |
| Lentilles vertes 10kg | 10 kg | | | | | |
| Lentilles vertes 5kg | 5 kg | | | | | |
| Pâtes | | | | | | |
| Spaghetti blanc 5kg | 5 kg | | | | | |
| Légumes | | | | | | |
| Aubergine des Pyrénées | 5 kg | | | | | |
| Battavia *12 | 1 Colis | | | | | |
| Tomate variété ancienne 5kg | 5 kg | | | | | |

| Planification commande | | Consomr | |
|--------------------------|-------------|---------|---|
| Mois | | Janvier | |
| Livraisons Semaines | | 1 | 2 |
| Intitulé | Conditionn. | | |
| Fruit | | | |
| Abricot | 5 kg | | |
| Raisin noir cardinal 7kg | 7 kg | | |
| Poisson | | | |
| Viande (Agneau) | | | |
| Viande (Boeuf) | | | |
| Bourguignon | 1 kg | | |
| faux filet PAD 3/4kg | 1 kg | | |
| Rôti de Boeuf | 1 kg | | |
| Steack 150 g | 1 kg | | |
| Viande (Veau) | | | |

Lever les obstacles

- Effectuer le pari qu'en misant sur l'accompagnement, la transparence et la formation nous pouvons avancer.
- Dépasser le cadre de nos propres corporatismes, évaluer, apprendre à coopérer.
- Co élaborer une démocratie de gestion sur un territoire



Ne pas ignorer les freins

- Les différents lieux de décisions
- Les carences techniques
- Les non décisions
- Les carences d'accompagnement.
- Les résistances aux changements
- Les attaques contre les démarches progressistes et alternatives



Où sommes nous présents ?

Vallées d'Aure et d'Argeles:

- MF St Lary: hebdomadaires
- CVL Nestier: saisonnier
- MF Luz: hebdomadaires
- CVL Gêdre: saisonnier
- Club sportif Isaby: 100% saisonnier



Bagnères et Campan:

- Cuisine Municipale: 2 repas par mois
- Lycée Victor Duruy: repas ponctuels
- CVL Campan: saisonnier



- Ecole la Prairie: ingrédients mensuels
- Restaurant d'Entreprise: hebdo
- MF Anglet: hebdomadaire
- Événementiels: ponctuel



Tarbes:

- Lycée Adriana : 1 semaine par mois depuis 3 ans-ingrédients
- Lycée Reffy; Sixte et Vignon: repas ponctuels



Toulouse etc...

- Cuisine centrale & CLAE: ingrédients/ appel d'offre

Construire une alternative ensemble !

- Nos fondamentaux
- Manger mieux pour
Vivre ensemble !



SCIC Resto Bio Midi Pyrénées
Hourcanné 65 350 Coussan
Tel 05 62 53 27 03 - restobio65@free.fr



● Réseau Rural Français – 21 Juin 2010

