



## LOGISTIQUE

# À Chambéry, une plate-forme pour relier producteurs bio et cantines

Dans les Pays de Savoie et dans l'Ain, « La Bio d'Ici » fait le lien entre les producteurs bio locaux et les restaurants collectifs désireux d'intégrer le bio dans leurs menus. Au cœur du dispositif, une plate-forme logistique.

Comment faire entrer le bio dans les menus des cantines ? Comment assurer une juste rémunération aux producteurs bio locaux ? En se mettant en place, l'association « La Bio d'Ici » a répondu à ces deux questions. Un sacré défi qui, depuis sept ans, permet à près de 200 restaurants collectifs de profiter, une ou plusieurs fois par semaine, d'aliments sains, variés, de saison et produits localement. Et qui assure, en parallèle, un débouché régulier et viable aux productions bio de la région. « Notre structure fait le lien entre les agriculteurs soucieux de produire des aliments de qualité et les équipes des restaurants collectifs, motivées pour faire évoluer leurs menus », argue Christine Viron, cofondatrice et directrice de « La Bio d'Ici ». Créée sous forme d'association en 2010, cette initiative est devenue,

en 2012, une Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) à but non lucratif.

### ANTICIPER POUR RÉDUIRE LE COÛT DU TRANSPORT

L'engouement est réel et la demande croissante. 80 % des « clients » sont des cantines scolaires mais les maisons de retraite, les crèches, les restaurants d'entreprise sont, eux aussi, séduits par ce concept. « Notre plate-forme de Chambéry réceptionne, stocke, prépare et livre les commandes, à un rythme adapté à chaque produit, à chaque saison, poursuit-elle. Une organisation en perpétuel mouvement ! Plus des trois quarts des aliments sont produits dans la région, notamment dans l'Ain, en Savoie et Haute-



Savoie. » Les fruits, les légumes et les laitages sont les plus nombreux mais « La Bio d'Ici » collecte aussi de la viande, des œufs, de l'épicerie, des confitures, du miel, des biscuits, des boissons. L'idée est d'anticiper les commandes pour les regrouper et ainsi, optimiser les coûts logistiques et réduire l'impact environnemental du transport. La vocation première de « La Bio d'Ici » est de permettre l'accès, au plus grand nombre, à une alimentation saine et équilibrée et de faire découvrir de nouvelles saveurs, avec comme enjeu de développer les filières bio locales. L'objectif final est de créer de nouveaux débouchés et ainsi, de soutenir l'emploi local.

Manger local développe des filières, crée de l'emploi.



### Manger bio limite le gaspillage

La démarche de « La Bio d'Ici » se veut positive mais ne peut aboutir que si l'équipe en place, dans les restaurants collectifs, est motivée. Les collectivités doivent, elles aussi, être moteurs dans le projet. **Les membres de « La Bio d'Ici » cherchent à susciter l'envie de changement.** Les cuisiniers apprécient de tester de nouveaux produits et font preuve de créativité. Les convives, eux, en redemandent. La preuve : les jours où des produits bio sont au menu, le gaspillage alimentaire est moindre.



CONTACT

**Christine Viron**

Co-fondatrice et directrice

Tél. : 04 79 71 06 05

@christine.viron@labiodici.fr

www.labiodici.fr

### POINTS FORTS

- Permettre l'accès, dans les cantines, à une alimentation bio, saine, locale et de saison
- Assurer une juste rémunération aux agriculteurs locaux et un débouché régulier pour leurs productions
- Dynamique collective : producteurs, collectivités, bénévoles, fondations et entreprises, partenaires financiers
- La gestion des commandes et des fournisseurs est facilitée. Les restaurants collectifs font évoluer leur mode d'approvisionnement