



Manger Bio Isère

Association de producteurs Bio Iséroise
servant la restauration collective en
produits bio et locaux



LES OBJECTIFS ET LES ENJEUX



Organisation
de filières
locales

Optimisation
logistique

Lien social entre
différents
acteurs

Maîtrise du
développement
de ce marché

Éducation
au goût et à
la nutrition

Maintien d'une
activité en
zone rurale et
en zone de
montagne

Régularité avec des
produits plutôt qu'un
repas 1 fois / mois

Éducation à
l'environne
ment

Approvisionnement
au plus local

Fournir des produits bio
en resto co



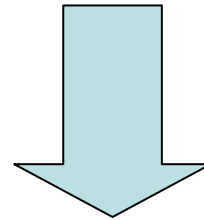
Les Bénéfices de la démarche

- **Environnementaux** : Préservation de la ressource en eau, Maintient de la fertilité des sols et de la biodiversité, Préservation des énergies fossiles
- **Socio-économique** : Plus d'emplois en AB, Maintient d'un tissu économique en zone rurale
- **Sanitaire** : Pas de Produits chimiques de synthèses, Peut d'additifs alimentaire, Densité nutritionnelle plus importante



Historique

- Répondre à la demande croissante
- Accompagner et conseiller les établissements (gestion du surcoût)
- Mettre en adéquation l'offre locale et la demande



- 2005 : Création de Manger Bio Isère. 8 producteurs au départ, 27 aujourd'hui.
- Avril 2006 : Embauche d'un salarié
- 2008 : 259 635 repas avec au moins une composante bio



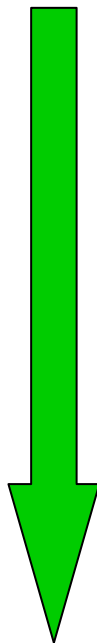
MANGER BIO ISERE EN PRATIQUE



Producteurs et transformateurs

Constitution d'un catalogue de produits le plus large possible

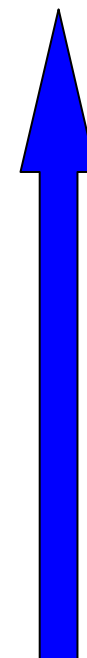
- Organisation de l'offre
- Prospection, diffusion de l'offre aux établissements
- Suivi des établissements



Manger Bio Isère

Centralisation de l'offre et de la demande.

Plate-forme « virtuelle ».



- Conseils sur les produits proposés
- Réalisation des devis
- Organisation de la logistique et approvisionnement au plus local
- Livraison par les fournisseurs

ETABLISSEMENTS



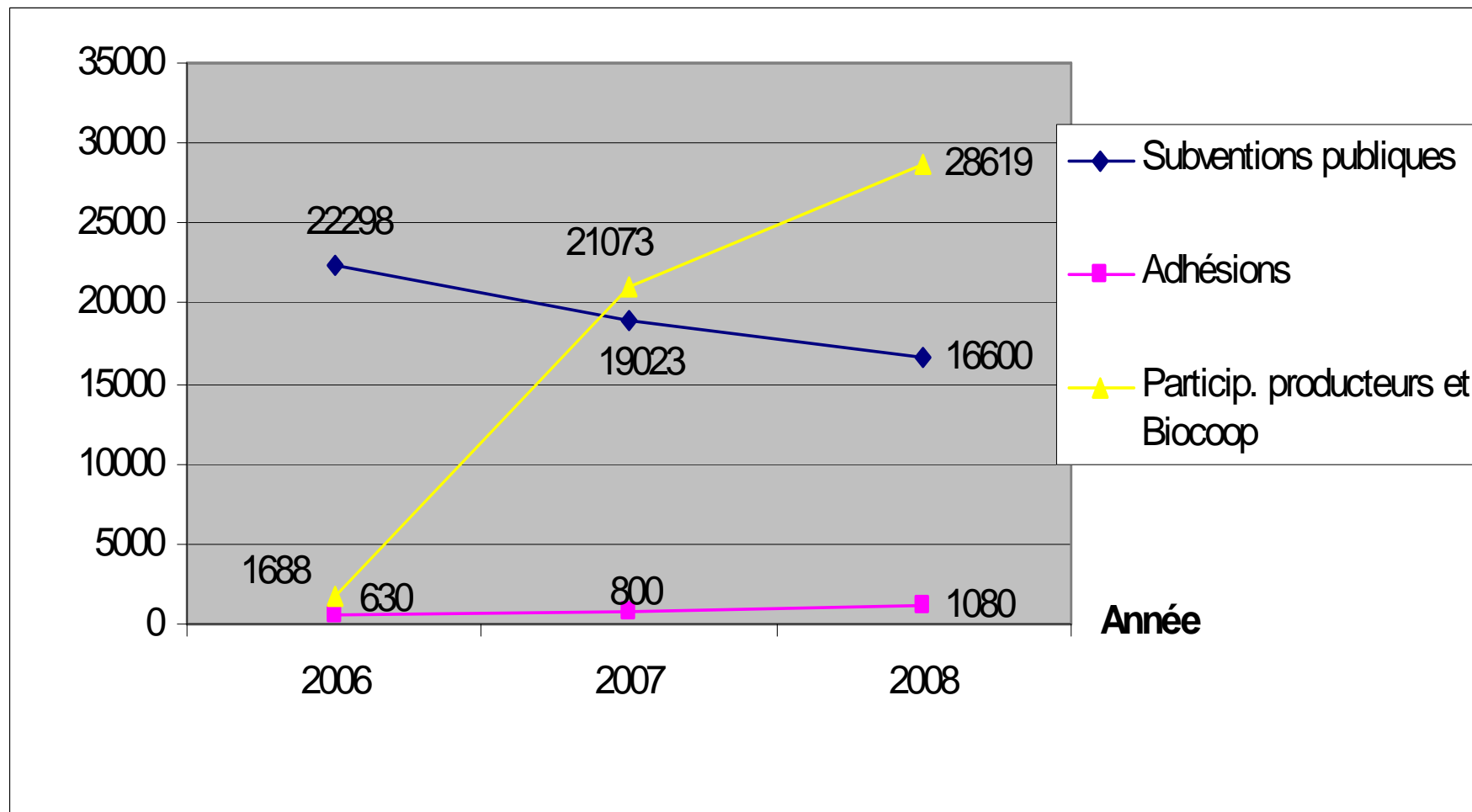
MBI et CG38

(objectif auto financement)



Pourquoi un partenariat avec CG 38

- Programme Manger Bio et autrement à la cantine
- Structuration de filières
- Démarche environnementale

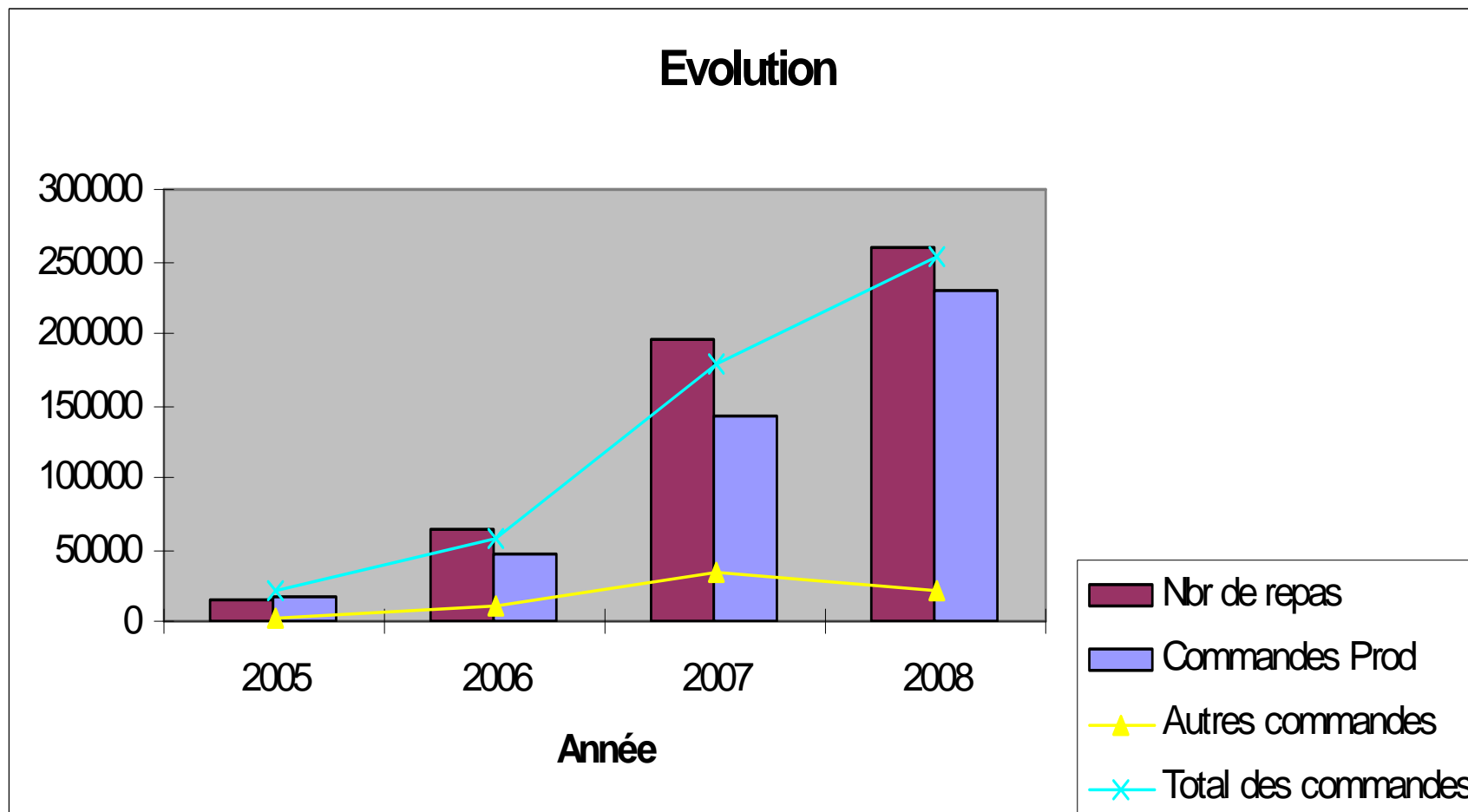




Bilan d'activité 2008



Dynamique





Directive de Mai 2008 : Projection sur l'Isère

- 100 000 repas jours
- 140 repas/an
- 14 000 000 repas par an
- Coût matière 2,30 €
- 32 200 000€ potentiel
- 20% repas en bio
- 6 440 000 d'euros pour l'AB
- 1 ferme = 150 000 € de CA
- 20% de son CA pour la RC
- 30 000 € par ferme pour la RC
- 220 fermes en Isère pour la RC Iséroise