

Agriculture | Manger bio Périgord, un outil pour développer le bio en restauration collective en Dordogne



Manger bio Périgord est une association qui regroupe une trentaine de producteurs bio de Dordogne et des départements limitrophes. Ainsi, ils participent à l'approvisionnement de la plateforme, qui est un outil de commercialisation pour la restauration collective en Dordogne et livrent ainsi en fruits, légumes, fromages, viandes, des petites écoles rurales, des cuisines centrales et des établissements, cités scolaires à plus de 1500 repas par jour. Les producteurs restent maîtres du jeu en négociant les prix avec leurs clients et peuvent ainsi mieux valoriser leurs productions.

Isle Mange bio est devenue, il y a quelques mois, Manger bio en Périgord. Cette association, créée à l'origine en 2010, réunit une trentaine d'agriculteurs bio et constitue l'interface logistique entre les producteurs de Dordogne et la restauration collective. Grâce à son maillage territorial, la plateforme assure l'approvisionnement tant des petites écoles rurales que des cuisines centrales et autres établissements à plus de 1 500 repas/jour. Les produits proposés sont diversifiés : légumes, fruits, oeufs, laits, fromages, volailles, porc, épicerie locale pour les huiles et les farines, et des compléments du réseau bio pour la restauration pour les pâtes, la farine et le sucre. "Nous travaillons selon trois critères, la saisonnalité, la qualité et la proximité, précise Mathilde Chaland coordinatrice de la plateforme. Cette initiative permettant de favoriser et valoriser les produits bios et locaux dans la restauration, notamment collective est soutenue par le Département : " Il s'agit d'un projet ancré dans le développement global et durable du territoire, qui permet le maintien et la création d'emplois en milieu rural et en agriculture," précise Didier Bazinet, vice président du Conseil départemental en charge de l'agriculture.

Des prix fixés par les producteurs

La structure et l'outil de commercialisation sont pilotés par des producteurs composant le conseil d'administration. Julien, maraîcher à Lusignac depuis 2012 explique l'intérêt d'un tel système. Il est apporteur de la plateforme. "Nous passons une convention avec la plateforme, nous bénéficions également d'un accompagnement pour la planification des cultures et d'un suivi technique de la part d'agrobio Périgord. Je fais quelques marchés, et un marché, c'est un peu aléatoire. Le plus gros avantage, c'est que nous producteurs, nous fixons les prix. Bien sûr, ils sont négociés avec les gestionnaires de cantines et d'établissements. Surtout, on valorise notre production et on sécurise nos revenus." Manger bio Périgord bénéficie d'une logistique adaptée, située à proximité de Périgueux,

dans les locaux de la société clas, logisticien professionnel. Pour Laurent Castéra, intendant à la cité scolaire de Bertran de Born, où sont préparés 1600 repas par jour : "la plateforme offre un service professionnel et permet avant tout de sécuriser les apports. On sert un repas par mois 100 % bio et 15 % de nos apports sont bio et locaux. Notre but est d'augmenter cette part, à l'avenir."

Plus d'infos : www.mangerbioperigord.fr



Claude-Hélène Yvard

Crédit Photo : archives Département de la Dordogne

Publié sur aqui.fr le 28/11/2018

[Url de cet article](#)