



### **"Manger Bio Sud Ouest": un nouveau venu entre la Bio et la restauration collective**

Suite au Grenelle de l'environnement, la loi prévoit « d'ici à 2012 » un objectif de 20% de produits biologiques dans les commandes de la restauration collective publique. Incontestablement, au 1er février 2012 le compte n'y ait pas. Pour autant, la bio progresse bel et bien dans les cantines, et des manifestations telles que les Deuxièmes Rencontres Professionnelles de la Restauration Collective organisées ce 1er février à Bordeaux y contribuent. Sans doute la nouvelle plateforme de distribution de produits bio « Manger Bio Sud ouest » initiée par ARBIO et présentée lors de cette journée professionnelle y contribuera elle aussi, permettant ainsi de nouveaux débouchés aux agriculteurs bio.

Sur le modèle gagnant des Rencontres professionnelles de la Restauration 2011, cette deuxième édition « transforme l'essai », selon Philippe Saint-Jean Lassale, Président d'ARBIO. En effet, les intendants de lycées, gestionnaires de restaurants collectifs, ou encore Chefs cuisiniers ont, cette année encore, répondu en nombre à l'invitation d'ARBIO pour ce rendez-vous. Ils ont dialogué avec les opérateurs bio, ont assisté aux conférences et, bien sûr, ont dégusté avec gourmandise les produits proposés. Un intérêt renouvelé qui montre bien toute la pertinence de l'évènement, riche en informations et en échanges sur le "pourquoi" et surtout le "comment" intégrer les produits bio de proximité sur les plateaux repas des cuisines collectives.

### **"Manger Bio Sud Ouest" : nouvel acteur de la structuration de la bio**

Un nouvel outil d'intégration de la bio dans les cantines a d'ailleurs été présenté à l'occasion de ces rencontres professionnelles ; il s'agit de la plate-forme « Manger Bio Sud Ouest » (BMSO), initiée par ARBIO. Si d'autres distributeurs existent en Aquitaine, celui-ci a la particularité d'associer une dizaine d'opérateurs bio (transformateurs et groupements de producteurs) obligatoirement membres d'une des deux interprofessions régionales du sud-ouest que sont Arbio Aquitaine et Interbio Midi-Pyrénées. Le collectif, dans une charte éthique, part donc de deux prérequis essentiels pour le fonctionnement de la structure. D'abord « tous les produits cultivés ou élevés fournis par la plateforme, le sont en Aquitaine, en Midi-Pyrénées ou dans le Limousin pour la viande bovine » ; ensuite, et dans la même logique, « tous les produits transformés sont fabriqués sur le territoire avec les produits du territoire » insiste Thomas Breuzet, Président de ce nouveau collectif.

Concrètement, « aucune plateforme n'a été montée de toute pièce, mais l'ensemble des commandes arrivent sur le site de Bio Garonne (un des membres de MBSO) pour être ensuite réparties entre les différents opérateurs », explique Thomas Breuzet. S'il compte actuellement 12 entreprises, le collectif ne devrait pas grossir beaucoup plus, sa taille maximale étant envisagée à 15 entreprises associées. Il est vrai que le chiffre est suffisant pour assurer la diversité des produits proposés. En effet, fruits et légumes, veaux, bœufs et volailles, produits laitiers, huiles, sirops et jus de fruits, conserves et épicerie salées et sucrées peuvent d'ores et déjà être fournis par la nouvelle plateforme. Une offre qui semble satisfaire les attentes des gestionnaires de restaurants collectifs, car « à peine lancé dans les réponses aux appels d'offre, nous en avons déjà remporté un pour les cuisines municipales de Bègles » annonce fièrement le Président de MBSO.

Permettre une meilleure structuration de l'offre afin de mieux répondre au besoin des gestionnaires de la restauration collective, et ainsi soutenir le développement de la filière, tels sont les objectifs de cette plateforme « Manger Bio Sud Ouest », qui semble sur la bonne voie pour les atteindre.

Photos: Aqui.fr



Solène Méric

*Lire sur Aqui! : Restauration collective et producteurs bio: un salon pour se connaître*