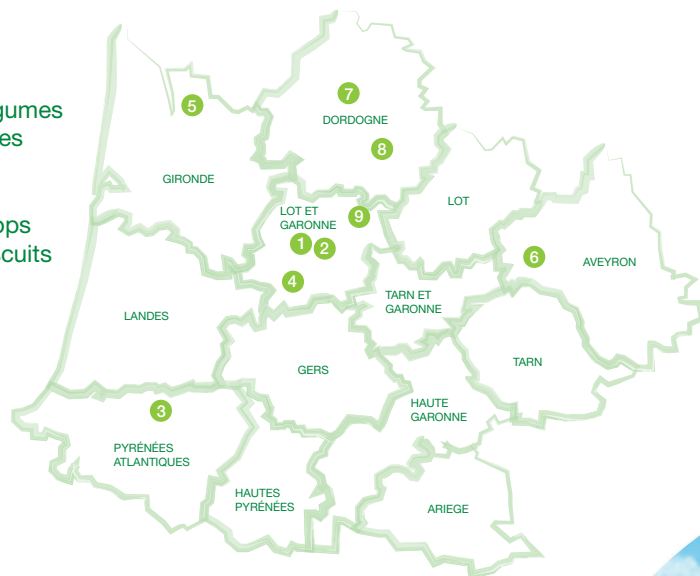


# LES ADHÉRENTS

- 1 : Biogaronne - fruits et légumes
- 2 : CABS0 - fruits et légumes
- 3 : CELPA - viande
- 4 : Danival - épicerie
- 5 : La Maison Meneau - sirops
- 6 : Le Moulin du Pivert - biscuits
- 7 : Le Pré Vert - viande
- 8 : Péchalou - yaourts
- 9 : Vitamont - jus de fruit



# manger BIO SUD OUEST



**Coordonnées :**  
 Romas RD 813 - 47130 Port Sainte Marie  
 Fax : 09 56 54 64 05  
[www.mangerbiosudouest.fr](http://www.mangerbiosudouest.fr)

**Contact commercial : Benjamin LABELLE**  
 Tél. 06 95 01 85 37  
 Email : [blabelle@mangerbiosudouest.fr](mailto:blabelle@mangerbiosudouest.fr)



# VOUS ÊTES PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET VOUS CHERCHEZ UNE OFFRE DE PRODUITS BIO ET LOCAUX ?

La SCIC Manger Bio Sud Ouest (MBSO) a été créée en septembre 2011 pour répondre à la demande de la restauration collective régionale. Cette coopérative réunit aujourd'hui 10 adhérents, groupements de producteurs et transformateurs de produits BIO d'Aquitaine, de Midi Pyrénées et du Limousin, représentant plus de 150 producteurs bio du Sud-Ouest.

## UNE GAMME BIO DÉDIÉE À LA RHD

- Fruits et légumes
- Viande de bœuf, veau et volaille
- Épicerie sucrée et salée
- Laitages
- Boissons
- Surgelés
- Babyfood

## UNE CHARTE D'ENGAGEMENT POUR LES ADHÉRENTS

Les adhérents de MBSO s'engagent par la signature d'une charte à :

- Garantir des produits Bio, sans OGM.
- Garantir une offre locale :
  - » Origine des produits bruts : les fruits, légumes, viande et volailles sont cultivés ou élevés en Aquitaine, Midi Pyrénées ou Limousin.
  - » Origine des produits transformés : les produits élaborés sont transformés en Aquitaine, Midi Pyrénées ou Limousin, avec un engagement fort au développement des approvisionnements locaux.
- Garantir des délais d'approvisionnement.
- Développer la filière Bio locale.

## DES BÉNÉFICES POUR LES COLLECTIVITÉS

- Un seul contact pour une gamme bio complète du Sud-Ouest.
- Une garantie sur les approvisionnements et la logistique.
- Un service de facturation unique.

## POURQUOI DU BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

### CONSTATS

**Les produits bio : Une demande croissante dans la restauration collective.**

Dans le domaine scolaire : 72% de parents demandeurs. \*

A l'hôpital : 62% des Français intéressés par des repas avec des produits bio. \*

Au travail : 53% des actifs intéressés par des produits bio dans leur restaurant d'entreprise. \*

\*Source : Étude CSA/Agence Bio 2012.



## LES PILIERS DE L'AGRICULTURE BIO

Une réglementation forte et harmonisée à l'échelle de l'Union Européenne.

### LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Des sols vivants et fertiles grâce au recyclage des matières organiques, à la rotation des cultures et à la lutte biologique.
- Une qualité de l'eau préservée et une biodiversité respectée et protégée par la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM.

### LE RESPECT DES ANIMAUX

- Des animaux disposant d'un espace suffisant et d'un accès aux parcours extérieurs exclusivement nourris avec des aliments biologiques. Pour les soins aux animaux, la priorité est donnée aux médecines douces.

### UN ENGAGEMENT EN FAVEUR DE L'EMPLOI ET DE L'ÉCONOMIE LOCALE

- Une importante source d'emploi : 59% d'emplois en plus dans les exploitations bio. \*
- Une forte création de valeur ajoutée locale par la diversification des activités.

\*Source : Estimation Agence Bio 2013 d'après recensement agricole 2010.

### UNE RÉGLEMENTATION POUR LA TRANSFORMATION BIO

- Des procédés biologiques et physiques ne dénaturant pas les produits :
  - » Liste limitative d'additifs et de conservateurs autorisés
  - » Interdiction des colorants chimiques de synthèse et de l'ionisation des produits
- Une réglementation bio spécifique pour les nettoyants et désinfectants autorisés alliant efficacité et non-nuisance environnementale.

