

# Webinaire ESS France

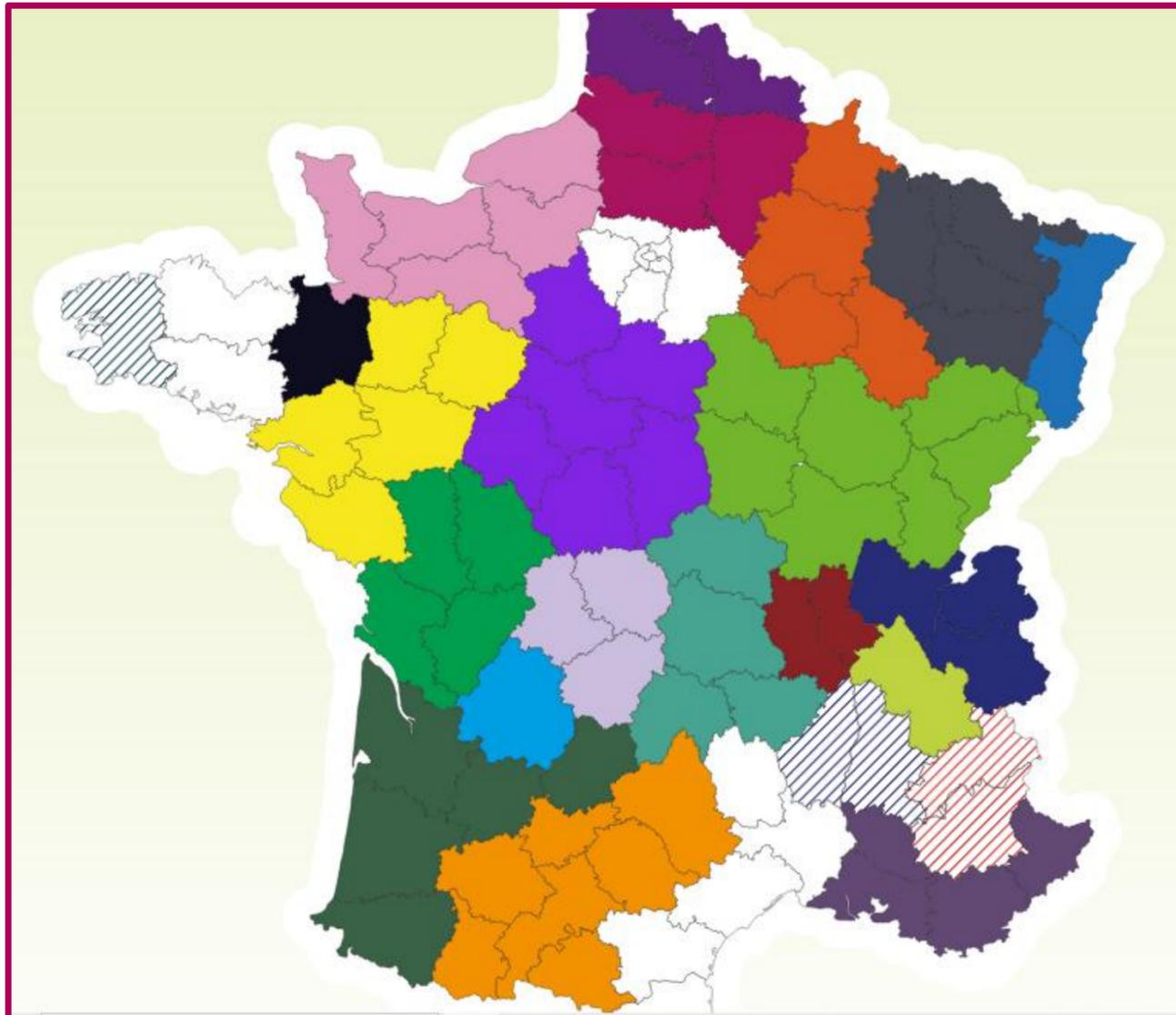
> 25 Mars 2025

✉ [contact@reseaumangerbio.fr](mailto:contact@reseaumangerbio.fr)

🌐 [www.reseaumangerbio.fr](http://www.reseaumangerbio.fr)



# Activité des plateformes Manger Bio



Création en 2010

.....  
22 plateformes Bio  
Locales

.....  
+ de 130 salariés

.....  
+ de 1200 producteurs

.....  
+ de 4000 sites servis

.....  
+ de 14 000 000 kg de  
produits bio locaux  
consommés

.....  
56 millions € en 2024  
(+15,4% / N-1)

# La SCIC Réseau Manger Bio

## ➤ Raison d'être

“ Contribuer à la transformation écologique de la société et de l'agriculture en proposant aux acteurs de la production agricole et alimentaire des débouchés locaux, rémunérateurs et pérennes ”



### Mission 1

Développer sur tous les territoires un réseau de distribution locale, partie prenante de l'Economie Sociale et Solidaire, proposant une offre de produits 100% Bios, Equitable et prioritairement locaux.



### Mission 2

Rendre accessible à tous une alimentation saine et de qualité bio exigeante. Rapprocher les lieux de production des lieux de consommation et ainsi limiter le poids écologique des transports



### Mission 3

Relocaliser la production Agricole en garantissant un volume et un prix convenu avec les producteurs organisés collectivement au sein de plateformes commerciales et logistiques.

# Enjeux réglementaires de l'approvisionnement en produits biologiques pour la restauration collective



## La loi Egalim (2018)

Objectif principal : Améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective en intégrant des critères environnementaux et en soutenant les filières durables.

➤ Exigences depuis janvier 2022 :

- Minimum 50 % de produits durables et de qualité
- Dont 20 % de produits bio

➤ Établissements concernés :

- Cantines scolaires
- Établissements de santé
- Administrations publiques



## La loi AGEC (2020)

Objectif principal : Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire

Complémentarité avec Egalim : Réduction du gaspillage et limitation de l'usage du plastique.

➤ Mesures phares :

- 2025 : Interdiction de la vaisselle jetable pour les repas servis sur place
- Favorise le vrac et les circuits courts

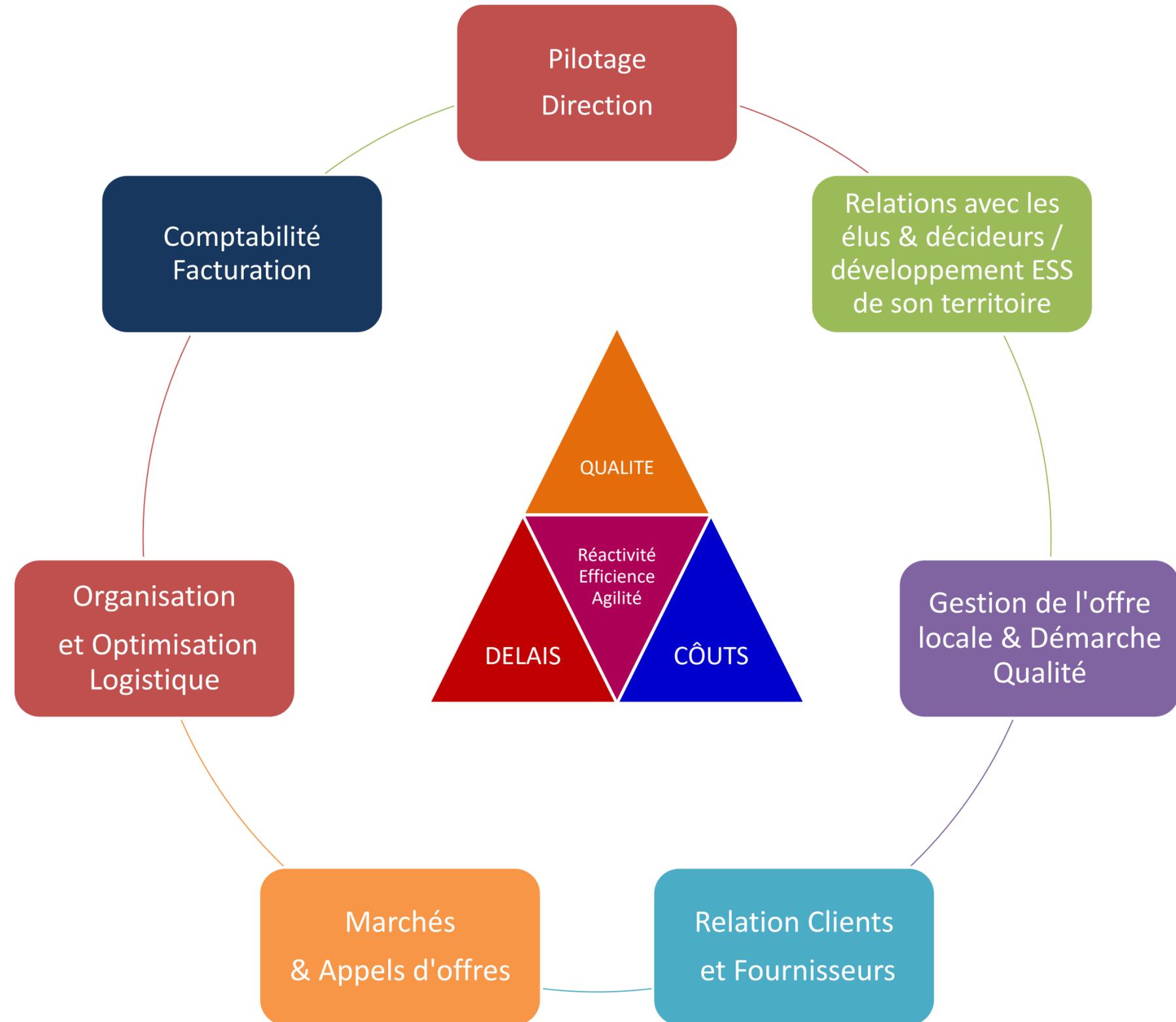
# Nos services et solutions pour les professionnels de la restauration

- Chaque plateforme est un facilitateur qui gère l'articulation de l'offre et des besoins de son territoire pour rendre les produits bio et locaux accessibles en s'appuyant sur des services performants.



- ➔ Simplification des démarches avec un seul contact : prise de commandes, organisation des livraisons, gestion de la facturation
- ➔ Equipe dédiée au Bio et à la restauration
- ➔ Sécurisation de l'approvisionnement
- ➔ Offre complète 100% Bio, de saison, et prioritairement locale : Produits laitiers; Oeufs; Viandes de porc, boeuf, veau et agneau; Volailles; Fruits et Légumes frais; Légumes secs; Pain; Produits d'épicerie; Boissons
- ➔ Complément de gamme à l'offre locale par des partenaires rigoureusement sélectionnés
- ➔ Service client disponible du lundi au vendredi pour gérer les commandes
- ➔ Déploiement de solutions permettant de limiter les emballages, de favoriser l'utilisation des consignes, le réemploi des contenants, l'utilisation de transports doux, ...
- ➔ Mise à disposition de toutes les informations techniques et garantie de traçabilité des produits du producteur jusqu'au lieu de livraison

# Modèle Opérationnel



# Nos engagements pour les producteurs et transformateurs

- Producteurs et transformateurs sont au cœur des orientations stratégiques et des décisions de chaque plateforme du Réseau Manger Bio. Le statut juridique et l'organisation de la plateforme a pour finalité l'intérêt collectif tout en garantissant une coopération puissante et le développement d'une agriculture biologique durable



- ➔ Planification et sécurisation des volumes avec les producteurs et transformateurs tout en leur garantissant les prix payés
- ➔ Expertise dédiée à la Bio locale de l'amont à l'aval : structuration des filières, approvisionnements, logistique, sécurité et traçabilité des denrées alimentaires, ventes, service clients
- ➔ Développement des filières biologiques territoriales en veillant à la meilleure articulation possible de l'offre des producteurs et transformateurs, au regard de la demande et des besoins clients
- ➔ Accompagnement et conseils aux producteurs et transformateurs permettant la maîtrise des spécificités des différents produits en fonction des catégories de clients et leur fonctionnement : ingrédients, conditionnements, volumes, saisonnalité

# Nos actions au Coeur des enjeux des territoires

- **Partie prenante de l'ESS, chaque plateforme du Réseau Manger Bio inscrit son action en étroite relation avec les enjeux de son Territoire**



- ➔ Engagement au quotidien permettant au plus grand nombre d'accéder à une alimentation biologique locale de qualité
- ➔ Développement et structuration pérennes des filières de l'agriculture biologique de proximité permettant la relocalisation des productions au sein de chaque territoire ainsi la transformation locale des produits
- ➔ Contribution à une alimentation ayant des effets positifs sur la santé : produits moins transformés, moins riches en sucres, gras, sel, additifs et plus riche en fibres, ...
- ➔ Apport de solutions mettant en valeur la diversité des produits sains ainsi que leur typicité organoleptique et d'autre part la compréhension du mode de production agricole biologique, l'éducation au goût, la connaissance du patrimoine culinaire
- ➔ Co-construction de partenariats permettant pour chaque territoire le développement d'une agriculture biologique exigeante et diversifiée favorisant notamment la reconquête de la biodiversité ainsi que de la préservation de la qualité et de la ressource en eau

# Temps d'échanges

 07 70 26 75 45

 [contact@reseaumangerbio.fr](mailto:contact@reseaumangerbio.fr)

 1 avenue de Romans 26000 Valence

 [www.reseaumangerbio.fr](http://www.reseaumangerbio.fr)

