

RESTAURATION COLLECTIVE BIO

**Croquez naturellement
les produits biologiques
de Midi-Pyrénées !**



SCIC Resto Bio Midi-Pyrénées

Votre partenaire en restauration
collective bio de proximité



scic resto bio

Réseau mbim

Pourquoi ?

Construire une alternative ensemble !

Alimentation: production, transformation, consommation

- Redonner une place fondamentale à l'agriculture
- Construire du lien social
- Sortir des corporatismes pour élaborer l'équité
- Partager les problématiques, sur un territoire



Régime alimentaire : méditerranéen

Mode de production: vers l' A.B.

Territoire, métiers, organisation

Qui sommes nous ?

➤ Des Acteurs associatifs , garants du développement de l'agriculture Biologique : Gabb 32, GAB 65, 82, Erables 31, Fédé Bio d'Aquitaine.



➤ Une coopérative de producteurs



➤ Une Caisse Mutuelle et d'Action sociale (CMCAS de Pau)



➤ Des Paysans

➤ Des salariés....



SCIC Resto Bio Midi-Pyrénées

- Spécialisée dans la distribution de **produits bio et locaux en circuits courts à destination de la restauration collective sur la région Midi-Pyrénées** et quelques autres départements limitrophes
- Constituée en SCIC, c'est un outil économique **100% coopératif et non lucratif**
- Logique de **développement local et durable**: produire des biens qui présentent un caractère d'utilité sociale et répondent aux besoins collectifs d'un territoire.
- **Associer autour d'un projet l'ensemble des parties prenantes** pour entreprendre autrement au service des territoires (salariés, producteurs, usagers, collectivités, entreprises, associations, particuliers...)
- **Travaille depuis plusieurs années à la structuration de la filière** de producteurs locaux en agriculture biologique et au développement des circuits courts de distribution.
La SCIC réunit ainsi la production et la consommation.
- **Le respect des règles coopératives** (1 personne = 1 voix, implication de tous aux décisions de gestion, ...).

Où sommes nous présents ?

De 50 à 27000 repas/jour
Un Chiffre d'Affaires de 452 500€ en 2012

La CCAS E.D.F

- Les **maisons familiales** de St-Lary, Luz-St-Sauveur, Anglet, les **centres de vacances** de Gèdre, Nestier, Campan, Ondres, Capbreton etc...
- Les **restaurants d'entreprise** de Toulouse Sébastopol, Bayonne...

Le scolaire

- Les **collèges** de Condom, Auch, Fleurance (32), Tarbes (65)...
- Les **cités scolaires** de Nogaro (32), de Vic-Bigorre (65)....
- Les **cantines scolaires** de Juillan (65), Villecomtal (32), Bagnères de Bigorre (65)...

Les cuisines centrales

- Toulouse, Blagnac, Ramonville (31), Villeneuve-sur-Lot (47)...
- Hôtel de Région Midi-Pyrénées

La santé

- Hôpital de Lannemezan , Maison d'enfants de Capvern (65)...



L'offre commerciale

Un catalogue segmenté = une offre commerciale plus lisible pour les clients

Un catalogue produits locaux

SCIC Resto Bio 100% Agriculture et produits issus de l'Agriculture Biologique
certifiée par Agriculture Biologique France
"Manger Bio, Ici et Maintenant"

Votre partenaire en restauration collective sociale & bio

Catalogue produits bio et locaux et indispensables

- Les produits Bio et Locaux Pyrénées-Gascogne en : épicerie, B.O.F et mince/équilibré
- Les fruits et légumes bio et locaux Pyrénées-Gascogne
- L'épicerie indispensable

Passer vos commandes facilement :
 - Fax 05 62 51 71 84
 - restobio@traux.fr

Mme. David & Véronique à votre écoute au :
 - 05 62 51 27 03
 - 06 75 57 16 01



SCIC Resto Bio 100% Agriculture Biologique
certifiée par Agriculture Biologique France
 65000 Tarbes

Mercuriales Fruits et Légumes Pyrénées-Gascogne

Tarif valable sur Départements 64, 65 et 65

Semaine 41 à 43

Intégration Produits	Cap. Vase	Unité	Produit	Prix (100g)	Prix (250g)	Prix (500g)
Aubergine	5	kg	FAGELBUTAILLÉE	3,41		
Courgettes	5	kg	TAUVIN	2,67		
Tomatoes tomates	6	kg	FAGELBUTAILLÉE	3,29		
potirons verts	5	kg	TARAZOUD	3,40		
Potiron	5	kg	SALICELLE	2,41		
POT IRON MONTAGNE (sans semences)	10	kg	Épis	1,89		
POT IRON	10	kg	Épis	1,89		
Carottes	12 p.	COLOS	USP	15,18		
Salades	12 p.	COLOS	FAGELBUTAILLÉE	13,87		
Haricots (craquelés Noirs)	5	kg	HAUDEBOIS	2,65		
Fèves Noires	5	kg	LUCAS	2,54		
Fèves (Marrons) Marrons (sans sucre)	5	kg	DÉCHARTRE	2,28		
Andouilles	5	kg	FACODE	2,28		
Haricots	5	kg	SUBILACAS	2,54		
Échalote Rous	5	kg	DUB	2,80		
Andouilles (sans sucre)	10	kg	FACODE	2,29		
Pommes	1	kg	OSGO	3,67		
Melons (sans sucre)	10	kg	SEM	6,24		
Pommes (OSGO) (sans sucre)	10	kg	OSGO	5,01		
Pommes	5	kg	DÉCHARTRE	2,17		

Montants de commande à partir de 100 kg (sans produits groupés) - Soc - Frais - Fruits et légumes * sans légumes.
 Remise forfaitaire à compter de 200 kg (sans commandes).

Mme. David et Véronique à votre écoute au :
 Tél : 05 62 51 27 03
 Fax : 05 62 51 71 84

Mme. David et Véronique
 Tél : 05 62 51 27 03
 Fax : 05 62 51 71 84



Un catalogue des indispensables

SCIC Resto Bio 100% Agriculture Biologique
certifiée par Agriculture Biologique France
 65000 Tarbes

!!! LES INDISPENSABLES !!!

Tarif valable sur Départements 64, 65 et 65

Intégration Produits	Cap. Vase	Unité	Produit	Prix (100g)	Prix (250g)	Prix (500g)
ÉPICERIE						
SAVONS						
Leifur du Mûrier MBI 1kg	1	kg	OPORTO	CAPRIBERRE	17,18	
ÉPICERIE PROTÉINÉES						
Carre Raisin sans sucre 10kg	10	kg	OSGO		4,81	
Carre Raisin sucre de canne 10kg	10	kg	OSGO		5,90	
Carre Raisin sucre de canne 5kg	5	kg	SALICELLE		3,87	
Fèves (sans sucre) 5kg	5	kg	ÉCALOT		3,05	
Fèves (craquelés) 5kg	5	kg	ÉCALOT		4,28	
PÂTES DE BLE et PÂTES DE SEIGLE						
Macaroni 10 (sans sucre) 10kg	10	kg	ALBET		1,47	
Lasagne (sans sucre) 10kg	10	kg	ALCO NERO		2,41	
Moulinet 10 (sans sucre) 5kg	5	kg	ALCO NERO		2,07	
Penne 10 (sans sucre) 5kg	5	kg	LACZINETTI		2,44	
Spaghetti 10 (sans sucre) 5kg	5	kg	ALCO NERO		1,84	
Spaghetti 10 (sans sucre) 5kg	5	kg	LACZINETTI		6,23	
Macaroni 10 (sans sucre) 5kg	5	kg	LACZINETTI		2,09	
BLÉ D'ÉPIQUE						
Macaroni (sans sucre) 5kg	5	kg	MARVAL		2,74	
Macaroni 10 (sans sucre) 5kg	5	kg	MARVAL		2,43	
Macaroni 10 (sans sucre) 5kg	5	kg	SEM		2,51	
Penne 10 (sans sucre) 5kg	5	kg	MARVAL		1,80	
Macaroni de 60 (sans sucre) 5kg	5	kg	MARVAL		1,45	

Montants de commande à partir de 100 kg (sans produits groupés) - Soc - Frais - Fruits et légumes * sans légumes.
 Remise forfaitaire à compter de 200 kg (sans commandes).

Mme. David et Véronique à votre écoute au :
 Tél : 05 62 51 27 03
 Fax : 05 62 51 71 84

Mme. David et Véronique
 Tél : 05 62 51 27 03
 Fax : 05 62 51 71 84



Accompagné de :

Conditions générales de vente



Idées de menus de saison (ex : menus d'automne, menus festifs, menus légumineuses)



Tableau de Planification 1 fois par trimestre

SCIC Resto Bio Midi-Pyrénées

Votre partenaire en restauration
collective bio de proximité

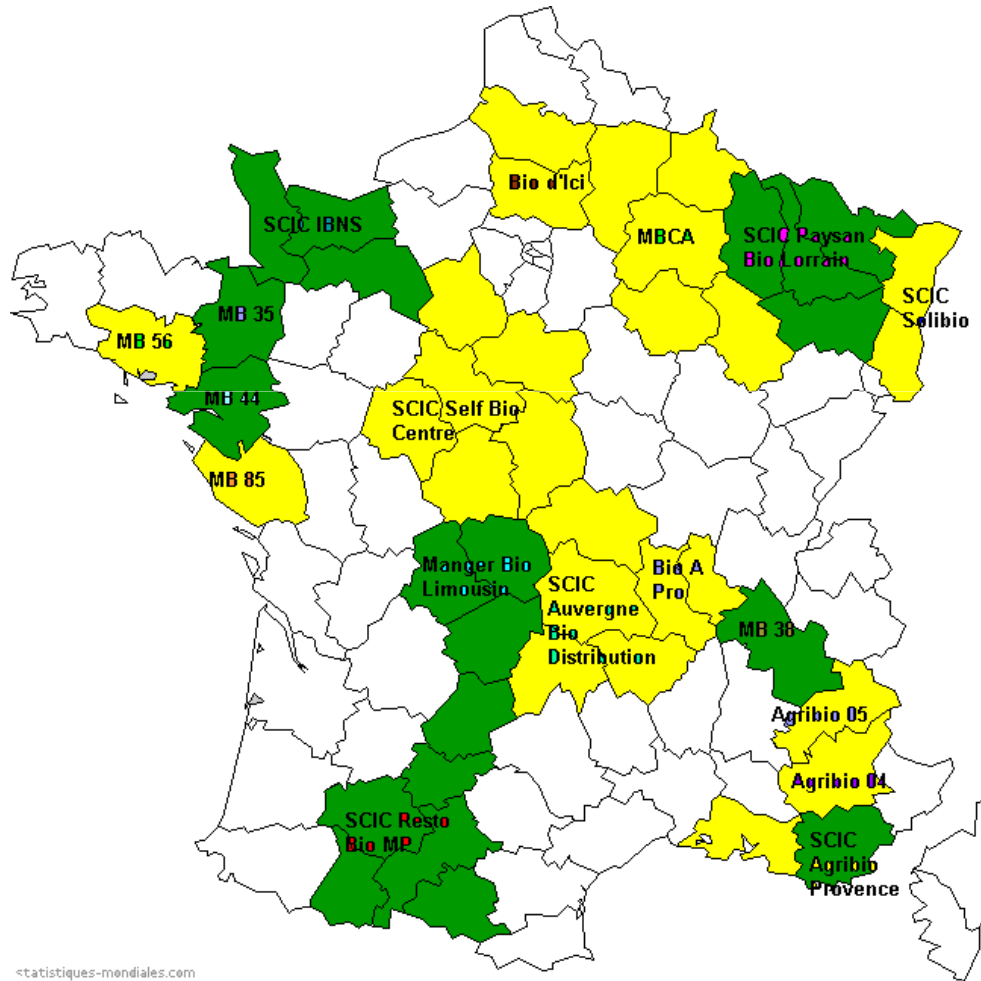
Aline, David & Véronique à votre écoute au :

- 05 62 53 27 03
- 06 73 57 16 01
- Fax: 05 62 51 71 64
- restobio65@free.fr



SCiC resto bio
Réseau mbim

Le réseau la FRAB, la FNAB



statistiques-mondiales.com



mbim

Manger bio ici et maintenant



scic resto bio
Réseau *mbim*

Les freins à lever

