

Bio Ariège - Garonne
Les Bio en 09 et 31

MANGER BIO ET LOCAL EN ENTREPRISE

au moins 20% de produits bio dans votre restaurant d'entreprise

BIO ARIÈGE-GARONNE VOUS ACCOMPAGNE POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM

Introduire des produits bio dans votre restaurant, c'est améliorer votre Responsabilité Sociétale d'Entreprise en portant un projet qui :

- A des impacts sociaux et économiques positifs sur votre territoire
- Améliore le bien-être et la santé de vos collaborateur·rices
- Développe la biodiversité sur votre territoire

INVITEZ VOS COLLABORATEUR·RICES À SE RÉGALER TOUS LES MIDIS AVEC DES PRODUITS BIO ET LOCAUX

MANGER BIO ET LOCAL, initié en 2011 par Corabio (Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Bio) et FL Conseil, est un projet visant à accompagner les restaurants d'entreprises dans l'introduction régulière et croissante de produits biologiques locaux dans l'offre alimentaire. 20% de produits bio locaux dans votre restaurant d'entreprise en 3 ans



BIO ARIÈGE-GARONNE VOUS ACCOMPAGNE

De la définition de votre projet de restauration à la valorisation des résultats obtenus, nous vous accompagnonsdans toutes les étapes de la transition de votre restaurant d'entreprise vers une alimentation durable et de qualité.

DÉFINITION D'OBJECTIFS

MISE EN PLACE D'INDICATEURS DE SUIVI

APPUI AU PILOTAGE DU PROJET

RÉDACTION DE CAHIERS DES CHARGES

pour sélectionner des prestataires restauration (gestion concédée) ou des fournisseurs de denrées alimentaires (gestion directe)

ACCOMPAGNEMENT DES ÉQUIPES DE CUISINE

état des lieux des pratiques actuelles, sourcing des produits, suivi des achats, formations, aide à la construction des plans de menus

COMMUNICATION ET VALORISATION DU PROJET

d'alimentation durable : organisation d'animations thématiques sur site en présence des producteurs qui livrent le restaurant



Bio Ariège - Garonne
Les Bio en 09 et 31

BIO ARIÈGE-GARONNE

développe l'agriculture bio en Ariège et Haute-Garonne et se mobilise depuis plus de 20 ans pour favoriser l'introduction des produits biologiques locaux dans les restaurants collectifs scolaires, d'entreprises, sociaux... Nous pouvons vous accompagner pour proposer des repas durables et de qualité à vos collaborateur-rices via votre restaurant d'entreprise.

Contact :
Ludwine LAURETTE
06 13 21 35 69
ludwine.laurette@bio-occitanie.org

FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture Biologique