



**Plate-forme
d'approvisionnement
de la restauration collective
en produits Bio et de proximité**

Dordogne- Périgord

Dossier de presse 2011

Sommaire



- Communiqué de presse.....3
- Les enjeux d'un approvisionnement local.....4
- Structure de la demande et potentiel chiffré.....6
- Offres et opérateurs concernés.....8
- Retour d'expériences.....9
- Formation des personnels de cuisines
et des gestionnaires par Agrobio Périgord.....14
- Les grands principes retenus15
- Les prochaines étapes.....16
- Les acteurs et partenaires du projet.....17
- Contacts.....18

Communiqué de presse

11 Février 2011

Un outil commercial pour faire le lien entre les restaurants collectifs et les producteurs locaux

Comment fournir la restauration collective avec des produits locaux de qualité, diversifiés, en quantité et Bio si possible ?

Poussés par une pression citoyenne pour intégrer des produits de qualité dans les repas en restauration collective, les élus locaux et agricoles ont démarré une réflexion sur les moyens à mettre en œuvre afin d’approvisionner les restaurants collectifs.

Cette démarche a également vocation de soutenir l’agriculture locale.

C’est pour relever ce défi que la Chambre d’Agriculture de Dordogne, les collectivités et les agriculteurs locaux ont commencé à se concerter voilà 2 ans.

Les enjeux d'un approvisionnement local

Le projet de plate-forme a pour objectifs de répondre aux attentes de la restauration collective tout en permettant un développement local durable de nos territoires et de notre agriculture locale,

Les enjeux pour le territoire

- Valoriser la diversité de nos productions agricoles départementales dans une démarche de développement durable et local.
- Apporter une réponse économique, commerciale et technique cohérente avec les attentes des collectivités et les exigences réglementaires.
- Se projeter dans un projet politique durable en cohérence avec les attentes des différents acteurs concernés.
- Se donner les moyens de réussir ensemble.

Les enjeux pour la Chambre d'Agriculture de Dordogne

- Dépasser les clivages filière courte/filière longue, agriculture conventionnelle/ agriculture biologique au profit d'un projet économique, social et environnemental fort.
- Investir de l'ingénierie dans la recherche locale de débouchés plus rémunératrice pour les agriculteurs mais également facteur de valeur ajoutée pour tous nos partenaires.
- Proposer un mode de gouvernance associant les collectivités locales dans les décisions.
- Disposer d'un outil économiquement viable à court terme.

Les objectifs des collectivités

- Décliner concrètement le concept de développement durable dans le cadre de la restauration collective, tout en permettant à la valeur ajoutée créée de revenir sur le territoire et ainsi permettre un développement global de nos territoires ruraux (soutien à l'agriculture, amplification de l'économie des circuits courts, baisse des transports...)
- Renforcer les dynamiques territoriales par un projet multi-acteurs (public/privé/territoire).

- Améliorer la qualité des repas (produits frais, bruts, saisonniers, AB, locaux...) et tenir compte de l'impact des aliments sur la santé notamment des jeunes générations.
- Développer une approche éducative du repas avec les enfants (découverte de goûts, de produits, du monde agricole...).

Les intérêts pour les gestionnaires et le personnel des restaurants

- Accéder aux offres plus facilement.
- Gagner du temps pour la prise de commandes.
- Entretenir un lien étroit avec les fournisseurs pour permettre l'échange et l'adaptation.

Les intérêts pour les producteurs fournisseurs

- Leur permettre d'investir ces marchés de semi-gros jusque-là très difficilement abordables seuls (volumes et continuité nécessaires impossibles à assumer seul de façon durable, réponses aux appels d'offres...).
- Permettre une sécurisation des revenus par la contractualisation (réponses aux appels d'offres, sécurité de paiement).
- Structurer les filières autour de ce marché.

Le dynamisme des collectivités et des professionnels agricoles ainsi que l'appui technique et financier du Conseil Régional, du Conseil Général et de l'Europe sont les clés de la réussite de ce projet.

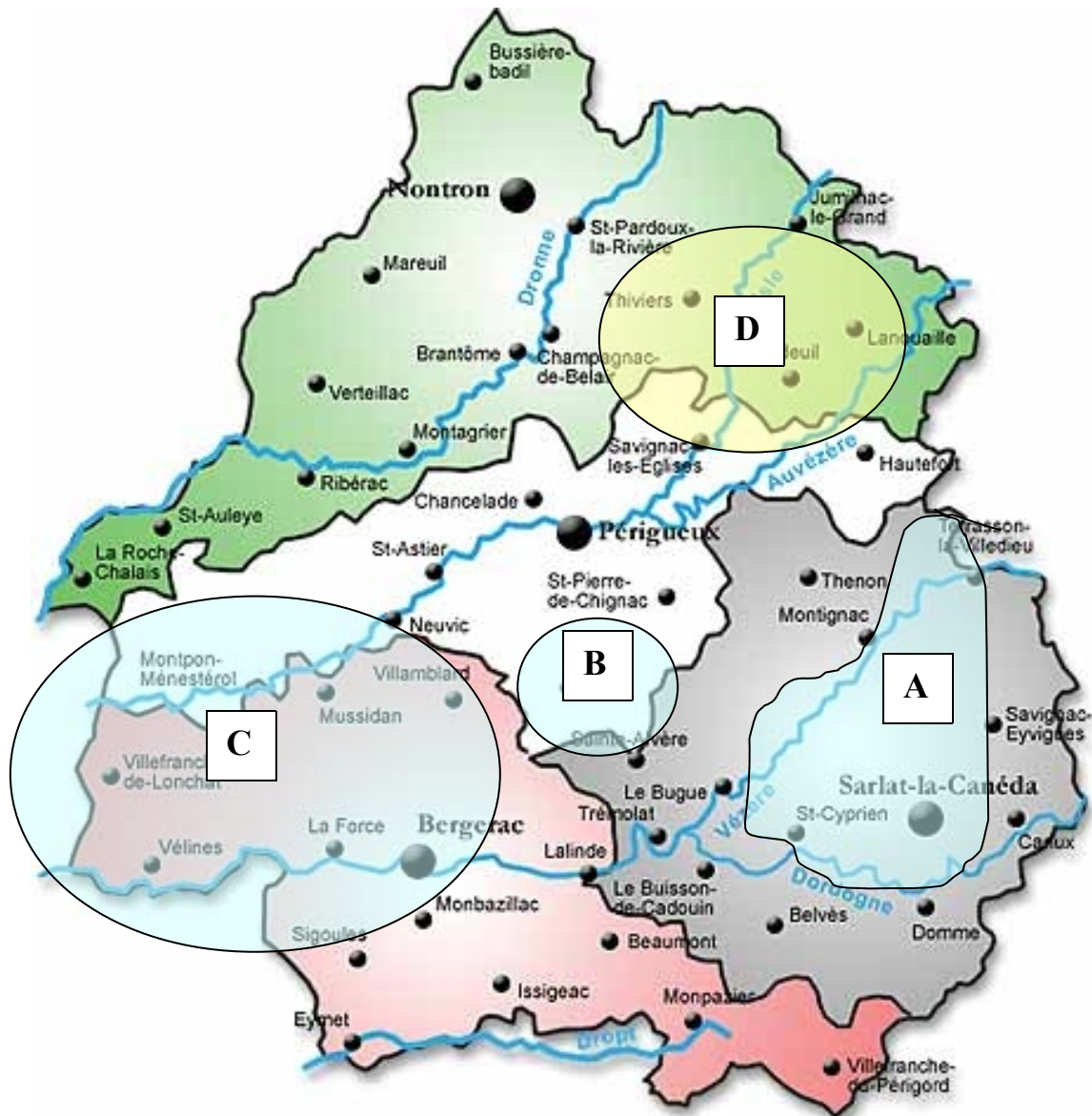


Structure de la demande et potentiel chiffré

Au global, le nombre de repas servis annuellement en restauration collective en Dordogne est estimé à

15.9 millions de repas/an

En gestion directe : hors sous-traitance



Démarches existantes

- Pays du Périgord Noir (A) : cantines scolaires, crèches et les maisons de retraite pour 1 427 000 repas/an.
- Périgord Central (B) : cantines scolaires, maisons de retraite, restaurants administratifs pour 313 275 repas/an.
- ISLE mange Bio (C) : structure en place ayant une zone de chalandise de 50 km autour de Montpon, accompagnée en phase de démarrage par AgroBio pour la constitution du collectif et autonome depuis sa phase opérationnelle en mai 2010.
- 20 collèges candidats au plan départemental : 2 175 000 repas/an.
- 6 lycées candidats au plan régional : 581 760 repas/an.

Démarches émergentes

- Périgord Vert (D) : cantines scolaires, restaurant pour au moins 332 000 repas/an.

**Soit une demande exprimée pour :
+ de 4 829 035 repas/an.**

Offres et opérateurs concernés

Les produits

- Produits laitiers : bovin (lait, yaourt,...), caprin (fromage) (1,8 million d'hl*)
- Féculents : pomme de terre (150T*), lentilles
- Légumes : carotte (39T*), salade (60T*), tomate (199T*)...
- Viandes : bovine (27Kt*), porcine, ovine (14Kt*), poulet (9Kt*), poule, pintade,
- Fruits : fraise (700T*), kiwi (110T*), pomme (9000T*)
- Céréales

**source: « Mémento de la statistique agricole 2010 », Agreste Aquitaine. Production départementale campagne 2008-2009*



Opérateurs concernés

- Producteurs fermiers, en particulier avec les réseaux Bienvenue à la Ferme, Marchés des Producteurs de Pays, et Agro Bio
- Points de vente collectifs de produits fermiers (une dizaine sur le département)
- Coopératives et groupements professionnels
- Transformateurs artisans ou industriels
- Locaux existants valorisés en tant que plate-forme physique
- Transporteurs

Retour d'expériences

Actions menées par Agrobio Périgord

Une commission restauration collective au sein de l'association

- Favoriser les échanges et retours d'expériences des différents producteurs ou entreprises adhérents à Agrobio Périgord. Elle regroupe plus de 25 producteurs/entreprises.
- Créer un référentiel de producteurs pour la restauration collective et le diffuser aux collectivités.
- Des formations spécifiques aux débouchés de la restauration collective: 2 sessions se sont déroulées en partenariat avec le conseil Général :
 - 1/ Connaissance globale des acteurs
 - 2/ Aspect réglementaire et technique, visite d'un restaurant collectif.

Cette commission permet l'émergence de structure économique pour fournir la restauration collective, comme ISLE MANGE BIO, créée sur le territoire de la communauté de communes Isle et double.

Un soutien aux projets publics et privés

- **Collèges de DORDOGNE**, avec le Conseil Général de la DORDOGNE, qui soutient l'introduction des produits bio, avec une mesure incitative de 1Euro par repas bio. La mesure incitative du conseil général est intéressante car elle permet de favoriser la filière bio locale, en permettant aux gestionnaires de passer en direct avec la filière bio locale. Ils peuvent éviter de passer par appels d'offres ce qui est contraignant.
- **Lycées de DORDOGNE**, 6 lycées pilotes, dont les deux lycées agricoles (Bergerac, et Périgueux) Avec le Conseil Régional et Arbio Aquitaine, l'objectif est d'atteindre les 20% du grenelle 1 d'ici 2012.
- **Communautés de communes, communes.**
Nous accompagnons l'ensemble de la restauration collective à toutes les échelles.
- **Les structures privées : maison de retraite, hôpitaux, ... La Fondation John Bost conventionnée depuis avril 2011 avec un collectif de producteurs Bergeracois (prévision de constitution d'une plate-forme).**

Les objectifs de cet accompagnement

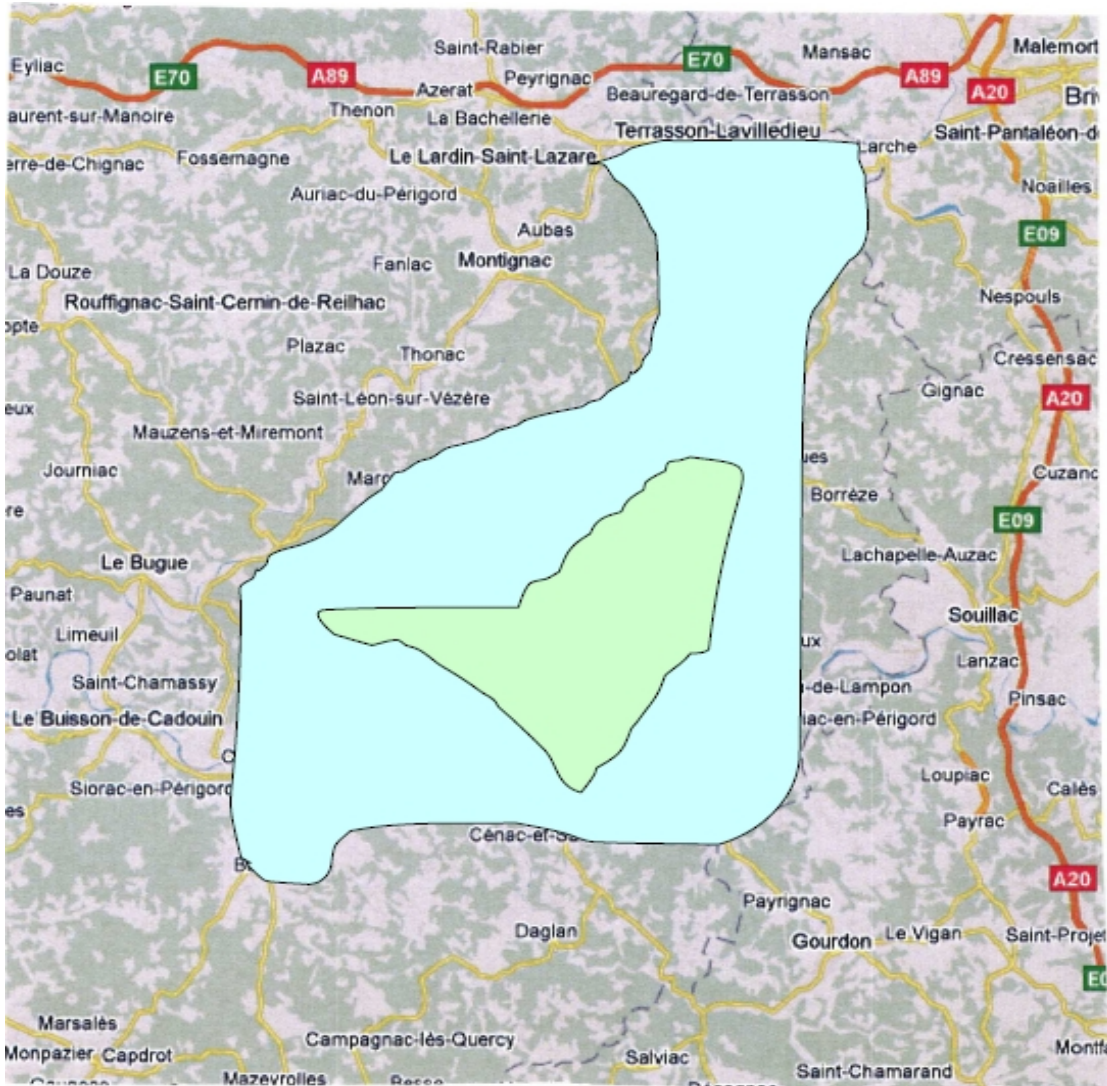
- Diagnostic d'établissement
- Mettre en relation l'offre et la demande.
- Accompagnement pédagogique, animations
- Sensibilisation des élus, des parents d'élèves, des cuisiniers, et gestionnaires
- Veille foncière pour favoriser l'installation.

En Périgord Central


- Signature d'une convention entre la Chambre d'Agriculture de la Dordogne et la Communauté de Communes du Pays Vernois en octobre 2010.
- Mise en œuvre d'une réflexion sur l'accompagnement de l'installation en agriculture et la pérennisation des exploitations existantes par l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits frais de proximité.
- Réflexion sur la mise en place d'une plate-forme d'approvisionnement en collaboration avec une structure locale.
- Enquête auprès des maraîchers.
- Communauté de Communes Isle Manoire : demande de partenariat pour l'approvisionnement des restaurants scolaires.
- Maison de retraite et école de Sainte Alvère : demande d'approvisionnement en produits frais de proximité.
- Partenariat en place entre un producteur maraîcher et le collège de Vergt.

Le Périgord Noir au cœur du projet de plate-forme

Un territoire test de Terrasson à Cénac



 **Zone d'approvisionnement**
19 producteurs+2 Coopératives

 **Zone de chalandise**
8 établissements scolaires
+ Maison Familiale et Rurale
de Salignac

Historique

- **2009** : émergence d'une **volonté politique** sur le territoire communautaire de Sarlat dans le cadre de la création d'un agenda 21, en concertation avec l'Antenne du Périgord Noir de la Chambre d'Agriculture 24
 - **2010** : mise en œuvre de **3 mesures concernant l'agriculture** :
 - Élaboration d'un diagnostic agricole et paysager pour mettre en place un document d'urbanisme intercommunal (SCOT)
 - Mise en place octobre 2010 d'un centre de formation en maraîchage, avec le CFPPA Périgueux pour palier le manque de productions légumières
 - Création d'une plate-forme d'approvisionnement de la restauration collective en produits de proximité et biologiques
 - Embauche à plein temps d'une animatrice par la CA 24 au 01 février 2010
 - Signature d'une convention entre la Chambre d'Agriculture de la Dordogne et la Communauté de Communes du Sarladais en avril 2010
 - 2 voyages d'études : Bouches du Rhône et Ariège
- Objectif : vérifier la pertinence de la démarche et du choix d'une échelle départementale.
- Partenariats divers
 - Mutualisation avec Saveurs du Périgord (ex: pain du Périgord)
 - Une plate-forme virtuelle expérimentale permettant de regrouper l'offre, la diffuser, gérer et centraliser les commandes.
 - Des cahiers des charges techniques et administratifs sont en place, ils sont créés en concertation et peuvent évoluer.
 - Des conventions ont été élaborées en concertation avec les parties concernées. Elles sont signées avec les établissements ainsi qu'avec les fournisseurs qui souhaitent s'engager dans la démarche.



Démarrage de l'activité commerciale

- en avril sur la ville de Sarlat : 4 écoles élémentaires + 1 centre de loisirs
- élargissement depuis début septembre : 1 maison de la petite enfance
+ 3 écoles élémentaires
- De plus en plus de demandes d'autres collectivités

Cet outil ne peut répondre qu'à un volume limité à 200 000 repas/an.

Depuis 10 mois, environ 16 % de la consommation globale a été approvisionnée par cet outil, soit 32 000 repas,

soit : un volume commercialisé de plus de 7 tonnes
et un Chiffre d'Affaires de 25 000 €

Constats

- L'absence de fonction logistique est un frein majeur pour le développement de la structure.
- Les volumes engagés et l'évolution de la demande nécessitent :
 - o une organisation de type semi-gros, que les producteurs ne peuvent pas assurer durablement de façon individuelle.
 - o Une organisation cohérente des moyens vis à vis des besoins évalués à l'avance.

PLATEFORME DE DISTRIBUTION DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

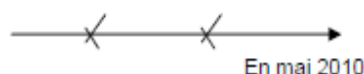
ISLE MANGE BIO

Projet de Territoire
Contexte : Rural intégré
Fiche ressource : Micro plate forme de distribution bio pour la restauration collective

Carte d'identité du projet

Localisation : Communauté de Communes d'Isle et Double
(Dordogne)

Stade :



PORTAGE DU PROJET

Agrobio Périgord
Isle Mange bio

PARTENAIRES

Conseil Général 24
Conseil Régional
Pays de l'Isle en Périgord

PORTAGE DU FONCIER

Agriculteurs
Communauté de Communes d'Isle et
Double

Origine du projet :

L'idée de l'approvisionnement bio et local dans les restaurants scolaires a émergé sur la Communauté de Communes Isle et Double suite aux deux fêtes de la biodiversité qui y ont eu lieu en 2008 et 2009. Elles ont été l'occasion de rencontre entre producteurs et élus (dont certains étaient déjà sensibilisés à cette question).

Cette thématique est aussi présente dans les orientations du projet Pays du Pays de l'Isle en Périgord. Dès septembre 2009, 3 écoles sont déjà approvisionnées en 100% bio sur la gamme des fruits et légumes provenant des producteurs locaux ou de la Biocoop de Montpon-Ménéstérol.

Ce dynamisme a fait émerger le problème de structuration de l'offre face à la demande. Comment permettre au plus grand nombre d'accéder à la production biologique présente localement, sans bouleverser l'organisation aussi bien des personnels de cuisine que celle des producteurs ?

Initiateur(s) :

Les producteurs bio impliqués font alors appel à l'animation de l'association départementale des producteurs bio : Agrobio Périgord*, qui met en place un groupe de travail réunissant élus, producteurs bio, personnels de restauration collective.

La Communauté de Communes d'Isle et Double est amenée à participer à la réflexion pour la mise en place du projet. Elle estime que, par ses compétences obligatoires en matière de développement économique et d'aménagement de l'espace, elle a un rôle à jouer pour soutenir l'agriculture sur son territoire et est donc concernée par le projet initié.

Objectifs :

Il est apparu nécessaire de créer une structure permettant de faire le lien entre les producteurs et les restaurants collectifs, de guider la production, d'uniformiser les prix, de stocker la production et de la redistribuer...

Cela offrira la possibilité à chaque école, collèges, lycée, maison de retraite(...) de la Communauté de Communes d'apporter une part d'aliments issus de l'agriculture biologique dans les repas servis. Plus globalement il s'agit de répondre aux objectifs du Grenelle de l'environnement d'élever cette part à 20% de l'alimentation de restauration collective, et d'améliorer la qualité des repas.

Parallèlement, ce projet est pour la Communauté de Communes un moyen pour conforter les agriculteurs présents sur son territoire et favoriser de nouvelles installations agricoles, de relocaliser l'économie.

⇒ SYNTHÈSE DES OBJECTIFS

*Alimentation saine dans la restauration collective
Préserver les emplois agricoles sur le territoire
Favoriser les échanges entre l'offre et la demande locale*



Le Projet :

- La micro plate-forme est fonctionnelle depuis mai 2010 et comprend aujourd'hui 4 producteurs bio, 1 commerçant (la Biocoop) et 2 entreprises bio locales (Boulangerie du Levant et SCA PREVERT) regroupés en association de loi 1901, l'association *ISLE MANGE BIO*. La Biocoop de MONTPON MENESTEROL qui a ouvert en septembre 2009 héberge la plate-forme par laquelle transite la production des producteurs et entreprises bio locales.

Fonctionnement :

- Un catalogue des produits disponibles à l'intention des collectivités est réalisé. Par ailleurs, les collectivités établissent une demande claire auprès de la plateforme pour que les producteurs puissent s'organiser et répondre au mieux à la demande. Les producteurs ont choisi d'appliquer des prix lissés à l'année. Les denrées produites sont apportées à la Biocoop, qui stocke et le cas échéant complète les lots à destination des établissements. L'ensemble de la logistique est pris en charge par la Biocoop.

Une définition de « local » : 50 km autour de la plate-forme basée à la Biocoop de Montpon Menesterol.

Difficultés rencontrées :

- Manque de production bio locale en maraîchage. Nécessité d'un complément de gamme par la Biocoop par des produits provenant d'une plateforme régionale.
- Les maraîchers présents sur le territoire ont pour la plupart des débouchés déjà assurés pour leur production, pour la plupart en vente directe (marchés, ou Amap). Ils leur faut s'adapter à ce nouveau marché, plus contraignant, qui nécessite rigueur et formation.

Manque de production bio locale

Accompagnement technique:

- Agrobio Périgord a commencé des modules de formation à la restauration collective, avec plusieurs sessions spécifiques.
 - La première s'est déroulée le 4 mars 2010, avec une présentation des acteurs (Conseil Général de la DORDOGNE, service Agriculture, Service des Collèges, et présentation des plateformes existantes : MANGER BIO LIMOUSIN, SCIC RESTO BIO MIDI PYRENNEES.
 - La deuxième s'est déroulée le 10 novembre 2010, en collaboration avec le Service des Collèges du Conseil Général, au collège Michel de Montaigne. La direction des services vétérinaires a présenté les aspects réglementaires, et le collège a permis au producteurs de visiter la cuisine.

Facteurs de réussite :

- ✓ Forte implication des producteurs.
- ✓ Demande sociétale.
- ✓ Concertation entre les acteurs lors de différentes phases du projet.
- ✓ Existence d'un lieu physique adapté pour la plate-forme : la Biocoop de Montpon Menesterol.
- ✓ Nombreux restaurants scolaires en gestion directe, avec un cuisinier sur l'école, sur le territoire.

AgroBio
PERIGORD



Résultat et impact :

Après quelques mois de fonctionnement, 5 producteurs sont impliqués, fournissant, avec les compléments de la Bio-coop de Montpon Menesterol, 3 écoles en 100% bio sur la gamme fruits et légumes.

Un emploi a été créé au niveau de la Bio-coop Montpon-Ménestérol.
Mobilisation d'acteurs très divers

Perspectives :

- A l'avenir, en fonction de l'augmentation des volumes il sera pertinent de construire une SCIC ou un GIE (cf. outil SCIC et GIE). Cette forme associative est aussi une phase test permettant d'aller vers une structuration plus solide.
- Dans ce contexte dynamique pour l'agriculture bio locale, la CdC d'Isle et Double va expérimenter une mise à disposition de terrains communautaires, à un agriculteur bio (cf. encart MAD par la CdC)
- Agrobio Périgord tente à la fois de convaincre les producteurs conventionnels de se convertir à la bio (étant donné les débouchés existants) et de mobiliser les élus autour de la question foncière. Le problème de la pénurie en production bio est mis en évidence par ce projet.
- La Communauté de Commune voudrait aussi aller vers du « 0 plastique », ce pour quoi l'approvisionnement local est d'ailleurs une bonne stratégie, mais ce critère n'est pas recevable non plus du point de vue du marché public.
- Convention en cours avec AGRN (Atelier de Géographie Rurale Numérique) pour mettre en place un outil cartographique interactif pour les communes.
- Une étude de faisabilité a été réalisée en 2010 par Agrobio Périgord pour la mise en place d'autre micro plate-formes sur le Pays, qui pourraient mutualiser leurs moyens entre elles. Cette recherche a permis de dresser une typologie des micro plateformes possibles.

Leviers fonciers possibles :

Outre la conversion des agriculteurs en place, l'installation de nouveaux porteurs de projets permettra d'amplifier le projet.

Le programme local d'habitat et les zones d'aménagement concertées permettent respectivement de planifier l'artificialisation pour le logement et pour l'activité économique. C'est une façon d'offrir une alternative à l'urbanisme diffus exercé individuellement par les propriétaires en milieu rural.

Mise à disposition (MAD) de terrains communautaires par la CdC de l'Isle et Double :

Olivier est maraîcher et apiculteur sur la commune Eygurande et Gardedeuil. Il fait parti des agriculteurs engagés dans le projet de micro plate forme.

Avec seulement 1 petit hectare de terre, dont seulement 2500m² en propriété (le reste étant sous convention de mise à disposition), Olivier ne peut proposer qu'un peu de pomme de terre, carotte et poireaux aux petites écoles du coin, en plus des 30 paniers qu'il fournit à une AMAP de Libourne. La recherche de terrain à vendre ou à louer dans le voisinage est infructueuse.

La CdC d'Isle et Double propose alors à Olivier une mise à disposition d'environ 3ha de terres communautaires, ce qui lui permettra de proposer une quantité beaucoup plus importante de produits aux écoles.

La remise en état de ces terrains, actuellement en friche, par la CdC fait l'objet d'une convention entre AGROBIO Périgord et la communauté de communes pour l'expertise technique.



AgroBio
PERIGORD

Formation des personnels de cuisines et des gestionnaires par Agrobio Périgord

Une action départementale s'appuyant sur un travail de réseau national

Agrobio Périgord est membre de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique qui travaille depuis plus de 10 ans sur la restauration collective. Cette expertise bénéficie aux actions périgourdines par le biais d'échanges réguliers.

- La FNAB a notamment élaboré un cahier des charges de formation à destination des personnels de cuisine et gestionnaires, pour favoriser l'introduction des produits bio.
- En Dordogne, notre référent cuisinier JEAN MARC MOUILLAC, est ainsi le référent sur la partie Nord Aquitaine, et compte former l'ensemble des intéressés pour ces projets .

Convention ETAT/FNAB/ Région

Agrobio Périgord est également membre de Bio d'Aquitaine, organisme investi dans la formation des collectivités d'Aquitaine.

L'objectif est d'améliorer l'introduction de produits bio en restauration collective en accompagnant les professionnels dans les changements techniques que cela impliquent.

Deux référents cuisiniers ont été formés par la FNAB en Aquitaine pour réaliser ces formations. Les formations découlent d'un cahier des charges strict émanant d'une convention avec le ministère et deux organismes de formation.

Les grands principes retenus

- Une réflexion approfondie : 3 voyages d'études, 1 an d'expérimentation et de nombreuses consultations
- La valorisation de l'existant : capitaliser sur les savoir-faire locaux
- Périmètre d'intervention : un projet à dimension départementale
- Gouvernance : Partenariale, de type coopérative mixte (public/privé/territoire)
- Plus value territoriale: création d'une nouvelle chaîne de valeur locale économique, sociale et environnementale
- Plus value agricole : maintien de notre agriculture locale avec meilleur retour de valeur ajoutée pour les agriculteurs



Développement durable

Quel modèle technique proposer ?

3 fonctions essentielles

1. **La fonction commerciale** : recenser et diffuser l'offre des produits locaux aux gestionnaires/cuisiniers, répondre aux appels d'offres des collectivités, centraliser les commandes (intermédiaire unique entre les gestionnaires/cuisiniers et les producteurs), organiser les livraisons, éditer et émettre les bons de commandes, assurer la gestion commerciale (paiement aux fournisseurs, facturation aux écoles...).
2. **La fonction logistique** :réception et contrôle des produits (procédure d'agrèage à définir), groupage en lots à partir des commandes (réceptionner, trier, stocker), distribution des produits locaux dans les restaurants scolaires et émission des bons de livraisons par l'intermédiaire d'un transporteur.
3. **La fonction organisationnelle** : être force de proposition auprès des fournisseurs référencés auprès de la structure pour faire coïncider au mieux les besoins et les ressources.

Positionnement commercial : la commercialisation des produits par le biais de cette structure doit assurer un revenu équitable et pérenne au producteur tout en étant abordable pour les collectivités.

Quel modèle logistique proposer ?

Moyens humains et matériels

- Embauche d'un salarié à plein temps qui couvre les volets :
 - o animation (liens fournisseurs, gestionnaires)
 - o organisation (besoins/ressources)
 - o commercial (recensement des offres...)
 - o centralisation, contrôle et groupage des produits
 - o administratif (facturation, règlements...)
- Mise à disposition d'un bureau et de matériels informatiques par la CA 24
- Prestation de la CA 24 : encadrement
- Achat de matériels : de communication (brochure), logiciel de gestion commerciale...

Quel modèle juridique proposer ?

Afin de permettre l'implication de toutes les parties prenantes, publiques comme privées, dans le pouvoir décisionnaire, la structure juridique retenue est une **SCIC- SA : Société Coopérative d'Intérêt Collectif**

Les prochaines étapes

- Travail sur les cahiers des charges de production par filière et par produit
- Finalisation et dépôt des statuts à la préfecture de Dordogne
- Intégration de nouveaux partenaires au capital social
- Mise en place d'un schéma d'organisation interne pour le fonctionnement de la structure : création du conseil d'administration, élection représentant des différents collèges, ...

Les acteurs et partenaires du projet

Institutions et collectivités

- Conseil Régional d'Aquitaine
- Conseil Général de la Dordogne
- Anatole (Europe)
- Parc Naturel Régional Périgord-Limousin

Organismes de développement agricoles

- Chambre d'Agriculture de Dordogne
- Comité Régionaux de Développement Agricole (CRDA)
- Arbio Aquitaine
- Agro-Bio Périgord
- Association Agriculture et Tourisme

Enseignement et sensibilisation

- EPLEFPA du Périgord Enseignement agricole public de la Dordogne
- CPIE de Varaignes

Communautés de Communes et Cantons

- Sarladais et Périgord Noir
- Vallée Dordogne
- Terrassonnais
- Cadouin
- Vallée de la Vézère
- canton de Domme
- Pays Vernois
- Isle et Manoire
- canton d'Excideuil
- Communauté d'Agglomération Périgourdine

Pays

- Pays du Grand Bergeracois
- Pays Périgord Vert
- Pays de l'Isle

Communes

- Les Eyzies
- Ste Alvère
- Douville
- Thiviers

Les maisons de retraite de

- St Cyprien
- Ste Alvère

Les établissements autres

- Maison Familiale et Rurale de Salignac
- Cité de Clairvivre

Coopératives

- Fédération Départementale des Coopératives
- ARCADIE
- La Périgourdine
- SOCAVE
- SICA Pré Vert

Boutiques de producteurs

- La ferme de Viillard

Cette liste est non exhaustive et évolue régulièrement.

Contacts

Yannick FRANCES

Elu Chambre d'Agriculture
Membre du Bureau Chambre d'Agriculture
Tél : 06 86 47 79 26

Laurent MAGOT

Responsable du Pôle Tourisme - Promotion
Tél : 06 89 33 96 01

Aude LIQUIERE

Chargée de mission
Antenne de SARLAT
Tél : 05 53 28 60 80

Gérard JOULAIN

Président d'AGROBIO
Tél : 05 53 35 88 18

Emmanuel MARSEILLE

Directeur – Responsable projet
Tél : 06,82,87,99,62,

Gaëlle BALLIGAND

Animatrice à Agrobio Périgord.
Tél : 05 53 35 88 18

La FNAB propose un site internet spécialisé sur la restauration collective : www.repasbio.org.

Tout savoir sur l'actualité de l'approvisionnement local sur www.dordogne.chambagri.fr , rubrique *tourisme et promotion*