

## Manger Bio et Local en Entreprise Feu vert donné le 29 juin à la Région Rhône-Alpes !



© Corabio 2011

**Corabio et FL Conseil ont eu l'honneur de lancer l'opération « Manger bio et local en entreprise » mercredi 29 juin dans les nouveaux locaux de la Région Rhône-Alpes à la Confluence. Les 5 entreprises volontaires et leur partenaire de restauration collective étaient tous au rendez-vous pour signer la convention d'engagement d'introduction régulière et croissante de produits biologiques locaux dans leur restaurant d'entreprise pendant 3 ans. L'enthousiasme pour ce projet inédit et l'intérêt de l'action pour les convives étaient partagés par tous !**

L'introduction de produits biologiques est désormais un incontournable pour la restauration collective. En 2011, 46 % des restaurants collectifs proposent des produits bio ne serait-ce que de temps en temps. Mais la clé de réussite repose sur une introduction progressive et régulière de produits bio disponibles localement. « Manger bio et local en entreprise » est un projet inédit, à l'initiative de Corabio et FL Conseil, qui consiste à accompagner 5 restaurants d'entreprise dans l'introduction de produits biologiques locaux avec un objectif de 20 % de ces produits en 3 ans.

Mercredi 29 juin, tous les acteurs du projet étaient présents pour sceller leur engagement à travers la signature des conventions autour d'un apéritif bio. La méconnaissance entre les acteurs de l'entreprise et de l'agriculture biologique a permis une rencontre riche d'échanges. Serge Krier, vice-président de Corabio, Florence Liautaud, gérante de FL Conseil, Michel Grégoire, vice-président de la Région, François Reymann, chef du service régional de l'alimentation à la DRAAF, ainsi que les cinq entreprises volontaires, accompagnées de leur prestataire, étaient au rendez-vous : le CEA Grenoble et Eurest, Casino St Etienne et R2C, l'Hôpital Leon Bérard et SHBC, France Telecom-Orange et Sodexo et IFP Energies Nouvelles et Elior Restauration.

Les premiers audits menés par FL Conseil et Corabio ont démarré cette semaine dans les cinq restaurants d'entreprises. Ce programme donne de nouvelles perspectives pour sensibiliser 5 000 familles à l'intérêt de manger bio local mais aussi de nouveaux débouchés plus réguliers que la restauration scolaire aux plateformes de producteurs et à l'ensemble des fournisseurs de la restauration collective régionale.

Retrouvez le dossier de presse sur [www.corabio.org](http://www.corabio.org)

→ Contact presse Corabio : Claire Lecouteux au 04 75 61 19 36



### A propos de Corabio et FL Conseil :

Corabio est la Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique. Elle représente les agriculteurs bio des 8 départements de Rhône-Alpes et fédère les associations départementales (Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, ARDAB et ADABio). Elle œuvre au développement de l'agriculture biologique, en lien avec les instances politiques locales, régionales, nationales et européennes. FL Conseil est un cabinet de conseil d'aide au pilotage des restaurants d'entreprise, plus d'informations sur : [www.conseil-restauration.com](http://www.conseil-restauration.com).