

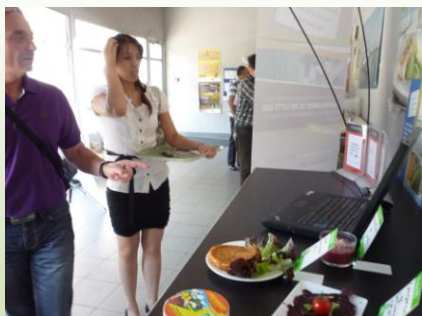


• Corabio •

La Coordination BIO de Rhône-Alpes

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
19 juin 2012

MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE



Une après-midi à la ferme pour la présentation des nouvelles entreprises !

Un an après le lancement de l'opération « Manger bio local en entreprise », Corabio et FL Conseil font le bilan avec l'ensemble des acteurs du projet dans un domaine viticole drômois. L'occasion d'accueillir les nouveaux binômes entreprises/sociétés de restauration collective qui pourront dès septembre proposer une offre croissante de produits locaux bio dans le restaurant des salariés.

Corabio (la Coordination Rhône-Alpes d'Agriculture Biologique) accompagne depuis plusieurs années des restaurants scolaires et administratifs dans l'introduction de produits biologiques locaux. Jusqu'à présent, les restaurants d'entreprise étaient plutôt restés à l'écart de ces démarches. Avec le projet expérimental « Manger bio et local en entreprise » lancé par Corabio et FL Conseil (Cabinet de conseil d'aide au pilotage des restaurants d'entreprise) en juin 2011 et soutenu par la Région Rhône-Alpes et l'Etat, les volumes de produits locaux bio proposés aux salariés sont passés de 0 à quasi 5 % en un an. Ce sont ainsi des yaourts, des fruits, de la volaille, du pain, des crudités... tous de provenance régionale et certifiés Agriculture Biologique qui prennent place sur les plateaux des salariés.

La dynamique est donc bien lancée ! Le projet a pour objectif d'introduire de manière régulière et croissante 20 % de produits bio locaux d'ici 2014. Ainsi, le CEA de Grenoble, le siège national de Casino à St Etienne, le Centre anti-cancer Léon Bérard de Lyon, France Télécom Orange de Lyon et l'IFP EN de Solaize sont les 5 premières entreprises qui se sont engagées depuis juin 2011 dans le projet « Manger bio local en entreprise » aux côtés de leurs prestataires de restauration (Compass, Elior, R2C, SHCB, Sodexo). Cette opération inédite en France, soutenue par la DRAAF Rhône-Alpes, la Région Rhône-Alpes et le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) profite à 5 000 convives au quotidien.

Comme annoncé, le projet est étendu à de nouveaux restaurants d'entreprise dès juin 2012. A cette occasion, Corabio organise une après-midi « Bilan et perspectives » de l'opération dans un domaine viticole drômois en présence de tous les acteurs du projet (entreprises, sociétés de restauration collective, producteurs bio, partenaires institutionnels). Une visite de la ferme de David Reynaud en viticulture biologique introduira cette rencontre avant l'annonce des noms des nouvelles entreprises engagées pour 2012 qui seront dévoilés lors de ce rendez-vous !

RDV : Jeudi 28 juin à 14h30 au Domaine Les Bruyères à Beaumont-Monteux (26)
Programme de l'après-midi et plan d'accès ci-joint

Plus d'informations sur www.corabio.org et sur www.conseil-restauration.com



A propos de Corabio :

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.

CONTACT PRESSE

CORABIO :

Claire Lecouteux

au 04 75 61 19 36

ou

claire.lecouteux@corabio.org