



# sommaire

1.

## un projet collectif

La lettre du président  
Qui sommes-nous ?  
Le modèle coopératif  
Nos valeurs

2.

## une offre de services

Nos adhérents & fournisseurs  
Gamme de produits  
Nos partenaires & distributeurs  
Nos offres dédiées à la restauration  
Transport & Logistique  
Gaspillage & Invendus

3.

## travailler avec nous

Notre Équipe  
Commande & Livraison  
Communication  
Ils parlent de nous





Un projet

collectif



# La lettre du président

Manger Bio Sud Ouest, c'est une volonté collective de construire un outil de distribution alimentaire coopératif. Notre plateforme appartient aux producteurs, entreprises, et partenaires adhérents. En créant cet outil coopératif, nous faisons le choix d'une distribution de proximité, en circuit-courts, sans intermédiaire.

Notre service offre à ses clients du Sud-Ouest un large choix de produits bio régionaux, dans le respect de la saisonnalité naturelle des productions : fruit et légumes, viandes, produits laitiers, produits d'épicerie transformés dans le Sud-Ouest. Notre relation de proximité nous permet de fournir des produits d'une parfaite fraîcheur, et d'adapter certains produits aux besoins de nos clients. Manger Bio Sud Ouest c'est aussi la garantie d'une gamme de restauration bio complète en proposant plus de 1000 références complémentaires issues du réseau Biocoop Restauration et du Réseau MBIM.

Nous souhaitons proposer un modèle de distribution innovant, durable et équitable, permettant de rapprocher producteurs et consommateurs au bénéfice du plus grand nombre. C'est pourquoi nous sommes fiers de vous faire découvrir ici notre modèle coopératif.

Thomas BREUZET  
Président de Manger Bio Sud Ouest  
Gérant des Laiteries artisanales Baskalia et Péchalou





# Qui sommes-nous ?



La SCIC Manger Bio Sud Ouest (MBSO) a été créée en septembre 2011 pour répondre à la demande de la restauration collective régionale. Elle regroupe des groupements de producteurs et des transformateurs bio de Nouvelle Aquitaine et de Midi Pyrénées.

**Nous sommes une coopérative d'intérêt collectif**

**Nous sommes une plateforme de distribution alimentaire**

**Nous sommes des producteurs et des entreprises bio engagés**

**Nous sommes un service dédié à la restauration collective**



# Quelques



**70 %**

70% de produits vendus d'origine Sud Ouest



**200 000**

plus de 200.000 clients consommant nos produits



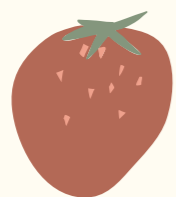
**1 250 k €**

près de 1250 k € de chiffre d'affaires



**2 100**

2 100 livraisons réalisées, dont 90% sur la Gironde



**1.3 million**

près de 1.3 million de fraises bio locales distribuées dans les écoles



**140**

140 clients réguliers, dont 80% du secteur de l'éducation



**15 - 25 000**

de 15 à 25 000 convives par jour, de la micro-crèche aux cuisines centrales



**1 300**

1300 produits référencés, dont 400 d'origine Sud Ouest

\* chiffres pour l'année 2019

# chiffres

# Le modèle coopératif

**Manger Bio Sud Ouest appartient à ses adhérents** : groupements de producteurs, entreprises de transformation ou distributeurs régionaux spécialisés dans l'agriculture biologique...

Notre modèle cherche à accorder l'ensemble des intérêts de ces différents groupes, qui décident avec nous des orientations de l'entreprise.

Ces relations étroites nous permettent de proposer une offre de grande qualité, avec :

- Une production régionale de saison
- Des produits d'une grande fraîcheur
- La création de nouveaux produits adaptés à la restauration
- La mise en relation directe de nos clients avec les techniciens de la production.

Les producteurs et entreprises adhérentes livrent à l'entrepôt de Manger Bio Sud Ouest où nous palettisons les produits pour livrer directement aux collectivités. Dans le cadre de certains marchés, nous livrons directement les restaurants depuis nos adhérents.

Ainsi, nous limitons le nombre d'intermédiaires, ce qui réduit les risques sanitaires et notre impact environnemental lié au transport.

## Qu'est-ce qu'une coopérative ?

Les coopératives sont des entreprises centrées sur les personnes, qui sont détenues et contrôlées par leurs membres pour satisfaire leurs aspirations et besoins économiques, sociaux et culturels communs.

Les coopératives rassemblent des individus de manière démocratique et sur un pied d'égalité. Quel que soit le statut de leurs membres, elles sont gérées selon la règle suivante : « un membre = une voix ». Ses membres disposent du même droit de vote indépendamment du montant du capital qu'ils ont investi dans l'entreprise.

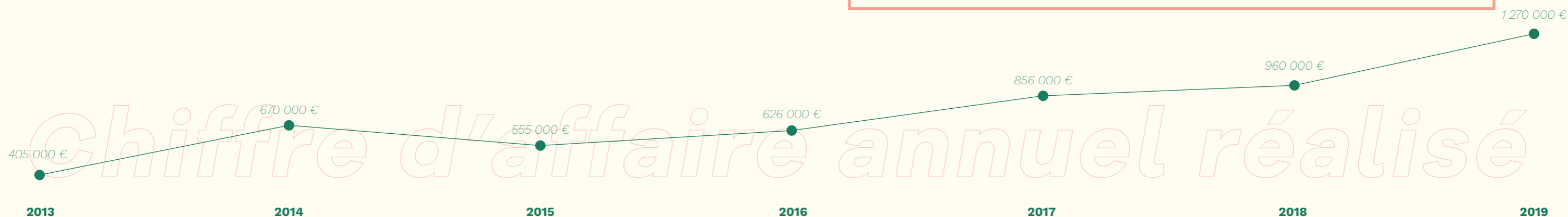
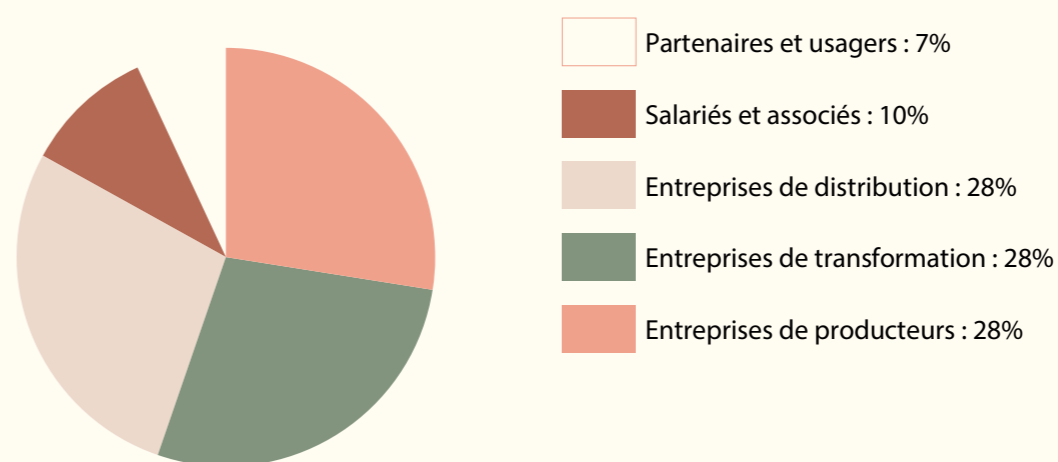
En tant qu'entreprises guidées par des valeurs, les coopératives agissent ensemble pour bâtir un monde meilleur grâce à la coopération. En plaçant l'équité, la justice sociale et l'égalité au cœur de leurs préoccupations, elles permettent aux individus de travailler ensemble pour fonder des entreprises durables qui créent des emplois et assurent la prospérité à long terme.

Les coopératives aident les individus à prendre le contrôle de leur avenir économique ; les avantages économiques et sociaux résultant de leurs activités restent entre les mains des communautés où elles sont établies.

Le développement économique coopératif a pour vocation d'améliorer la vie des individus et de protéger l'environnement.

source : L'Alliance coopérative internationale

## Composition des collèges MBSO et droits de vote





# Nos valeurs



## Offre locale

Notre souhait est de proposer l'offre bio la plus qualitative et la plus locale possible, réduisant ainsi l'impact du transport sur l'environnement.

Si l'offre locale est indisponible, nous proposons une solution bio alternative. 70% de nos produits distribués sont originaires de Nouvelle-Aquitaine.



## 100% bio

Nous faisons le choix d'un modèle reposant sur une offre 100% bio.

Cette démarche exigeante nous soumet à des contrôles annuels par un organisme de contrôle indépendant accrédité par l'Etat.



## Produits de qualité & de saison

Nous exigeons un maximum d'ingrédients bio dans nos produits, c'est pourquoi la majorité de nos fournisseurs produisent 100% bio. Nous accordons aussi une attention particulière au respect de la saisonnalité des produits, pour offrir une qualité optimale à nos clients.



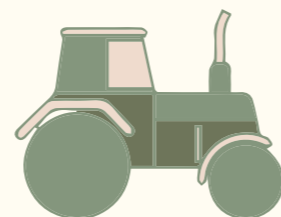
## Santé des consommateurs

Parce que les consommateurs de la restauration collective sont des populations particulièrement sensibles (enfants, personnes âgées), nos produits bio offrent une traçabilité et sont garantis sans pesticides, sans OGM...



## Produits adaptés à la restauration collective

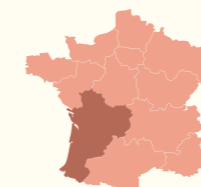
En concertation avec les producteurs, fabricants et clients, la gamme proposée s'adapte au secteur de la restauration, notamment sur le volume, l'emballage, le colissage...



## Circuit court & équitable

Parce que nous souhaitons offrir aux producteurs une juste rémunération de leur travail, nous limitons au maximum le nombre d'intermédiaire et les prix d'achat et vente sont fixés en concertation avec les représentants des producteurs et entreprises.

En nous appuyant sur le réseau BIOCOOP, nous soutenons le commerce équitable puisque 24% des produits distribués par BIOCOOP sont labellisés « commerce équitable ».



## Dynamique territoriale

Notre vocation est de dynamiser la production bio locale en offrant à nos producteurs et fabricants des débouchés sur le territoire.

En étant partenaire de Manger Bio Sud Ouest, vous soutenez les filières bio locales, génératrices d'emplois, notamment en milieu rural.





Une offre de  
**services**



# Nos adhérents & fournisseurs

Nous accordons une attention toute particulière au choix de nos adhérents.

Nous sélectionnons des fournisseurs engagés dans des démarches de **développement durable**, de **commerce équitable**, ou encore de **développement local**.

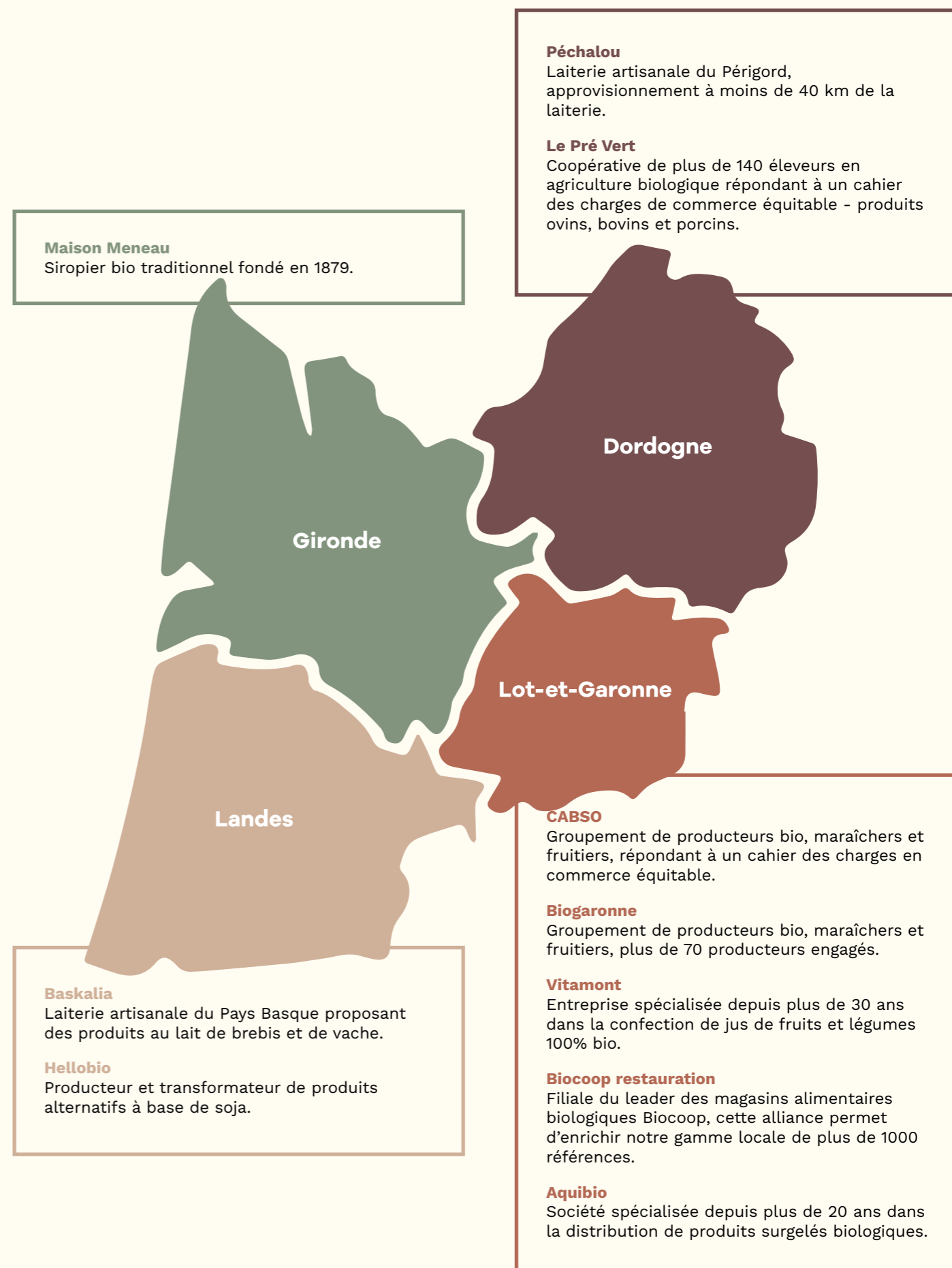
L'ensemble de nos adhérents sont signataires de notre charte d'engagement s'appuyant sur le partage de valeurs fortes autour des piliers du développement durable.

Actuellement **10 structures sont adhérentes** à notre coopérative et représentent **plus de 300 producteurs** et éleveurs en agriculture biologique du Sud Ouest. Il s'agit de producteurs de fruits et

légumes, d'éleveurs de race à viande et de transformateurs de produits de qualité biologique. Parmi ces derniers, on compte une laiterie artisanale, un siropier, et des fabricants des jus de fruits et conserves, tous basés dans le Sud Ouest pour offrir le meilleur de notre territoire.

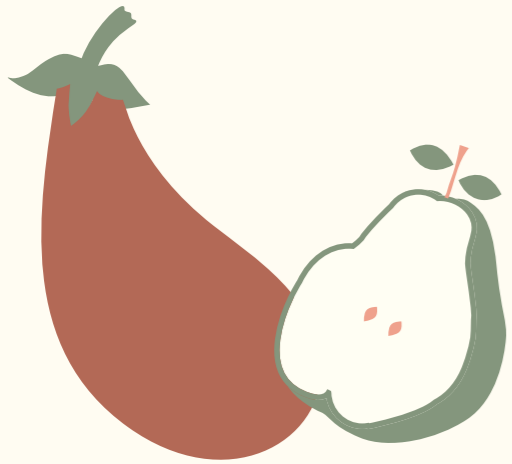
Pour proposer l'ensemble des produits attendus par la restauration, Biocoop Restauration est devenu adhérent de MBSO et nous propose un riche catalogue issu des meilleurs terroirs.

MBSO est en recherche constante de nouveaux fournisseurs et adhérents locaux offrant une gamme de produits de qualité adaptés au secteur de la restauration.





# Gamme de produits



**Fruits & légumes**



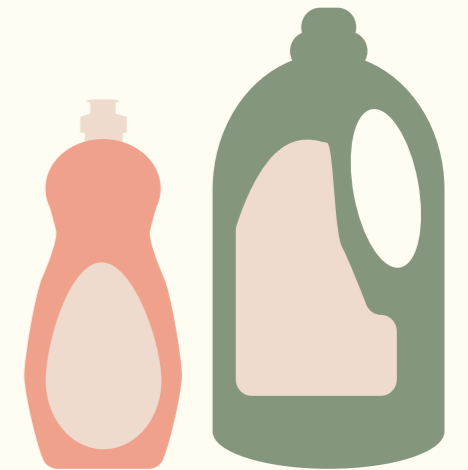
**Produits laitiers**



**Viandes & volailles**



**Produits d'épicerie**



**Non alimentaire**

# Nos partenaires & distributeurs

Manger Bio Sud Ouest s'appuie sur un réseau de partenaires et d'experts pour accompagner à l'intégration de produits bio dans vos cantines.

**Notre ambition est de construire un modèle de distribution vertueux, durable, réunissant l'ensemble des parties prenantes, de la fourche à la fourchette.**

Nous travaillons continuellement avec un réseau d'experts, pour :

- Proposer une offre de grande qualité
- Sécuriser nos approvisionnements
- Conseiller au mieux nos clients
- Rester au plus près des producteurs et filières du territoire

## on se soutient

### Le réseau Manger Bio

L'association MBIM fédère un ensemble de plateformes « bio locales » orientées sur le secteur de la restauration collective.

[mbim.fr](http://mbim.fr)

### Interbio Nouvelle Aquitaine

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine a pour mission principale d'accompagner les projets de développement des opérateurs biologiques régionaux, d'assurer la structuration et la promotion de la filière biologique et de ses producteurs et d'appuyer son essor.

[interbionouvelleaquitaine.com](http://interbionouvelleaquitaine.com)

### Les pieds dans le plat

Groupe de formateurs bio initiés par la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et par l'Institut de Formation de l'environnement (IFORE) suite à la loi du Grenelle de l'environnement, le collectif vise à fédérer d'avantages d'acteurs autour de la nutrition biologique dans la restauration collective.

[collectiflespiedsdansleplat.fr](http://collectiflespiedsdansleplat.fr)

### Régal Nouvelle Aquitaine

Le RÉGAL a pour but de rassembler l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire de la Nouvelle-Aquitaine afin de contribuer à la déclinaison, aux niveaux régional et local, de l'objectif du Pacte national, de diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

[reseau-regal-aquitaine.org](http://reseau-regal-aquitaine.org)

### Un plus bio

L'association Un Plus Bio est née en 2002 pour favoriser l'introduction d'une alimentation biologique et durable en restauration collective.

[unplusbio.org](http://unplusbio.org)

### Bio d'Aquitaine

Bio d'Aquitaine est une association, créée par et pour les agriculteurs, qui aide depuis plus de vingt ans au développement de l'agriculture biologique en Aquitaine.

[bio-aquitaine.com](http://bio-aquitaine.com)



# Nos offres dédiées à la restauration

(hors marchés publics)



## Livraison directe fournisseur

*Vos produits sont acheminés directement depuis nos adhérents vers votre restaurant.*

### Un franco et délai de commande par gamme de produit

Viandes : 50 kg, 7 jours

Produits laitiers : 50 kg, 7 jours

Fruits & Légumes : 80 kg, 2 jours

4<sup>e</sup> gamme : 50 kg, 4 jours

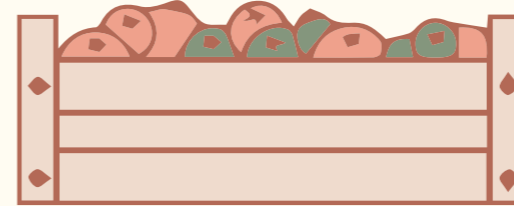
Gamme Biocoop Restauration : 100 kg

### Livraison

Du lundi au vendredi  
(selon destination)

### Avantages

- ✓ Plus de réactivité
- ✓ Un maximum de fraîcheur
- ✓ Une facturation unique
- ✓ 6% de remise sur toute la gamme



## Livraison multi-produits

*Notre offre complète vous est livrée dans votre restaurant.*

### Un franco unique

350 € pour l'ensemble  
de notre gamme

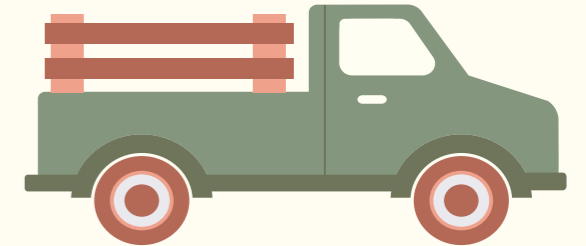
10 jours maximum  
de pré-commande pour l'ensemble  
de la gamme

### Livraison

Du lundi au vendredi

### Avantages

- ✓ Un transporteur unique
- ✓ De petites commandes
- ✓ Une facturation unique



## Enlèvement plateforme

*Vous venez directement enlever votre marchandise sur notre entrepôt.*

### Un franco unique

150 € pour l'ensemble  
de notre gamme

10 jours maximum  
de pré-commande pour l'ensemble  
de la gamme

### Enlèvement

Du lundi au vendredi  
à Damazan (47)

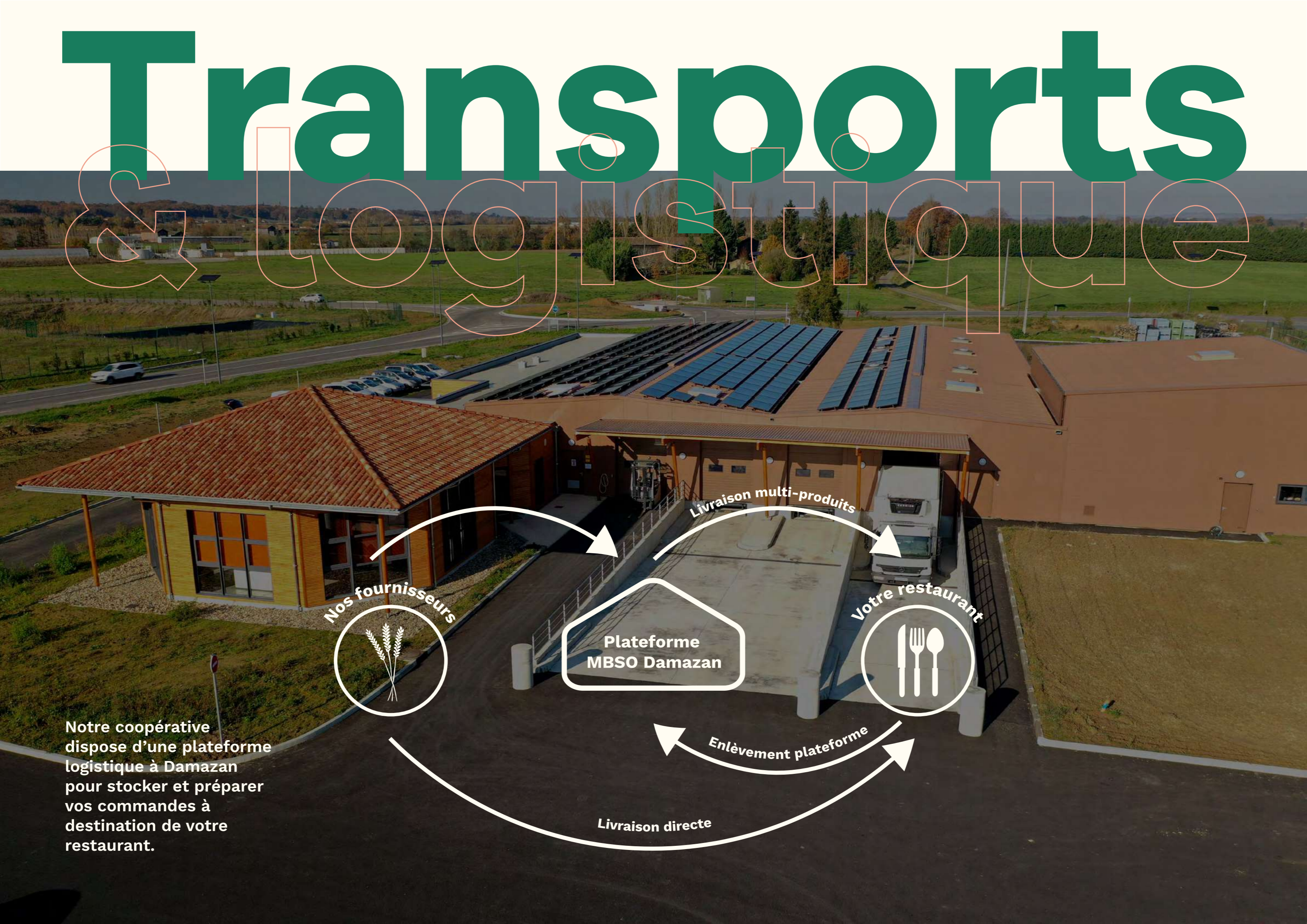
### Avantages

- ✓ Un petit prix
- ✓ De petites commandes
- ✓ Une facturation unique
- ✓ 6% de remise sur toute la gamme



# Transports

# Logistique



Nos fournisseurs



Livraison multi-produits

Votre restaurant



Plateforme  
MBSO Damazan

Enlèvement plateforme

Livraison directe

Notre coopérative dispose d'une plateforme logistique à Damazan pour stocker et préparer vos commandes à destination de votre restaurant.



# Transports & Logistique

## Optimisation du transport et concentration des livraisons

MBSO dispose depuis 2020 d'un véhicule frigorifique (norme Euro 6) permettant de réaliser ses propres livraisons en Gironde et dans le Lot-et-Garonne.

Nous travaillons également avec des spécialistes du transport pour acheminer vos produits.

**Notre transport est optimisé pour réduire l'empreinte carbone.**

Nos différentes offres, sur mesure, permettent également de limiter les déplacements et de limiter les effets indésirables du transport routier.

Nous exigeons de nos transporteurs des cahiers des charges stricts en matière de développement durable, avec notamment l'utilisation de camions de transport répondant à minima aux normes Euro 5, et des stages d'éco-conduite.

## Optimisation des palettes

Nous travaillons à palettiser l'ensemble de nos commandes pour réduire les quantités d'emballage et faciliter la manutention.

Nous développons également l'utilisation de palettes Europe plastique, car elles ne nécessitent aucun traitement et sont fabriquées entièrement à partir de matière recyclée. **La palette plastique est écologique et résistante.**

## Diminution des emballages & des papiers

Nous travaillons avec l'ensemble de nos fournisseurs et adhérents pour **réduire et améliorer nos emballages** tout en préservant la qualité et la sécurité du produit.

MBSO travaille depuis 2016 uniquement avec des papiers recyclés. MBSO souhaite diminuer ses impressions papiers en favorisant l'usage d'outils numériques.

Ainsi, l'ensemble des catalogues, visuels et fiches techniques sont disponibles pour les clients MBSO sur notre site marchand ([mangerbiosudouest.mbim.fr](http://mangerbiosudouest.mbim.fr)).

## Covoiturage

Nous encourageons notre équipe à **la pratique du covoiturage**, notamment lors des déplacements domicile/ bureau. Le covoiturage permet de réduire le nombre de voiture sur les routes, et par là même les embouteillages et les émissions de gaz à effet de serre.

## Transport en caisses consignées

Depuis 2019, nous avons mis en place un système de distribution en caisses plastique consignées, qui sont réutilisées après chaque livraison. **Finis les suremballages et films plastique.**

# Gaspillage & invendus

RIEN NE SE PERD, TOUT SE CRÉE, TOUT SE TRANSFORME

Parce que la question des invendus et du gaspillage alimentaire font, selon nous, partie intégrante des solutions pour une transition écologique, nous sommes aussi engagés sur ces thématiques.



## Gestion optimale des stocks

Manger Bio Sud Ouest construit un lien direct entre la demande des restaurants et la production de ses adhérents.

Cette organisation nous évite de gérer d'importants volumes de stocks, ce qui limite considérablement nos risques de pertes, donc de gaspillage.

## Une offre adaptée

Afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire, nous proposons aux établissements des fruits calibrés avec une taille adaptée à la clientèle.

Ainsi, nous orienterons par exemple les établissements scolaires sur la consommation de pomme 95/115g plutôt que 115/135g afin que l'ensemble du fruit soit consommé par les élèves.

## Des partenariats intelligents

Afin d'éviter la perte ou la destruction de produits destinés à notre clientèle, nous avons noué un partenariat avec l'association VRAC de Bordeaux, en offrant des prix avantageux sur certains produits disponibles sur notre plateforme.

Cette association se donne pour mission d'ouvrir un accès à des produits de qualité à des personnes issues de quartiers populaires.

## Des engagements volontaires

Nous sommes par ailleurs signataires de la charte Régale Nouvelle-Aquitaine, du réseau CREPAC, symbolisant notre volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire.





Travailler

**Avec nous**





## Benjamin Labelle

### Directeur

Pilotage de la stratégie et du développement de la coopérative. Définition de l'offre et des circuits de distribution. Analyse commerciale et financière.

Tel : 06 95 01 85 37  
blabelle@mangerbiosudouest.fr



## Morgane Roger

### Assistante commerciale et administrative

assure la gestion des commandes, le contact avec les clients, les fournisseurs et les transporteurs au quotidien

Tel : 06 14 19 57 47  
commandes@mangerbiosudouest.fr



## Nathalie Besson

### Commerciale

en charge de la prospection clients et de l'accompagnement clients

Tel : 06 95 18 00 40  
commercial@mangerbiosudouest.fr



## Jean-Michel Sauret

### Livreur

au volant de notre petit camion chaque matin pour vous déposer de savoureux produits bio.

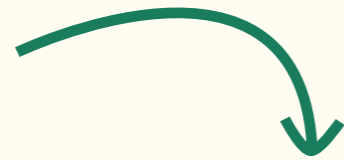
Tel : 06 95 14 27 84  
transport@mangerbiosudouest.fr

# Notre équipe



# Commandes & Livraisons

## Passez commande en ligne



The screenshot shows the Manger Bio Sud Ouest website interface. At the top, there's a navigation bar with 'LABELLE BENJAMIN', 'Accueil', 'Mon panier', 'Ma liste', and 'Déconnexion'. Below that, there are buttons for 'Nos Produits', 'Produits Blocoop', and a search bar. A main navigation menu includes 'ACCUEIL', 'QUI SOMMES NOUS?', 'LES PRODUITS BIO', 'COMMENT ÇA MARCHE?', 'CALENDRIER DE SAISONNALITÉ', and 'CGV'. The main content area displays a list of 1392 products, with a sub-menu for 'Produits Blocoop' and 'Epicerie'. A table lists products with columns for 'Ref.', 'Désignation', 'Prix HT', 'Quantité', and 'Montant'. The 'Mon panier' section on the right shows 4 articles, a total weight of 16.75 kg, and a total HT of 171.07 €. There are buttons for 'Passer la commande' and 'Détail'. Below the cart, there are sections for 'Date de livraison', 'Offre commerciale', and 'Préférences'.

Ref.	Désignation	Prix HT	Quantité	Montant
<b>BIOCOOP RESTAURATION</b>				
BY1005	Abricot sec n°2 Turquie 250g 250 g (x12)	4.20 €	1	250 g 4.20 €
MA8005	Boulgour gros 1kg 1 kg (x6)	3.02 €	0	
JM1134	Chapelure blé 200g Boites 200 g (x6)	2.08 €	0	
CP0002	Confiture abricot 370g Pots 370 g (x6)	3.11 €	0	
CP0001	Confiture fraise 370g pots 370 g (x6)	3.40 €	0	
AL0080	Coquillotte blanc 1kg 1 kg (x6)	2.52 €	0	
LG1961	Corri flakes nature 500g 500 g (x6)	3.48 €	0	
LM4002	Coulis de tomate 350g Pots 350 g (x12)	1.85 €	0	
MP0020	Farine de blé T65 2.5kg 2.5 kg (x4)	3.73 €	0	

### Comment passer commande ?

- **En ligne**, directement sur notre site : [mangerbiosudouest.mbim.fr/](http://mangerbiosudouest.mbim.fr/)
- **Par téléphone** : 06 14 19 57 47
- **Par mail** : [commandes@mangerbiosudouest.fr](mailto:commandes@mangerbiosudouest.fr)
- **Par fax** : 09 57 77 14 48

### Délais de pré-commande

- **Pour les yaourts** : 10 jours, la production est programmée le jour de la commande.
- **Pour les viandes** : 15 jours, les animaux sont abattus selon les commandes.
- **Pour les fruits et légumes** : A pour D, sachant que les caprices climatiques peuvent faire varier la disponibilité des produits Sud Ouest.
- **Pour l'épicerie** : en A pour C si nous avons les produits en stock, sinon en 7 jours.

### Conditions de livraison

Les conditions de livraison peuvent varier suivant la localisation et le type de transit :

- **En direct fournisseurs et adhérents** : du lundi au vendredi, de 6h à 11h. Des plans de transports sont adaptés selon les transporteurs affiliés, suivant la gamme de produits.
- **Plateforme MBSO à Damazan** : du lundi au vendredi, de 6h à 11h.

#### Commande en urgence

En cas de demande en urgence, nous vous proposons une commande possible en A pour C sur les produits que nous avons en stock.

#### Problème de livraison

Si un problème de livraison se présente, nous nous engageons à vous remplacer les produits à l'identique le lendemain si nous les avons en stock ou à vous les faire envoyer directement depuis le fabriquant.

#### Modalités de facturation

Les factures sont envoyées par mail le jour de la livraison. Les règlements sont exigés à 30 jours par virement bancaire ou par chèque.



# Venez à notre rencontre !

## Visites d'exploitations

Nous vous offrons la possibilité de faire des visites sur nos sites de production ou de faire des journées pédagogiques chez nos éleveurs avec visite des exploitations et sensibilisation à l'agriculture biologique.



## Animations commerciales

Pour faire découvrir nos produits, nous proposons des animations dans votre restaurant. Ces événements associent généralement un producteur et un référent commercial membres de notre réseau.



## Réunions d'échange

Nos portes vous sont ouvertes pour découvrir notre modèle de distribution et rencontrer notre équipe et producteurs associés.





# Ils parlent

## Restaurant scolaire de Mussidan (24)

*« Le restaurant scolaire de Mussidan est depuis quelques années centrées sur une alimentation bio. Aujourd'hui, nous sommes à 80% bio sur l'ensemble des repas servis. Pour en arriver là, il a fallu que de nombreux critères soient réunis. Tout d'abord une volonté des élus et des personnels, et aussi des fournisseurs sérieux qui proposent des produits de qualité. C'est le cas de MBSO. Cela fait 2 ans que nous travaillons avec eux et nous sommes entièrement satisfait de la qualité des produits et du relationnel mis en place avec eux. Si nous arrivons à tenir nos objectifs c'est aussi en parti grâce à eux. »*

**Laurent et Serge,**  
Cuisiniers du Restaurant Scolaire du Mussidan

## Cuisine Centrale de Libourne (33)

*« MBSO est notre fournisseur exclusif pour les céréales bios. Grâce aux échanges réguliers nous arrivons à trouver le bon produit au bon moment. Grâce à notre collaboration nous avons reçu le label Territoire Bio Engagé. »*

**Jean SUHAS,**  
Directeur de la Cuisine Centrale de Libourne

## Cuisine Centrale de Talence (33)

*« La relation avec MBSO va au-delà d'une relation purement commerciale, c'est aussi un partenariat pour voir ensemble l'évolution des besoins en restauration collective, en terme de produits et de filière. Ce travail permet aussi de travailler longtemps à l'avance les commandes de produits afin d'être certain d'avoir la quantité et la qualité le jour de la livraison. Par exemple, sur la viande de bœuf, si j'ai besoin de 330 kg, en commandant 1 mois à l'avance cela permet au producteur de réserver ses bêtes pour l'abattage et transformation. De même sur les yaourts. Cependant, le partenariat est en évolution constante car il faut trouver l'adéquation coût du bio et possibilité d'achat de la cuisine. »*

**Dominique LEGA,**  
Directeur de la Cuisine Centrale de Talence

# de nous



**manger**  
**bio**  
sud ouest

MANGER BIO SUD OUEST SCIC S.A.  
Capital 30 200€  
R.C. AGEN  
Siret 539 304 253 000 13  
Avenue de la confluence 47160 Damazan

[infos@mangerbiosudouest.fr](mailto:infos@mangerbiosudouest.fr)  
[mangerbiosudouest.fr](http://mangerbiosudouest.fr)

06 95 01 85 37  
09 70 92 22 58  
fax. 09 57 77 14 48