

Vrai ou Faux sur la bio ?

Le bio est-il plus cher ?

Vrai et faux : certains produits sont plus chers car la qualité a un prix. Pour maîtriser son budget il faut consommer et cuisiner autrement. Les quantités achetées sont à recalculer à la baisse car il y a plus de rendement !

"Biocal" est-il un nouveau mot ?

Vrai et faux : c'est une contraction de bio et local. Nos producteurs sont tous bio et de notre territoire. Pour tout dire ce mot n'est pas dans le dico...

Bio VS local ?

Faux : attention ce sont deux notions différentes ! L'agriculture bio est un mode de production certifié et un signe officiel de qualité. Le local est une notion qui renvoie à une proximité non définie dans l'espace. Il n'existe pas de contrôle de qualité.

Un nouveau mode de distribution ?

Vrai : nous sommes dans un circuit de proximité qui permet à la bio d'être plus accessible pour le restaurant collectif, avec une rémunération juste pour le producteur ; créant ainsi une économie sociale de proximité pour notre territoire.



En travaillant avec Manger Bio Restauration

- ✓ Vous participez à la préservation de l'environnement
- ✓ Vous faites fonctionner l'économie locale et solidaire
- ✓ Ensemble nous créons du lien social en étant acteur de notre territoire

nous contacter



Manger Bio Restauration

12 rue Frédéric Mistral, 87000 Limoges

05 55 31 86 88

contact@mangerbiorestauration.fr

www.mangerbiorestauration.fr



La solution professionnelle
pour votre approvisionnement

en produits

bio et locaux !



MANGER BIO RESTAURATION, PLATEFORME SPÉCIALISÉE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Créée en 2007 par un groupe de producteurs bio du Limousin, Manger Bio Restauration c'est aujourd'hui :

4 salariés dont
2 à temps plein

40 fournisseurs
locaux

9 familles
de produits

70 restaurants
collectifs
approvisionnés

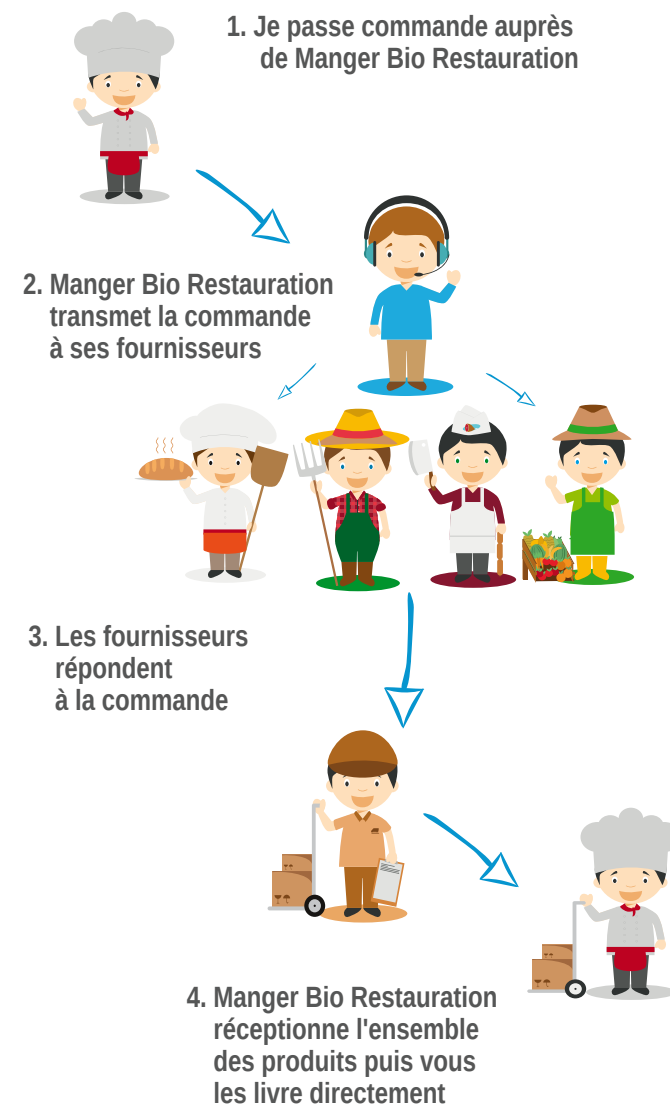
Une offre diversifiée

Notre catalogue propose une gamme complète pour introduire des produits bio régulièrement ou établir des menus 100% bio :

- Fruits et légumes frais
- Viandes et charcuterie
- Produits laitiers
- Pains
- Épicerie : légumes secs, condiments, céréales, boissons, farine, sucre, etc.
- Surgelés et conserves

Nous travaillons avec des producteurs, des agriculteurs, des maraîchers, des éleveurs, des boulangers, des groupements de producteurs (GAEC) ainsi que des transformateurs bio et locaux.

TRAVAILLER AVEC LE COLLECTIF MANGER BIO RESTAURATION COMMENT CA MARCHE ?



Nos engagements



Une offre complète
de produits bio dédiée
à la restauration collective



Une offre bio et locale



Une démarche simple
Un interlocuteur pour l'ensemble
du collectif de producteurs



Un service professionnel

Le bio c'est :

- Une production est bio par une certification officielle et indépendante.
- Des produits frais, cueillis à maturité et qui ont du goût !



Manger bio, pourquoi ?

- Préserver notre région et notre environnement.
- Privilégier notre économie locale.
- Être acteur de votre territoire.
- Déguster des produits frais et cueillis à maturité.
- Manger des produits sans OGM.

