

Communiqué de presse

La restauration collective bio et locale au MIN de Nantes

Le 5 juin, une quinzaine d'acheteurs de restauration collective se sont immergés dans la logistique professionnelle des produits bio et locaux

Mercredi 5 juin, alors que la flamme olympique traverse l'est de Nantes Métropole, une quinzaine d'acheteurs de restauration collective scolaire et santé ont été accueillis à Rezé par le MIN de Nantes pour célébrer leur « Printemps bio pour les Pros ».

Les participants qualifiés ont notamment compté : Des représentants de la Région Pays de la Loire, du Département de Loire-Atlantique, de la Ville de Nantes, des communes de Nantes Métropole, des hôpitaux de la région, de la restauration scolaire privée.

Au programme : visite des locaux de l'entreprise Provinces Bio basée au MIN de Nantes et table ronde entre acheteurs, fournisseurs et logisticiens.

Plusieurs messages phares ressortent de ces échanges très riches :

- } Les participants s'accordent sur la nécessité de prendre le temps de rencontrer et référencer les fournisseurs locaux. C'est une étape incontournable pour réussir son approvisionnement bio local en restauration collective.
- } L'offre agricole de Loire-Atlantique facilite l'accès à une gamme large de produits bio locaux, en particulier viandes, produits laitiers, et fruits et légumes.
- } Le partenariat entre la plateforme de producteurs Manger Bio Pays de la Loire et l'entreprise Provinces Bio rend disponibles les produits bio locaux tout en limitant les émissions de Gaz à Effet de Serre.

Les acheteurs présents sont repartis armés des références et des contacts pour réussir la préparation de leurs futurs marchés.

