



Loi Egalim 2¹ en restauration collective

Proxidelice, le distributeur alimentaire bio et local qui challenge les multinationales du secteur

Pour répondre aux objectifs ambitieux de la loi Egalim 2, Proxidelice, fondé en 2013 à Toulouse, est un distributeur spécialisé dans les références alimentaires 100% qualité destinées exclusivement à la RHF en produits bio, locaux et SIQO.

La société fournit actuellement plus de 1 175 sites de restauration collective (établissements scolaires, centres de santé, restaurants d'entreprises et administratifs), ce qui représente 574 000 repas par an. Afin d'accompagner au mieux ses clients, Proxidelice a recruté 10 salariés entre septembre 2021 et janvier 2022, doublant ainsi ses effectifs. L'entreprise enregistre déjà une progression de 30% de son activité en janvier 2022, en comparaison de janvier 2021. La direction ambitionne de multiplier par 2,5 son chiffre d'affaires, soit un atterrissage à 2,5 M€ de CA d'ici à la fin de l'année 2022.

Proxidelice, des menus bio, locaux, de qualité et équilibrés

Des ingrédients bruts aux recettes élaborées, Proxidelice propose plus de 3 500 références en frais, sec et surgelé, toutes *made in France*. Il s'agit du seul opérateur en France à ne proposer que des produits locaux, des produits bio et/ou des produits sous signe officiel de qualité à destination du marché de la RHF : viandes, poissons, légumes, fruits, produits laitiers, épicerie...

L'offre 100% Egalim « Délicieusement Simple » de Proxidelice est une proposition de menus sur-mesure et clé en main. Chaque menu est étudié pour apporter tous les nutriments nécessaires à l'organisme et notamment 40 % des apports énergétiques pour le repas du midi selon les âges de la population : maternelle & primaire, collège, lycée, adultes et maison de retraite.

Les équipes des cuisines collectives reçoivent ainsi les bonnes quantités d'ingrédients qu'elles n'ont plus qu'à cuisiner et accommoder.

« Notre diététicienne prend en compte de nombreux paramètres selon l'âge des personnes, la saisonnalité et disponibilité des produits, leur association, et va même jusqu'à prévoir des repas avec plus d'apports protéiniques pour les établissements scolaires situés en zone d'éducation prioritaire. Nous proposons ainsi 5 cycles de 6 à 8 semaines par an, avec à chaque fois 2 à 3 offres en bio, en produits locaux, en menu Egalim (produits locaux et bio), sans oublier le menu végétarien hebdomadaire mis en place depuis le 1^{er} novembre 2019. Le tout avec un rapport qualité/prix à l'arrivée très intéressant, proche des budgets de repas conventionnels grâce aux quantités commandées.

Outre les cantines scolaires, nos offres s'adressent également aux établissements de santé, les restaurants d'entreprise ainsi qu'aux administrations. »

explique Serge Atia, CEO de Proxidelice, travaillant depuis plus de 20 ans dans ce secteur.



Serge Atia, CEO de Proxidelice Crédit
Photo Lydie LECARPENTIER

Les références proposées par Proxidelice sont produites ou transformées dans des périmètres situés jusqu'à 250 km des lieux de commande ou de consommation partout en France métropolitaine.

Certaines de ces références sont des recettes appartenant au patrimoine culinaire national comme la choucroute, le cassoulet, le bœuf bourguignon, la blanquette de veau, le gratin dauphinois, la quiche lorraine...

« Egalim remet au centre des débats les prérogatives d'une meilleure rémunération des agriculteurs en leur assurant des débouchés commerciaux locaux et régionaux. Car jusque-là, il faut savoir que 70% de la viande consommée en RHF était d'import. Il était temps de prioriser les circuits courts, locaux, de favoriser les exploitations bio et les produits sous signe officiel de qualité, afin d'améliorer le bien-être animal et les modes de production, plus extensifs.

De plus, l'affichage de l'origine de la viande en restauration commerciale, rendu obligatoire depuis janvier 2022, va obliger les restaurateurs à acheter des viandes françaises.

Ce n'est pas un hasard d'être implanté à Toulouse, au cœur de l'Occitanie qui est la première région en termes d'exploitations agricoles bio et de productions sous signe qualité, les SIQO. Nous souhaitons faire (re)découvrir les produits régionaux et artisanaux tout en mettant un point d'honneur à fournir des ingrédients de grande qualité grâce à nos 300 agriculteurs partenaires. »

Proxidelice, une approche pédagogique du champ à l'assiette !

Proxidelice a conçu plusieurs supports d'information afin que les convives de la restauration collective puissent en savoir plus sur la qualité et provenance des produits qu'ils consomment.

« Dès le départ nous avons conçu des outils pédagogiques comme des serviettes en papier recyclé et encre biodégradable, des sets de plateaux, des affiches et des chevalets de table, qui expliquent l'origine des ingrédients, comment ils sont produits, et leur impact environnemental. Nous mettons aussi en avant dans notre argumentaire la meilleure rémunération des agriculteurs grâce au dispositif que prévoit la loi Egalim 2.

Cela a toujours été important pour nous d'avoir cette démarche didactique car nos produits font la différence dans l'assiette, et si on ne le signale pas aux convives, ils ne peuvent pas le savoir. Or, les Français sont de plus en plus soucieux de leur alimentation, et en restauration collective, l'information sur la provenance et composition des repas n'est pas toujours disponible.

Nos collaborateurs sont engagés dans notre démarche et travaillent sur des quizz pour les enfants et adolescents, et réalisent même des visites d'exploitations agricoles avec les écoles afin de sensibiliser les plus jeunes au bien manger ! »



Proxidelice, des valeurs et un engagement RSE forts

L'offre Proxidelice permet aux clients partout en France métropolitaine de bénéficier en une seule livraison de l'ensemble des denrées alimentaires nécessaires à la réalisation des menus. Un gain de temps et une logistique simplifiée avec un coût transport maîtrisé !

« À la naissance de ma fille en septembre 2000, on était en pleine crise de la vache folle. Avec ma femme, nous n'avions pas confiance dans la nourriture qu'on donnait aux enfants à la crèche. D'un besoin de parent, j'ai créé la première entreprise de France à ne proposer que du bio pour la restauration collective.

Pour garantir la qualité de nos produits, nous veillons particulièrement à l'engagement de nos fournisseurs et producteurs sur le développement durable. Chaque fournisseur est sélectionné notamment pour sa démarche éco-responsable selon des critères précis, tels que les certifications, normes ISO, engagement développement durable, etc. Nous vérifions régulièrement qu'ils respectent leurs engagements. Nous travaillons à réduire notre impact environnemental. L'objectif est de pérenniser ces efforts et pour cela nous mobilisons l'ensemble de nos parties prenantes. »

1 <https://agriculture.gouv.fr/infographie-egalim-1-la-loi-agriculture-et-alimentation>

2 Un décret du 23 avril 2019 précise les labels et les certifications pouvant être utilisés dans le cadre du décompte de cet objectif qualitatif

À propos de Proxidelice

Fondé à Toulouse en 2013, Proxidelice est un grossiste alimentaire spécialisé dans les références alimentaires 100% qualité destinées exclusivement à la RHF en produits bio, locaux et SIQO. L'entreprise compte 20 salariés et a réalisé 1 M€ CA en 2021.

Proxidelice fait partie de l'Accélérateur PME BPI France ainsi que du Réseau Entreprendre.

www.proxidelice.fr