

Présentation de la structure - 06 novembre 2024



# L'historique



2018

2019

2020

2021

2022

2023

2024

- Projet initié dans le Jura
- Agrandissement du périmètre d'appro à la Franche-Comté puis à la BFC
- Réponse à un premier appel d'offre dans l'Yonne
- Recrutement d'un salarié en 2019 pour créer l'association et faire un premier benchmark

- Janvier 2020 : Lancement de l'activité commerciale
- 50 000€ de CA
- 47 clients
- 32 producteurs

- Constitution de la SCIC
- Juillet 2021 : location de 100m2 de stockage frigo
- 370k€ de CA
- 76 clients
- 50 producteurs

- 1,5 ETP
- Novembre 2022 : dépôt de la SCIC et intégration de 18 associés
- 870k€ de CA
- 170 clients
- 65 producteurs
- 270T de marchandise commercialisé

- 3 ETP
- 1,4m€ de CA
- 200 clients
- 34 associés
- Agrandissement de l'espace de stockage
- Développement de filières

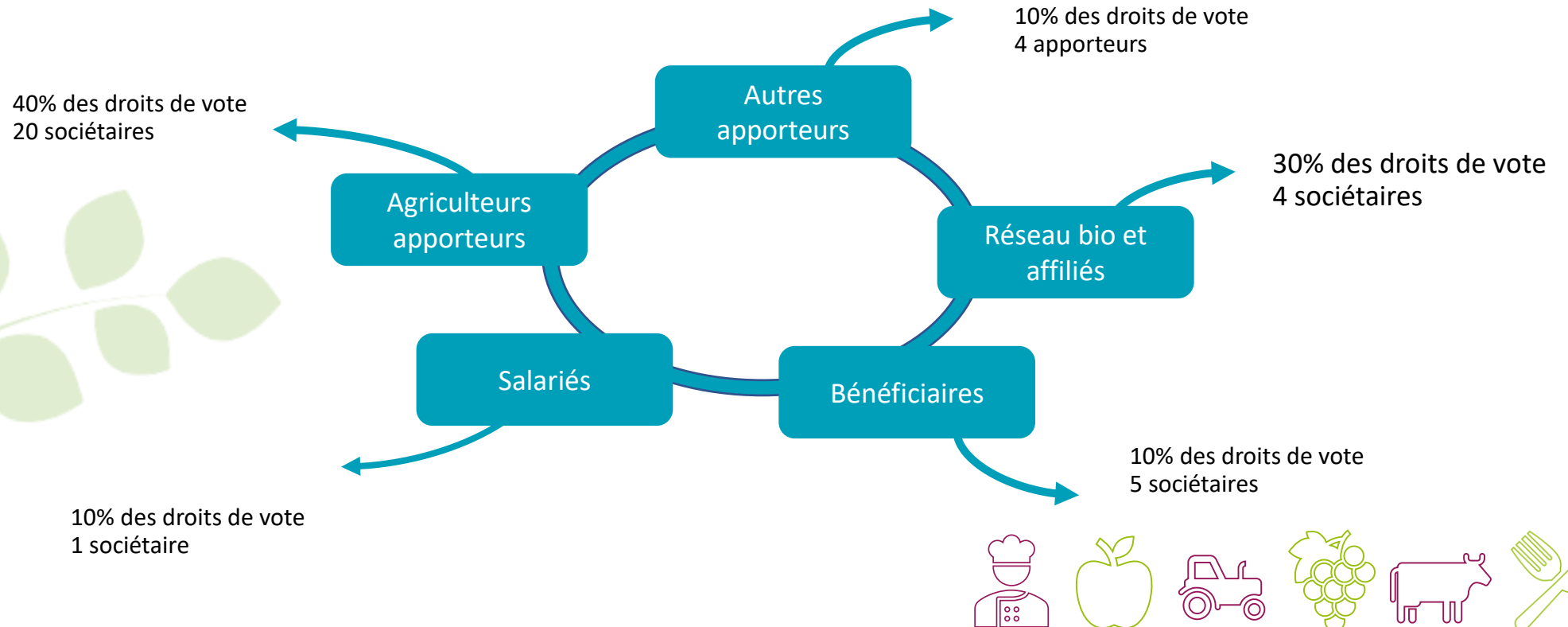
- Embauche d'un 4<sup>e</sup> salarié
- Estimation +20% de CA
- Fournisseur de l'ensemble des cuisines centrales publiques de BFC





# La gouvernance

- Une gouvernance démocratique : une personne = une voix
- Des producteurs maîtres de leur outil de commercialisation : un vote pondéré à 70%
- Une implication des bénéficiaires





## Les missions

UN OUTIL PAR LES PRODUCTEURS POUR LES PRODUCTEURS

(Ré)établir une connexion entre les agriculteurs bio de la région et les restaurants collectifs

### Les missions

- Concevoir des débouchés pérennes et rémunérateurs pour les producteurs
- Proposer une offre complète de produits bio locaux aux restaurants
- Faciliter la commercialisation entre producteurs et acheteurs

60  
fournisseurs  
bio régionaux

+200  
clients

+300 produits  
bio locaux

Un entrepôt  
frigo

4 salariés

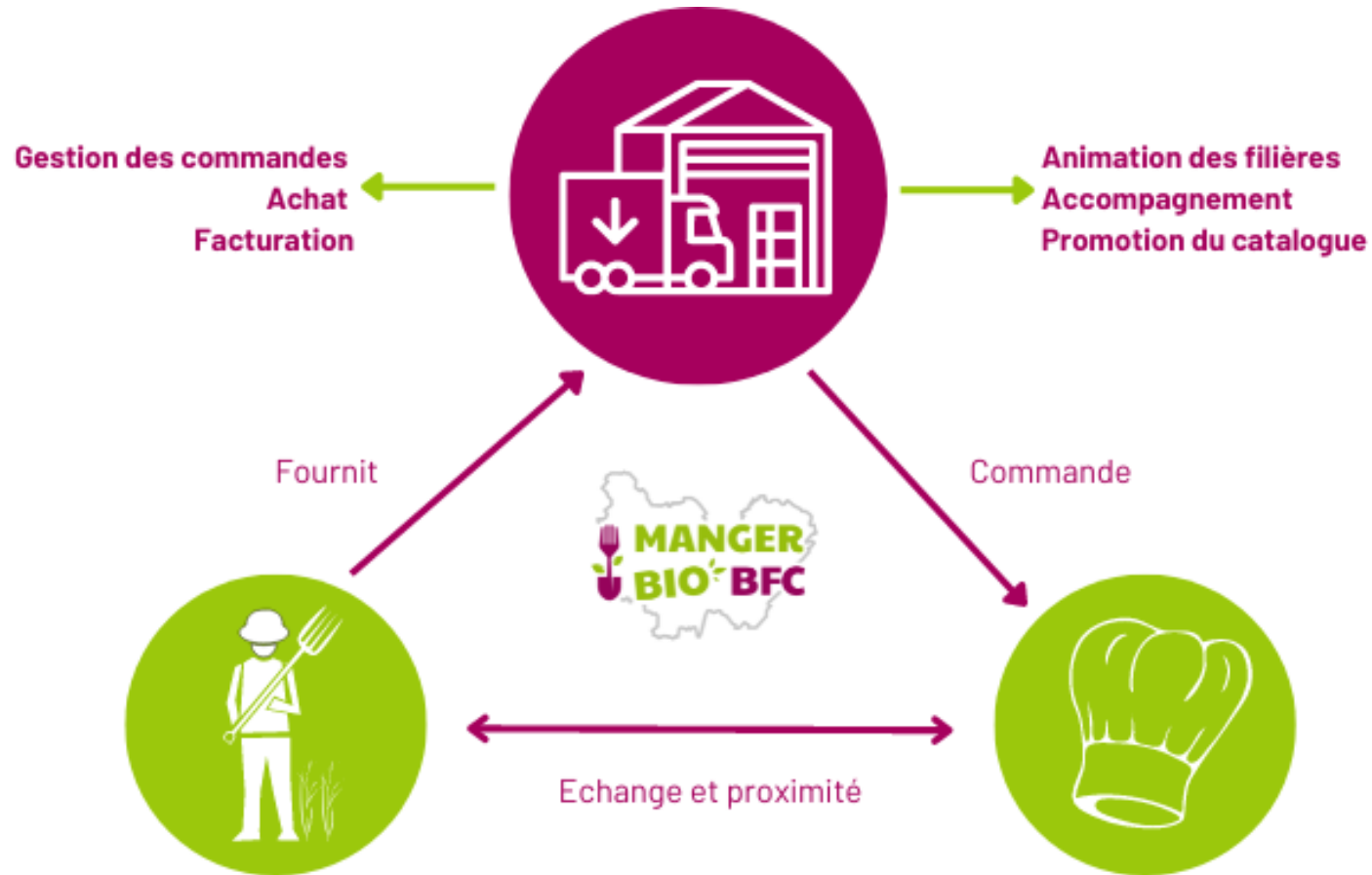


Plateforme à Dijon





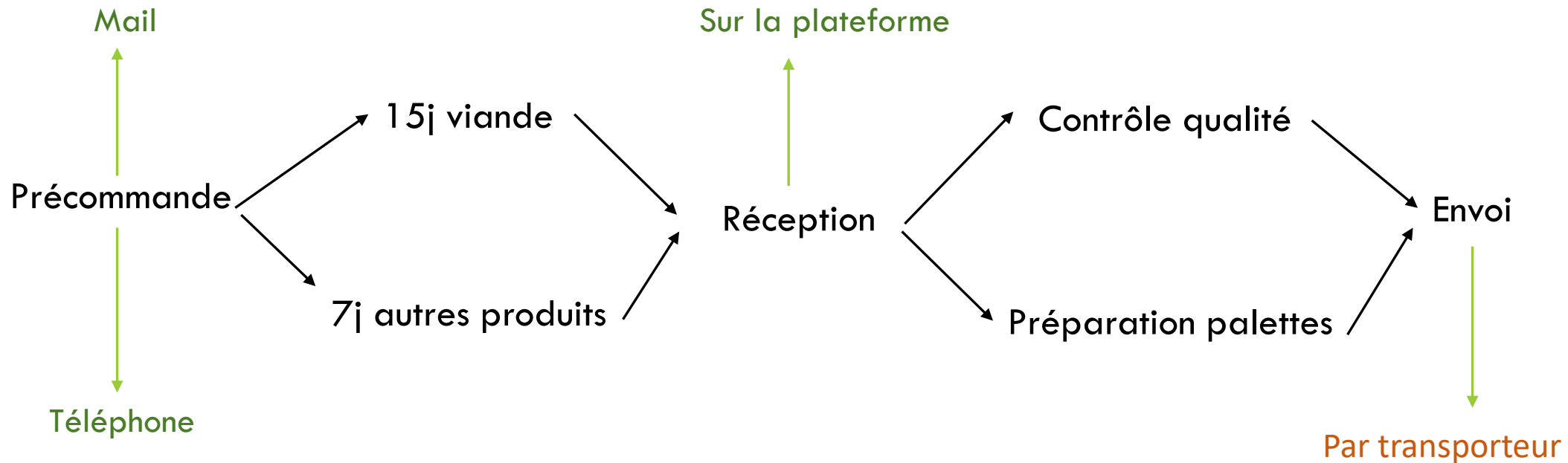
# Le fonctionnement





## Le service

- Un catalogue de +300 références
- +1000 références complément de gamme
- Un seul interlocuteur de la commande à la facturation
- Une connaissance fine des producteurs et des produits du territoire
- Un savoir-faire logistique





## Les chiffres clés

Chiffre  
d'affaires



1,5 M€

Salariés



3,5 ETP

Croissance



+36%

Volume



440 T

Dont origine  
Régionale



253T

Producteurs  
locaux

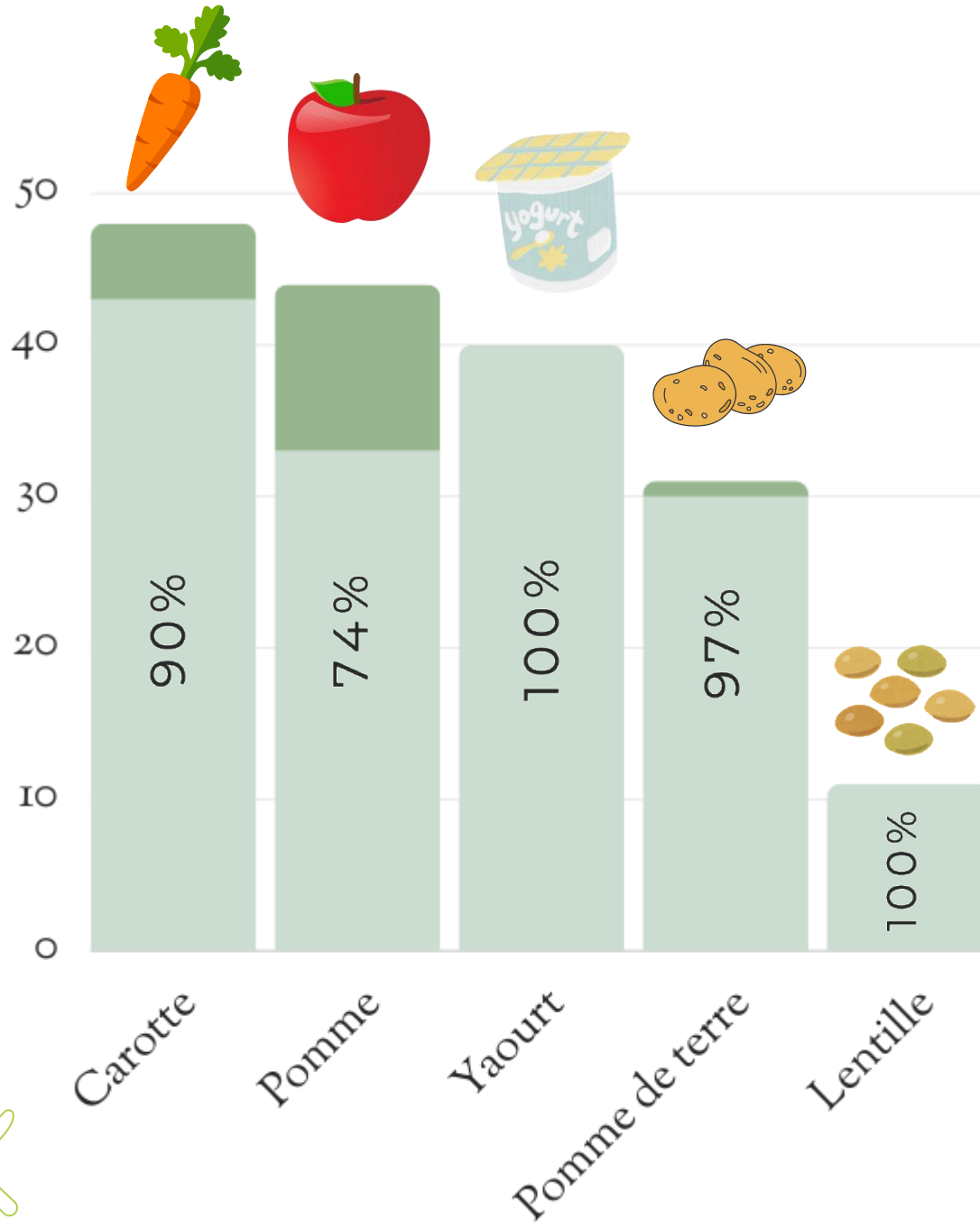
66

+ 756 000€ reversés sur  
les fermes bio de la  
région





# La proximité



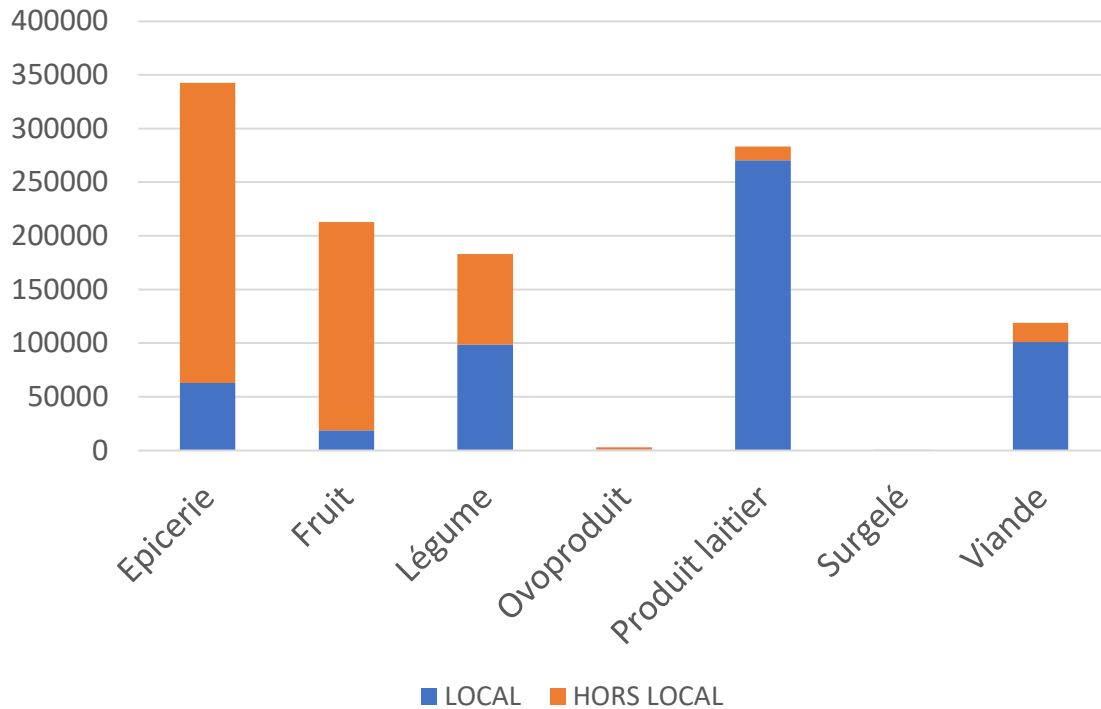
Origine Région  
Origine France





# Répartition du CA par catégorie de produits

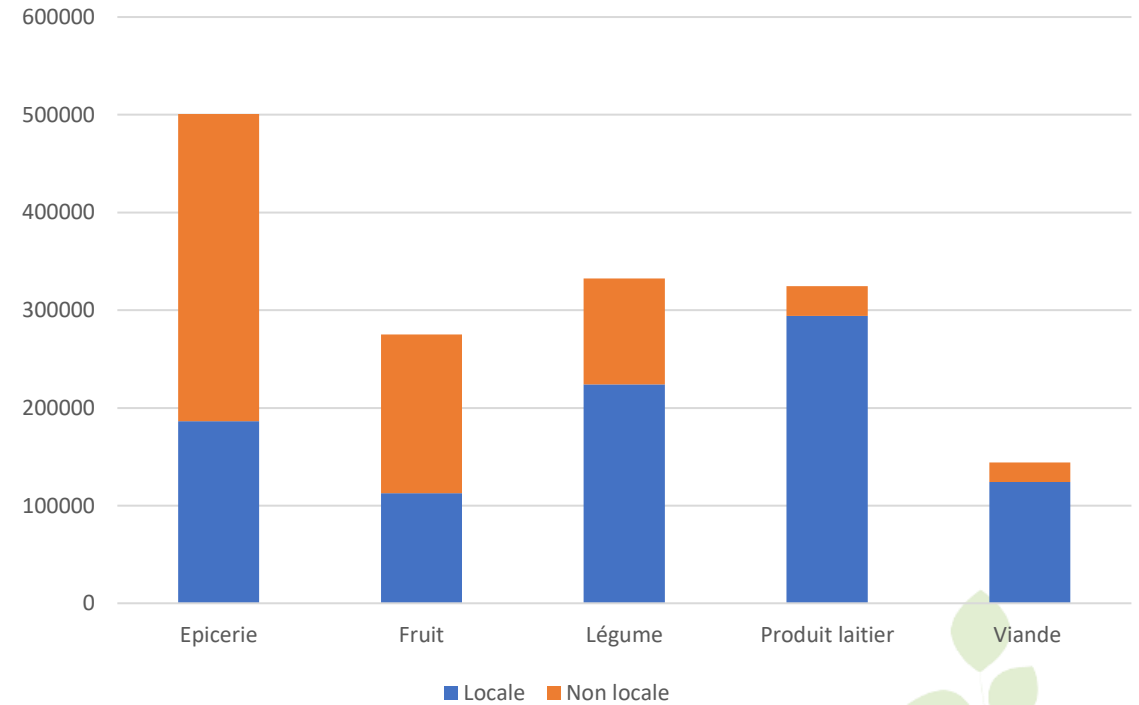
2022/2023



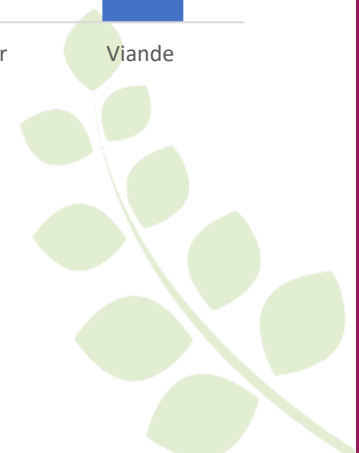
48% de produits locaux



2023/2024



Croissance +36%  
60% de produits locaux





# Les clés pour augmenter la part de bio local dans les assiettes

- Une confiance et un engagement politique fort
- Des marchés pluriannuels pour développer des filières : la sécurisation du débouché est la clé pour le développement de la bio locale
- La co-construction des menus selon les disponibilités locales : maîtrise du coût et garantie d'un appro local
- L'anticipation des commandes

**Allo ? J'ai besoin  
de tomates,  
concombre et  
potimarron dans  
2 jours**



**Allo ? Qu'est-ce  
que vous avez de  
disponible dans  
1 semaine ? Mon  
menu est  
adaptable**



« Crudité de saison »  
« Légumes de saison »  
« Fruit de saison »





## Nos outils

- Une équipe dédiée à :
  - la préparation et contrôle qualité
  - la prise de commande
  - le conseil et l'accompagnement sur la rédaction des menus
  - l'approvisionnement et le conseil producteur
- Un calendrier de saisonnalité pour une vision à l'année des disponibilités
- Un planning d'abattage pour les disponibilités en viandes

*Menu du 17/10 – Collège Champ Lumière  
Selongey (21)*

