



Compte rendu de la table ronde, Jeudi 29 mars 2007 à Poizat

« Mettre en oeuvre une restauration citoyenne avec des produits équitables, biologiques et locaux »

Intervenants

M. Jean Marc Uhry, Maire de Poizat et Vice Président de la Métro en charge du développement durable.

M. Gérard Seigle Vatte, Président de la Chambre d'Agriculture et co-Président de l'ADAYG.

M. Olivier Schulz, Président de l'association Equi'sol.

M. Alain Pilaud, Adjoint aux sports, à l'animation, à la montagne et aux droits de voirie de la ville de Grenoble, Président du MIN de Grenoble.

M. Cédric Denarnaud, Responsable restauration municipale et périscolaire de la ville d'Annemasse.

M. Yves Contreras, PDG de la société de restauration collective Vercors restauration.

M. Jean Marc Charpin, Gestionnaire du collège de la Mure (excusé, expérience présentée par Armelle Buisson, ADABio)

M. Pierre Perroux, Confédération syndicale des familles.

M. Vincent Heid, Responsable des marchés publics à Chambéry
Métropole

De plus en plus de collectivités souhaitent orienter leur offre en restauration vers des produits de meilleure qualité et plus solidaires, en réponse à leurs préoccupations croissantes de « manger sain » et leur volonté d'agir pour un développement plus durable. Or, la consommation des produits équitables, biologiques et locaux, chacun avec leurs spécificités, concourent effectivement à une alimentation plus responsable, plus respectueuse de l'environnement et plus solidaire. D'où le terme développé de « restauration citoyenne » dans le cas d'une introduction de ces 3 types de produits. Et les enjeux sont importants puisque la restauration collective, par les personnes et volumes concernés, peut être un outil au service d'un projet économique, environnemental, social et solidaire.

C'est pourquoi les 3 associations partenaires : l'ADABio (Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique en Isère), l'ADAYG (Association pour le Développement de l'Agriculture dans l'Y Grenoblois) et EQUI'SOL (Association de promotion du commerce équitable en Rhône-Alpes) ont mis en oeuvre un projet de développement d'une restauration collective citoyenne sur l'agglomération grenobloise, avec le soutien de la Métro et du Conseil Régional, et ont organisé, dans ce cadre, cette table-ronde à destination des acheteurs collectifs publics et privés.

L'objectif de cette table-ronde était d'aborder les enjeux d'une restauration citoyenne, de **montrer la faisabilité juridique, opérationnelle et financière** de l'introduction des produits équitables, biologiques et locaux en restauration collective et de **permettre des échanges d'expériences** entre participants. Le nombre important de participants à cette table-ronde a confirmé l'intérêt porté à ce sujet. **75 personnes** se sont déplacées pour représenter leurs communes, intercommunalités, crèches, centres sociaux, collèges, lycées, et sociétés de restauration collective, ou bien des parents d'élèves et fournisseurs de produits bio, locaux et équitables.

Animatrice

Mme Marijke Pols, Association ADAYG



Rhône-Alpes Région

Cette rencontre a débuté par une intervention de Jean Marc Uhry et Gérard Seigle Vatte, qui ont rappelé **les enjeux** d'une telle démarche pour les agriculteurs et les citoyens. Puis les associations organisatrices ont présenté **l'offre existante** et les projets visant à la rendre encore plus adaptée à la demande. Vincent Heid, *Responsable des marchés publics à Chambéry Métropole*, a ensuite rappelé le **cadre réglementaire et les possibilités renforcées par le nouveau code des marchés publics**.

Puis une grande place a été consacrée aux **échanges d'expériences** dont voici une synthèse.

Pourquoi introduire des produits bio, locaux, et équitables ?

Les produits locaux sont les produits cultivés à proximité de la zone de consommation. Cela induit plus de fraîcheur et moins de transports aux impacts négatifs sur l'environnement. Introduire des produits locaux, c'est aussi préserver des espaces verts aux portes des villes et soutenir un tissu économique et social, ce qu'a ainsi souligné M. Abrial, de Vercors Restauration : « il y a une activité qui ne peut pas être délocalisée, ce sont les fermes ! ». D'autre part, pour Alain Pilaud, en privilégiant les circuits courts, cela peut permettre une meilleure traçabilité et donc une plus grande sécurité alimentaire.

Les produits équitables permettent d'obtenir, pour certaines matières premières, des garanties concernant des conditions de production respectant les droits fondamentaux et une juste rémunération des producteurs pour de meilleures conditions de vie. Le commerce équitable favorise l'autonomie collective des producteurs et une gestion durable de l'environnement. L'usage des pesticides est limité et les OGM sont exclus.

Les produits Bio sont la garantie de l'absence d'utilisation de pesticides, engrais de synthèse et OGM, dangereux pour l'environnement et la santé (cancers, troubles de la reproduction). L'agriculture biologique utilise au contraire des solutions alternatives et créatrices d'emploi (telles que le désherbage mécanique, la lutte biologique, les médecines douces..)

A noter qu'il existe des produits à la fois bio et équitables, ou bio et locaux.

L'offre existe et s'adapte

L'offre disponible aujourd'hui est **diversifiée et complémentaire** entre ces 3 types de produits. Avec l'ensemble des 3, il est possible d'introduire toutes les composantes d'un repas. Les grandes caractéristiques de l'offre ont été présentées par les 3 associations partenaires : par Equisol (pour les produits équitables), l'ADABio (pour les produits bio locaux) et l'ADAYG (pour les produits locaux Terres d'Ici) et sont décrites dans le **guide pratique*** qu'elles ont réalisé à destination des acheteurs publics. Plusieurs fournisseurs étaient aussi présents et ont fait part des caractéristiques et de l'évolution de leur offre.

La Scop **Ethiquable**, représentée par M. Rémi Dallant, propose environ 140 références à ce jour, ainsi que des formations et des outils pour mettre en place des animations (sets de table, affiches...). Il a souligné qu'Ethiquable s'adapte en fonction de la demande et qu'aujourd'hui, elle est prête à répondre aux appels d'offre, en terme de conditionnements, délais et prix. Cette réactivité des nouveaux fournisseurs a été relevée par C. Denarnaux.

Pour les produits biologiques, était présent Mathias Sportis, de **Manger Bio Isère** - groupement de producteurs bio spécialisé dans l'approvisionnement des restaurants collectifs isérois en produits bio les plus proches de l'établissement. Il a expliqué que Manger Bio Isère avait déjà fourni des produits bio locaux pour la confection de 60 000 repas en 2006, à la fois pour des collèges, lycées, collectivités et sociétés de restauration, dont plusieurs étaient présents à la table ronde. Manger Bio Isère travaille aussi en partenariat avec l'ADABio, qui réalise des animations pédagogiques, en accompagnement ou en amont de l'introduction des produits bio dans les repas.

Pour les produits locaux, des producteurs de l'Y Grenoblois, ont déposé une marque « **Terres d'ici** », définie par un cahier des charges demandant une production locale et ont déjà approvisionné des collectivités, via la société Vercors Restauration notamment.

Pour les légumes, comme certaines sociétés demandent des produits prêts à l'emploi, une étude de faisabilité pour la construction d'une légumerie est en cours pour proposer des légumes transformés en 4^{ème} gamme.

Avec le code des marchés publics, c'est possible

Tous les achats des collectivités sont soumis au code des Marchés Publics, dont le principe est « la liberté d'accès à la commande publique ». Il n'est donc pas autorisé de demander expressément des produits locaux, mais **le nouveau code de 2006 renforce et même oblige la prise en compte d'objectifs de développement durable**.

Vincent Heid a ainsi montré comment il est possible juridiquement d'y intégrer le souhait de produits équitables, bio et/ou locaux, en le prenant en compte à chaque étape et par des moyens qui diffèrent un peu selon le type de produits. **Lors de la définition du marché** notamment, **2 grands moyens existent**.

Le premier est de l'intégrer dans les conditions d'exécution, qui permettent d'imposer les caractéristiques souhaitées. La collectivité peut ainsi demander des produits « issus de l'agriculture biologique ou équivalent » et, pour le commerce équitable, faire référence aux règles définies au niveau international par les organisations FLO et IFAT ou équivalent.

Le second moyen, plus indirect, est d'utiliser les critères de sélection, qui peuvent permettre de privilégier certaines offres sur leurs performances environnementales ou qualitatives, et ainsi mettre en avant, notamment, les produits locaux (par des transports limités, la garantie de fraîcheur).

Tous les moyens pour introduire ces 3 familles de produits dans les appels d'offre sont précisés dans le **guide pratique*** réalisé par les 3 associations partenaires, avec l'appui de juristes.

Le souhait d'introduire des produits citoyens doit aussi être pris en compte dans les autres étapes du marché, telles que le contrôle de l'exécution du marché. M. Abrial de Vercors Restauration a ainsi souligné : « Il ne suffit pas de mettre ces critères dans les appels d'offre, il faut ensuite vérifier ce que le fournisseur livre ». M. Contreras suggère aussi la présence de parents d'élèves dans les commissions d'appel d'offre.

En conclusion, M. Contreras, comme plusieurs autres participants, en a déduit : « on voit qu'on peut, maintenant il faut dire « je veux ».



Des collectivités s'engagent progressivement

Les produits bio, locaux et équitables sont en effet de plus en plus introduits dans les restaurants collectifs en réponse à une demande des convives, parents et/ou responsables des collectivités. C'est aussi un des moyens concrets choisis par des collectivités, établissements et sociétés de restauration pour mettre en œuvre une alimentation plus responsable et pour agir en faveur d'un développement durable.

Ainsi, C. Denarnaud, a expliqué que **la ville d'Annemasse** avait la volonté politique de mettre en place une démarche sur le développement durable au sein de la collectivité. Des décisions ont donc été prises à différents niveaux, y compris en restauration scolaire, en introduisant des produits équitables et en incluant la sensibilisation des jeunes. Pour maîtriser la question du coût, il a été décidé de rédiger, en plus, deux variantes dans l'appel d'offre :

- Variante 1 : Fourniture de repas composés de produits issus du commerce équitable
- Variante 2 : Fourniture de repas composés de produits issus du commerce équitable et utilisation d'ingrédients issus du commerce équitable dans la confection des repas faisant l'objet du marché.

La variante 1 a été retenue et sa mise en œuvre s'accompagne d'une forte mobilisation de l'équipe d'animation.

Pour **la Ville de Grenoble**, Alain Pilaud a expliqué que des produits bio sont déjà introduits depuis 2002, et la ville est passée de 11 000 repas bio en 2002 à 85 000 repas bio en 2006. Des démarches sont en cours pour des produits locaux et du commerce équitable (40 000 rations équitables en 2006). Les contraintes de la ville sont en partie budgétaires, mais aussi pratiques : les achats de la ville sont délégués à la Sodexho jusqu'en 2008. Ensuite, la ville projette de les reprendre en régie directe.

Au **collège de la Mure**, au moins un produit bio par semaine est intégré au repas des collégiens. Il est approvisionné par des producteurs de Manger Bio Isère, voisins de l'établissement. Cela a été formalisé, depuis janvier 2006, par un marché public à procédure adaptée, composé de 3 lots bio (avec un lot par type de produits : pain, viande bovine et produits laitiers). Manger Bio Isère est le fournisseur retenu.

Vercors Restauration, société de restauration fournissant 7000 repas/jour pour des collectivités de l'agglomération grenobloise, a déjà introduit des produits locaux régulièrement et des produits bio ou équitables de manière ponctuelle. Ils essaient de répondre de manière très précise aux cahiers des charges des collectivités, mais ils ont également pris les devants en faisant de cette démarche une politique d'entreprise volontaire.

La société SHCB réalise des repas bio depuis 1997, avec notamment les communes de Meylan et de l'Isle d'Abeau. Des bâchettes de sucre équitable sont aussi proposées avec les yaourts pour une grande partie des repas. Elle travaille beaucoup à la demande, d'où l'importance de l'engagement des collectivités et de demandes formalisées.

Qu'en est-il du prix ?

Le prix peut être plus élevé pour ces produits de qualité et plus citoyens. Néanmoins, plusieurs personnes ont souligné la nécessité de le rapporter à ce que le prix comprend.

Ainsi J-M. Urhy a rappelé que: « soutenir une production rémunératrice pour les Paysans du Sud, cela signifie accepter de payer plus cher, il faut être cohérent. »

M. Josserand a aussi expliqué, pour l'exemple de la viande, que le prix pouvait aller du simple au double suivant la qualité, mais quand ce sont de bons produits, tout est mangé, il n'y a pas de déchets. Nelly Gros (responsable de la crèche de Domène) a ajouté : « mieux vaut manger moins de viande, mais de la bonne ».

De même, Vercors Restauration a relevé que le surcoût est assez limité : le coût denrée représente 10% seulement du coût total du repas (1.40€ à 1.50€ pour un coût total de 15 €), donc l'augmentation du coût des denrées n'induit qu'un très faible pourcentage d'augmentation du prix du repas.

C. Denarnaud, quant à lui, a relaté qu'un repas équitable par trimestre, à Annemasse, ne générerait pas de surcoût pour la société de restauration collective, qui peut étaler ces prix ou adapter ces repas, et en même temps, cela a un réel impact auprès des convives en terme d'éducation au commerce équitable.

Par ailleurs, Ethiquable a fait remarqué la diminution du prix des produits équitables au fur et à mesure de l'augmentation des commandes par un effet d'économie d'échelle sur les transport par exemple.

Certains n'augmentent donc pas le prix que doivent payer leurs convives. D'autres, tel que le restaurant d'entreprise de ST Microélectronic, ont constaté la nécessité d'une démarche progressive. Pascale Poblet explique que contrairement à ce qui avait été mis en place, « on ne peut pas demander au client de payer plus cher tous les jours pour avoir un menu bio ». Pour toucher les gens, il faut dans ce cas se tourner vers plus de communication et d'animation.

L'importance de l'animation

Toutes les personnes déjà impliquées ont souligné en effet l'importance d'un accompagnement pédagogique autour de l'introduction des produits équitables, bio et locaux, pour que la **démarche soit comprise** et qu'elle **porte ses fruits**, en particulier dans la **sensibilisation des convives**.

Pour M. Abrial, de Vercors Restauration, l'animation est importante pour discuter et **expliquer ce qu'est la qualité d'un produit**, qualité qui « ne peut se réduire à son seul aspect visuel ».

Pour M. Josserand, fournisseur de viande locale, **cet échange avec les convives** est important : « je veux manger la viande servie avec les enfants et entendre ce qu'ils en pensent ».

Mme Barranco, adjointe au maire et déléguée à l'éducation, a précisé qu'en parallèle des produits bio introduits à Domène, des actions pédagogiques sont menées à la fois en classe, sur les temps péri- et extrascolaires, car il est **nécessaire d'impliquer tous les acteurs** (écoles, MJC..) pour faire évoluer les mentalités et faire passer les messages.

A Annemasse, les 5 restaurants scolaires et 70 animateurs se sont tous impliqués dans l'animation sur le commerce équitable autour des repas. C. Denarnaud a expliqué que le service public, qui doit donner l'exemple, a un **rôle éducatif** que les parents ne peuvent pas forcément donner en matière de restauration.

En effet, ces animations autour de la restauration peuvent **permettre de toucher toutes les familles**, en particulier celles défavorisées, de les sensibiliser sur la santé, la diététique, leur faire découvrir la production agricole locale, par des visites de fermes, comme l'a indiqué M. Perroud de la Confédération Syndicale des Familles.

C'est notamment un des objectifs du programme « Manger Bio et autrement à la cantine », à destination des collèges isérois, mené par l'ADABio et le Conseil Général. Le collège de la Mure est un des établissements participants, et réalise dans ce cadre la **visite**, par les collégiens, d'une des **fermes bio** qui approvisionnent la cantine du collège. D'autres animations, autour de **l'équilibre alimentaire** par exemple, sont aussi mises en place.

Les collectivités ont un rôle important à jouer

Le rôle des collectivités est important d'une part **pour informer et sensibiliser un grand nombre de personnes** à une alimentation plus citoyenne et responsable, et d'autre part, **pour soutenir les productions bio, équitables et locales**, par le volume de commandes générées.

Ainsi Emmanuel Fouilloux, Chef du secteur périscolaire à **la mairie d'Albertville** et chef du projet commerce équitable, explique que la ville a choisi d'introduire des produits équitables dans les repas scolaires comme dans les buffets du protocole, car elle a pour rôle d'informer les familles. Ainsi, à l'occasion des événements tels que la semaine de solidarité internationale ou la quinzaine du commerce équitable, sont organisés des conférences ou des temps d'échanges pour aborder la problématique du commerce équitable.

Par ailleurs, en intégrant de plus en plus ces produits dans leur restauration, et en anticipant leurs commandes, les collectivités soutiennent le maintien de ces agricultures et contribuent directement à ce que l'offre s'organise et corresponde de mieux en mieux à leur demande.

En conclusion, Jean-Marc Uhry a relevé 2 points importants.

D'une part, il est nécessaire que **les collectivités jouent leur rôle** « j'ai l'impression que tout le monde attend un peu tout le monde. Comme les producteurs sont en train de rendre plus accessible leur offre, ils ont besoin maintenant que les collectivités fassent le pas ».

D'autre part, « **il faut arrêter de tout saucissonner** ; comme pour le bois, dans le cas des produits bio, locaux et équitables, le prix des denrées n'a pas de sens en lui-même : il comprend une part environnementale, économique et sociale, et ces domaines sont aussi de la responsabilité des collectivités ».

* Un « Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective », rédigé par les associations ADABio, ADAYG et EQUI'SOL est disponible sur le site : www.ofretic38.com, à la rubrique : « exiger l'achat éthique ».



Ce guide pourra vous aider dans vos démarches avec :

- La **démarche** à suivre pour aller vers une restauration citoyenne
- Les caractéristiques de l'**offre** disponible et les **produits** conseillés
- Les **éléments clés** du nouveau code des marchés publics encourageant des achats durables
- Les **outils juridiques** à utiliser
- Les **informations pratiques** pour mettre en œuvre et rédiger le marché
- Ainsi que des exemples d'**engagements** de collectivités.



Liste des participants à la table ronde

Type	STRUCTURE	NOM	PRENOM	FONCTION	COMMUNE
Association	CORABIO	DUCOEURJOLY	Delphine	Chargée mission RHF, approvisionnement.	VALENCE
Etabl scolaire	Collège Belledonne	AMIEZ	Frédérique	Chef de cuisine	VILLARD BONNOT
Etabl scolaire	Collège Belledonne	BOURGET	Sylvie	Gestionnaire	VILLARD BONNOT
Etabl scolaire	Collège Condorcet	BAYLE	Nadine	Chargée des achats	TULLINS
Etabl scolaire	Collège Condorcet	FERRIER	Caroline	Gestionnaire	TULLINS
Etabl scolaire	Collège Les Saules	BENHALILOU	Lilia	Gestionnaire	GRENOBLE
Etabl scolaire	Lycée horticole	FAVRY	Evelyne	Economat-Intendance	ST ISMIER
Etabl scolaire	Collège de Roybon	CHUPIN	Nathalie	Gestionnaire	ROYBON
Etabl scolaire	Collège de Seyssins	GUICHARD	Simone	Gestionnaire	SEYSSINS
Association	Centre de loisirs intercommunal	MARROCCO	Blandine	Directrice	CCHG
Rest. Entreprise	CEA	GRECO	Lyliane	Ingénieur, suivi des contrats services	GRENOBLE
Collectivité	Mairie Herbeys	MAGNAT	Yves	Adjoint	HERBEYS
Intervenant	Vercors restauration	CONTRERAS	Yves	PDG	FONTAINE
SRC	Vercors restauration	ABRIAL	J. Jacques	Directeur	FONTAINE
SRC	Vercors restauration	BOUVET	Alain	Acheteur	FONTAINE
SRC	Vercors restauration	CLEMENT	Christine	Diététicienne	FONTAINE
SRC	Vercors restauration	LOMBARDOT	Sonia	Directrice Adjointe	FONTAINE
SRC	Vercors restauration	HAYE	Nadège	Collaboratrice	FONTAINE
Collectivité	CCAS de Vif	BERNARD	Sonia	Directrice adjointe	VIF
Intervenant	Mairie de Grenoble	PILAUD	Alain	et Président du MIN	Grenoble
Animateur	ADAYG	POLS	Marijke	Directrice adjointe	Grenoble
Intervenant	ADAYG	BERTHAUD	Karine	Animatrice circuits courts	Grenoble
Intervenant	Confédération des familles	PERROUX	Pierre		Grenoble
Collectivité	Mairie de Pont de Claix	BARET	Alain	Chef cuisine centrale	PONT DE CLAIX
Collectivité	Chambre des Métiers	FORT	Leslie	Chargée de Mission Alimentaire	Grenoble
Fournisseur	Producteur de viande	JOSSERAND	Max	Producteur	SAINT CASSIEN
Collectivité	Mairie de Bernin	LEHMANN	Dorte	Conseillère municipale déléguée à l'école	BERNIN
Collectivité	Mairie de Brié Angonnes	MERLE	Valérie	Responsable inscription restauration scolaire	BRIE ANGONNES
Collectivité	Ville d'éhirolles	FRERE	Joris	Stagiaire service DD	Echirrolles

Fournisseur	Soli'gren	BURDIN	Maurice	Administrateur	Grenoble
Fournisseur	Artisan du monde	LAURENT	Christelle	Chargée de développement des produits équitables collectivités	Grenoble
SRC	SHCB	BIULLIOT	Christophe	Directeur du développement commercial collectivité locales	Saint Quentin Falavier
SRC	SHCB	BIRRAUX	Annie	Commercial restauration concédée	Saint Quentin Falavier
Collectivité	Mairie de Vizille	PERRICHON	Vincent	Responsable restauration	Vizille
Collectivité	Mairie de Saint égrève	ACHARD	Geneviève	Coordinatrice du service scolaire direction animation et vie de la cité	Saint Egrève
Collectivité	Mairie de Champagnier	CARLE	Josette	Adjointe à l'action sociale et responsable restauration scolaire	Champagnier
Collectivité	Pays Voironnais	PERRET	Marie lou	Membre du collège citoyen du conseil de développement local	La Buisse/ Voiron
Association	Messidon	MEILHAT	Pierre	Responsable restauration	Villeurbanne
Collectivité	Mairie de la Tronche	PAGANO	Patrice	Resp jeunesse et sport	La Tronche
Collectivité	Mairie de la Tronche	GADILHON	Stéphanie	Resp environnement	La Tronche
Collectivité	Parc naturel des Bauges	VINIT	Pascale	Chargée de mission Parc/ville Portes	Le Chatelard
Collectivité	Mairie de Gières	BOURGUIGNON	Patricia	Responsable affaires scolaires	Gières
Association	Fédération ADM	GALLERAND	Thierry	Chargée de mission commerce équitable Rhône Alpes	Lyon
Fournisseur	Epicerie Equitable	DAVID	Marina	Gérante	Lyon
Collectivité	Albertville	FOUILLOUX	Emmanuel	Service Sport Education Jeunesse	Albertville
Intervenant	Chambéry Métropole	HEID	Vincent	Resp Marchés publics	Chambéry
Intervenant	Annemasse	DENARNAUD	Cédric	Responsable Restauration	Annemasse
Fournisseur	Ethiquable	DALLANT	Rémi	Commercial	Lyon
Etabl scolaire	Lycée Grand Arc de Albertville	DIENOT	Amelie	Conseillère principale d'éducation	Albertville
SRC	LRP	MILHAUD	Adeline	Responsable développement	Grenoble
SRC	LRP / ST Microélectronics	DURY	Olivier	Responsable de développement Elior /LRP	Grenoble
Collectivité	Mairie de Domène	BARRANCO	Monique	Adjointe au maire, déléguée à l'éducation	Domène
Collectivité	Mairie de Pont de Claix	GELORNINI	Géraldine	Responsable éducation et restauration	Pont de claix
Rest. Entreprise	Entreprise ST Microélectronics	POBLET	Pascale		Grenoble
Collectivité	CCAS de Grenoble	CORBINEAU	MME	Pole commande publique du CCAS	Grenoble
SRC	Sogeres	GENTREAN	Thierry	Directeur Clientèle	Savoie
SRC	Sogeres	DOSSANTOS	Mickaël	Commercial	Lyon
Fournisseur	Le Local	SAVOIE	Cyril	Cogérant	Grenoble
Etabl scolaire	Collège de Voreppe	MOINE-PICARD	Christophe	Cuisinier au collège	Voreppe
Collectivité	Mairie	BARET	Claude	Adjointe au Maire	
Collectivité	Mairie de Poisat	PUGNALE	Nelly	Conseillère Municipale	Poisat
Collectivité	Chambre d'agriculture	THOUVENIN	Virginie	Conseillère Valorisation Produits fermiers en Isère	Grenoble
SRC	SARL Guillaud Traiteur	GUILLAUD		Traiteur	LA CÔTE ST ANDRE

Collectivité	Mairie de Biliou	MAGNIN ROBIN	Michel	Conseiller municipal	BILIEU
Etabl scolaire	CROUS Barnave	MALCANGI	Frédéric	Chef de cuisine	ST MARTIN dHERES
Etabl scolaire	Collège d'Albens	MONGELLAZ	Eliane	Parent d'élève	ALBENS (73)
Etabl scolaire	Collège d'Albens	ROFFINO	Dominique	Parent d'élève	ALBENS (73)
Etabl scolaire	Collège d'Albens	ROLLAND	Sylvie	Parent d'élève	ALBENS (73)
Etabl scolaire	CROUS Barnave	MURCIA	Olivier	Responsable Approvisionnement	ST MARTIN dHERES
Collectivité	Conseil Général 38	OGIER	J. Baptiste	Responsable service Restauration Scolaire	LA TRONCHE
Collectivité	Mairie de Seyssins	ROUSSELOT	Elisabeth	Conseillère déléguée restauration scolaire	SEYSSINS
Collectivité	Mairie de Claix	SALAUN	Karen	Service commande publique	CLAIX
Collectivité	Mairie de St Martin d'Hères	VERCELLINO	Véronique	Directrice du service restauration	ST MARTIN dHERES
Collectivité	Mairie de Domène	GROS	Nelly	Responsable de la crèche de Domène	DOMENE
Collectivité	Grenoble Alpes Métropole	VIGIGNOL	Yannick	Service Economie solidaire	GRENOBLE
Fournisseur	Manger Bio Isère	SPORTIS	Mathias	Animateur-commercial	GRENOBLE
Organisateur	ADABio	BUISSON	Armelle	Animatrice Resto. Coll. Bio	GRENOBLE

EQUI'SOL

ASSOCIATION DE PROMOTION DU COMMERCE EQUITABLE
15 rue Georges Jacquet 38000 Grenoble
Tel : 04 38 21 05 11 Mail : equisol38@free.fr

ADAYG

ASSOCIATION POUR LE DEVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE DANS L'Y GRENOBLOIS
Maison des Agriculteurs, 40 avenue Marcelin Berthelot BP 2608 - 38036 Grenoble Cedex 2
Tel : 04 76 20 68 31 Mail : karine.berthaud@adayg.org

ADABIO

ASSOCIATION POUR LE DEVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN ISERE, PAYS DE SAVOIE ET DANS L'AIN Maison des Agriculteurs, 40
avenue Marcelin Berthelot BP 2608 - 38036 Grenoble Cedex 2
Tel : 04 76 20 67 54 Mail : armelle.buisson@adabio.com