


 PaysansBioAveyron  
 paysansbioaveyron@gmail.com

Olivier **RAMES** 06 84 78 95 97  
 Roland **CARRIÉ** 06 86 84 66 56  
Rémy **SAGNES** 06 82 32 10 63

 Carrefour de l'Agriculture  
12026 RODEZ Cedex 9

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Création de l'association **Paysans Bio d'Aveyron** :  
l'approvisionnement en viande biologique en direct  
auprès des éleveurs aveyronnais

RODEZ, le 19 novembre 2018

L'association **Paysans Bio d'Aveyron**, regroupant des éleveurs biologiques aveyronnais, lance son activité d'approvisionnement en viande biologique auprès des restaurants collectifs et magasins spécialisés. Le lancement officiel du groupement s'est déroulé au collège Albert Camus de Baraqueville, le vendredi 16 novembre. Cette rencontre s'est déroulée en deux temps : avec d'abord la visite de la cuisine de l'établissement, suivie d'une conférence de presse réunissant l'ensemble des éleveurs adhérents ainsi que les partenaires de l'association.

**Paysans Bio d'Aveyron** est une association d'éleveurs biologiques bovins et porcins, qui se sont regroupés en association commerciale pour fournir le marché de demi-gros en viande biologique. Les éleveurs de l'association s'adressent ainsi autant aux **magasins spécialisés** qu'aux **restaurants collectifs**. Depuis la rentrée 2018, le groupement approvisionne **15 établissements scolaires** et **5 magasins spécialisés**, en viande biologique locale. Ainsi, ce n'est pas moins de **30 jeunes bovins** qui ont été commercialisés par **Paysans Bio d'Aveyron** sur les **5 derniers mois**.

**Paysans Bio d'Aveyron** permet aux acheteurs de se simplifier l'approvisionnement en Bio local. En

effet l'association permet d'accéder à une gamme bio étoffée (viande de veau, jeune bovin, génisse, bœuf et porc) et d'accéder à une régularité dans les approvisionnements tout au long de l'année.

**Qualité et traçabilité font partie de l'ADN de Paysans Bio d'Aveyron** ! C'est pourquoi les animaux sont exclusivement issus de races à viande et élevés pour atteindre les standards de qualité que l'on retrouve en boucherie. Ils sont tous **nés, élevés, abattus et conditionnés en Aveyron**. Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe de Camarès.



**Le collège Albert Camus**, au travers de son chef cuisinier **Guillaume Goutal**, est partenaire de l'association depuis la rentrée de septembre 2018. L'établissement a en effet travaillé pour réduire le gaspillage alimentaire et ainsi disposer de marges de manœuvre afin d'introduire des produits biologiques locaux. C'est donc naturellement que le collège Albert Camus a accueilli la conférence de presse de lancement de **Paysans Bio d'Aveyron** vendredi 16 novembre dernier. A cette occasion un repas confectionné à partir d'escalopes de jeune bovin a été servi aux élèves, élus et partenaires de **Paysans Bio d'Aveyron**. Etait notamment présent Jean-Marie PIALAT, Conseiller Départemental du canton de Céor-Ségala. →





Nos produits sont  
issus de l'**Agriculture  
Biologique** et certifiés  
par **Certipaq Bio**.





 PaysansBioAveyron  
 paysansbioaveyron@gmail.com

Olivier **RAMES** 06 84 78 95 97  
 Roland **CARRIÉ** 06 86 84 66 56  
Rémy **SAGNES** 06 82 32 10 63

 Carrefour de l'Agriculture  
12026 RODEZ Cedex 9

En production bovine, la restauration collective permet de valoriser sur le département les jeunes bovins, traditionnellement exportés vers l'Italie. Ce débouché permet de favoriser l'économie locale en faisant travailler les outils d'abatage et de transformation aveyronnais. **L'Association pour la Promotion de l'Agriculture Biologique en Aveyron (APABA)** a aidé les éleveurs du groupement à s'organiser afin d'aborder ce nouveau marché dans de bonnes conditions. Cet accompagnement a été financé par la Région Occitanie, l'Etat et le Conseil départemental de l'Aveyron, le Crédit Agricole Nord-Midi Pyrénées et Interbev.

En plus d'offrir un approvisionnement Bio en circuits courts aux acheteurs, **Paysans Bio d'Aveyron** propose à ses clients un panel de services : facturation unique, possibilité de répondre à des appels d'offre publics, animation des éleveurs dans les magasins ou restaurants collectifs. Plus largement, pour les restaurants collectifs publics, **Paysans Bio d'Aveyron**, permet d'atteindre l'objectif affiché de la loi Alimentation : **20% de produits biologiques dans les cantines d'ici 2022.**

**"Paysans Bio d'Aveyron permet aux magasins**


*spécialisés et restaurants collectifs d'être en contact directs avec des éleveurs. Pour cela nous réalisons au maximum les livraisons pour favoriser les échanges et faire le point régulièrement sur les besoins de nos clients. L'association leur permet d'accéder à des produits Bio de qualité, avec une véritable garantie sur l'origine aveyronnaise : tous les animaux commercialisés par **Paysans Bio d'Aveyron** sont nés, élevés, abattus et conditionnés en Aveyron !"*


**Olivier RAMES**  
Coprésident de **Paysans Bio d'Aveyron**



## CONTACT PRESSE

Olivier **COURTADE**

 06 58 89 39 61

 communication@aveyron-bio.fr

**Paysans Bio d'Aveyron**  
est un collectif  
d'éleveurs bio d'Aveyron,  
accompagné par l'Apaba.



Nous sommes soutenus par :



Nos produits sont  
issus de l'**Agriculture  
Biologique** et certifiés  
par **Certipaq Bio**.

