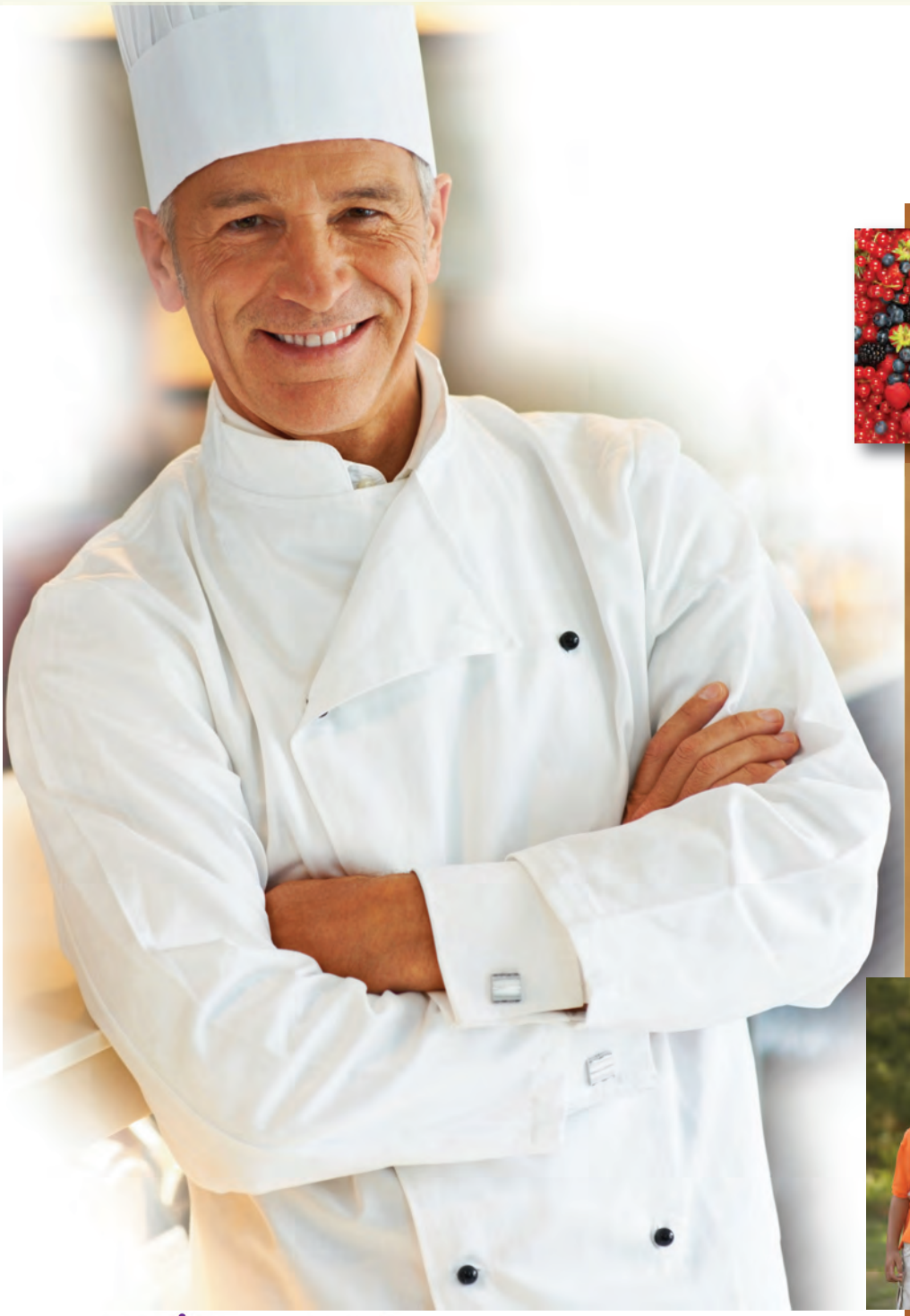
Terroirs Ariège Pyrénées

Distributeur de proximité

Coopérative Terroirs Ariège Pyrénées



"Nous, on choisit la proximité !"

Bien manger c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation
alimentation.gouv.fr

Société d'intérêt collectif ?

Qu'est-ce que ça change ?

En avril 2011, plus de 100 souscripteurs ariégeois ont décidé de prendre en main la question des circuits courts en restauration collective en créant une société coopérative d'intérêt collectif.

Pour adhérer à la coopérative, la souscription minimale équivaut à une part sociale, soit 100 euros. Les demandes d'adhésion de nouveaux souscripteurs sont soumises à l'approbation de l'Assemblée Générale de la coopérative.
Le bulletin de souscription est disponible sur simple demande au : 05 61 69 33 14.

Reconnue d'interêt collectif par l'Etat, Terroirs Ariège Pyrénées s'inscrit pleinement dans la dynamique de l'Economie Sociale et Solidaire en appliquant les principes du Commerce Equitable.

Une coopérative ouverte à tous

Terroirs Ariège Pyrénées est accessible à tous les acteurs de la restauration collective : producteurs agricoles, collectivités, organismes de développement, association de parents d'élèves…
6 collèges d'administrateurs ont ainsi été constitués pour que chacun s'exprime.

Une gestion démocratique et transparente

Terroirs Ariège Pyrénées applique les principes coopératifs : « Un Homme, une voix » quelque soit le montant de sa souscription.

Sans but lucratif

Un société coopérative d'intérêt collectif ne peut en aucun cas redistribuer d'éventuels bénéfices.

Un Homme, une voix

Distributeur de proximité

Terroirs Ariège Pyrénées

Sébastien, artisan charcutier

« Nous sommes artisans ». L'entreprise existe depuis 1870, je suis la cinquième génération. Nous faisons surtout attention à la qualité de la matière première et à la provenance. Le but de la plate-forme, c'est quoi ? De pérenniser l'emploi en Ariège, redynamiser et développer si on peut. Pourquoi je crois à la plate-forme ? Parce que je suis moi-même papa et que je suis bien content que ma fille puisse manger des produits ariégeois ! »

LES VIANDES « Terroirs Ariège Pyrénées »

Les bœufs, veaux et agneaux sont nés, élevés et abattus à Saint-Girons ou à Pamiers. Les porcs proviennent du Sud-Ouest et sont découpés et transformés en Ariège.

Terroirs Ariège Pyrénées : tout le monde y gagne !

Les plus pour les enfants

La fraîcheur de la proximité.

Du goût dans les assiettes.

Des visites pédagogiques à la ferme pour mieux comprendre l'agriculture ariégeoise, l'Alimentation et ses enjeux.

Les plus pour les gestionnaires et les cuisiniers

L'accès à une gamme 100% locale de 200 références.

Des commandes sécurisées grâce à une organisation collective de la logistique.

Un dialogue facilité pour introduire des produits ariégeois dans les marchés publics.

Les plus pour l'économie ariégeoise

Le maintien d'une agriculture vivante et de proximité.

L'appui à l'installation et à la diversité des productions ariégeoises.

Bon pour l'environnement

Un transport fortement réduit grâce à des circuits d'approvisionnement locaux bien organisés.
La récupération des emballages et des conditionnements.

Distributeur de proximité

Terroirs Ariège Pyrénées

UNE GAMME COMPLETE POUR TOUS MES MENUS

NOS ENGAGEMENTS :

*Établir un nouveau pacte entre les agriculteurs et les consommateurs : tel est l'enjeu du **Programme National pour l'Alimentation**, qui vise à garantir une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et accessible à tous. Les initiatives et expérimentations qui vont dans le sens d'une meilleure alimentation sont labellisées.*

Le choix des fournisseurs : la plate-forme s'est fixé comme priorité de travailler avec ses propres associés, gage de leur implication dans la vie de la coopérative.

Le choix des produits : 100% locale, la gamme est composée pour moitié de produits sous signes officiels de qualité (majoritairement de Agriculture Biologique).

La provenance des produits : une priorité absolue est donnée aux produits ariégeois, à toutes les étapes de la production. Des compléments de gamme sont réalisés dans les régions voisines pour des produits essentiels mais manquants.

La fixation des prix : des prix justes et rémunérateurs sont discutés et fixés collectivement au sein de la SCIC.

(**Les fruits et jus :** Pommes, Kiwis, Myrtilles ; **Les poissons :** Truite Fario et Arc en Ciel, Saumon ; **L'épicerie :** Boulgour, Pâtes aux blés durs anciens ; **Les produits laitiers** : Fromages affinés, Yaourts, Fromages blancs et faisselle, Crème fraîche, Lait ; **Les légumes** : Pommes de terre, Légumes secs, Légumes frais ; **Les viandes :** Bœuf, Agneau, Porc, Volaille)

Eric, producteur de fromage de chèvre

« Ancien producteur, ce sont mes enfants et mon épouse qui ont repris l'activité en GAEC et qui font du fromage de chèvre bio. La plate-forme ? C'est une valorisation des produits de terroir sur le pays et cela nous permet aussi de faire entrer du bio dans les cantines. Pour le cuisinier, travailler avec la plate forme c'est avoir une meilleure connaissance des produits et avoir accès à une qualité gustative et nutritionnelle supérieure. Les produits bio dans les cantines ? C'est possible à des prix raisonnables et la plate-forme est un moyen de les rendre plus facilement disponibles. Elle peut aider les cuisiniers à concevoir des menus qui les intègrent. »

LES PRODUITS LAITIERS « Terroirs Ariège Pyrénées »

Tous les fromages affinés sont fabriqués à la ferme en Ariège. Quant aux produits laitiers frais, le lait provient de fermes ariégeoises sauf pour les yaourts artisanaux Bio. Tous les produits laitiers frais sont fabriqués en Ariège.

Vous faciliter le quotidien,
Nos services

Un interlocuteur unique et de bon conseil

Une commerciale qui simplifie vos achats en réceptionnant vos commandes, en collectant les produits chez les différents fournisseurs locaux et en assurant une livraison groupée.

Des livraisons « zéro défaut »

Un partenariat avec une entreprise ariégeoise spécialisée en stockage et livraison de produits alimentaires, la SETAK, qui vous garantit des procédures logistiques sécurisées et une distribution professionnelle.

Un accompagnement nutritionnel

Des outils pratiques communiqués au fil des saisons qui vous permettent :d'introduire durablement des produits locaux dans vos menus, d'intégrer la nouvelle réglementation, de maîtriser vos budgets en visualisant rapidement le coût des matières premières, de suivre la saisonnalité pour retrouver goût et fraîcheur dans vos assiettes.

Des produits sous signes officiels de qualité (SIQO)

50 % de SIQO soit 100 références, 40 % de Bio soit 80 références

Un accès aux marchés publics facilité

Une gamme suffisamment large et une organisation rigoureuse qui vous assure une réponse adaptée dans le cadre de vos appels d'offre.

Bon pour la convivialité !

*Envie de vous exprimer, d'échanger entre professionnels ? Chaque année, retrouvez-vous au forum annuel : « **Croquez l'Ariège !** », rencontre départementale entre restauration collective et producteurs ariégeois.*

Distributeur de proximité

Terroirs Ariège Pyrénées

Séverine, maraîchère

« Le maraîchage, je suis née dedans! On le vit avec passion, les heures on ne les compte pas, le principal c'est qu'on aille bien et qu'on soit content du résultat !
J'ai une gamme de 40 produits différents. Je fais beaucoup de plein champs en légume, j'essaie de le gérer en bio mais sans le label.
L'avantage de passer par Terroirs Ariège Pyrénées c'est qu'on n'a pas de soucis. C'est un point de livraison pour aller livrer plus loin et c'est sûr que si ce n'est qu'un camion qui roule et pas 10 véhicules pour les livraisons, c'est beaucoup mieux. Les cuisiniers sont fiers de cuisiner des produits locaux ! »

LES LEGUMES « Terroirs Ariège Pyrénées »

La plate-forme s'approvisionne en priorité auprès des maraîchers ariégeois. Compte tenu de leur faible nombre à ce jour, il est fait appel à deux groupements de maraîchers des départements voisins.

Une règlementation nutritionnelle ?

OBJECTIFS	CRITÈRES ASSOCIÉS À L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE	FREQUENCE SUR 20 REPAS SUCCESSIFS
Garantir des apports suffisants en fibres et en vitamine	Crudités en entrée ou en accompagnement du plat	**mini 10/20**
	Fruits crus en dessert	**mini 8/20**
	Légumes cuits en accompagnement	**10/20**
	Féculents en accompagnement	**10/20**
Garantir des apports suffisants en oligo-éléments	Viandes non hachée riche en fer	**mini 4/20**
	Poissons en plat protidique > 70 % de poisson avec 2 fois plus de protéines que de lipides	**mini 4/20**
	Plats protidiques réduits en viande, poisson ou oeuf < 70 % de viande, poisson, œuf	**maxi 3/20**
Garantir des apports suffisants en calcium	Fromages riches en calcium >150mg par >150 mg par portion (en tant qu'entrée ou produit laitier)	**mini 8/20**
	Autres fromages * < 150 mg par portion (en tant qu'entrée ou produit laitier)	**mini 4/20**
	Produit laitier riche en calcium et peu gras portion >100 mg portion >100 mg de calcium et < 5g de lipides	**mini 6/20**
Maîtriser l'équilibre en acides gras	Entrées riche en graisse > 15 % de lipides	**maxi 4/20**
	Desserts riches en graisse > 15 % de lipides	**maxi 3/20**
	Produits frits ou pré-frits servis en plat principal	**maxi 4/20**
	Plats protidique riche en graisse contenant contenant autant ou plus de lipides que de protéines	**maxi 2/20**
Maîtriser les apports en sucre	produits laitiers sucrés > 20g de sucres simples et < 15 % de lipides par portion	**maxi 4/20**

* Dans l'arrêté officiel ce critère concerne les fromages contenant entre 100 et 150 mg par portion.
Pour plus de simplicité nous avons pris la liberté d'y intégrer tous les fromages <150mg de calcium par portion.

Consultez le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire : http://alimentation.gouv.fr/bien-manger-a-la-cantine

… nous vous accompagnons !

La variété des repas s'évalue désormais sur une période de 20 jours de menus consécutifs. Ce tableau vous aide à mieux comprendre les critères réglementaires associés à l'équilibre alimentaire. Vous serez ainsi en mesure de contrôler vous-même la variété de vos repas.

LES ALIMENTS ET LES PLATS CONCERNÉS
Fruits et légumes crus : carotte, salade, mâche, radis, tomate, céleri rave, chou rouge, concombre, betterave…**Salades composées à base de fruits et légumes crus :** chou rouge aux noix, salade aux œufs mimosa, tomates mozzarella, betteraves crues au chèvre frais, céleri rémoulade…
Fruits entiers : pomme, poire, kiwi, myrtille, fraise, cerise, framboise, raisin, prune, abricot, pêche, melon, figue, nectarine, salade de fruits crus… **Smoothies maison, purées de fruits crus**
Tous les légumes braisés, à la crème, vapeur, en purée, en gratin … chou-fleur, carotte, navet, oignon, courgette, épinard, chou vert, chou frisé, céleri branche, céleri rave, blette, courge, haricot vert, tomate, brocoli, poireau, panais, asperge, petits pois, poivron, aubergine… **Mélanges à base de légumes :** ratatouille, jardinière, poêlée de légumes…
Légumineuses : lentille, haricot blanc. **Céréales :** pâte, boulgour, riz **Fruits et tubercules :** pomme de terre
Bœuf : morceaux à bourguignon et pot au feu, steak de bœuf, rosbeef… **Veau :** sauté, rôti, escalope… **Agneau :** sauté, gigot, épaule, tranche à griller… **Abats de boucherie :** boudin noir…
Tous les poissons : pavé ou filet de truite, saumon de fontaine… **Plats composés contenant une portion de poisson :** brandade de truite, blanquette de poisson…
Préparations pâtissières salées : pizzas, quiches, tartes, croque monsieur… **Certains plats composés :** spaghetti bolognaise ou carbonara, plats végétariens, tartiflette…
Fromages à pâte pressée : tomme de vache, tomme de chèvre, Saint-Paterne
Fromage à pâte persillés **La plupart des fromages à pâte molle** **Autres :** crottin de chèvre frais ou affinés, Cabrit des Pyrénées
Laitages : yaourt nature, yaourt aromatisé, yaourt au lait de brebis, fromage blanc à 20%, douceur de la Baure 30%, faisselle, verre de lait **Certains entremets selon leur composition nutritionnelle**
Charcuteries : terrine de campagne, mousse de foie, rosette, saucisson à l'ail… **Préparations pâtissières salées :** quiche, feuilleté, croissant au jambon… **Entrées froides à base de fromage ou de mayonnaise :** céleri rémoulade, œufs mayonnaise, salade coleslow, macédoine mayonnaise, salade piemontaise…
Pâtisseries : millas, tartes, cakes, beignets, moelleux au chocolat, crèpes… **Biscuits :** sablés, madeleines… **Desserts à base de crème :** crème brûlée, mille feuille, chou à la crème…
Aliments panés ou frits : frites, beignets de légumes, pommes de terre rissolées, poisson pané…
Charcuteries : saucisse, saucisson cuit, merguez **Plat à base de fromage ou de chair à saucisse :** légumes farcis, tartiflette **Préparations pâtissières salées :** quiches, friands, pizzas
Desserts lactés sucrés : île flottante, certaines crèmes dessert… **Autres desserts sucrés :** mousse au chocolat, fruits au sirop, crumble aux fruits, pain d'épice…

ADOPTEZ NOS OUTILS PRATIQUES

Mon PLAN ALIMENTAIRE

avec 20 % de produits locaux

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
SEMAINE 1	Féculent 0,08 € Lentilles vertes en salade	Crudité	Cuidité	Crudité	Crudité
	Agneau	Volaille 1,10 € Râble de lapin à la moutarde	Bœuf	Porc	Poisson
	Légume	Féculent	Féculent	Légume 0,11 € Carottes sautées au cumin	Féculent
	Laitage	Fromage +	Fromage	Laitage	Fromage + 0,43 € Tomme de vache
	Fruit cru	Fruit cuit	Fruit cru 0,15 € pomme à croquer	Pâtisserie	Fruit cuit
SEMAINE 2	Crudité 0,07 € Salade verte à l'échalote	Entrée protidique	Crudité	Féculent	Crudité
	Bœuf	Poisson 1,14 € Pavé de truite aux amandes	Porc	Veau	Volaille
	Légume	Féculent	Féculent	Légume	Légume 0,27 € Chou-fleur en gratin
	Fromage	Laitage	Fromage +	Laitage 0,27 € Fromage blanc fermier	Fromage +
	Entremet	Fruit cru	Fruit cuit 0,15 € Pomme au four au sucre de canne	Fruit cru	Fruit cuit
SEMAINE 3	Crudité	Féculent	Crudité	Cuidité	Entrée protidique 0,17 € Terrine de campagne
	Poisson	Porc	Bœuf 0,68 € Steak haché	Volaille	Poisson
	Féculent	Légume 0,33 € Brocoli aux petits oignons	Légume	Féculent	Légume
	Fromage + 0,29 € Saint-Paterne	Laitage	Fromage +	Laitage	Fromage
	Fruit cuit	Fruit cru	Pâtisserie	Fruit cru 0,18 € Poire	Fruit cru
SEMAINE 4	Crudité 0,11 € Chou rouge aux noix	Féculent	Crudité	Cuidité	Crudité
	Oeufs	Porc	Veau	Agneau 1,06 € Tajine d'agneau	Poisson
	Féculent	Légume	Féculent	Féculent	Légume
	Fromage +	Fromage	Laitage 0,39 € Douceur de la Baure	Laitage	Fromage +
	Entremet	Fruit cru 0,15 € Pomme à croquer	Fruit cuit	Fruit cru	Pâtisserie 0,28 Millas ariégeois

Pour s'appuyer sur des structures de menus organisés de manière à mieux respecter l'équilibre alimentaire. Pour intégrer durablement des produits locaux dans vos menus.

… AU FIL DES SAISONS :

Mes Menus « SIQO »

Pour intégrer facilement dans ses repas 3 produits sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine issus de Midi-Pyrénées

Les tarifs affichés concernent les éléments principaux constitutifs du plat. Ils sont estimés en fonction des grammages recommandés du GEMRCN 2011 pour un adolescent.

AB : produit issu de l'Agriculture Biologique
LR : produit Label Rouge
IGP : produit à Indication Géographique Protégée

Septembre	Octobre	Novembre
tomates au basilic	rosette de montagne	chou rouge aux pommes AB
pavé de truite AB	cuisse de pintade LR	omelette aux oeufs AB
gratins de macaronis aux blés durs AB	fondue de poireaux AB	risotto aux champignons
yaourt à la vanille	fromage blanc de brebis AB	tomme de vache des pyrénées IGP
pomme AB cuite au four à la confiture	raisin	compote de poires
1.57 €	**2.16 €**	**1.15 €**

Prix des 3 produits SIQO

Ma Semaine Ariégeoise :

Pour réaliser des semaines complètes à base des produits locaux et repérer * les produits de saison :

Automne

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
carottes rapées vinaigrette	terrine de campagne	salade verte aux lardons fumés	velouté de pommes de terre au potimarron *	salade de chou rouge
blanquette de veau	pavé de truite	sauté de lapin aux champignons	jambon braisé	boudin noir aux pommes *
pomme de terre à la vapeur	lentilles à la crème	bouquet de brocolis	fondue de poireaux	
faisselle fermière	yaourt au lait de brebis	tomme de vache des pyrénées	Saint-Paterne	crottin de chèvre affiné
compote de pommes à la rhubarbe *	raisin *	crumble pomme / noisette	poire *	flan pâtissier au lait et aux oeufs fermiers
1.90 €	**2.19 €**	**2.21 €**	**1.77 €**	**1.52 €**

Jean-Michel, producteur de pommes

« Je propose des pommes en frais de différentes variétés ainsi que du jus de pomme. Au niveau de la plate forme, nous sommes quatre producteurs ; la pomme étant le fruit le plus consommé en France, cette concurrence est normale et saine ; elle permet d'apporter un plus large choix de variétés aux clients ! La plate-forme peut amener un côté positif à partir du moment où le consommateur final, quel qu'il soit, est informé de l'origine et de la qualité de ce qu'il consomme, se rendant ainsi compte du potentiel de production au niveau local et que cela fasse boule de neige. »

LES FRUITS « Terroirs Ariège Pyrénées »

Tous les fruits sont issus de vergers ariégeois.

Mes notes

Terroirs Ariège Pyrénées

Distributeur de proximité

Contacts

Sylvie Feuillerat
06 75 47 96 51
Tél / Fax : 05 61 69 33 14
terra.plateforme@gmail.com

Bureau

Etablissement SETAK
Rue Henri Fabre - ZI de Pic
09100 PAMIERS

Siège social
32, Avenue du Général de Gaulle - 09000 FOIX

N° SIRET : 532 556 289 RCS Foix

AVEC LE SOUTIEN DU :