

LE JOURNAL DE LA COOP



01.64.06.36.17



contact@coopbioidf.fr

JANVIER 2024

NO. 0191220301

PAGE 1

Suivez-nous :



UN PROJET QUI PREND FORME

Soupe : La Coopérative va installer une nouvelle ligne de production de soupes, purées et compotes fin 2024 au sein de la légumerie.

Ces produits viendront compléter la gamme actuelle en restauration collective et magasins bio, tout en permettant de valoriser des fruits et légumes déclassés qui ne le sont pas aujourd'hui.

Cela apportera aussi un complément de revenu aux producteurs locaux.



LE POINT SUR NOS PRODUCTIONS

POMMES

Vertes, rouges, jaunes, bi-coloires, nous vous en proposons toutes les semaines !

PATATES DOUCES

Malgré de bons rendements, les stocks diminuent. On terminera aux alentours de mi-janvier. Nous avons prévu d'en faire beaucoup l'année prochaine.

BETTERAVES ROUGES

Allez-y ! Cuites ou crues, nous en avons toujours de disponibles.

CÉLERI RAVE

Pensez-y : en vrac ou en 4g, c'est encore le moment d'en profiter.

CHOUX BLANCS/ ROUGES

La saison est bientôt terminée, nos rendements ont été moins bons cette année.

Nous en avons encore de disponibles mais plus pour longtemps.



c'est le moment

COURGES

POTIMARRON & BUTTERNUT

La saison sera plus courte cette année car elles se conservent moins bien.

Nous en avons encore de quoi tenir jusqu'à fin janvier.

PANAIS

Avec les pluies régulières, il est impossible de les arracher pour le moment.

Nous espérons un peu d'accalmie pendant les vacances.



100% local

LA LENTILLE CORAIL

Cédric SIENSKI, producteur situé en Seine-et-Marne, vous propose de la lentille corail depuis 1 mois. Cette légumineuse “coupe faim” a un taux faible en lipide. La lentille corail apporte trois fois plus de calcium que les céréales et sept fois plus de fer que les épinards.

découvrez-les!

LES PÂTES C.Q.F.D

Pâtes locales

De nouvelles variétés sont proposées par ce transformateur situé en Seine-et-Marne, qui fabrique des pâtes sèches et fraîches. L'ensemble de la gamme de pâtes blanches est fabriquée dans leur atelier près de Meaux, à base de semoule de blé dur bio cultivé en Île-de-France.

crozets semi-complets



risotti



crozets au sarrasin



DES INITIATIVES EN FAVEUR DU BIO

« La loi Egalim impose aux services de restauration collective l'introduction d'au moins 20 % de produits bio, ou en conversion, dans ses achats alimentaires, contre 7 % actuellement. Si elle était respectée, la filière bio sortirait de la crise en quelques semaines »

La France Agricole

Lisez l'article!

<https://www.lafranceagricole.fr/agriculture-biologique/article/859868/des-initiatives-en-faveur-du-bio>

DANS NOTRE ÉQUIPE

Nous avons une nouvelle recrue : **Fatima** a rejoint la Coopérative Bio, dans le cadre d'un contrat d'alternance pour une durée d'un an. Fatima sera dans le service LEGUMERIE au poste de “chargée de qualité”.



LE JOURNAL DE LA COOP

PAGE 3

ZOOM SUR NOS PRODUCTEURS



NICOLAS ROCIPON

Agriculteur céréalier depuis 2002, installé à Melz-sur-Seine (77) sur la ferme familiale, qu'il dirige avec sa femme.

Il cultive au total 106 hectares sur 4 parcelles. Nicolas a entamé une conversion vers l'agriculture biologique en avril 2015 sur toutes ses parcelles.

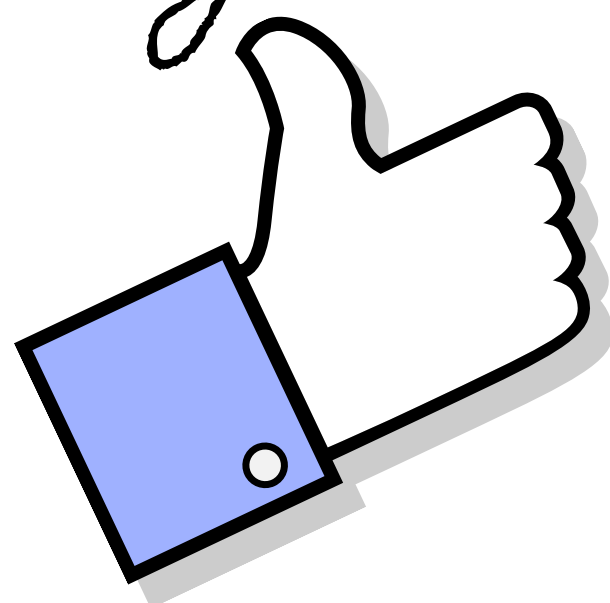
Nicolas cultive des carottes, des pommes de terre, des choux et des patates douces et également du blé dur pour la production de pâtes franciliennes C.Q.F.D.



ILS SOUTIENNENT LA COOP

TOP 5

il y a les magasins.



mais aussi.



	MAGASINS BIOCOOP	MAGASINS INDEPENDANTS
	BIOCOOP TOLBIAC	LES TÊTES VERTES
	BIOCOOP LA RUCHE DE MOUFFETARD	TITIBIO
	BIOCOOP BASTILLE	GO GO KIWI !
	BIOCOOP VINCENNES	POINT NATURE ALFORTVILLE
	BIOCOOP MONTREUIL	SOFYS AND CO.

LES COLLECTIVITÉS QUI NOUS FONT CONFIANCE

Un marché public, c'est quoi ?

Ce sont des contrats conclus à titre onéreux par un ou plusieurs acheteurs publics avec un ou plusieurs opérateurs économiques, pour répondre à leurs besoins en matière de fournitures ou de services. Pour la Coopérative, il s'agit de "lot" (FEL, produits laitiers, 4e gamme, 5e gamme...)

»»» **TABLES COMMUNES**
1ere G / 4e G / 5e G / légumineuses & féculents

»»» **GOURNAY-SUR-MARNE**
Légumes secs / 1ere G / 4e G & 5e G

»»» **SPL APPROV'HALLLES**
Fruits & légumes 1ere gamme



Alexia HOURIEZ 

Commerciale sur le segment de la
Restauration Collective & Marchés Publics
01.82.33.04.45

Mey CHHOR 

ADV Cuisines Centrales
& Marchés Publics
01.82.33.04.42

