



*vous facilite l'achat local*



**Plateforme d'approvisionnement**  
*en produits fermiers du Lot*

## Qui sommes nous ?

L'association de producteurs fermiers « *Mangez lotois* » réunit une trentaine d'agriculteurs lotois. Ils sont tous engagés dans une agriculture durable et responsable. Travailler avec « *Mangez lotois* » vous permet de favoriser l'approvisionnement en circuits courts de proximité.

*De l'agriculteur à l'acheteur.* Sans intermédiaire, ce mode de commercialisation a un impact non négligeable sur l'environnement en limitant les émissions de CO2 et en respectant la saisonnalité des produits.

Ce mode d'organisation innovant est le seul présent sur le département du Lot. Il privilégie des *relations équitables et transparentes* entre producteurs et acheteurs assurant une juste rémunération des producteurs et un approvisionnement de proximité aux acheteurs.

Christophe BONNET, Président de « *Mangez lotois* ».

*Viandes veau-boeuf-agneau*  
Fermes du Pays Bourlarian  
46 310 Montamel

*AOP Rocamadour (chèvre)*  
GAEC Des champs bons  
46 200 Lachapelle-Auzac

*Oeufs Bio*  
GAEC des Demoiselles  
46110 Strenquels

*Porc Fermier*  
GAEC de Grezelaide  
46 200 Lanzac

*Fromage blanc, yaourts*  
André CHRISTOPHE  
46310 Peyrilles

*Produits laitiers (vache)  
viande veau et boeuf*  
GAEC La Mouline  
46150 St-Denis-Catus

*Kiwi, vin*  
Jean-François Cagnac  
46140 Douelle

*Fruits*  
Philippe Soulayres -  
46140 Parnac

*Lentilles Bio  
et petit épautre Bio*  
Mr Denis Dalot  
46800 St-Pantaleon

*Fruits - jus de fruits confiture*  
Jean-Luc Carrières  
46 800 Montcuq

*Fruits*  
Gilles Deviers  
46800 St Cyprien

*Légumes*  
GAEC Latreille 46 170  
Castelnau-Montratrier

*Pruneaux d'Agen (IGP)*  
GAEC Verines  
46 230 Belfort-du-Quercy

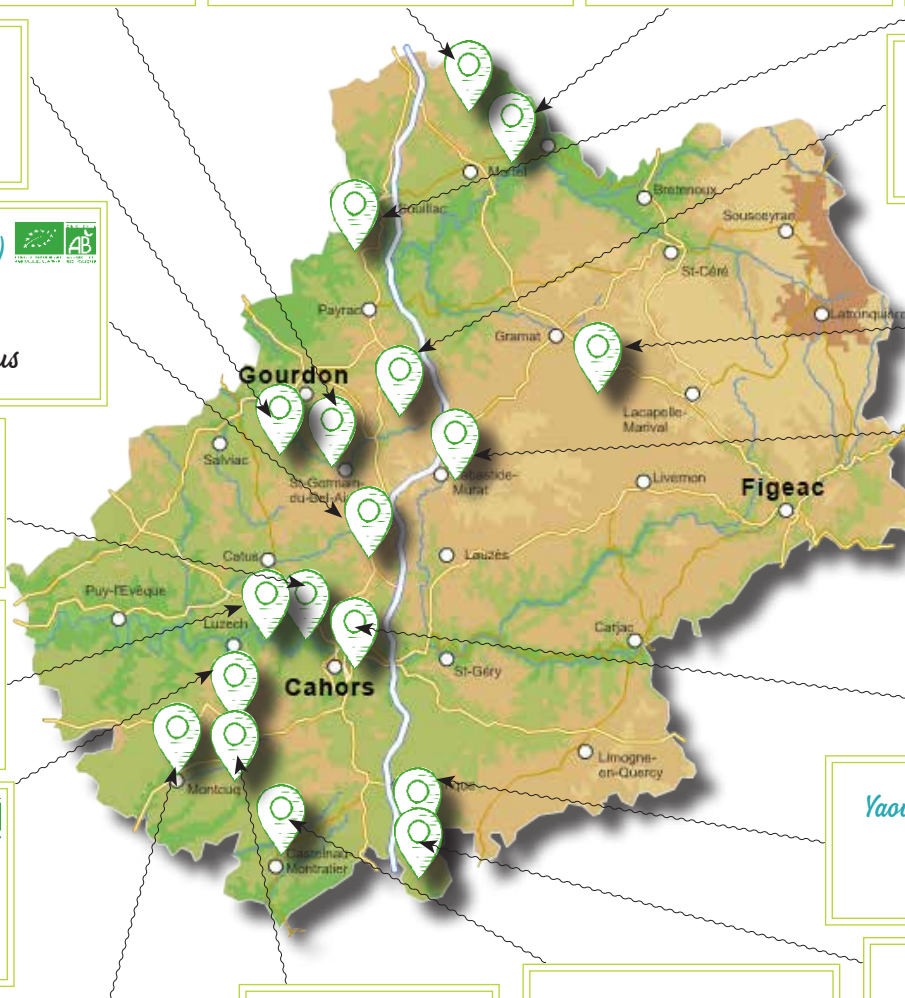
*Produits laitiers (vache)*  
GAEC Lagarouste  
46 300 Ginouillac

*Poulet fermier*  
GAEC Tartayrou  
46 500 Le Bastit

*Canard*  
GAEC de Larcher  
46 240 Labastide-Murat

*Fraises*  
Samuel Germanaz  
46 000 Cahors

*Yaourts - Riz au lait Bio*  
GAEC des Auques  
46 230 Montdoumèze





## Origine et Qualité

Tous les produits disponibles sont issus de **FERMES LOTOISES**

- Une gamme complète de **100 produits locaux** : fruits, légumes, viande fraîche, produits laitiers et épicerie.
- Fruits et légumes frais de saison cueillis à pleine maturité
- Les producteurs sont suivis par un laboratoire conseil. Ils **respectent la traçabilité et la chaîne du froid** (livraison en camion frigo).
- Les animaux sont élevés dans les fermes dans le respect du bien-être animal
- Les produits carnés sont transformés dans des **laboratoires agréés CE** et emballés sous vide.



## Commande et Livraison

- Les commandes sont prises par téléphone ou par mail
- Nous livrons une fois par semaine en camion frigorifique
- La facturation est mensuelle en fin de mois

## Nos Clients

Depuis 2016, nous approvisionnons la restauration collective : écoles, lycées, restaurant d'entreprise, maison de retraite, ESAT... et la restauration commerciale. Nous travaillons en étroite partenariat avec les Services du Département du Lot pour développer l'approvisionnement local dans les collèges.

Mme Noëlle LAVERONI, cuisinière à l'école primaire de Saint-Pierre-Lafeuille

« Depuis plusieurs années, j'avais envie de privilégier les producteurs locaux. A la rentrée 2017-2018, j'ai décidé de faire confiance à « Mangez lotois » pour un approvisionnement occasionnel au départ, puis régulier.

Aujourd'hui, je suis très satisfaite de la qualité des produits. Certes, les produits fermiers locaux sont un peu plus chers, mais je ne dépasse pas le budget d'1,45 € alloué au repas de chaque enfant par jour. »

100 % des clients ont aimé les produits qu'ils ont mangés  
71 % souhaiteraient que le restaurant propose plus souvent des produits locaux  
46 % voudraient manger des produits locaux tous les jours et 35 % au moins une fois par semaine.

Source : Enquête réalisée auprès de 250 clients d'une société de restauration collective ayant proposé un repas 100% local

# Des Outils pour Communiquer auprès de vos clients



- Affiche avec carte localisant les producteurs sur le département du Lot.
- Mise en avant des produits et des producteurs sur vos menus.
- Fiche producteur plastifiée à positionner dans le self →
- Visite de fermes pour venir rencontrer les producteurs.
- Intervention d'agriculteurs dans votre structure.

 <b>Eric Michalet</b> <b>Coop. Les fermes du Pays Bourrian</b> <small>43000 - St Germain du bel air</small>	<b>Viandes</b> <b>(Bœuf, veau, agneau)</b>
	<p>Six éleveurs de vache de races à viande blonde d'Aquitaine, Limousine, Aubrac se sont regroupés pour former la coopérative des fermes du Pays Bourrian. Ils produisent en agriculture raisonnée. Pour toute la transformation, ils disposent d'un atelier aux normes européennes.</p> <p><b>Les produits :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande de Bœuf</li> <li>- Viande de veau</li> <li>- Viande d'agneau</li> </ul>



**PROGRAMME**

*pour redonner aux enfants le plaisir de manger des fruits, des légumes, du lait et des produits laitiers.*

**Contact**  
**Nathalie MANENC Tél. : 06 18 70 38 23**

**« Mangez lotois »**  
 430 avenue Jean Jaurès - CS60199  
 46004 CAHORS CEDEX 9  
 Tél. : 05 65 23 22 20 - Mail : [restauration-collective@lot.chambagri.fr](mailto:restauration-collective@lot.chambagri.fr)



© Jérôme Morel - © Médiathèque APCA - © Cochine Ory