



- FRUITS
- LÉGUMES
- PRODUITS LAITIERS
- VIANDE BOVINE
- VIN
- ŒUFS

DEMANDEZ LE CATALOGUE
DES AGRICULTEURS BIO
DE BIO A PRO !

LES AGRICULTEURS
APPRECIENT DE VENIR À LA
RENCONTRE DES CONVIVES !

N'HÉSITEZ PAS À
NOUS DEMANDER DES
DÉGUSTATIONS !

CARTE DES AGRICULTEURS DE BIO A PRO

BIO À PRO

32 rue des Ronzières - 69530 BRIGNAIS

Tel : 04 78 82 05 96 - Fax : 04 78 82 05 24

www.bioapro.com - bioapro@sfr.fr



BIO A PRO 

L'ÉTHIQUE DANS L'ASSIETTE
PRODUCTEURS BIO ET PROXIMITÉ



BIO A PRO est une structure coopérative créée par **nous, agriculteurs bio du Rhône et de la Loire**, afin de répondre à la demande de la restauration collective en produits bio locaux.

Notre structure regroupe **une quarantaine d'agriculteurs bio**, mais aussi quelques transformateurs locaux.

Nous vous proposons **une large gamme** : des fruits et légumes de saison, des produits laitiers (yaourts et crèmes dessert fermiers, fromages secs, ...), de la viande, également des légumineuses et des céréales.



NOTRE ÉTHIQUE

BIO A PRO n'est pas une société commerciale comme les autres, elle œuvre en faveur de rapports éthiques inspirés du commerce équitable et vous permet de travailler **directement avec des agriculteurs** motivés à favoriser la démocratisation des produits biologiques locaux en restauration collective.

L'étiquette bio renvoie, au sens strict, à un mode de production qui n'a pas recours aux engrais et pesticides chimiques. Pour nous, producteurs, elle fait avant tout référence à un **mode de vie sain et respectueux de l'environnement et des hommes**.

BIO A PRO repose sur la production d'agriculteurs bio du Rhône et de la Loire afin de **limiter les transports longs**, très préjudiciables à notre environnement et de permettre le développement de l'économie agricole **bio locale**.

BIO A PRO propose donc des **produits bio de saison, prioritairement issus du Rhône et de la Loire**.

LE FONCTIONNEMENT

Une plateforme logistique centralisant la production bio locale (entrepôt de 200m² basé à Brignais 69) : **spécialisés dans l'approvisionnement des restaurants collectifs** (scolaires, entreprise, tourisme,...), nous apportons un service de qualité aux établissements qui servent régulièrement ou ponctuellement des produits bio.



BIO A PRO, un gain de temps pour :



Le passage de la **commande** : un seul appel pour passer commande sur tous les produits disponibles en bio local.

>> prise des commandes du lundi au mercredi pour livraison semaine suivante.



La **livraison** : tous vos produits livrés sur palette tracée.

>> pour rester dans un rayon géographique cohérent, nous livrons les restaurants collectifs des départements du Rhône et de la Loire.



La **comptabilité** : une seule facture regroupant tous les produits des agriculteurs.

Des produits avec une garantie de qualité et de proximité !