

Terroirs Ariège Pyrénées

Coopérative alimentaire de proximité

Présentation
RMT Alimentation locale
13/02/2026

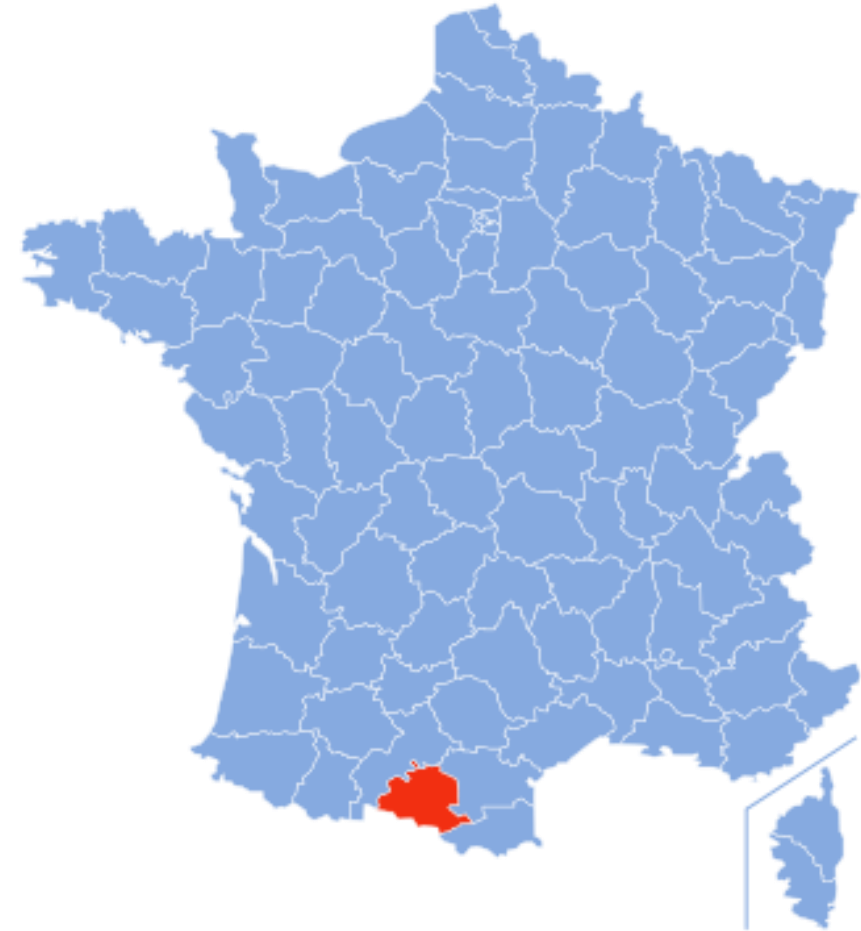


Notre territoire

Département de l'Ariège:

- Paysage de montagnes, de coteaux et de plaines alluviales
- Au sud de Toulouse, frontalier de l'Espagne et d'Andorre,
- Peu peuplé et « ultra rural »: 157 000 habitants.
30/km²,
- Des effectifs scolaires modestes: 14 000 repas/jour,
- L'agglomération toulousaine en grande proximité (contrat de réciprocité),

Et des ariégeois qui se « serrent les coudes »



Distribution de produits locaux en restauration collective

www.terroirs-ariège-pyrenees.jimdofree.com

2025



Et la logistique dans tout ça?

**Pour Terroirs Ariège
Pyrénées, la logistique n'est
pas une difficulté majeure**

En raison de **notre partenariat avec une entreprise de stockage et de livraisons frigorifiques**.
Réplicable.

Surtout, parce que la **stratégie de la coopérative a été posée clairement dès le début** (finalités, registre de valeurs, points critiques).

Une stratégie optimiste, exigeante et consciente des limites de ses impacts

Nous ne définissons la relocalisation comme un fin en soi mais comme un moyen au service d'autres finalités

Nous sommes conscients que :

- La restauration scolaire = 5% de la conso des ménages,
- le local ne constitue pas à lui seul une garantie de qualité,
- les forces en présence sont dominées par des systèmes mondialisés et les prix bas.

Nous considérons que le local en restauration collective:

- est capable sous conditions de porter des bénéfices pluriels favorisant la cohésion du territoire,
- est un bon vecteur pour dynamiser un système alimentaire du milieu et mobiliser la participation citoyenne.

Bénéfices sociaux:

Interconnaissance, entraide,
Agriculture diversifiée
encouragée vers l'agroécologie,
Education et culture alimentaire
Apprentissages citoyens

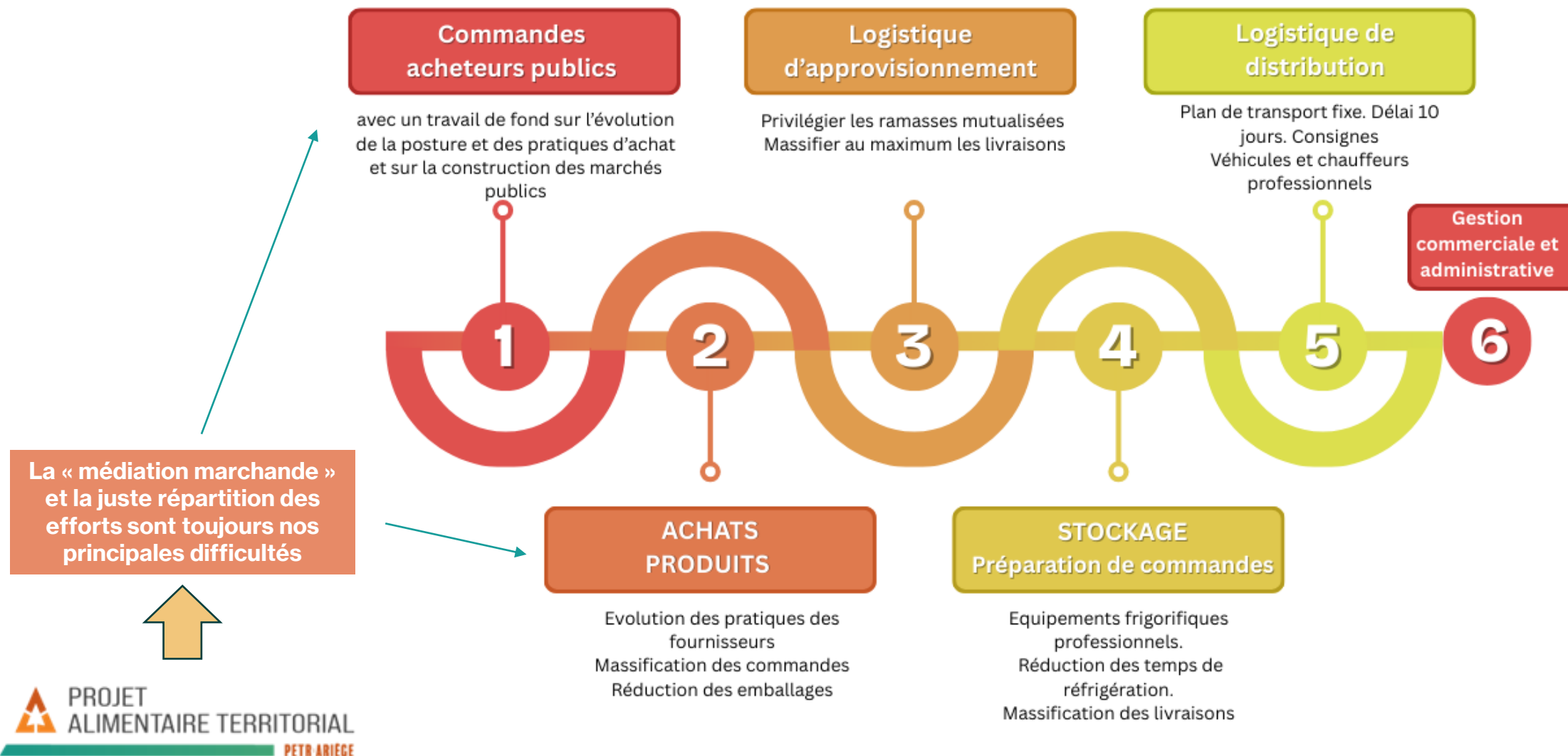
Bénéfices économiques:

Rémunération équitable, tissu de
transformateurs, Capacité de diversification
des clients et produits (robustesse)
Engagements réciproques sur long terme.

Bénéfices environnementaux:

Intransigeance sur une rationalisation de
la logistique,
Promotion des produits durables
Réduction des emballages et consignes

Une organisation d'intérêt collectif



Jamais immobile, toujours en mouvement

Plan d'actions 2026 2027

- Cultiver les collaborations verticales avec les collectivités (Contrat de réciprocité avec Toulouse Métropole, FRPI, Marketplace Occitalim)
 - S'impliquer, être force de proposition dans les actions partenariales (PAT, Démonstrateur territorial DYNAMO, commun logistique)
 - Prendre le temps de réfléchir à nos actions et de les évaluer
- Consolider en continu l'offre demi gros
 - Innover pour convaincre et éviter des invendus: test de gammes surgelées
 - Diversifier les débouchés via les commerces de détail (20% de l'activité) pour accélérer la transition (et pour améliorer notre résilience)
 - Diffuser et partager nos réussites et nos échecs

SOUTENIR L'ÉLEVAGE ARIÉGEOIS COMMENCE DANS L'ASSIETTE

L'élevage ariégeois traverse une situation exceptionnelle. La crise de la Dermatose Nodulaire Contagieuse et l'impossibilité d'exporter les animaux ont profondément désorganisé les éleveurs ariégeois et les débouchés commerciaux habituels. Cela fragilise encore plus le monde agricole déjà durement touché alors même qu'il joue un rôle essentiel dans notre alimentation.

Sans une solution rapide et concrète, c'est tout un modèle agricole ariégeois qui vacille.

Et si les cantines faisaient la différence ?

Face à cette situation les éleveurs s'organisent et vous proposent une filière locale de Jeune Bovin afin de commercialiser ces animaux ici, en Ariège. Mais cette filière ne sera rien sans vous, les acteurs de la restauration collective !

Pour garantir la viabilité économique de cette filière il est indispensable d'organiser une gestion collective de l'équilibre carcasse.

Cela implique que les gestionnaires :

- Se coordonnent sur les volumes
- Diversifient les morceaux utilisés
- Revoient la planification des menus

La viande de Jeune Bovin est maigre, tendre et faible en graisse, elle peut aussi bien se faire griller que mijoter. Cette viande est parfaitement adaptée aux utilisations de la viande bovine dans la restauration collective.

Aujourd'hui nous vous proposons 4 produits :

- Le rôti
- L'escalope
- Le haché
- La blanquette

Chaque geste compte

En consommant du Jeune Bovin vous :

- Soutenez directement les éleveurs
- Préservez l'élevage local et les emplois ruraux
- Donnez du sens à votre consommation

Acheter de la viande locale aujourd'hui ce n'est pas simplement un acte d'achat, c'est un acte fort de solidarité.

CONTACT

TERROIRS ARIÈGE PYRÉNÉES

Sylvie FEUILLERAT : 06 75 47 96 51 - 05 61 69 33 14
terra.plateforme@gmail.com

Merci de votre attention