



Résalis relie producteurs locaux et restauration collective

vendredi 14 décembre 2018, par [lpe](#)

Créé en 2011 par le Conseil Départemental des Deux-sèvres, ce réseau de producteurs locaux, qui fonctionne de façon indépendante sous statut associatif depuis 2016, connaît un développement prometteur depuis ces derniers mois et fournit des structures de restauration collective au-delà du département. sa démarche s'inscrit pleinement dans la volonté collective de manger mieux, des produits sains, issus de productions locales nombreuses sur le territoire.

Forte d'une quarantaine de producteurs et transformateurs adhérents, l'association Résalis, via sa plateforme en ligne www.resalis.com, répond aux commandes des intendants et autres gestionnaires d'établissements de restauration collective. Ainsi, collèges, lycées, écoles, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, restaurants administratifs, cuisines centrales de Nantes, Rochefort, Parthenay, La Chapelle Saint-Laurent, 5 restaurants universitaires du Crous de Poitiers... y font régulièrement leur marché. Sibylle de Tarlé, ingénieur agronome de formation, en charge du développement de l'association depuis juillet dernier, explique : « *actuellement, nous connaissons une nouvelle impulsion avec des marchés publics plus accessibles car décloisonnés en lots, le soutien fort de la Région Nouvelle-Aquitaine, mais aussi de nombreux partenariats comme avec l'association nationale Bleu-Blanc-Cœur ou encore la chambre d'agriculture des Deux-Sèvres. Notre démarche permet aux producteurs d'assurer une juste rémunération de leurs produits et les pousse même à innover ! Par exemple, La Roche Laitière à Brûlain est passée d'une tomme ronde à une tomme rectangulaire de 7 kg, plus facile à diviser pour les écoles. Différents conditionnements sont également proposés pour les yaourts : 80 grammes pour les plus petits, 125 grammes pour les adolescents et adultes, ou en seau de 5kg à disposer dans des ramequins. Ces exemples de conditionnement sont d'autant d'initiatives pour réduire le gaspillage alimentaire.*

Nos adhérents s'engagent dans une charte qualité et Résalis les conduit aussi à gérer la relation client car une fois la commande passée sur notre plateforme, ils sont en contact direct avec leur client. Pour la logistique, nous travaillons actuellement avec STEF qui assure la collecte des produits sur 4 points de dépôt répartis sur le département, la préparation des commandes et la livraison au client. »



Résalis propose actuellement environ 500 produits locaux de tous les secteurs : produits laitiers, viande et charcuterie, poisson, fruits et légumes, pâtisserie, féculents... « *Notre objectif est de tripler les commandes d'ici 2 ans et d'accueillir aussi de nouveaux producteurs engagés et motivés par notre*

démarche ! » ajoute Sibylle de Tarlé.

La plateforme applique à ses adhérents une commission de 12 % sur chaque vente pour financer notamment la logistique. Pour le client, les commandes supérieures à 450 € sont franco de port.

Plus : www.resalis.com tel : 09 72 58 33 25



[Publi-information](#)