



A3EPLUCHE

Expert des légumes BIO Locaux depuis 2012

une légumerie iséroise

2005 Création de l'association de producteurs Mangez Bio Isère

2012 CREATION DE LA SAS
AB EPLUCHE

2012 Entreprises locales de livraison en froid

2013 Convention de partenariat avec le Pays voironnais et la Métropole grenobloise

2014 1er Appel d'offre du Conseil départemental de l'Isère

Déc 2014 Mise en fonction du nouveau bâtiment

Mars 2015 Incendie

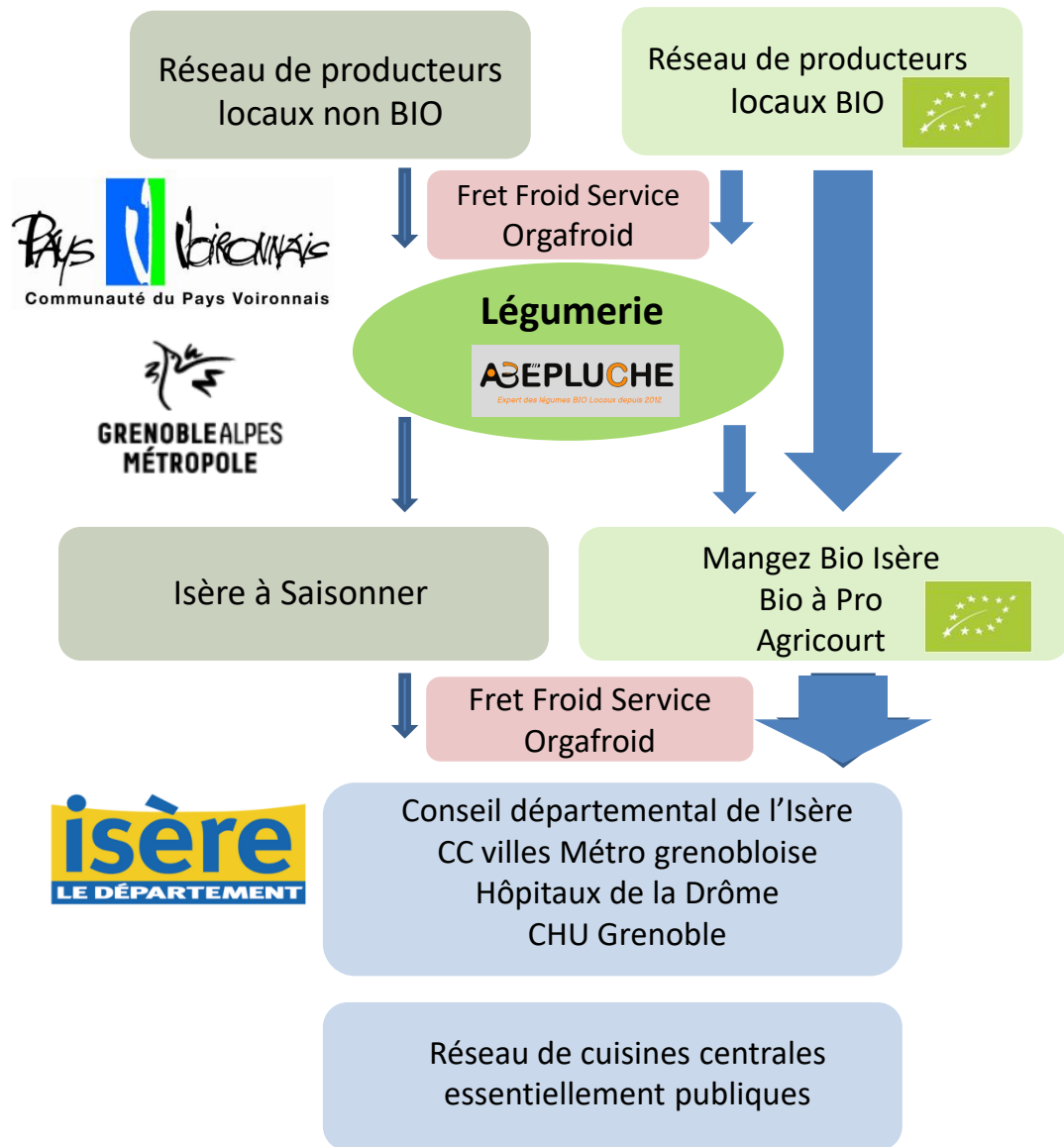
2018 Livraisons via la plateformes Bio à Pro puis à partir de **2021** via Agri Court

2019 Entrée au capital de la SAS de nouveaux producteurs

2022 10 ANS DE AB EPLUCHE ET
PASSAGE EN SCIC

2025 Nouveau bâtiment

L'ECOSYSTEME



AB EPLUCHE EN QUELQUES CHIFFRES

220 tonnes de légumes bruts en 2023
dont 200 tonnes de BIO

Un noyau dur de **15 producteurs BIO**

10 associés (salariés, producteurs,
partenaires)

APPROVISIONNEMENT

PRODUCTION

250 K€ d'équipement

150m² d'atelier

115m² de chambres froides

12 salariés (effectif moyen total)

Jusqu'à **2 000 kg** net/jour

20 légumes différents

10 découpes possibles

700 000 € de CA en 2023

90% de 4^{ème} gamme en BIO

13% d'augmentation du CA
en 2023 (par rapport à 2022)

VENTE



L'APPROVISIONNEMENT LA STRUCTURATION DE FILIERE

- Une **production diversifiée**, des maraîchers de plein champ
- Un **réseau de producteurs BIO** dynamique
- Achat au **juste prix** (négociation sur le volume et le calibre)
- **Planification** des volumes
- Un **partenariat** fort avec **Mangez Bio Isère** pour tendre vers une planification commune et éviter une mise en concurrence
- **Lien avec les plateformes** du Rhône, de la Drôme et le Réseau Manger BIO



LA PRODUCTION

- Des produits 4^{ème} gamme de qualité, frais, **de saison, sans aucun additif** dans l'air ni dans l'eau
- Une production **à façon** adaptable aux cuisines
- Une **transparence** totale sur l'origine des produits / **légumes locaux** Isère & départements limitrophes
- Contenants réutilisables
- l'humain au coeur du projet avec une **équipe très impliquée** et motivée
- La raison d'être d'AB Epluche : une **légumerie locale**

Producteur et localisation

Poids et conditionnement

Date Limite de Consommation

Numéro de lot

Céleri Râpé BIO

Producteur : Pierre SYLVANT,
AGNIN (38)
Poids net : 5 kg sous-vide
Conditionné le : 18/11/2020
DLC : 25/11/2020
Lot : OF201118

A conserver entre 0 et 4°C
SAS AB Epluche
Av de Louisiane, 38120 Fontanil-Cornillon



Certifié FR BIO 10
AGRICULTURE FRANCE

Désignation produit

Température de conservation

Fabricant et adresse

Certification biologique



LA VENTE

- Un **seul intermédiaire** pour un **vaste catalogue** de produits bio et locaux grâce aux plateformes de producteurs et aux transformateurs locaux
- Des cuisines centrales de **2 000 à 15 000 couverts**
- Des **légumes prêts à l'emploi** pour libérer du temps en cuisine, là où se trouve leur valeur ajoutée
- Un **lien très fort** avec nos clients historiques
- **Travail en partenariat** avec les cuisines : développement de découpes de produits en lien avec les contraintes et les envies
- **Rencontres** entre des équipes en cuisine et des producteurs
- Travail des collectivités sur le **gaspillage** et sur les **repas végétariens**, ce qui permet de réinjecter les économies réalisées dans les produits bio locaux



DES QUESTIONS ?



A3EPLUCHE

Expert des légumes BIO Locaux depuis 2012

