

## RENCONTRE REGIONALE « IL FAIT BIO DANS MON ASSIETTE »

Mercredi 22 mai 2019 à Neulliac (56) de 9h00 à 13h30 – Rue de la mairie - Salle Emeraude

Initiative Bio Bretagne (IBB) réunira les signataires de la Charte « Il fait Bio dans mon assiette » et les collectivités bretonnes engagées pour une restauration collective responsable. L'occasion pour les responsables de restauration, les cuisinier.e.s, les élu.e.s et les fournisseurs de la restauration collective d'échanger sur les nouveaux objectifs fixés par la loi Egalim.

### PROGRAMME

**9h00** : Accueil et introduction par Initiative Bio Bretagne et M. Le Poner, Maire de Neulliac.

**9h45** : **Témoignages de collectivités et fournisseurs de la restauration collective signataires** :

« S'engager pour une alimentation durable en restauration collective ».

**10h45** : Pause-café

**11h00** : Ateliers thématiques animés par des experts:

- **Atelier 1 : Gestion du gaspillage alimentaire en restauration collective** - Par Emilie Perrot, Responsable Restaurant Scolaire de Broons (22).
- **Atelier 2 : Plastique et emballages alimentaires en restauration collective** - Par Breizpack, Réseau des industriels de l'emballage.
- **Atelier 3 : Introduire progressivement des produits Bio en restauration collective** - Par Goulven Oillic, Coordinateur Filières et Restauration Collective Initiative Bio Bretagne.
- **Atelier 4 : Introduire des repas alternatifs et végétariens en restauration collective** – Par Natacha Brière, Traiteur Farandole Végétale.

**12h15** : Cocktail Bio fourni par les adhérents d'IBB et signature de la Charte « Il fait Bio dans mon assiette » par les communes de Neulliac et de Noyal-sur-Vialine.

## LA CHARTE « IL FAIT BIO DANS MON ASSIETTE »

La charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette" promeut un projet global d'établissement visant à poursuivre l'objectif du Grenelle de l'environnement d'introduire **20% de produits Bio (en valeur) en Restauration Collective**, objectif réaffirmé en 2018 par la loi "pour l'égalité des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable" (Egalim). **Aujourd'hui 16 utilisateurs et 12 fournisseurs de la restauration collective du territoire breton se sont engagés en signant la Charte « Il fait Bio dans mon assiette ».**

### Pourquoi ?

Pour définir un cadre d'engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio et ceux de la restauration collective et ainsi contribuer de manière collective à développer l'introduction d'ingrédients Bio dans les repas.

Pour donner une image qualitative de la restauration collective par la valorisation d'une offre de qualité.

Pour valoriser les démarches responsables engagées dans les communes bretonnes.

### Pour qui ?

Pour les utilisateurs de la restauration collective et les structures d'accompagnement institutionnelles.

Pour les fournisseurs de produits issus de l'agriculture biologique pour la restauration collective

**PLUS D'INFOS** : <https://www.bio-bretagne-ibb.fr/actualite/actualites-generales/rencontre-regionale-de-la-charte-il-fait-bio-dans-mon-assiette/>

Retrouvez nous sur : [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) – [Facebook](#) - [Twitter](#)

Contact Presse : Carole GUIST'HAU  
Coordinatrice Communication 02 99 54 03 23  
[carole.guisthau@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:carole.guisthau@bio-bretagne-ibb.fr)  
[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

**www.bio-bretagne-ibb.fr**  
Association Interprofessionnelle de l'Agriculture Biologique en Bretagne  
2, Square René Cassin – Immeuble Les Galaxies – 35700 RENNES  
Tél. : 02 99 54 03 23 – [contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr)