

Il fait dans mon assiette

Charte régionale des engagements
réciproques entre les acteurs de la
filière Bio et de la
Restauration Collective
pour l'intégration d'ingrédients **Bio**
dans les repas en Bretagne



Charte "Il fait Bio dans mon assiette"
Initiative Bio Bretagne - 2017

INITIATIVE **BIO** BRETAGNE (IBB)

Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation

2, square René Cassin | Les Galaxies | 35700 RENNES | Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06

contact@bio-bretagne-ibb.fr | www.bio-bretagne-ibb.fr



Il fait dans mon assiette

Charte régionale des engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio et de la Restauration Collective pour l'intégration d'ingrédients Bio dans les repas en Bretagne



LES OBJECTIFS

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 2013 par le programme national "Ambition Bio 2017".

Elle définit un **cadre d'engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio (fournisseurs et structures d'accompagnement) et ceux de la Restauration Collective pour l'introduction d'ingrédients Bio dans les repas.**

Ces engagements s'inscrivent dans un **projet de développement durable et d'aménagement du territoire.**

Concernant les **approvisionnements**, cela devra se traduire par l'ordre de priorité suivant :

- Local / Régional
- National
- International (produits non disponibles pour des raisons climatiques notamment)

A travers cette charte, c'est la **qualité** qui est mise en avant :

- Qualité des **produits**
- Qualité globale des **menus** (application du Programme National Nutrition et Santé - PNNS, et du Plan National pour l'Alimentation - PNA)
- Qualité des **services** (de l'information à la distribution des repas, en passant par l'approvisionnement)

L'enjeu majeur est de travailler ensemble (implication et complémentarité des différents partenaires) à une action collective qui s'inscrit dans la durée et de manière progressive, **dans une démarche de progrès : les signataires s'engagent à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part des produits Bio intégrés aux repas, dans le respect des principes développés par la charte.**

La démarche comporte 4 approches :

► Une approche sociale

Dans une région qui connaît une tradition de solidarité, il existe une volonté forte d'échange et de concertation entre la filière Bio (producteurs, transformateurs, distributeurs) et la collectivité (démarche de proximité).

► Une approche économique

En Bretagne, l'agriculture et l'agro-alimentaire sont des activités prépondérantes et complémentaires. Avec plus de 21400 producteurs Bio ou en conversion à fin 2016, la Bretagne bénéficie également d'un réseau d'entreprises (transformateurs et distributeurs) très dynamique, pour un total d'environ 3 500 professionnels Bio recensés. L'objectif est de développer **des filières de proximité créatrices d'emploi** (en favorisant un partage équitable de la valeur ajoutée et une juste rémunération des opérateurs).



► Une approche territoriale et environnementale

Dans la région, de nombreuses initiatives sont apparues afin de travailler au développement d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement.

Différents points du cahier des charges de l'Agriculture Biologique vont en ce sens :

Pour la **production**, la réglementation en vigueur impose :

- Un mode de production exempt de tout produit chimique de synthèse (pesticides, engrais de synthèse)
- Le maintien de la fertilité des sols par des méthodes écologiques : rotation des cultures, utilisation d'engrais verts...
- L'interdiction des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)
- Le respect du bien-être animal
- Le maintien d'un lien au sol pour l'alimentation animale

Pour les **produits transformés**, la réglementation en vigueur impose :

- Des recettes spécifiques plus respectueuses de la matière première (pas d'arôme de synthèse, un raffinage physique des huiles, du sel non raffiné, l'interdiction des matières grasses hydrogénées et de l'irradiation des aliments...).

Une grande variété dans les matières premières et des recettes originales participent à la diversité et à la qualité nutritionnelle des produits Bio.

Les enjeux pour la région Bretagne

L'Agriculture Biologique permet la préservation du territoire et de son environnement naturel et la **reconquête de la qualité de l'eau et du milieu marin**, points particulièrement sensibles en Bretagne. Ces enjeux pour le maintien du patrimoine naturel (respect de l'eau, des sols, des paysages...) ont **des implications socio-économiques importantes** et se réalisent au plus grand profit d'autres secteurs : **tourisme, conchyliculture, apiculture...**

► Une approche éducative

Il est important de **sensibiliser** les élus, les gestionnaires, les cuisiniers et les consommateurs aux relations entre les modes de production et de consommation des produits alimentaires avec l'objectif global d'une alimentation de qualité.

Dans le cadre de cette charte, toute action basée sur une dynamique locale associant les utilisateurs et les structures d'accompagnement sera favorisée à travers notamment la mise en place de partenariats (ou conventions).



Les différents chapitres décrits ci-dessous définissent le contenu des engagements en matière d'information, d'approvisionnements, d'accompagnement pédagogique, de formation et de communication (valorisation de la démarche).

Dans le texte de la Charte, on entend par :

- **Structures d'accompagnement Bio** : les associations de développement de l'Agriculture Biologique que sont Initiative Bio Bretagne (IBB), la Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques de Bretagne (FRAB), les Groupements d'Agriculteurs Biologiques départementaux (GAB), les Maisons de l'Agriculture Biologique départementales (MAB) et les Chambres d'agriculture de Bretagne.
- **Structures d'accompagnement institutionnelles** : les collectivités territoriales n'intervenant pas directement dans la mise en œuvre de repas mais participant à l'accompagnement de la démarche : Conseil régional, Conseils généraux, Pays, communautés urbaines / d'agglomération / de communes (EPCI)...
- **Utilisateurs** : les collectivités territoriales intervenant directement dans la mise en œuvre de repas et leurs restaurants, les restaurants administratifs, inter-administratifs, hospitaliers et inter-entreprises, les centres de loisirs, les maisons de retraite... Les sociétés de restauration sont considérées comme des utilisateurs.
- **Fournisseurs** : les opérateurs économiques bretons proposant une gamme de produits Bio dédiée à la Restauration Collective. La signature de la Charte sera conditionnée pour cette catégorie d'acteurs à leur adhésion préalable à Initiative Bio Bretagne - IBB (hors producteurs individuels pour lesquels l'adhésion est facultative).

1 Information

L'information touche différents publics : les élus, les différentes administrations, les gestionnaires de cantines et les cuisiniers, les convives, et dans le cadre de la restauration scolaire, les enseignants, les parents d'élèves et les élèves eux-mêmes.

1.1. Les structures d'accompagnement Bio s'engagent à :

- **Fournir des informations** aux utilisateurs et le cas échéant aux structures d'accompagnement institutionnelles (documents, plaquettes...) sur la démarche globale (projet de développement durable), l'Agriculture Biologique, les produits qui en sont issus...
- Proposer de mettre en place des **réunions de sensibilisation** à la démarche Bio en Restauration Collective entre les différents acteurs (élus, gestionnaires, consommateurs et, dans le cadre de la restauration scolaire, parents d'élèves, enseignants... en lien avec les fournisseurs).
- Proposer d'**informer l'équipe de cuisine** sur le mode de production biologique et ses spécificités.
- Valoriser les utilisateurs, les structures d'accompagnement institutionnelles et les fournisseurs Bio de la restauration collective signataires de cette charte grâce notamment à la mise à disposition d'un système d'**identifiant (ou logo)**.

Cf. paragraphe 5 : Communication et valorisation de la démarche

1.2. Les structures d'accompagnement institutionnelles et les utilisateurs s'engagent à :

- **Soutenir et accompagner** les démarches d'information citées ci-dessus.



2 Approvisionnements

Concernant les approvisionnements, les signataires s'engagent à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour **augmenter la part des produits Bio intégrés aux repas, dans le respect des principes développés par la charte et dans une logique de progrès.**

2.1. Les fournisseurs s'engagent dans une démarche d'achat responsable, environnementale et régionale. Dans ce cadre, ils s'engagent à :

- Fournir de l'information sur la **disponibilité en produits locaux et régionaux**, dans le respect de la **saisonnalité**.

Cf. Annexe 3 : Calendriers de saisonnalité des fruits et légumes Bio bretons

- **S'approvisionner auprès des filières Bio bretonnes** pour les produits effectivement disponibles en région Bretagne.

Cf. Annexe 4 : Sélection d'ingrédients à privilégier en restauration collective en Bretagne et impact sur le choix des fournisseurs

- Se coordonner et s'organiser pour **travailler en complémentarité** (producteurs, transformateurs, grossistes...) afin de répondre aux demandes de la Restauration Collective et s'adapter à ses contraintes.
- Fournir les **certificats Bio** délivrés par leur organisme certificateur et les documents précisant l'**origine du produit**.
- Pour les opérateurs mixtes (proposant des produits Bio et conventionnels), **mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part de produits Bio proposés** (démarche de progrès).

Cf. Annexe 2 : Fiche de suivi annuel des engagements des fournisseurs Bio de la Restauration Collective

2.2. Les utilisateurs s'engagent à :

- Utiliser des produits **certifiés Bio ou en conversion**.
- Entrer dans une démarche qui favorise un **approvisionnement régulier et progressif** en produits Bio (avec un approvisionnement prioritairement aux niveaux local et régional).
- Tenir compte de la **saisonnalité** des produits.
- Privilégier un **approvisionnement cohérent** en ce qui concerne la préservation environnementale (emballage, limitation des transports, réduction des déchets...).



4 Formation

Les structures d'accompagnement Bio s'engagent à :

- Proposer aux utilisateurs, et le cas échéant aux structures d'accompagnement institutionnelles, **des formations adaptées à leurs différents métiers** (cuisiniers, gestionnaires, élus...), concernant :
 - Les conditions de réussite du projet,
 - Les spécificités des produits issus de l'Agriculture Biologique (stockage, préparation, qualité nutritionnelle...),
 - L'élaboration des menus et les techniques de préparation,
 - La disponibilité des produits Bio en Bretagne,
 - La rédaction des appels d'offre (gestion concédée et/ou gestion directe)...

5 Communication/Valorisation

1.1. Les structures d'accompagnement Bio s'engagent à :

- Valoriser les utilisateurs, les structures d'accompagnement institutionnelles et les fournisseurs Bio de la restauration collective signataires de cette charte grâce notamment à la mise à disposition d'un système d'**identifiant (ou logo)**.

Cf. Annexe 5 : Conditions d'utilisation et charte graphique des identifiants / logos "Il fait Bio dans mon assiette"

- **Pour les fournisseurs** : l'identifiant mentionne qu'il est **signataire de la charte** et précise la date de signature (*depuis XXXX*).

Sous le logo est ajoutée une mention précisant la part d'approvisionnement régional sur le modèle : "X% des (*classe de produits*) distribués par (*société*) sont d'origine bretonne" *. L'autorisation d'utilisation de l'identifiant est attribuée pour l'année civile en cours au moment de la signature et sera reconduite sur la base des renseignements fournis via la "*Fiche de suivi annuel des engagements des fournisseurs Bio de la Restauration Collective*" (Annexe 2).

Pour les fournisseurs distribuant des ingrédients non produits en Bretagne, l'identifiant pourra être utilisé si et seulement si les produits proposés ne sont pas disponibles en Bretagne pour des raisons climatiques (ex : banane, café, thé, riz, chocolat...). La double certification **Bio et Equitable** est recommandée.

- **Pour les utilisateurs** : un double identifiant est proposé.

Le 1^{er} mentionne qu'il est **signataire de la charte** et précise la date de signature (*depuis XXXX*).

Le 2nd mentionne le **niveau de progression de l'intégration de produits Bio** grâce à un système d'étoiles permettant de valoriser l'évolution annuelle de la démarche :

- ☆ Démarrage de l'introduction des produits Bio
- ☆☆ De 5 à 10% de produits Bio introduits*
- ☆☆☆ De 10 à 20% de produits Bio introduits*
- ☆☆☆☆ De 20 à 30 % de produits Bio introduits*
- ☆☆☆☆☆ De 30 à 40% de produits Bio introduits*
- ☆☆☆☆☆☆ Plus de 40% de produits Bio introduits*

* En valeur d'achat

- **Rencontrer les fournisseurs** pour une meilleure connaissance mutuelle (fonctionnements de la cuisine et de l'approvisionnement, logistique, disponibilité des produits, évaluation des besoins...).
- **Mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part de produits Bio dans les repas** (démarche de progrès).

Les utilisateurs s'engagent à **un suivi régulier** de la démarche d'introduction des produits Bio. Ce suivi précisera la part de produits Bio introduits sur l'année écoulée, l'origine des produits Bio, l'écart par rapport aux objectifs fixés, et fixera le cas échéant un nouvel objectif de progression pour l'année à venir. Le document de suivi sera adressé chaque année à Initiative Bio Bretagne (IBB).

Cf. Annexe 1 : Fiche de suivi annuel des engagements des utilisateurs pour l'introduction de produits Bio

2.3. Les structures d'accompagnement institutionnelles s'engagent à :

- **Soutenir et accompagner** les démarches liées à l'approvisionnement citées ci-dessus.

2.4. Les structures d'accompagnement Bio pourront :

- Proposer un diagnostic sur la situation de la cuisine et conseiller sur la démarche adaptée pour introduire ou progresser dans la proposition de produits Bio dans les repas.

Dans ce cadre, une convention ou un protocole d'accord pourra être conclu entre les structures d'accompagnement Bio et les utilisateurs et/ou les structures d'accompagnement institutionnelles.

3 Accompagnement pédagogique

3.1. Les structures d'accompagnement Bio et/ou les fournisseurs s'engagent à :

- Proposer des prestations d'animations auprès des convives (exemples de thèmes : le goût, le lien agriculture / alimentation / environnement, "Du sol à l'assiette"...) et / ou des outils pédagogiques sur l'Agriculture Biologique.

3.2. Les utilisateurs s'engagent à :

- **Signaler la présence de produits Bio** lors des repas (affichage, mise à disposition de dépliants d'information...) afin de respecter l'objectif de **sensibilisation des convives** (enfants et adultes) à l'Agriculture Biologique.

- **Soutenir** les démarches d'accompagnement pédagogique des structures d'accompagnement Bio et/ou des fournisseurs.

3.3. Les structures d'accompagnement institutionnelles s'engagent à :

- **Soutenir** les démarches d'accompagnement pédagogique des structures d'accompagnement Bio et/ou des fournisseurs.

Le classement des utilisateurs sera mis à jour annuellement sur la base des renseignements fournis via la "Fiche de suivi annuel des engagements des utilisateurs pour l'introduction de produits Bio" (Annexe 1).

L'identifiant sera également mis à jour en fonction des résultats du suivi.

► **Pour les structures d'accompagnement institutionnelles :** l'identifiant mentionne qu'il est **signataire de la charte** et précise la date de signature (*depuis XXXX*).



1.2. Les fournisseurs, les utilisateurs et les structures d'accompagnement institutionnelles s'engagent à :

- **Respecter** les conditions d'utilisation et la charte graphique des identifiants utilisables par les signataires de la Charte.

Cf. Annexe 5 : Conditions d'utilisation et charte graphique des identifiants / logos "Il fait Bio dans mon assiette"

Logo générique pour les :

1. Fournisseurs

Avec la mention :

X% des (classe de produits) distribués par (société) sont d'origine bretonne

Cas particuliers : voir Annexe 5



2. Utilisateurs

Pour les utilisateurs, logo générique complété par ►



Le classement des utilisateurs sera mis à jour annuellement sur la base des renseignements fournis via la "Fiche de suivi annuel des engagements des utilisateurs pour l'introduction de produits Bio" (Annexe 1).

L'identifiant sera également mis à jour en fonction des résultats du suivi.



Fait en 2 exemplaires

à, le / / 2017

INITIATIVE BIO BRETAGNE (IBB)

Représentée par son Président

Signature



CONTACTS

Repérer les acteurs et les fournisseurs de la filière Bio en Bretagne : l'une des conditions de réussite du projet

Coordination régionale

Initiative Bio Bretagne - Tél. : 02 99 54 03 23

Contact : Goulven Oïllic - goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

En savoir plus : www.bio-bretagne-ibb.fr

Restauration Hors Foyer > Restauration collective

Autres intervenants régionaux

Les Chambres d'agriculture de Bretagne

Le réseau GAB – FRAB – MAB

[Coordonnées détaillées](#)

Restauration Hors Foyer > Restauration collective > Mode d'emploi

Fournisseurs

Vous cherchez un produit : trouvez le fournisseur !

Module de recherche des fournisseurs et des produits Bio en Bretagne pour la Restauration Collective sur :

www.bio-bretagne-ibb.fr

Restauration Hors Foyer > Restauration collective > Annuaire des fournisseurs

Bio bretons pour la restauration collective

Les entrées pour les recherches sont multiples, pour s'adapter aux besoins de chacun (situation géographique de l'établissement, nom du fournisseur, classe de produit...)

[Il fait Bio dans mon assiette : Mode d'emploi d'un projet Bio en Restauration Collective](#)

Restauration Hors Foyer > Restauration collective > Mode d'emploi

Le fournisseur

ou l'utilisateur

ou la structure d'accompagnement institutionnelle

Rayer les mentions inutiles

NOM

Représenté par

Signature

Il fait dans mon assiette

Annexes



Annexe 1

Fiche de suivi annuel des engagements des utilisateurs pour l'introduction de produits Bio

Annexe 2

Fiche de suivi annuel des engagements des fournisseurs Bio de la Restauration Collective

Annexe 3

Calendriers de saisonnalité des fruits et légumes Bio bretons

Annexe 4

Sélection d'ingrédients à privilégier en restauration collective en Bretagne et impact sur le choix des fournisseurs

Annexe 5

Conditions d'utilisation et charte graphique des identifiants / logos "Il fait Bio dans mon assiette"

Charte dans sa version intégrale disponible sur www.bio-bretagne-ibb.fr
Rubriques **Restauration Hors Foyer** > **Charte régionale**

Initiative Bio Bretagne (IBB), qu'est-ce que c'est ?

L'association Initiative Bio Bretagne est une plate-forme, un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons souhaitant contribuer au développement et à la promotion de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques et renforcer leur développement économique ou leurs activités dans cette filière.

En savoir plus : www.bio-bretagne-ibb.fr > Qui sommes-nous ? > Initiative Bio Bretagne

Parmi les missions d'IBB figure l'accompagnement de la Restauration Hors Domicile (Restauration Collective et CHR) pour l'approvisionnement en produits Bio bretons.

En savoir plus : www.bio-bretagne-ibb.fr > Restauration Hors Foyer

Votre contact : Goulven OILLIC - Coordinateur "Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique"
Tél. : 02 99 54 03 50 - goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr



Annexe 1 : Fiche de suivi annuel des engagements des utilisateurs pour l'introduction de produits Bio (Page 1/2)

Fiche de suivi à compléter à la signature de la Charte (point de départ de la démarche) et tous les ans (pour le suivi de la démarche)

Document complété à renvoyer à :

INITIATIVE BIO BRETAGNE - 2, square René Cassin - Immeuble Les Galaxies - 35700 RENNES
Tél : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06 - contact@bio-bretagne-ibb.fr - www.bio-bretagne-ibb.fr

Date d'envoi : / Fiche de suivi annuel se rapportant à la période* :

*Pour les utilisateurs soumis au calendrier scolaire, la fiche de suivi annuel sera transmise à l'issue de chaque année scolaire. Pour les autres, elle sera transmise à l'issue de chaque année civile (hors demande spécifique).

Collectivité ou restaurant :

Adresse :

Tél. : - Fax :

Mail : @

Personne référente et fonction :

Nombre de couverts / jour : Coût global du repas* : € HT

* Part alimentaire, fabrication, charges de structure et de personnel...

Nombre de jours / an concernés par le service : j Coût matière par repas : € HT

Montant annuel en valeur des achats alimentaires : € HT

Montant annuel en valeur des achats alimentaires **BIO** : € HT

1. Votre démarche s'intègre-t-elle à une démarche collective (EPCI, cuisine intercommunale...) ? oui non

Si oui, précisez ?

2. Quel était votre objectif d'introduction de produits Bio (en valeur d'achat) pour l'année écoulée ? %

3. Quel a été le pourcentage effectif de produits Bio introduits (en valeur d'achat) pour l'année écoulée ? %

4. Familles alimentaires de produits Bio introduits et origine géographique (si possible) :

Familles de produits	Estimation du % des achats de produits Bio sur les achats globaux <small>% de la valeur totale HT</small>	Origine des produits Bio <small>Estimation en % de la valeur HT des achats Bio totaux pour chaque famille de produits</small>		
		Locale / Régionale *	Nationale	Internationale **
Légumes frais
Légumes 4 ^{ème} gamme
Fruits frais
Produits carnés
Produits laitiers
Pain
Œufs et ovoproduits
Épicerie <small>Dont Légumineuses</small>
Surgelés

* Départements périphériques hors région : à préciser - ** Préciser UE ou Hors UE si information connue

5. Vos fournisseurs... Nombre de fournisseurs TOTAL : Nombre de fournisseurs **BIO** :

Liste de vos fournisseurs Bio (Nom + département) :

.....

Pas assez de place ? N'hésitez pas à nous transmettre un feuillet à part





Annexe 1 : Fiche de suivi annuel des engagements des utilisateurs pour l'introduction de produits Bio (Page 2/2)

Avez-vous bénéficié d'informations de la part des structures d'accompagnement Bio (dont éléments / outils pédagogiques, de sensibilisation des convives) ? oui non

Si oui, précisez ?

6. Avez-vous valorisé les identifiants / logos mis à votre disposition ? oui non

Si oui, sur quels supports ? Copie du (des) support(s) à joindre à ce questionnaire et/ou photos

.....
.....

7. Concernant votre approvisionnement, avez-vous pu...

• Tenir compte de la **saisonnalité** des produits ? oui non

Si non, pourquoi ?

• Rencontrer les fournisseurs ? oui non

Si oui, précisez : (participation à des portes ouvertes, rencontres...)

8. Avez-vous signalé à vos convives la présence de produits Bio lors des repas ? oui non

Si oui, par quels moyens ? Copie du (des) support(s) à joindre à ce questionnaire et/ou photos

.....
.....

9. L'équipe de cuisine a-t-elle bénéficié de formations au cours de l'année écoulée ? oui non

Si oui, sur quel(s) thème(s) ? Avec quelle(s) structure(s) ?

.....

Avez-vous identifié un besoin de formation pour l'année future ? oui non

Si oui, sur quel(s) thème(s) ?

10. Quel bilan faites-vous de l'année écoulée (difficultés, points positifs) ?

11. Quels sont vos objectifs de progression dans l'introduction de produits Bio (en valeur d'achat) pour les années à venir ?

N+1 : N+3 :

N+2 : A plus long terme ?

Quels moyens avez-vous prévus de développer pour y parvenir ?

Rappel : En matière d'approvisionnements, les signataires s'engagent à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part des produits Bio intégrés aux repas, dans le respect des principes développés par la charte et dans une logique de progrès.

12. Autres remarques, suggestions, demandes

Pas assez de place ? N'hésitez pas à nous transmettre un feuillet à part

Merci !



Annexe 2 : Fiche de suivi annuel des engagements des fournisseurs Bio de la Restauration Collective (Page 1/3)

Fiche de suivi à compléter à la signature de la Charte (point de départ de la démarche) et tous les ans (pour le suivi de la démarche)

Document complété à renvoyer à :

INITIATIVE BIO BRETAGNE - 2, square René Cassin - Immeuble Les Galaxies - 35700 RENNES
Tél : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06 - contact@bio-bretagne-ibb.fr - www.bio-bretagne-ibb.fr

Date d'envoi : / Fiche de suivi annuel se rapportant à l'exercice comptable / période :

Fournisseur :

Adresse :

Tél. : - Fax :

Mail : @

Personne référente et fonction :

1. Quelle part de votre chiffre d'affaires (en %) est-elle en Bio ?

2. Quelle part de votre chiffre d'affaires Bio (en %) est-elle issue de la Restauration Collective ?

3. Quels étaient vos objectifs de progression de vente de produits Bio en restauration collective ?

Ont-ils été atteints pour l'année écoulée ? oui non

Si oui, quels moyens avez-vous mis en oeuvre ?

Si non, quelles en sont les raisons ?

Rappel : En matière d'approvisionnements, les signataires s'engagent à mettre en oeuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part des produits Bio intégrés aux repas, dans le respect des principes développés par la charte et dans une logique de progrès.

4. Familles alimentaires et origine géographique des produits Bio livrés à la restauration collective ? (cf. tableau en page 3 de la fiche de suivi)

5. Avez-vous valorisé l'identifiant / logo mis à votre disposition ? oui non

Si oui, sur quels supports ? Copie du (des) support(s) à joindre à ce questionnaire et/ou photos

Si non, pourquoi ?

6. Concernant l'approvisionnement, avez-vous pu...

• Fournir aux utilisateurs une information sur la disponibilité en produits locaux et régionaux, dans le respect de la saisonnalité ? oui non

Si non, pourquoi ?

• Vous approvisionner auprès des filières Bio bretonnes (pour les produits effectivement disponibles en Bretagne) ?

oui non

Si non, pourquoi ?

► Quels étaient vos objectifs (en %) concernant la part de vos approvisionnements en matières premières Bio d'origine locales / régionales ? % Ont-ils été atteints ? oui non

Si oui, quels moyens avez-vous mis en oeuvre ?

Si non, quelles en sont les raisons ?



Annexe 2 : Fiche de suivi annuel des engagements des fournisseurs Bio de la Restauration Collective (Page 2/3)

7. Avez-vous proposé des prestations d'animations ou des supports pédagogiques ? oui non

Si oui, précisez ?

8. Quel bilan faites-vous de l'année écoulée (difficultés, points positifs) ?

9. Quels sont vos objectifs de progression de votre chiffre d'affaires Bio en restauration collective ?

N+1 : N+3 :

N+2 : A plus long terme ?

Quels moyens avez-vous prévus de développer pour y parvenir ?

Quelles sont vos attentes vis-à-vis des structures d'accompagnement Bio / d'Initiative Bio Bretagne ?

11. Autres remarques, suggestions, demandes

Merci !

Tableau récapitulatif des familles de produits Bio proposés et de leur origine géographique ►



Annexe 2 : Fiche de suivi annuel des engagements des fournisseurs Bio de la Restauration Collective (Page 3/3)

Tableau récapitulatif des familles de produits Bio proposés et de leur origine géographique

Sur la base de la sélection d'ingrédients Bio à privilégier en restauration collective en Bretagne (Cf. Annexe 4)

	Chiffre d'affaires global Montant HT	Dont produits biologiques En % de la valeur totale HT (estimation)	Origine des produits Bio En % de la valeur HT des achats Bio totaux (estimation)		
			Locale / Régionale *	Nationale	Internationale Préciser UE ou Hors UE si information connue
Légumes frais (total) <i>Dont (si possible)</i>
Pomme de terre
Carotte
Chou (fleur, rouge, vert)
Betterave
Oignon
Poireau
Légumes 4^{ème} gamme
Fruits frais (total) <i>Dont (si possible)</i>
Pomme
Produits carnés (total) <i>Dont (si possible)</i>
Porc
Boeuf
Volaille
Veau
Produits laitiers (total) <i>Dont (si possible)</i>
Lait UHT
Lait cru
Crème
Beurre
Yaourts et desserts lactés
Fromage
Pain
Œufs et ovoproduits
Produits de la mer
Épicerie (total) <i>Dont (si possible)</i>
Riz
Pâtes
Huile (<i>précisez :</i>)
Légumineuses (total) <i>Dont (si possible)</i>
Lentilles vertes
Surgelés (total)



Calendrier de saisonnalité des **Légumes Bio bretons**

Production moyenne Pleine disponibilité

Légumes	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Ail	☺	☺					☺	●	●	●	●	●
Artichaut					☺	☺	☺	●	●	☺	☺	
Asperge			●	●	●	●						
Aubergine						☺	●	●	●	☺		
Bette	☺	☺	☺		☺	☺	●	●	●	●	●	☺
Betterave	●	●	●	☺	☺	☺	☺	☺	●	●	●	●
Brocoli					☺	☺	●	●	●	●	☺	☺
Carotte	●	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	●	●	●	●
Chou fleur	●	☺	☺	☺	☺	☺			☺	●	●	●
Chou rouge	●	●	☺					☺	●	●	●	●
Chou vert	●	●	●	☺	☺	☺	☺	☺	●	●	●	●
Concombre						☺	●	●	●	☺		
Courgette					☺	☺	●	●	☺	☺		
Échalote	●	●	●	☺	☺	☺	☺	●	●	●	●	●
Endive	●	●	●	☺						☺	●	●
Épinard	●	☺	☺	☺	●	●	●	●	●	●	●	●
Fève						●	●					
Haricot vert					☺	●	●	●	●	●		
Laitue	☺	☺	☺	●	●	●	●	●	●	●	●	☺
Mâche	●	●	●	☺						☺	●	●
Melon							●	●	●	●		
Navet	●	☺	☺	☺	●	●	☺	☺	●	●	●	●
Oignon	●	●	☺	☺	☺			☺	●	●	●	●
Oignon blanc				☺	☺	●	●	☺	☺			
Oignon rose	●	●	☺	☺					☺	●	●	●
Panais	●									●	●	●
Pâtisson							●	●	●	●		
Persil	☺				●	●	●	●	●	●	☺	☺
Petit pois				☺	☺	●	●	●				
Poivron						●	●	●	●	●		
PdT primeur				☺	●	●	●					
Pomme de terre	●	●	●	☺	☺			●	●	●	●	●
Poireau	●	●	●	☺	☺	☺	☺	●	●	●	●	●
Potimarron	☺								☺	●	●	●
Potiron	☺								☺	●	●	●
Radis	☺	☺	☺	●	●	●	●	●	●	●	☺	☺
Radis noir	●	●								●	●	●
Salade	☺	☺	☺	☺	●	●	●	●	●	☺	☺	☺
Salsifis	●	●	●								●	●
Tomate						☺	●	●	●	☺	☺	
Légumes	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.



Calendrier de saisonnalité des Fruits Bio

Production moyenne Pleine disponibilité

La saisonnalité des fraises, des kiwis et des pommes est considérée pour une production bretonne. Production nationale pour les autres fruits (sauf ananas et banane à l'international)

Fruits	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Abricot						☺	☺	☺				
Ananas	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Avocat	☺	☺	☺	☺	☺	☺				☺	☺	☺
Banane	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Cerise					☺	☺	☺					
Châtaigne										☺	☺	
Citron	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Clémentine	☺	☺									☺	☺
Fraise					☺	☺	☺	☺	☺			
Framboise				☺	☺	☺	☺	☺	☺			
Kiwi	☺	☺	☺								☺	☺
Noisette									☺	☺	☺	☺
Noix									☺	☺		
Orange	☺	☺	☺	☺	☺						☺	☺
Pastèque							☺	☺	☺			
Pêche						☺	☺	☺	☺			
Poire	☺	☺	☺					☺	☺	☺	☺	☺
Pomelo	☺	☺	☺	☺						☺	☺	☺
Pomme	☺	☺	☺	☺				☺	☺	☺	☺	☺
Prune						☺	☺	☺	☺	☺		
Raisin								☺	☺	☺	☺	
Rhubarbe					☺	☺	☺					
Fruits	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.

► Identifier les produits Bio disponibles en Bretagne : un préalable indispensable

La cohérence géographique de l'approvisionnement figure parmi les principes mêmes de la structuration de l'offre en produits Bio (locale / régionale quand c'est possible, puis nationale, voire internationale pour des produits non disponibles en France pour des raisons climatiques).

Cette logique territoriale est évidemment liée au choix des produits. L'identification des produits effectivement disponibles sur le territoire, à une échelle locale / régionale, constitue un préalable important.

Ces calendriers de saisonnalité vous y aident...

► Pourquoi respecter le principe de saisonnalité ?

Saisonnalité et... Économies d'énergie

Le respect de la saisonnalité et la valorisation des produits de proximité, lorsque c'est possible, contribuent fortement aux économies d'énergie (transports, serres chauffées...).

Saisonnalité et... Diversité

L'Agriculture Biologique propose une multitude de variétés aux caractéristiques différentes (goût, période de maturité, forme, couleur...). Autant de saveurs authentiques à faire découvrir aux plus petits comme aux plus grands : **des goûts différents pour chaque saison !**

L'utilisation prioritaire de produits de saison a également **un impact sur leur coût**, généralement moindre.

L'astuce...

L'épluchage des **fruits et légumes Bio** est souvent inutile, alors qu'il est recommandé lorsqu'on consomme des produits non Bio pour éliminer les résidus de pesticides qu'ils peuvent contenir. Mais la peau des fruits et la partie externe des légumes sont toujours plus riches en vitamines, en polyphénols et en fibres que leur intérieur.

De même, les **produits à base de céréales complètes**, peuvent être consommés sans hésitation lorsqu'ils sont issus du mode de production biologique.



Annexe 4 : Sélection d'ingrédients à privilégier en restauration collective en Bretagne et impact sur le choix des fournisseurs

Parmi les missions d'Initiative Bio Bretagne (IBB) figure notamment la structuration de l'approvisionnement de la restauration collective en produits Bio. Avec les fournisseurs Bio bretons, IBB contribue à l'organisation de la filière Bio dans sa région pour proposer une offre structurée et cohérente, notamment du point de vue de l'origine géographique des produits.

Du choix des produits...

Identifier les produits Bio disponibles en Bretagne : un préalable indispensable

La **cohérence géographique de l'approvisionnement** figure parmi les principes mêmes de la structuration de l'offre en produits Bio (locale / régionale quand c'est possible, puis nationale, voire internationale pour des produits non disponibles en France pour des raisons climatiques). Cette logique territoriale est évidemment liée au choix des produits.

L'identification des produits effectivement disponibles sur le territoire de la collectivité, à une échelle locale / régionale, constitue un préalable important.

En Bretagne par exemple, une liste de denrées a été identifiée sur la base de critères croisés que sont :

- **La disponibilité en région Bretagne** (zone de production - prendre ici en compte la **saisonnalité** des produits Bio)
- **En quantité suffisante,**
- **A un coût raisonnable pour la restauration collective.**

Les produits Bio bretons sélectionnés

Fruits et légumes bretons :

- Pomme de terre
- Carotte
- Chou (chou fleur, chou rouge, chou vert frisé)
- Pomme
- Betterave
- Oignon
- Poireau

Autres produits :

- Des produits laitiers (yaourts non sucrés, yaourts aux fruits, fromages frais, camembert, lait cru, lait UHT)
- Du pain
- Des produits carnés (bœuf bourguignon, chipolatas, merguez, saucisse...)
- Des œufs ("coquille" et coule d'œuf)

Liste non-exhaustive des produits Bio bretons disponibles : la plupart des fournisseurs peuvent vous proposer d'autres produits, soit ponctuellement avec une origine bretonne, soit en provenance des régions voisines.

Liste évolutive en fonction du développement de la production Bio bretonne



... Au choix des fournisseurs

Choisir ses fournisseurs Bio : le principe de la complémentarité des acteurs

Les fournisseurs Bio de la restauration se sont adaptés au paysage contrasté de la restauration collective : la collectivité qui prépare 100 couverts par jour n'aura pas les mêmes besoins ni les mêmes contraintes que celle qui en prépare 1500 !

D'avantage sans doute que pour l'offre de produits conventionnels pour la restauration collective, plus stéréotypée, la filière Bio propose **un large panel de fournisseurs du point de vue de leur taille et de leur organisation** : groupements de producteurs dédiés à la restauration, producteurs-transformateurs, artisans, entreprises de transformation, grossistes...

Cette diversité des fournisseurs Bio génère une véritable complémentarité pouvant répondre au mieux aux disparités qui existent entre collectivités et à leurs spécificités (organisationnelles, taille, présence ou non d'une légumerie, zones de stockage, profil des convives...).

Suite ►



Annexe 4 : Sélection d'ingrédients à privilégier en restauration collective en Bretagne et impact sur le choix des fournisseurs

Pour une même collectivité, différents types de fournisseurs peuvent ainsi intervenir et cohabiter dans la construction de l'offre : par exemple, un groupement de producteurs (voire un producteur en direct à proximité de la collectivité) pour les légumes frais de saison, un artisan-boulangier, et un grossiste pour les produits laitiers et l'épicerie.

La multiplication des fournisseurs pourrait apparaître comme une contrainte pour certaines collectivités, pour des raisons administratives (ex : appels d'offre avec allotissements spécifiques, gestion financière) et de gestion du temps. Plusieurs gestionnaires ont pu témoigner de leur appréhension face à cette surcharge de travail potentielle, mais pour avoir été au bout de leur démarche, ils apprécient le contact humain qu'ils entretiennent avec leurs différents fournisseurs, notamment au niveau local.

Et pour les collectivités qui ne seraient pas convaincues, nous l'avons vu, la filière Bio s'adapte à vos besoins : vous trouverez également parmi les fournisseurs Bio des grossistes qui vous proposeront une offre complète de produits Bio.



Identifier les fournisseurs Bio bretons

Module de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne

www.bio-bretagne-ibb.fr

Restauration Hors Foyer > Restauration collective > Annuaire des fournisseurs Bio bretons pour la restauration collective

Commerce Équitable Pensez-y !

Pour des produits non disponibles en France pour des raisons climatiques (banane, riz, quinoa...), privilégiez la double certification : **Bio ET Equitable**.

La Restauration Collective a aussi un rôle à jouer dans le développement de relations commerciales équitables Nord-Sud et... Nord-Nord !



Restez informés !

Réunions d'informations, rencontres thématiques (ex : restauration hospitalière / administrative...) ou par filières (pain, légumes, lait...), conférences, formations, actualité des fournisseurs Bio bretons, nouveaux signataires de la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"...

Une newsletter dédiée à la restauration collective

La lettre d'information "Il fait Bio dans mon assiette" est dédiée aux acteurs de la restauration collective : responsables de restaurants collectifs (administratifs, inter-administratifs, hospitaliers, scolaires, inter-entreprises, centres de loisirs, maisons de retraite...), élus en charge des affaires scolaires, parents d'élèves, diététiciens et nutritionnistes, fournisseurs...

Inscription sur simple demande et gratuite :

Rendez-vous sur www.bio-bretagne-ibb.fr > Restauration Hors Foyer

www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer

Renseignez votre adresse E-mail dans le formulaire à droite de l'écran !

Ou transmettez un mail à virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr (Objet : inscription newsletter RC)





Annexe 5 : Conditions d'utilisation et charte graphique des identifiants / logos "Il fait Bio dans mon assiette"

La Charte régionale des engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio et de la Restauration Collective pour l'intégration d'ingrédients Bio dans les repas en Bretagne (dite Charte "Il fait Bio dans mon assiette") intègre **un système de valorisation** des utilisateurs de produits Bio et des fournisseurs Bio de la restauration collective signataires de cette charte **grâce à la mise à disposition d'identifiants, ou logos**.

Pourquoi utiliser le (les) logo(s) "Il fait Bio dans mon assiette" ?

Dans le cadre de ses travaux pour le développement de l'intégration des produits Bio en Restauration Collective, Initiative Bio Bretagne (propriétaire du logo) souhaite valoriser les acteurs de ce développement (utilisateurs et fournisseurs) en leur permettant d'**associer à leur communication un (des) logo(s) proposé(s) et validé(s) par la filière Bio bretonne**.

L'objectif de valorisation passe également par le référencement des signataires sur www.bio-bretagne-ibb.fr (*Restauration Hors Foyer > Charte régionale > Liste et témoignages des signataires*), avec présentation de leur démarche et de toute autre information susceptible de contribuer à leur mise en avant sur ce dossier.

Le(s) logo(s) ainsi "*partagé(s)*" participe(nt) également à **la mobilisation des acteurs signataires de la Charte autour d'un identifiant commun illustrant des valeurs communes**. Il permettra de créer un "fil rouge" entre toutes les formes de communication se référant à la Charte "Il fait Bio dans mon assiette".

Utiliser le(s) logo(s) "Il fait Bio dans mon assiette", c'est :

- **Contribuer, de manière collective, à développer l'intégration de produits Bio en Restauration Collective en Bretagne**
- **Afficher son engagement dans une démarche volontaire symbolisée par la signature de la Charte "Il fait Bio dans mon assiette"**
- **Valoriser sa démarche auprès des acteurs non signataires pour un effet "boule de neige"**
- **Pour les fournisseurs, c'est conquérir de nouveaux clients en quête de fournisseurs de produits Bio avertis et respectueux des valeurs et des principes induits par l'agriculture et les produits Bio**
- **Pour les utilisateurs, le logo participera à donner une image qualitative de la Restauration Collective, via la mise en avant d'une offre de qualité susceptible de répondre aux attentes nouvelles des convives**

Par le partage d'un élément de communication commun que constitue le(s) logo(s) "Il fait Bio dans son assiette", l'effet vertueux recherché est une co-construction de sa notoriété et donc de celle de la Charte. C'est en s'appuyant sur les acteurs de la Restauration Collective (fournisseurs et utilisateurs) que la démarche d'intégration de produits Bio en Restauration Collective se démultipliera.

Conditions d'utilisation

- L'utilisation des logos "Il fait Bio dans mon assiette", dans toutes leurs déclinaisons, est soumise à la **signature préalable de la Charte** du même nom.
- Après signature de la Charte et identification de la déclinaison du (des) logo(s) adapté(s) au signataire, celui-ci est libre de l'utilisation qui en est faite, **sous réserve qu'elle ne porte pas préjudice aux principes et aux valeurs qu'il(s) incarne(nt)**.
- Les logos ne peuvent être **ni modifiés ni déformés**.
- Une copie (version informatique de préférence) du support intégrant le(s) logo(s) devra être transmise à Initiative Bio Bretagne pour information. Pour une intégration sur un site Internet, la transmission du lien fera office d'information.

Le logo est décliné pour les fournisseurs et pour les utilisateurs :

► Pour les fournisseurs :

L'identifiant mentionne qu'il est signataire de la charte et précise la date de signature (*depuis XXXX*).

Sous le logo est ajoutée une mention précisant la part d'approvisionnement régional sur le modèle :

"X% des (classe de produits) distribués par (société) sont d'origine bretonne" *

** En valeur d'achat*



Annexe 5 : Conditions d'utilisation et charte graphique des identifiants / logos "Il fait Bio dans mon assiette"

Cas particuliers :

- Pour les fournisseurs distribuant des **ingrédients non produits en Bretagne**, l'identifiant pourra être utilisé si et seulement si les produits proposés ne sont pas disponibles en Bretagne pour des raisons climatiques (ex : banane, café, thé, riz, chocolat...). La double certification **Bio et Equitable** est recommandée.
- Initiative Bio Bretagne et ses partenaires se réservent la possibilité d'adapter la mention accompagnant le logo à des fournisseurs dont les spécificités le demandent, dans le respect des principes développés par la charte.

L'autorisation d'utilisation de l'identifiant est attribuée **pour l'année civile en cours** au moment de la signature et sera reconduite sur la base des renseignements fournis via la "Fiche de suivi annuel des engagements des fournisseurs Bio de la Restauration Collective" (Annexe 2).

► Pour les utilisateurs :

Un double identifiant est proposé.

- Le 1^{er} mentionne qu'il est signataire de la charte et précise la date de signature (*depuis XXXX*).
- Le 2nd mentionne le niveau de progression de l'intégration de produits Bio grâce à un système d'étoiles permettant de valoriser l'évolution annuelle de la démarche :

- ☆ Démarrage de l'introduction des produits Bio
- ☆☆ De 5 à 10% de produits Bio introduits*
- ☆☆☆ De 10 à 20% de produits Bio introduits*
- ☆☆☆☆ De 20 à 30 % de produits Bio introduits*
- ☆☆☆☆☆ De 30 à 40% de produits Bio introduits*
- ☆☆☆☆☆☆ Plus de 40% de produits Bio introduits*

► Nouveauté 2016 !

* En valeur d'achat

Le classement des utilisateurs sera mis à jour annuellement sur la base des renseignements fournis via la "Fiche de suivi annuel des engagements des utilisateurs pour l'introduction de produits Bio" (Annexe 1).

L'identifiant sera également mis à jour en fonction des résultats du suivi.



Charte graphique ►



Annexe 5 : Conditions d'utilisation et charte graphique des identifiants / logos "Il fait Bio dans mon assiette"

Charte graphique

Logo générique pour les :

1. Fournisseurs

Avec la mention :

X% des (classe de produits) distribués par (société) sont d'origine bretonne

2. Utilisateurs

Pour les utilisateurs, logo complété par :

Logo "Niveau d'intégration Bio"



Références couleur Vert

- CMJN : 45, 5, 100, 0
- RVB : 156, 194, 27
- Web (Héxadécimal) : #9CC21B



Utilisation sur fonds

Le logotype est utilisé sur fond blanc. Quand il est sur un fond coloré ou sur une photo, on le traite dans une cartouche blanche.

Exemples d'utilisations possibles par les signataires

- Impression d'autocollants / panneaux
- Intégration sur le site Internet de la collectivité ou du fournisseur
- Intégration sur le papier à entête...



Ville de Brest (2014)



Vos contacts à Initiative Bio Bretagne (IBB) :

► Coordination du dossier

Goulven OILLIC

Coordinateur "Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique"

Tél. : 02 99 54 03 50

goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

► Communication et valorisation des signataires

Virginie FASSEL

Coordinatrice "Communication"

Tél. : 02 99 54 03 40

virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr

► Suivi annuel et prospection nouveaux signataires

Maryline LE RUYET

Chargée de Communication et Appui aux professionnels (dispositifs de soutien)

Tél. : 02 99 54 03 36

maryline.le.ruyet@bio-bretagne-ibb.fr



Il fait dans mon assiette

Charte régionale des engagements réciproques entre les acteurs de la
filière Bio et de la Restauration Collective
pour l'intégration d'ingrédients **Bio dans les repas en Bretagne**



INITIATIVE **BIO BRETAGNE (IBB)**
Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne
Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation
2, square René Cassin | Les Galaxies | 35700 RENNES | Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06
contact@bio-bretagne-ibb.fr | www.bio-bretagne-ibb.fr

