



► Alimentation préventive et intérêt des produits Bio pour la Santé

Mercredi 29 novembre - 14h à 16h
Hôtel de Rennes Métropole
salle du Conseil d'Agglomération

Aux responsables de restaurants collectifs (administratifs, inter-administratifs, hospitaliers, scolaires, inter-entreprises, centres de loisirs, maisons de retraite...), élus, cuisiniers, fournisseurs, grand-public...

Conférence organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB) en partenariat avec le réseau GAB-FRAB

Intervention du Docteur Anthony FARDET*



En France l'offre en produits Bio est en perpétuelle augmentation d'année en année. En raison de l'exclusion du recours aux produits chimiques de synthèse les produits alimentaires biologiques présentent donc une valeur ajoutée très significative pour la protection de l'environnement et pour protéger notre organisme des pesticides. En outre les produits végétaux Bio semblent présenter un meilleur profil en micronutriments (antioxydants) et métabolites secondaires, l'effet semblant plus marqué pour les fruits et légumes que pour les céréales ; et les produits animaux Bio semblent présenter un meilleur profil en acides gras, notamment les oméga-3. Les répercussions sur la santé de la consommation régulière de ces produits Bio ont cependant encore été assez peu étudiées. Les études épidémiologiques montrent une possibilité de moindres prévalences de surpoids, obésité, diabète de type 2, hypertension, maladies cardiovasculaires, maladies atopiques, lymphome non hodgkinien et de pré-éclampsie chez les consommateurs de produits Bio. Cependant, si les avantages de la consommation d'aliments biologiques peuvent venir de leur spécificité un changement plus global de type d'alimentation ou un style de vie plus sain sont également recommandés.

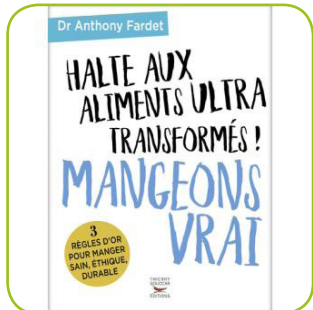
*Alimentation Bio & santé : une revue de la littérature scientifique

Au programme

Introduction : Programme Ambition Bio 2017 Bretagne

1. Alimentation préventive
2. Alimentation Bio et santé

Contact et inscription : IBB (Goulven Oillic) - 02 99 54 03 23 - contact@bio-bretagne-ibb.fr



Halte aux aliments ultra transformés ! de Anthony Fardet



Cette conférence se déroulera également à Brest le Jeudi 30 novembre en partenariat avec la Ville de Brest.

Contact : MAB 29
mab29.busson@agrobio-bretagne.org

Contexte : un objectif de 20% de produits Bio en restauration collective d'Etat



Le programme national "Ambition Bio 2017", initié fin 2012 par Stéphane Le Foll, Ministre de l'agriculture, a pour objectif de "donner un élan supplémentaire au développement de l'Agriculture Biologique en France". Parmi les objectifs inscrits dans ce programme figure le développement de la consommation Bio en restauration hors domicile, en se donnant les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat.

En région Bretagne, l'association Initiative Bio Bretagne (IBB) et le réseau FRAB-GAB-MAB ont construit un programme d'actions qui met en œuvre un accompagnement opérationnel des restaurants administratifs et hospitaliers (RA-RIA-RH) de Bretagne*, pour favoriser l'introduction des produits Bio.

Dans ce cadre, des journées d'information sont organisées pour favoriser une meilleure connaissance mutuelle des acteurs (restaurants / fournisseurs) et des contraintes propres à chacun, et pour montrer la capacité des filières Bio bretonnes à approvisionner la restauration collective.

* Ces journées s'adressent à toutes les collectivités et pas seulement aux RA-RIA-RH.

Plan d'accès et bulletin d'inscription ►

En partenariat avec



Réseau Gab • Frab
Les Agriculteurs Bio de Bretagne

Avec le soutien de :





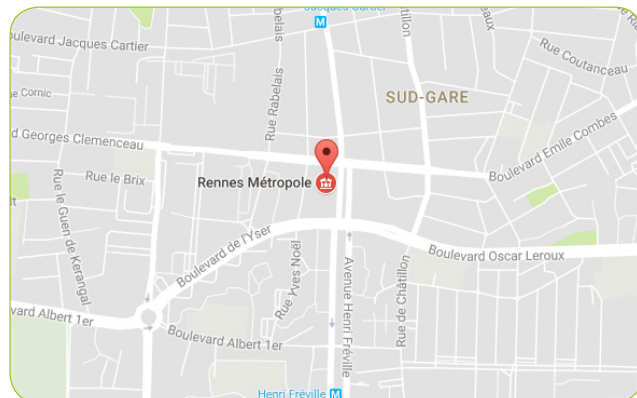
Alimentation préventive et intérêt des produits Bio pour la santé

► Alimentation Bio & Santé

Plan d'accès

Hôtel de Rennes Métropole, salle du Conseil d'Agglomération
4 rue Henri Fréville
35207 Rennes

Métro : Jacques Cartier ou Henri Fréville



La Ville de Rennes développe Son plan alimentation durable (PAD)

La Ville de Rennes définit l'alimentation durable par la consommation de denrées alimentaires offrant des garanties objectives de respect de l'environnement :

- denrées labellisées (Agriculture Biologique, Label rouge, MSC ou pêche durable);
- viandes tenant compte de spécificités particulières telles que les systèmes herbagers, porcs sur paille, mais aussi une alimentation des animaux avec des ressources produites au plus proche des élevages et garantie sans OGM.

La Ville de Rennes est signataire de la charte "Il fait bio dans mon assiette" et s'engage à introduire 20% de produits bio en restauration collective.



Conférence gratuite

Inscription conseillée (places limitées)



Nom / Prénom : Fonction :

Structure :

Adresse :

E-Mail : @

Souhaite recevoir par mail les informations relatives aux prochaines rencontres et animations.

OUI - NON (rayer la mention inutile)

Participera à conférence "Alimentation Bio et Santé" le 29 novembre 2017 (Rennes) - de 14h à 16h

Ne participera pas, mais souhaite recevoir le compte-rendu (par mail)

Souhaite recevoir la newsletter "Il fait Bio dans mon assiette", dédiée à l'introduction des produits Bio en restauration collective (préciser votre adresse e-mail ci-dessus)

En partenariat avec



Réseau Gab + Frab Les Agriculteurs Bio de Bretagne

Avec le soutien de :



Contact IBB : Goulven OILLIC - Tél. : 02 99 54 03 23 - contact@bio-bretagne-ibb.fr