

IL FAIT BIO EN BRETAGNE



INITIATIVE BIO BRETAGNE
33, avenue Winston Churchill - BP 71612
35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr
www.interbiobretagne.asso.fr

Invitation presse - 21 novembre 2014

Initiative Bio Bretagne organise

Les 1^{ères} rencontres professionnelles des acteurs de

la filière Bio en Bretagne

24 novembre 2014 à Rennes
(Hôtel de Rennes Métropole)



► Point Presse à 14h45 :

Signature officielle par la Ville de Rennes et de fournisseurs Bio bretons de la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

La charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette" formalise des engagements réciproques entre acteurs de la filière Bio et de la restauration collective pour l'intégration d'ingrédients biologiques dans les repas. Lundi 24 novembre 2014, la **Ville de Rennes confirme son engagement en faveur de l'alimentation biologique et de l'augmentation de la part d'ingrédients biologiques dans les cantines rennaises.**

En présence de **Nadège Noisette, adjointe à la Maire de Rennes déléguée aux approvisionnements**

Les fournisseurs **Triballat-Noyal, Biocoop Restauration, Manger Bio 35, BioBleud, Terra Libra, Terre Azur (Groupe Pomona), Ker Leg', Messidor et Ame Haslé** signeront également cette charte pour signifier leur engagement aux côtés de la Ville de Rennes - et des collectivités en général - en faveur du développement des produits Bio en restauration collective.



► En présence de **Nadège Noisette, adjointe à la Mairie de Rennes déléguée aux approvisionnements**



Contact Presse
Virginie FASSEL
virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr
Tél. : 02 99 54 03 40

IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE



INITIATIVE BIO BRETAGNE

33, avenue Winston Churchill - BP 71612
35016 RENNES Cedex

Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr

www.interbiobretagne.asso.fr



La Ville de Rennes s'engage pour plus de produits Bio dans les cantines scolaires

La charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette" formalise des engagements réciproques entre acteurs de la filière Bio et de la restauration collective, pour l'intégration d'ingrédients Bio dans les repas. Le lundi 24 novembre, à l'occasion de la journée de rencontres professionnelles des acteurs de la filière Bio en Bretagne, la Ville de Rennes confirmera son engagement en faveur des produits Bio en signant cette charte.

Des plats fabriqués à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique sont proposés régulièrement par la Ville de Rennes dans les menus tout au long de l'année. Son objectif est d'augmenter le taux de produits issus de l'Agriculture Biologique de 4% pendant l'année scolaire 2014-2015 **pour atteindre 20% de Bio en 2020.**

Crédit Photo : R. Volante / Ville de Rennes - Rennes Métropole

Rencontre avec...

Nadège NOISSETTE, adjointe déléguée aux approvisionnements de la Ville de Rennes

Virginie FASSEL : La nouvelle équipe municipale de la Ville de Rennes s'est donnée comme objectif d'atteindre 20% de produits Bio en restauration scolaire en 2020 : qu'est-ce qui a motivé cet objectif ?

Nadège NOISSETTE : Nous sommes aujourd'hui à 8% pour les cantines scolaires et 4% pour l'ensemble de la restauration collective (cantine, EHPAD et restaurant administratif). Pour atteindre l'objectif de 20% en 2020, la Ville souhaite intégrer progressivement et de manière pérenne de plus en plus de denrées alimentaires issues de l'Agriculture Biologique. La Ville de Rennes est motivée pour développer les produits Bio dans la restauration collective à plusieurs titres bien sûr : **la santé, le développement économique local et l'environnement.**

VF : Quels moyens et quels leviers allez-vous mobiliser ?

NN : Aujourd'hui, la Bio dans les cantines rennaises c'est : des yaourts, du pain deux fois par mois, des omelettes, quelques fruits et légumes. Pour atteindre notre objectif, nous allons progressivement **systematiser l'introduction de certains produits en commençant par les productions locales**, soit d'abord les légumes frais, les céréales et les laitages. D'ici la fin 2015 par exemple, les légumes frais seront achetés en priorité en Bio.

VF : Des animations sur le temps du repas des enfants ont été prévues : quels sont pour vous les messages qui doivent être diffusés aux jeunes générations ?

NN : Il y a déjà en effet dans les écoles **des animations et des ateliers pédagogiques** menés par le personnel de la ville et/ou les enseignants autour des modes de production, du goût, des ateliers "cuisine"... Nous allons bien sûr continuer ces actions et proposer aux écoles (80 sur Rennes) de mener des expérimentations autour, par exemple, du **gaspillage alimentaire**, du **tri des déchets**, de la **connaissance des aliments et de leur mode de production.**

VF : La Charte "Il fait Bio dans mon assiette" proposée par Initiative Bio Bretagne doit permettre aux collectivités de développer une démarche qui favorise un approvisionnement régulier et progressif en produits Bio (avec un approvisionnement prioritairement aux niveaux local et régional). Comment votre politique d'approvisionnement va-t-elle intégrer ces éléments ?

NN : A Rennes, **10 000 repas sont produits chaque jour** dans une cuisine centrale en liaison froide. Ce mode de fabrication, le nombre important de repas réalisés chaque jour et les contraintes juridiques des marchés publics impliquent notamment 3 exigences qui rendent l'approvisionnement en produit Bio local complexe :

- Les quantités de denrées livrées à la cuisine centrale doivent être suffisantes pour réaliser tous les repas,
- Ces denrées doivent être calibrées, conditionnées... de façon à pouvoir être travaillées à la cuisine centrale,
- Le code des marchés publics interdit l'usage de critères liés à la provenance géographique des produits.

Grâce à cette charte, nous allons pouvoir du coup continuer et **mieux échanger avec l'ensemble des acteurs de la filière autour de ces contraintes**. Ces échanges nous permettront aussi de **mieux cibler nos besoins en fonction des capacités, des spécificités et des périodicités de productions Bio locales**.

VF : En quoi la Charte proposée par la filière Bio bretonne vous semble-t-elle pouvoir jouer le rôle de levier pour le développement des produits Bio en restauration collective ?

NN : C'est surtout **les échanges entre les acteurs, les retours d'expérience aussi des autres collectivités** qui ont signé la charte qui pourront nous permettre d'adapter à la fois nos marchés publics et nos contraintes techniques aux productions Bio locales et aussi de développer les actions de sensibilisation auprès du public des cantines. Nous comptons aussi sur la charte pour **mieux communiquer**, notamment auprès des familles, sur la provenance et le type d'aliments qui sont proposés dans les cantines.

VF : L'approvisionnement en produits Bio fait partie d'une démarche plus globale de développement durable. Quels sont les autres projets initiés par la Ville de Rennes qui prennent en compte cette dimension ?

NN : En effet, l'approvisionnement en produits Bio n'est pas la seule démarche durable que mène l'ensemble de la majorité de la Ville de Rennes. Dans son ensemble, la politique d'achat de la Ville intègre de plus en plus des **clauses sociales et environnementales** et se tourne vers **l'économie sociale et solidaire**.

Depuis les mandats précédents un certain nombre d'actions ont été mises en place et continuent à être développées, comme par exemple :

- **Les produits phytosanitaires ne sont plus utilisés pour l'entretien des espaces verts,**
- **Les mobilités actives et l'usage des transports en commun** sont fortement encouragés,
- Un **plan climat énergie** a été mis en place depuis 2008 et est réactualisé.



Manger VRAI en restauration collective : Triballat Noyal signe la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

C'est en 1975, il y a près de 40 ans, que Triballat Noyal commence ses premières collectes de lait Bio. Un engagement avant-gardiste qui lui vaut, en 1983, de participer à la mise en place du premier cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

En 1995, l'entreprise lance avec succès en supermarché la première gamme complète de produits laitiers Bio : **VRAI**. Enfin, en 2005, le département **Food Service** est créé pour répondre à la demande du consommateur et aux besoins de la restauration hors domicile.

Rencontre avec... Pascal BENARD, responsable de l'activité Food Service

Virginie FASSEL : *Quels sont les principaux atouts et valeurs de Triballat Noyal et de la marque VRAI ?*

Pascal Bénard : Avant tout, notre réelle légitimité sur le Bio. L'histoire de l'entreprise en témoigne et **la marque VRAI aura 20 ans en 2015**. Puis les produits eux-mêmes, directement issus de cette longue expérience : gourmands, modernes et cohérents. Yaourts, yaourts à boire, au lait de vache, chèvre ou brebis, fromages blancs, desserts variés (chocolat, flan caramel, riz au lait...), crème fraîche et fromages en tranche et fromage frais en portion, en tout plus de 50 références. **Et la famille ne cesse de s'agrandir.**

VF : *Quels avantages apporte Triballat Noyal pour les professionnels de la restauration collective ?*

PB : Les compétences d'**un expert des produits laitiers Bio adaptées à la restauration collective** en ce qui concerne la qualité et le service. **Sur la qualité**, nos produits répondent aux critères du GEMRCN, des yaourts au lait ½ écrémé, un sucre ajouté majoritairement inférieur à 7%, un fromage blanc naturellement riche en calcium... Concernant **le service**, notre position nous permet d'être très vigilants sur le taux de service à la distribution. Parmi les éléments majeurs qui ressortent des "retours clients", on trouve en effet la qualité largement reconnue des produits, mais aussi **les valeurs et l'engagement de la marque répondant au besoin de "made in France"** exprimé aujourd'hui... Le **taux de service performant**, indispensable au bon fonctionnement de la restauration collective, est un autre point régulièrement mis en avant par nos clients.

VF : *En quoi est-ce un plus de proposer vos produits ?*

PB : Forts d'**un engagement dans le Développement Durable** validé par une évaluation Iso 26 000 "niveau confirmé", nous accompagnons un grand nombre d'établissements de la restauration scolaire ou d'entreprise dans l'enjeu du D.D. Nous les aidons notamment à communiquer et renforcer leur discours avec **des kits d'affichages spécialement conçus**.

VF : *Le Développement Durable est effectivement en passe de devenir un enjeu majeur pour la restauration collective. C'est aussi un enjeu global pour le futur : Quelles sont les actions spécifiques développées par Triballat Noyal en faveur du D.D. ?*

PB : Triballat Noyal a mis en place une démarche que nous appelons "**Nourrir Sainement**", en totale adéquation avec le développement durable et ses dimensions économique, sociale et environnementale. Dans son fonctionnement, l'entreprise va toujours très au-delà des textes : **ateliers à taille humaine, carburant vert, éco-emballages, énergies renouvelables...** Surtout, **elle a su créer avec les producteurs Bio un partenariat exemplaire reposant sur une confiance mutuelle.**

VF : *En quoi la Charte proposée par la filière Bio bretonne vous semble-t-elle pouvoir jouer le rôle de levier pour le développement des produits Bio en restauration collective ?*

PB : En tant qu'acteur dynamique du développement de l'Agriculture Bio en Bretagne et membre d'IBB depuis de nombreuses années, **nous sommes convaincus de l'action collective**. Cette charte professionnelle facilitera la proximité entre les opérateurs et la constitution d'un réseau spécifique basé sur les mêmes ambitions. Elle traduira les principes et contours d'**un développement pérenne en lien avec un territoire et ses activités humaines.**

VF : *Y a-t-il des nouveautés ou changements à venir ?*

PB : Début 2014, nous avons créé "**Triballat Noyal Food Service**", évolution orientée vers nos clients professionnels de la restauration pour qui nous allons décliner nos assortiments dans des gammes spécifiques : scolaire, entreprise... cette offre adaptée est accompagnée, depuis septembre, par **un nouveau site internet dédié** : www.triballatfoodservice.com

Contact :

TRIBALLAT NOYAL

2, rue Julien Neveu - BP 93106 - 35531 Noyal-sur-Vilaine Cedex France

Tél. : 02 99 04 17 33 - Fax : 02 99 04 17 44

foodservice@triballat.com

www.triballatfoodservice.com

www.nourrirsainement.com



Une offre complémentaire à celle proposée par les producteurs locaux : Biocoop Restauration signe la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Biocoop Restauration est une entreprise spécialisée dans la distribution de produits issus de l'Agriculture Biologique, privilégiant les filières locales organisées collectivement par département ou par région. Basée à Melesse (35), son périmètre d'action est national, avec un fort ancrage local avec 25 partenaires locaux en relation exclusive d'approvisionnement complémentaire. 800 références sont aujourd'hui disponibles pour la restauration collective (épicerie, ultra frais, fruits et légumes, surgelés), en complémentarité de l'offre locale portée par des structures telles que Manger Bio 35 et Manger Bio 56. 2600 clients bénéficient aujourd'hui de cette structuration de l'offre de produits Bio pour la RHD.

Rencontre avec... Philippe JOUIN, Directeur de Biocoop Restauration

Virginie FASSEL : Le réseau Biocoop est une structure historique de la filière Bio : qu'est-ce qui a motivé le développement d'une entité dédiée à la Restauration Collective ?

Philippe JOUIN : Biocoop Restauration est née de la convergence de plusieurs besoins. En premier lieu, Biocoop Restauration a été **créée au début des années 2000** avec l'émergence d'une demande en produits Bio dans quelques établissements scolaires, portée par des élus très volontaristes dans leur démarche (Langouet, CROUS de Lorient, Ville de Lorient, Barjac...). Au même moment, **la rencontre entre un groupe de producteurs de la région Rennaise (Manger Bio 35) et Biocoop Restauration fait naître un besoin de collaboration et d'intérêts mutuels de développement**. Ces intérêts communs reposent sur la possibilité d'**associer à l'offre locale des producteurs d'autres références qui ne peuvent être produites sur leur territoire**, afin d'offrir un service global aux établissements scolaires intéressés. Cette démarche, unique, va se déployer sur l'ensemble de la France avec **25 partenariats effectifs en 2014**.

"Les consommateurs de demain de produits Bio et locaux sont les enfants d'aujourd'hui" : l'engagement de Biocoop Restauration dans le développement de la restauration Bio en France est inséparable de cette idée. Cuisiner des produits Bio, c'est aussi, en effet, une affaire de "culture" et pas seulement de "mode". Il s'agit, pour Biocoop, en favorisant cette évolution dans la restauration scolaire, d'amorcer un vrai changement de paradigme des habitudes culinaires et de **pérenniser ainsi l'Agriculture Biologique et son développement**.

VF : Comment définiriez-vous votre engagement pour défendre les valeurs de la Bio ?

PJ : Les valeurs qui sous-tendent l'Agriculture Biologique doivent être celles qui sous-tendent son développement : le produit Bio est issu d'**une co-opération entre l'agriculteur et la terre qu'il cultive** (et non qu'il exploite). De la même façon, la distribution du produit Bio, y compris en RHD, doit **mettre en valeur la coopération entre ceux qui produisent et ceux qui consomment**. Mais cette co-opération n'est pas réalisable sans notion d'**Équité** : partage équitable de la valeur entre tous les acteurs concernés.

Par ailleurs, la "Bio" a vocation à **réintroduire du sens dans l'alimentation** : par l'origine du produit consommé, par la façon reconnue dont il a été produit, par la qualité de l'aliment auquel il donne accès. Son schéma de développement doit donc être précurseur de liens entre celui qui produit, achète, cuisine et ingère. La valeur ainsi créée ne peut se faire au dépend des grands équilibres vivants de notre planète, au plan local comme au plan global, et doit même contribuer par son développement à leur rétablissement.

En un mot : **rendre plus "paix-sible" notre rapport au monde**.

VF : La Charte "Il fait Bio dans mon assiette" proposée par Initiative Bio Bretagne induit que les fournisseurs signataires s'engagent dans une démarche d'achat responsable, environnementale et régionale. En quoi votre démarche entre-t-elle dans ce cadre ?

PJ : Tous nos compléments de gamme à l'offre locale sont basés en priorité sur **des achats respectant les critères du commerce équitable Nord/Nord ou Nord/Sud**. De plus, notre mercuriale Fruits et Légumes **exclut**

les produits hors saisons et à partir de notre plate-forme Grand Ouest sont privilégiés **les fruits et légumes du Grand Ouest** (Bretagne et Pays de la Loire). Nous avons 4 partenariats institués en Bretagne avec 4 Groupements locaux travaillant pour la restauration : Manger Bio 35, Manger Bio 56, la MAB 22 et la MAB 29.

VF : En quoi la Charte proposée par la filière Bio bretonne vous semble-t-elle pouvoir jouer le rôle de levier pour le développement des produits Bio en restauration collective ?

PJ : Elle représente pratiquement en tous points la démarche qui nous anime dans notre travail et notre projet au quotidien. Nous avons d'ailleurs déjà signé la première version de la Charte de la Restauration Collective initiée par IBB, il y a 10 ans.

VF : L'activité de distribution de produits Bio induit une préoccupation plus globale en faveur de l'environnement. Quel est l'engagement de Biocoop pour le développement durable ?

PJ : Le schéma de distribution choisit par Biocoop Restauration en est une bonne illustration : centralisation sur un seul point des produits extra-locaux puis massification / éclatement avec les produits locaux au plus près du client final. C'est la configuration, prouvée, **la moins impactante considérant le kilo par rapport au carbone généré.**

La priorité à l'approvisionnement local, la saisonnalité de l'offre, le refus de commercialiser des produits Bio transportés par avion et le transport par voie maritime, fluviale ou ferroviaire des compléments de gamme sont **autant d'engagements réels et effectifs.**

Contact :

BIOCOOP RESTAURATION

ZA de Confortland 6 - CS 46851 - 35768 ST GREGOIRE

Tél. : 02 99 13 03 04 - Fax : 02 99 13 03 26

www.biocoop.fr



Bio et local en direct des producteurs : Manger Bio 35 signe la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Manger Bio 35 est une structure collective de producteurs Bio dédiée à la restauration collective. Créée en mai 2000, elle figure parmi les précurseurs sur ce type d'organisation. Manger Bio 35 regroupe à ce jour une trentaine de producteurs Bio locaux répartis sur le territoire d'Ille-et-Vilaine. L'organisation de Manger Bio 35 permet de répondre à la demande de structures collectives de tous types : restaurations scolaires des écoles maternelles-primaires, des collèges et lycées et établissements d'enseignement supérieur, d'entreprises, d'établissements de santé... Elle livre aussi des traiteurs ou restaurants commerciaux.

Au-delà de la simple livraison de produits, Manger Bio 35 accompagne l'équipe de cuisine et les gestionnaires pour un projet le plus pérenne possible, en lien avec le territoire. Manger Bio 35, c'est un seul interlocuteur qui conseille les collectivités et qui gère la commande tant pour les produits locaux (pain, produits laitiers variés, viande et œufs, légumes et pommes) que pour les produits non disponibles en local (épicerie, agrumes...).

Rencontre avec... Sylvie FOREL, présidente de Manger Bio 35

Virginie FASSEL : Manger Bio 35 est une structure historique de la filière Bio en 35 : qu'est-ce qui a motivé le développement d'une entité dédiée à la Restauration Collective ?

Sylvie FOREL : En effet, et nous avons fait figure de pionnier à l'époque puisque notre aventure a commencé en 2000 grâce à **une dynamique de producteurs Bio motivés par le "bien manger" des petits convives.** L'objectif était également **d'encourager des producteurs Bio à s'installer et à diversifier leurs débouchés.** La demande des collectivités il y a 14 ans... était très faible, mais déjà on nous demandait de nous regrouper tant pour la logistique que pour la gestion des commandes et l'administratif.

VF : Comment définiriez-vous votre engagement pour défendre et promouvoir les valeurs de la Bio ?

SF : Nous sommes tous **des producteurs et/ou transformateurs Bio et locaux**, installés depuis plus de 15-20 ans pour certains, 10 pour d'autres, 1 an ou 2 pour les derniers. **Notre groupe s'étoffe tous les ans !** Et nous partageons tous les mêmes valeurs et nos salariées aussi ! **Le respect de la terre, de la planète, par des modes de consommation responsables et propres, le développement de notre territoire, notre santé et celles de nos enfants** : autant de valeurs que nous défendons au quotidien !

VF : La Charte "Il fait Bio dans mon assiette" proposée par Initiative Bio Bretagne induit que les fournisseurs signataires s'engagent dans une démarche d'achat responsable, environnementale et régionale. En quoi votre démarche entre-t-elle dans ce cadre ?

SF : **Une démarche Bio et locale, voilà notre démarche depuis 14 ans.** Que dire de plus ? Le respect de la saisonnalité, la sensibilisation des cuisiniers à de nouveaux produits moins raffinés, plus locaux... Tout ceci, nous essayons de le faire partager au quotidien. Nous entretenons sinon un partenariat important avec Biocoop qui nous permet de répondre à l'offre de produits Bio non produits localement, en complément de notre offre, pour nous permettre d'organiser et d'ajuster notre production locale aux besoins exprimés. C'est un partenaire avec lequel nous travaillons depuis longtemps car nous partageons les mêmes valeurs et leur charte d'achat nous convient !

VF : En quoi la Charte proposée par la filière Bio bretonne vous semble-t-elle pouvoir jouer le rôle de levier pour le développement des produits Bio en restauration collective ?

SF : La Charte, ses objectifs et sa démarche, rappellent l'enjeu global de la Bio et notamment de la Bio locale ! Elle a par ailleurs **le mérite de poser clairement les choses avec les collectivités qui savent ainsi à quoi elles s'engagent, et surtout ce vers quoi elles veulent aller (régularité, progressivité)** avec des échéances annuelles à l'occasion desquelles un point est fait. Ceci est très important pour nous, groupe de producteurs Bio, car **nous avons besoin d'avoir une lisibilité sur la volonté des élus et notamment dans les grosses collectivités.** Reste à faire vivre cette Charte et qu'elle ne reste dans le "carton des bonnes intentions" !

Contact :

MANGER BIO 35

Parc d'Affaires de la Bretèche - Bâtiment O - 35760 SAINT-GREGOIRE

Tél. : 02 99 67 91 89 ou 09 64 45 56 89 - Fax : 08 26 99 20 58

mangerbio@wanadoo.fr

www.repasbio35.fr



Pâtes prêtes à dérouler adaptées à la restauration collective : BioBleud signe la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

BioBleud est une entreprise artisanale située à Bourg Blanc dans le Finistère, spécialisée dans la fabrication de pâtes ménagères (pâtes feuilletées / pâtes brisées / pâtes à pizza prêtes à dérouler). "Bleud" signifie "farine" en breton ! BioBleud est une entreprise 100% Bio depuis sa création il y a plus de 20 ans et fait partie des pionniers de la Bio en France.

Entreprise à visage humain, BioBleud reste **fidèle à son éthique et à ses convictions d'origine**. Elle est présente dans tous les réseaux de magasins Bio spécialisés.

BioBleud décline désormais sa **gamme de pâtes prêtes à dérouler en produits adaptés à la restauration collective** : des pâtes feuilletées, des pâtes brisées, des pâtes à pizza surgelées rectangles à la taille des fours professionnels, déjà abaissées sur papier de cuisson.

Rencontre avec... Véfa ZANCHI, Michel TALABARDON et Emmanuelle JUNGBLUT, co-gérants de la société BioBleud

Virginie FASSEL : BioBleud est une entreprise historique de la filière Bio, avec une commercialisation quasi exclusive dans le réseau spécialisé Bio : qu'est-ce qui a motivé l'offre de produits pour la Restauration Collective ?

Emmanuelle JUNGBLUT : Nous avons décidé de décliner notre savoir-faire pour la restauration collective car nous considérons que c'est **un des leviers importants de développement de la filière Bio** et que nous avons de nombreuses demandes en ce sens depuis des années. Michel a travaillé à la promotion de la Bio en restauration collective il y a des années déjà aux côtés de la maison de la Bio du Finistère pour la mise en place de menus Bio dans les cantines de Brest.

VF : Comment définiriez-vous votre engagement pour promouvoir les valeurs de la Bio ?

Michel TALABARDON : La création même de BioBleud, 100% Bio depuis 1991, est un engagement fort. Depuis, nous nous attachons à ne pas perdre nos valeurs d'origine, en gardant toujours en tête **l'importance du respect de l'environnement, de l'humain et d'une certaine éthique dans le développement de l'entreprise**. Nous nous refusons à rentrer dans le cercle d'une Bio bradée.

VF : La Charte "Il fait Bio dans mon assiette" proposée par Initiative Bio Bretagne induit que les fournisseurs signataires s'engagent dans une démarche d'achat responsable, environnementale et régionale. Quelles sont vos sources d'approvisionnement en matières premières ?

EJ : Notre matière première clé est la farine. Malheureusement, la Bretagne n'est pas une terre céréalière, nous devons donc aller un peu plus loin la chercher. Mais notre farine provient d'une filière tracée : les blés sont collectés et stockés par la coopérative BIOCER en Haute-Normandie. Ils sont produits en Normandie, en Picardie et dans le bassin parisien. Ils sont ensuite écrasés par la Minoterie Trottin située dans la Sarthe. Et nous entretenons des relations étroites et durables avec nos fournisseurs.

VF : En quoi la Charte proposée par la filière Bio bretonne vous semble-t-elle pouvoir jouer le rôle de levier pour le développement des produits Bio en restauration collective ?

Véfa ZANCHI : Elle permet de **promouvoir les produits Bio à destination de la restauration collective, de rassurer les clients et de mettre en relation les fournisseurs et les utilisateurs**.

VF : L'activité de transformation de produits Bio induit une préoccupation plus globale en faveur de l'environnement. Quel est votre engagement pour le développement durable ?

VZ : Nous accordons de l'importance au **tri de nos déchets** qui sont collectés par des entreprises spécialisées et nous utilisons **du carton recyclé dans nos packagings** et uniquement du papier recyclé dans nos bureaux. Nous allons aussi construire un **nouveau bâtiment en 2015** et l'aspect environnemental est une des bases du cahier des charges. La partie bureaux - locaux sociaux sera **basse consommation et construite en bois local**. Le bâtiment de production et le process ont été conçus pour **minimiser l'impact environnemental concernant l'utilisation d'énergie**. Tous les besoins en eau chaude et en chauffage seront couverts par la **récupération de la chaleur générée par la production de froid**. Les matériaux et fluides sont choisis en fonction de leur impact écologique.

Contact :

BIOBLEUD

ZA de Breignou Coz - 29860 BOURG-BLANC

Tél. : 02 98 84 44 36 - Fax : 02 98 84 43 69

biobleud@orange.fr

www.biobleud.fr



Entre Commerce Equitable et Bio-local : Terra Libra signe la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Basé à Thorigné Fouillard près de Rennes (35), Terra Libra est depuis 2006 un importateur et distributeur de produits d'épicerie sucrée / salée et boissons entre Commerce Equitable et Bio-local, avec près de 400 références disponibles en vrac ou petit conditionnement.

Nous avons un engagement fort pour une agriculture paysanne et biologique qui soit synonyme de proximité, de valeurs sociales fortes, et à taille humaine. Avec nos 35 fournisseurs, nous sommes en mesure de vous apporter beaucoup de transparence sur l'origine et la qualité artisanale de nos produits.

Pour répondre à la demande de notre clientèle, tant en restauration commerciale, collective qu'en magasins, nous sommes à votre écoute, flexibles et réactifs.

Entretien avec... Thomas BUREL, gérant de Terra Libra

A gauche sur la photo

Virginie FASSEL : Terra Libra, avec sa spécificité Bio-local et équitable, s'adresse principalement aux commerces de proximité et aux formes alternatives de distribution : qu'est-ce qui a motivé l'offre de produits pour la Restauration Collective ?

Thomas BUREL : Nous sentons bien que l'engouement actuel pour une Agriculture Biologique réveille également **des questions sur l'origine des produits et leurs conditions de production**. Même si notre démarche est perfectible, nous essayons d'apporter des garanties, de la qualité et du sens sur nos filières d'approvisionnement. **Les restaurateurs ne s'y trompent pas**. Eux qui sont souvent des amoureux du produit recherchent avant tout de la qualité et une histoire à raconter. Fort de notre succès en restauration commerciale, nous cherchons aujourd'hui à **convaincre la restauration collective de s'engager sur cette voie**.

VF : Comment définiriez-vous votre engagement pour défendre les valeurs de la Bio et du Commerce Equitable ?

TB : Nous sommes partisans d'une Agriculture Biologique qui soit **de proximité et respectueuse des hommes qui s'y emploient**, telle qu'elle a été pensée à ses débuts. Notre engagement pour une agriculture paysanne se veut être une alternative au fort développement de la bio-industrielle ou du Bio-business comme on l'appelle parfois. Même si ce modèle a permis de baisser les coûts de production et donc d'augmenter la consommation de produits biologiques, et en restauration collective notamment, nous en perdons sans doute l'essentiel, qui est de revoir notre modèle productif en recréant des filières production / transformation / consommation à un niveau local ou régional, avec une juste rémunération pour les différents intervenants, de la transparence et des partenariats durables. Ce sont des choses qui ont souvent été mises en place avec succès sur les produits frais et les fruits et légumes, mais qui ont été écartées pour tout ce qui est produits d'épicerie sèche.

Et nous posons bien sûr la question des **conditions de productions concernant les matières premières dans les pays du sud (café, cacao, sucre, jus de fruits, épices...)**. Il est pour nous essentiel de recréer un lien étroit et durable entre des importateurs / transformateurs ici, et des coopératives de producteurs là-bas, pour **garantir un partenariat équitable**.

VF : La Charte "Il fait Bio dans mon assiette" proposée par Initiative Bio Bretagne induit que les fournisseurs signataires s'engagent dans une démarche d'achat responsable, environnementale et régionale. Quelles sont vos sources d'approvisionnement en matières premières ?

TB : Notre objectif est de sans cesse **raccourcir les filières, d'être au plus proche du producteur**, ou tout du moins d'en connaître les intermédiaires et l'origine.

Nous sommes importateur de café du Mexique en lien avec une coopérative au Chiapas, et de sucre complet et cachaça, de rhum brésilien, avec une coopérative du Mouvement des Sans Terre au Brésil. Pour connaître un peu le Brésil, je n'ai pas été convaincu par le sucre roux avec son label EcoSocial qui inonde le marché. Nous nous sommes donc engagés sur un container de sucre blond d'une coopérative au Paraguay, propriétaire de son

outil de transformation. Nous profitons également beaucoup du savoir-faire de notre partenaire Saldac, spécialisé sur le Pérou pour des approvisionnements semi-directs en quinoa, café, cacao/chocolat, sucre, jus de fruits...

Plus localement, nous travaillons donc souvent en direct avec des producteurs comme sur des légumineuses de Vendée, du riz de Camargue ou des pâtes artisanales du Berry. **Sur la Bretagne, nous avons un dizaine de producteurs et artisans sur de la farine, des huiles ou différents produits transformés.** L'ensemble de nos fournisseurs sont présentés en détail sur notre site Internet.

VF : En quoi la Charte proposée par la filière Bio bretonne vous semble-t-elle pouvoir jouer le rôle de levier pour le développement des produits Bio en restauration collective ?

TB : Encore une fois, l'introduction des produits biologiques en restauration collective ne peut être abordée que sous un angle quantitatif comme évoqué lors du Grenelle de l'environnement. Sans bien connaître le programme "Ambition Bio 2017" il me semble essentiel de **réorienter les objectifs vers du qualitatif, un modèle de production relocalisé, facilitant l'installation, la création d'activité et d'emplois. C'est en ce sens que la charte régionale me semble vraiment intéressante.**

VF : L'activité de distribution de produits Bio induit une préoccupation plus globale en faveur de l'environnement. Quel est votre engagement pour le développement durable ?

TB : Nous sommes une petite équipe, et donc pas de responsable "Développement Durable". Mais nous essayons de **faire preuve de bon sens.** Sur nos livraisons tout d'abord, avec un système de tournées hebdomadaires ou mensuelles pour **rationaliser nos déplacements.** C'est d'ailleurs pour nous l'occasion de rencontrer nos clients et de passer prendre de la marchandise chez nos fournisseurs locaux. Pas besoin d'acheter de cartons ou de palettes, nous en profitons pour les récupérer chez nos clients quand ils nous les mettent de côté.

Concernant nos produits d'importation, là aussi, une production artisanale, une agriculture paysanne, même lointaine est souvent moins énergivore qu'une industrie située à côté de chez nous. Le poids du transport maritime en cargo est finalement assez faible par rapport aux conditions de productions et de transport terrestre. Mais là aussi, **nous aimerions innover et participer à des projets de transport transatlantique à la voile.**

Sur l'origine de notre électricité, nous sommes bien sûr membre d'Enercoop, pour s'émanciper progressivement du nucléaire, soutenir une démarche de décentralisation de notre production énergétique et se réapproprier le sujet.

Activité RHD, Gammes de produits adaptés pour la restauration hors domicile :

- *Boissons chaudes : café moulu et grains kg / cacao nature et sucre kg*
- *Boissons sans alcool : jus de fruits en bib 5 litres / jus de fruits en 30 cl / sodas*
- *Boissons alcoolisées : cidre et bière, vins en bib 5 litres ou à la bouteille / cachaça artisanale*
- *Épicerie sucrée : sucre blond ou complet 25 kg / céréales petit déjeuner 5 kg / biscuits individuels / chocolat en palets 2 kg ou plaques 3 x1 kg (différents % de cacao) / fruits secs vrac*
- *Épicerie salée : Pâtes artisanales 3 ou 5 kg / riz basmati ou riz de camargue blanc et semi-complet 5 kg / quinoa, couscous, boulgour, polenta 5 ou 10 kg / lentilles vertes, haricots rouges, haricots blanc et flageolets 5 et 10 kg / huile d'olive, tournesol, colza et 3 ou 5 litres, vinaigres balsamique 5 litres / farines 5 ou 25 kg / épices et herbes 500 g*

Contact :

TERRA LIBRA

6, rue Antoine de St Exupéry - ZA Bellevue - 35235 THORIGNE FOUILLARD

Tél. : 02 99 37 14 00 et 06 99 98 35 35 - Fax : 09 81 38 55 37

contact@terralibra.fr

www.terralibra.fr



Fruits et légumes issus de l'Agriculture Biologique et en Conversion : Terre Azur Bretagne signe la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Le Groupe Pomona, créé depuis plus de 100 ans, est aujourd'hui le leader de la distribution livrée de produits alimentaires et non alimentaires aux professionnels de la restauration et des commerces alimentaires spécialisés de proximité. Ce métier de distributeur-livreur recouvre plusieurs domaines d'expertise : la sélection des meilleurs produits tout en anticipant les nouvelles tendances, le conseil et l'écoute des clients, afin d'adapter notre offre à leurs besoins, l'optimisation des flux logistiques et informatiques, la maîtrise des livraisons, avec une responsabilité environnementale affirmée.

Terre Azur, filiale du Groupe Pomona, distribue des fruits et légumes frais et des produits de la mer et d'aquaculture. TerreAzur est implanté en Bretagne avec deux entrepôts, l'un à Noyal sur Vilaine (Rennes) et l'autre à Plouedern (Brest).

En 2006, nous avons été le 1^{er} réseau certifié "Agriculture Biologique" de France. Notre implication dans le Bio n'est pas due à un effet de mode mais une réelle stratégie de Terre Azur et du Groupe Pomona dans la promotion de la santé et du développement durable. **En 2010, nous adhérons à Initiative Bio Bretagne et développons notre collaboration avec des producteurs et opérateurs régionaux.**

Rencontre avec... Jean-François LECLERC, Directeur commercial Restauration

Virginie FASSEL : Quels avantages Terre Azur apporte-t-elle à la restauration collective ?

Jean-François LECLERC : Terre Azur apporte aux professionnels de la restauration collective son expérience de fournisseur et sourceur de fruits et légumes. Nous mettons à disposition de nos clients une gamme spécialisée de fruits et légumes issus de l'Agriculture Biologique. Nous cherchons à **respecter la saisonnalité des produits biologiques bretons** (essentiellement légumes) et pouvons par notre expérience apporter une complémentarité notamment sur les fruits d'hiver et fruits d'été biologiques.

Afin de promouvoir les fruits et légumes biologiques et de respecter les saisons, **nous élaborons et diffusons toutes les 2 semaines, une gamme de produits disponibles**, assurant ainsi aux gérants de la restauration collective, **la sécurité et la lisibilité sur leurs approvisionnements.**

Notre proximité et notre implantation régionale avec 2 entrepôts en Bretagne (Rennes et Brest), nous permettent de **livrer quotidiennement** les clients de la restauration collective et commerciale par notre propre flotte de camions. Terre Azur assure ainsi une complémentarité idéale entre produits conventionnels et produits biologiques permettant de répondre aux nouveaux enjeux du développement durable (écologiquement fiable, économiquement viable).

VF : La Charte "Il fait Bio dans mon assiette" proposée par Initiative Bio Bretagne induit que les fournisseurs signataires s'engagent dans une démarche d'achat responsable, environnementale et régionale. En quoi votre démarche entre-t-elle dans ce cadre ? Que mettez-vous en œuvre pour développer les ventes de produits Bio locaux ?

Nos acheteurs adaptent en permanence leur sourcing à la demande de nos clients, en se rendant directement chez les producteurs. Tous nos fournisseurs locaux ont signé un cahier des charges spécifique. Nous cherchons également à **promouvoir les produits dits "en conversion" afin de favoriser l'installation et le développement de nouveaux producteurs.**

Afin de faciliter la lecture de nos bons de livraison et de nos factures, **nous précisons sur nos libellés de vente la mention "BIO", l'origine France et la mention "REG" pour l'ensemble de nos références régionales.** Ainsi nos clients de la restauration collective peuvent contrôler très facilement la bonne utilisation de cette dernière mention, **en vérifiant la localisation du fournisseur ou du producteur indiquée sur l'étiquette** de normalisation apposée sur le colis. Un paramétrage spécifique de ces références dans notre système informatique nous permet, à la demande, de transmettre à chacun de nos clients, diverses statistiques de ventes relatives à ces produits.

L'offre locale de produits biologique Terre Azur permet ainsi de **répondre aux exigences des politiques de développement durable de nos clients**, de **garantir une fraîcheur optimale** et d'**offrir des spécificités d'origine adaptées à la demande des consommateurs**.

VF : En tant que distributeur, et donc transporteur, quels sont vos engagements en faveur du Développement Durable ?

JFL : Le groupe Pomona a mis en place une politique de développement durable qui nous engage durablement avec nos clients. Pour relever le défi alimentaire et préserver notre environnement, le groupe Pomona a engagé cette démarche collective responsable en créant **une direction du développement durable** dès 2009.

Notre 1^{er} engagement s'attache au **développement de produits et de services responsables** : garantir la sécurité des aliments, proposer des gammes Durables et diversifiées au plus près des besoins des restaurants, s'engager avec nos partenaires pour des filières responsables.

La **limitation de notre impact environnemental** est effectivement un autre engagement fort, inhérent à notre métier : Terre Azur s'engage donc à **maitriser et réduire son empreinte carbone, concevoir et exploiter des sites en toute responsabilité, optimiser ses flux de transport et réduire leur impact énergétique**. A ce titre, depuis 2010, Terre Azur est engagé dans une démarche de certification ISO 14 001 - Système de Management environnemental - de ses entrepôts.

Nous souhaitons également affirmer notre **responsabilité sociale** et notamment contribuer à des projets citoyens (lutte contre le gaspillage, conventions avec les banques alimentaires...).

VF : En quoi la charte "Il fait Bio dans mon assiette" proposée par Initiative Bio Bretagne vous semble un levier pour le développement des produits Bio bretons ?

JFL : Terre Azur Bretagne a démontré son investissement et son engagement depuis plus de 4 ans au sein d'IBB pour promouvoir les produits Bio bretons. Nous voulons, par le biais de la signature de cette charte, **apporter notre soutien au développement des productions bretonnes** (fruits et légumes mais également produits de la mer ou d'aquaculture) et ainsi **contribuer à la structuration de la filière Bio en Bretagne**. Cette charte est un **moyen de rapprocher tous les acteurs Bio en Bretagne** et d'**unir nos forces et nos expertises** afin de favoriser l'accès aux produits Bio, aux établissements de la restauration collective et commerciale. Au delà, nous souhaitons **participer activement au développement de notre territoire tant d'un point de vue économique que social**.

Contact :

TERRE AZUR (Groupe Pomona)

La Croix Ridouel - Route de Paris - CS 40025 - 35538 NOYAL SUR VILAINE Cedex

Tél. : 02 23 48 37 81 - Fax : 02 23 48 37 89

35538 NOYAL SUR VILAINE Cedex

jf.leclerc@terreazur.fr

www.groupe-pomona.fr



La légumerie 100% Bio Ker Leg' signe la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

KER LEG' est une entreprise spécialisée dans la préparation de légumes 4^{ème} gamme. KER LEG' propose une gamme composée d'une vingtaine de LEGUMES FRAIS présentés en entier épluché, émincé, cube, lamelle...

Rencontre avec... Philippe André RICHARD, gérant et Hervé JOUANNO, directeur

Virginie FASSEL : Comment s'organisent la transformation et la commercialisation des légumes préparés ?

Hervé JOUANNO : L'unité de production bénéficie de 1 200 m² organisés en plusieurs salles assurant la bonne marche en avant, de la réception des légumes bruts jusqu'à l'expédition des produits finis. **La restauration collective est actuellement notre seule clientèle.**

VF : Les légumes Bio en 4^{ème} gamme constituent une alternative plutôt innovante pour la restauration collective. Quelle sont vos perspectives en direction de la restauration collective ?

Philippe-André RICHARD : Nous souhaitons proposer **un produit de qualité en respectant la saisonnalité**, et la provenance de nos légumes tout en offrant **une large gamme afin de répondre aux attentes diverses tout au long de l'année**.

VF : La Charte "Il fait Bio dans mon assiette" proposée par Initiative Bio Bretagne induit que les fournisseurs signataires s'engagent dans une démarche d'achat responsable, environnementale et régionale. Quelles sont vos sources d'approvisionnement en matières premières ?

HJ : **Nos approvisionnements sont principalement réalisés en Bretagne qui a une longue tradition de production de légumes**. Nous encourageons les **rencontres avec les producteurs de légumes biologiques** afin de mieux se connaître pour faciliter les mises en place de cultures et favoriser la régularité des approvisionnements.

VF : En quoi la Charte proposée par la filière Bio bretonne vous semble-t-elle pouvoir jouer le rôle de levier pour le développement des produits Bio en restauration collective ?

HJ : Au-delà de de la promotion des produits biologiques, la charte permet **une meilleure visibilité des opérateurs impliqués dans la restauration collective et dans le développement de la production biologique bretonne**. Nous souhaitons que les échanges entre ces différents acteurs de la filière apportent **une synergie, favorable à l'augmentation de part du produit Bio**.

VF : L'activité de transformation de produits Bio induit une préoccupation plus globale en faveur de l'environnement. Comment votre démarche s'inscrit-elle dans le développement de l'Agriculture Biologique ?

PAR : **Impliqué depuis plus de 30 ans dans l'Agriculture Biologique**, notamment au travers la production et de la commercialisation d'œufs via OVOGALLIA, **la diversification de l'offre avec les légumes frais assurera une meilleure promotion de la production biologique auprès du consommateur**.

Contact :

KER LEG'

10, rue du Capitaine Leroy - 56300 PONTIVY

Tél. : 02 97 25 29 33 - Fax : 02 97 28 05 85

contact.kerleg@orange.fr

hjouanno.kerleg@orange.fr



Jardin d'ici Bio, une marque née de partenariats avec des producteurs locaux : Ame Haslé signe la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Ame Haslé est une société familiale créée en 1979 et distribue aujourd'hui plus de 2 000 références en conventionnel et Bio (fruits, légumes, produits de la mer, viande, BOF, 4^{ème} et 5^{ème} gamme...), livrées chaque jour sur un rayon de 200 km autour de Rennes.

Une équipe commerciale est dédiée à la restauration collective et connaît donc parfaitement les contraintes auxquelles elle fait face et sait y répondre, au cas par cas. La restauration collective représente 33% de notre clientèle et Ame Haslé lui fournit chaque année **plus de 100 tonnes de produits Bio**. Une **zone de stockage dédiée aux produits Bio** a été aménagée afin d'assurer une **traçabilité sans faille**.

Rencontre avec... Patricia BLÉTRY, Responsable RHD collective

VF : Avez-vous mis en place des outils pour sensibiliser vos clients à la saisonnalité des fruits et légumes Bio ?

PB : La sensibilisation est constante, via l'équipe commerciale. Nous avons aussi créé **des partenariats avec des producteurs locaux Bio** et distribuons leurs produits sous la marque "**Jardin d'ici Bio**". Nous mettons à disposition des cuisiniers des supports de communication présentant la démarche et les producteurs (exploitation, gamme et saisonnalités) et des affiches "Au menu aujourd'hui" qui sont disposées dans les selfs et qui mettent en avant un ou plusieurs produits Bio de saison utilisés dans le menu du jour.

VF : Quelles sont vos préconisations pour développer la Bio en restauration collective ?

PB : L'ensemble des acteurs de la filière doit **maintenir ses efforts de communication et de sensibilisation auprès des consommateurs (adultes et enfants) sur les bienfaits que procurent les produits Bio**. Les volumes de fruits et légumes Bio proposés en restauration collective étant inférieurs à ceux du conventionnel, les coûts logistiques sont disproportionnés pour ces menus à budget limité. Possédant notre propre filiale de transport, nous pourrions **faire office de centre de distribution et permettre aux producteurs Bio d'intégrer leurs produits à nos tournées existantes. En massifiant ainsi les volumes, les coûts logistiques diminueraient et la Bio deviendrait plus accessible en restauration collective.**

VF : Selon le baromètre 2014 de l'Agence Bio, 68 % des parents se disent intéressés par la Bio à l'école et 53 % des actifs sur leur lieu de travail. Quels sont, selon vous, les atouts de la filière Bio bretonne pour y répondre ? Et les freins à lever ?

PB : Nous avons la chance de vivre dans la **1^{ère} région de France en surface de production de légumes frais Bio**. Cela nous permet de bénéficier d'**une filière structurée et dynamique qui propose une large gamme toute l'année** : choux, choux-fleurs, poireaux, oignons... et ainsi, répondre à la demande toujours grandissante. Mais les prix relativement élevés par rapport au conventionnel font partie des freins, même si cet écart a tendance à s'atténuer avec le temps. D'autre part, les fruits et légumes Bio produits à l'étranger et mis sur le marché français entrent en concurrence directe avec la production locale.

VF : La Charte "Il fait Bio dans mon assiette" proposée par Initiative Bio Bretagne induit que les fournisseurs signataires s'engagent dans une démarche d'achat responsable, environnementale et régionale. En quoi votre démarche entre-t-elle dans ce cadre ?

PB : Nous avons adopté une démarche d'approvisionnement (tous produits confondus) à quatre niveaux : local, régional, national puis import. **Nous privilégions donc les achats auprès des acteurs (producteurs, pêcheurs, coopératives, industriels...) proches géographiquement de nos locaux**. Cet engagement nous permet de proposer **des produits de saison** à notre clientèle, de réduire notre empreinte carbone, de contribuer activement à l'économie locale, d'offrir une totale traçabilité des produits... En matière de développement durable, nous avons aussi mis en place **un système de ramasse journalière chez les producteurs qui sont intégrés dans nos tournées** s'ils le souhaitent.

VF : En quoi la Charte proposée par la filière Bio bretonne vous semble-t-elle pouvoir jouer le rôle de levier pour le développement des produits Bio en restauration collective ?

PB : En tant que **ligne conductrice**, elle permet à chaque acteur (producteurs, fournisseurs, utilisateurs) de s'engager en fonction de ses moyens pour développer la part de Bio dans les différents secteurs. Elle permet aussi aux différents signataires, qui partagent les mêmes valeurs, d'**entrer plus facilement en contact les uns avec les autres et ainsi, de faciliter la mise sur le marché d'une offre bio complète et d'en augmenter la consommation.**

Contact :

AME HASLE

Confortland 6 - BP 17- 35520 MELESSE

Tél. : 02 99 13 01 01 - Fax : 02 99 13 01 69

qualite@amehasle.com

www.amehasle.com



Le pain est une production de l'art d'autant plus belle, qu'elle est plus simple* : Messidor signe la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

La boulangerie Bio Messidor a été créée en 1996 et, sans la moindre entorse depuis la création, ne fabrique que des produits 100% biologiques déclinés dans une large gamme de pains, brioches, viennoiseries, sablés, macarons, crêpes et galettes.

Tous les pains fabriqués chez Messidor sont certifiés Agriculture Biologique.

Entretien avec... Pascal LE GUERN, gérant

Virginie FASSEL : Quels sont vos techniques de fabrication ?

Pascal LE GUERN : Les techniques de fabrication sont fondées sur **un process de panification au levain naturel basé sur une fermentation longue, un pétrissage doux respectueux des farines et une mise en forme des pains entièrement manuelle.**

Ces pains Bio sont à base de levain pur et **constitués uniquement des 3 ingrédients naturels que sont l'eau, la farine Bio et le sel.** J'aime citer M. Malouin qui écrivait en 1767* : **"le pain est une production de l'art d'autant plus belle, qu'elle est plus simple"**. Je pense que cette phrase est encore vraie aujourd'hui, si ce n'est encore davantage, c'est donc pourquoi nous n'utilisons absolument aucun additif dans nos fabrications.

L'eau entrant dans la composition est filtrée par osmose inverse, procédé de filtrage mécanique (aucun produit chimique utilisé) permettant d'éliminer métaux lourds, nitrate, pesticides. Les farines utilisées pour le pain Bio, sont toutes certifiées AB et proviennent à 100% du quart Nord / Ouest de la France. Au sein de l'association Triptolème, nous avons entrepris la démarche de n'utiliser à terme, pour nos farines, que des variétés anciennes de céréales. **Ces farines sont moulues sur meules de pierre pour une préservation des oligo-éléments, des minéraux et des qualités nutritives des grains de blé.** La cuisson du pain biologique est faite dans un four à chauffage indirect au bois.

Les qualités des farines Bio sont entièrement préservées dans le cadre d'une fabrication du pain Bio respectueuse du produit basée sur un pétrissage lent, des temps de levées respectés et adaptés aux conditions rencontrées. **Tout ce soin apporté aux ingrédients du pain Bio Messidor et à sa fabrication lui confère de très grandes qualités nutritives, un goût unique, une digestion facilitée ainsi qu'une excellente conservation.**

VF : Depuis combien de temps livrez-vous la restauration collective ?

PLG : Depuis 2007, au lycée de Tréguier au départ. Depuis, je livre chaque semaine le Foyer logement Penvénan, le collège de Plérin, des cantines municipales aussi (Penvénan, Trévou-Tréguignec...).

VF : Des adaptations ont-elles été nécessaires pour livrer la restauration collective ?

PLG : Nous avons dû **adapter les capacités de tranchage des pains** aux besoins et **développer un pain moins typé**, plus à même de plaire aux jeunes générations, **tout en essayant de persuader les interlocuteurs qu'il existe d'autres pains que les pains moulés**, souvent jugés plus plaisants à manger.

VF : Avez-vous eu des retours des convives ou des restaurants suite à l'introduction de Pain Bio dans leurs repas ?

JPG : En effet... Le principal enseignement de cette collaboration est qu'il ne faut pas faire une offre 100% pain Bio sous peine de risquer d'exacerber les antagonismes. L'offre de produits Bio doit correspondre au départ à un choix par une mise en parallèle des offres Bio et non Bio.

VF : La Charte "Il fait Bio dans mon assiette" proposée par Initiative Bio Bretagne induit que les fournisseurs signataires s'engagent dans une démarche d'achat responsable, environnementale et régionale. Comment gérez-vous vos approvisionnements en farine Bio ?

JPG : 100% de mes farines sont Bio et proviennent d'agriculteurs meuniers de Bretagne et des Pays de Loire, avec l'énorme particularité d'être issues à 90% de variétés anciennes de céréales.

** Paul-Jacques Malouin, médecin et chimiste français du 18ème siècle. Il contribue notamment la Description des Arts et Métiers de l'Académie des sciences, pour laquelle il écrit en 1767 une "Description et détails des arts du meunier, du vermicellier et du boulanger", avec une histoire abrégée de la boulangerie et un dictionnaire de ces arts.*

Contact :

MESSIDOR / EFFET DE VERT

ZA de Pen ar Guer

22710 PENVENAN

Tél. : 02 96 92 81 77

effetdevert.messidor@orange.fr

www.messidor-pains-bio.fr

IL FAIT **BIO** EN BRETAGNE



INITIATIVE BIO BRETAGNE
33, avenue Winston Churchill - BP 71612
35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr
www.interbiobretagne.asso.fr

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

L'association Initiative Bio Bretagne (IBB) 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 et/ou leurs activités dans cette filière.

Dénommée Inter Bio Bretagne à sa création en 1995, l'association est née de la volonté des professionnels Bio de la filière, avec l'appui du Conseil Régional de Bretagne et de l'Etat, de disposer d'**un lieu transversal de concertation, de construction de projets, de développement et de promotion de la filière Agriculture Biologique.**

Ouverte à tous les acteurs de la filière Bio en Bretagne*, des producteurs aux consommateurs, Initiative Bio Bretagne met en œuvre des actions s'inscrivant dans les **3 pôles de missions** de l'association :

- **Promotion de l'Agriculture Biologique et des produits biologiques**
- **Animation des filières biologiques**
- **Recherche et expérimentation en Agriculture Biologique**

Valeur ajoutée et attractivité pour les acteurs de la filière Bio sont les maîtres mots de ces missions qui guident leur définition : elles évoluent chaque fois que nécessaire pour faire vivre le réseau des acteurs composant l'association et contribuer au développement de la filière Agriculture Biologique bretonne.

*** Les organisations et entreprises adhérant à IBB sont réparties en six secteurs d'activités :**

- *Production : groupements syndicaux ou économiques de producteurs Bio, producteurs individuels*
- *Préparation : structures ayant une activité de transformation, de stockage, de conditionnement, fournisseurs de fertilisants, protection sanitaire, semences et plants, alimentation animale, matériel, restaurants*
- *Distribution : grossistes, coopératives, magasins spécialisés indépendants, grandes et moyennes surfaces*
- *Prestation de services : encadrement technique, recherche, formation, organisation de salons*
- *Chambres consulaires*
- *Consommation : associations de consommateurs, collectivités (ne finançant pas l'association)*

Restez connectés !

Sur Facebook : www.facebook.com/BioBretagne

Sur Twitter : @IBB_BioBretagne

www.interbiobretagne.asso.fr



Un nouveau site disponible au 1^{er} janvier 2015

www.bio-bretagne-ibb.fr

Des contenus enrichis

Des fonctionnalités nouvelles

Des outils de valorisation réservés aux adhérents

Une page dédiée pour chaque adhérent, un lien direct avec les actualités du moment, la possibilité de mettre en ligne leurs communiqués de presse, un référencement des fournisseurs de la restauration collective... Le tout relayé en temps réel sur les réseaux sociaux et vers la presse.