

Il fait Bio dans mon assiette



Manger Bio en restauration collective,
c'est possible !

Lettre d'information de la filière "Agriculture Biologique" en Bretagne

N°21 - Octobre 2012



Sommaire

Actualités régionales

Salon "La Terre est notre Métier" :

Les 12, 13 et 14 octobre à Guichen (Ille-et-Vilaine)

Compte-rendu de la journée "Filière et Restauration collective Bio" en Bretagne : Focus sur la filière "Légumes"

Prenez note ! 4^{ème} Journée "Filière et Restauration Collective Bio" - Filière "Viande" (Côtes d'Armor) le mercredi 19 décembre

Actualités départementales

Focus sur ...

La filière "Légumes" Bio bretons

Rencontre avec... Bretagne Bio Équité

Entretien avec Christian Huc, directeur
et Jacky Garnier, commercial

Reportage

Cuisine centrale de Plérin - Côtes d'Armor

"En 2011, nous avons introduits 18% de produits Bio"

En savoir plus ...

Bientôt... Lancement du concours national "Les petits reporters de la Bio" pour les élèves du CE1 au CM2

Dernière minute... Le Dispositif "Plaisir à la cantine"

Structures d'accompagnement des projets "Manger Bio en restauration collective" en Bretagne

Édito

Bio et local... c'est l'idéal ?

Développer l'offre de produits Bio dans les menus des cantines scolaires pour la porter à 20% ! Un projet ambitieux !

Certains pourront cependant regretter cette limite de 20%, qu'ils souhaiteraient porter à 50, 60, 80, voire 100%. D'autres, à l'inverse, pourront s'étonner de cet objectif. Quel intérêt y-a-t-il à proposer de la nourriture issue de l'Agriculture Biologique à nos enfants ?

Pour la santé de nos enfants ? Est-il nécessaire de le redire ? Pour s'en convaincre, il suffit de se plonger dans la bibliographie démontrant l'intérêt nourricier des produits Bio. Ce sont des produits complets, moins raffinés, garantissant un apport supplémentaire de fibres et de minéraux et exempts de pesticides (ces derniers se concentrent dans les enveloppes des végétaux) dont l'impact négatif sur la santé n'est plus à démontrer. Tant d'ailleurs, pour les paysans qui les utilisent que pour les mangeurs qui les consomment.

Pour la préservation de notre environnement ? Les agriculteurs Bio n'utilisant pas de pesticides issus de la chimie de synthèse, ce mode de production réduit évidemment de fait la diffusion de ces molécules dans notre environnement. Les haies, rotations et nombreuses variétés utilisées en Agriculture Biologique sont autant d'éléments qui contribuent au maintien de la biodiversité de nos campagnes.

Pour le soutien à l'économie locale ? Encore une fois oui... à la condition toutefois de privilégier les produits Bio locaux et d'éviter autant que faire se peut les produits Bio issus d'importations quand ils sont disponibles localement et en respectant la saisonnalité. Par ailleurs, seul le cahier des charges Bio garantit un lien au sol : une part de l'aliment pour les animaux doit être produite sur la ferme ou doit provenir de la région. Cela limite les transports, ce qui est bénéfique pour l'environnement et la relocalisation de l'économie.

Cette notion de lien réel au territoire est essentielle dans un contexte où "produits locaux", "circuits-courts" font l'objet de beaucoup d'intérêt. Soyons attentifs dans nos choix.

Bref... le produit Bio, s'il est local, c'est l'idéal.

Philippe Arnaud
Agriculteur Bio et Administrateur d'Inter Bio Bretagne

ABONNEMENT GRATUIT

Vous souhaitez recevoir votre
prochaine lettre d'information
par mail, permettant une
rediffusion rapide à vos collègues
et contacts, inscrivez-vous sur
www.interbiobretagne.asso.fr

Rubrique "Espace professionnel"
> Actualités > Newsletter



ACTUALITÉS RÉGIONALES

Salon "La Terre est notre Métier" : 1^{ère} édition du Village de la restauration collective Bio

Au cœur du salon professionnel de cette édition 2012 (Guichen - 12, 13 et 14 octobre), un espace spécifiquement dédié à la restauration collective Bio en approvisionnement local a été mis en place. Tout au long des 3 jours, des animations régulières ont été organisées autour de préparations culinaires ou autour du goût (dégustation sensorielle animée par Expérigoût*), autour du partage d'idées et d'expériences.

► Une conférence sur la restauration collective Bio

Une salle pleine est venue écouter et échanger avec Brigitte Fichaux, le vendredi 12 octobre, lors de la conférence intitulée "La Restauration collective Bio locale : enjeux et santé". Étaient présents à la fois des cuisiniers, des élus, des responsables de maisons de retraite et de crèches, mais aussi des représentants de sociétés de prestation de la restauration collective, ainsi que des parents d'élèves, preuve que le sujet interpelle désormais réellement l'ensemble des acteurs de cette restauration. Un pas de plus pour le développement de l'introduction de produits Bio locaux en restauration collective !

* Expérigoût, ou l'ordinaire délicieux, propose des ateliers d'éveil sensoriel sur les 5 sens, ciblés notamment sur le goût et l'olfaction, adaptés à votre public et vos objectifs.
En savoir plus : www.experigout.fr



Compte-rendu de la journée "Filière et Restauration collective Bio" en Bretagne : Focus sur la filière "Légumes"

Environ 25 participants (élus de collectivités, représentants de restaurants hospitaliers, producteurs et représentants d'organisations de développement...) se sont retrouvés le 30 août, pour une seconde journée "Filière et Restauration collective Bio" organisée par Inter Bio Bretagne en partenariat avec le GAB 56 dans le Morbihan. La filière "Légumes" était au centre des présentations et échanges de cette journée.

Philippe Guilbaud, maraîcher Bio à Monterblanc, a accueilli les participants à cette journée sur sa ferme où Inter Bio Bretagne a présenté les chiffres clés de la filière "Légumes" Bio en Bretagne.

La suite de la journée s'est déroulée dans les locaux du **Syndicat Inter-hospitalier de Logistique du Golfe du Morbihan (SILGOM)** autour, dans un premier temps, d'un repas composé en partie de produits Bio, illustration de la démarche engagée d'introduction de produits biologiques, puis de présentation et d'échanges avec différents fournisseurs de la restauration collective Bio sur leur fonctionnement et leurs spécificités.

Philippe Guilbaud, vice-président de **Manger Bio 56**, a ensuite présenté le groupement de producteurs Bio qui destine ses produits à la restauration collective du Morbihan. Le groupement, créé il y a une dizaine d'années, rassemble 33 producteurs du Morbihan pour proposer une gamme de produits Bio diversifiés (20 légumes, 5 fruits, 4 produits laitiers...). En complément, il a développé des partenariats avec des entreprises Bio de la région pour élargir sa gamme (**Kervern, Laiterie de Kerguillet, Biocoop Restauration, Bretagne Viande Bio, Terres et Plumes, Bio JSF**). Manger Bio 56, basé à Questembert, est adhérent à Inter Bio Bretagne et travaille étroitement avec le Groupement des Agriculteurs Bio du Morbihan (**GAB 56**). Sophie Denis, animatrice sur le dossier "Restauration collective" au GAB 56, a également présenté les actions du groupement et plus spécifiquement celles menées en faveur du développement de la restauration collective Bio : accompagnement pédagogique, accompagnement des démarches et simulations financières des projets des collectivités, formations des cuisiniers...

Sébastien Abgrall, producteur de légumes Bio dans le Finistère, a présenté **Bretagne Bio Équité**, légumerie dont il est administrateur (voir l'article ci-après : *Rencontre avec... Bretagne Bio Équité*).

Ces présentations se sont clôturées par le projet de légumerie **Envol 56** avec Pascal Le Normand, agriculteur Bio dans le Morbihan.

Retrouvez le compte-rendu détaillé de cette journée sur www.interbiobretagne.asso.fr dans l'espace professionnel > Rubrique "Restauration collective".



Repères... 4 journées portes ouvertes dédiées à la restauration collective sont organisées en 2012 dans le cadre du programme d'actions conduit par Inter Bio Bretagne et le réseau GAB-FRAB pour l'accompagnement des restaurants administratifs et inter-administratifs dans l'introduction de produits biologiques*. L'ensemble des acteurs de la restauration collective en Bretagne est invité à participer à ces rencontres interprofessionnelles. Les compte-rendus des journées dédiées aux filières "**Produits secs et épicerie**" (mercredi 20 juin), "**Légumes**" (jeudi 30 août) et "**Lait**" (mercredi 10 octobre) sont disponibles sur www.interbiobretagne.asso.fr dans l'espace professionnel > Rubrique "Restauration collective".

* Ce programme bénéficie du soutien de la DRAAF de Bretagne et de la Section Régionale Interministérielle d'Action Sociale (SRIAS)



▲ Visite de la ferme maraîchère "Kermabio" à Monterblanc (56)



▲ Les participants réunis dans les locaux du SILGOM à St-Avé (56)



Prenez note !

4^{ème} Journée "Filière et Restauration Collective Bio" - Filière "Viande" (Côtes d'Armor) le mercredi 19 décembre

L'entreprise Bio Artisanal à Bréldy et Yves Le Jeune, éleveur de porcs à Lanvellec, accueilleront les participants à cette journée.

Informations et inscriptions :

www.interbiobretagne.asso.fr

Dans l'espace professionnel > Rubrique "Restauration collective"

ACTUALITÉS DÉPARTEMENTALES



Morbihan

28 novembre : rencontre entre les lycées du Morbihan participant au programme régional d'approvisionnement Bio et local

Responsable de l'accueil et des conditions de vie des jeunes dans les lycées, la Région Bretagne incite depuis 2009 les établissements publics à intégrer, dans leurs menus, des produits Bio et locaux. En 2012, ce sont ainsi 46 établissements qui sont inscrits dans ce programme d'approvisionnement Bio et local dans les restaurants des lycées.

La GAB 56 organise le 28 novembre une rencontre entre les lycées concernés* dans le Morbihan. Une invitation sera communiquée ultérieurement.

* Lycée Dupuy de Lôme (Lorient) - UCP Dupuy de Lôme (Lorient) - Lycée Marcelin Berthelot (Questembert) - Lycée Lesage (Vannes) - Lycée le Gros Chêne (Pontivy) - Lycée Benjamin Franklin (Auray) - Lycée Charles De Gaulle (Vannes) - Lycée Emile Zola (Hennebont) - Lycée J-Baptiste Colbert (Lorient) - Lycée Julien Crozet (Port Louis) - Lycée Marie Le Franc (Lorient) - Lycée Ampère (Josselin)

En cours... Un diagnostic des collectivités dans le Pays de Vannes

L'objectif est de mieux connaître le fonctionnement des différentes cuisines et d'impulser une démarche territoriale pour un approvisionnement local Bio.

Contact : GAB 56 - Sophie Denis - s.denis@agrobio-bretagne.org
Tél. : 02 97 66 32 62



Les fruits et légumes Bio en restauration collective***

- 89% des restaurants ayant introduit des produits Bio déclarent proposer des fruits. Les pommes sont parmi les fruits les plus introduits.
- 71% déclarent proposer des légumes frais et 38% des légumes surgelés. Les carottes représentent 63% des légumes Bio introduits.

* Source : Chiffres clés - Agence Bio - Édition 2012 - Chiffres 2011

** Source : Observatoire de la production biologique en Bretagne - FRAB - Édition 2012 - Chiffres 2011

*** Observatoire national des produits biologiques en restauration collective - Agence Bio / CSA - Mars 2012

TÉLEX ENTREPRISES... **Société Bio Valeur** : en cette période de rentrée, la saucisse "Bio et Locale", distribuée par la Société Bio Valeur (SBV), l'outil de transformation des éleveurs de Viande Bio d'Armorique, est disponible - www.porcbiologique.fr ●●● **Team Ouest** commercialise à nouveau des salades composées Bio - Contact : 02 30 21 01 21 - www.team-ouest-bio.com ●●● **Triballat Noyal** : Vrai vous présente son nouveau yaourt Bio à boire, le Pocket Bio, à la pulpe de framboise et de mûre, un yaourt nomade et gourmand pour les enfants - www.vrai.fr ●●●



FOCUS SUR ...

La filière "Légumes" Bio bretons

Dossier préparé par Goulven OILLIC - Inter Bio Bretagne

Production en légumes Bio bretons : quelques repères

Avec **plus de 3 000 ha** certifiés Bio ou en conversion en 2012 (5,5% des surfaces Bio) et **plus de 400 fermes**, la Bretagne occupe toujours la première place au niveau de la production de légumes frais Bio et 1/3 des surfaces est dédié aux cultures de choux-fleurs et autres choux*.

30% des nouvelles fermes engagées en Bio en 2011 produisent des légumes. Le graphique ci-contre montre la progression des surfaces certifiées Bio en Bretagne depuis 2002. On peut y noter une plus forte progression depuis 2007**.

Une filière bretonne structurée, en capacité de répondre à la demande en restauration collective

La filière "Légumes Bio" bretonne est bien structurée : maillage dense du territoire avec les acheteurs, expéditeurs et transformateurs ayant des circuits de commercialisation diversifiés et une organisation poussée de la production. Plus d'1/3 des fermes produisant des légumes Bio en Bretagne adhèrent à une organisation et/ou à un groupement économique de producteurs.

58% des fermes commercialisent leur production pour partie en circuits courts et 32% des fermes uniquement en circuits courts**.

Les volumes de légumes Bio transformés sont en progression chez tous les opérateurs enquêtés. Les légumes principalement recherchés sont : choux, pommes de terre, haricots, pois, betteraves rouges et brocolis et dans une moindre mesure les carottes et les légumes verts (épinards, poireaux...).

La planification des surfaces en légumes Bio pour la restauration collective

Le réseau Bio breton préconise d'**introduire progressivement et régulièrement les produits Bio** en commençant par des lignes de produits telles que les légumes que l'on trouve **en quantité suffisante** pour approvisionner la restauration collective.

Pour illustrer cette capacité de la filière "Légumes" Bio bretons à livrer la restauration collective, l'exemple de **la culture de la carotte** est significatif : sur un hectare, il est possible de produire 40 tonnes de carottes (30 tonnes après épluchage), **soit 300 000 parts de 100 g**. Un ou deux hectares de légumes peuvent suffire à alimenter la restauration scolaire sur une année de villes comme Brest, Saint-Brieuc ou Lorient. En planifiant les besoins des restaurants collectifs sur un an, la collectivité assure son approvisionnement et en s'engageant dans le temps, elle devient un acteur de la structuration de la filière et du développement local tout en maîtrisant son budget.

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

RENCONTRE AVEC ...



Bretagne Bio Équité

Fruits & légumes transformés

Entretien avec Christian HUC, Directeur
et Jacky Garnier, Commercial

Témoignage recueilli par Goulven OILLIC - Inter Bio Bretagne

Goulven OILLIC : Pouvez-vous nous présenter Bretagne Bio Équité ? Comment est né le projet de légumerie Bio ?

Christian HUC : A l'origine de ce projet, en réponse à une demande croissante suite à la communication autour des objectifs du Grenelle de l'Environnement, quelques producteurs de légumes Bio se sont associés pour proposer aux professionnels de la restauration une gamme de légumes frais parés, épluchés, prédécoupés.

Ils ont alors créé, sous forme coopérative (SCIC*), Bretagne Bio Équité, une entreprise de transformation basée à Pontivy, plateforme géographique pour servir la région. Il s'agit d'un projet pour l'ensemble de la filière "Fruits et Légumes Bio" en Bretagne, les producteurs initiaux étant tous membres de l'Association des Producteurs de Fruits et Légumes Bio de Bretagne (APFLBB).

Jacky GARNIER : Bretagne Bio Équité transforme et commercialise, toute l'année, une large gamme de légumes frais 100% Bio : **plus de 35 légumes différents, dits de 4^{ème} gamme.**

GO : Quels légumes préparés proposez-vous pour la restauration collective ?

CH : Choux-fleurs en fleurettes, carottes et céleris râpés, carottes et pommes de terre en cubes, bâtonnets ou rondelles, oignons, poireaux ou choux émincés, conditionnés sous vide ou gaz, prêts à l'emploi... Ce sont là quelques exemples des légumes disponibles dans le catalogue de Bretagne Bio Équité. Les légumes proposés sont 100% Bio, frais, entiers ou prédécoupés et emballés en conditionnements de 10 kg. Un développement est en cours pour permettre un conditionnement en plus petits contenants afin de répondre à la demande de structures de restauration de taille plus modeste ainsi qu'à certains opérateurs sur des marchés complémentaires.

JG : Notons que les collectivités passées aux légumes Bio en 4^{ème} gamme sont majoritairement des structures de taille importante en nombre de couverts servis chaque jour.

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

Bretagne Bio Équité s'est **organisée pour répondre aux attentes des collectivités** : du fait d'une demande qui peut varier d'un jour à l'autre (par opposition aux marchés industriels de type appertisés ou surgelés pour lesquels les récoltes sont concentrées dans le temps avec des plannings fixes de livraison), il y a nécessité de pouvoir assurer en temps et en heure, en fonction des besoins, un volume assez conséquent de matière première. La stratégie se doit donc d'être adaptée. Les approvisionnements se font au fur et à mesure sur la base des précommandes enregistrées. Pour y faire



face, Bretagne Bio Équité a lancé un important programme d'investissement en matériels afin d'être en capacité de répondre à des à-coups de demandes allant jusqu'à 2 à 3 fois la capacité horaire moyenne fixée.

Il convient de préciser que la restauration ne peut évidemment prendre de risque lors de la mise à disposition des produits dans les menus. Le process mis en place par Bretagne Bio Équité permet une **traçabilité parfaite des flux de matière sur le site de transformation, de la réception des lots au conditionnement en passant par la préparation et la coupe.** L'ensemble est contrôlé par Ecocert.

Bretagne Bio Équité doit aussi pouvoir compter sur un volume suffisant de matières premières et prévoir (avec les producteurs de la filière, l'APFLBB en tête) des programmes d'emblavement avec une zone prioritaire, la Bretagne, mais aussi des partenariats sur des zones proches, lesquels permettront d'étendre la saisonnalité de certains légumes incontournables.

JG : Pour ce qui concerne la commercialisation, Bretagne Bio Équité développe des contacts commerciaux directs à la fois avec les donneurs d'ordre (cuisines centrales, sociétés de restauration) ainsi qu'avec un réseau de partenaires intermédiaires, prescripteurs et grossistes. Ces derniers apportent **l'optimisation des flux logistiques afin d'inscrire Bretagne Bio Équité dans une démarche économique durable.** Ces démarches se font dans le respect d'une politique commerciale structurée dont l'objectif est de rendre l'accès aux légumes issus de l'Agriculture Biologique possible et pérenne.

**Bretagne Bio Équité propose plus
de 35 légumes différents en 4^{ème} gamme**

GO : A quelle échelle géographique livrez-vous vos produits ?

JG : Nos produits sont livrés sur tout l'Ouest, la région parisienne ainsi que le Sud de la France, via des partenaires grossistes spécialistes en fruits et légumes.

GO : Quels sont les leviers à actionner pour permettre le développement et une meilleure structuration de la légumerie Bio ?

Après une période de mise en place, Bretagne Bio Équité possède aujourd'hui des atouts forts : **compétences industrielles et commerciales internes, labellisation Ecocert, potentiel de ressources en matières premières.**

D'importants efforts financiers ont été réalisés par les initiateurs du projet que viennent aujourd'hui épauler des partenariats financiers que nous souhaitons conforter, autorisant de nouveaux investissements qui positionneront la structure comme un des outils référents de la filière.

Bretagne Bio Équité sera armée sur le plan industriel pour répondre à ses objectifs de valorisation de la filière sur différents marchés et en particulier ceux des collectivités. La structure juridique de l'entreprise (SCIC) permettra d'ailleurs aux collectivités de pouvoir y entrer comme sociétaire et de s'impliquer fortement dans son fonctionnement, donnant par là-même un signal fort aux agriculteurs de la filière.

* SCIC : Société Coopérative d'Initiative Collective

Contact

BRETAGNE BIO ÉQUITÉ
10, rue du Capitaine Le Roy
ZI du Signan - 56300 PONTIVY
Tél. : 02 97 25 29 33
Fax : 02 97 28 05 85
contact@bretagnebioequite.com
www.bretagnebioequite.com

Retrouvez la liste
des fournisseurs bretons
de produits Bio pour la
restauration collective sur

www.interbiobretagne.asso.fr

Dans l'espace professionnel >
Rubrique "Restauration collective"
> Fournisseurs Bio bretons



▲ L'équipe de la cuisine centrale de Plérin.

REPORTAGE

Cuisine centrale de Plérin - Côtes d'Armor

"En 2011, nous avons introduits 18% de produits Bio"

Témoignage recueilli par Agathe Perrin - Maison de la Bio 22

Depuis 2009, on trouve des produits Bio dans les menus des restaurants scolaires et de l'EHPAD de Plérin. La cuisine centrale de Plérin prépare environ 1 300 repas par jour répartis dans les 8 restaurants satellites. Alain Rouault (gestionnaire) et Isabelle Bideau (directrice du service "Patrimoine, Restauration municipale et Démocratie participative") ont répondu à nos questions.

Agathe Perrin (Maison de la Bio 22) : Quel a été le déclencheur du projet ?

Isabelle Bideau : En 2009, Mme Mesgouez Le Gouard (Adjointe au Maire à la coordination des Initiatives et Prestations Locales, au Patrimoine et la Démocratie Participative) a souhaité que la cuisine centrale travaille davantage de produits Bio et de produits issus des circuits courts.

Alain Rouault : C'est aussi la visite de la cuisine centrale de Lorient qui a déclenché cette réflexion.

AP : En 2009, quelle démarche avez-vous mise en œuvre pour répondre à la demande des élus ?

AR : Après la visite de la cuisine centrale de Lorient, nous avons contacté les producteurs Bio et les transformateurs. Nous avons visité leurs entreprises. **Dans un premier temps, c'était important de connaître les producteurs locaux et leurs produits.** Il y a eu une bonne entente. Nous avons donc commencé à introduire des légumes de 4^{ème} gamme Bio, des pommes Bio, et nous avons aussi commandé des produits secs avec nos fournisseurs habituels.

IB : Par la suite, les producteurs sont venus présenter leurs produits aux enfants et à l'EHPAD.

AR : **C'était important de communiquer auprès des convives car nous faisons des efforts en cuisine mais cela ne se voit pas toujours dans l'assiette.**

AP : Où en est votre démarche aujourd'hui ?

AR : En 2011, nous avons introduit **18% de produits Bio** (en valeur des achats alimentaires). Nous proposons des yaourts Bio une fois par mois et nous allons continuer avec des yaourts Bio provenant d'une ferme à Sévignac.

IB : Mme Mesgouez Le Gouard souhaite **travailler également sur la réduction des déchets, notamment en limitant les emballages.** Et cela tombe bien car la ferme Bio à Sévignac propose de livrer les yaourts en seau.

AR : Côté cuisine et restaurant, nous avons déjà eu l'occasion de travailler des produits laitiers en vrac et cela n'engendrera donc aucune modification dans notre organisation. Nous envoyons les seaux dans les satellites et la mise en ramequin est effectuée sur place.

Nous avons travaillé les tomates et les concombres en brut avec une exploitation Bio en maraîchage située sur l'agglomération de Saint-Brieuc. Comme nous avons une très petite légumerie, nous travaillons également des légumes en 4^{ème} gamme. Nous nous approvisionnons actuellement auprès d'un ESAT (Établissement de Service et d'Aide par le Travail) du département, spécialisé dans la transformation des légumes.

IB : **Nous respectons la saisonnalité** et nous essayons de faire comprendre aux gens qu'il est possible de consommer des produits de saison.

AP : L'introduction de produits Bio a-t-elle eu un impact sur le budget ? Si oui, comment avez-vous géré le surcoût lié à l'introduction de produits Bio ?

IB : Oui. **Proposer une alimentation de qualité est une priorité,** c'est pour cela que l'augmentation du coût *denrée* a été prise en charge par la municipalité, sans contrepartie du côté des familles.

AR : Nous nous sommes rendu compte que le prix de revient en 2011 était moins important qu'en 2010. On suppose que cela est dû à la meilleure connaissance que nous avons des produits et à la diminution du gaspillage que cela entraîne.

AP : Quelles difficultés avez-vous rencontrées dans la mise en œuvre de votre démarche et comment les avez-vous surmontées ?

AR : Cela a pris du temps de **sensibiliser les cuisiniers et ceux qui bénéficient des repas.**

IB : Côté producteurs, la difficulté a été la structuration des filières. Aujourd'hui, quelques-uns sont dans la démarche que nous avons initiée. Il est nécessaire de **prendre le temps de caler les choses pour que les agriculteurs s'organisent.** Il faut leur laisser le temps de s'adapter.

AP : Quels sont les facteurs de réussite de votre démarche ?

AR : La confiance mutuelle avec les producteurs. Il est nécessaire de bien connaître le producteur et le produit. De plus, nous essayons de ne pas nous éparpiller. Il faut fidéliser les producteurs avec lesquels on travaille. Finalement, j'essaye de **planifier les commandes avec eux. Plus on a de lisibilité sur les volumes, plus il est facile de s'organiser, côté cuisine comme côté producteurs.**

AP : Quelles sont les perspectives d'évolution de votre projet ?

AR : Une perspective est de proposer un marché sur l'agglomération de Saint-Brieuc, intégrant, si possible, des producteurs Bio. Dans le cadre du programme mené par Saint-Brieuc Agglomération visant l'introduction de produits Bio et locaux en restauration collective, un certain nombre de communes souhaitent **mutualiser les procédures de marché public pour les produits Bio.**

AP : Que conseillerez-vous à un gestionnaire ou un cuisinier qui souhaite introduire des denrées Bio dans ses repas ?

AR : Je lui conseillerais d'abord d'avoir **une discussion avec les élus.** Ce sont eux qui décident et il faut qu'il y ait une bonne cohésion là dessus pour pouvoir avancer. Puis d'**aller voir les producteurs,** de visiter leurs exploitations pour voir comment ils fonctionnent. Et de **communiquer auprès des convives** et enfin de **former son équipe.**

il fait bio dans mon assiette

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

BIENTÔT... Lancement du concours national "Les petits reporters de la Bio" pour les élèves du CE1 au CM2

L'Agence Bio* propose une action nationale de sensibilisation à l'Agriculture Biologique en restauration scolaire :

► **"Manger Bio, c'est dans ma nature" : 2 500 kits d'animation pour sensibiliser les enfants du CE1 au CM2**, avec notamment un dépliant permettant de découvrir les particularités de l'Agriculture Biologique et de ses produits en s'amusant (quizz, mots croisés...). Le kit propose également "Le mémo Bio en restauration collective" destiné aux professionnels (gestionnaires, cuisiniers...).

L'ensemble des éléments de ce kit sont téléchargeables sur le site de l'Agence Bio : www.agencebio.org

► **Concours national "Les petits reporters de la Bio" à partir de novembre 2012** : Encadrés par leur professeur des écoles en lien avec le responsable du restaurant scolaire de l'école, les élèves des classes du CE1 au CM2 sont invités à participer à un grand concours, en réalisant **un reportage exclusif, sous la forme d'un magazine, sur le thème "Manger Bio, c'est dans ma nature"** (1 magazine par classe). Ils pourront traiter des sujets de leur choix, à l'image des thèmes suivants : la Bio dans mon restaurant scolaire, les fruits et légumes de saison Bio, du blé au pain Bio, l'élevage Bio, de la vache au yaourt Bio, la Bio dans ma région...

Le jeu concours se déroulera **du 15 novembre 2012 au 30 mars 2013 inclus**. Le jury se réunira courant avril 2013. Il sera composé d'un représentant du monde de l'enseignement, d'un parent d'élève, de membres de l'Agence Bio, et de 2 enfants de classes de CM1/CM2 et CE1/CE2. Il sélectionnera les 15 meilleurs magazines - dont le magazine gagnant - sur la base des critères suivants : le choix du titre, la créativité et l'originalité du magazine, l'intérêt généré par la conception, la compréhension de la Bio, la clarté des textes et enfin la qualité des illustrations (dessins, photographies réalisés par les enfants...).

La classe gagnante participera à un Atelier Gourmand Bio dans son école, animé par un chef. Les 14 autres classes sélectionnées par le jury gagneront un goûter Bio. Il sera organisé à l'école par l'Agence Bio et ses partenaires régionaux.

* L'Agence Bio est un groupement d'intérêt public dont la mission est de développer et de promouvoir l'Agriculture Biologique.



Dernière minute... Prendre de bonnes habitudes alimentaires dans le cadre scolaire, voilà l'un des objectifs que s'est fixé le programme national pour l'alimentation. Le dispositif **"Plaisir à la cantine"** en est l'un des moyens. Conçu comme un dispositif complet d'accompagnement valorisant le temps du repas au sein des établissements, ce dispositif se compose d'un programme de formation, d'un outil d'éducation à destination des collégiens et est doté d'un volet recherche-action.

En savoir plus : www.alimentation.gouv.fr > Bien manger pour tous > La qualité pour tous

Structures d'accompagnement des projets "Manger Bio en restauration collective" en Bretagne

Coordination régionale

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

Contact : Goulven Oillic
goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr

Autre structure régionale intervenante

FRAB - Tél. : 02 99 77 32 34

Contact : Ivan Sachet
i.sachet@agrobio-bretagne.asso.fr

Structures départementales

CÔTES D'ARMOR

Maison de la Bio (MAB 22) - Tél. : 02 96 74 75 65

Contact : Agathe Perrin - a.perrin@agrobio-bretagne.org



FINISTERE

Maison de la Bio (MAB 29) - Tél. : 02 98 25 80 33

Contacts : Florence Busson - mab29.busson@agrobio-bretagne.org / Isabelle Guibert (formation) - mab29.guibert@agrobio-bretagne.org / Charlotte Berlivet - mab29.berlivet@agrobio-bretagne.org



Réseau Gab - Frab
Les Agriculteurs Bio de Bretagne

ILLE ET VILAINE

Maison de la Bio (MAB 35) - Tél. : 02 99 77 09 46

Contact : Nadège Lucas - n.lucas@agrobio-bretagne.org

MORBIHAN

GAB 56 - Tél. : 02 97 66 32 62

Contact : Sophie Denis - s.denis@agrobio-bretagne.org

Retrouvez les précédentes éditions de la lettre

"Il fait Bio dans mon assiette"

sur le site Internet

www.interbiobretagne.asso.fr

Espace Professionnel

Rubrique "Restauration Collective"



"Il fait Bio dans mon assiette" est éditée par INTER BIO BRETAGNE

Directeur de publication : Kenneth FLIPO

Rédaction : Goulven OILLIC et Virginie FASSEL (Inter Bio Bretagne), Philippe ARNAUD (FRAB), Sophie DENIS (GAB 56) Agathe PERRIN (MAB 22)

Conception : Virginie FASSEL

ISSN : 1959-5565

Reproduction des informations contenues dans ce document autorisée sous réserve de la mention : "Il fait Bio dans mon assiette" - N°21 - Octobre 2012 - Inter Bio Bretagne"



Lauréat sélection nationale des grappes d'entreprises 2010

33, av. 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



Impression sur papier recyclé