

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°23 - Mars 2013



Sommaire

- Actualités régionales
- Témoignages et partage d'expériences :
des outils pour réussir votre projet
- Prenez note... un colloque régional sur l'introduction des
produits Bio en restauration collective
- Télex Entreprises
- Focus sur ...
- Le lien entre alimentation et santé :
Des pesticides dans nos assiettes
- Rencontre avec...
- Les fournisseurs Ame Haslé
et Pronatura Bretagne
- Reportage
- Collège Henri Le Moal à Plozevet (Finistère)
- Recette : Tarte "blé noir" aux pommes
- En savoir plus ...
- Une vidéo dédiée aux produits Bio en restauration collective
- Structures d'accompagnement des projets "Manger Bio en
restauration collective" en Bretagne

Édito

Parcours Bio : de cuisinier à paysan Bio

Comme beaucoup de mes collègues paysans, je ne suis pas tombé dans la "marmite Bio" tout petit, mais après bien des rencontres et accidents de la vie qui m'ont amené à m'interroger sur le sens du travail, du rapport au vivant sous toutes ses formes et du respect de celui-ci.

Dans une première vie, j'ai été cuisinier en restauration pendant 6 ans avant de me tourner vers la restauration collective. Et là, ce fut le choc (nous sommes en 1982) : des produits sans structure, sans goût (poulets avec os en caoutchouc, viande de porc gorgée d'eau, légumes et fruits sans saveur, pain plus blanc que blanc...). L'outil le plus couramment utilisé était l'ouvrebote et la seule réponse à mes questions et remarques était le prix.

Mais nous étions à Pontivy et certains commençaient à s'interroger sur les bienfaits du modèle breton : surproduction laitière, disparition du bocage et début du débat sur les nitrates. Cette prise de conscience amène certains enseignants à une réflexion sur l'environnement, à laquelle je participe et propose une journée découverte de l'Agriculture Biologique, à travers un repas et des animations. La mise en place ne fut pas aisée mais ce fut sans doute un des premiers repas Bio en collectivité et mon premier contact avec cette filière.

Ce fut aussi une des motivations de mon retour à la terre et de mon installation en GAEC avec mes parents en 1985 sur une ferme en production de lait et de viande (ferme classique bretonne, beaucoup de travail, endettement, revenus faibles et une fragilité marquée face aux aléas climatiques). Ajouté à cela un problème de santé lié à l'utilisation d'herbicide par forte chaleur... La coupe est pleine : je n'avais pas choisi ce métier pour ça ! Avec quelques collègues et l'appui de formateurs agricoles engagés, nous avons entamé une réflexion sur la désintensification (on n'osait pas encore prononcer le mot "Bio"), qui aboutira pour la plupart à une conversion Bio.

Mention "AB" en 1994 avec en prime le plaisir d'exercer le métier de paysan dans sa pleine dimension : retour à l'agronomie, maîtrise et autonomie du système d'exploitation, revenu et conditions de travail améliorés (aujourd'hui 3 associés pour 300 000 l de lait), lien avec les consommateurs renforcé (vente directe de viande) et du temps pour s'investir dans la promotion et le développement de la Bio.

Que demander de plus ? Peut-être un peu plus d'Ambition Bio, mais ça ne saurait tarder...

Patrick GUILLERME

Administrateur au GAB 56 et à 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

Échanger, mutualiser, partager

Témoignages et partage d'expériences : des outils pour réussir votre projet

Dans le cadre du dossier "Manger Bio en restauration collective", Inter Bio Bretagne vous propose de valoriser votre expérience et votre savoir-faire et de les faire partager à d'autres, via la mise en ligne sur notre site Internet :

- Valorisez et partagez **vos recettes** introduisant des ingrédients Bio dans votre collectivité
Nous vous remercions de nous transmettre prioritairement les recettes introduisant les produits Bio disponibles en Bretagne et respectant le principe de saisonnalité.
- Valorisez et partagez **votre expérience** d'introduction d'ingrédients Bio dans votre collectivité

Les questionnaires sont téléchargeables sur www.interbiobretagne.asso.fr dans l'espace professionnel > Rubrique "Restauration collective" > Recettes et Témoignages



Prenez note... un colloque régional sur l'introduction des produits Bio en restauration collective

Inter Bio Bretagne et ses partenaires préparent actuellement un événement régional à destination des professionnels de la restauration collective et commerciale.

Prévu fin septembre / début octobre 2013, ce colloque aura pour objectif d'une part de faire **un état des lieux de l'introduction des produits Bio en restauration collective en Bretagne** (éléments chiffrés et contexte, témoignages de fournisseurs et de collectivités, présentation de la démarche d'accompagnement des collectivités, offre et disponibilité de produits Bio en Bretagne...) et d'autre part d'**échanger de façon concrète sur les leviers actionnés par les différents acteurs** : cuisiniers, élus, fournisseurs, parents d'élèves... Des ateliers thématiques seront ainsi organisés pour permettre et faciliter ces échanges.

Ce colloque sera également l'occasion de présenter la nouvelle **"Charte Restauration Collective Bio Bretagne"** comme outil de structuration de la filière et de stimulation de la demande dans le respect des critères définis par les professionnels (objectifs, critères et engagements...).

► **Appel à témoignage** : vous souhaitez communiquer sur votre démarche d'introduction des produits Bio à l'occasion de ce colloque, contactez Goulven OILLIC à Inter Bio Bretagne
Tél. : 02 99 54 03 50 - goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr

◀ Colloque régional "Il fait Bio dans mon assiette : Solutions et Expériences à partager"
Bruz (35), 16 février 2011

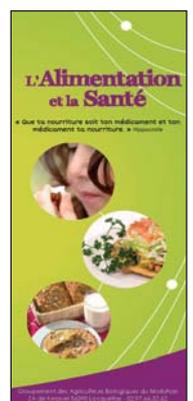


L'alimentation et la santé

Une brochure d'information réalisée par le GAB 56

Intitulée "L'Alimentation et la Santé", cette brochure résume un certain nombre d'études scientifiques relatives à l'**impact des pesticides sur la santé**, notamment du fait de leur présence, sous forme de résidus, dans une partie de notre alimentation. L'une des alternatives réside dans la consommation de produits Bio : **"Il ne s'agit pas d'annuler l'ensemble des risques cités liés aux pesticides mais de les diminuer. En effet, notre exposition ne se limite pas aux aliments que nous ingérons. Ces pesticides se retrouvent dans l'eau que nous buvons et l'air que nous respirons. Mais, en mangeant Bio, nous consomons des aliments plus sains et nous contribuons au soutien d'une agriculture respectueuse de notre environnement."**

Document disponible auprès de Sophie DENIS - GAB 56 (Coût : 0,15 € l'unité) ou téléchargeable sur www.interbiobretagne.asso.fr dans l'espace professionnel > Rubrique "Restauration collective" > Documents utiles



Consultez le Module de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne
www.interbiobretagne.asso.fr

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

TÉLEX ENTREPRISES... BIOCELT : transformateur Bio, basé à Lorient, propose pour les collectivités les premières boulettes de Tofu, 100% végétales et hyperprotéinées - www.biocelt.com ••• BOULANGERIE PINABEL (22) fabrique le PAIN DE TRADITION nature ou semi-complet 500 g (32 tranches), plébiscité par les collectivités de la région Bretagne. Fabrication 100% Bio à la farine fraîche de blés français, moulue sur place (un nouveau moulin créé début 2013 !) - www.pinabel.fr ••• TERRA LIBRA : Privilégiez les produits au plus proche de chez vous : farines et huiles d'Ille et Vilaine, légumineuses de Vendée, pâtes artisanales du centre de la France... + 400 autres références sur www.terralibra.fr ••• TEAM OUEST ET BIO JSF : une nouvelle gamme de crudités à base de légumes Bio bretons - commercial.noyal@teamouest.com - www.team-ouest-bio.com ••• TRIBALLAT NOYAL : Opération "Préserveons la vie" - Pour 240 portions au choix achetées, recevez 1 kit d'animation pour votre restaurant avec des supports de communication ludiques sur le thème du Développement Durable - chd@triballat.com •••



FOCUS SUR ...

Le lien entre alimentation et santé Des pesticides dans nos assiettes

Dossier préparé par Sophie DENIS - GAB 56

La France, championne européenne de consommation de pesticides

La France est le 3^{ème} consommateur mondial de pesticides (après les USA et le Japon). Ce marché représente près de 2 milliards d'€. La consommation de ces produits a doublé tous les 10 ans en France de 1945 à 1985. Dans notre histoire, les pesticides sont les premières substances chimiques ayant pour objectif de tuer (insectes, adventices, champignons) qui soient diffusées très largement en temps de paix. Malheureusement, ces produits chimiques se retrouvent dans nos assiettes.

Menus toxiques : enquête sur les substances chimiques dans nos aliments

Une enquête menée par Générations Futures et le réseau européen Heal* en 2010, a trouvé, pour une journée d'alimentation (sans aliments Bio) **128 résidus chimiques** qui représentent 81 substances chimiques différentes, dont 36 pesticides différents, 47 substances suspectées cancérigènes et 37 perturbateurs endocriniens suspectés. **Tout ça en une seule journée de repas types d'un enfant d'une dizaine d'années !**

En 2011, l'enquête a été transposée sur des menus composés de produits Bio afin de vérifier si la différence entre les produits Bio et non Bio est bien réelle. Principaux résultats...

- **0 résidu de pesticides dans les fruits et légumes Bio**, contre 37 dans le conventionnel (étude 2010).
- **Les aliments Bio présentent 223 fois moins de résidus de pesticides que les produits non Bio**, sachant que ces résidus sont dûs à des pollutions externes de l'eau et de l'air.

* Etude menée par l'association Générations Futures et le réseau européen HEAL (Health & Environment Alliance) de juillet à septembre 2010 - www.menustoxiques.fr

Mission commune d'information sur les pesticides et leur impact sur la santé au Sénat

Composée de 27 sénateurs de tous bords politiques, la mission a choisi de concentrer sa réflexion sur l'impact des pesticides sur la santé. Entre mars et la mi-septembre 2012, ce groupe sénatorial a auditionné 205 personnes, dont des fabricants de pesticides.

Les constats et les 100 recommandations de ce groupe ont été approuvés à l'unanimité. On retiendra les éléments suivants :

- **Les dangers et les risques des pesticides pour la santé sont sous évalués.**
- Le suivi des produits après leur mise sur le marché est insuffisant au regard de leurs impacts sanitaires réels.
- les pratiques industrielles, agricoles et commerciales actuelles n'intègrent pas suffisamment la préoccupation de l'innocuité pour la santé du recours aux pesticides.

L'évaluation des pesticides en question

- Pas de tests spécifiques pour la mise en évidence d'effets de perturbations du système endocrinien.
- Pas de prise en compte des effets des pesticides sur les organismes les plus sensibles, notamment les enfants.
- Pas de prise en compte des effets de mélanges de pesticides (analyse uniquement des substances prises isolément).
- Co-gestion de l'évaluation des pesticides entre le Ministère de l'agriculture et... les industriels de l'UIPP* eux-mêmes !

Un consensus scientifique autour d'effets sanitaires connus des pesticides

L'impact sanitaire des pesticides n'est plus seulement dénoncé par des associations environnementalistes, mais par le monde scientifique lui-même, comme le développe longuement la mission sénatoriale dans son rapport*. La liste est longue, études scientifiques à l'appui : **effets allergisants, dermatologiques, respiratoires, neurologiques** (par exemple, la maladie de Parkinson est aujourd'hui reconnue maladie professionnelle pour les professionnels ayant manipulé des pesticides), **cancérigènes et d'hypersensibilité chimique multiple**. Sans compter **les effets des perturbateurs endocriniens (PE)**.

* Consulter le rapport complet sur www.senat.fr/commission/missions/pesticides/index.html

Qu'est-ce qu'un perturbateur endocrinien ?

Ces polluants se rapprochent des hormones et peuvent alors s'y substituer. Les perturbateurs endocriniens modifient donc notre fonctionnement hormonal et peuvent induire des effets néfastes sur l'organisme d'un individu, **voire sur ses descendants, 2 ou 3 générations après son exposition** : certains cancers (prostate, testicule, sein), perturbations du métabolisme (fertilité, puberté précoce chez les filles), problèmes cardiovasculaires, troubles mentaux et du comportement, sont des conséquences potentielles des PE.

En savoir plus : Enquête EXPERT 1 - Exposition aux Pesticides PERTurbateurs Endocriniens. Quelles expositions des enfants aux insecticides perturbateurs endocriniens au quotidien? Enquête de Générations Futures - Mars 2013

Des solutions entre les mains des politiques et des citoyens

Joël LABBÉ a annoncé le prochain dépôt d'une proposition de loi visant à interdire l'utilisation des pesticides dans tous les espaces publics, à partir de janvier 2018. Le second volet de cette proposition de loi tendra à **interdire la vente au détail de pesticides aux particuliers**. Ces produits doivent être proscrits dans les jardins. Cette proposition sera discutée au Parlement lors du second semestre 2013 pour une mise en application en 2018.

En attendant 2018...

Même sans texte législatif, de nombreuses initiatives permettent d'ores et déjà de limiter l'utilisation des pesticides. Ainsi, **les collectivités locales sont de plus en plus nombreuses à ne plus utiliser de produits phytosanitaires.**

Enfin, s'il est besoin de le préciser à l'issue de cet exposé, la production et la consommation de produits Bio constituent un autre levier essentiel dans la voie de la réduction de l'usage de pesticides.

il fait bio dans mon assiette
www.interbiobretagne.asso.fr

Éléments recueillis lors d'une conférence de Joël LABBÉ, sénateur du Morbihan et maire de Saint-Nolff, et François VEILLERETTE, porte parole de Générations Futures, à Colpo (56) le 9 mars 2013

* UIPP : Union des Industries de la Protection des Plantes

RENCONTRE AVEC...

AME HASLÉ

Entretien avec Patricia BLÉTRY

Responsable commerciale "Restauration Collective"

Goulven OILLIC : Pouvez-vous présenter votre société et ses spécificités par rapport à la restauration collective ?

Patricia BLÉTRY : Nous sommes une société familiale créée en 1979 et distribuons aujourd'hui plus de 2 000 références en conventionnel et Bio (fruits, légumes, produits de la mer, crèmerie, 4^e et 5^e gamme...), livrées chaque jour sur un rayon de 150 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 28% de notre clientèle et nous lui fournissons chaque année **plus de 90 tonnes de produits Bio**. Une zone de stockage dédiée aux produits Bio a été aménagée afin d'assurer une traçabilité sans faille.

GO : 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.

GO : 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.

GO : Selon le baromètre 2012 de l'Agence Bio, 75% des français voudraient que des produits Bio soient proposés à leurs enfants à l'école et les actifs sont 59% à en souhaiter dans le cadre professionnel. 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.

CONTACTS

▲
AME HASLÉ
Patricia BLÉTRY
Confortland 6 - BP 17
35520 MELESSE
Tél. : 02 99 13 01 01
info@amehasle.com
www.amehasle.com

PRONATURA BRETAGNE
Fabrice RAULT
ZA du Grand Etang
22580 PLOUHA
Tél. : 02 96 20 35 17
fabrice.rault@pronatura.com
www.pronatura.com



PRONATURA BRETAGNE

Entretien avec Fabrice RAULT

Responsable du site

Goulven OILLIC : Pouvez-vous présenter votre société et son ancrage territorial ?

Fabrice RAULT : Depuis 1988, ProNatura Bretagne organise, depuis Plouha dans les Côtes d'Armor, les productions de légumes biologiques que nous confient nos partenaires agriculteurs bretons. Chaque année, ce sont près de 6 000 tonnes de choux-fleurs, artichauts, mâches, carottes, navets, panais, poireaux... qui sont commercialisées par nos soins. Notre activité est 100% Bio !

Nous travaillons avec environ 80 agriculteurs Bio qui nous font confiance pour mettre sur le marché leur production.

GO : Pouvez-vous préciser le partenariat qui vous unit aux producteurs ?

FR : ProNatura Bretagne définit avec ses partenaires agriculteurs et l'APFLBB (Association de Producteur de Fruits et Légumes Bio Bretons) la planification de leurs productions, la commercialisation de leurs légumes et la communication nécessaire à leur promotion. Nous assurons également une tournée de ramassage quotidienne depuis leurs fermes.

GO : Que représente pour vous le marché de la restauration collective et quels sont vos atouts ?

FR : La restauration collective représente à la fois un débouché commercial intéressant pour les agriculteurs partenaires et un développement qui a du sens en ce qui concerne la qualité alimentaire.

Pour favoriser l'essor de la part des aliments Bio dans les menus des cantines et des restaurants, nous avons créé une offre qui répond aux cahiers des charges spécifiques de la RHD : comptage des fruits, sélection de gammes spécifiques en calibre et en variété, planification des productions... Avec plus de 5 ans d'expérience, et donc de recul, notre connaissance du marché de la restauration collective est un plus.

Par ailleurs, ProNatura Bretagne fait partie du groupe du même nom (ProNatura) qui permet d'apporter de la diversité à notre offre, en complément des légumes Bio Bretons. Sans cette diversité, il serait compliqué de travailler avec la restauration collective.

GO : Plus précisément, quels autres produits proposez-vous ?

FR : Grâce à la mise en place de filières, et donc de partenariats avec les producteurs (sur le modèle de ce que nous faisons en Bretagne), nous proposons des fruits et légumes français issus des grands bassins de production (Provence, Roussillon).

Pour les fruits principalement, l'offre française est complétée par des fruits exotiques : agrumes de Marrakech ou de Sicile, ananas du Togo, mangue du Burkina-Faso, banane Bio et équitable du Pérou...

En plus des fruits et légumes frais, qui constituent le cœur de notre métier, nous avons également développé une offre en 4^{ème} et 5^{ème} gammes. Depuis l'année dernière, des surgelés d'origine France sont également proposés.

*Témoignages recueillis par Goulven OILLIC et Virginie FASSEL
Inter Bio Bretagne*



REPORTAGE

Collège Henri Le Moal à Plozevet (Finistère)

"Ce sont les agriculteurs Bio qui m'ont sensibilisé à l'environnement"

Témoignage recueilli par Florence BUSSON - MAB 29

Au collège de Plozevet (29), le chef de cuisine Philippe Bosser travaille en étroite collaboration avec les paysans du territoire et propose quotidiennement aux 270 collégiens de manger Bio et local. Philippe travaille à plus de 95% des produits bruts et 15% de ses achats sont Bio et locaux pour un coût *denrées* moyen dans l'assiette de 1,93 €.

Florence BUSSON (MAB 29) : Quels bénéfices tirez-vous pour votre métier de travailler avec des produits fermiers Bio locaux ?

Philippe BOSSER : J'ai le goût de travailler les **produits bruts**. En travaillant des produits Bio locaux, **la plus-value qualitative est indéniable !** Le lien avec les producteurs s'est fait tout naturellement et nous nous contactons régulièrement pour anticiper les besoins et adapter les menus à l'offre de saison. J'apprécie ces échanges : **ce sont les agriculteurs Bio qui m'ont sensibilisé à l'environnement.**

FB : Aujourd'hui, quels produits sont Bio ?

PB : une partie des légumes, les pommes, le lait, les yaourts, le fromage blanc, la crème fraîche et les farines sont issus de fermes Bio locales. Je complète avec des produits d'épicerie comme les huiles et les assaisonnements, le riz, le boulgour et les pâtes.

FB : Comment avez-vous géré le surcoût occasionné par les produits Bio ?

PB : Nous proposons **un repas végétarien par semaine** et nous sommes très attentifs aux **déchets**. Nous préférons réduire la quantité dans l'assiette et laisser l'élève venir se resservir.

FB : Comment est relayée cette expérience dans l'établissement ?

PB : Au départ, c'était une initiative personnelle mais j'ai été soutenu par la direction et le conseil d'administration. Mes collègues se sont appropriés la démarche et aujourd'hui, nous sommes soucieux de la transmettre aux élèves. Nous proposons des ateliers *cuisine* aux internes et nous organisons des visites de fermes.

Le Conseil général se fait également le relais de notre expérience pour promouvoir une alimentation de qualité dans les collèges.

FB : Quelles sont les perspectives pour la Bio dans votre établissement ?

PB : En pratiquant les cuissons basses températures, les économies de matière m'ont permis de travailler en collaboration avec un boucher et des éleveurs locaux. Aujourd'hui, j'aimerais aller plus loin et expérimenter les viandes Bio.

Retrouvez l'intégralité de l'interview sur www.interbiobretagne.asso.fr > Restauration collective > Témoignages



La recette de Philippe pour valoriser la farine de blé noir dans les tartes... Tarte "blé noir" aux pommes

INGRÉDIENTS

Pâte Brisée au blé noir

- 1 kg de farine de blé noir
- 500 g de beurre
- 2 pincées de sel
- 4 jaunes d'œufs
- Eau

COMMENT FAIRE ?

Mélanger la farine et le beurre (sabler).

Former une fontaine et ajouter les jaunes d'œufs et un peu d'eau.

La pâte réalisée avec de la farine de blé noir sera plus difficile à travailler : ajouter plus ou moins d'eau pour la rendre moins friable.

Travailler l'ensemble pour obtenir une boule homogène.

Garnir le fond de la tarte avec de la compote et recouvrir de pommes.

Il est aussi possible de décliner cette recette avec une garniture salée...

Le saviez-vous ?

L'association "Blé noir tradition Bretagne" a créé une filière de qualité autour du blé noir. Cette démarche lui vaut depuis 2010 l'**Indication Géographique Protégée (IGP) "Farine de blé noir de Bretagne"**. Ce signe officiel de qualité européen repose sur un cahier des charges interdisant l'usage de produits phytosanitaires et imposant une zone géographique - la Bretagne historique - pour la production de la graine et sa transformation.

2 500 tonnes de blé noir sous IGP sont produites en Bretagne, **dont 300 tonnes en Agriculture Biologique.**

Malgré tous les efforts de l'association "Blé noir tradition Bretagne", plus de 70% du blé noir est encore importé à ce jour, principalement de Pologne et de Chine, du fait essentiellement des prix toujours plus bas pratiqués par ces pays.

Comment reconnaître la véritable farine de blé noir de Bretagne et ainsi participer au développement de la production régionale ?

Grâce à l'étiquetage !



**FARINE
DE BLÉ NOIR**
de Bretagne



En savoir plus :
www.blenoir-bretagne.com

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

Une vidéo dédiée aux produits Bio en restauration collective

Inter Bio Bretagne a réalisé dans le cadre de son programme de communication une série de vidéos illustrant les principes et les valeurs de l'Agriculture Biologique et ses spécificités bretonnes. L'une de ces vidéos est dédiée à l'introduction des produits Bio en restauration collective. Descriptif...

► Manger Bio en restauration collective, c'est possible !

Inter Bio Bretagne, ses partenaires et ses adhérents travaillent depuis 2003 à l'intégration progressive et régulière de produits Bio en restauration collective en privilégiant les produits Bio d'origine régionale.

La complémentarité des fournisseurs (circuits courts / circuits longs) figure parmi les messages clés diffusés aux collectivités pour garantir la réussite de leurs projets. Pour les enfants (restauration scolaire) comme pour les adultes (restaurants d'entreprises et administratifs), les démarches se multiplient. Illustration avec l'exemple de la commune de Saint-Avé dans le Morbihan...



Retrouvez cette vidéo sur Inter Bio Bretagne TV sur Youtube

<http://www.youtube.com/user/InterBioBretagne>

Autres vidéos disponibles et à venir :

Consommer des produits Bio régionaux, c'est possible ! - Diversifier son alimentation en achetant Bio, c'est possible !
Acheter Bio près de chez soi, c'est possible ! - Producteur Bio et fier de l'être !

EN BREF... Baromètre national de consommation des produits Bio : 75% des parents veulent de la Bio à l'école

Selon le 10^{ème} Baromètre Agence Bio / CSA 2012, les Français sont demandeurs de Bio en restauration hors domicile : 68% se disent intéressés par des repas intégrant des produits biologiques dans les hôpitaux (contre 62% en 2011) - 63% dans les maisons de retraite (contre 60% en 2011) - 63% dans les centres de vacances (contre 50% en 2011) - 58% dans les restaurants - 47% en restauration rapide ou à emporter - 75% des parents désirent des repas avec des produits Bio à l'école - 59% des actifs souhaitent l'intégration de produits Bio dans le cadre de leur vie professionnelle, que ce soit sur leur lieu de travail, à la cantine ou au restaurant d'entreprise (contre 53% en 2011).

Source : Agence Bio - Baromètre Agence BIO / CSA 2012 : 10^{ème} vague de l'enquête quantitative en face à face à domicile menée du 20 au 26 novembre 2012 auprès d'un échantillon de 1010 personnes représentatif de la population française.

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 / Charlotte Berlivet - mab29.berlivet@agrobio-bretagne.org



Réseau Gab • Frab
Les Agriculteurs Bio de Bretagne

ILLE ET VILAINE

Agrobio 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), Sophie DENIS et Patrick GUILLERME (GAB 56), Florence BUSSON (MAB 29)
Conception : Virginie FASSEL - Crédit photo : IBB
ISSN : 1959-5565

Reproduction des informations contenues dans ce document autorisée sous réserve de la mention : "Il fait Bio dans mon assiette" - N°23 - Mars 2013 - Inter Bio Bretagne"



INTER BIO BRETAGNE
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

