

Communiqué de presse du 10 mai 2017

## Signature de la Charte "Il fait Bio dans mon Assiette" par la commune de Saint-Sulpice La Forêt (35)

► **Saint-Sulpice La Forêt confirme son engagement pour l'introduction de produits Bio en restauration scolaire**

### Le vendredi 12 mai à la cantine de l'école, à partir de 17h15

La commune va signer la Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette", outil de développement et de valorisation des démarches d'intégration de produits issus de l'Agriculture Biologique en Restauration Collective (restauration scolaire, administrative, hospitalière, d'entreprise...).

### 30% de produits Bio tous les jours !

Avec la signature de la Charte "Il fait Bio dans mon assiette", la commune de Saint-Sulpice-La-Forêt confirme son engagement pour le développement de produits Bio en restauration collective et notamment en restauration scolaire.

**Gaëlle Grignard, adjointe à l'éducation** à Saint-Sulpice-La-Forêt rappelle le souhait de la commune de construire une politique d'achat de produits Bio et locaux dans une dynamique de progression respectueuse de l'environnement :

*"La démarche vers le Bio a commencé il y a une dizaine d'années avec une commission cantine constituée de parents d'élèves. Au départ, un questionnaire auprès des parents a permis de mettre en évidence leur souhait d'introduire des aliments Bio dans les repas. Progressivement, on a eu un repas Bio par mois pour arriver en 2013 à intégrer toutes les crudités, les pommes, les poires issues de l'Agriculture Biologique et un élément Bio par jour. En 2016, un nouvel appel d'offre permet de modifier le cahier des charges qui nous lie au prestataire avec 2 éléments Bio par jour minimum et particulièrement certains fruits et légumes, tous les yaourts, l'huile d'assaisonnement, tous les féculents. Nous avons un fournisseur de légumes Bio qui est sur Mouazé. Actuellement, nous avons 30% de produits Bio par jour".*



La signature de la charte "Il fait Bio dans mon assiette" par la commune de Saint-Sulpice-La-Forêt s'inscrit dans une démarche de progrès et de promotion de l'Agriculture Biologique en circuits courts. La commune s'engage également dans la démarche *mon restau responsable* pour continuer à travailler sur le bien-être des convives, la sensibilisation des enfants et des parents à manger sainement des produits respectueux de l'environnement ainsi qu'au gaspillage alimentaire et au tri des déchets.

#### En bref...

- En moyenne, 120 repas par jour servis (4 jours / semaine)
- 100% des crudités sont Bio
- 3 menus végétariens sur 20 repas
- Coût matière première du repas : 1,50 €
- Le conseil de Gaëlle Grignard pour bien démarrer sa démarche : "Le plus important est de s'entourer de spécialistes (diététiciens, spécialistes du Bio) et de se former à l'introduction des produits Bio en restauration collective."

En savoir plus : [www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer/il-fait-bio-dans-mon-assiette/charte-regionale](http://www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer/il-fait-bio-dans-mon-assiette/charte-regionale)

Contact Presse : **Virginie FASSEL** - Tél. : 02 99 54 03 40 - [virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr)

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

**IBB** Le réseau de l'Initiative  
**Bio en Bretagne**