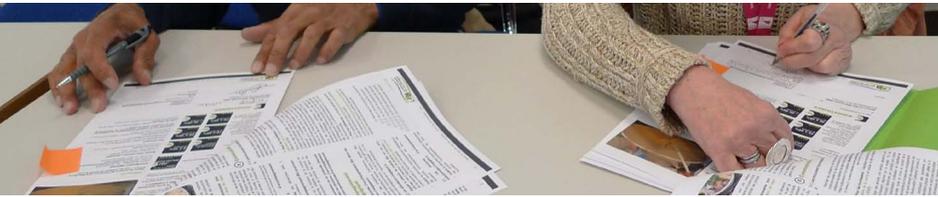


Communiqué de presse du 26 avril 2017

Signature de la Charte "Il fait Bio dans mon Assiette" par la ville de Liffré

► Liffré confirme son engagement pour l'introduction de produits Bio en restauration scolaire



A l'occasion de l'Assemblée Générale d'Initiative Bio Bretagne (IBB) le 25 avril 2017 à Liffré, la commune a signé 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...).

35% d'ingrédients Bio toute l'année !

Avec la signature de la Charte "Il fait Bio dans mon assiette", la ville de Liffré confirme son engagement pour le développement de produits Bio en restauration collective et notamment en restauration scolaire. **Loïg Chesnais-Girard** - Maire de Liffré, Président de la Communauté de Communes et 1^{er} Vice-Président de Région - a rappelé le souhait de Liffré de **construire une politique d'achat en lien avec le territoire et dans une dynamique de progression** : "Le choix d'intégrer des produits Bio à la cantine, c'était il y a 15 ans, avec un objectif d'un repas Bio par an. Aujourd'hui, **35% des ingrédients utilisés pour confectionner les repas sont Bio, toute l'année.**"

Pour **Chantal Francannet**, conseillère municipale en charge du dossier de la restauration scolaire, un accompagnement pédagogique est indispensable pour donner du sens au contenu de l'assiette des enfants, via des animations notamment avec les associations locales.

Loïg Chesnais-Girard a conclu en remerciant IBB pour le travail réalisé et en affirmant qu' "**En Bretagne, il y a un avenir pour toutes les productions et la Bio est demandée par nos concitoyens.**"

▲ *André Lagrange, Vice-Président d'IBB et Loïg Chesnais-Girard, Maire de Liffré, Président de la Communauté de Communes et 1er Vice-Président de Région.*

▼ *Gilles Barbé, Président d'IBB et Chantal Francannet, conseillère municipale en charge du dossier de la restauration scolaire.*



En bref...

- Nombre de repas servis en moyenne par jour : 650 repas (82 000 repas par an)
- 5 menus différents : crèche, scolaire (du maternelle au primaire), portage à domicile
- Démarche d'introduction du Bio progressive depuis 15 ans
- Produits Bio introduits : 30 à 35%
- 99% des fruits et légumes frais sont Bio
- Coût matière du repas : environ 2€
- Nombre de fournisseurs Bio : Plus de 10 (producteurs, transformateurs, grossistes)
- Le conseil de Liffré pour bien démarrer sa démarche : privilégier les produits frais Bio (santé, impact tarifaire faible) et les produits d'épicerie Bio.

◀ Exemple de menu hebdomadaire proposé par le restaurant municipal de Liffré (ici la semaine du 3 au 7 avril).

NB : le logo AB signifie que la totalité du plat est composé d'ingrédients Bio. La mention (bio) permet d'identifier les ingrédients Bio qui composent un plat.



menus scolaire semaine du 03 au 07 avril 2017					
	lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
entrée	salade verte pré (laitue, brocoli, tomates) (bio)	potage de courgettes à la coriandre	duo de saisons salade (bio)	bette avec oignons (bio) mozarella	beignet de crevettes mélange de trois salades
plat principal	boulettes de bœuf aux poivres	jambon braisé à la provençale	bouchée de fruits de mer	brochette de dinde	kapama d'agneau
légume	boullghor (bio) ratatouille	gratin de blettes	riz pilaf	petit pois	tajine berbère
fromage	fromage de chèvre	fromage de chèvre	st nectaire		
dessert	poisson d'avril	kiwi	poire au sirop	tarte normande	panacotta de fruits rouges
goûter	crème pâtissée orange (bio)	pom-pot cake pêche	pain fromage jus de pomme	crème vanille roulé au chocolat	pain aux trois céréales lait chocolaté
groupes d'aliments et code couleur	GRUPE 1 lait et produits laitiers	GRUPE 2 viandes-poissons-œufs	GRUPE 3 légumes et fruits	GRUPE 4 féculents et légumes secs	GRUPE 5 matières grasses
	bleu blanc cœur	produits issus de l'agriculture biologique	viande de porc française	viande bovine française	