

## RENCONTRES PRO ET BIO 2019 « Le Bio en Restauration Hors Domicile »

Mardi 26 novembre 2019  
Zoopôle – 2 rue Jean Rostand – 22440 PLOUFRAGAN

### PLUS DE BIO DANS LES ASSIETTES !

On le sait, les français veulent plus de Bio en Restauration Hors Domicile (RHD). Or aujourd'hui, seulement **1.4% du marché de la restauration commerciale et 3% du marché de la restauration collective concernent les produits issus de l'agriculture biologique** (Agence Bio, 2018).

De plus, la loi Agriculture et Alimentation (EGalim) adoptée en octobre 2018, impose à horizon 2022, l'introduction de **50% de produits répondant à un critère de qualité** et notamment **20% de produits issus de l'agriculture biologique**

(ou issu de parcelles en conversion) en valeur d'achat, en restauration collective.

Comment s'adapter et se structurer pour répondre à la demande des consommateurs et aux objectifs de la loi EGalim ?

Initiative Bio Bretagne propose aux professionnels de la RHD de se rencontrer et d'échanger pendant les Rencontres Pro et Bio 2019, afin de construire ensemble des solutions.

### PROGRAMME

**8h30** : Accueil

**9h** : Mot d'accueil des élus - **Kristell MICHEL** (Elue référente Restauration Collective IBB), **Michel HINAULT** (Vice-Président à l'énergie et au développement durable Saint-Brieuc Agglomération), la **Région Bretagne** et le **Département des Côtes-d'Armor**.

**9h30** : Etat des lieux « **Observatoire de la Restauration Hors Domicile Bio et contexte politique (Egalim) en France** » - **Nour ALTAMIMI** - Agence Bio.

**10h** : Table ronde « **L'introduction des produits Bio en restauration commerciale** » : Avec l'intervention de **Karim KHAN** (Président UMIH Bretagne), **Ronan MOREAU** (Chef Restaurant Bio Tootibon à Lannion) et d'autres professionnels de la filière.

**11h30 à 13h** : **Rendez-vous d'affaires**

**13h** : Déjeuner Bio au RIA 22

**14h** : Table ronde « **L'introduction des produits Bio en restauration collective** » : Avec l'intervention de **Victor GIGUET-CHEVALIER** (Chef de projet Breizh Alim'), **Gilles LEGARZIC** (Gestionnaire RIA 22), **Jean-Luc PENNEC** (Gestionnaire Cuisine centrale de Saint-Brieuc), **Sophie JEANNIN** (Coordinatrice Manger Bio 35), **Rachel ALLENIC** (Directrice du SCA Lamballe).

**15h30** : Mot de clôture

### POUR QUI ?

Cette journée est destinée à tous les acteurs des filières **restauration collective** et **restauration commerciale** (fournisseurs, grossistes, gestionnaires, chefs, élus, gérants de restaurant, collectivités, écoles hôtelières, etc.).

**INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS** : <http://rencontrespro.ibb.bio/>



Contact Presse : Carole GUIST'HAU  
Coordinatrice Communication 02 99 54 03 23  
[carole.guisthau@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:carole.guisthau@bio-bretagne-ibb.fr)  
[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

**www.bio-bretagne-ibb.fr**  
Association Interprofessionnelle de l'Agriculture Biologique en Bretagne  
2, Square René Cassin – Immeuble Les Galaxies – 35700 RENNES  
Tél. : 02 99 54 03 23 – [contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr)

 @IBB\_BioBretagne  BioBretagne

**MOT DE L'ELUE :** Kristell MICHEL – Membre du Conseil d'Administration d'IBB – Référente Restauration Collective.



« IBB, grâce à son réseau et sa connaissance de la filière Bio bretonne, travaille depuis de nombreuses années à l'introduction du Bio en restauration hors domicile. La loi EGalim et la demande des consommateurs bouleversent ce secteur, c'est pourquoi IBB encourage les collectivités dans leurs démarches. En 2019, nous avons accompagné 8 collectivités dans l'introduction de produits Bio à la cantine. Nous proposons également de valoriser le travail des collectivités en signant la charte « Il fait Bio dans mon assiette »\*. A ce jour, 25 restaurants et 12 fournisseurs de la restauration collective sont signataires et promeuvent l'introduction progressive des produits Bio dans les repas grâce à un logo à étoiles\*\* mis à jour chaque année. Nous donnons donc rendez-vous aux collectivités, restaurants et fournisseurs de la restauration lors des prochaines Rencontres Pro et Bio à Ploufragan le 26 novembre 2019 pour construire ensemble l'avenir de la Bio bretonne ».

\*Lancée en 2013 par Initiative Bio Bretagne (IBB), la charte régionale « Il fait Bio dans mon assiette » promeut les projets d'établissement visant à poursuivre l'objectif d'introduction de 20% de produits Bio (en valeur) en restauration collective.

\*\*La charte « Il fait Bio dans mon assiette » propose un système de logos à étoiles allant de 0 à 100 % de produits Bio dans les repas. Chaque année, ce logo est mis à jour selon l'évolution du restaurant. Cet outil permet aux collectivités de communiquer sur leur progression et de donner une image plus qualitative à la restauration collective.



### LE BIO EN RHD, LES CHIFFRES :

- **1.4%** du marché de la restauration commerciale concernent les achats de produits Bio. (Agence Bio, 2018)
- **3%** du marché de la restauration collective concernent les achats de produits Bio. (Agence Bio, 2018)
- **20%** des achats alimentaires devront être issus de l'agriculture biologique en restauration collective d'ici 2022 (EGalim, 2018).

### INITIATIVE BIO BRETAGNE :

IBB est une association qui accompagne les projets de développement des opérateurs biologiques en Bretagne, assure la structuration et la promotion de la filière biologique et appuie son essor avec la recherche et l'expérimentation. IBB a pour principales missions de :

- Rassembler les acteurs de la filière Bio.
- Coordonner et accompagner le développement des filières bio en Bretagne.
- Représenter les intérêts des adhérents et de la filière Bio régionale auprès des pouvoirs publics et de l'Agence Bio.
- Promouvoir les filières et les produits Bio régionaux
- Animer l'observatoire régional de l'agriculture biologique
- Favoriser l'introduction des produits bio dans la restauration hors domicile.
- Coordonner la recherche et l'expérimentation régionale
- Répondre aux besoins.

### NOTRE AMBITION : PREPARER L'AVENIR BIO ENSEMBLE !

Retrouvez nous sur : [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) – [Facebook](#) - [Twitter](#)

Contact Presse : Carole GUIST'HAU  
Coordinatrice Communication 02 99 54 03 23  
[carole.guisthau@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:carole.guisthau@bio-bretagne-ibb.fr)  
[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

**www.bio-bretagne-ibb.fr**  
Association Interprofessionnelle de l'Agriculture Biologique en Bretagne  
2, Square René Cassin – Immeuble Les Galaxies – 35700 RENNES  
Tél. : 02 99 54 03 23 – [contact@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:contact@bio-bretagne-ibb.fr)

[@IBB\\_BioBretagne](#) [BioBretagne](#)