

BRETAGNE



le réseau de l'initiative  
Bio en Bretagne

# CHARTRE REGIONALE 2018



DES ENGAGEMENTS RÉCIPROQUES ENTRE LES  
ACTEURS DE LA FILIÈRE BIO ET DE LA  
RESTAURATION COLLECTIVE POUR  
L'INTÉGRATION D'INGRÉDIENTS BIO DANS LES  
REPAS EN BRETAGNE



IL FAIT **BIO** DANS MON ASSIETTE!

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

# Charte régionale des engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio et de la Restauration Collective pour l'intégration d'ingrédients Bio dans les repas en Bretagne



## LES OBJECTIFS

La charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette" promeut un projet global d'établissement visant à poursuivre l'objectif du Grenelle de l'environnement d'introduire **20% de produits Bio (en valeur) en Restauration Collective**, objectif réaffirmé en 2013 par le programme national "Ambition Bio 2017".

Elle définit **un cadre d'engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio (fournisseurs et structures d'accompagnement) et ceux de la Restauration Collective pour l'introduction d'ingrédients Bio dans les repas.**

Ces engagements s'inscrivent dans **un projet de développement durable et d'aménagement du territoire.**

Concernant les **approvisionnements**, cela devra se traduire par l'ordre de priorité suivant :

- Local / Régional
- National
- International (produits non disponibles pour des raisons climatiques notamment)

A travers cette charte, c'est la **qualité** qui est mise en avant :

- Qualité des **produits**
- Qualité globale des **menus** (application du Programme National Nutrition et Santé - PNNS, et du Plan National pour l'Alimentation - PNA)
- Qualité des **services** (de l'information à la distribution des repas, en passant par l'approvisionnement)

L'enjeu majeur est de travailler ensemble (implication et complémentarité des différents partenaires) à une action collective qui s'inscrit dans la durée et de manière progressive, **dans une démarche de progrès : les signataires s'engagent à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part des produits Bio intégrés aux repas, dans le respect des principes développés par la charte.**

La démarche comporte 4 approches :

### ► Une approche sociale

Dans une région qui connaît une tradition de solidarité, il existe une volonté forte d'échange et de concertation entre la filière Bio (producteurs, transformateurs, distributeurs) et la collectivité (démarche de proximité).

### ► Une approche économique

En Bretagne, l'agriculture et l'agro-alimentaire sont des activités prépondérantes et complémentaires. Avec plus de 2 700 producteurs Bio ou en conversion à fin 2017, la Bretagne bénéficie également d'un réseau d'entreprises (transformateurs et distributeurs) très dynamique, pour un total d'environ 4 000 professionnels Bio recensés. L'objectif est de développer **des filières de proximité créatrices d'emploi** (en favorisant un partage équitable de la valeur ajoutée et une juste rémunération des opérateurs).

### ► Une approche territoriale et environnementale

Dans la région, de nombreuses initiatives sont apparues afin de travailler au développement d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement.

*Différents points du cahier des charges de l'Agriculture Biologique vont en ce sens :*

Pour la **production**, la réglementation en vigueur impose :

- Un mode de production exempt de tout produit chimique de synthèse (pesticides, engrais de synthèse)
- Le maintien de la fertilité des sols par des méthodes écologiques : rotation des cultures, utilisation d'engrais verts...
- L'interdiction des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)
- Le respect du bien-être animal
- Le maintien d'un lien au sol pour l'alimentation animale

Pour les **produits transformés**, la réglementation en vigueur impose :

- Des recettes spécifiques plus respectueuses de la matière première (pas d'arôme de synthèse, un raffinage physique des huiles, du sel non raffiné, l'interdiction des matières grasses hydrogénées et de l'irradiation des aliments...).

**Une grande variété dans les matières premières et des recettes originales participent à la diversité et à la qualité nutritionnelle des produits Bio.**

### Les enjeux pour la région Bretagne

L'Agriculture Biologique permet la préservation du territoire et de son environnement naturel et la **reconquête de la qualité de l'eau et du milieu marin**, points particulièrement sensibles en Bretagne. Ces enjeux pour le maintien du patrimoine naturel (respect de l'eau, des sols, des paysages...) ont **des implications socio-économiques importantes** et se réalisent au plus grand profit d'autres secteurs : **tourisme, conchyliculture, apiculture...**

### ► Une approche éducative

Il est important de **sensibiliser** les élus, les gestionnaires, les cuisiniers et les consommateurs aux relations entre les modes de production et de consommation des produits alimentaires avec l'objectif global d'une alimentation de qualité.

**Dans le cadre de cette charte, toute action basée sur une dynamique locale associant les utilisateurs et les structures d'accompagnement sera favorisée à travers notamment la mise en place de partenariats (ou conventions).**



Les différents chapitres décrits ci-dessous définissent le contenu des engagements en matière d'information, d'approvisionnements, d'accompagnement pédagogique, de formation et de communication (valorisation de la démarche).

Dans le texte de la Charte, on entend par :

- **Structures d'accompagnement Bio** : les associations de développement de l'Agriculture Biologique que sont Initiative Bio Bretagne (IBB), la Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques de Bretagne (FRAB), les Groupements d'Agriculteurs Biologiques départementaux (GAB), les Maisons de l'Agriculture Biologique départementales (MAB).
- **Structures d'accompagnement institutionnelles** : les collectivités territoriales n'intervenant pas directement dans la mise en œuvre de repas mais participant à l'accompagnement de la démarche : Conseil régional, Conseils généraux, Pays, communautés urbaines / d'agglomération / de communes (EPCI)...
- **Utilisateurs** : les collectivités territoriales intervenant directement dans la mise en œuvre de repas et leurs restaurants, les restaurants administratifs, inter-administratifs, hospitaliers et inter-entreprises, les centres de loisirs, les maisons de retraite... Les sociétés de restauration sont considérées comme des utilisateurs.
- **Fournisseurs** : les opérateurs économiques bretons proposant une gamme de produits Bio dédiée à la Restauration Collective. La signature de la Charte sera conditionnée pour cette catégorie d'acteurs à leur adhésion préalable à Initiative Bio Bretagne - IBB (hors producteurs individuels pour lesquels l'adhésion est facultative).

## 1 Information

L'information touche différents publics : les élus, les différentes administrations, les gestionnaires de cantines et les cuisiniers, les convives, et dans le cadre de la restauration scolaire, les enseignants, les parents d'élèves et les élèves eux-mêmes.

### 1.1. Les structures d'accompagnement Bio s'engagent à :

- Fournir des informations aux utilisateurs et le cas échéant aux structures d'accompagnement institutionnelles (documents, plaquettes...) sur la démarche globale (projet de développement durable), l'Agriculture Biologique, les produits qui en sont issus...
- Proposer de mettre en place des réunions de sensibilisation à la démarche Bio en Restauration Collective entre les différents acteurs (élus, gestionnaires, consommateurs et, dans le cadre de la restauration scolaire, parents d'élèves, enseignants... en lien avec les fournisseurs).
- Proposer d'informer l'équipe de cuisine sur le mode de production biologique et ses spécificités.
- Valoriser les utilisateurs, les structures d'accompagnement institutionnelles et les fournisseurs Bio de la restauration collective signataires de cette charte grâce notamment à la mise à disposition d'un système d'identifiant (ou logo).

Cf. paragraphe 5 : Communication et valorisation de la démarche

### 1.2. Les structures d'accompagnement institutionnelles et les utilisateurs s'engagent à :

- Soutenir et accompagner les démarches d'information citées ci-dessus.



## 2 Approvisionnement

Concernant les approvisionnements, les signataires s'engagent à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part des produits Bio intégrés aux repas, dans le respect des principes développés par la charte et dans une logique de progrès.

### 2.1. Les fournisseurs s'engagent dans une démarche d'achat responsable, environnementale et régionale. Dans ce cadre, ils s'engagent à :

- Fournir de l'information sur la disponibilité en produits locaux et régionaux, dans le respect de la saisonnalité.  
*Cf. Annexe 3 : Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes Bio bretons*
- S'approvisionner auprès des filières Bio bretonnes pour les produits effectivement disponibles en région Bretagne.  
*Cf. Annexe 4 : Sélection d'ingrédients à privilégier en restauration collective en Bretagne et impact sur le choix des fournisseurs*
- Se coordonner et s'organiser pour travailler en complémentarité (producteurs, transformateurs, grossistes...) afin de répondre aux demandes de la Restauration Collective et s'adapter à ses contraintes.
- Fournir les certificats Bio délivrés par leur organisme certificateur et les documents précisant l'origine du produit.
- Pour les opérateurs mixtes (proposant des produits Bio et conventionnels), mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part de produits Bio proposés (démarche de progrès).

Cf. Annexe 2 : Fiche de suivi annuel des engagements des fournisseurs Bio de la Restauration Collective

### 2.2. Les utilisateurs s'engagent à :

- Utiliser des produits certifiés Bio ou en conversion.
- Entrer dans une démarche qui favorise un approvisionnement régulier et progressif en produits Bio (avec un approvisionnement prioritairement aux niveaux local et régional).
- Tenir compte de la saisonnalité des produits.
- Privilégier un approvisionnement cohérent en ce qui concerne la préservation environnementale (emballage, limitation des transports, réduction des déchets...).

IL FAIT BIO DANS MON ASSIETTE!

www.bio-bretagne-ibb.fr



## 4 Formation

### Les structures d'accompagnement Bio s'engagent à :

- Proposer aux utilisateurs, et le cas échéant aux structures d'accompagnement institutionnelles, **des formations adaptées à leurs différents métiers** (cuisiniers, gestionnaires, élus...), concernant :
  - Les conditions de réussite du projet,
  - Les spécificités des produits issus de l'Agriculture Biologique (stockage, préparation, qualité nutritionnelle...),
  - L'élaboration des menus et les techniques de préparation,
  - La disponibilité des produits Bio en Bretagne,
  - La rédaction des appels d'offre (gestion concédée et/ou gestion directe)...

## 5 Communication / Valorisation

### 1.1. Les structures d'accompagnement Bio s'engagent à :

- Valoriser les utilisateurs, les structures d'accompagnement institutionnelles et les fournisseurs Bio de la restauration collective signataires de cette charte grâce notamment à la mise à disposition d'un système d'**identifiant (ou logo)**.

*Cf. Annexe 5 : Conditions d'utilisation et charte graphique des identifiants / logos "Il fait Bio dans mon assiette"*

- **Pour les fournisseurs** : l'identifiant mentionne qu'il est **signataire de la charte** et précise la date de signature.

Sous le logo est ajoutée une mention précisant la part d'approvisionnement régional sur le modèle : "X% des (classe de produits) distribués par (société) sont d'origine bretonne"\*. L'autorisation d'utilisation de l'identifiant est attribuée pour l'année civile en cours au moment de la signature et sera reconduite sur la base des renseignements fournis via la "Fiche de suivi annuel des engagements des fournisseurs Bio de la Restauration Collective" (Annexe 2).

Pour les fournisseurs distribuant des ingrédients non produits en Bretagne, l'identifiant pourra être utilisé si, et seulement si, les produits proposés ne sont pas disponibles en Bretagne pour des raisons climatiques (ex : banane, café, thé, riz, chocolat...). La double certification **Bio et Equitable** est recommandée.

- **Pour les utilisateurs** : un double identifiant est proposé.

Le 1<sup>er</sup> mentionne qu'il est **signataire de la charte** et précise la date de signature (*depuis XXXX*).

Le 2<sup>nd</sup> mentionne le **niveau de progression de l'intégration de produits Bio** grâce à un système d'étoiles permettant de valoriser l'évolution annuelle de la démarche\* :



\* En valeur d'achat

IL FAIT **BIO** DANS MON ASSIETTE!

www.bio-bretagne-ibb.fr

- Rencontrer les fournisseurs** pour une meilleure connaissance mutuelle (fonctionnements de la cuisine et de l'approvisionnement, logistique, disponibilité des produits, évaluation des besoins...).
- Mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part de produits Bio dans les repas** (démarche de progrès).

Les utilisateurs s'engagent à **un suivi régulier** de la démarche d'introduction des produits Bio. Ce suivi précisera la part de produits Bio introduits sur l'année écoulée, l'origine des produits Bio, l'écart par rapport aux objectifs fixés, et fixera le cas échéant un nouvel objectif de progression pour l'année à venir. Le document de suivi sera adressé chaque année à Initiative Bio Bretagne (IBB).

*Cf. Annexe 1 : Fiche de suivi annuel des engagements des utilisateurs pour l'introduction de produits Bio*

### 2.3. Les structures d'accompagnement institutionnelles s'engagent à :

- Soutenir et accompagner** les démarches liées à l'approvisionnement citées ci-dessus.

### 2.4. Les structures d'accompagnement Bio pourront :

- Proposer un diagnostic sur la situation de la cuisine et conseiller sur la démarche adaptée pour introduire ou progresser dans la proposition de produits Bio dans les repas.

**Dans ce cadre, une convention ou un protocole d'accord pourra être conclu entre les structures d'accompagnement Bio et les utilisateurs et/ou les structures d'accompagnement institutionnelles.**

## 3 Accompagnement pédagogique

### 3.1. Les structures d'accompagnement Bio et/ou les fournisseurs s'engagent à :

- Proposer des prestations d'animations auprès des convives (exemples de thèmes : le goût, le lien agriculture / alimentation / environnement, "Du sol à l'assiette...") et / ou des outils pédagogiques sur l'Agriculture Biologique.

### 3.2. Les utilisateurs s'engagent à :

- Signaler la présence de produits Bio** lors des repas (affichage, mise à disposition de dépliants d'information...) afin de respecter l'objectif de **sensibilisation des convives** (enfants et adultes) à l'Agriculture Biologique.
- Soutenir** les démarches d'accompagnement pédagogique des structures d'accompagnement Bio et/ou des fournisseurs.

### 3.3. Les structures d'accompagnement institutionnelles s'engagent à :

- Soutenir** les démarches d'accompagnement pédagogique des structures d'accompagnement Bio et/ou des fournisseurs.

Le classement des utilisateurs sera mis à jour annuellement sur la base des renseignements fournis via la "Fiche de suivi annuel des engagements des utilisateurs pour l'introduction de produits Bio" (Annexe 1).

L'identifiant sera également mis à jour en fonction des résultats du suivi.

► **Pour les structures d'accompagnement institutionnelles** : l'identifiant mentionne qu'il est **signataire de la charte** et précise la date de signature (depuisXXXX).

## 1.2. Les fournisseurs, les utilisateurs et les structures d'accompagnement institutionnelles s'engagent à :

- **Respecter** les conditions d'utilisation et la charte graphique des identifiants utilisables par les signataires de la Charte.

*Cf. Annexe 5 : Conditions d'utilisation et charte graphique des identifiants / logos "Il fait Bio dans mon assiette"*

Logo générique pour les :

### 1. Fournisseurs

Avec la mention :

X% des ( de produits) distribués par (société) sont d'origine bretonne

Cas particuliers : voir Annexe 5



### 2. Utilisateurs

Le classement des utilisateurs sera mis à jour annuellement sur la base des renseignements fournis via la "Fiche de suivi annuel des engagements des utilisateurs pour l'introduction de produits Bio" (Annexe 1).



L'identifiant sera également mis à jour en fonction des résultats du suivi.



## SIGNATAIRES

Fait en 2 exemplaires

à ....., le .... / .... / 2018

**INITIATIVE BIO BRETAGNE (IBB)**

Représentée par son Président

Signature



## CONTACTS

**Repérer les acteurs et les fournisseurs de la filière Bio en Bretagne : l'une des conditions de réussite du projet**

### Coordination régionale

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

Contact : Goulven Oillic - [goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr)

En savoir plus : [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

Restauration Hors Foyer > Restauration collective

**Autres intervenants régionaux** Les Chambres d'agriculture de Bretagne Le réseau GAB – FRAB – MAB

Restauration Hors Foyer > Restauration collective > Mode d'emploi

### Fournisseurs

**Vous cherchez un produit : trouvez le fournisseur !**

Module de recherche des fournisseurs et des produits Bio en Bretagne pour la Restauration Collective sur :

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

Restauration Hors Foyer > Restauration collective > Annuaire des fournisseurs Bio bretons pour la restauration collective

**Les entrées pour les recherches sont multiples, pour s'adapter aux besoins de chacun (situation géographique de l'établissement, nom du fournisseur, classe de produit...)**

[Il fait Bio dans mon assiette : Mode d'emploi d'un projet Bio en Restauration Collective](#)

Restauration Hors Foyer > Restauration collective > Mode d'emploi

### Le fournisseur

ou l'utilisateur

ou la structure d'accompagnement institutionnelle

Rayer les mentions inutiles

**NOM** .....

Représenté par .....

Signature

IL FAIT BIO DANS MON ASSIETTE!

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)