

Invitation

Aux responsables de restaurants collectifs (administratifs, inter-administratifs, hospitaliers, scolaires, inter-entreprises, centres de loisirs, maisons de retraite...), élus, fournisseurs...

Rencontre inter-restaurant au restaurant du Rectorat de Rennes (35)
Vendredi 3 juillet - 12h30 à 15h30 - 96, rue d'Antrain

Produits Bio en restauration administrative : les critères de choix

Au programme

- 12h30 : Présentation du programme "Ambition Bio 2017*" pour la Bretagne (RA-RIA-RH) et de l'accompagnement individuel proposé
- 12h45 : Témoignage de M. Barban (responsable de cuisine du RA du Rectorat) : quelle démarche ? Quels produits Bio introduits ? Quels fournisseurs ? Quelles recettes ? Le menu du jour...
- 13h : Echanges entre les participants sur leurs démarches propres, sur les freins et leviers identifiés dans leurs restaurants
- 13h45 : Suite des échanges autour du déjeuner au RA du Rectorat
- 14h45 : Visite de la cuisine

Informations complémentaires et bulletin d'inscription ►



Contexte : un objectif de 20% de produits Bio en restauration collective d'Etat

*Le programme national "Ambition Bio 2017", initié fin 2012 par Stéphane Le Foll, Ministre de l'agriculture, a pour objectif de "donner un élan supplémentaire au développement de l'Agriculture Biologique en France". Parmi les objectifs inscrits dans ce programme figure le développement de la consommation Bio en restauration hors domicile, en se donnant en particulier les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat.

En région Bretagne, l'association Initiative Bio Bretagne (IBB) et le réseau FRAB-GAB-MAB ont construit un programme d'actions qui met en œuvre un accompagnement opérationnel des restaurants administratifs et hospitaliers de Bretagne, pour favoriser l'introduction des produits Bio.

Dans ce cadre sont notamment organisées des rencontres inter-restaurants et des **journées* de découverte des filières (en 2015 : Pain, Lait, Légumes, Fruits) et des fournisseurs Bio bretons** pour favoriser une meilleure connaissance mutuelle des acteurs (restaurants / fournisseurs) et des contraintes propres à chacun, et montrer la capacité des filières Bio bretonnes à approvisionner la restauration collective.

* Ces journées s'adressent à toutes les collectivités et pas seulement aux RA-RIA.

Prenez note des prochaines journées ! "Lait Bio" à Guer (56) le lundi 21 septembre, "Légumes Bio" à Quévert (22) le jeudi 8 octobre, "Arboriculture / fruits Bio" (informations prochainement disponibles).

Calendrier des actions et modalités d'inscription disponibles au fur et à mesure de la programmation sur www.bio-bretagne-ibb.fr

Actualités > Autres actualités professionnelles > Restauration collective

En partenariat avec le réseau FRAB-GAB-MAB



Avec le soutien de :





Rencontre inter-restaurant au restaurant du Rectorat de Rennes (35)
Vendredi 3 juillet - 12h30 à 15h30 - 96, rue d'Antrain

Produits Bio en restauration administrative : les critères de choix

En savoir plus sur www.bio-bretagne-ibb.fr...

Les actions d'Initiative Bio Bretagne (IBB) en faveur de l'introduction régulière et progressive de produits Bio en restauration collective en Bretagne :

► **Un centre de ressources en ligne dédié :**

Il fait Bio dans mon assiette

www.bio-bretagne-ibb.fr > Restauration Hors Foyer > Restauration collective

Objectifs :

- **Sensibiliser** les collectivités, cuisiniers, élus, parents d'élèves... aux produits Bio et aux principes et valeurs associés (saisonnalité, approvisionnement régional...)
- **Faciliter** la relation entre les acheteurs et les fournisseurs Bio bretons
- **Valoriser** l'offre régionale des fournisseurs

Actions et services d'Initiative Bio Bretagne en détails...

- [Le rôle d'Initiative Bio Bretagne \(IBB\)](#)
- [La charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"](#)
- [Manger Bio en restauration collective : mode d'emploi](#)
- [Toute l'actualité de la restauration collective Bio en Bretagne](#)
- [Annuaire des fournisseurs Bio bretons](#)
- [Une newsletter dédiée](#) (inscription : virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr)
- [Une sélection de documents utiles et outils d'accompagnement](#)

Une newsletter dédiée à la restauration collective
Inscrivez-vous !

La lettre d'information "Il fait Bio dans mon assiette" est dédiée aux acteurs de la restauration collective : responsables de restaurants collectifs (administratifs, inter-administratifs, hospitaliers, scolaires, inter-entreprises, centres de loisirs, maisons de retraite...), élus en charge des affaires scolaires, parents d'élèves, diététiciens et nutritionnistes, fournisseurs...

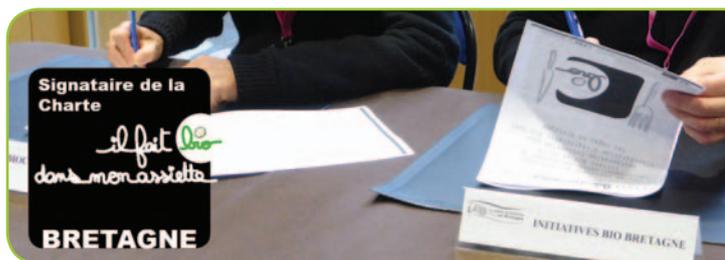
Restez informés !

Réunions d'informations, rencontres thématiques (ex : restauration hospitalière / administrative...) ou par filières (pain, légumes, lait...), conférences, formations, actualité des fournisseurs Bio bretons, nouveaux signataires de la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"...

► [Voir une édition de la newsletter](#) (mai 2015)

<http://r.a.d.mailin.fr/8szcajgm1c7f.html>

► Inscription sur simple demande et gratuite
virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr



Inscription

Rencontre inter-restaurant au restaurant du Rectorat de Rennes (35)
Vendredi 3 juillet 2015



Nom / Prénom : Fonction :

Structure :

Adresse :

E-Mail : @

Souhaite recevoir par mail les informations relatives aux prochaines rencontres et animations.

OUI - NON (rayer la mention inutile)

Participera à journée inter-restaurant le 3 juillet à Rennes

Ne participera pas, mais souhaite recevoir le compte-rendu

Participation gratuite, hors prix du déjeuner, à régler sur place :
10,24 € (entrée, plat, dessert)

Avec le soutien de :



Contact : Goulven OILLIC - Tél. : 02 99 54 03 50 - goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr