

En partenariat avec



Réseau Gab • Frab  
Les Agriculteurs Bio de Bretagne

Invitation

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

## Découverte des filières et des fournisseurs Bio bretons de la Restauration Collective

### ► Lait Bio en restauration collective Laiterie de Saint-Malo - Mardi 16 mai 2017 - 15h à 17h



#### Réunion organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB) en partenariat avec le réseau GAB-FRAB

La filière laitière biologique connaît aujourd'hui un développement important qui ouvre des possibilités d'approvisionnement pour la restauration collective.

Dans le cadre du programme d'introduction des produits Bio dans la fonction publique d'Etat et Hospitalière, coordonné par Initiative Bio Bretagne (IBB) en partenariat avec le réseau GAB-FRAB, soutenu par la DRAAF\* et la SRIAS\*\*, nous vous invitons à un temps d'échange sur le thème de l'introduction du lait et des produits laitiers Bio en restauration collective.

**Laiterie de Saint-Malo - 9, rue du Clos du Noyer - 35400 Saint-Malo - Tél. : 02 99 21 11 00**

\*Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt

\*\*Section Régionale Inter-ministérielle d'Action Sociale

#### Au programme

- Présentation du contexte national et régional lié à l'introduction des produits Bio en restauration collective, et panorama de la filière "Lait Bio" (Goulven Oilic - Initiative Bio Bretagne)
- Présentation de la Laiterie de Saint-Malo, collecteur des fermes laitières Bio d'Ille-et-Vilaine et transformateur de produits laitiers pour la restauration collective (Sill)
- Visite de la Laiterie de Saint-Malo
- Dégustation de produits laitiers Bio

Contact et inscription (obligatoire pour l'organisation de la visite, en petits groupes) : **IBB** (Goulven Oilic)  
02 99 54 03 30 - [goulven.oilic@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:goulven.oilic@bio-bretagne-ibb.fr)

Plan d'accès 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, des journées d'information sont organisées pour favoriser une meilleure connaissance mutuelle des acteurs (restaurants / fournisseurs) et des contraintes propres à chacun, et pour 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.



Où trouver des produits Bio en Bretagne ? Rien de plus facile...  
[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)



Avec le soutien de :





► **Lait Bio en restauration collective**  
Réunion d'information à Saint-Malo - Mardi 16 mai - 15h à 17h

**Plan d'accès**

Pour vous rendre à la **Laiterie de Saint-Malo**  
9, rue du Clos du Noyer - 35400 Saint-Malo



**Actu à la Une !**

**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<sup>er</sup> 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 1<sup>er</sup> Vice-Président de Région.**

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



**Inscription (obligatoire - places limitées)**

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 d'information "Lait Bio" le 16 mai 2017 (Saint-Malo)**
- Ne participera pas, mais souhaite recevoir le compte-rendu
- Souhaite recevoir la newsletter "Il fait Bio dans mon assiette", dédiée à l'introduction des produits Bio en restauration collective (préciser votre adresse e-mail ci-dessus)

En partenariat avec le réseau GAB-FRAB

Avec le soutien de :



Contact pour IBB : Goulven OILLIC - Tél. : 02 99 54 03 50 - [goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr)  
Réunion d'information gratuite