

En partenariat avec



Invitation

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

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

► Viandes Bio en restauration collective

Réunion d'information à Rennes - Mardi 29 mars 2016 - 14h à 17h



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

Dans les locaux de l'Abattoir Chapin à Rennes (rue du Lieutenant Colonel Dubois)

Au programme

- Présentation du contexte national et régional lié à l'introduction des produits Bio en restauration collective, et panorama de la filière "Viande Bio" (Initiative Bio Bretagne)
- Intervention de **Bretagne Viande Bio** (BVB : groupement économique des producteurs de viandes Bio) : Quelles Viandes Bio pour la restauration collective ? Appel d'offre, race-classement, grammage, exemples...
- Présentation de **Montfort Viandes** et de l'**Abattoir Chapin** (capacités à fournir la restauration collective, exemples concrets de partenariats)

Contact et inscription (obligatoire) : IBB (Goulven Oillic) - 02 99 54 03 30 - goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

Plan d'accès et bulletin d'inscription ►



Prenez date ! Conférence Inter-CLAN* Bretagne le lundi 25 avril au Centre Hospitalier de Morlaix (29)

Intervention d'IBB et du réseau GAB-FRAB :

- Témoignage d'un producteur Bio sur son métier et ses pratiques
- Achats alimentaires Bio et intérêt en milieu hospitalier

* Comite de Liaison en Alimentation Nutrition dans les établissements de santé - Conférence réservée aux adhérents des CLAN des centres hospitaliers de Bretagne)



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



Avec le soutien de :





► Viandes Bio en restauration collective Réunion d'information à Rennes - Mardi 29 mars 2016 - 14h à 17h

Plan d'accès

Pour vous rendre à l'Abattoir Chapin Rue du Lieutenant Colonel Dubois - 35000 RENNES Depuis la rocade de Rennes : sortie 10 (direction Lorient)



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

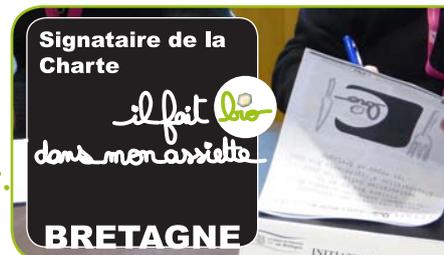
Actions et services d'Initiative Bio Bretagne en détails...

- 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
• Une sélection de documents utiles et outils d'accompagnement



Restez informés !

Réunions d'informations, rencontres thématiques 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"...



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 "Viandes Bio" le 29 mars 2016 (Rennes)
- 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)

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

En partenariat avec le réseau GAB-FRAB

Avec le soutien de :

