

il fait Bio dans mon assiette



Manger Bio en restauration collective,
c'est possible !

Lettre d'information de la filière "Agriculture Biologique" en Bretagne

N°22 - Décembre 2012



Sommaire

Actualités régionales

Filières et Restauration Collective :
2 journées dédiées aux productions animales

- La filière "Lait", première production Bio bretonne
- Les filières "Viandes" Bio à la recherche de l'équilibre matière grâce à la restauration collective

Focus sur ...

La filière "Pain" Bio bretonne

Rencontre avec... le boulanger Pascal Le Guern (Messidor / Effet de Vert) et Gilles Simonneaux, paysan boulanger membre de Manger Bio 35

Reportage

Crèche "Ti Bihan" à Ploeren - Morbihan
A Ploeren, l'amour des légumes démarre avant d'aller à l'école

En savoir plus ...

Une nouvelle brochure de communication pour les consommateurs bretons : Manger Bio en Bretagne

Un livre... "Manger Bio, c'est mieux !"

Structures d'accompagnement des projets "Manger Bio en restauration collective" en Bretagne

Édito

Bonne résolution 2013 : augmenter la part de produits Bio !

2012 s'est caractérisée encore par une progression de la consommation de produits Bio, parfois moins forte que par le passé, mais le solde global reste très largement positif.

Les modes de consommation vont encore évoluer et les repas pris hors domicile seront plus importants en nombre. Parallèlement, les consommateurs expriment des exigences sur **l'origine des produits** et sur leur mode de production. Leur intérêt pour **le lien entre alimentation et santé** a d'ailleurs considérablement augmenté en France, tout comme celui de **l'impact environnemental** des denrées proposées. C'est une réelle opportunité pour la Bio !

La restauration collective doit pouvoir apporter, en 2013, encore plus de possibilités pour l'introduction de produits Bio afin de tendre vers les objectifs du Grenelle de l'Environnement.

Ces derniers ne sont pas atteints et devraient ainsi être redéfinis au travers du nouveau plan **"Ambition Bio 2017"** en cours d'élaboration. Parmi les questions posées pour l'élaboration de ce plan d'action figure en effet une réflexion relative à l'amélioration et au développement des actions mises en œuvre (nationalement et régionalement) pour développer la consommation des produits Bio - et dans toute la mesure du possible locaux - dans la restauration collective publique et dans la restauration hors domicile en général.

L'action menée en 2012 par Inter Bio Bretagne et le réseau GAB-FRAB a permis notamment de développer l'introduction de produits Bio en restauration administrative et hospitalière en Bretagne par le suivi d'une vingtaine de restaurants, l'organisation de 4 rencontres inter-restaurants et de 4 portes-ouvertes chez des fournisseurs de la restauration collective* (producteurs, transformateurs, grossistes). Inter Bio Bretagne et ses partenaires consolideront en 2013 leurs actions sur ce dossier.

En ces périodes de crises, les valeurs traditionnelles reviennent et les consommateurs ont besoin de repères fondamentaux. De plus en plus, le plaisir de la table est lié au *manger Bien* et donc notamment au *manger Bio*.

Forts de ces constats, gageons que 2013 sera à nouveau dynamique pour la Bio et sa consommation. Bonne année 2013.

Denis PATUREL
Vice-Président d'Inter Bio Bretagne

*Comptes-rendus disponibles sur www.interbiobretagne.asso.fr dans l'espace professionnel > Rubrique "Restauration collective"

ABONNEMENT GRATUIT

Vous souhaitez recevoir votre prochaine lettre d'information par mail, permettant une rediffusion rapide à vos collègues et contacts, inscrivez-vous sur www.interbiobretagne.asso.fr

Rubrique "Espace professionnel"
> Actualités > Newsletter



ACTUALITÉS RÉGIONALES

Filières et Restauration Collective : 2 journées dédiées aux productions animales

4 journées portes ouvertes dédiées à la restauration collective ont été organisées en 2012 dans le cadre du programme d'actions conduit par Inter Bio Bretagne et le réseau GAB-FRAB pour l'accompagnement des restaurants administratifs et inter-administratifs dans l'introduction de produits biologiques*. Après avoir traité des filières "Produits secs et épicerie" (20 juin) et "Légumes" (30 août), la fin de l'année a été dédiée aux productions animales avec une journée dédiée à la filière "Lait" (10 octobre) et une autre consacrée aux filières "Viandes" (19 décembre).

La filière "Lait", première production Bio bretonne

Plus d'une quinzaine de participants (élus de collectivités, représentants de restaurants hospitaliers, cuisiniers, représentants de lycées, représentants SRIAS...) se sont retrouvés à la Laiterie Le Gall à Quimper, le 10 octobre 2012.

RIA de Quimper : 10% de produits Bio

Patrice Poirier, directeur du RIA de Quimper, a témoigné de la **démarche progressive et régulière** qu'il a adoptée depuis 2006 pour introduire des produits Bio dans les deux RIA dont il a la charge : aujourd'hui, **environ 10% des produits proposés sont Bio**. Concernant l'approvisionnement, Patrice Poirier s'est d'abord attaché à étudier **l'offre disponible en produits Bio en Bretagne** pour ensuite rédiger ses appels d'offres et prévoir des lots Bio spécifiques. Pour l'avenir, l'objectif est de continuer à faire progresser la qualité globale des repas et d'augmenter la part des produits Bio proposés pour tendre vers les ambitions du Grenelle de l'Environnement.

Laiterie Le Gall : une offre et des conditionnements adaptés à la restauration collective

Frédéric Bourget, Directeur général, a présenté la Laiterie Le Gall, son organisation, ses engagements et ses produits. Créée en 1923, elle emploie 43 équivalents temps plein sur le site de Quimper. Les fabrications biologiques ont démarré en 1992 avec la création de la marque "**Grandeur Nature**" qui a donc fêté ses 20 ans en 2012. **La collecte du lait Bio est réalisée localement** auprès de producteurs du Finistère essentiellement. Pour développer son activité Bio, plusieurs producteurs se sont engagés dans une conversion Bio et, depuis 10 ans, pour répondre à la demande de la restauration collective, **l'entreprise a adapté son offre et ses conditionnements**. Elle propose ainsi des outres de lait de 10 litres, des plaquettes de beurre de 5 kg, des yaourts de 5 kg et de la crème en conditionnement de 5 et 10 litres. Une des principales difficultés pour le développement de l'activité Bio en restauration collective réside dans le fait que la laiterie ne répond pas directement aux appels d'offres. Elle passe par des grossistes qui ne valorisent pas toujours les caractéristiques spécifiques (qualité et origine régionale) des produits Le Gall.

EARL du Vern : production et transformation à la ferme

L'après-midi était consacré à la visite de la **ferme laitière de Jean-René Cotten** en Bio depuis 1998 à St-Ivi et du **laboratoire de transformation d'Annie Cotten**. Située sur un bassin versant classé "algues vertes", la ferme livre à la Laiterie Le Gall près de 90% des 400 000 litres de lait de vache produits et transforme le reste à la ferme. De son côté, Annie Cotten transforme environ 50 000 litres de lait en yaourts natures, brassés, aromatisés et en fromage blanc, à destination notamment des écoles et collectivités.

Les deux fournisseurs de la restauration collective, hôtes de cette journée, ont permis aux professionnels de la restauration collective de mieux connaître leurs fonctionnements respectifs, à des échelles différentes (circuits courts / circuits longs), explicitant ainsi la notion de **complémentarité des fournisseurs** nécessaire pour structurer l'offre tout en privilégiant dans les 2 cas **l'approvisionnement régional**.

Les filières "Viandes" Bio à la recherche de l'équilibre matière grâce à la restauration collective

Le 19 décembre dernier, Inter Bio Bretagne et ses partenaires organisaient la dernière portes-ouvertes de l'année pour les acteurs de la restauration collective, dédiée aux filières "Viandes" Bio, accueillie par le centre des finances publiques de Guingamp, où siège également le restaurant administratif. James Chouzenoux, gérant de Bio Artisanal, a présenté son activité de boucherie Bio, l'une des premières en Bretagne, et son nouveau site de transformation en cours de construction à Saint-Agathon (22), conforme aux normes européennes pour l'approvisionnement de la restauration collective. Samuel Chatelier-Lang (Société Bio Valeur - SBV - outil de transformation de la filière "Porc" Bio Direct) a ensuite présenté l'enjeu lié à la recherche de l'équilibre matière : la distribution grand public et la restauration collective sont des circuits très complémentaires et leur développement parallèle est primordial pour assurer l'équilibre matière lors de la commercialisation des carcasses. Pour illustrer cet enjeu, un sauté de porc Bio a été proposé aux participants lors du déjeuner, produit fourni surgelé par la société Erca Bio et préparé pour l'occasion par la société de restauration Sodexo.

L'après-midi a été consacré à la présentation du groupement de production Bretagne Viande Bio qui met en place un réseau de plateformes de distribution de viandes Bio à destination des collectivités et à la visite de l'exploitation agricole de Yves Le Jeune à Lanvellec (22).

Repères... Les compte-rendus détaillés des journées "Filières et Restauration Collective" sont disponibles sur www.interbiobretagne.asso.fr dans l'espace professionnel > Rubrique "Restauration collective".

* Ce programme bénéficie du soutien de la DRAAF de Bretagne et de la Section Régionale Interministérielle d'Action Sociale (SRIAS)



▲ Visite de la Laiterie Le Gall à Quimper (29)



▲ Identification des produits Bio au RIA de Quimper, dirigé par Patrice Poirier (29)



▲ Visite de la ferme de Yves Le Jeune à Lanvellec (22)

FOCUS SUR ...

La filière "Pain" Bio bretonne

Dossier préparé par Goulven OILLIC - Inter Bio Bretagne

Du pain Bio dans vos assiettes !

Selon l'Agence Bio*, les principaux produits biologiques introduits en restauration collective restent les produits frais : les fruits (87% des restaurants ayant introduit des produits Bio déclarent en proposer), les produits laitiers (82%), les légumes (77%). Néanmoins, **le pain Bio demeure un produit facile à introduire en restauration collective**. Certains restaurants ont d'ailleurs démarré l'introduction de produits Bio par le pain. 32% des restaurants ayant introduit des produits Bio proposent du pain frais et 7% du pain surgelé.

Sain et Nutritif

Le pain Bio est un **pain de haute densité nutritionnelle**, exempt de résidus de pesticides, d'additifs chimiques et d'OGM. **Plus il est complet, plus il est riche en fibres, minéraux et vitamines**. Selon Lylia Legoff, médecin nutritionniste, "le pain Bio est plus riche en fibres et joue un rôle important dans l'endurance que peut conférer un repas et dans la prévention du diabète". Il est issu de blés cultivés selon le mode de production biologique, sans pesticides ni engrais chimiques, dans le respect des ressources naturelles.

La filière "Pain" Bio en Bretagne

L'observatoire régional de la préparation et de la distribution Bio en Bretagne**, réalisé par Inter Bio Bretagne en 2012, constate une très forte dynamique sur la filière "Pain" Bio. En l'espace de deux ans, **le nombre de boulangeries Bio a augmenté de 81%** sur le territoire breton, pour un total de 180 en 2012.

Le nombre de **moulins** écrasant des céréales Bio a lui augmenté de 60% sur la même période.

Les boulangeries vendent presque l'intégralité de leur production en Bretagne (97% des volumes), de même que les moulins (87%). Enfin, on dénombre environ **une quarantaine de paysans-boulangers Bio** sur le territoire breton.

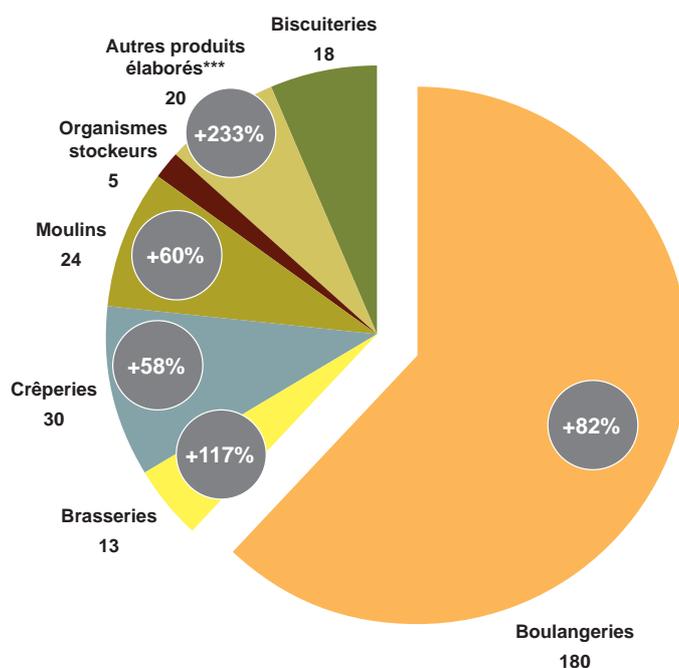
* Observatoire national des produits biologiques en restauration collective - Agence Bio / CSA - Mars 2012

** Les résultats détaillés de l'Observatoire Régional de la Préparation et de la Distribution Bio en Bretagne 2012 (chiffres 2011) sont disponibles sur : www.interbiobretagne.asso.fr > Filières et Marchés > Documents utiles

*** Petit-déjeuner, floconneries, pâtes alimentaires, produits du travail des grains, pâtisseries...



Évolution du nombre des opérateurs Bio Bretons
Filière "Céréales / Alimentation humaine"
entre 2009 et 2011



Source : Inter Bio Bretagne - Observatoire Régional de la Préparation et de la Distribution Bio en Bretagne 2012 - Chiffres 2011



Retrouvez la liste
des fournisseurs bretons
de produits Bio pour la
restauration collective sur
www.interbiobretagne.asso.fr

Dans l'espace professionnel >
Rubrique "Restauration collective"
> Fournisseurs Bio bretons

TÉLEX ENTREPRISES... Boulangerie Pinabel : boulangerie 100% Bio, fabrique le PAIN DE TRADITION nature ou semi-complet 500 g (32 tranches), plébiscité par les collectivités de la région Bretagne - info@pinabel.fr - www.pinabel.fr ••• Manger Bio 35 : n'hésitez pas à nous contacter pour toute information sur l'approvisionnement en pain Bio - Tél. 02 99 67 91 86 - mangerbio@wanadoo.fr •••

il fait bio dans mon assiette



MESSIDOR / EFFET DE VERT

Entretien avec Pascal LE GUERN

Goulven OILLIC : Pouvez-vous nous présenter votre boulangerie Bio ?

Pascal LE GUERN : La boulangerie Bio Messidor a été créée en 1996 et, sans la moindre entorse depuis la création, ne fabrique que des produits 100% biologiques déclinés dans une large gamme de pains, brioches, viennoiseries, sablés, macarons, crêpes et galettes.

GO : Quels sont vos techniques de fabrication ?

PLG : Les techniques de fabrication sont fondées sur un processus de panification au levain naturel basé sur une fermentation longue, un pétrissage doux respectueux des farines et une mise en forme des pains entièrement manuelle.

GO : Depuis combien de temps livrez-vous la restauration collective ?

PLG : Depuis 2007, au lycée de Tréguier au départ.

GO : Des adaptations ont-elles été nécessaires pour livrer la restauration collective ?

PLG : Nous avons dû adapter les capacités de tranchage des pains aux besoins et développer un pain moins typé, plus à même de plaire aux jeunes générations, tout en essayant de persuader les interlocuteurs qu'il existe d'autres pains que les pains moulés, souvent jugés plus plaisants à manger.

GO : Avez-vous eu des retours des convives ou des restaurants suite à l'introduction de Pain Bio dans leurs repas ?

JPG : En effet... Le principal enseignement de cette collaboration est qu'il ne faut pas faire une offre 100% pain Bio sous peine de risquer d'exacerber les antagonismes. L'offre de produits Bio doit correspondre au départ à un choix par une mise en parallèle des offres Bio et non Bio.

GO : Comment gérez-vous vos approvisionnements en farine Bio ?

JPG : 100% de mes farines sont Bio et proviennent d'agriculteurs meuniers de Bretagne et des Pays de Loire, avec l'énorme particularité d'être issues à 90% de variétés anciennes de céréales.

GO : L'observatoire régional réalisé par Inter Bio Bretagne fait ressortir qu'il y a près de 180 boulangeries Bio en Bretagne (soit +82% depuis deux ans) : ce fort développement de la filière "Pain" Bio a-t-il un impact sur votre activité ?

Oui, car comme nous vendons la grande majorité de nos produits en vente directe sur les marchés, la concurrence se fait plus dure et nous incite à élargir notre offre pour limiter la chute de nos résultats.

Contacts

▲ MESSIDOR / EFFET DE VERT

Pascal LE GUERN
ZA de Pen ar Guer
22710 PENVENAN
Tél. : 02 96 92 81 77
effetdevert.messidor@orange.fr
www.messidor-pains-bio.fr

MANGER BIO 35

Sophie JEANNIN
17, rue du Bas Village - CS
37725 - 35577 CESSON
SEVIGNE CEDEX
Tél. : 02 99 67 91 89
Fax : 02 99 67 91 89
mangerbio@wanadoo.fr ▶



MANGER BIO 35

Entretien avec Gilles SIMONNEAUX, paysan boulanger à Chavagne (35)

Goulven OILLIC : Qu'est ce que le GIE Manger Bio 35 ?

Gilles SIMONNEAUX : Manger Bio 35 est un groupement de producteurs Bio d'Ille-et-Vilaine intéressés par la restauration collective et qui ont décidé de travailler collectivement dès les années 2000 : une initiative pionnière à l'époque ! Actuellement, nous sommes 28 producteurs et nous regroupons une large gamme de produits : pommes et jus de pommes, légumes de saison, œufs et poulets, porc et boeuf, produits laitiers et lait cru. Et du pain...

GO : Depuis combien de temps livrez-vous la restauration collective ?

GS : En tant que paysans boulangers, nous avons commencé en 2010 en livrant ponctuellement les écoles de Chavagne. En intégrant le GIE Manger Bio 35 en 2011, cette activité s'est largement développée et représente aujourd'hui 40% de l'activité pain. Cela nous a permis de garantir l'activité pour une personne à temps plein et ainsi d'installer Yoann comme associé sur la ferme depuis le 1^{er} juillet 2012.

GO : Parlez-nous de vos techniques de fabrication.

GS : Nous fabriquons un pain au levain intégral (sans ajout de levure chimique) avec des farines issues de blés produits sur l'exploitation. Pour garantir une bonne qualité de farine, nous nous sommes équipés d'un trieur et d'une brosse à blé. Le moulin à meule de pierre vient d'Autriche. Cet équipement nous permet de faire tout type de farine mais nous travaillons principalement la T80 (semi complète). Certaines écoles nous demandent de la T55 (farine blanche) pour les maternelles. Nous faisons aussi de la farine de seigle et de grand épeautre, mais ceci n'est pas demandé en restauration collective.

GO : Quel retour avez-vous des collectivités ? Constatent-elles un meilleur effet de satiété avec le pain Bio ?

GS : Les retours sont bons : un élément très important est l'adhésion des cuisiniers à la démarche. Introduire du pain au levain avec de la farine semi complète pour des enfants qui étaient habitués à consommer du pain blanc ne coule pas de source. Il faut accompagner et expliquer la démarche et se donner un peu de temps.

L'effet satiété est assez net. En général, les écoles qui débutent la démarche commandent la quantité habituelle puis, avec le temps, on finit toujours par livrer environ 30% de moins que ce qui était nécessaire avec le pain blanc conventionnel. Je pense que la farine semi complète est plus nourrissante, mais un autre point important est le niveau d'hydratation du pain. Nous hydratons à 50-52% quand certains arrivent à 70-80% avec des adjuvants, et en forçant sur le sel. Nous sommes assez fiers de livrer un produit sain sans magie chimique et qui ne facture pas l'eau au prix fort !

GO : A votre avis, comment peut-on réduire le gaspillage du pain constaté en restauration collective ?

GS : Cela passe bien évidemment par une sensibilisation des convives par le biais d'animations sur le self ou sur le temps scolaire, de visites de la ferme pour qu'ils sachent où et comment est fait le pain qu'on leur propose. Les enfants sont très réceptifs à ce genre de démarche. Et puis c'est une action de tous les jours : expliquer qu'il ne faut prendre qu'une tartine et se resservir si besoin. Le personnel de service a aussi un rôle à jouer dans la chasse au gaspillage...

Témoignages recueillis par Goulven OILLIC
Inter Bio Bretagne

REPORTAGE

Crèche "Ti Bihan" à Ploeren - Morbihan

A Ploeren, l'amour des légumes démarre avant d'aller à l'école

Témoignage recueilli par Sophie DENIS - GAB 56



▲ Isabelle (à gauche), cuisinière à la crèche "Ti Bihan"

La crèche "Ti Bihan" de Ploeren accueille 30 bout'choux toute l'année. Avec 1,70 € Isabelle CARRER leur prépare le repas du midi et les goûters. Depuis septembre 2012, tous les légumes et les pommes sont Bio et Locaux. Témoignage d'Isabelle...

Sophie DENIS (GAB 56) : Comment est né le projet ?

Isabelle CARRER : Il y a d'abord eu le déclic du local. Frédéric est un jeune maraîcher Bio qui s'est installé sur la commune. Nous nous sommes dits : **pourquoi ne pas travailler avec lui pour le soutenir ?** Cette réflexion avait d'ailleurs démarré dans le cadre de l'Agenda 21 mené par la commune.

Puis, le travail mené autour du GEMRCN et du Grenelle de l'environnement a mis en évidence la nécessité de proposer des produits Bio aux enfants.

Ayant le maraîcher Bio sur place et un second maraîcher Bio qui dépose des paniers sur Ploeren (Philippe), nous sommes naturellement partis sur des **légumes Bio**.

SD : Comment a démarré le projet ?

IC : Les jours de paniers de Philippe ne correspondaient pas à mes contraintes de livraison et la gamme de Frédéric était insuffisante. Ils m'ont alors parlé de **Manger Bio 56**, l'association dont ils font partie et qui permet aux collectivités de trouver des produits Bio locaux.

De là, tout s'est enchaîné et depuis septembre, je reçois mes livraisons de légumes et de pommes tous les lundis. Alors que les légumes viennent généralement de Saint-Avé (12 km), les pommes sont toujours de Plougoumelen (3 km). Nathalie Buttigieg-Riguet (Manger Bio 56) met en lien les tournées existantes des producteurs et nos besoins.

SD : Quel est le plus pour vous ?

IC : D'abord, **les parents qui sont contents**. Ensuite, **la qualité des produits** : en travaillant en direct avec les producteurs, j'ai des produits frais et donc moins de casse. J'ai aussi **une livraison adaptée à mes besoins** : quel grossiste viendrait me livrer 300 g de poireaux, 2 kg de carottes et 1 navet ?

Et pour moi, au niveau professionnel, c'est très intéressant car **je découvre de nouveaux (ou plutôt anciens...) légumes et j'apprends continuellement pour pouvoir les cuisiner**. Mes dernières découvertes : le pâtisson, les courges de conservation et les carottes violettes !

Et pour les enfants, toutes ces couleurs sont très attractives.

Les idées Recettes d'Isabelle...

- En entrée : jus de légumes, crudités, soupe ou crème de légumes
- En plat : un légume (purée ou morceaux) et un féculent (riz, semoule...) accompagnent des protéines animales.
- En dessert : un fruit à croquer ou en jus

Le laitage est réservé au goûter (yaourt, entremet), souvent complété par du pain avec de la confiture ou de la compote *faite maison*.



	Soupe	Purée	Jus	Crème
Butternut / Pâtisson	Avec des carottes et des oignons			
 Betterave		Mixée avec des pommes de terre	Mélangé à un jus de poire	Avec un fromage fondu, servie chaude
Carotte (orange ou violette)	En purée ou soupe, la carotte passe également très bien (auprès des petits) râpée avec du radis noir et des pommes		Avec un jus de fenouil	Une crème de carottes au thym avec un fromage fondu
Panais		100% panais		
Fenouil	En jus avec de la carotte			
Courgette de conservation	Astuce... L'épluchage est facilité une fois que la courgette est cuite			
Courgette fraîche	En braisé...			
Poireaux	Juste avec les blancs	Avec des pommes de terre pour lier	Les enfants aiment également les poireaux en tarte et en fondue (avec des pommes de terre et du beurre). Hmmm...	

il fait bio dans mon assiette

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

Une nouvelle brochure de communication pour les consommateurs bretons

Dans le cadre du programme d'actions pour accompagner le développement des produits Bio au sein des restaurants administratifs et inter-administratif bretons (RA-RIA), Inter Bio Bretagne a réalisé une brochure de communication intitulée "Manger Bio en Bretagne" à destination des convives en restauration collective. Cette brochure est également disponible pour la communication en direction des consommateurs en général (distribution dans les points de vente, foires et salons...).

Elle est consacrée à une **présentation des valeurs et des principes de l'Agriculture Biologique** (définition, réglementation et contrôle, protection de l'environnement et engagement citoyen, emploi, spécificités des produits transformés...). Un **calendrier de saisonnalité des fruits et légumes Bio bretons** est également intégré au verso pour inciter le consommateur à conserver, voire afficher, ce document (*Format ouvert : A3 - Format plié : 15 / 14 cm*).

Sur commande à adresser à Inter Bio Bretagne : 8,50 € HT les 100 exemplaires (tarif réservé aux adhérents) - Tarifs appliqués aux non-adhérents : 11 € HT les 100 exemplaires - Frais d'envoi en sus



Création graphique : Atelier du Bourg - Rennes



En savoir plus... "Manger Bio c'est mieux !"

Sorti fin 2012, l'ouvrage "Manger Bio c'est mieux" est une véritable démonstration de l'intérêt nutritionnel, sanitaire et environnemental de la production, de la transformation et de la consommation de produits issus de l'Agriculture Biologique, basée sur de nouvelles preuves scientifiques. Ses auteurs sont trois spécialistes de la question : Claude Aubert (Ingénieur agronome), Denis Lairon (Chercheur-nutritionniste) et André Lefebvre (Ingénieur Conseil).

Ce livre constitue un état des lieux objectif des connaissances scientifiques internationales actuelles et apporte les réponses aux questions que tout le monde se pose sur la Bio.

Enfin, avec 30 recettes Bio à moins de 1,20 € par personne, il montre que la Bio est accessible à tous.

Pour se procurer ce petit livre essentiel (5€) et approfondir la question : www.mangerbiocestmieux.fr

Structures d'accompagnement des projets "Manger Bio en restauration collective" en Bretagne

Coordination régionale

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

Contact : Goulven Oillic
goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr

Autre structure régionale intervenante

FRAB - Tél. : 02 99 77 32 34

Contact : Ivan Sachet
i.sachet@agrobio-bretagne.asso.fr

Structures départementales

CÔTES D'ARMOR

Maison de la Bio (MAB 22) - Tél. : 02 96 74 75 65

Contact : Agathe Perrin - a.perrin@agrobio-bretagne.org



FINISTERE

Maison de la Bio (MAB 29) - Tél. : 02 98 25 80 33

Contacts : Florence Busson - mab29.busson@agrobio-bretagne.org / Isabelle Guibert (formation) - mab29.guibert@agrobio-bretagne.org / Charlotte Berlivet - mab29.berlivet@agrobio-bretagne.org



Réseau Gab + Frab
Les Agriculteurs Bio de Bretagne

ILLE ET VILAINE

Maison de la Bio (MAB 35) - Tél. : 02 99 77 09 46

Contact : Nadège Lucas - n.lucas@agrobio-bretagne.org

MORBIHAN

GAB 56 - Tél. : 02 97 66 32 62

Contact : Sophie Denis - s.denis@agrobio-bretagne.org

Retrouvez les précédentes éditions de la lettre
"Il fait Bio dans mon assiette"
sur le site Internet

www.interbiobretagne.asso.fr

Espace Professionnel
Rubrique "Restauration Collective"



"Il fait Bio dans mon assiette" est éditée par INTER BIO BRETAGNE
Directeur de publication : Kenneth FLIPO
Rédaction : Goulven OILLIC et Virginie FASSEL (Inter Bio Bretagne), Denis PATUREL (Inter Bio Bretagne), Sophie DENIS (GAB 56)
Conception : Virginie FASSEL - Crédit photo : IBB, Messidor, Manger Bio 35
ISSN : 1959-5565

Reproduction des informations contenues dans ce document autorisée sous réserve de la mention : "Il fait Bio dans mon assiette" - N°22 - Décembre 2012 - Inter Bio Bretagne"



Lauréat sélection
nationale des grappes
d'entreprises 2010

33, av. Winston Churchill - BP 71612 - 35016 RENNES Cedex

Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06

contact@interbiobretagne.asso.fr

www.interbiobretagne.asso.fr



Impression sur papier recyclé