

En partenariat avec



Réseau Gab + Frab  
Les Agriculteurs Bio de Bretagne

Invitation

Aux responsables de restaurants collectifs administratifs, inter-administratifs, hospitaliers

Réunion régionale inter-restaurants

► **Intégration des produits Bio en restauration publique d'Etat et hospitalière**

**Loudéac - Vendredi 9 juin 2017 - 10h à 16h**

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

Logipôle de Loudéac (CHCB) - 4, rue Pierre Simon Laplace - 22600 Loudéac

### Au programme

Accueil à 9h45

10h à 12h30

- Présentation du **Logipôle de Loudéac**, plateforme qui assure les activités logistiques du Centre Hospitalier Centre Bretagne (CHCB), dont le service de restauration.

*La cuisine centrale du Logipôle, où travaillent 32 personnes, permet la production de plus de 4 000 repas/jour pour les différents services de l'hôpital (court séjour et EHPAD), mais aussi pour les écoles maternelles et primaires publiques de Loudéac, la MAPAD de Loudéac et pour le portage de repas à domicile, soit une production annuelle de 1 100 000 repas.*

- Tour de table des participants
- Présentation du programme régional RA-RIA-RH\*
- Echanges inter-restaurants
- Intervention de **Delphine Beaucé, diététicienne**, sur l'intérêt nutritionnel des produits Bio

12h30 : repas (en partie Bio) au Logipôle à la charge des participants (7,50€)

Déplacement à la ferme "Les Pieds dans l'Herbe" - Les Rues Dolo - 22230 Laurenan (21 km)

**14h15** : Présentation et visite de la ferme chez Emmanuelle et Ludovic Billard, **GAEC "Les Pieds dans l'Herbe"** à Laurenan, en production de lait et volailles Bio.

16h : fin de la journée

Plan d'accès et bulletin d'inscription (obligatoire - repas) ►

\* Restaurant Administratifs, Inter-Administratifs, Hospitaliers

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

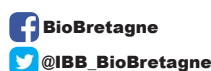


Le programme national "**Ambition Bio 2017**", initié fin 2012 par Stéphane Le Foll, Ministre de l'agriculture, a pour objectif de "donner un élan supplémentaire au développement de l'Agriculture Biologique en France". Parmi les objectifs inscrits dans ce programme figure le développement de la consommation 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.

Votre contact : **IBB** (Goulven Oillic) - 02 99 54 03 30 - [goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr](mailto:goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr)

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 :



INITIATIVE BIO BRETAGNE | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne  
Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation  
[www.ilfaitbiodansmonassiette.fr](http://www.ilfaitbiodansmonassiette.fr) | [www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)





► **Intégration des produits Bio en restauration publique d'Etat et hospitalière**  
Loudéac - vendredi 9 juin 2017 - 10h à 16h

**Plan d'accès - Itinéraire**

**Logipôle de Loudéac (CHCB)**

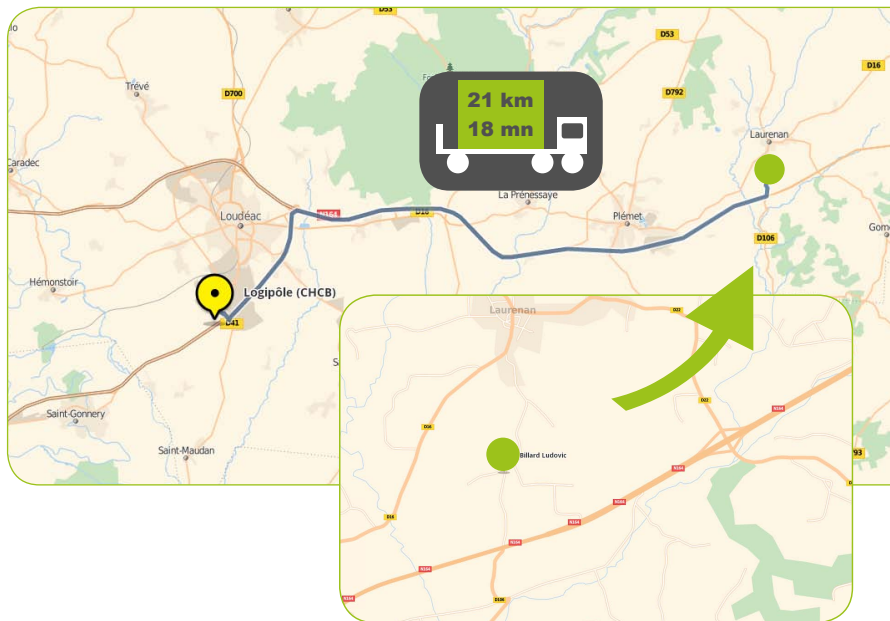
4, rue Pierre Simon Laplace  
22600 Loudéac

Prendre la sortie Hippodrome, suivre la ZI Mon Plaisir. Faire 3/4 de tour du rond-point, prendre la direction Vital Concept et passer la SCANNIA sur votre droite. Descendre la route à droite, et vous serez au Logipôle.



**GAEC "Les Pieds dans l'Herbe"**

Emmanuelle et Ludovic BILLARD  
Les Rues Dolo  
22230 Laurenan



► Un centre de ressources en ligne dédié à l'introduction régulière et progressive de produits Bio en Restauration collective

**Il fait Bio dans mon assiette**

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr) > Restauration Hors Foyer > Restauration collective

- Une newsletter dédiée ►

**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 - réservation des repas)**

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 **réunion régionale inter-restaurants Bio le 9 juin 2017 (Loudéac)**

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 - Le repas reste à la charge des participants