

# Réunion régionale inter-restaurants

Mercredi 15 juin 2016 - Gendarmerie de Pontivy

Programme national Ambition Bio 2017 pour la Bretagne

10h45-12h45

- Restauration publique d'Etat et Hospitalière
- Les produits Bio dans les RA-RIA-RH\* : Mutualisation d'expérience inter-restaurants
- Sensibilisation des convives à l'intérêt des produits Bio
- 14h30 : visite de la ferme de la Donaterie à la Motte(22)



\* Restaurants Administratifs, inter-administratifs et hospitaliers



# Réunion régionale inter-restaurants

Mercredi 15 juin 2016 - Gendarmerie de Pontivy

Les produits Bio dans les RA-RIA-RH\*

## Mutualisation d'expérience inter-restaurants :

- Témoignage sur la rédaction d'un cahier des charges pour la gestion concédée programmant 20% de produits Bio (RIA St-Brieuc/Ploufragan)
- Témoignage du CPAC de Guer sur la rédaction d'un appel d'offre intégrant des produits Bio
- Témoignage d'un restaurant collectif ayant introduit progressivement et régulièrement des produits Bio (RIE de la Poste de Morlaix)



\* Restaurants Administratifs, inter-administratifs et hospitaliers



## Contexte national

Axe 1 : Développer la production Bio

Axe 2 : Structurer les filières Bio

**Axe 3 : Développer la consommation**

Axe 4 : Renforcer la recherche et la diffusion des résultats






Axe 5 : Former les acteurs Agricoles et agroalimentaires

Axe 6 : Adapter la réglementation

[www.bio-bretagne-ibb.fr](http://www.bio-bretagne-ibb.fr)

# LE PROGRAMME AMBITION BIO 2017

## C'EST :

-  Un objectif général de doublement de la part des surfaces en bio d'ici fin 2017 associé à un objectif ambitieux de développement continu et durable de la consommation.
-  Un nouvel élan au développement équilibré et à la structuration de toutes les filières qui vise à mobiliser tant les acteurs de la production, de la transformation et de la commercialisation que les citoyens.
-  Un programme élaboré en concertation étroite avec l'ensemble des acteurs concernés, fruit d'une dynamique initiée par l'État et les Régions.
-  La mise en place d'une nouvelle gouvernance, reflet de l'implication des acteurs concernés aux niveaux régional et national, pour le développement de l'agriculture biologique en France.
-  Un programme global d'actions qui s'inscrit pleinement dans le projet agro-écologique pour la France *Agricultures : produisons autrement.*

## Contexte national - Ambition Bio 2017

Axe 3 : Développer la consommation et Promouvoir les produits issus de l'agriculture biologique

### **3.3 Développement de la consommation Bio en RHD en se donnant les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat.**

*3.3.1 **Faciliter la passation de marchés publics** en mutualisant et diffusant les expériences acquises auprès des acteurs de la restauration collective publique et en œuvrant à la modification des règles européennes relatives aux marchés publics.*

*3.3.2 **Renforcer les acteurs de la restauration collective (écoles, CROUS, maisons de retraite, hôpitaux) en menant des actions de sensibilisation , d'information et d'appuis spécifiques pour le développement de la consommation de produits Bio***



## Contexte national - Ambition Bio 2017

*3.3 Développement de la consommation Bio en RHD en se donnant les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat.*

**Pour développer la consommation dans les hôpitaux, deux types d'actions sont à mener en particulier :**

- Sensibiliser / informer le personnel médical, notamment les diététiciens et les nutritionnistes sur les spécificités des produits Bio
- Expertiser les possibilités d'approvisionner ces structures en fonction de leur organisation (APHP / Hôpitaux locaux...) en termes de volumes et de supports logistiques en vue d'œuvrer à la mise en place d'outils appropriés.

*3.3.5 Favoriser le regroupement de l'offre et le développement d'outils de commercialisation notamment collectifs (plates-formes physiques ou virtuelles...) vers la RHD, en cohérence avec les outils existants.*

## Contexte national - Ambition Bio 2017

**3.3 Développement de la consommation Bio en RHD en se donnant les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat.**

*3.3.3 Mettre l'accent sur la **restauration collective d'Etat** en menant les actions suivantes :*

- Créer une base pour mieux connaître les restaurants administratifs et inter-administratifs.*
- Promouvoir des projets exemplaires dans chaque région/département avec un dispositif de suivi et d'accompagnement individuel pour atteindre 20% de produits Bio et une mutualisation des expériences au niveau national*
- Développer des formations pour les acteurs : gestionnaires de cantines, cuisiniers, convives, élus... en établissant des plans de formation (programme de formation, objectif d'acteurs formés).*



# Capacités des filières Bio bretonne à livrer la restauration collective

## Production Bio :

- 2036 exploitations bio en 2015
- Surface : 75 500 ha Bio + conversion en 2015 (5% de la S.A.U)

## En 2015

- Production laitière Bio : entre 120 et 130 millions de litre de lait
- Production légumière Bio : plus de 35 000 tonnes
- Production d'œufs Bio : plus d'1 million de poules pondeuses
- Production porcine Bio : près de 23 000 porcs charcutiers
- Production vaches allaitantes Bio : 5 600 têtes
- Plus d'une centaine de fournisseurs Bio pour la restauration collective (producteurs, groupements de producteurs, préparateurs, distributeurs grossistes).

Sources : IBB, Agence Bio 2016

