

Réunion régionale inter-restaurants

Intégration des produits Bio en restauration collective d'Etat et hospitalière

Sensibilisation des convives à l'intérêt des produits Bio

Virginie FASSEL
Initiative Bio Bretagne - IBB

Mercredi 15 juin 2016

Préalable... Communiquer sur les produits Bio en restauration collective : ce qu'il faut savoir

Règlement CE n°834/2007 : **encadrement strict de l'utilisation des termes "Bio" et "biologique", et les produits auxquels ils sont attribués.**

Du côté des restaurateurs : **être en mesure de fournir les justificatifs démontrant que leurs menus sont composés, en tout ou partie, avec des produits et/ou des ingrédients issus de l'Agriculture Biologique (certificats au nom du fournisseur - garantie sur facture).**

Article L. 120-1 et L. 121-1 du Code de la Consommation : **toute allégation ou toute référence à l'Agriculture Biologique doit être loyale, lisible et compréhensible** quant à la portée des engagements annoncés.

► **Principe de base : pas de tromperie du consommateur**

Communication et Bio : mode d'emploi

Niveau d'introduction des produits Bio	Conditions particulières	Exemples	Utilisation des termes "Bio" / "biologique" et de la marque AB de communication
<p>Cas 1 : Un ou plusieurs produits dans le menu sont Bio</p>	Pouvoir distinguer facilement les produits Bio et non Bio	<p>Exemple : pain Bio, aubergines Bio, pomme Bio, poulet Bio...</p>	<p>Uniquement en lien direct et à proximité immédiate des produits Bio</p> <p>Ex : ratatouille où seules les aubergines sont Bio Dans le menu : "Ratatouille**"</p> <p>En bas du menu : "**Les aubergines sont Bio" OU "**Les ingrédients suivants sont issus de l'Agriculture Biologique : aubergines"</p> <p>Ou</p> <p>Dans le menu : "Ratatouille (aubergines Bio)"</p>
<p>Cas 2 : Plat Bio</p> <p>Cas 2 bis : Menu Bio</p>	<p>Au moins 95% des ingrédients du plat sont issus de l'Agriculture Biologique (les 5% restants n'étant pas disponibles en Bio)</p> <p>Tous les plats constituant le menu sont Bio, au sens ci-dessus</p>	<p><i>Ex 1 : Assiette de crudités Bio</i> Toutes les crudités de l'assiette (éventuellement la sauce) sont Bio</p> <p><i>Ex 2 : Steak Frites Bio</i> Le steak et les pommes de terre (éventuellement l'huile) sont Bio</p> <p><i>Ex 3 : Crème au chocolat Bio</i> Au moins 95% des ingrédients sont Bio</p> <p><i>L'ensemble des plats qui composent le menu sont Bio, au sens ci-dessus</i></p>	<p>Uniquement en lien direct et à proximité immédiate des plats ou menus Bio</p> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 15px; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p><i>NB : il est impossible d'utiliser le terme Bio et/ou la marque AB à côté de la dénomination d'un plat si l'ensemble du plat n'est pas Bio. Exemple d'une ratatouille où seules les aubergines sont Bio</i></p> </div>
<p>Cas 3 : L'ensemble des plats et menus sont Bio</p>	Au moins 95% des ingrédients de chaque plat sont issus de l'Agriculture Biologique, les 5% restants n'étant pas disponibles en Bio		Sur tous supports en lien avec des produits Bio et dans la présentation générale du restaurant



RAPPEL : toute utilisation du logo AB (logo de communication, d'utilisation facultative) doit faire l'objet d'une demande préalable d'autorisation auprès de l'Agence Bio (règles d'usage et formulaire téléchargeables sur www.agencebio.org - Espace professionnels / étiquetage et logos).

Les outils existants

Agence Bio

**outils
nationaux**

**Téléchargeables
en haute
définition sur
le Kiosque Bio**



Visuels « génériques » et « recettes », développés également sous forme de cartes postales



Guirlandes

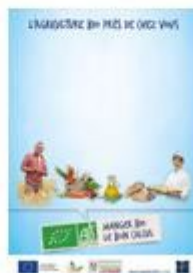


Affiche Printemps BIO
(disponible en version
numérique)

www.agencebio.org/lekiosquebio



Stop-rayons



Affiche personnalisable



Dépliant adultes
et enfants, ...

**Ou disponibles à IBB
(selon stocks)**

Les outils existants

En région

Manger bio en Bretagne

IL FAIT BIO DANS MON ASSIETTE !

www.interbiobretagne.asso.fr

l'agriculture biologique qu'est-ce que c'est ?

« L'Agriculture Biologique est un système de production qui maintient et améliore la santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Elle s'appuie sur des processus écologiques, le biocontrôle et des cycles adaptés aux conditions locales, plutôt que sur l'utilisation d'intrants chimiques de synthèse. Elle respecte l'équilibre naturel des écosystèmes, favorise la biodiversité et assure au bénéficiaire de l'environnement un produit de qualité et un bon rapport qualité-prix. »

une réglementation rigoureuse et un contrôle strict des produits

L'Agriculture Biologique est soumise, pour une certification européenne, à une réglementation européenne stricte (Règlement CE n°1831/2003). À chaque étape de la filière de produits agricoles, les agriculteurs, transformateurs, distributeurs, les consommateurs et l'État sont impliqués. L'Agriculture Biologique est contrôlée par des organismes indépendants et agréés par le gouvernement. Ces organismes ont pour mission de garantir l'authenticité des produits et de contrôler leur qualité. Ils sont soumis à des contrôles stricts et réguliers.

manger bio, la garantie de produits contrôlés !

manger bio : au-delà du contenu de l'assiette, un engagement citoyen...

participer à la préservation de l'environnement

QUALITÉ DE L'EAU ET DE L'AIR
L'agriculture biologique contribue à la préservation de l'eau et de l'air. Elle évite l'utilisation de produits chimiques de synthèse qui peuvent polluer les sols, les eaux et l'air. Elle favorise également la biodiversité et la santé des écosystèmes.

PRÉSERVATION DES PAYSAGES
L'agriculture biologique contribue à la préservation des paysages. Elle évite l'utilisation de produits chimiques de synthèse qui peuvent dégrader les paysages. Elle favorise également la biodiversité et la santé des écosystèmes.

RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL
L'agriculture biologique contribue au respect du bien-être animal. Elle évite l'utilisation de produits chimiques de synthèse qui peuvent nuire à la santé des animaux. Elle favorise également la biodiversité et la santé des écosystèmes.

BIODIVERSITÉ ANIMALE ET VÉGÉTALE, POUR UNE BONNE VARIÉTÉ DE PRODUITS BIO DANS L'ASSIETTE
L'agriculture biologique contribue à la biodiversité animale et végétale. Elle évite l'utilisation de produits chimiques de synthèse qui peuvent nuire à la biodiversité. Elle favorise également la biodiversité et la santé des écosystèmes.

LE BIEN-ÊTRE TERRITORIAL
L'agriculture biologique contribue au bien-être territorial. Elle évite l'utilisation de produits chimiques de synthèse qui peuvent nuire à la santé des territoires. Elle favorise également la biodiversité et la santé des écosystèmes.

bio et santé ?
Les produits transformés bio : des recettes saines et plus respectueuses de la matière première.

en savoir plus...
L'information détaillée, des relations biologiques et d'accompagnement sur www.interbiobretagne.asso.fr

Autocollant repositionnable de signalisation des produits Bio dans un self A l'intérieur de la vitre - 15 x 7,5 cm, Procédé thermostatique



Croquez des Fruits bio !

+ d'antioxydants
Les fruits bio sont plus riches en antioxydants qui protègent des maladies comme le cancer.

+ de goût et de vitamines
La culture en bio impose le choix de variétés rustiques adaptées aux conditions locales, elles offrent plus de goût et jusqu'à 4 fois plus de vitamines.

+ d'emploi
La culture des fruits bio demande plus de main d'œuvre en période de production.

En bio, le meilleur est dans la peau !
Zéro pesticide = 15% du fruit en plus de vitamines C et antioxydants x5

Obtenez des produits bio locaux ?
www.bonplanbio.fr

Des variétés qui aiment la Bretagne !

TOPAZ bio
« fortement acidulée, légèrement sucrée »
FERME et CROQUANTE

DAIMETTE bio
« sucrée avec une petite pointe d'acidité »
TRÈS CROQUANTE

PILOT bio
« acidité puissante, rafraichissant »
CROQUANTE et JUTEUSE

DAICLASS bio
« acidulée et sucrée, très aromatique »
FERME et JUTEUSE

www.bio-bretagne-ibb.fr

Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes bio bretons

SEPTEMBRE OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE JANVIER FÉVRIER MARS AVRIL MAI JUIN JUILLET AOÛT SEPTEMBRE OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE JANVIER FÉVRIER MARS AVRIL MAI JUIN JUILLET AOÛT

LEÇONS À RETENIR :
- Les légumes de conservation (patates, choux, carottes, etc.) sont disponibles toute l'année.
- Les légumes d'été (tomates, courgettes, etc.) sont disponibles de mai à septembre.
- Les légumes d'automne (courges, choux, etc.) sont disponibles de septembre à novembre.
- Les légumes d'hiver (choux, carottes, etc.) sont disponibles de novembre à mars.

printemps	été	Automne	Hiver	toute l'année
Brocoli Courgette Fraise Caulis premiers Pommes de terre premiers	Artichaut Aubergine Bourbonnais Courgette Haricots vert Tétié doux	As Artichaut Aubergine Bourbonnais Courgette Endive	As Laitue Mâche Poisson Poisson Poisson Poisson	Légumes de conservation Pommes de terre Échalote Oignon Cavendish

où acheter bio en Bretagne ?
Le plus près de chez vous, les coordonnées des points de vente de produits bio : www.interbiobretagne.asso.fr

comment reconnaître un produit bio ?
Une identification facile : le logo AB (Agriculture Biologique) et le logo européen (l'étoile verte).

pourquoi consommer des fruits et légumes de saison ?
Les produits de saison sont plus sains, plus goûteux et plus respectueux de l'environnement. Ils sont également plus disponibles et moins chers.

Manger bio en Bretagne

IL FAIT BIO DANS MON ASSIETTE !

La Bio s'expose !

Agriculture et CLIMAT

Les atouts du cahier des charges et des pratiques de l'Agriculture Biologique dans l'atténuation du réchauffement climatique et l'adaptation au changement climatique



Les outils existants

En région

Affichez votre démarche Bio au restaurant !

5 affiches à télécharger et à imprimer pour valoriser votre démarche Bio

Consommer BIO
pour les générations futures

Participation à la préservation de l'environnement | Maintien de la fertilité des sols | Qualité de l'eau et de l'air | Garanti sans OGM | Biodiversité animale et végétale | Préservation des paysages | Respect du bien-être animal | Lien au territoire | Emploi...

Manger Bio : la qualité globale
Environnement | Air | Eau | Goût | Santé

Produits laitiers on les aime... BIO!

Des vaches Bio nourries essentiellement d'herbe | Plus d'acides gras essentiels tels que l'Oméga 3 | Riche en vitamine E | En bêta-carotène... | La matière grasse stocke et concentre les matières toxiques (pesticides...) | Prouve l'importance du choix du lait Bio...

Manger Bio : la qualité globale
Environnement | Air | Eau | Goût | Santé

Les céréales : préférez-les... BIO!

Consommez-les complètes ou semi-complètes | Avec leurs fibres, minéraux et vitamines | Cultivées sans pesticides ni engrais chimiques de synthèse | Sans OGM | Une transformation naturelle et respectueuse du produit (ex : pas de blanchiment de la farine)...

Manger Bio : la qualité globale
Environnement | Air | Eau | Goût | Santé

Tranchez pour de la viande... BIO!

Des animaux élevés dans le respect du bien-être animal | Qui ont de l'espace | Un accès au plein air obligatoire | Nourris avec des aliments Bio majoritairement cultivés sur la ferme ou dans la région | Sans OGM | Sans pesticides | Soignés en priorité par des médecines naturelles | Nés et élevés en Bio...

Manger Bio : la qualité globale
Environnement | Air | Eau | Goût | Santé

Croquez des fruits... BIO!

Cultivés sans pesticides | Pas besoin de les épilucher | Croquez des vitamines, 5 fois plus présentes dans la peau que dans la chair | Naturellement plus riches en antioxydants | Des variétés rustiques et résistantes aux maladies | Sauvegarde de variétés anciennes | Fort besoin en main d'œuvre (emploi)...

Manger Bio : la qualité globale
Environnement | Air | Eau | Goût | Santé

Il fait **bio** dans mon assiette

Charte régionale des engagements réciproques entre les acteurs de la **filière Bio et de la Restauration Collective** pour l'intégration d'ingrédients **Bio** dans les repas en Bretagne



INITIATIVE BIO-BRETAGNE (IBB)
Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne
Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation
2, square René Cassin | Les Galaxies | 35700 RENNES | Tel : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 53 98 06
contact@bio-bretagne-ibb.fr | www.bio-bretagne-ibb.fr



Les outils existants

En région

La Charte

Dont... Communication et valorisation des signataires

- ☆ Démarrage de l'introduction des produits Bio
- ☆☆ De 5 à 10% de produits Bio introduits*
- ☆☆☆ De 10 à 20% de produits Bio introduits*
- ☆☆☆☆ De 20 à 30 % de produits Bio introduits*
- ☆☆☆☆☆ De 30 à 40% de produits Bio introduits*
- ☆☆☆☆☆☆ Plus de 40% de produits Bio introduits*

* En valeur d'achat



La newsletter

Restez informés !

Réunions d'informations, rencontres thématiques (ex : restauration hospitalière / administrative...) 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"...



www.bio-bretagne-ibb.fr

RIA de Beauregard

Bio Locale
dans mon assiette

Manger Bio et local, c'est :

- Préserver** notre environnement
- Améliorer** la qualité de notre alimentation
- Développer** les bassins de vie et d'emploi

Et dans votre assiette ?

Des approvisionnements en produits bio locaux de qualité tout au long de l'année. Aujourd'hui, nous vous proposons :

La Prestation Bio du Jour
Courgettes de Moutonville Le Gall, Fromage aux
Chefs de Langoustes...
Miel de Bretagne...
Fromage de Bretagne...
Fleur de pois...
Graines de tournesol...
Dessert au lait bio

Vous trouverez chaque jour : Yaourt et Fruit

Restaurant Inter-Administratif de Beauregard

Nos producteurs partenaires

LE COCOTTE Anneke SALAZARTELY Légumes	DEUX LOUÏE Lait vache	BREL GARELARD Dégustation et Jean-Paul Légumes	LE PETIT GALLO Légumes
BREL DE L'ETRE S.M. P. P. P.	FERME DU PERRON Légumes	NOUÏAL LE GALL Légumes	RYNIE PIERRE Légumes

Les outils existants

Ils le font déjà...



Les outils existants

Ils le font déjà...



RIA de Beauregard



Les outils existants

Ils le font déjà...



RIA Ploufragan St-Brieuc



Les outils existants

Ils le font déjà...



RIA Ploufragan St-Brieuc



RIA Quimper

Vos problématiques ?

Les outils existants pourraient-ils répondre à vos attentes ?

Que faudrait-il mettre en place pour sensibiliser les convives ?

Quels messages ?

Valeurs et principes de base de l'Agriculture Biologique, origine des produits, histoire et identification des fournisseurs...