

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°17 - Septembre 2011



Sommaire

Actualités

Modification du code des marchés publics :
Les règles de passation des marchés
intègrent les circuits courts

Qualité nutritionnelle des repas servis en
restauration scolaire

Dynamique d'introduction de produits Bio amorcée dans les
restaurants administratifs et inter-administratifs bretons

Reportage

Restaurant municipal de Saint-Yvi - Finistère
"30% de produits Bio sont introduits chaque année
dans mes menus"

Aide à la distribution de lait Bio en milieu scolaire

Focus sur ...

Approvisionnement en produits Bio en Bretagne
Produits laitiers Bio en restauration collective : une offre
bretonne structurée pour répondre aux différents besoins

En savoir plus ...

Sur www.interbiobretagne.asso.fr

Formation "L'empreinte écologique, un outil au service du
changement en restauration collective"

Recette de saison

Les soupes d'automne
Velouté de potimarron "façon Jean-Luc Larour"

Edito

Bio et régional : c'est l'idéal !

Cela fait aujourd'hui une bonne dizaine d'années que nous participons à l'introduction de produits Bio en restauration collective. De plus en plus de collectivités font le lien entre les achats de denrées alimentaires, la préservation de leur environnement proche et également le développement d'une agriculture qui permet un maintien de paysans nombreux sur leur territoire.

Au fil des années et de nos expériences, nos orientations ont évolué. Partis du repas exceptionnel 100% Bio, nous travaillons maintenant avec les cuisiniers et la filière pour introduire des lignes de produits Bio constantes dans l'année en tenant compte des disponibilités locales en produits Bio. C'est de cette manière que la restauration collective participera au développement régulier de la production régionale biologique (conversions, installations...).

Les producteurs Bio et les filières Bio bretonnes s'organisent progressivement pour simplifier les démarches des gestionnaires et cuisiniers et adaptent leurs pratiques (calibrage, conditionnement, logistique...) afin d'établir des relations de confiance durables dans le temps.

Même si la référence au local dans les appels d'offre est juridiquement délicate, une modification récente du code des marchés publics permet aux élus et décideurs de prendre en compte l'aspect "circuits courts" dans leur priorité d'approvisionnement.

De leur côté, les cuisiniers et les personnels de restauration font évoluer leurs pratiques culinaires et développent de nouvelles compétences grâce aux formations, audits et conseils que nous proposons.

La Bio en restauration collective sera au menu du salon "La Terre est notre Métier" à Guichen (7,8 et 9 octobre), notamment samedi 8 octobre à 11h, avec la conférence "Manger Bio en restauration collective, des expériences à partager, des témoignages pour comprendre".

Venez nombreux nous rencontrer !

Jean-Paul Gabillard

Maraîcher Bio à Saint Grégoire (35)

Président de la FRAB et administrateur d'Inter Bio Bretagne

ABONNEMENT GRATUIT

Vous souhaitez recevoir votre
prochaine lettre d'information par mail,
permettant une rediffusion rapide à vos
collègues et contacts,
envoyez un message à :

[virginie.fassel@
interbiobretagne.asso.fr](mailto:virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr)

ACTUALITÉS

Modification du code des marchés publics : Les règles de passation des marchés intègrent les circuits courts

Le Code des Marchés Publics a fait l'objet de modifications publiées le 25 août dernier*. Il offre dorénavant aux acheteurs la possibilité "de retenir, parmi les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture".

La notion de *circuits courts* a ici été privilégiée et non la proximité ou l'approvisionnement local qui sont des notions contraires au droit européen de la concurrence auquel le Code des Marchés Publics doit se conformer.

On entend par circuits courts des formes de vente directe du producteur au consommateur ou comprenant un intermédiaire maximum, selon la définition légale issue de la loi de modernisation de l'agriculture (LMA) de juillet 2010.

Les producteurs en vente directe sont donc évidemment concernés par cette nouvelle disposition, mais aussi ceux qui vendent leurs produits à des grossistes ou à des transformateurs qui sont eux-mêmes fournisseurs directs de la restauration collective. Dans ces deux cas de figure, cette mesure pourrait faciliter l'accès des producteurs locaux à la commande publique, que ce soit de façon directe ou indirecte avec un intermédiaire, mais aussi diminuer le coût lié aux intermédiaires multiples et préserver l'environnement en limitant le déplacement des produits.

Une circulaire ou un guide vont être publiés avant la fin de l'année par le Ministère de l'Agriculture pour expliquer la nouvelle réglementation.

*Source : Code des marchés publics (article 53) - Version modifiée par le décret n°2011-1000 du 25 août 2011 - Article 18.

Qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire

À partir des recommandations nutritionnelles issues du Groupe d'Etudes et Marché Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN*) pour aider les acheteurs publics à élaborer le cahier des charges de leurs contrats de restauration collective, la loi de modernisation agricole a défini des règles nutritionnelles obligatoires pour la restauration scolaire dès la rentrée 2011 pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas des enfants.

Le décret d'application et l'arrêté sont en cours de signature**.

Ils précisent les exigences que doivent respecter les gestionnaires des services de restauration et portent sur la variété et la composition des repas proposés, la taille des portions, le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces...

On regrettera que, dès son préambule, la recommandation précise qu'elle ne traite pas des produits biologiques. Elle reconnaît que "le mode de production biologique, en proscrivant le recours aux produits phytosanitaires de synthèse, élimine les risques associés à ces produits pour la santé humaine, et concourt à une moindre pollution environnementale". Mais elle ne reconnaît pas que les produits biologiques puissent être significativement supérieurs au niveau nutritionnel, au regard des apports nutritionnels conseillés, se basant ici sur un rapport de l'AFSSA datant de 2003***.

Le décret prévoit une entrée en vigueur à compter du 1^{er} septembre 2011 pour les services de restauration servant plus de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année, et à compter du 1^{er} septembre 2012 pour les services de restauration de moins de 80 couverts.

* Le GEMRCN a établi une nouvelle recommandation relative à la nutrition (n°J5-07 du 4 mai 2007), qui se substitue à la recommandation n°J3-99 du 6 mai 1999

** Disponibles après signature sur www.legifrance.gouv.fr

*** AFSSA - Juillet 2003 - Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique

Dynamique d'introduction de produits Bio amorcée dans les restaurants administratifs et inter-administratifs bretons

L'introduction des produits biologiques dans la restauration collective est l'un des axes d'action de la loi Grenelle 1. Parallèlement, la circulaire du 8 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits biologiques dans la restauration collective fixait l'objectif d'atteindre 20% (en valeur) en 2012 de denrées issues de l'Agriculture Biologique.

Mandatée par la DRAAF-SRAL*, Inter Bio Bretagne a réalisé un premier état des lieux quantitatif et qualitatif de l'introduction de denrée Bio fin 2010 en restauration administrative et inter-administrative (RA-RIA). La synthèse est disponible sur le site internet d'Inter Bio Bretagne**.

Sur les 46 RA-RIA identifiés en Bretagne, 31 ont répondu à cette enquête.

Principaux résultats :

- Plus d'un RA-RIA sur deux ayant répondu à notre enquête a introduit des produits Bio en 2010 (18 sur 31).
- La gestion des RA-RIA est en majorité concédée à une société de restauration (21 sur 31).
- 74% des RA-RIA ont connaissance de la circulaire "Etat-Exemplaire" et 39% ont pris ou vont prendre des dispositions pour l'appliquer.
- La fréquence d'introduction des produits Bio augmente régulièrement pour la majorité des RA-RIA engagés dans la dynamique. Cette régularité s'avère structurante pour le développement des filières Bio bretonnes.

A partir de ce diagnostic, Inter Bio Bretagne a proposé avec ses partenaires du réseau GAB-FRAB un plan d'actions pour soutenir et accompagner les RA-RIA dans leurs démarches d'introduction des produits Bio.

* Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de Bretagne - Service Régional de l'Alimentation

** www.interbiobretagne.asso.fr - Dans l'espace professionnel > Rubrique "Restauration collective" > Documents utiles



REPORTAGE

Restaurant municipal de Saint-Yvi - Finistère

"30% de produits Bio sont introduits chaque année dans mes menus"

Témoignage recueilli par Charlotte Berlivet - MAB 29

▲ L'équipe du restaurant scolaire de Saint Yvi : Jean-Luc Larour, chef de cuisine - Roselyne Le Gall et Laurence Boudet, agents techniques - et Monique Dréau, agent d'entretien.

Jean-Luc Larour est cuisinier au restaurant municipal de Saint-Yvi (240 couverts), depuis quinze ans. En 2006, il a fait le choix d'intégrer progressivement des produits Bio locaux dans un souci d'alimentation de qualité et diversifiée.

Charlotte Berlivet : Pourquoi avoir fait le choix d'introduire des produits Bio au restaurant scolaire de Saint-Yvi ?

Jean Luc Larour : Tout a démarré lors de la semaine du goût. J'avais envie de faire goûter aux enfants le gros lait, de leur expliquer les nouvelles saveurs : l'acide, l'aigre... et j'ai choisi du gros lait Bio. Parallèlement, j'en avais assez de travailler des produits industriels et je me suis remis en question. Aussi, j'ai commencé à réfléchir aux alternatives qui s'offraient à moi pour travailler des produits de qualité et c'est naturellement que j'en suis venu au Bio.

C.B : Quelles ont été les étapes de votre projet ?

J.L.L : En 2006, j'ai contacté la MAB 29 qui m'a donné des contacts fournisseurs mais aussi de responsables de cuisine déjà investis dans la démarche. J'ai contacté notamment le cuisinier de Guilers qui m'a guidé, et expliqué comment procéder : travailler des produits Bio locaux et surtout de saison. J'ai donc introduit au départ les céréales et les produits laitiers, puis le pain une fois par semaine, et progressivement les légumes. En 2008, j'ai suivi une formation afin d'acquérir des techniques de cuisson propres aux produits Bio, les céréales notamment, et de maîtriser des connaissances sur ce type de production.

Aujourd'hui, 30 % de produits Bio sont introduits chaque année dans mes menus.

C.B : Quel lien avec les élus, les convives et les parents d'élèves ?

J.L.L : Au départ, la mairie ne s'opposait pas à mon projet tant que les coûts restaient plus ou moins les mêmes. Entre 2005 (pas de Bio) et 2006 (début du Bio), l'augmentation du budget n'a été que de 4%. En comparaison avec l'augmentation du coût de la vie, je

pense être resté raisonnable. En 2009, une stagiaire travaillait sur les démarches développement durable de la commune. Ensemble, nous avons réfléchi à valoriser la dynamique du restaurant scolaire, notamment auprès des parents et des élus. Depuis, je pense que les élus sont plus investis sur ce projet. Quant aux convives et aux parents, je pense qu'ils sont assez satisfaits ; certains me demandent des recettes.

C.B : Quelles ont été les difficultés rencontrées ?

J.L.L : La difficulté majeure aujourd'hui pour intégrer des produits Bio, c'est de pouvoir s'approvisionner en local directement avec des producteurs et de savoir vers quels opérateurs se fournir. Pour ce qui nous concerne, nous accordons une grande importance à l'origine et la saisonnalité des produits, de même qu'à l'éthique et la transparence avec nos fournisseurs.

C.B : Pour vous, quels sont les facteurs de réussite de votre projet ?

J.L.L : Ce qui me plaît dans la démarche c'est le lien avec les opérateurs locaux. On est d'autant plus vigilant quant à la manière de travailler le produit quand on sait par qui, comment et où il est produit. Il y a une valeur humaine associée au repas qui n'est pas négligeable.

L'important aussi pour une démarche durable, c'est la motivation de l'ensemble de l'équipe de cuisine et un travail en confiance avec la mairie.

Par ailleurs, le retour des enfants est très important. Aussi, on s'investit davantage, on a envie de persévérer, de leur faire découvrir encore de nouvelles saveurs, etc.

C.B : Quelles sont vos perspectives sur le développement de la démarche ?

J.L.L : Dorénavant, 100% des produits laitiers seront Bio. Je cherche encore à étoffer la gamme de légumes en Bio (même si je suis à plus de 70% de légumes en Bio). J'aimerais bien aussi travailler l'œuf Bio, à plus ou moins long terme.

Aide à la distribution de lait Bio en milieu scolaire

FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, gère l'application d'une mesure communautaire dite "Lait scolaire" en ce qui concerne l'octroi d'une aide communautaire pour la distribution de lait et de certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires et les crèches. Les bénéficiaires sont les élèves des établissements d'enseignement préélémentaire, élémentaire ou secondaire, les enfants fréquentant les crèches ou d'autres lieux d'accueil de la petite enfance. Les produits laitiers Bio aidés sont détaillées ci-après.

Les aides applicables sont disponibles sur www.office-elevage.fr. Le montant des aides est révisable chaque année.

CATÉGORIES DE PRODUITS BIO AIDÉS - ANNÉE SCOLAIRE 2011/2012

LAIT BIO NATURE traité thermiquement / LAIT BIO NATURE traité thermiquement en 20 cl distribués aux élèves de REP ZEP ZUS / LAIT BIO traité thermiquement, chocolaté, additionné de jus de fruits ou aromatisés, contenant au minimum 90 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et/ou de miel / LAIT BIO traité thermiquement, en 20cl chocolaté, additionné de jus de fruits ou aromatisés, contenant mini 90 % en poids de lait et au max 7 % de sucre ajouté et/ou de miel (REP ZEP ZUS) / Produits à base de LAIT FERMENTES BIO (yaourt...) additionnés ou non de jus de fruits, aromatisés ou non, contenant mini 90 % en poids de lait et max 7 % de sucre ajouté et/ou de miel / Produits à base de LAIT FERMENTE (yaourts...) , additionnés de fruits aromatisés ou non, contenant au minimum 80 % en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et/ou de miel / FROMAGE FRAIS OU FONDUS, aromatisés ou non, contenant mini 90 % de fromage en poids / GRANA PADANO bio / PARMIGIANO REGGIANO bio / FROMAGES aromatisés ou non contenant au minimum 90 % de fromage en poids.

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

FOCUS SUR ... Approvisionnement en produits Bio en Bretagne

Produits laitiers Bio en restauration collective : une offre bretonne structurée pour répondre aux différents besoins

Les produits laitiers et notamment les yaourts font partie des produits Bio les plus facilement introduits en restauration collective, avec le pain, les légumes et les fruits.

77% des restaurants ayant introduit des produits Bio déclarent proposer des produits laitiers (*source : Agence Bio - 2010*).

La disponibilité forte du produit et le différentiel de prix limité avec le conventionnel (faible pour le lait cru à modéré pour l'ultra-frais) peuvent expliquer cette dynamique.

La Bretagne : seconde région laitière Bio en France

La Bretagne est la seconde région productrice de lait Bio en France. Environ 60% du lait Bio produit sur le territoire national est collecté dans les trois régions du Grand Ouest (Bretagne, Basse-Normandie et Pays de la Loire), et 22% en Bretagne.

La Bretagne compte 430 élevages laitiers Bio en 2010 (*source : FRAB*), soit une exploitation Bio sur 4, et autant de fermes qu'en production légumière Bio.

Dans notre région, 5 grandes structures de collecte réalisent le ramassage de plus des ¾ du lait Bio. Parmi elles, 4 possèdent leurs propres outils de transformation (Lactalis, Triballat, Le Gall-Malo, Bio d'Armor). Par ailleurs, la laiterie Coralie transforme du lait biologique acheté à d'autres collecteurs, dont Biolait.

En France, la production laitière Bio nationale devrait atteindre 400 millions de litres en 2012, soit une augmentation de la collecte de 40% à 45% en 2 ans. Avec les nombreuses conversions à l'Agriculture Biologique arrivant à leur terme en 2011, près de 30% de lait Bio supplémentaire est disponible sur le marché.



A retenir !

Une vache laitière Bio produit en moyenne 5 000 l / an. Avec 1 litre de lait, il est possible de produire 8 yaourts. Une exploitation laitière Bio qui compte environ 40 vaches peut potentiellement produire 1,6 millions de yaourts Bio par an. De quoi rassurer tous les consommateurs de produits laitiers Bio ! Ainsi, toutes les demandes régionales devraient aisément être satisfaites.

Le lait cru : une autre solution pour introduire un produit laitier Bio

De nombreuses laiteries proposent en Bretagne des produits transformés tels que le yaourt. Certains éleveurs laitiers ont également développé une activité de transformation de produits laitiers Bio. La mise en œuvre en restauration scolaire de ce type de produit est très simple et ne génère aucune charge supplémentaire de travail.

Une autre alternative consiste à introduire du lait cru Bio, notamment dans l'optique de fabriquer ses propres desserts. Le lait cru Bio ne bénéficiait pourtant pas d'un bon accueil chez les cuisiniers de collectivités et ce principalement par manque de connaissance du produit et des normes d'hygiène associées. Un programme de sensibilisation et d'information a donc été lancé par Agrobio 35 sur 2010-2011 visant à faciliter l'introduction de ce produit en collectivité.

Une formation à destination des cuisiniers intitulée "Valoriser le lait issu de l'Agriculture Biologique en restauration collective" est mise en place depuis 2010, en partenariat avec le campus de la Lande du Breil à Rennes. Au programme : découverte de la production laitière biologique, différenciation et spécificités de la production en Agriculture Biologique, particularités organoleptiques, nutritionnelles et technologiques de ces produits, comment valoriser le lait cru, la crème ou le beurre, avec mise en pratique...

Répartition géographique des opérateurs fabricant et/ou distribuant des produits laitiers Bio à destination de la restauration collective - Adhérents à Inter Bio Bretagne (situation 2011 - Source : Inter Bio Bretagne)



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

Adhérents à Inter Bio Bretagne acteurs de la filière "Lait et produits laitiers"

BIOLAIT SAS - Saffré (44) - Collecte et commercialisation de lait biologique (vache, chèvre, brebis) / **ETIKÉBIO - KERGUILLET** - Plouay (56) - Fabrication de produits laitiers biologiques (vache et chèvre) / **JAMPI GLACIER - JP LALLEMAND S.A.R.L.** - Bohars (29) - Fabrication de crèmes glacées et sorbets / **LAITERIE D'ARMOR S.A.R.L.** - Riec sur Belon (29) - Fabrication de produits laitiers biologiques (crème fraîche, yaourts, fromage blanc et desserts lactés) / **LAITERIE LE GALL** - Quimper (29) - Beurre, crème, lait liquide, yaourts, desserts lactés, fromages frais, poudre de lait / **QUAND VALENTINE CUISINE (LARZUL)** - Pont l'Abbé (29) - Fabricant de produits appertisés : apéritifs, entrées, plats cuisinés, desserts lactés, gâteaux / **TRIBALLAT - NOYAL** - Noyal sur Vilaine (35) - Fabrication de produits laitiers (vache, brebis, chèvre) et spécialités végétales à base de soja

EN SAVOIR PLUS ...

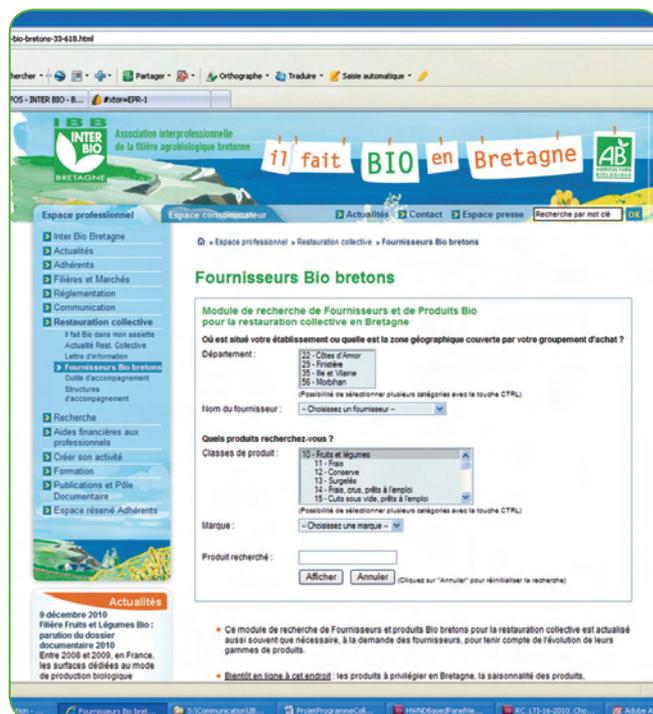
Sur www.interbiobretagne.asso.fr

Dans l'espace professionnel >
Rubrique "Restauration collective"...

> **Fournisseurs Bio bretons** : L'identification des fournisseurs Bio constituant pour les collectivités une problématique récurrente, Inter Bio Bretagne propose sur son site Internet un **Module dynamique de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne**. Les entrées pour les recherches sont multiples, pour s'adapter aux besoins de chacun (situation géographique de l'établissement, nom du fournisseur, classe de produit...). Cet outil est actualisé aussi souvent que nécessaire, à la demande des fournisseurs, pour tenir compte de l'évolution de leurs gammes de produits.

> **Témoignages** : Inter Bio Bretagne vous propose de valoriser votre expérience et de la faire partager à d'autres, via la mise en ligne sur notre site Internet et la diffusion lors des événements organisés par Inter Bio Bretagne sur cette thématique (voir aussi la rubrique "Recettes").

> **Documents utiles** : Retrouvez notamment un Cahier des clauses techniques Particulières - Modèle type proposé par Inter Bio Bretagne pour l'intégration progressive et régulière d'ingrédients Bio en restauration collective en gestion concédée.



Formation "L'empreinte écologique, un outil au service du changement en restauration collective"

29 et 30 novembre 2011

Proposée par Agro Campus Ouest - Rennes

Agro Campus Ouest propose une formation intitulée "L'empreinte écologique, un outil au service du changement en restauration collective" les 29 et 30 novembre à Rennes.

Cette formation est destinée à un public diversifié : animateurs, agents de développement, enseignants, responsables de restauration collective, consommateurs, agriculteurs... qui accompagnent des professionnels de la restauration collective, des usagers (adultes ou jeunes), des producteurs fermiers et Bio, vers des systèmes alimentaires durables.

Objectifs :

- Se familiariser avec l'indicateur "Empreinte Ecologique" pour l'utiliser en formation et/ou comme outil d'accompagnement du changement vers des systèmes alimentaires durables.
- Outiller les participants, animateurs, enseignants, en vue d'améliorer leur capacité à accompagner des projets de changements en restauration collective.

Informations pratiques :

La formation débutera le mardi 29 novembre à 9h30 et se terminera le mercredi 30 novembre à 17h00.

Lieu : Agrocampus Ouest - Centre de Rennes - 65, rue de St-Brieuc - 35000 Rennes

Conditions : 360 € / stagiaire, gratuit pour le personnel de l'enseignement agricole (SAFO n°560103).

Intervenantes : Marie EGRETEAU et Céline WARNERY (formatrices Agro Campus Ouest - Site de Beg Meil)

Contact et inscription : Marie EGRETEAU - marie.egreteau@educagri.fr

Tél. : 02 98 94 40 70

"La Terre est notre Métier"

Actes des conférences

Retrouvez sur
www.agrobio-bretagne.org
les actes des conférences qui se sont déroulées sur le salon "La Terre est notre Métier" les 7 et 8 octobre à Guichen :

- ▶ Valoriser la viande Bio en restauration collective
- ▶ Manger Bio en restauration collective : des expériences à partager, des témoignages pour comprendre

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

RECETTE DE SAISON

Les soupes d'automne - Velouté de potimarron "façon Jean-Luc Larour**"

INGRÉDIENTS

Pour 240 couverts (maternelle-primaire)

- Potimarron 24 kg
- Eau 12 l
- Lait 9 l
- Céleri branche 1 unité
- Gros sel gris 1 cuillère à soupe



COMMENT FAIRE ?

Laver le potimarron, et le couper en 2 pour l'évider.

A la différence des autres courges, il n'est pas nécessaire d'éplucher le potimarron car la peau s'attendrit à la cuisson (on peut éventuellement retirer les cicatrices en surface).

Couper en morceaux potimarron et céleri.

Mettre à cuire dans l'eau et le lait froid, porter à ébullition et laisser cuire environ 30 minutes.

Vérifier la cuisson à la pointe d'un couteau.

Mixer le tout, c'est prêt !

Variante :

On peut remplacer le potimarron par de la courge bleue de Hongrie ou Musquée de Provence à condition de passer le velouté au chinois pour retirer les morceaux de peau.

On peut ajouter cumin ou muscade, et agrémenter de croutons et/ou de fromage râpé.



*Chef de cuisine au restaurant scolaire de Saint-Yvi (29)

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

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), Jean-

Paul GABILLARD et Ivan SACHET (FRAB), Charlotte BERLIVET et Florence

BUSSON (MAB 29) - Conception : Virginie FASSEL

ISSN : 1959-5565

Reproduction des informations contenues dans ce document autorisée sous réserve de la mention : "Il fait Bio dans mon assiette" - N°17 - Septembre 2011 - 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