



Colloque régional sur l'introduction de produits Bio en restauration collective



Il fait Bio dans mon assiette : Solutions et Expériences à partager

Mercredi 16 février 2011 - de 9h30 à 17h
Faculté des Métiers de Ker-Lann à Bruz

Partenaires techniques et médias du colloque



*Lauréat
sélection
nationale des
grappes
d'entreprises
2010*

**Faculté des Métiers
Ker Lann**

cuisine Collective
LE MENSUEL DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



Contexte - Grenelle de l'environnement

Rappel des objectifs

Production :

- 2013 : 6% de la SAU française en Bio
- 2020 : 20% de la SAU française en Bio

*1000 conversions en 2007, 1 800 en 2008, 3150 en 2009, 4100 en 2010 (Agence Bio) /
SAU Bio fin 2010 : 3,14%*

Restauration Collective :

Grenelle de l'environnement + Circulaires relatives à l'exemplarité de l'Etat* :

- 2010 : 15% de denrées Bio
- 2012 : 20% de denrées Bio

*2009 : 1,3% des achats alimentaires en restauration collective à caractère social
sont Bio (0,8% en 2008). Source : Agence Bio - 2010*

**Circulaires des 2 mai et 3 décembre 2008*

**Pensez-y ! Les acteurs de la restauration, en intégrant une démarche
d'introduction de produits Bio, deviennent des acteurs de la filière Bio. Vos choix
déterminent une partie du développement de la filière Bio !
(produits sélectionnés, saisonnalité, origine...)**



Contexte – Éléments chiffrés

Baromètre CSA / Agence Bio 2010

- 45% des enfants ont déjà eu un repas avec des produits Bio dans leur restaurant scolaire (contre 33% en 2009 et 24% en 2008)
- 77% des parents dont les enfants n'ont pas encore pu manger Bio dans un restaurant scolaire souhaiteraient que ce soit le cas.
- 40% des actifs déclarent souhaiter manger Bio en restauration d'entreprise, voire même trouver une offre Bio dans les distributeurs automatiques sur leur lieu de travail (31%)

Observatoire national des produits Bio en restauration collective / Agence Bio 2010

- En 2010, 40% des établissements proposaient des produits Bio, ne serait-ce qu'occasionnellement (36% en 2009)
- Soit 29 000 établissements concernés

Manger Bio en restauration collective : points clefs d'une démarche réussie

1. Connaître les spécificités du mode de production / transformation / distribution biologique
2. Connaître les enjeux d'une alimentation Bio
3. Repérer les acteurs de la filière Bio
4. Cohérence des approvisionnements : du choix des produits au choix des fournisseurs.
5. Le coût des produits Bio : comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget
6. Construire un projet à plusieurs

1. Connaître les spécificités du mode de production / transformation / distribution biologique

Un produit Bio, c'est quoi ?

Des implications sur la démarche d'intégration en restauration collective

Une réglementation stricte et très précise

Règlements CE 834/2007 et 889/2008

La marque AB : l'assurance Bio

Le logo français AB (pour "Agriculture Biologique"), signe officiel de qualité (avec l'Appellation d'Origine Contrôlée, du Label Rouge et de la Certification de Conformité Produit / CCP)

Le logo européen



1. Connaître les spécificités du mode de production / transformation / distribution biologique

Contrôle et certification

Contrôle annuel effectué par un organisme indépendant et agréé par l'État

Contrôle payant à la charge des professionnels Bio

Certification de tous les maillons de la filière (production, transformation et distribution)

En projet : un plan de contrôle pour la restauration... Commerciale dans un 1^{er} temps

Interdiction des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)

Un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement

Maintien de la biodiversité, développement de paysages de bonne qualité, amélioration de la richesse du sol et de sa stabilité, de la qualité de l'eau et de l'air...

1. Connaître les spécificités du mode de production / transformation / distribution biologique

Les fondamentaux de la Bio

Témoignage de Bernard BUET

Producteur de porc Bio à Quévert - 22

1. Connaître les spécificités du mode de production / transformation / distribution biologique

L'agriculteur Bio... (exemples de pratiques)

... Exclut de son mode de production tout produit chimique de synthèse

Pesticides, herbicides, engrais chimiques interdits...

... Maintient la fertilité des sols par des méthodes écologiques

Rotation ou succession des cultures, culture d'engrais verts, fertilisants naturels, désherbage mécanique... Aucun engrais chimique de synthèse !

... Pratique l'élevage dans le respect du bien-être animal

Élevage de type extensif, alimentation Bio, médecines douces en cas de besoin, interdiction des mutilations et du gavage...

... Respecte les saisons et les caractéristiques des terroirs

... Récolte des végétaux à maturité

Qualités gustatives et nutritionnelles

1. Connaître les spécificités du mode de production / transformation / distribution biologique

Le transformateur Bio... (exemples de pratiques)

... Utilise dans ses recettes au moins 95% d'ingrédients d'origine agricole Bio (hors eau et sel)

... S'il n'est pas spécialisé Bio, doit offrir toutes les garanties pour éviter tout mélange entre produits Bio / non Bio

Zones de stockage différenciées, séparation physique ou dans le temps de la fabrication, comptabilité distincte

... Prohibe certains procédés tels que les traitements ionisants et les solvants de synthèse

... Privilégie des procédés adaptés au mode de production Bio pour préserver la qualité, notamment nutritionnelle

Farine sur meule, huile de pression à froid...

... Utilise des produits de nettoyage autorisés par la réglementation européenne (règlement CE 889/2008)...

2. Connaître les enjeux d'une alimentation Bio

Un enjeu pour l'environnement

*Qualité de l'eau
Résidus de pesticides
Recyclage des matières organiques
Préservation de la biodiversité et des ressources naturelles...*

Un enjeu pour la santé

*Absence de résidus de pesticides
Qualité de l'air et de l'eau
Teneur en Matière Sèche plus élevée
Moins de nitrates...*

De nombreuses études tendent à faire un lien entre l'exposition aux pesticides et l'apparition de maladies cancéreuses ou de troubles de la fertilité.

2. Connaître les enjeux d'une alimentation Bio

Un enjeu pour le territoire

Maintien d'une activité rurale

Maintien d'une économie locale

Entretien des espaces naturels

Autonomie des fermes

Relations directes avec les consommateurs ...

La production Bio génère environ 30 % d'emplois en plus*

Un enjeu pour la solidarité internationale

Bio et commerce équitable, des démarches associées

** Rapport FNAB DATAR 1998*

3. Repérer les acteurs de la filière Bio

- Une structure de coordination régionale



INTER BIO BRETAGNE (IBB)

- Des structures départementales

(en lien avec la FRAB pour la structuration de l'offre des producteurs)



GAB 22

MAB 29

AGROBIO 35

GAB 56



- Des fournisseurs Bio bretons

Sur www.interbiobretagne.asso.fr

un module de recherche de fournisseurs et de produits Bio pour la restauration collective en Bretagne

3. Repérer les acteurs de la filière Bio



Inter Bio Bretagne (IBB)

- ▶ Association interprofessionnelle de développement de l'Agriculture Biologique en Bretagne
- ▶ Rassemble tous les maillons de la filière Bio bretonne : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs...
- ▶ Parmi ses actions, la coordination régionale du dossier "Manger Bio en restauration collective"

3. Repérer les acteurs de la filière Bio



Le rôle d'Inter Bio Bretagne sur le dossier Restauration Collective

Inter Bio Bretagne : Coordination régionale du projet "Manger Bio en Restauration Collective" depuis 2003

1. Créer du lien et structurer l'offre des fournisseurs
2. Communiquer - sensibiliser les collectivités
3. Former les acteurs de la restauration collective
4. Créer des outils pédagogiques d'accompagnement des repas
5. Participer aux travaux nationaux et assurer le suivi des plans d'actions déclinés régionalement
6. Coordonner et favoriser l'échange entre les acteurs / mutualisation régionale

3. Repérer les acteurs de la filière Bio

Les fournisseurs

1. Une réelle structuration / professionnalisation de la filière Bio pour la Restauration Collective

2. Une gamme de produits Bio très diversifiée

Tous les produits d'origine agricole existent en qualité Bio !
Anecdote ... sauf le foie gras / notion de bien-être animal inhérente à la Bio

3. Des produits adaptés aux contraintes de la Restauration Collective (conditionnements, conserves, légumes 4^{ème} gamme...)

4. Des fournisseurs divers, spécialisés ou non, et complémentaires :

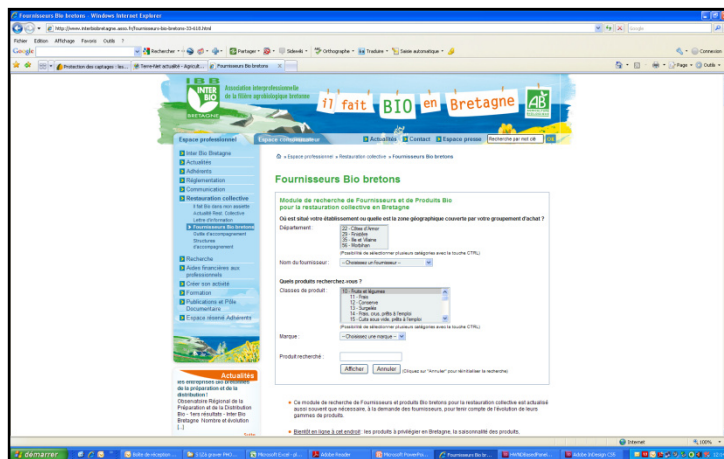
Des entreprises de transformation spécialisées sur une filière / un produit

Des groupements économiques de producteurs

Des grossistes

Sur www.interbiobretagne.asso.fr

un module de recherche de fournisseurs et de produits Bio pour la restauration collective en Bretagne



il fait bio dans mon assiette
www.interbiobretagne.asso.fr

3. Repérer les acteurs de la filière Bio

Les fournisseurs Bio s'adaptent aux contraintes de la restauration collective... Illustration

Pour faire face aux contraintes de la restauration collective, l'entreprise Bretagne Bio Équité propose des légumes 4^{ème} gamme Bio de Bretagne, frais entiers ou découpés, prêts à être cuisinés pour une utilisation pratique et rapide dans les collectivités ne disposant pas des capacités humaines et matérielles nécessaires.

Témoignage de Ramdane MAÏNI

SCIC Bretagne Bio Equité
Activité de légumerie 100% Bio - 56



Bretagne Bio Equité
Fruits & légumes transformés

4. Cohérence des approvisionnements : du choix des PRODUITS...

Sélectionner prioritairement les ingrédients Bio en fonction de :

- La saison : les fruits et légumes de saison sont souvent meilleurs et moins chers !
- L'origine géographique et la facilité d'approvisionnement auprès des fournisseurs
- Ses capacités : budget disponible, équipement de la cuisine
- Les attentes des convives

► Une sélection d'ingrédients à privilégier

Des produits Bio bretons sélectionnés par les fournisseurs sur la base de deux critères croisés, pour une accessibilité optimale pour la restauration collective :

- **Des ingrédients disponibles en région Bretagne en quantité suffisante (prendre en compte la saisonnalité des produits Bio)**
- **Des ingrédients avec un coût raisonnable pour le marché de la restauration collective**

Pomme de terre, carotte, chou (chou fleur, chou rouge, chou vert frisé), betterave, oignon, poireau
Pomme

Produits laitiers

Pain

Œufs (coquille et "coule d'œuf")

Produits carnés (bœuf bourguignon, saucisses)

4. Cohérence des approvisionnements : ... au choix des FOURNISSEURS !

- ▶ Concernant la **cohérence géographique** cela pourra se traduire par l'ordre de priorité suivant :

Local / Régional
puis National
Puis International

(Produits non disponibles pour des raisons climatiques notamment)

N'hésitez pas à exiger de vos fournisseurs un approvisionnement au moins national, lorsque les produits sont disponibles (sensibilisation des fournisseurs non spécialisés Bio)

- ▶ Identifier les produits Bio dès la réalisation des menus en vue d'anticiper sur les délais de commande

4. Cohérence des approvisionnements :

Un approvisionnement structurant pour la filière Bio : **progressivité et régularité** des volumes...

► La fréquence d'intégration des ingrédients Bio (2010)

Les formules retenues* :

- 49% des établissements proposent, au moins une fois par mois, des menus / plats comportant des produits Bio** (36% en 2009)
- 27% proposent, au moins une fois par mois, des plats Bio
- 21% proposent , au moins une fois par mois, des menus Bio

***13% proposent au moins un produit Bio tous les jours (5% en 2009)*

Quelle corrélation avec les recommandations des acteurs de la filière Bio ?

*Observatoire national des produits biologiques en restauration collective
(Agence Bio – Gressard / CSA 2010)*

4. Cohérence des approvisionnements :

Un approvisionnement structurant pour la filière Bio : **progressivité et régularité** des volumes...

Recommandations des acteurs de la filière Bio :

Une **introduction régulière** plutôt que de se focaliser sur des menus 100% Bio, qui nécessitent beaucoup de temps et d'énergie pour trouver tous les produits, sans être structurants pour la filière (repas événementiels).

L'organisation d'un menu 100% Bio peut toutefois permettre de mettre un coup de projecteur sur le lancement d'une démarche qui se voudra progressive et régulière.

⇒ **PLANIFICATION** : *mettre en place un calendrier d'introduction des produits Bio qui pourra être mis en relation avec les plannings de production des producteurs, en lien avec les transformateurs, distributeurs.*

5. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

Pourquoi les produits Bio sont-ils souvent plus chers ?

- L'Agriculture Bio nécessite plus de main d'œuvre
Moins intensive et plus exigeante en temps, l'Agriculture Biologique est créatrice d'emplois. Elle contribue au maintien du tissu rural sur tout le territoire
- Elle n'utilise pas de produits chimiques, ses rendements peuvent être moins élevés sur certaines productions
- Elle fait l'objet de contrôles payants effectués par un organisme certificateur, dont le coût est supporté par les professionnels Bio
Respecter la traçabilité des produits Bio engendre des frais supplémentaires : coûts de contrôle, circuits spécifiques Bio
- Les volumes produits et transformés ne permettent pas toujours de réaliser des économies d'échelle (logistique notamment)

5. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

Comparer ce qui est comparable...

L'éventuel surcoût généré par l'introduction d'ingrédients Bio dépend de la politique d'approvisionnement de la collectivité avant la démarche Bio.

Entre une collectivité qui aura déjà une démarche Qualité et celle qui s'approvisionne en premiers prix, le différentiel ne sera évidemment pas le même.

Quid de la valeur donnée à la qualité des produits Bio ?

Ne pas parler de surcoût mais de coût différent puisqu'on ne parle pas de la même chose...

Idée de coût global : l'Agriculture Biologique est peu subventionnée (à surface égale, c'est environ 35% de subventions en moins), et n'engendre pas de coût de dépollution.

Avec la Bio, lorsqu'on raisonne ses dépenses de façon globale, et pas uniquement sur le montant inscrit sur la facture du fournisseur, le contribuable dépense moins

5. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

L'impact du coût des matières premières...

- Le coût des matières premières = 20 à 30% du coût global d'un repas.

L'augmentation ne porte donc pas sur l'ensemble du coût du repas

5. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

Éléments de réponse (1/2)

Mettre en place un approvisionnement **régulier** avec des fournisseurs spécialisés et/ou sensibilisés

Privilégier les **produits frais de saison et d'origine locale / régionale, quand c'est possible** (conditions : légumerie, personnel, stockage)

Privilégier les **produits Bio disponibles en Bretagne, en quantité suffisante et avec un coût raisonnable** pour le marché de la restauration collective

5. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

Éléments de réponse (2/2)

Revoir l'équilibre des menus : valorisation des **protéines végétales** (reconsidérer le grammage de viande, et compléter avec des céréales et des légumineuses), voire introduction progressive de menus alternatifs (sans viande)

Ajuster au mieux les quantités servies pour **limiter le gaspillage**

Tenir compte des **conditionnements**

ex : conditionnement en seaux pour les produits laitiers

Prendre en compte des spécificités des produits Bio en **matière sèche**

ex : rendement à la cuisson de la viande Bio, pain et effet de satiété

A terme ... Aller vers une plus grande **régularité dans les approvisionnements** (économies d'échelle)

5. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

Que disent les collectivités sur le surcoût lié à l'introduction de produits Bio* ?

9 établissements sur 10 ont déclaré un surcoût

Celui-ci est de 21% en moyenne (tous modes d'introduction confondus), et de 30% par menu 100% Bio

61% ont cherché à le réduire, notamment par :

- La limitation du gaspillage (83% des gestionnaires interrogés)
- La mise en concurrence des fournisseurs (83%)
- L'éducation alimentaire (74%)
- Le groupements des achats (71%)
- Le remplacement de certains produits par d'autres moins coûteux (68%)
- La contractualisation de l'approvisionnement avec les fournisseurs (65%)

** Observatoire des produits biologiques en restauration collective
(Agence Bio – Gressard / CSA 2010)*

5. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

Témoignage de Christophe BOUILLAUX

Directeur de la restauration municipale de la Ville de Lorient – 56
Vice-Président AGORES



5. Le coût des produits Bio : Témoignage de Christophe BOUILLAUX - Lorient

Présentation de la restauration municipale lorientaise

- 790 000 repas en 2010
- 4 200 repas jour
- Nos convives
- Achats alimentaires 1400 K€
- 1998 début démarches qualité
- Nos outils de production
- Une équipe de professionnels



5. Le coût des produits Bio :

Témoignage de Christophe BOUILLAUD - Lorient

Présentation de la démarche Qualité



5. Le coût des produits Bio : Témoignage de Christophe BOUILLAUD - Lorient

Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)



5. Le coût des produits Bio : Témoignage de Christophe BOUILLAUD - Lorient

Déclinaison de la démarche Qualité Bio en restauration scolaire

Déjeuner Bio, de l'entrée au dessert

27 sur 140 par an

Ou 3 par mois

Produits Bio à l'année

Blé émondé

Lentilles (garniture)

Boulgour

Pâtes semi-complètes

Riz thaï semi-complet

Semoule semi-complète

Carottes et betteraves râpées

Pommes de terre (garniture)



5. Le coût des produits Bio :

Témoignage de Christophe BOUILLAUD - Lorient

Le point après 12 ans...

	Restauration Scolaire			
	2007	2008	2009	2010
Produits Bio	24,45%	21,03%	26,29%	24,14%
Conversion vers AB			1,02%	2,51%
Produits Label Rouge	6,71%	3,43%	3,24%	3,90%
Produits filière LIN	1,99%	5,73%	8,35%	7,85%
Poisson frais	6,58%	4,90%	4,76%	6,15%
	39,73%	35,09%	43,66%	44,55%

5. Le coût des produits Bio :

Témoignage de Christophe BOUILLAUX - Lorient

Le point après 12 ans... (suite)

	Tous convives confondus							
	2007	€	2008	€	2009	€	2010	€
Produits Bio	14,15%	185 000	11,43%	156 495	15,38%	205 475	13,41%	188 990
Conversion vers AB					0,52%	6 850	1,27%	17 855
Produits Label Rouge	6,25%	79 800	4,74%	64 860	2,72%	36 345	3,49%	49 165
Produits filière LIN	2,25%	28 700	3,75%	51 280	4,88%	65 225	4,51%	63 620
Poisson frais	6,15%	78 400	4,78%	65 460	4,61%	61 590	5,92%	83 426
	28,80%	371 900	24,70%	338 095	28,11%	375 485	28,59%	403 056



il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

5. Le coût des produits Bio : Témoignage de Christophe BOUILLAUD - Lorient

Produits issus de l'Agriculture Biologique		CA TTC	Producteur	Transformateur	Distributeur	Produits
ALREDIS	AURAY (56)	8960			X	camembert coulommiers
ARDO	PONTIVY (56)	13 355		X	X	légumes surgelés
BLIN	RENNES (35)				X	épicerie
BIOCOOP	MELESSE-RENNES (35)	27 210			X	épicerie, fruits
CAVAC	LA ROCHE SUR YON	1 890	X	X	X	mogettes, lentilles
BOULANGERIE LEROUX	CONCARNEAU (29)	12 080		X	X	pain
ROC'HELOU	PLOUIGNEAU (29)			X	X	4/4 breton
POMONA TERRE AZUR	LORIENT	3 115			X	fruits
VERGER DU BELON	RIEC/BELON (29)	1 180	X	X	X	pommes
PEREZ TABARLY	YZOSSE (40)			X	X	clémentines
GUYOMAR GAEC BIO	PLOEMEUR (56)	1 250	X		X	lait cru
ROBERT VIVIANE GAEC	FLAUGNIAC (46)	7 084	X	X	X	melon et raisin chasselas
GOUT DE L EQUITE	MAEL CARHAIX (22)	1 470		X	X	légumes 4ème gamme
LAITERIE de KERGUILLET	PLOUAY (56)	8 730		X	X	fromage blanc et yaourt
CAT Armor Argoat	CAUDAN (56)	1 030	X	X	X	tomate, légumes
VERGER de KERMABO	GUIDEL (56)	95	X	X	X	cidre, jus de pommes
LECONTE	CAUDAN (56)	3 550	X		X	kiwi
FIGEDIS	KERVIGNAC (56)	29 680		X	X	porc frais + charcuterie
SDAL	QUEVEN (56)	30 606			X	steack haché surgelé
KERVADEC	AURAY	6480		X	X	viande bœuf fraîche
TEAM OUEST	NOYAL/VILAINE (35)	6 720			X	viande bœuf fraîche
TERRE ET PLUME	LE FAOU (29)	24 505			X	poulet
		188990				
Produits en conversion vers l'Agriculture Biologique						
FERME DU BLAVET	INZINZAC LOCHRIST(56)	12 580	X	X	X	yaourt pot individuel
VERGER INGUINIEL	INGUINIEL(56)	5 275	X	X	X	pommes
		17855				

Les
achats
Bio en
2010



il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

5. Le coût des produits Bio :

Témoignage de Christophe BOUILLAUD - Lorient

Comparaison tarifaire par filière

	A B	Label Rouge	Filière LIN	Conventionnel
Poulet PAC	6.3	3.25	3.08	2.2
Pintade PAC	8.2	5.1		4.1
Rôti de porc	9.1	6.1	5.8	3.8
Sauté de porc	8.6	5.32	4.95	4
Chipolata	8.9	5.58	4.5	3.99
Saucisse de campagne	8.45	5.28	4	4.43
Sauté de bœuf race à viande	9.21	6.02		0.01
Steack Haché 15% MG	7.81			4.25
Camembert	2.69			0.96
Coulommier	3.96			1.44
Fromage blanc KG	2.95			1.28
Pain 400 g	1.54			0.67
Carottes rapées	2.2			1.2
Lentilles vertes	2.1			1.44
Boulgour	1.6			2.84
Blé émondé	1.58			3.85
Coquillettes	1.49		9	0.92
Riz thaï	2.6			1.53

6. Construire un projet à plusieurs

Faire de votre démarche un projet global dans votre collectivité

**Construire un projet à plusieurs
et**

Favoriser l'adhésion de tous les acteurs au projet Manger Bio

- Faire un **état des lieux** : diagnostic de situation et de moyens
- Définir des **objectifs quantitatifs et qualitatifs** (réflexion sur l'alimentation, le gaspillage, les OGM) adaptés au contexte
- Construire une démarche **cohérente** avec la production et les opérateurs Bio disponibles localement (département / région), quand c'est possible
- Construire une démarche **progressive** (étapes dans un calendrier), qui s'inscrit dans la durée (long terme)

6. Construire un projet à plusieurs

- Impliquer tous les partenaires et acteurs de la restauration mais aussi de la pédagogie : informer, sensibiliser et former le personnel et les convives

1. Avec les personnels de cuisine / de salle

En cuisine ...

En salle ... pour que ceux qui sont au contact direct des convives puissent également valoriser les produits en les servant

2. Avec l'équipe gestionnaire

Cuisinier / gestionnaire : le binôme gagnant !

3. Avec les convives, du plus petit au plus grand

Création et mise à disposition de matériel / PLV (Brochures, affiches...)

Interventions adaptées (animation / sensibilisation sur le temps du repas d'un animateur ou d'un professionnel... A adapter selon les besoins et les possibilités)

- Bénéficier de l'expérience de ceux qui sont déjà dans cette démarche au cours d'échanges

6. Construire un projet à plusieurs

Témoignage de Lionel JULIEN

Gestionnaire du lycée de Kerneuzec à Quimperlé - 29

Pour continuer à s'informer ...

www.interbiobretagne.asso.fr

Le site Internet d'Inter Bio Bretagne met à disposition
des collectivités le centre de ressources

www.ilfaitbiodansmonassiette.fr

Avec notamment un **module de recherche de fournisseurs et de produits
Bio pour la restauration collective en Bretagne**

Intervention de la Faculté des Métiers de Ker-Lann

Luc VIVIER

Directeur de la formation à la Faculté des Métiers

Organisation du repas et localisation des salles

Tickets **JAUNES** : Restaurant d'application

Tickets **VERTS** : Buffet Pique-Prune

BON APPÉTIT !

*Rendez-vous à 14h sur l'espace
"Fournisseurs Bio bretons de la restauration collective"
devant l'amphithéâtre pour un café Bio*

Reprise des échanges à 14h30 !