



Diagnostic régional de l'introduction de produits Bio en restauration administrative et inter-administrative

Synthèse des résultats



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

Inter Bio Bretagne coordonne au niveau régional depuis 2003 le dossier "Manger Bio en Restauration Collective, c'est possible !". A ce titre, elle a été mandatée par la DRAAF-SRAL*, avec l'appui du SRIAS**, pour piloter au niveau de la région Bretagne les actions en faveur de l'introduction des produits Bio en restauration collective de l'Etat.

Ainsi, afin d'encourager l'introduction et le développement de produits issus de l'Agriculture Biologique en restauration collective dans les restaurants administratifs et inter-administratifs, un premier état des lieux quantitatif et qualitatif de l'introduction de denrées Bio a été réalisé en 2010. L'objet de l'enquête réalisée était à la fois d'établir un point de situation et d'identifier les exemples à valoriser, les expériences à mutualiser, les freins restant pour, en retour, être en mesure de proposer un accompagnement répondant aux attentes des responsables des restaurants concernés.

*DRAAF-SRAL : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt - Service Régional de l'Alimentation

**SRIAS : Section Régionale Interministérielle d'Action Sociale

Sommaire

Partie 1 : Synthèse des réponses de l'ensemble des restaurants administratifs et inter-administratifs (RA-RIA) enquêtés

1. Caractéristiques des RA-RIA ayant répondu :

- Equipements des RA-RIA
- Mode de gestion des RA-RIA
- Taille des RA-RIA en nombre de repas servis
- Stratégie de gestion du gaspillage pour réduire le coût du repas
- Sollicitation pour introduire des repas Bio ou des produits Bio

2. Etat des achats en produits Bio de 2008 à 2010 :

- Plus d'un restaurant sur deux a introduit des produits Bio en 2010
- Taux d'introduction des produits Bio en valeur

3. Attentes et Perspectives :

- La connaissance de la circulaire "Etat Exemplaire"
- Les moyens identifiés pour atteindre ces objectifs
- Connaissance du GEMRCN* et de la qualité nutritionnelle des repas
- Les attentes des RA-RIA

Partie 2 : Synthèse des résultats aux questions concernant spécifiquement les restaurants ayant déjà introduit des produits Bio

1. Démarche d'introduction de produits Bio dans les RA-RIA

- Les facteurs déclencheurs de la démarche Bio : l'Etat et les usagers des RA-RIA
- Organisation des RA-RIA
- Fréquence d'introduction des produits Bio
- Mode d'introduction des produits Bio
- Typologie des RA-RIA
- Produits Bio introduits dans les RA-RIA
- Fournisseurs des RA-RIA
- Origine des produits
- Les exigences et demandes vis-à-vis des fournisseurs
- Problématique du prix

2. Bilan

Note méthodologique

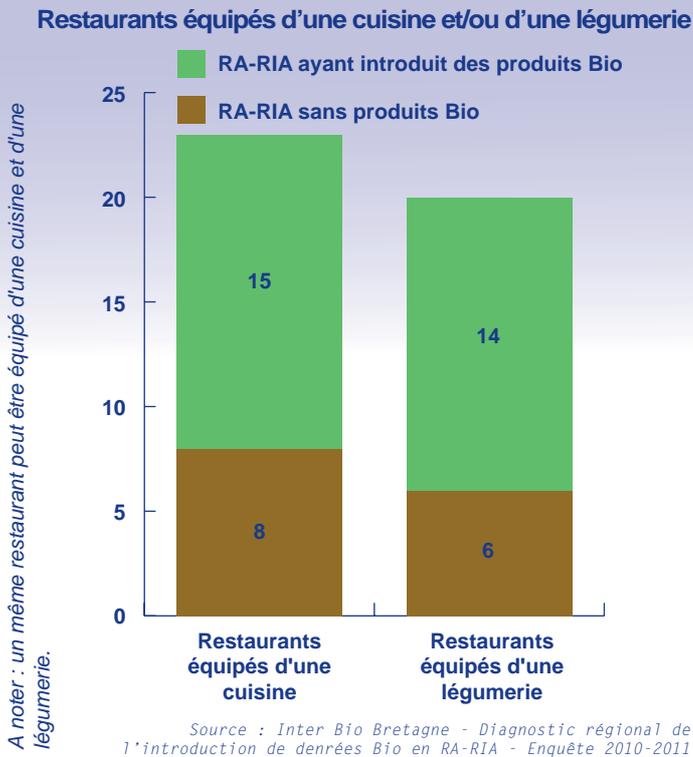
L'info +... Sur www.interbiobretagne.asso.fr

*Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition



Partie 1 : Synthèse des réponses de l'ensemble des restaurants administratifs et inter-administratifs (RA-RIA) enquêtés

31 restaurants administratifs sur 46 recensés ont répondu à l'enquête qui leur a été adressée (67% de taux de retour).



1. Caractéristiques des RA-RIA ayant répondu

Equipements des RA-RIA

Pour faciliter l'introduction des produits Bio en restauration collective, l'équipement des restaurants en personnel, en matériel de cuisine et en légumerie est un critère essentiel.

Le graphique ci-contre montre nettement que les restaurants ayant introduit du Bio sont assez bien équipés.

La faible présence ou l'absence de personnel au sein du restaurant peuvent être un frein à l'introduction de produits Bio mais la moyenne de l'équivalent temps plein entre RA/RIA ayant introduit des produits Bio et les autres est la même. Ce résultat laisse penser que les RA/RIA n'ayant pas encore introduit de produits Bio auraient la capacité en personnel de le faire.

Mode de gestion des RA-RIA

21 restaurants administratifs ou inter-administratifs sur les 31 ayant répondu à l'enquête fonctionnent en gestion concédée à des sociétés de restauration. Cela représente ainsi 61% des convives des RA-RIA, contre 39% des convives en gestion directe.

De son côté, l'Agence Bio, dans l'Observatoire 2010 des produits biologiques en restauration collective (d'après les données Gira Foodservice), indique qu'en moyenne 61% des établissements de restauration collective fonctionnent en gestion directe. L'Agence Bio précise ici que la restauration au travail (restauration d'entreprises et d'administrations) est en règle générale, en proportion, la plus concédée.

Taille des RA-RIA en nombre de repas servis

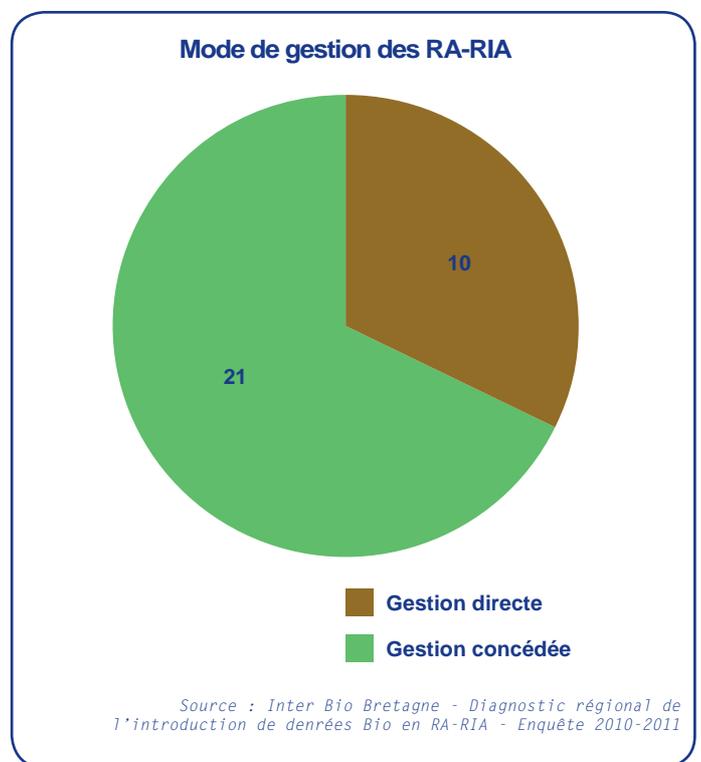
Le nombre de repas servis par an est très variable d'un restaurant à l'autre. L'ensemble des RA-RIA ayant répondu représentent 1 731 108 repas par an et plus de 7 600 repas par jour, pour plus de 160 personnes travaillant en cuisine.

Le nombre de convives influence le mode de service. Un peu plus de la moitié des restaurants enquêtés a précisé son organisation sur ce point : 10 restaurants ont un self-service, 5 pratiquent le service à table et 2 combinent ces 2 modes de service.

Stratégie de gestion du gaspillage pour réduire le coût du repas

15 restaurants sur les 31 ont déclaré ne pas avoir mis en place de politique de gestion du gaspillage pour réduire le coût du repas. Les 12 RA-RIA qui ont commencé à travailler cette question ont identifié plusieurs moyens pour maîtriser le gaspillage parmi lesquels :

- Mise en place du tranchage pain
- Suppression de fromage portions
- Crudités non assaisonnées
- Refroidissement des plats non présentés
- Adaptation de la ration en fonction du sexe
- Service à l'assiette
- Prévision du nombre de repas servis en fonction de l'année précédente
- Repas servis sur inscription préalable
- Reconditionnement
- Travail quotidien sur les prévisions de fréquentation
- Passage de portions individuelles aux multi-portions (service à table)
- Réservation du nombre de repas pour les groupes
- Gestion des restes prévue par l'HACCP.





Sollicitation pour introduire des repas Bio ou des produits Bio

15 restaurants sur 31 ont déclaré avoir été sollicités pour introduire des produits Bio, majoritairement par les usagers et les commissions de restauration interne des restaurants. 10 RA-RIA sur 31 expriment n'avoir reçu aucune sollicitation et les 5 RA-RIA restant n'ont pas répondu à cette question.

2. Etat des achats en produits Bio de 2008 à 2010

Plus d'un restaurant sur deux a introduit des produits Bio en 2010

Fin 2010, plus d'un restaurant administratif sur deux ayant répondu à notre enquête a introduit des produits Bio de manière plus ou moins régulière (18 sur 31 RA-RIA). 7 ont initié la démarche en 2010.

30% des RA-RIA ont introduit des produits Bio en 2008 et plus de 50% en 2010. Cette progression est encourageante même s'il faut nuancer ces résultats car non exhaustifs (67% des RA-RIA interrogés ont répondu à cette enquête).

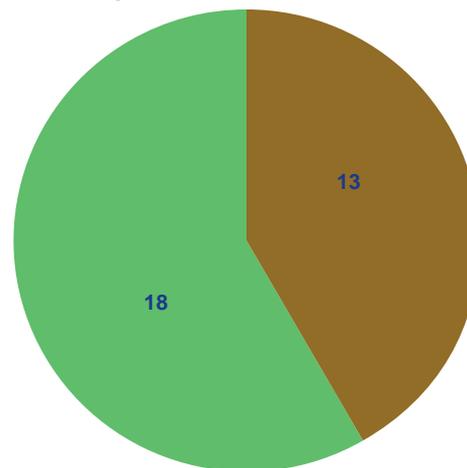
Taux d'introduction des produits Bio en valeur

11 RA-RIA ont communiqué le pourcentage d'introduction de produits Bio en valeur. En extrapolant avec les chiffres d'affaires Bio et non Bio des restaurants, avec le mode et la fréquence d'introduction des produits Bio, le pourcentage moyen de produits Bio pondéré par le nombre de repas des 18 RA-RIA bretons serait de moins de 6%.

Le faible nombre de réponses à cette question s'explique par le fait que de nombreux RA-RIA sont en gestion concédée (68%) et toutes les sociétés de restauration n'ont pas transmis le chiffre d'affaires Bio aux restaurants qu'elles ont en concession.

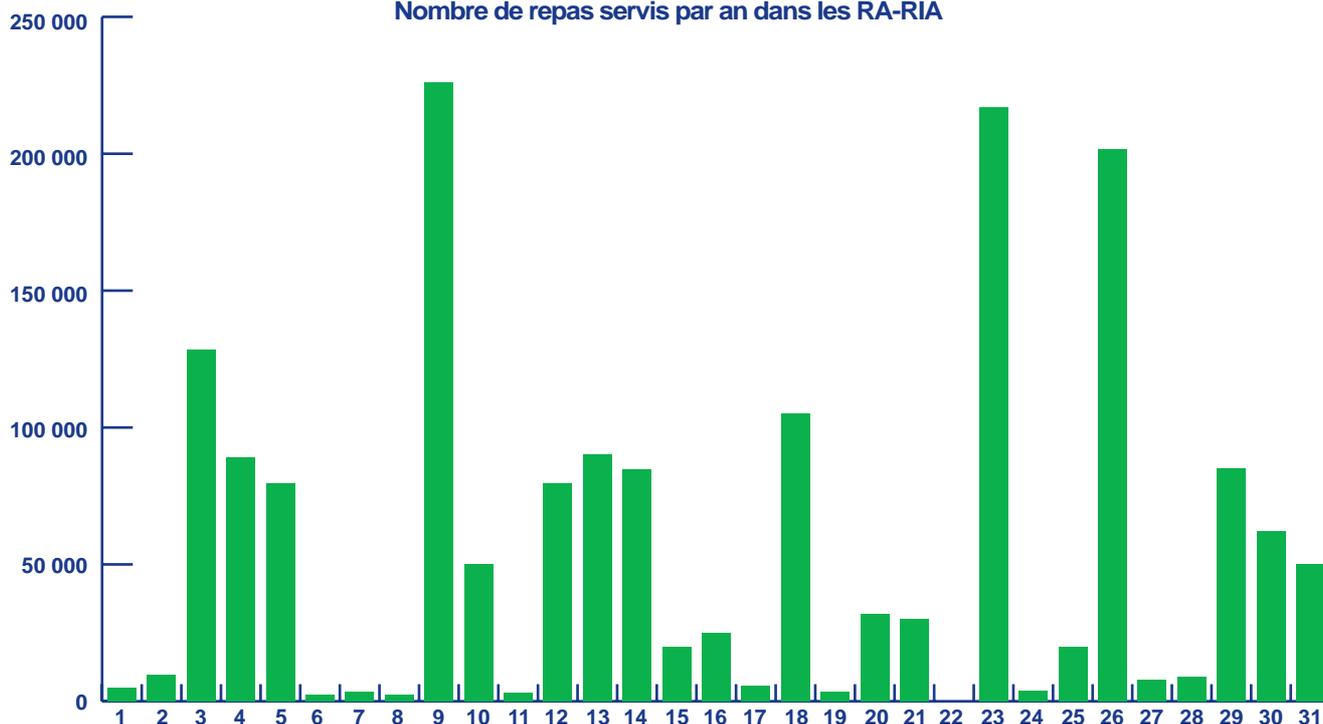
L'introduction des produits Bio en RA-RIA

► 18 RA-RIA sur 31 ont introduit des produits Bio en 2010



- RA-RIA ayant introduit des produits Bio
- RA-RIA sans Bio

Nombre de repas servis par an dans les RA-RIA



Source : Inter Bio Bretagne - Diagnostic régional de l'introduction de denrées Bio en RA-RIA - Enquête 2010-2011



3. Attentes et perspectives

La connaissance de la circulaire "Etat Exemple"

La circulaire "Etat Exemple" donne pour objectif à l'Etat d'introduire 20% (en valeur) de denrées issues de l'Agriculture Biologique dans la restauration collective à horizon 2012.

74% des RA-RIA ont connaissance de cette circulaire et 39% déclarent avoir pris ou prévu de prendre des dispositions pour l'appliquer. 7 restaurants n'ont pas répondu à cette question.

Les moyens identifiés pour atteindre ces objectifs

Les RA-RIA avancent plusieurs solutions pouvant être combinées, pour atteindre les objectifs de la circulaire d'exemplarité de l'Etat dont :

- Elaborer un nouveau cahier des charges d'appel d'offres (gestion concédée) (citée 5 fois)
- Changer les habitudes (1)
- Formaliser et pérenniser la démarche de qualité engagée (1)
- Utiliser des produits de proximité (2)
- Prévoir des formations (2)
- Organiser des réunions de travail et de réflexion (comité de suivi) (3)
- Expérimenter l'introduction d'un produit Bio (1).

Connaissance du GEMRCN* et de la qualité nutritionnelle des repas

La Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche votée en juillet 2010 prévoit d'imposer des exigences nutritionnelles en restauration collective, dont certaines issues du GEMRCN (repères et objectifs prioritaires à atteindre pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis par les collectivités publiques du PNNS 2**).

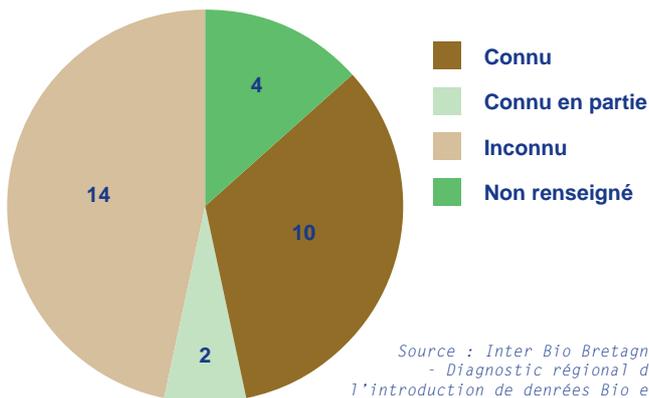
Les responsables des RA-RIA semblent mal connaître le GEMRCN et ses préconisations : moins de la moitié d'entre eux déclarent les connaître et 14 d'entre eux déclarent qu'ils ne les connaissent pas.

*Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

** Plan National Nutrition Santé

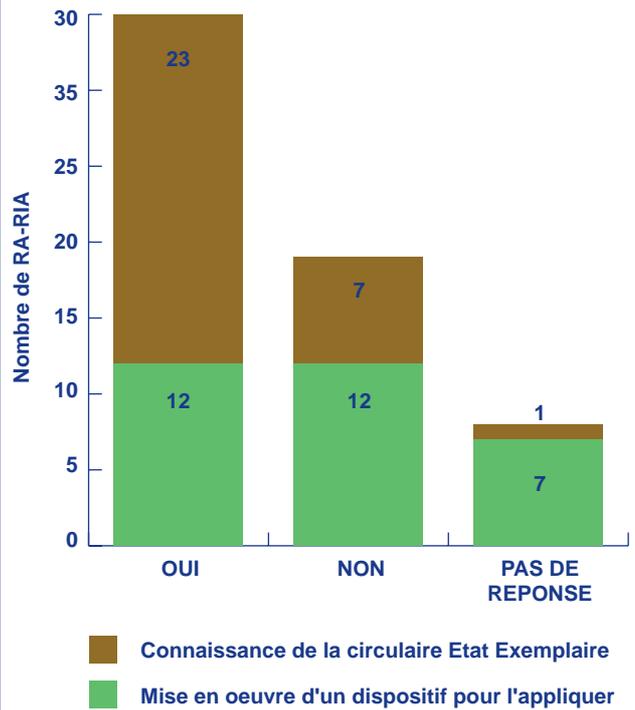
Connaissance du GEMRCN par les RA-RIA

(30 réponses)



Source : Inter Bio Bretagne - Diagnostic régional de l'introduction de denrées Bio en RA-RIA - Enquête 2010-2011

La circulaire "Etat exemplaire" et son application



Source : Inter Bio Bretagne - Diagnostic régional de l'introduction de denrées Bio en RA-RIA - Enquête 2010-2011

Les attentes des RA-RIA

13 restaurants sur 31 (42%) ont exprimé des attentes concernant un appui à l'introduction de produits Bio.

10 RA-RIA n'ont pas exprimé de besoins ou d'attentes, dont 9 n'ayant pas introduit de produit Bio (sur 13 dans cette situation).

On retiendra notamment parmi les différents besoins identifiés ceux partagés par près d'une dizaine de restaurants :

- Accompagnement de la réflexion sur la démarche
- Formation
- Mutualisation d'expériences
- Soutien de l'Etat
- Recherche d'outils de sensibilisation des convives



Partie 2 : Synthèse des résultats aux questions concernant spécifiquement les restaurants ayant déjà introduit des produits Bio

Sur les 31 restaurants ayant répondu à l'enquête, 18 proposent des produits Bio. Cette partie concerne uniquement ces restaurants et fait la synthèse des réponses aux questions posées de manière spécifique aux RA-RIA proposant des produits Bio à leurs convives.

1. Démarche d'introduction de produits Bio dans les RA-RIA

Les facteurs déclencheurs de la démarche Bio : l'Etat et les usagers des RA-RIA

Deux éléments déclencheurs de l'introduction de produits Bio, parmi ceux suggérés dans l'enquête, ressortent plus particulièrement : **la demande des usagers** (55% des réponses) et **l'incitation liée aux objectifs d'exemplarité de l'Etat** (44% des réponses).

La motivation de l'équipe du restaurant apparaît en 3^{ème} position avec 28% des réponses.

Organisation des RA-RIA

67% des RA-RIA ayant introduit des produits Bio indiquent que l'intégration de denrées Bio n'a pas entraîné de modification dans l'organisation générale du restaurant, que ce soit dans **l'évolution des menus** que sur **le temps de préparation**. Seuls 4 restaurants ont observé une augmentation significative du temps de préparation.

10 restaurants sur 18 adaptent leurs menus en fonction des **conditions locales ou saisonnières**. C'est un **critère de maîtrise du budget**.

Par ailleurs, plusieurs RA-RIA ont indiqué que l'introduction de produits Bio leur avait permis d'intégrer de **nouveaux produits** qu'ils n'utilisaient pas auparavant en conventionnel, notamment certains féculents et le sarrasin.

Fréquence d'introduction des produits Bio

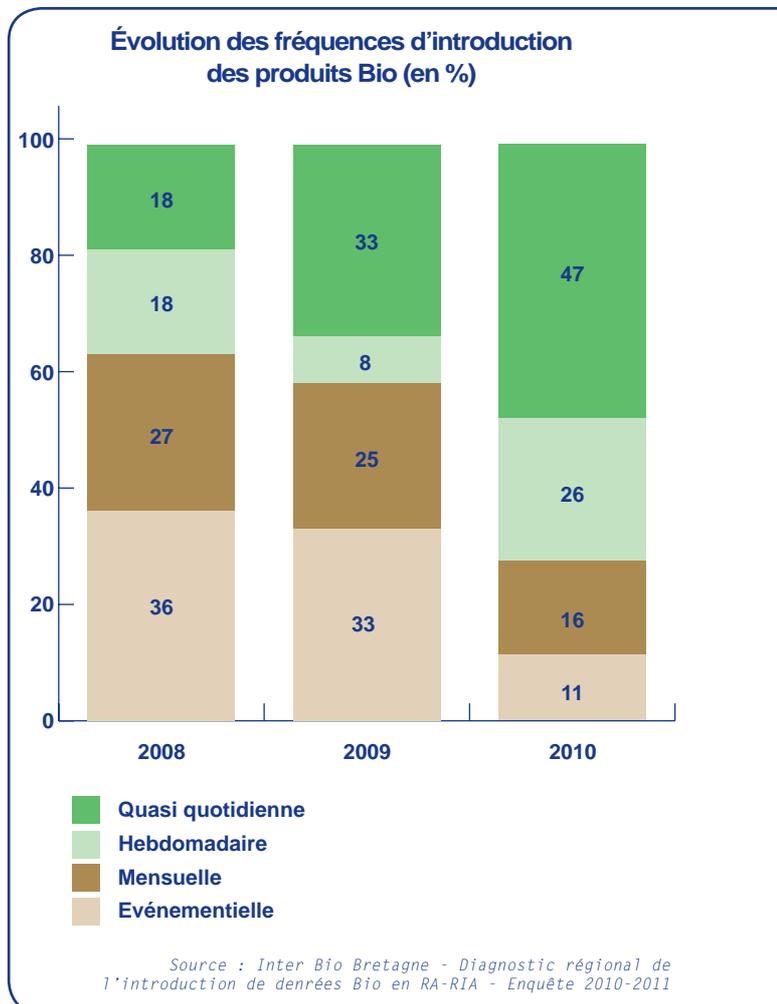
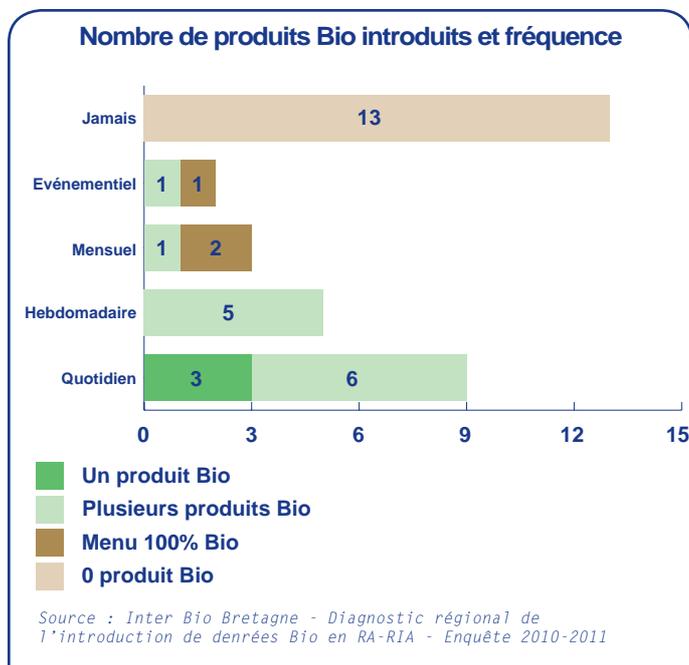
Depuis 2010, l'introduction des produits biologiques au sein des RA-RIA est **quasi quotidienne pour 50% d'entre eux**. Cette régularité s'avère structurante pour le développement des filières Bio.

La fréquence de l'introduction événementielle diminue de 36% à 11% entre 2008 et 2010, au profit de l'introduction quasi quotidienne qui passe de 18% à 47% dans le même laps de temps.

Mode d'introduction des produits Bio

La fréquence d'introduction varie en fonction du nombre de produits introduits. Certains établissements proposent un menu 100% Bio une fois par mois alors que d'autres, plus nombreux aujourd'hui, proposent un ou plusieurs produits Bio, voire un plat Bio, quasi quotidiennement.

Deux RA-RIA font exception en diminuant la fréquence d'introduction de produits Bio depuis 2008 pour des raisons budgétaires.





Le croisement du mode et de la fréquence d'introduction des produits Bio permet de réaliser une **typologie** de l'avancée des RA-RIA dans la démarche.



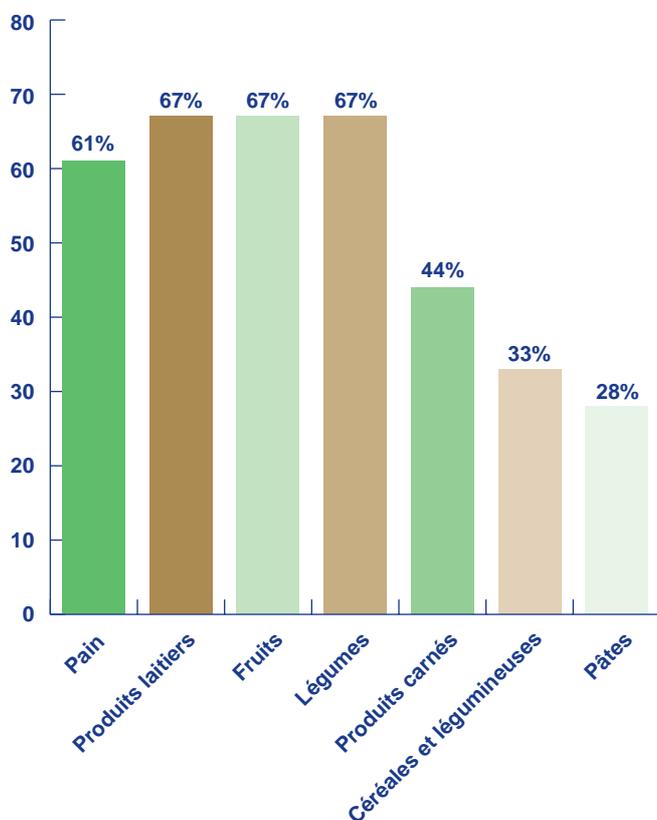
Produits Bio introduits dans les RA-RIA

Les produits Bio les plus cités par les gestionnaires de RA-RIA sont les **produits laitiers**, les **légumes** et les **fruits** (67%), suivis du **pain** (61%).

Les produits les moins fréquemment mentionnés sont les produits carnés, essentiellement en raison de l'impact qu'ils peuvent générer sur le coût du repas (44%), puis les céréales et légumineuses (33%) et enfin les pâtes (28%).

Cependant, il faut nuancer ces réponses car elles ne donnent pas le poids de chaque produit en valeur.

Les produits Bio introduits mentionnés par les RA-RIA



Source : Inter Bio Bretagne - Diagnostic régional de l'introduction de denrées Bio en RA-RIA - Enquête 2010-2011

Fournisseurs des RA-RIA

Avec l'augmentation de la fréquence d'introduction des produits Bio, **le nombre de fournisseurs progresse également** (écart-type de l'échantillon de 1 à 12 fournisseurs Bio, avec une moyenne de 5 fournisseurs différents par restaurant).

La diversité des fournisseurs se retrouve dans les commandes de produits Bio des restaurants administratifs. Pour un même restaurant, **différents types de fournisseurs interviennent et cohabitent dans la construction de l'offre** (GIE de producteurs Bio, intermédiaires de commerce Bio, préparateurs Bio...).

Origine des produits

10 RA-RIA sur 18 en tiennent compte, 2 n'en tiennent pas compte et 6 n'ont pas répondu.

Typologie des RA-RIA (sur 30 réponses)

- **1^{ère} catégorie** : 13 RA-RIA n'ont pas introduit de produit Bio
- **2^{ème} catégorie** : 5 RA-RIA introduisent plusieurs produits Bio, voire un menu 100% Bio mensuellement ou de manière événementielle
- **3^{ème} catégorie** : 3 RA-RIA introduisent un produit Bio quasi-quotidiennement
- **4^{ème} catégorie** : 9 RA-RIA introduisent plusieurs produits régulièrement (hebdomadairement ou quasi-quotidiennement).

Les exigences et demandes vis-à-vis des fournisseurs

12 RA-RIA sur 18 ont formulé des **demandes précises**, notamment sur :

- La recherche de produits locaux / régionaux
- Les capacités d'approvisionnement Bio (certains parlent aussi de régularité de l'approvisionnement Bio)
- La sécurité alimentaire
- Des tarifs adaptés à la collectivité (le souhait d'une baisse des prix est également cité)
- Les capacités à répondre aux appels d'offre
- La réactivité à la commande
- La traçabilité
- Une information sur les kilomètres parcourus par les denrées (coût environnemental)
- La qualité

6 RA-RIA sur 18 n'ont pas répondu ou n'ont pas d'exigences particulières.

Problématique du prix

La **maîtrise du budget** est l'une des principales contraintes à l'introduction de produits Bio. Cette problématique est régulièrement exprimée dans les réponses.

Le budget moyen consacré à la part alimentaire varie selon les RA-RIA, avec un minimum observé de 1,50 € et un maximum de 4 €.

Les capacités d'adaptation des restaurants pour évoluer vers l'introduction de produits Bio, au regard du critère "coût", sont très variables. **Entre certains restaurants qui ont déjà introduit des produits de qualité dans les repas (8 sur 18 RA-RIA) et d'autres qui ont un coût matière très faible, l'impact de l'introduction de produits Bio dans les repas n'est pas le même.**

Néanmoins, les RA-RIA reconnaissent qu'ils n'ont pas encore identifié les moyens de réduire le surcoût des produits Bio (11/18). L'introduction des denrées bio dans les repas a très peu fait évoluer la composition des menus des RA-RIA et de nombreux RA-RIA (15/31) n'ont pas développé de politique de gestion des déchets pour réduire le coût du repas.

Il existe ainsi des marges de manœuvres pour minimiser ce frein prix d'autant que le coût matière représente entre 20 et 30% du coût total du repas. Enfin, 8 RA-RIA sur 18 ont indiqué que l'éventuel surcoût des produits Bio était réparti sur l'ensemble des repas.

Le coût des produits Bio se justifie par l'impact positif de ce mode de production sur l'environnement, l'emploi, la santé...

2. Bilan

D'après l'étude CSA / Agence Bio 2010, les **perspectives de développement de produits Bio en restauration collective sont fortes** puisque notamment "37% des restaurateurs, non acheteurs de produits Bio actuellement, déclarent avoir l'intention d'introduire des produits Bio dans leurs menus d'ici à 2012".

En Bretagne, l'introduction de produits Bio est globalement vécue positivement par les RA-RIA. Les convives sont demandeurs de produits Bio et quasiment tous les restaurants communiquent sur le fait d'avoir intégré des denrées Bio dans leurs menus.

Les RA-RIA bretons sont globalement intéressés pour proposer des produits Bio mais leurs **contraintes budgétaires** ne leur permettent pas toujours. La crainte exprimée par certains est que le surcoût entraîne une baisse de fréquentation des restaurants, ce qui remettrait en cause leur pérennité. D'autres estiment que les recommandations de l'Etat sont difficiles à suivre dans un contexte de réduction budgétaire.

~~

74% des RA-RIA connaissent la directive d'exemplarité de l'Etat et 39% ont prévu un dispositif pour l'appliquer.

L'étude montre que les préconisations issues du GEMRCN sont mal connues par les responsables et cuisiniers des RA-RIA. Ainsi, un travail de formation et de communication sur ces préconisations s'avère nécessaire surtout si une partie d'entre elles devenait obligatoire.

~~

Il existe des marges de progression dans l'introduction de produits issus de l'Agriculture Biologique dans les RA-RIA.

Certains RA-RIA n'ont pas démarré cette démarche alors qu'ils disposent d'équipements (cuisine et légumerie) et de personnels de cuisine à disposition, critères importants pour transformer des produits Bio bruts afin de maîtriser le budget.

D'autres RA-RIA n'en sont qu'au stade de l'introduction d'un produit Bio et pourraient développer la gamme de produits Bio proposés, mais cela nécessite un accompagnement.

La dernière catégorie de RA-RIA, plus avancée dans l'introduction des produits Bio en termes de régularité et de volumes, peut néanmoins encore augmenter progressivement la fréquence d'introduction des produits Bio et le volume des produits Bio intégrés aux repas servis pour **tendre vers l'objectif de 20% en 2012**.

~~

Enfin, **42% des RA-RIA ont exprimé des attentes vis-à-vis de l'introduction des produits Bio** (accompagnement, formation, échanges d'expériences...). Un besoin fort identifié est aussi de disposer d'**outils de sensibilisation des usagers à la Bio**.

Plusieurs restaurants administratifs en gestion concédée sont également demandeurs d'un contrat-type pour les aider à intégrer des produits Bio en le formalisant dans leur appel d'offres.

D'une manière générale, l'accompagnement et le suivi de ces restaurants devront être adaptés à chaque catégorie en réponse à leurs différents besoins exprimés.



Note méthodologique

La Fonction Publique se divise en trois catégories : la Fonction Publique Territoriale (communes, communauté de communes...), la Fonction Publique Hospitalière et la **Fonction Publique d'Etat** (déconcentrée ou non). Ce diagnostic régional de l'introduction de denrées Bio en restauration administrative et inter-administrative concerne cette dernière catégorie.

La circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'Agriculture Biologique dans la restauration collective et lors de réceptions officielles s'applique à ces restaurants. Les objectifs issus du Grenelle de l'environnement sont d'atteindre pour l'année 2012, 20% en valeur de denrées Bio dans les menus.

A noter également que le Ministère de l'Intérieur a adressé, en mars 2010, à la Direction Générale de la Gendarmerie Nationale, son plan "Administration exemplaire" qui préconise d'atteindre pour 2012 20% de produits Bio dans les cercles de gendarmerie servant 200 repas et plus par jour et 10% dans les autres.

Le questionnaire d'enquête élaboré par Inter Bio Bretagne a été soumis pour avis aux chargés de mission "Restauration collective" du réseau GAB-FRAB et à deux acteurs référents de la restauration collective Bio en Bretagne. Mi-octobre 2010, un questionnaire d'enquête de 6 pages a été adressé aux RA-RIA bretons dont la liste a été communiquée par la Section Régionale Interministérielle Action Sociale (SRIAS). Le courrier d'accompagnement co-signé par le Président d'Inter Bio Bretagne, Kenneth Flipo et le Président du SRIAS de Bretagne, Gérard Ferre, a été appuyé par un courrier de la Préfecture de Région vers les agents de l'Etat.

Le questionnaire d'enquête comportait deux parties : une première pour tous les RA-RIA de Bretagne et une seconde pour les RA-RIA ayant déjà commencé à introduire des produits Bio dans leur établissement. La synthèse des résultats reprend ces deux parties du questionnaire dans sa présentation.

Sur les 46 restaurants enquêtés, 31 réponses plus ou moins complètes ont été reçues (taux de retour de 67%). Le diagnostic présenté dans ce document se base sur ces réponses.

Enfin, peu de réponses ont été reçues des restaurants administratifs dépendant du Ministère de la Défense, en attente d'une directive directe du Ministère. A noter que le Centre de Production Alimentaire de Coëtquidan à Guer (56) alimente plus de 20 restaurants de la Défense (10 000 repas par jour), dont 7 en Bretagne, et que le Centre Alimentaire de Brest fournit 11 restaurants militaires, dont deux à Lorient. Ces 18 restaurants ne font pas partie de la liste des 46 restaurants enquêtés. Cependant un entretien a eu lieu avec le cercle de Rennes qui gère 9 restaurants dépendant de la Défense et servant entre 2000 et 2500 repas par jour. 60% des achats doivent être réalisés avec la centrale d'achat de l'économat des armées via en partie le CPA. Depuis 2009, l'économat des armées a introduit des produits Bio ; les restaurants de l'armée ont ainsi pu introduire des produits Bio en 2010, notamment des produits laitiers Bio régulièrement et de manière plus ponctuelle, des légumes Bio.



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.

Mode d'emploi...

Sur la page d'accueil du module (*Fournisseurs Bio bretons*), sélectionner :

- Le département où est situé votre établissement (ou la zone géographique couverte par votre groupement d'achat) **et/ou**
- Le nom du fournisseur si vous le connaissez **et/ou**
- Le type de produit recherché - les produits sont répertoriés par classe (possibilité de sélectionner plusieurs catégories avec la touche CTRL) **et/ou**
- La marque du produit recherché **et/ou**
- Le produit recherché (champ libre - *Attention : cette fonction est aléatoire et dépend du niveau de détail transmis par les fournisseurs*)

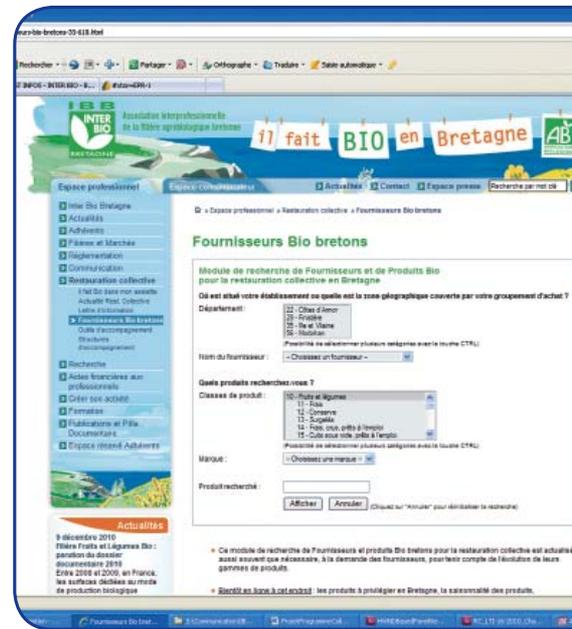
Une fois votre sélection faite, cliquer sur "**Afficher**"

La liste des fournisseurs Bio bretons correspondant à votre recherche s'affiche alors, classée par type d'opérateur (Groupement de producteurs, Transformateur, Producteur / Transformateur, Grossiste, Expéditeur).

Chaque fournisseur affiché renvoie sur une fiche plus détaillée (cliquer sur *Coordonnées complètes*).

Les fournisseurs Bio bretons qui adhèrent à Inter Bio Bretagne ont une fiche plus détaillée que les autres (détail des produits, conditions de livraison...).

Pour toute nouvelle recherche, cliquez sur "Annuler" pour réinitialiser la page.



> 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.

> Structures d'accompagnement

Retrouvez les coordonnées des organisations d'accompagnement régionales et départementales intervenant sur le développement des produits Biologiques en restauration collective en Bretagne

il fait bio dans mon assiette est le centre de ressources sur Internet dédié à l'intégration régulière et progressive de produits Bio en restauration collective en Bretagne. Dédié aux acteurs de la restauration collective souhaitant intégrer des produits Bio dans leur service de restauration, cet espace est évolutif et intégrera régulièrement des nouvelles données et outils d'accompagnement et d'aide à la décision.

Nos rubriques : Actualité / Lettre d'information / Fournisseurs Bio bretons / Documents utiles / Témoignages / Recettes / Outils d'accompagnement / Structures d'accompagnement

Accès : Sur www.interbiobretagne.asso.fr

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

Votre contact à Inter Bio Bretagne

Goulven Ouilic - Coordination "Filières et Restauration Collective"

Tél. : 02 99 54 03 50 - goulven.ouilic@interbiobretagne.asso.fr

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Inter Bio Bretagne : contact@interbiobretagne.asso.fr



Lauréat sélection nationale des grappes d'entreprises 2010

Association interprofessionnelle de la filière Agriculture Biologique en Bretagne

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



Septembre 2011