

Il fait dans mon assiette

Sélection d'ingrédients à privilégier en restauration collective en Bretagne

Parmi les missions d'Initiative Bio Bretagne (IBB) figure notamment la structuration de l'approvisionnement de la restauration collective en produits Bio. Avec les fournisseurs Bio bretons, IBB contribue à l'organisation de la filière Bio dans sa région pour proposer une offre structurée et cohérente, notamment du point de vue de l'origine géographique des produits.

Du choix des produits...

Identifier les produits Bio disponibles en Bretagne : un préalable indispensable

La **cohérence géographique de l'approvisionnement** figure parmi les principes mêmes de la structuration de l'offre en produits Bio (locale / régionale quand c'est possible, puis nationale, voire internationale pour des produits non disponibles en France pour des raisons climatiques). Cette logique territoriale est évidemment liée au choix des produits.

L'identification des produits effectivement disponibles sur le territoire de la collectivité, à une échelle locale / régionale, constitue un préalable important.

En Bretagne par exemple, une liste de denrées a été identifiée sur la base de critères croisés que sont :

- **La disponibilité en région Bretagne** (zone de production - prendre ici en compte la **saisonnalité** des produits Bio)
- **En quantité suffisante,**
- **A un coût raisonnable pour la restauration collective.**

Les produits Bio bretons sélectionnés

Fruits et légumes bretons :

- Pomme de terre
- Carotte
- Chou (chou fleur, chou rouge, chou vert frisé)
- Pomme
- Betterave
- Oignon
- Poireau

Autres produits :

- Des produits laitiers (yaourts non sucrés, yaourts aux fruits, fromages frais, camembert, lait cru, lait UHT)
- Du pain
- Des produits carnés (bœuf bourguignon, chipolatas, merguez, saucisse...)
- Des œufs ("coquille" et coule d'œuf)

Liste non-exhaustive des produits Bio bretons disponibles : la plupart des fournisseurs peuvent vous proposer d'autres produits, soit ponctuellement avec une origine bretonne, soit en provenance des régions voisines.

Liste évolutive en fonction du développement de la production Bio bretonne

... Au choix des fournisseurs

Choisir ses fournisseurs Bio : le principe de la complémentarité des acteurs

Les fournisseurs Bio de la restauration se sont adaptés au paysage contrasté de la restauration collective : la collectivité qui prépare 100 couverts par jour n'aura pas les mêmes besoins ni les mêmes contraintes que celle qui en prépare 1 500 ! Davantage sans doute que pour l'offre de produits conventionnels pour la restauration collective, plus stéréotypée, la filière Bio propose **un large panel de fournisseurs du point de vue de leur taille et de leur organisation** : groupements de producteurs dédiés à la restauration, producteurs-transformateurs, artisans, entreprises de transformation, grossistes... **Cette diversité des fournisseurs Bio génère une véritable complémentarité pouvant répondre au mieux aux disparités qui existent entre collectivités et à leurs spécificités** (organisationnelles, taille, présence ou non d'une légumerie, zones de stockage, profil des convives...).

Suite ▶





Sélection d'ingrédients à privilégier en restauration collective en Bretagne - Du choix des produits... Au choix des fournisseurs (suite)

Pour une même collectivité, différents types de fournisseurs peuvent ainsi intervenir et cohabiter dans la construction de l'offre : par exemple, un groupement de producteurs (voire un producteur en direct à proximité de la collectivité) pour les légumes frais de saison, un artisan-boulangier, et un grossiste pour les produits laitiers et l'épicerie.

La multiplication des fournisseurs pourrait apparaître comme une contrainte pour certaines collectivités, pour des raisons administratives (ex : appels d'offre avec allotissements spécifiques, gestion financière) et de gestion du temps. Plusieurs gestionnaires ont pu témoigner de leur appréhension face à cette surcharge de travail potentielle, mais pour avoir été au bout de leur démarche, ils apprécient le contact humain qu'ils entretiennent avec leurs différents fournisseurs, notamment au niveau local.

Et pour les collectivités qui ne seraient pas convaincues, nous l'avons vu, la filière Bio s'adapte à vos besoins : vous trouverez également parmi les fournisseurs Bio des grossistes qui vous proposeront une offre complète de produits Bio.



Identifier les fournisseurs Bio bretons

Module de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne

www.bio-bretagne-ibb.fr

Restauration Hors Foyer > Restauration collective > Annuaire des fournisseurs Bio bretons pour la restauration collective

Commerce Équitable Pensez-y !

Pour des produits non disponibles en France pour des raisons climatiques (banane, riz, quinoa...), privilégiez la double certification **Bio et Equitable**.

La Restauration Collective a aussi un rôle à jouer dans le développement de relations commerciales équitables Nord-Sud.



Une newsletter dédiée à la restauration collective

La lettre d'information "il fait Bio dans mon assiette" est dédiée aux acteurs de la restauration collective : responsables de restaurants collectifs (administratifs, inter-administratifs, hospitaliers, scolaires, inter-entreprises, centres de loisirs, maisons de retraite...), élus en charge des affaires scolaires, parents d'élèves, diététiciens et nutritionnistes, fournisseurs...

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"...

Inscription sur simple demande et gratuite :

Rendez-vous sur www.bio-bretagne-ibb.fr > Restauration Hors Foyer www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer

Renseignez votre adresse E-mail dans le formulaire à droite de l'écran !

Votre contact :

Goulven OILLIC
Coordinateur "Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique"
Tél. : 02 99 54 03 50
goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

Ce document vous est offert par...

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



Avec le soutien de :

