

# 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°19 - Décembre 2011



## ABONNEMENT GRATUIT

Vous souhaitez recevoir votre prochaine lettre d'information en Newsletter, permettant une rediffusion rapide à vos collègues et contacts inscrivez-vous sur [www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)  
Rubrique "Espace professionnel" > Actualités > Newsletter

## Sommaire

### 2. Actualités Nationales

Règles nutritionnelles obligatoires  
Relèvement du seuil des Marchés Publics

### Actualités Régionales

Charte restauration collective Bio en Bretagne  
Les lycéens bretons s'offrent la Bio bretonne sur un plateau

### Actualités départementales

Les actualités du Bio en restauration collective passées en revue dans les Côtes d'Armor, le Finistère, l'Ille et Vilaine et le Morbihan

### 3. Focus sur ...

Approvisionnement en produits Bio en Bretagne :  
L'offre en viandes Bio s'organise pour répondre aux spécificités de la restauration collective

### 4. Reportage

Restaurant scolaire de Neulliac : du Bio régulier dans les assiettes des enfants en maintenant un coût matière à 1,60€ : ils l'ont fait !

### 5. Recette de saison

Le sauté de porc de Sébastien

## Edito

Cheminer vers la structuration des filières de viandes Bio...

La Bretagne, terre d'élevages biologiques, participe à la dynamique de conversion dans le secteur de la viande. A la base du cercle vertueux des équilibres naturels, l'élevage est un élément essentiel à la conduite d'une ferme biologique. Tout comme de l'autre côté, l'homme a besoin de protéines animales pour satisfaire ses équilibres nutritionnels.

La viande biologique n'a pas encore tout à fait trouvé sa place dans la consommation en restauration collective en Bretagne. Néanmoins, les filières s'organisent pour y répondre : l'offre en produits Bio est maintenant en place, avec des morceaux et conditionnements adaptés aux attentes des cuisiniers.

Déjà, certaines cuisines collectives n'en sont plus à leur premier galop d'essai dans ce domaine, comme le montre le témoignage de Sébastien Jégourel, cuisinier de restaurant scolaire (page 4). Des structures de développement participent à faire connaître les solutions ou réponses pour l'introduction de viandes biologiques, comme l'illustre notre zoom sur l'offre bretonne en viandes Bio (page 3).

Les viandes Bio sont encore le plus souvent proposées de manière épisodique dans les repas de la restauration collective. De toute évidence, leur introduction plus régulière doit constituer une nouvelle étape. Les chefs cuisiniers et les gestionnaires réussiront à franchir cette étape, tant au niveau du prix que de la technique utilisée, grâce à leur capacité à gérer autrement les équilibres du coût repas et par leur professionnalisme dans la composition du plat principal.

Les filières organisées et les producteurs Bio de Bretagne sont aujourd'hui en capacité d'assurer un approvisionnement régional. Cependant, pour recevoir une viande, l'étape de la transformation reste un passage obligé avec ses contraintes : lieu d'abattage, atelier de découpe agréé, logistique. Le travail sur l'équilibre de la carcasse est également un élément important qui ne peut être supporté seul par la collectivité (cf. encadré ci-contre), mais doit être organisé dans une complémentarité de marché.

Le territoire breton est pour nous, producteurs, transformateurs, distributeurs, le garant d'un produit biologique chargé de sens, de cohérence et d'histoire. Dans cet esprit, la commission interprofessionnelle restauration collective d'Inter Bio Bretagne réactivera, en 2012, un travail sur la charte de la restauration collective Bio en Bretagne, outil à disposition des collectivités, des municipalités, des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et des consommateurs (page 2).

Samuel Chatellier-Lang,  
Animateur filière en charge de la restauration collective  
Société Bio Valeur (SBV)



### Valorisation de la carcasse : l'exemple du porc

Une commande de 70 kg de sauté de porc (environ 550 convives) correspond à un abattage de 10 porcs, à partir desquels 15 % de la viande (épaule) seront valorisés pour préparer le sauté. Le reste de la carcasse sera ensuite à valoriser par la filière (jambon, poitrine et longe).

# ACTUALITÉS

## Actus nationales

### Règles nutritionnelles obligatoires

Nous en parlons dans la précédente Lettre d'information Il fait Bio dans mon assiette n°17 de septembre 2011, l'arrêté et le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ont été publiés dans le Journal Officiel (JORF n°0229, page 16572) le 2 octobre 2011.

### Relèvement du seuil des Marchés Publics

Le décret relevant le seuil de 4000 euros à 15 000 euros est paru au Journal Officiel le 11 décembre dernier.\* Il stipule que "le pouvoir

adjudicateur peut également décider que le marché sera passé sans publicité ni mise en concurrence préalables si son montant estimé est inférieur à 15 000 euros HT. Lorsqu'il fait usage de cette faculté, il veille à choisir une offre répondant de manière pertinente au besoin, à faire une bonne utilisation des deniers publics et à ne pas contracter systématiquement avec un même prestataire lorsqu'il existe une pluralité d'offres potentielles susceptibles de répondre au besoin." Cette simplification du droit, qui intéresse directement les collectivités territoriales, est destinée à dynamiser les entreprises en allégeant les procédures administratives.

*\*Source : Décret n° 2011-1853 du 9/12/2011 paru au Journal Officiel de la République Française n°0287 le 11/12/2011, page 21025, texte n°27.*

## Actus régionales

### Charte Restauration Collective Bio en Bretagne

La commission interprofessionnelle restauration collective d'Inter Bio Bretagne réactivera en 2012 un travail sur la charte de la restauration collective Bio en Bretagne, outil à disposition des collectivités, des municipalités, des producteurs, préparateurs et distributeurs de produits Bio.

Cette charte a pour objectif de définir un cadre d'engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio et la Restauration Collective pour l'introduction d'ingrédients Bio dans les repas. Concernant les approvisionnements par exemple, cela se traduit par l'ordre de priorité suivant : local, régional, national et international lorsque les denrées ne peuvent être produites en France métropolitaine (banane, café...). La charte comporte une dimension sociale, économique, territoriale et environnementale.

Elle est un identifiant commun à l'ensemble des collectivités qui s'engagent dans l'introduction progressive et régulière des produits biologiques dans la durée. Elle a aussi pour objectif de mettre en valeur les acteurs qui la signent. Elle constitue une aide pour développer l'approvisionnement Bio régional et un guide pour les collectivités en vue de pérenniser leur démarche. Dans cette charte en cours d'actualisation, les collectivités pourront bénéficier en annexe d'une méthode d'introduction des produits en restauration collective, un outil de suivi des produits Bio par grandes catégories de produits (produits laitiers, carnés, épicerie...).

Plus d'une centaine d'acteurs bretons se sont engagés dans cette charte (association de producteurs, préparateurs, transformateurs,

grossistes, expéditeurs, communes, communautés de communes, départements, cuisine-centrales, maison de retraites, lycées...). Une fois la mise à jour terminée, une journée sera organisée au cours de l'année 2012 pour rassembler l'ensemble des signataires, collectivités et fournisseurs de la Restauration Collective Bio Bretonne.

### Les lycéens bretons s'offrent la Bio bretonne sur un plateau

Depuis 2009, la région Bretagne et le réseau des producteurs Bio bretons (GAB-FRAB) mènent une action pilote d'accompagnement de plusieurs lycées expérimentant l'introduction progressive et régulière de produits Bio locaux dans la restauration des lycéens. Initié la première année autour de 5 lycées du Finistère et 3 d'Ille et Vilaine, le programme concerne pour l'année scolaire 2011-2012 plus de 40 lycées sur la région (entre 10 et 12 lycées par département). Le programme est axé sur l'accompagnement collectif et particulier à chaque lycée, la structuration des approvisionnements Bio locaux et l'organisation de formations à destination des cuisiniers mais aussi de l'ensemble des acteurs du lycée concernés par le dossier restauration. Si le point de départ n'est pas le même pour tous les lycées engagés dans la démarche, les premiers résultats sont encourageants avec des parts de Bio dans les achats alimentaires qui atteignent les 10% dans 2 lycées en maintenant une part alimentaire voisine de 2€ par repas. La Bio locale peut s'introduire progressivement tout en maîtrisant les coûts.

*Plus d'information auprès du GAB ou de la MAB de votre département.*

## Actus départementales



### Côtes d'Armor

**Programme Régional : Intégrer des produits Bio et locaux dans la restauration collective des lycées.**

Une réunion d'information concernant le programme "lycées" du Conseil régional, à destination de 8 établissements invités à entrer dans la démarche, s'est déroulée le 19 octobre à Saint-Brieuc. En plus d'une présentation des actions du programme et des filières biologiques bretonnes, les participants ont pu bénéficier du témoignage de trois des lycées expérimentaux. Au final, sept lycées étaient présents. Six souhaitent aller plus loin en engageant un diagnostic de leur restauration collective, l'objectif étant de formaliser un projet d'introduction de produits Bio locaux cohérent avec le contexte de l'établissement.

**Introduction des produits Bio et locaux sur la Communauté de Communes de Beg Ar C'hra : un groupe d'échanges autour des pratiques culinaires et des produits Bio.**

Le 9 novembre, un premier groupe d'échanges entre cuisiniers de la communauté de communes a vu le jour. Il a permis d'échanger autour de l'intégration de produits Bio d'automne dans les menus et de mettre en application des préparations culinaires simples adaptées à la saison. Il devrait être suivi par d'autres rencontres de ce type tout au long de l'année.

### Saint-Brieuc Agglomération

Un groupe de travail entre gestionnaires pour réfléchir aux moyens de faciliter l'accès des producteurs bio aux appels d'offre a eu lieu le jeudi 1<sup>er</sup> décembre.



## Finistère

### Rencontre au Collège du Bois de Locquéran

A l'initiative du collectif Alerte à l'Ouest, une rencontre a eu lieu au Collège du Bois de Locquéran entre producteurs Bio et restaurants scolaires du Cap Sizun avec la volonté réciproque de développer la consommation de produits Bio et locaux dans les collectivités. Les producteurs, en visitant la cuisine du collège, ont pu découvrir les spécificités de fonctionnement d'une cuisine collective, et les cuisiniers gestionnaires ont, quant à eux, identifié l'importance de la planification et de la saisonnalité des approvisionnements pour s'assurer des disponibilités auprès des producteurs locaux.

### Journée filière à destination des collectivités

Le mercredi 5 octobre, 7 collectivités ont participé à une journée découverte de produits locaux à destination de la RHD. Au programme : visite d'un verger Bio à Riec sur Belon, repas Bio élaboré par le cuisinier du restaurant municipal de St Yvi et découverte d'un outil de transformation laitière à la ferme. Les échanges ont été riches tout au long de la journée : connaître les spécificités de la conduite d'un verger Bio, échanger sur les variétés de pommes et leurs caractéristiques tant gustatives que de conservation, échanger sur des recettes Bio originales et adaptées à la restauration collective et enfin découvrir la conduite d'un troupeau de vaches laitières Bio, l'incidence de la race ou de l'alimentation sur la qualité du lait et donc du yaourt... Les participants ont souhaité renouveler ces rencontres pour croiser les regards producteurs/transformateurs.



## Ille et Vilaine

### Une visite de cantine sur le Bassin Versant de la Haute Rance

Plusieurs collectivités ont visité, le vendredi 25 novembre dernier, la cantine municipale de St-Lunaire qui introduit depuis 1996 des pro-

duits Bio locaux de façon significative et régulière dans les menus de sa cantine. La visite, organisée conjointement par Agrobio 35 et le Syndicat mixte de production d'eau potable du bassin Rennais, avait pour objectif de sensibiliser les collectivités du Bassin Versant de la Haute Rance à l'impact des choix des collectivités en termes d'approvisionnement de leurs cantines sur les pratiques agricoles et la qualité de l'eau.



## Morbihan

### Une légumerie Bio pour la restauration collective

La SCIC Bretagne Bio Equité, créée en 2010 par plusieurs producteurs de légumes Bio bretons, organisait le 23 novembre dernier une porte ouverte sur son site de transformation à Pontivy. Une vingtaine de participants, dont plusieurs acheteurs et responsables de cuisine ou gestionnaires, ont pu ainsi découvrir l'outil coopératif dédié aux légumes Bio préparés. La légumerie Bio transforme et commercialise toute l'année une large gamme de fruits et légumes bio frais (plus de 35 fruits et légumes de saison), entiers ou découpés, prêts à l'emploi (4<sup>ème</sup> gamme). Lavage, épluchage, découpe et emballage sont réalisés sur le site, opérationnel pour répondre aux besoins des collectivités et atteindre les objectifs du Grenelle de l'environnement d'introduire 20% de produits Bio en restauration collective pour 2012.

18 janvier 2012

Bubry : Session de formation pour les cuisiniers "techniques de cuisson des céréales et légumineuses" par Gilles Daveau.

1er février 2012

Session de formation pour les cuisiniers à Guémené "plan alimentaire, GEMRCN" par une diététicienne.

Contact : Sophie Denis au GAB 56 - Tel : 02 97 66 32 62

## FOCUS SUR ...

## Approvisionnement en produits Bio en Bretagne

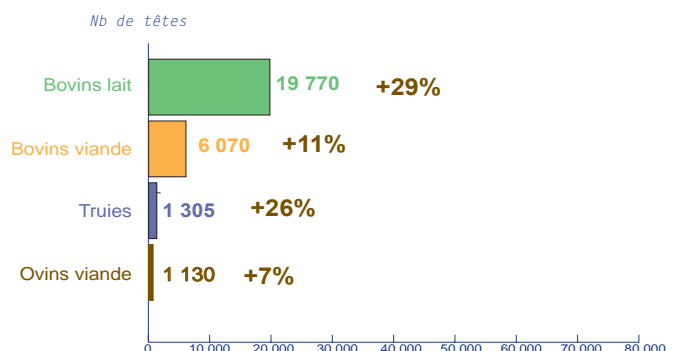
### L'offre Bretonne en viandes Bio s'organise pour répondre aux spécificités de la restauration collective

La Bretagne compte aujourd'hui plus de 1500 fermes en Agriculture Biologique (7<sup>ème</sup> rang français), principalement orientées sur l'élevage biologique avec 429 élevages laitiers, 233 élevages allaitants, 79 élevages porcins, 36 élevages de poulets de chair... La progression du cheptel Bio breton permet de sécuriser les approvisionnements en viande Bio en qualité et en quantité (cf. graphique ci-contre).

Plus de 70 opérateurs Bio structurent la filière "viandes Bio" bretonne : boucheries-charcuteries artisanales certifiées Bio, abattoirs, ateliers de découpe, unités de congélation, préparateurs de produits carnés et produits industriels (conserves, pâtés, rillettes...) et groupements de collecte et de distributeurs-grossistes.

Plusieurs de ces opérateurs s'organisent pour répondre à la demande de la restauration collective Bio en Bretagne en s'adaptant à ses spécificités (livraison-franco de port, demande en viande hachée...).

### Evolution du cheptel Breton de 2009 à 2010



(source : Observatoire régional de la production biologique, FRAB, 2011).



## Introduire plus régulièrement de la viande pour soutenir les filières Bio locales

Si l'augmentation des ingrédients Bio dans la restauration collective est en marche, particulièrement sur les filières fruits et légumes, produits laitiers et pain, l'introduction régulière des viandes Bio est une nouvelle étape à franchir. La part de la viande dans le coût d'un menu est élevée (30 à 50%) et l'introduire en Bio en restauration collective oblige à certains aménagements (équilibre protéines végétales et animales, innovations produit, planification, ...).

Avec le Grenelle de l'environnement et le boom de la consommation Bio en 2008, un changement d'état d'esprit s'opère sur la Bio en restauration collective avec des engagements de plus en plus forts des collectivités territoriales (et indirectement de sociétés de restauration), accompagnés du souhait de travailler à la fois avec des produits Bio et locaux, et de soutenir les filières Bio régionales et françaises.

Si les opérateurs ont fait le constat d'une baisse de la part des viandes Bio dans les menus, notamment lors du passage de menus 100% Bio au profit d'ingrédients biologiques réguliers dans le menu (légumes et produits laitiers notamment), ils constatent aujourd'hui

un intérêt confirmé pour une régularité d'approvisionnement dans toutes les filières Bio y compris pour la viande (moins souvent mais de meilleure qualité). Les cuisiniers doivent cependant être rassurés sur le changement des pratiques culinaires avec plus de céréales complètes et légumineuses, permettant de baisser le grammage des viandes et favoriser son introduction plus régulière. L'introduction de viandes Bio doit s'inscrire dans une démarche globale de gestion de la qualité et de quantité des ingrédients proposés dans la restauration.

Plusieurs clés de réussite existent pour les opérateurs viande Bio sur le marché de la restauration :

- Établir des commandes régulières pour les collectivités (planification) pour permettre aux opérateurs Bio d'assurer l'équilibre matière entre les différents débouchés dont la restauration collective (rôtis, saucisseries et épaules pour le porc, haché pour le bovin).
- Innover avec de nouvelles recettes associant protéines animales et végétales (crumbles ou gratins avec émincés de viande, lasagnes, bolognaise, chili con carne, ...).



## REPORTAGE

Restaurant scolaire de Neulliac - Morbihan

Du Bio régulier dans les assiettes des enfants en maintenant un coût matière à 1,60 € : ils l'ont fait !

Témoignage recueilli par Sophie Denis - GAB 56

▲ L'équipe du restaurant scolaire de Neulliac : Sébastien, cuisinier, entouré de Gwénolla, Evelyne, Elysabeth et Marie-Thérèse.

**Sophie Denis : Peux tu nous faire un bref historique de ta démarche Bio ?**

Sébastien Jégourel : En 2005, suite à la foire Bio de Mûr de Bretagne (Biozone), j'ai contacté le Groupement des Agriculteurs Bio du Morbihan. Les tout premiers repas Bio n'ont pas rencontré un grand succès : moins d'enfants sont venus manger le "jour Bio". Puis, au fur et à mesure, les réticences ont laissé place à l'enthousiasme.

En 2006, des communes voisines se sont aussi intéressées au sujet, et via le GAB 56, nous avons monté un groupe pour mutualiser nos commandes mais également nos savoir-faire.

De 2005 à 2009, notre groupe est passé de 5 à 12 communes. Le principe était d'organiser 3 repas Bio par an, le même jour pour optimiser la logistique et profiter des livraisons pour faire le plein d'ingrédients stockables afin de les incorporer régulièrement hors de ces dates 100% Bio.

Depuis 2010 l'approvisionnement a évolué et nous travaillons de manière plus individuelle, même si nous continuons à entretenir de bonnes relations entre communes.

**SD : Et toi, où en es tu de la démarche Bio ?**

SJ : Les chipolatas, le sauté de porc et le bourguignon sont toujours Bio. Tous les yaourts aromatisés et fromage blanc

sont Bio ainsi que toutes les pommes de terre cuites à la vapeur ou en purée. Ces produits me sont livrés directement par des producteurs locaux. J'incorpore également des produits secs via mon fournisseur "sec" conventionnel. En moyenne, nous sommes à cinq ingrédients Bio par semaine.

La démarche du restaurant de Neulliac a été confortée par l'initiative du Pays de Pontivy d'accompagner les démarches "Manger Bio", via un programme Leader. Ce projet a ainsi soutenu toutes les communes volontaires de ce territoire.

### Zoom sur... l'impact financier

Via un outil développé par Cyril Bigot, stagiaire au GAB 56, nous avons pu évaluer le surcoût de cette démarche. En considérant la viande et les pommes de terre, le surcoût global sur l'année est de 1 025 €, soit 0,07 € / repas. Ces 7 centimes de surcoût représentent une hausse de 4,4% de coût matière et seulement 1% du coût du repas total (évalué à 6,30 € à Neulliac).

De plus, avec cet outil, nous avons pu évaluer que la consommation en pommes de terre de Neulliac représente une mise en culture de 300 m<sup>2</sup>.

... De quoi fournir quelques arguments pour faire avancer des démarches qui peuvent rester bloquées par l'aspect financier.



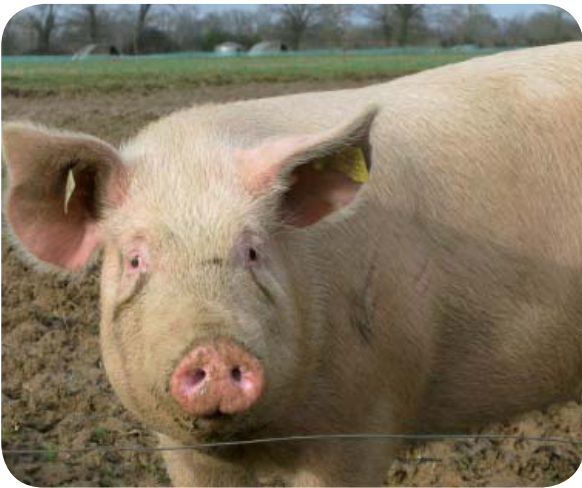
## RECETTE DE SAISON

### Le sauté de Porc de Sébastien

#### INGRÉDIENTS

Pour 100 convives

- Sauté de porc 10 kg
- Carottes de sable 4 kg
- Oignons 1 kg
- Bouquet garni
- Champignons de Paris 1,5 kg



#### Comment faire?

- Marquer la viande en cuisson.
- Faire caraméliser les morceaux de viandes et remuer.
- Préparer les légumes : les laver, les éplucher, ciseler les oignons et les carottes en rondelles et escaloper les champignons.
- Ajouter les oignons à la viande, les faire suer sans coloration.
- Singer (saupoudrer de farine la viande).
- Remuer et ajouter les carottes et le bouquet garni.
- Pour conserver le concentré de jus de cuisson, le goût et l'énergie, mouiller légèrement avec de l'eau.
- Baisser le feu au minimum et cuire doucement à couvert pendant 2h30, sans oublier de vérifier la cuisson de la viande.
- Dans une poêle, faire sauter les champignons pour en retirer l'eau. Réserver au chaud.
- Une fois la viande cuite, retirer la viande de la sauteuse et la réserver au chaud.
- Faire réduire.
- Vérifier l'assaisonnement et ajouter les champignons.
- Remettre les morceaux de viande avec la sauce et servir... Bon appétit !

« C'est plus facile à faire qu'à écrire ! » Sébastien.

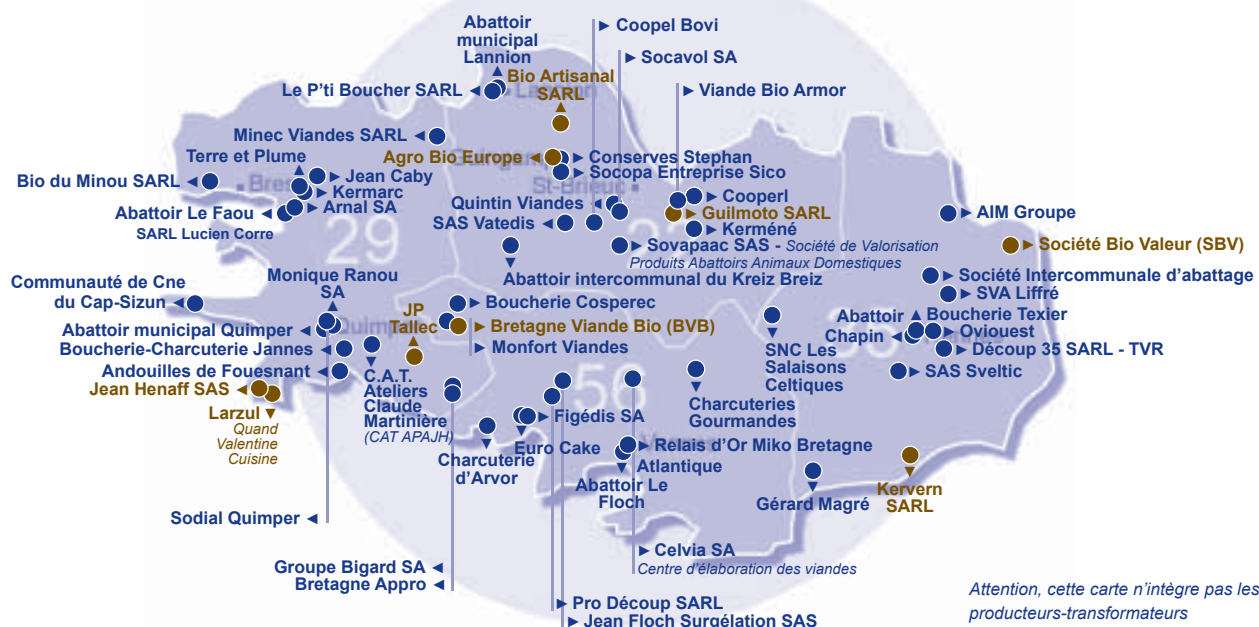
#### D'où viennent les denrées Bio de cette recette ?

La viande vient de chez Noël Duault, les oignons de chez Jo Garin, les carottes de chez Grégory Morio et les champignons de chez Anne Gragnic. Tous sont membres de Manger Bio 56.



## Répartition géographique des opérateurs de la filière "Viandes Bio" en Bretagne

- Les adhérents à Inter Bio Bretagne sont signalés en marron -  
(situation 2011 - Source : Inter Bio Bretagne)



Attention, cette carte n'intègre pas les producteurs-transformateurs

### Adhérents à Inter Bio Bretagne acteurs des filières "Viandes"

**Agro Bio Europe** - Guingamp (22) - Poules, oeufs, ovoproduits (organisation de la production), collecte de céréales et sarrasin, vente (semences, produits du sol, aliments du bétail) / **Bio Artisanal SARL** - Bréidid (22) - Charcuterie et découpe : bœuf, porc, agneau, volaille / **Bio Valeur (SBV)** - Louvigné du Désert (35) - Charcuterie artisanale spécialisée dans la viande fraîche et charcuterie à base de porc biologique / **Bretagne Viande Bio (BVB)** - Le Faouët (56) - Collecte et vente de viande et d'animaux Bio (porcs, bovins, veaux, agneaux, lapins) / **Jean Henaff SAS** - Pouldreuzic (29) - Pâtés et viandes cuisinés appertisés, saucisses fraîches et palets de porc frais / **Kervern SARL** - Le Grand Fougeray (35) - Produits élaborés à base de bovins, porcs, ovins, volailles / **Quand Valentine Cuisine (Larzul)** - Pont l'Abbé (29) - Fabricant de produits appertisés : apéritifs, entrées, plats cuisinés, desserts lactés, gâteaux / **JP Tallec** - Bannalec (29) - Charcuterie / **Yvon Guilmoto SARL** - Moncontour (22) - Boucherie-Charcuterie, plats préparés.

### 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](mailto:goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr)

Autre structure régionale

FRAB - Tél. : 02 99 77 32 34

Contact : Ivan Sachet

[i.sachet@agrobio-bretagne.asso.fr](mailto: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](mailto: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](mailto:mab29.busson@agrobio-bretagne.org) / Isabelle Guibert (formation) - [mab29.guibert@agrobio-bretagne.org](mailto:mab29.guibert@agrobio-bretagne.org) / Charlotte Berlivet - [mab29.berlivet@agrobio-bretagne.org](mailto: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](mailto:n.lucas@agrobio-bretagne.org)

**MORBIHAN**

GAB 56 - Tél. : 02 97 66 32 62

Contact : Sophie Denis - [s.denis@agrobio-bretagne.org](mailto:s.denis@agrobio-bretagne.org)

Retrouvez les précédentes éditions de la lettre

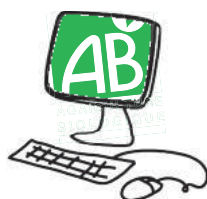
"Il fait Bio dans mon assiette"

sur le site Internet

[www.interbiobretagne.asso.fr](http://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 (Inter Bio Bretagne), Samuel Chatellier-Lang (SBV),

Sophie Denis (GAB 56), Ivan Sachet (FRAB)

Conception : Clémence Morinière

ISSN : 1959-5565

Reproduction des informations contenues dans ce document autorisée sous réserve de la mention : "Il fait Bio dans mon assiette" - N°19 - Décembre 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](mailto:contact@interbiobretagne.asso.fr)

[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

