

# il fait Bio dans mon assiette



## Manger Bio en restauration collective, c'est possible !

Lettre trimestrielle d'information de la filière "Agriculture Biologique" en Bretagne

N°11 - AUTOMNE 2008

### ÉDITORIAL

*Une fois n'est pas coutume : quittons la Bretagne pour aller voir ce qui se passe ailleurs et enrichir nos pratiques des expériences des autres.*

*La commune de Lons-Le-Saunier figure parmi les projets exemplaires d'intégration de produits Bio en restauration collective.*

*L'acquisition d'une expérience technique et opérationnelle (choix des ingrédients, gestion du coût du repas, techniques de cuissons...) constitue un savoir-faire à partager !*

*Inter Bio Bretagne, qui coordonne régionalement le dossier, cherchera en 2009 à accentuer cette mutualisation : projet de colloque régional dédié à la restauration collective Bio, reconduction de cette lettre d'information, formation des gestionnaires et des cuisiniers, structuration de l'offre, création et animation d'un groupe de discussion via Internet dédié aux acteurs de la restauration collective... Autant d'axes de travail à développer !*

**Philippe-André RICHARD**  
Président d'Inter Bio Bretagne



Perspectives - Du côté de Lons-Le-Saunier

### Manger Bio en Bretagne... et ailleurs : l'expérience de Lons-Le-Saunier dans le Jura

Les expériences bretonnes d'intégration d'ingrédients Bio en restauration collective sont nombreuses et bon nombre d'entre elles font office d'exemples : la ville de Lorient (56) est considérée comme l'une des villes pionnières en France ; la commune de Langouët (35), à son échelle, a développé une démarche exemplaire ; Brest (29), plus récemment, a permis la structuration d'une filière de légumes Bio bretons pour approvisionner sa cuisine centrale ; le collège Racine à Saint-Brieuc (22) introduit quotidiennement 1 à 2 aliments Bio... Impossible de citer toutes les démarches dont vous retrouverez un échantillon dans les précédentes éditions de la lettre "Il fait Bio dans mon assiette"¹.

Au delà des frontières bretonnes, le développement des produits Bio en restauration collective est tout aussi dynamique. **Parce que le partage d'expériences figure parmi les clés du développement**, arrêtons-nous sur l'expérience de Lons-Le-Saunier, dans le Jura.

### Une démarche globale et progressive

A Lons-le-Saunier, l'intégration d'ingrédients Bio en restauration collective ne constitue pas un moyen parmi d'autres de nourrir ou de contenter les convives. Elle s'inscrit dans une démarche globale.

La pollution d'une nappe phréatique figure le point de départ de cette initiative avec **le rachat par la commune de terres agricoles** et la mise en place de **conventions de protection de la ressource en eau avec les agriculteurs** pour favoriser un mode de production plus respectueux de l'environnement. L'Agriculture Biologique s'est naturellement imposée en 2001 avec la création d'une filière de blé biologique et 270 ha sont aujourd'hui concernés par ce mode de production !

Suite ►

### 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)  
(Objet : LTI par mail)

Transmise avec cette lettre d'information, une fiche technique "Introduire des produits Bio en restauration collective : quel message diffuser aux convives ?" et une recette de Crumble d'automne aux légumes oubliés...

La démarche ne s'est pas arrêtée là et cette politique de valorisation du mode de production biologique a amené la municipalité à **servir les produits ainsi cultivés dans les restaurants scolaires et municipaux** : la production de blé a conduit à la confection de pain Bio, puis le lait est devenu yaourt pour les enfants et la viande de bœuf a finalement fait son entrée, ainsi que les légumes, bien sûr... Didier Thévenet, gérant de la cuisine centrale, a décidé de renforcer cette démarche en équipant sa cuisine d'une pâtisserie, d'une légumerie où tout est épluché et d'une zone de découpage des viandes. Et spécialité régionale oblige : le fromage reçu en meule est portionné en cuisine.

**"L'expérience nous a montré qu'il fallait commencer par un bout, même petit. Nous avons fait le choix du pain puis les autres produits ont progressivement fait leur entrée."**

*D. Thévenet, gérant de la cuisine centrale de Lons-Le-Saunier*

**Les enfants des cantines scolaires de Lons-Le-Saunier consomment ainsi aujourd'hui plus de 20% d'aliments Bio dans leur assiette** (ayant ainsi atteint l'objectif chiffré du Grenelle de l'environnement pourtant fixé pour 2012). Les cuisines de l'hôpital ont également été associées à cet approvisionnement et 60 communes alentour sont livrées. 4000 enfants jurassiens, salariés d'entreprises et personnes âgées sont concernés chaque jour.

Cette politique a été menée en parallèle à des actions pédagogiques auprès des enfants : du côté de l'éducation au goût notamment, les résultats sont intéressants et les enfants sont beaucoup plus réceptifs aux légumes et aux produits nouveaux en général. Cerise sur le gâteau (Bio !) : les parents

d'élèves sont sensibles à l'effort réalisé et demandent que celui-ci soit poursuivi.

Si une telle démarche a d'abord généré un surcoût, ce que ne démentent pas les élus, ils assurent aujourd'hui que la tendance s'est inversée : la structuration d'un approvisionnement de proximité et de territoire et l'expérience acquise (rigueur sur les quantités, attention accrue sur la composition des menus...) permettent de maintenir un coût tout à fait acceptable.

Ajouter un soupçon de passion et le tour est joué !

### Une démarche reconnue

Les deuxièmes Assises Nationales de l'Agriculture Biologique, organisées par l'Agence Bio, se sont déroulées le 8 octobre dernier à Paris sur le thème "Quelles perspectives pour la restauration collective?". Parmi les intervenants figuraient Jacques Lançon, maire adjoint chargé des questions environnementales et Didier Thévenet, gérant de la cuisine centrale, qui ont témoigné de leur démarche.

**"Nous avons très vite opté pour une consommation linéaire, pour assurer un revenu minimum à l'agriculteur toute l'année."**

*Jacques Lançon, maire adjoint de Lons-Le-Saunier*

Avant cela, l'ANDRM<sup>2</sup> avait choisi Lons-Le-Saunier pour la 22<sup>ème</sup> édition de son forum national en mai dernier, dédié au développement durable.

*Virginie FASSEL*

<sup>1</sup> Toutes les éditions de la lettre "Il fait Bio dans mon assiette" sont disponibles sur le site Internet [www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

<sup>2</sup> ANDRM : Association Nationale des Directeurs de Restaurants Municipaux

### EN IMAGES

#### "Nos enfants nous accuseront"

#### Un documentaire sur l'usage des produits phytosanitaires

Dans un documentaire projeté lors du dernier festival de Cannes, Jean-Paul Jaud, le réalisateur de "Nos enfants nous accuseront", met en garde contre l'usage des produits phytosanitaires en agriculture.

Le film raconte l'initiative d'une municipalité du Gard, Barjac, qui décide d'introduire des produits Bio dans la cantine scolaire du village en finançant le surcoût sur le budget de la commune. Jean-Paul Jaud brosse un portrait sans concession de la tragédie environnementale qui guette la jeune génération : l'empoisonnement de nos campagnes par la chimie agricole et les dégâts occasionnés sur la santé publique. Un seul mot d'ordre : ne pas seulement constater les ravages, mais trouver tout de suite les moyens d'agir, pour que, demain, nos enfants ne nous accusent pas.

Programme de diffusion en salle en Bretagne disponible sur [www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr), en rubrique "Agenda"

En savoir plus : [www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com](http://www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com)



### EN CHIFFRES

**Proximité, saisonnalité et économies d'énergie** : S'il est encore besoin de le prouver, le respect de la saisonnalité et la valorisation des produits de proximité contribuent fortement aux économies d'énergie. Quelques arguments chiffrés qui peuvent notamment contribuer au développement des repas Bio en restauration collective :

- Il faut 5 litres de gasoil pour qu'une fraise d'hiver arrive à table.
- Une tomate, produite sous serre chauffée, demande 10 fois plus d'énergie qu'une tomate d'été.
- Une banane de Colombie transportée par avion consomme 20 fois plus d'énergie que la même transportée par bateau.

En général, un fruit ou un légume importé hors saison consomme 10 à 20 fois plus de pétrole pour son transport que le même fruit produit localement et acheté pendant la saison.

Source : Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), relayée par Nutrinews Hebdo.

*il fait bio dans mon assiette*

## GAB d'Armor 22

### "Manger Bio" : associer les différents acteurs pour réussir

On ne répètera jamais assez l'importance d'une réflexion collective pour la mise en place d'un projet "Manger Bio" en restauration collective : choix de repas 100% Bio ou intégration d'ingrédients Bio régulièrement ? Formation des cuisiniers ? Éducation des enfants ? Sensibilisation des parents ? ... Autant de questions qu'il est nécessaire de se poser ensemble.

Ainsi, à Ploulec'h, la municipalité a bénéficié de l'**accompagnement** du GAB 22 : rencontre avec la mairie, le chef cuisinier... ; visite d'une ferme Bio avec les élus, les cuisiniers et des enseignants ; réunion d'information pour les habitants. En parallèle, un accompagnement a démarré sur l'approvisionnement et l'équilibre alimentaire des menus. Aujourd'hui, 1 à 2 ingrédients Bio sont introduits quotidiennement avec des fournisseurs locaux. La commune de Ploulec'h appelle d'autres collectivités de son secteur à intégrer la démarche "Manger Bio", notamment pour organiser une formation pour les cuisiniers du secteur. Avis aux amateurs !

## Maison de la Bio 29

### Des produits Bio aussi pour les personnes âgées !

Le centre intercommunal d'action sociale du Cap Sizun gère 3 établissements : un foyer logement (Pont-Croix) et 2 établissements d'hébergement de personnes âgées dépendantes, accueillant au total 195 résidents. En comptant les équipes professionnelles, le CIAS assure 420 repas par jour. Le projet du Conseil d'administration est d'**intégrer progressivement sur les 3 sites des ingrédients issus de l'Agriculture Biologique**. Parmi les produits frais certifiés Bio utilisés, les **approvisionnements de saison et de proximité** seront privilégiés avec un **objectif minimum de 20% fin 2009**.

Le développement du projet est accompagné par la MAB 29 : une **formation professionnelle** est mise en place pour les équipes de cuisine et de service, les équipes de santé, les animateurs et les directions. Par ailleurs, des **tables de découverte** et une **conférence** sont proposées aux résidents et à leur famille.

Gageons que le projet atteigne son objectif !

## FD CIVAM 35

### Un projet de développement territorial ambitieux Pays des Vallons de Vilaine

Le projet "Bien manger en restauration collective" sur le Pays des Vallons de Vilaine a été lancé par la FD CIVAM 35 en octobre 2005. En 2007, le projet se concrétise et est intégré dans le contrat de Pays. Un **comité de pilotage** composé d'élus, de cuisiniers, d'enseignants, de parents et d'agriculteurs se constitue pour donner le cap sur plusieurs années.

Les enjeux du projet : favoriser l'économie locale, mettre en place une démarche éducative autour de l'alimentation, créer du lien entre agriculteurs et consommateurs, revaloriser les métiers... **Sur les 25 communes du Pays, 10 sont déjà intéressées pour intégrer des ingrédients Bio produits localement.**

Dès 2007, un état des lieux de la production est réalisé. En 2008, quelques communes intègrent des produits Bio dans les menus. A la demande des communes, une visite de ferme a été organisée le 22 octobre dernier. Les communes se retrouveront aussi fin novembre pour échanger sur les actions menées ici et là.

## GAB du Morbihan 56

### Les projets Bio : des lieux de concertation innovants

La mise en place des repas Bio nécessite la concertation de plusieurs acteurs : élus, cuisiniers, gestionnaires, enseignants, parents d'élèves, mais également le personnel présent sur le temps de repas des enfants.

Rassembler l'ensemble de ces acteurs n'est pas chose facile. Le GAB 56 a acquis une certaine compétence pour l'accompagnement de tels projets, afin que chaque acteur soit partie prenante de la démarche et que cette dernière soit pérenne : ainsi, à Cap L'Orient et aujourd'hui dans le Bassin Versant du Scorff, **19 communes de chacun de ces territoires ont été sensibilisées et ont créé leur propre projet Bio.**

Pour que les démarches Bio soient territoriales et cohérentes avec les productions locales, plusieurs instances peuvent être sollicitées pour les prendre en charge : bassin versant, communauté de communes, Pays, conseil de développement...

En tant que citoyen, c'est à vous de les solliciter !

## FORMATION

**"Mieux connaître les produits de l'Agriculture Biologique"** : Proposée par le Conseil régional de Bretagne et animée par Inter Bio Bretagne et ses partenaires, cette formation de 2 jours s'adresse aux chefs de cuisine et seconds de cuisine. Informations complémentaires dans le Plan de formation de la Région Bretagne (page 97) et sur le portail interne de la Région (<http://kelenn.region-bretagne.fr>). Les personnes non inscrites lors du dernier recensement peuvent soit s'inscrire pour les prochaines sessions du 1<sup>er</sup> trimestre 2009 pour compléter les groupes, soit anticiper avec leur chef d'établissement leur participation lors du prochain recensement prévu en mars 2009. Contact et inscription : [drhag-formation@region-bretagne.fr](mailto:drhag-formation@region-bretagne.fr).

# il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

## VOS CONTACTS

Si vous souhaitez organiser des repas Bio, de nombreux acteurs sont à votre disposition pour vous accompagner dans votre démarche.

### ► Les associations relais de l'action d'Inter Bio Bretagne :

#### GAB D'ARMOR

2, av. du Chalutier sans Pitié – BP 332  
22193 PLERIN  
Tél. : 02 96 74 75 65 – Fax : 02 96 74 77 95  
Contact : Françoise BALAY  
f.balay@agrobio-bretagne.org

#### Maison de la Bio (MAB 29)

Ecopôle - 29460 DAOULAS  
Tél. : 02 98 25 80 33 – Fax : 02 98 25 87 80  
Contacts : Florence BUSSON  
Isabelle GUIBERT (en charge de la formation)  
mab29.busson@nerim.fr  
mab29.guibert@nerim.fr

#### FD CIVAM 35

ZI Sud Est – 17, rue du Bas Village – CS 37725  
35577 CESSON SEVIGNE Cedex  
Tél. : 02 99 77 39 28 – Fax : 02 99 30 15 75  
Contact : Marie COURTIGNE  
marie.courtigne@civam-bretagne.org

#### GAB DU MORBIHAN

ZA de Bellevue - 56390 COLPO  
Tél. : 02 97 66 32 62 – Fax : 02 97 66 32 67  
Contact : Sophie DENIS  
s.denis@agrobio-bretagne.org

### ► Les fournisseurs de produits Bio pour la Restauration Collective :

Retrouvez les coordonnées complètes de ces fournisseurs sur [www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr), espace Consommateur, rubrique "Manger Bio à la cantine" puis "Qui contacter ?"



Un annuaire exhaustif des fournisseurs Bio bretons pourra également vous être transmis sur simple demande

## Éducation au Développement Durable et Agriculture Biologique Un fonds documentaire spécialisé Bio

Le Pôle documentaire Bio régional d'Inter Bio Bretagne, fruit d'un partenariat avec le lycée Théodore Monod du Rheu (35), constitue un fonds documentaire spécialisé sur l'Agriculture Biologique et ses filières, pour répondre aux demandes croissantes d'information.

**La généralisation de l'Éducation au Développement Durable tout au long de la scolarité nécessite également la mise à disposition des enseignants de ressources pédagogiques diversifiées : le pôle documentaire d'Inter Bio Bretagne est votre point de repère pour tout ce qui concerne la Bio !**

### Documentation

Le fonds documentaire compte actuellement **plus de 1 700 documents (livres, mémoires, vidéo, DVD) et 25 revues** sur l'Agriculture Biologique, ses techniques et ses filières, et plus largement sur l'Agriculture Durable. L'exploitation de cette masse d'information est facilitée par les outils mis en place : **revue de presse mensuelle, recherches bibliographiques, dossiers documentaires.**

### Accès

Le Pôle documentaire est accessible sur rendez-vous uniquement (voir contact ci-dessous). Les services documentaires sont gratuits pour les structures adhérentes à Inter Bio Bretagne. Les personnes non-adhérentes peuvent **consulter la documentation** et ont un **accès payant à la revue de presse, aux recherches bibliographiques et dossiers documentaires.**

### Contact et informations complémentaires

Pour recevoir un exemplaire gratuit de la revue de presse et la plaquette détaillant les services et conditions d'accès du Pôle documentaire, contacter Fabienne Delaby : [fabienne.delaby@educagri.fr](mailto:fabienne.delaby@educagri.fr) ou 02 99 29 73 55

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 Consommateur  
Rubrique "Manger Bio à la cantine"



"Il fait Bio dans mon assiette" est éditée par INTER BIO BRETAGNE  
33, avenue Winston Churchill - BP 71612 - 35016 RENNES Cedex  
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06

[virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr](mailto:virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr) - [www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

Directeur de publication : Philippe-André RICHARD

Rédaction : Virginie FASSEL, Françoise BALAY, Florence BUSSON, Isabelle GUIBERT, Sophie JEANNIN, Marie COURTIGNE, Sophie DENIS

Conception : Virginie FASSEL, d'après la création graphique de l'agence Dausset - Quimper

ISSN : 1959-5565

Avec le soutien de



La reproduction des informations contenues dans ce document est autorisée sous réserve de la mention de la source :

"Il fait Bio dans mon assiette" - N°11 - Automne 2008  
INTER BIO BRETAGNE

