

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°8 - HIVER 2007

ÉDITORIAL

La fin de l'année coïncide pour nos structures avec la rédaction des programmes d'actions de l'année suivante. Consolider l'existant tout en amplifiant progressivement l'intégration d'ingrédients Bio en restauration collective, tels seront nos objectifs en 2008.

A cet égard, la perspective des élections municipales constitue un enjeu pour le développement de notre démarche avec l'interpellation des candidats sur leur engagement à défendre les objectifs de 20% de produits Bio en restauration collective en 2012, tel qu'annoncé au Grenelle de l'environnement.

Un colloque régional à l'automne 2008 nous permettra, ensemble, de faire le point sur le dossier "Manger Bio" en Bretagne.

Très bonnes fêtes de fin d'année et rendez-vous en 2008 pour de nouveaux projets !

Philippe-André RICHARD
Président d'Inter Bio Bretagne



Perspectives - Programme 2008

PROGRAMME 2008

Un objectif de consolidation de l'existant et d'amplification progressive de la démarche

Bonne nouvelle : les professionnels Bio réunis au sein d'Inter Bio Bretagne ont validé la reconduction de cette lettre d'information en 2008. En doutez-vous ? De notre côté, jamais nous n'avons imaginé arrêter cette publication. Explication.

Diffusion de la lettre d'information "Il fait Bio dans mon assiette" : Qui ? Combien ? Comment ?

- Par envoi postal : diffusion à tous les établissements scolaires bretons (collèges et lycées en direct ; écoles primaires et maternelles via les élus en charge des affaires scolaires / publics et privés, établissements agricoles et hôteliers), aux Communautés de communes, aux Pays, aux centres de vacances identifiés, ... Soit une moyenne de **2 400 envois par trimestre** en 2007.
- Par mail : inscription gratuite à la liste de diffusion par mail, soit **1 000 contacts** supplémentaires à ce jour, en Bretagne et ailleurs (Québec, Belgique, Réunion...). L'envoi par mail permet une **démultiplication** de la diffusion, les destinataires directs transmettant à leur tour cet outil à leurs contacts propres.
- Via le site Internet www.interbiobretagne.asso.fr : création d'une rubrique dédiée à la restauration collective sur laquelle toutes les lettres sont disponibles gratuitement par téléchargement.

Par ailleurs, cette lettre est envoyée de manière systématique à tous les relais potentiels, au niveau national (Agence Bio, Synabio, FNAB, un Plus Bio, BRIO / interprofessions régionales, association des maires de France, éco-maires, ...), et à la presse spécialisée Bio et Restauration.

En d'autres termes, vous n'êtes pas seul(e) à vous intéresser à la démarche Bio en Restauration collective ...

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
(Objet : LTI par mail)

Transmise avec cette lettre d'information, une fiche technique "Programme des formations en Bretagne en 2008" et l'annonce de la publication prochaine du "Guide des fournisseurs Bio bretons de la restauration collective"

Le programme régional d'action en 2008 est construit autour d'un **objectif de consolidation de l'existant, mais aussi d'amplification progressive de la démarche**, avec 4 axes prioritaires de travail, dans la continuité des années précédentes : structuration de l'offre et construction de la demande, accompagnement pédagogique, formation, communication.

Principales actions inscrites au programme 2008 :

- Réalisation d'un **observatoire régional de la restauration collective Bio** (nombre de repas, volumes, chiffre d'affaires généré...) permettant une meilleure planification de la production et de la transformation.
- Réalisation d'une étude d'opportunité et de marché : réflexion sur les **outils de transformation des légumes** à destination de la restauration collective en région Bretagne (4^{ème} et 5^{ème} gammes).
- Suivi des travaux faisant suite au **Grenelle de l'environnement** annonçant, pour mémoire, un objectif de 20% de produits Bio en restauration collective en 2012.
- Suivi de la **réforme du Code des Marchés Publics** (objectif annoncé : rendre obligatoire la clause environnementale, qui n'est dans le texte actuel qu'une faculté).
- **Formations** : *Programme détaillé et contacts dans la fiche technique jointe à votre lettre d'information.*
- **Communication institutionnelle / professionnelle** : en résonance avec les élections municipales, organisation d'un **colloque régional "Manger Bio en restauration collective, c'est possible !"**, sur l'état d'avancement de la démarche en Bretagne, des témoignages d'acteurs (élus, cuisiniers, gestionnaires...), la présentation des fournisseurs... Période : mi-novembre 2008.
- **Communication professionnelle** : un stand collectif au salon Prorestel (16 au 18 mars 2008 à Saint-Malo) et des animations en cours de calage (démonstrations gastronomiques, conférences), en partenariat notamment avec le Lycée hôtelier de Dinard.

La coordination régionale du dossier est assurée par Inter Bio Bretagne.



En 2008 ...

Un colloque régional

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

◀ Plus de 250 personnes se sont retrouvées le 3 décembre 2003 à Pacé, près de Rennes en Ille-et-Vilaine, pour s'informer, débattre, voire penser des projets de service de restauration biologique collective.

TELEX ENTREPRISES ... Prochainement disponible, le **"Guide des fournisseurs Bio bretons de la restauration collective"** présenté dans la fiche technique jointe à votre lettre d'information ...

A RETENIR

Semaine du développement durable 2008 : Cette nouvelle édition est le premier grand rendez-vous citoyen qui intervient à la suite du Grenelle de l'Environnement. Elle aura lieu du 1^{er} au 7 avril 2008 sur le thème "Production et consommation durable". Au moment de l'acte de consommation, il s'agit pour le citoyen de privilégier des produits plus respectueux de l'environnement (quantité d'emballage, mode de production, provenance géographique...), des produits fabriqués dans des conditions sociales acceptables (rémunération au juste prix, conditions de travail...), **autant de principes et de valeurs propices à la valorisation des produits Bio, notamment en restauration collective !** Pour être sélectionnée dans le cadre de l'appel à projets, une action doit prendre en compte le thème défini et mettre en avant au moins deux des trois composantes du développement durable : développement économique, évolution sociale et protection de l'environnement.

Pour participer : www.semainedudeveloppementdurable.gouv.fr

GAB d'Armor
22

Trois collèges pilotes expérimentent les aliments locaux APPETIT

Le **Conseil Général des Côtes d'Armor** a lancé cet été un appel aux collèges du département pour expérimenter l'introduction d'aliments locaux produits dans le cadre de la Charte APPETIT en 2007/2008.

Courant octobre, les trois collèges retenus (Plouha, St Nicolas du Pélem, Racine de St Brieuc) ont commencé à introduire progressivement des aliments locaux issus de l'Agriculture Biologique et des systèmes herbagers laitiers (durables).

Plouha a choisi de démarrer au rythme d'un **repas par semaine** et les deux autres collèges introduisent **tous les jours des fruits et légumes Bio de saison et progressivement du pain Bio** : deux approches différentes et deux façons différentes aussi de mobiliser agriculteurs et artisans locaux habitués à fournir la restauration collective ou qui y sont encouragés.

Animations pédagogiques et création de menus équilibrés accompagnent cette expérimentation.

Maison de la Bio
29

La jeunesse sera Bio ...

Jeunesse en Plein Air (JPA) Finistère organisait le 10 décembre ses 3^{èmes} journées départementales sur le thème : "L'alimentation en structure collective : quels enjeux pour demain ?".

A la table ronde plénière orientée sur la réflexion "Manger différemment en cohérence avec le développement durable, c'est possible mais comment ?" intervenait notamment Sophie DURIEZ, coordinatrice de la MAB 29.

Les échanges très riches ont montré la cohérence du projet "Manger Bio" avec les problématiques de développement durable des **structures de vacances et de loisirs**. La diversité des outils et les prolongements pédagogiques à décliner autour du projet ont été présentés. Le **caractère fédérateur** d'un tel projet pour les équipes a été souligné, replacer **le repas comme action pédagogique en tant que telle** constituant un enjeu majeur.

L'idée d'un **guide pratique "Manger Bio en camps d'été"** à destination des directeurs a été lancée en partenariat avec la JPA départementale, en lien avec la Direction de la Jeunesse et des Sports et les collectivités territoriales.

FD CIVAM 35
35

La Bio continue sa progression inexorable dans les festivals

Les Transmusicales, évènement musical majeur de cette fin d'année, avec la mise en place d'un agenda 21, ont exigé pour cette 29^{ème} édition de tous leurs prestataires en restauration publique **40% des achats en Bio** (restauration, salon de thé, bar à vin). Les jeunes et les moins jeunes ont donc dégusté galettes, soupes, plats asiatiques, pizzas ou sandwiches Bio. Quant à la restauration des équipes salariées et des VIP, ils ont mangé 100% Bio toute la semaine pour la troisième année consécutive. Outre la restauration, les principes du **développement durable** sont appliqués de manière pragmatique à tous les domaines d'action du festival (tri des déchets, réduction des consommations énergétiques...).

Par ailleurs, **l'expérimentation dans les collèges** suit son cours. Deux repas Bio complets ont été proposés dans les collèges pilotes et d'autres établissements s'inscrivent progressivement dans une démarche de proposition d'ingrédients Bio plus ou moins régulièrement.

GAB du Morbihan
56

Bassin versant, Communautés de communes, Pays...

... autant de territoires que de projets "Manger Bio"

Le Syndicat du Bassin du Scorff et la Communauté d'Agglomération du Pays de Lorient ont sollicité le GAB 56 pour une sensibilisation autour des projets "Manger Bio en restauration collective", bien que la restauration scolaire ne fasse pas partie de leurs missions premières.

Les échos de ces initiatives sont très favorables. En effet, en construisant un **projet intercommunal**, cette démarche prend **un sens à l'échelle d'un territoire** et permet une meilleure structuration de l'offre Bio locale.

De telles actions de sensibilisation peuvent donc être menées auprès de territoires formalisés, mais aussi auprès de collectivités non structurées, comme cela a été le cas avec 5 communes autour de Pontivy qui ont su mobiliser 4 communes voisines autour de leur projet et ont ainsi créé un lieu de concertation innovant.

N'hésitez donc pas à interpeller les différents territoires dont vous êtes les acteurs pour que des démarches communales prennent une ampleur territoriale !

AGENDA

Programme des formations en Bretagne en 2008 : Programme détaillé et contacts dans la fiche technique jointe à votre lettre d'information.

A CONSULTER

"Restauration, les chefs séduits par la Bio" : Tel est l'intitulé de la dernière lettre d'information (N°6) de l'Agence Bio (témoignages de chefs, informations pratiques et réglementaires...). Voir aussi la lettre N°5, "La Bio et la restauration collective". A télécharger sur : www.agencebio.org - espace Communication - Lettre de l'Agence Bio

il fait bio dans mon assiette

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 / APPETIT

2, av. du Chalutier sans Pitié – BP 332
22193 PLERIN
Tél. : 02 96 74 52 90 – Fax : 02 96 74 77 95
Contact : Françoise BALAY
f.balay@agrobio-bretagne.org
www.reseau-appetit.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
Contacts : Marie COURTIGNE
Anne AURIAULT (en charge de
l'accompagnement pédagogique)
marie.courtigne@civam-bretagne.org
anne.auriault@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 :

Sur le site Internet d'Inter Bio Bretagne (www.interbiobretagne.asso.fr - Rubrique "Les Adhérents"), les fournisseurs de la restauration sont identifiés par ce pictogramme.



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

Accompagnement pédagogique

Animations sur Viv'Expo en direction des enfants

Etait présentée dans notre dernière édition l'importance de l'accompagnement pédagogique des repas Bio (*Fiche technique, Automne 2007, N°7*). Les animateurs d'Inter Bio Bretagne ont pu vérifier encore une fois l'intérêt de sensibiliser les enfants aux valeurs et aux principes de l'Agriculture Biologique.

En effet, du 30 novembre au 2 décembre s'est tenue au Parc des Expositions de Rennes la 2^{ème} édition du salon Viv'Expo, défini comme le salon de la vie écologique dédiée au grand public. Inter Bio Bretagne y participait en tant que partenaire du pôle "Alimentation Bio". Dans ce cadre, 4 animations avec des classes de primaires (CE1, CE2, CM2), le vendredi, ont été organisées. **Plus de 60 élèves ont pu être sensibilisés à cette occasion**, sur la base à la fois de la plaquette "Il fait Bio dans mon assiette" et de l'exposition interactive "A table ! On mange Bio" élaborée par la FD CIVAM 35 dans le cadre du programme régional "Manger Bio en restauration collective, c'est possible !".

Un vrai régal pour les animateurs face à des enfants particulièrement curieux qui ont montré un fort intérêt pour cette animation !



Les animateurs d'Inter Bio Bretagne se sont relayés tout au long de la journée du vendredi 30 novembre, sur le salon Viv'Expo, pour faire découvrir aux enfants la Bio, ses valeurs et ses principes. A l'appui : la plaquette "Il fait Bio dans mon assiette" et l'exposition interactive "A table ! On mange Bio"



Retrouvez les précédentes éditions de la lettre "Il fait Bio dans mon assiette" sur le site Internet

www.interbiobretagne.asso.fr

Une rubrique dédiée à la restauration collective Bio



"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 - www.interbiobretagne.asso.fr

Directeur de publication : Philippe-André RICHARD

Rédaction : Virginie FASSEL, Françoise BALAY, Isabelle GUIBERT, Marie COURTIGNE, Sophie DENIS et Julian PONDAVEN. Conception : Virginie FASSEL, d'après la création graphique de l'agence Dausset - Quimper.

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°8 - Automne 2007
INTER BIO BRETAGNE

