

# 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°7 - AUTOMNE 2007

### ÉDITORIAL

Grâce à vous, l'activité de la filière Bio bretonne en restauration collective depuis la rentrée scolaire est particulièrement dynamique (le mot est faible) :

La multiplication des repas Bio et des contacts spontanés des collectivités, la finalisation de l'étude commandée par le Conseil régional de Bretagne sur l'intégration des produits Bio dans les lycées, l'objectif annoncé au Grenelle de l'Environnement de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'ici 2012, ... autant de chantiers qui nous ont accaparés, avec bonheur, depuis septembre.

L'occasion m'est donnée ici de remercier les collectivités, de plus en plus nombreuses à intégrer des produits Bio dans leur restauration, de leur confiance et de l'intérêt qu'elles témoignent aux produits Bio !

Philippe-André RICHARD  
Président d'Inter Bio Bretagne



### Perspectives - Grenelle

## GRENELLE DE L'ENVIRONNEMENT 20% de produits Bio dans la restauration collective d'ici 2012 !

### Oui à l'objectif ... Quels seront les moyens mis en oeuvre ?

Inter Bio Bretagne, au nom de tous les professionnels Bio qu'elle réunit (producteurs, entreprises de transformation, distributeurs) se félicite de la reconnaissance par les pouvoirs publics de l'Agriculture Biologique comme réponse aux problématiques environnementales, mais s'interroge toutefois sur les moyens qui seront effectivement déployés pour la concrétisation de ces objectifs, et notamment en ce qui concerne **le développement des repas Bio en restauration scolaire**.

### 1 repas Bio par semaine dans toutes les cantines scolaires !

Telle fut l'une des déclarations du Président de la République lors de son discours de clôture du Grenelle de l'Environnement, et comment ne pas s'en réjouir !

Pourtant, la réalisation d'un tel objectif nécessite la mise en œuvre de moyens adaptés qui doivent prendre en compte de manière **globale** l'organisation et la structuration de la filière Bio, au risque notamment de favoriser l'importation des produits Bio consommés par nos enfants :

- La **production Bio** (avec 2% de SAU\*) peine aujourd'hui à simplement subvenir à la demande existante du marché, en constante augmentation (10% de progression annuelle depuis 1999), faute d'un accompagnement suffisant de la production et des conversions de la part des pouvoirs publics. Le développement de la production Bio doit donc être accompagné par des mesures réellement incitatives pour atteindre 6% de la SAU en 2012 et 20% en 2020, comme le prévoient les conclusions du Grenelle.

\*Surface Agricole Utile

### 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 "Pourquoi un accompagnement pédagogique des repas Bio ?" et un menu complet proposé par Brigitte Fichaux

• Inter Bio Bretagne souhaite également interpeller les pouvoirs publics sur **la nécessité d'un accompagnement**, via les structures de développement, aux projets de repas Bio en restauration collective : formation des cuisiniers, accompagnement pédagogique, respect de la saisonnalité des produits, approvisionnement local, mais aussi structuration de la filière Bio, rédaction des marchés publics ... autant de principes et d'actions indispensables à la réussite d'un repas Bio.

On notera aussi l'annonce par le Président de la République d'une **réforme du Code des Marchés Publics** dès 2008 pour que la **clause environnementale** ne soit plus seulement une faculté, comme c'est le cas aujourd'hui, mais **une obligation**.

A suivre ...

#### A retenir parmi les autres engagements du Grenelle de l'Environnement ...

- **Réduire l'usage des pesticides de moitié** ... "si possible dans les dix ans qui viennent" via la proposition d'un plan avant un an par Michel Barnier, ministre de l'Agriculture. Des solutions alternatives feront l'objet d'un programme de recherche.
- **Suspendre la culture commerciale des OGM-pesticides (MON 810)** ... "en attendant les conclusions d'une expertise menée par une instance qui devrait naître avant la fin de l'année".

### Les petits plats Bio dans les grands ... à PRORESTEL 2008

Du 16 au 18 mars 2008 aura lieu le salon Prorestel à Saint-Malo. Inter Bio Bretagne participera à ce salon spécialisé dans la restauration, l'hôtellerie, les métiers de bouche, et les collectivités. Ce salon a lieu en alternance avec le salon Serbotel à Nantes. Pour la région Bretagne, Prorestel est réputé comme étant le carrefour de rencontres entre professionnels du secteur de la restauration.

A cette occasion, Inter Bio Bretagne mettra une nouvelle fois les petits plats dans les grands afin d'accentuer la communication vers la restauration. Durant ces 3 jours, l'interprofession et ses adhérents occuperont un stand collectif de 16 m<sup>2</sup>, et assureront une information ciblée sur le thème : **La Bio en restauration, c'est possible !** Des animations avec des chefs cuisiniers et le lycée hôtelier de Dinard permettront une mise en valeur gastronomique des produits Bio. Des conférences seront également organisées.

Olivier ROELLINGER, parrain du salon Prorestel, ayant choisi les produits de la mer comme thème de cette édition 2008, Inter Bio Bretagne s'efforcera également, avec les adhérents concernés, de valoriser les produits de la mer certifiés "Agriculture Biologique".

**Recevez votre badge d'accès au salon PRORESTEL en vous enregistrant sur le site Internet [www.prorestel.com](http://www.prorestel.com) (formulaire en ligne à partir du 1<sup>er</sup> décembre)**

**TELEX ENTREPRISES** ... La centrale **BOUTIK ETIK** propose une nouvelle gamme de pâtes alimentaires, couscous et riz ... Pour des animations Bio dans les cantines, les RU, les cafétérias, pensez au **BREIZH BURGER**, le sandwich Bio (pain, viandes, légumes) accompagné de frites Bio (2,2% de matières grasses, 177 calories pour 100g) ... **TERRA LIBRA** vous propose sa gamme Bio et équitable en épicerie sèche et boissons (quinoa, lentilles, pâtes, café, sucre, jus, vins...).

Retrouvez vos fournisseurs de produits Bio sur le site Internet d'Inter Bio Bretagne ([www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr) - Rubrique "Les Adhérents"), identifiés par ce **pictogramme**. Un annuaire exhaustif des fournisseurs Bio bretons pourra également vous être transmis sur simple demande



#### A RETENIR

**Des aides applicables aux produits laitiers biologiques** : Un certain nombre de produits laitiers (lait entier, écrémé, fromage frais, yaourt non sucré, etc.) sont subventionnés par l'Office de l'Elevage. **Les taux de subventions pour le lait Bio sont supérieurs** aux taux pratiqués pour le lait classique et amortissent alors le surcoût éventuel du lait Bio. Le tableau des aides applicables aux produits laitiers biologiques à compter du 1<sup>er</sup> août 2007 est disponible sur [http://www.office-elevage.fr/prg-sociaux/mesures-ls\\_fichiers/Tableaux-aides-01-08-07-v2.pdf](http://www.office-elevage.fr/prg-sociaux/mesures-ls_fichiers/Tableaux-aides-01-08-07-v2.pdf) (en page 2 du document) ou sur simple demande à Inter Bio Bretagne (02 99 54 03 27).

*il fait bio dans mon assiette*

GAB d'Armor  
**22**

## Des partenariats avec les Pays Trégor Goëlo et Guingamp

APPETIT a organisé en 2007, en partenariat étroit avec les Pays Trégor Goëlo et Guingamp, deux **journées d'information auprès des cuisiniers, gestionnaires et élus politiques**, dans le cadre de leur Charte de l'Environnement.

L'une, le 26 juin à Bégard, a accueilli plus de 35 participants sur le thème "Bien manger en restauration collective, construire une dynamique locale en intégrant des produits locaux de qualité". La 2<sup>ème</sup>, le 28 novembre à Plounevez Moedec s'intitule : "Se nourrir de produits locaux à un coût maîtrisé en conciliant respect de l'environnement et santé des hommes".

**Une 3<sup>ème</sup> journée est prévue fin janvier 2008** : les personnes des Pays Trégor Goëlo et Guingamp intéressées pour approfondir leur réflexion peuvent s'inscrire.

Nous restons à votre écoute pour mettre en place ce type d'initiatives avec les autres Pays, Communautés de Communes ou groupes d'échanges de cuisiniers déjà en place.

Maison de la Bio  
**29**

## A la rencontre du grand public !

Après un été riche en visites de fermes Bio et d'apéritifs-découvertes pour les centres de vacances, la rentrée a démarré sous l'angle de l'**information vers le grand public** :

Dès le mois de septembre à Gouesnou, la semaine de l'environnement a créé de nombreuses occasions d'échanges sur les raisons de manger Bio : atelier cuisine, jardinage, animations scolaires, dégustations, conférence, exposition ...

En octobre, la ville de Brest organisait une semaine "Santé-environnement" avec 3 ateliers sur l'alimentation Bio animés par le Dr Le Goff, la diététicienne B. Fichaux, et le CPIE Vallée de l'Elorn. Le 13 novembre à Plougastel, une conférence sur l'alimentation Bio avec la MAB 29, les élus et le Dr Le Goff, a permis de présenter aux familles la démarche "Manger Bio" en restauration scolaire.

**Les festivaliers aussi apprécient la Bio...** Après le festival du Bout du Monde cet été (1 millier de repas Bio servis), le festival européen du film court à Brest (10 au 18 novembre) a servi au total 1 800 repas Bio !

FD CIVAM 35  
**35**

## La Bio s'invite dans les repas des collégiens

Pour la 16<sup>ème</sup> édition du Salon Ile et Bio de Guichen, la FD Civam 35 était présente et animait la conférence : "La Bio s'invite dans les repas des collégiens". En effet, une expérimentation est lancée pour l'année 2007-2008 par le Conseil Général d'Ille-et-Vilaine. Marie-Thérèse Sauvée, élue, rappelle le souhait du Conseil Général d'introduire la Bio dans les collèges du département : "**Le but du département est d'introduire progressivement des produits Bio pour généraliser cette expérience à d'autres établissements**".

De nombreux témoignages sont venus compléter cette présentation et montrer l'importance de faire avancer le projet par différentes portes d'entrée : **la cuisine** (Loïc Juillet, cuisinier au collège de Guichen), **la formation** (Thierry Marion, formateur "Les cuisines du quotidien"), **le convive** (Ludmilla Lebrun, collégienne), **la production** (Jean-Paul Gabillard, maraîcher Bio), **les animations pédagogiques** (Anne Auriault, animatrice).

A suivre ...

GAB du Morbihan  
**56**

## Du Bio dans les collèges et lycées morbihannais

La rentrée 2007 a été marquée dans le Morbihan par des projets "Manger Bio" dans de **nouveaux établissements** et de **nouveaux secteurs géographiques**. Plusieurs établissements du 2<sup>nd</sup> degré ont sollicité le GAB 56 pour construire une dynamique Bio au sein du restaurant scolaire, avec un projet pédagogique cohérent. Il s'agit notamment des collèges de Muzillac, Malensac, Locminé, Séné et des lycées La Mennais (Ploërmel) et du Gros Chêne (Pontivy).

Cette nouveauté nous permet de confirmer que des projets Bio peuvent être construits **dans tous les établissements scolaires**, les animations pédagogiques s'adaptant au projet d'établissement (intervention en classe sur la Bio, découverte de la saisonnalité des légumes, visites de ferme, action "petit déjeuner Bio").

L'intérêt de ces démarches est de créer **une dynamique territoriale** afin de structurer au mieux l'offre des producteurs Bio locaux. Aussi, n'hésitez pas à contacter le GAB 56 pour initier une réflexion au sein de votre restaurant collectif, qu'il soit scolaire ou non.

### AGENDA

**Mardi 4 décembre, à 20h30 (Pluvigner – 56)** : Conférence "Manger Bien, Manger Local" à la mairie de Pluvigner, organisée par ADUCE. Informations complémentaires : GAB 56 - 02 97 66 32 62

**Lundi 10 décembre, à partir de 10h (Quimper - 29)** : 3<sup>èmes</sup> rencontres départementales de la Jeunesse Plein Air du Finistère sur le thème "l'alimentation en structure collective, enjeu éducatif, enjeu politique, enjeu économique" avec les interventions de l'Education Nationale, le Codes, Jeunesse et Sport, le Conseil Général, les Services d'hygiène et la **Maison de la Bio du Finistère**. Table ronde en matinée, ateliers thématiques l'après-midi. Informations complémentaires : MAB 29 – 02 98 25 80 33

il fait bio dans mon assiette

# il fait bio dans mon assiette

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

## Du sommet de Rio à la Bretagne : Le baromètre du développement durable et solidaire

### Incitation à l'engagement des élus et futurs élus Campagne électorale - municipales 2008

Dès 1996, les Pays-Bas se saisissaient des Agendas 21, outils définis dans la Déclaration de Rio en 1992, pour construire et diffuser les pratiques du développement durable. Depuis plusieurs mois, Cohérence travaille à partir du processus engagé aux Pays Bas, à l'initiative du monde associatif.

Notre projet, baptisé "**Le baromètre du développement durable**", va se concrétiser sous la forme d'un **questionnaire envoyé à toutes les communes bretonnes** à partir de novembre 2007 (retours courant janvier 2008 / publication des données début 2008) dans le cadre de la campagne électorale des municipales 2008. La diffusion des résultats se fera par l'intermédiaire d'un site Internet dédié au projet, d'une forme similaire à celle utilisée par les Pays-Bas.

Parce qu'il nous paraît évident que l'assiette *contient* du développement durable et solidaire, **plusieurs questions concernent la restauration collective**, dont celle-ci : **« Votre commune intègre-t-elle régulièrement (au moins une fois par mois) des produits biologiques locaux dans ses restaurants collectifs ? »**

L'objectif est donc de mettre en place **une véritable incitation à l'engagement des communes dans le développement durable** en créant une émulation sur l'ensemble du territoire breton.

La société civile bretonne et les élus sont des relais indispensables pour la mise en œuvre de ce Baromètre. N'hésitez pas à rejoindre la démarche qui débutera mi-décembre.

En savoir plus :

[www.reseau-coherence.org](http://www.reseau-coherence.org)

COHERENCE

Tél : 02 97 84 98 18 - Fax : 02 97 84 03 77 - Contact : Julian PONDAVEN  
contact@reseau-coherence.org - [www.reseau-coherence.org](http://www.reseau-coherence.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)

Une rubrique dédiée à la restauration collective Bio  
(dans les liens rapides, en page d'accueil)



"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](http://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.

Remerciements : Brigitte FICHAUX, Florence RAGUENEZ, Sophie JEANNIN

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°7 - Automne 2007  
INTER BIO BRETAGNE

