

il fait bio dans men assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

Prochainement disponible
1^{er} trimestre 2008

Guide des fournisseurs Bio bretons de la restauration collective comprenant :

- Un guide de bonnes pratiques
- Une sélection d'ingrédients à privilégier
- Des fiches Produits
- Une liste de fournisseurs Bio bretons

Un guide de bonnes pratiques : vos fournisseurs s'engagent !

Pour vous faciliter le référencement et la préparation de produits Bio bretons, les fournisseurs Bio bretons qui ont souhaité adapter leur offre à la restauration collective se sont réunis pour définir ensemble des règles et des recommandations à respecter, à la fois par les fournisseurs les uns vis à vis des autres, mais également une liste d'engagements vis-à-vis de vous, collectivités en charge de la bonne organisation des repas. Ces engagements concernent :

- La qualité et la disponibilité d'ingrédients sélectionnés
- Les délais de commande
- La qualité des services (disponibilité, accompagnement pédagogique, logistique)

Une sélection d'ingrédients à privilégier

Les produits Bio bretons recensés dans ce guide ont été sélectionnés par les fournisseurs Bio bretons sur la base de deux critères croisés, pour une accessibilité optimale pour la restauration collective :

- **Des ingrédients disponibles en région Bretagne en quantité suffisante** (prendre en compte la saisonnalité des produits Bio)
- **Des ingrédients compétitifs pour le marché de la restauration collective**

Des fiches Produits

Chacun des ingrédients sélectionnés vous sera présenté dans ce guide sous forme de fiche technique présentant pour chaque produit les informations suivantes :

- **Caractéristiques techniques** du produit (calibrage, gamme, variété, conditionnement...)
- **Spécificités liées au mode de production biologique**
- **Recette** mettant en œuvre le produit et son **intérêt nutritionnel** (validé par Brigitte Fichaux, diététicienne)

14 Fiches-Produits vous sont ainsi proposées :

- 10 fiches "**Produits Bio bretons**" (cf. encadré ci-contre)
- 1 fiche "**Produits secs indispensables**" : semoule de couscous, lentilles vertes, pois cassés, pois chiches, haricots blancs lingots, haricots blancs coco, huiles (colza, olive, tournesol), raisins secs, pâtes tagliatelles, torsades, quinoa, ...
- 1 fiche "**Produits exotiques**" (Bio et équitables) : jus d'orange, banane, kiwi, riz, sucre de canne.
- 2 fiches transversales :
 1. Fiche "**Cafêt'Bio**" : produits prêts à l'emploi, en alternative à la cantine (barres de céréales, salades fraîcheur, jus de fruits, café, thé). Prestations ponctuelles avec préparation sur place et animation : jus de fruits frais, sandwichs, potages.
 2. Fiche "**Petit déjeuner**" : biscuits, madeleines et crêpes, boissons chaudes et froides (thé, tisane, café, jus de fruits), barres de céréales, pain, confiture, beurre.

Une liste de fournisseurs Bio bretons

Dans ce guide, vous trouverez deux types de fournisseurs :

- Les fabricants de produits Bio
- Les fournisseurs proprement dits



Les produits Bio bretons sélectionnés

Les fruits et légumes suivants :

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

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)

Certains produits tels que la tomate, la viande de porc, la charcuterie, le poisson d'élevage et la volaille de chair ont volontairement été écartés d'une présentation dans ce guide pour des raisons de disponibilité en quantité suffisante sur le territoire breton.

Toutefois, la plupart des fournisseurs de ce guide peuvent vous proposer de tels produits, soit ponctuellement avec une origine bretonne, soit en provenance des régions voisines.

Grâce au développement de la production Bio bretonne, ces produits devraient à l'avenir être disponibles plus facilement en région.

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

Programme des formations en Bretagne en 2008 Inscrivez-vous !

Formations et rendez-vous territoriaux avec le CNFPT Bretagne

Inscriptions : Mme Corinne GOUADEC - CNFPT Bretagne
Tél.: 02 97 47 71 07 - Fax: 02 97 47 71 19 - corinne.gouadec@cnfpt.fr

Formations

Publics : Equipes des restaurants municipaux.

► Intégrer l'alimentation d'origine Bio en restauration collective

Objectifs : Comprendre les enjeux de l'alimentation Bio et être en mesure d'intégrer dans le restaurant municipal des ingrédients Bio de manière régulière et progressive pour les enfants d'écoles maternelles et primaires.

3 jours

Inscrivez-vous ... vite !

1^{ère} session : **28-29-30 janvier 2008** - Lieu : La Chapelle Thouarault (Ille et vilaine)

2^{ème} session : **6-7-8 octobre 2008** - Lieu : à déterminer

► Développement durable et rédaction d'appel d'offre pour la restauration collective : le cas des produits Bio

Objectifs : Etre capable de rédiger un appel d'offre pour la restauration collective qui prenne en compte les paramètres du développement durable dans le cadre de la réglementation du marché public.

1 jour / Lieu : Rennes (Ille et Vilaine) - 2 sessions : **13 février 2008** et **21 mai 2008**

Rendez-vous territoriaux (journées d'information)

► Des ingrédients Bio en restauration collective : quels intérêts nutritionnels ?

Publics : Gestionnaires, chefs de service et cuisiniers.

Objectifs : Sensibiliser aux intérêts nutritionnels liés aux ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Contenu : Une diététicienne viendra présenter les intérêts nutritionnels spécifiques aux produits issus de l'Agriculture Biologique, en particulier les avantages des aliments non raffinés. L'exposé fera référence au PNNS (Programme National Nutrition Santé) et au GPEM/DA (Groupe Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires).

Lieu : Vannes - Journées-réseau (20 personnes maxi)

Date : **9 janvier 2008** (9h30 à 17h)

Inscrivez-vous ... vite !

► Les techniques de cuisson des céréales Bio et semi-complètes

Publics : Cuisiniers de restauration municipale.

Objectifs : Echanger les pratiques sur les techniques de cuisson des céréales semi-complètes.

Contenu : Un groupe d'échanges de pratiques de cuisiniers ayant tenté l'expérience de la cuisson de céréales semi-complètes sera constitué. Il aura pour objectif de recenser les différentes techniques liées à la cuisson des céréales semi-complètes les plus couramment utilisées et de construire un référentiel de bonnes pratiques.

Lieu : une session dans chaque département (10 personnes au minimum)

Date : **2 avril 2008** (14h à 17h) - Lieu à déterminer

Formations avec le Conseil Régional de Bretagne

Inscriptions : Mme Jacqueline ANDRE

Service "Relations sociales, formation et communication interne"

Tél. : 02 99 27 13 18 - Fax : 02 99 27 14 76 - j.andre@region-bretagne.fr

► Mieux connaître et savoir utiliser les produits de l'Agriculture Biologique

Publics : Chefs de cuisine et seconds de cuisine des lycées / 2 jours

Ille et Vilaine : **6 et 7 février 2008**, au lycée agricole Le Rheu

Morbihan : **5 et 6 mars 2008**, au lycée Dupuy de Lôme, à Lorient

Les agents du Finistère et des Côtes d'Armor peuvent s'y inscrire.

Conseil Général
du Finistère

**Intégrer l'alimentation Bio dans
la restauration des collèges**

Publics : Chefs de cuisine et seconds de cuisine des collèges / 3 jours

Objectifs : Comprendre les enjeux de l'alimentation Bio, être en mesure d'intégrer dans le restaurant du collège les ingrédients Bio de manière régulière et progressive.

19 mars- 26 mars- 9 avril 2008

Contact : CNFPT
(cf. ci-dessus)

Avec le soutien de



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

