

Inter Bio Bretagne - Association interprofessionnelle de développement
de la filière "Agriculture Biologique" en Bretagne



Colloque régional sur l'introduction
de produits Bio en restauration collective

Il fait Bio dans mon assiette : Solutions et Expériences à partager

Mercredi 16 février 2011, de 9h30 à 17h
Faculté des Métiers de Ker-Lann à Bruz (près de Rennes - 35)

Inter Bio Bretagne et ses adhérents ont le plaisir de vous convier au colloque régional "Il fait Bio dans mon assiette : Solutions et Expériences à partager" dédié à **l'introduction régulière et progressive de produits Bio en restauration collective**. Ce colloque s'adresse à tous les acteurs de la restauration collective : élus, gestionnaires ou responsables de cuisines, cuisiniers, associations de parents d'élèves, fournisseurs...

L'approvisionnement en produits Bio, l'identification des fournisseurs, la maîtrise des coûts, l'équilibre alimentaire des repas sont autant d'interrogations auxquelles Inter Bio Bretagne, ses adhérents et partenaires apporteront des réponses au cours de cet événement placé sous le signe de l'échange et du partage d'expériences entre les différents acteurs.

Programme détaillé et plan d'accès ci-après ►

En savoir plus...

www.interbiobretagne.asso.fr

Rubrique "Restauration collective" dans l'espace professionnel

Un centre de ressources dédié à l'intégration régulière et progressive de produits Bio en restauration collective en Bretagne

Inter Bio Bretagne vous propose de découvrir son centre de ressources "Il fait Bio dans mon assiette" dédié aux acteurs de la restauration collective souhaitant intégrer des produits Bio dans leur service de restauration.

Evolutif, cet espace intègre régulièrement des nouvelles données et outils d'accompagnement et d'aide à la décision.

- Toute l'actualité liée aux produits Bio en restauration collective
- Les lettres d'information "Il fait Bio dans mon assiette"
- Le module de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne
- **Nouveau ►** les rubriques "Témoignages" et "Recettes" : Inter Bio Bretagne propose aux collectivités de valoriser et de partager leurs expériences d'intégration de produits Bio, et leurs recettes.

Votre contact à Inter Bio Bretagne sur le dossier
"Manger Bio en restauration collective, c'est possible !" :

Goulven OILLIC - Coordination "Filières et Restauration Collective"

Tél. : 02 99 54 03 50 - goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr



COMMUNIQUE DE PRESSE D'INTER BIO BRETAGNE
CONTACT PRESSE : Virginie FASSEL – Tél : 02 99 54 03 40 – virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr
INTER BIO BRETAGNE – 33, av. W. Churchill – BP 71612 – 35016 RENNES Cedex
Tél : 02 99 54 03 23 – Fax : 02 99 33 98 06 – www.interbiobretagne.asso.fr



Colloque régional - Il fait Bio dans mon assiette : Solutions et Expériences à partager

Mercredi 16 février 2011, de 9h30 à 17h - Faculté des Métiers de Ker-Lann à Bruz (près de Rennes - 35)

Inter Bio Bretagne et ses adhérents ont le plaisir de vous convier au colloque régional "Il fait Bio dans mon assiette : Solutions et Expériences à partager" dédié à l'**introduction régulière et progressive de produits Bio en restauration collective**. Ce colloque s'adresse à tous les acteurs de la restauration collective : élus, gestionnaires ou responsables de cuisines, cuisiniers, associations de parents d'élèves, fournisseurs...

L'approvisionnement en produits Bio, l'identification des fournisseurs, la maîtrise des coûts, l'équilibre alimentaire des repas sont autant d'interrogations auxquelles Inter Bio Bretagne, ses adhérents et partenaires apporteront des réponses au cours de cet événement placé sous le signe de l'échange et du partage d'expériences entre les différents acteurs.

2 programmes en 1 !

Préciser votre souhait de participer à l'une ou l'autre des programmations (Amphithéâtre à destination des gestionnaires, élus... ou Plateau technique à destination des cuisiniers, responsables de cuisines...)

Dans l'amphithéâtre
(à destination des gestionnaires, élus...)
145 places

10h30 : Les conditions de réussite d'un projet d'introduction de produits Bio en restauration collective

(Virginie Fassel et Goulven Oillac - Inter Bio Bretagne)

- Connaître les spécificités du mode de production Bio : les fondamentaux de la Bio (avec le témoignage de Bernard Buet - Producteur de Porc Bio à Quévert - 22)
- Connaître les enjeux d'une alimentation Bio
 - Repérer les acteurs de la filière Bio
- Cohérence des approvisionnements : du choix des produits au choix des fournisseurs (avec le témoignage de Ramdane Maïni - SCIC Bretagne Bio Équité à Pontivy - Activité de légumerie - 56)
- Le coût des produits Bio : comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget (avec le témoignage de Christophe Bouillaux - Directeur de la restauration municipale de la ville de Lorient - 56 - Vice-président AGORES)
- Construire un projet à plusieurs (avec le témoignage de Lionel Julien - Gestionnaire du lycée de Kerneuzec à Quimperlé - 29)

12h30 : Intervention de Luc Vivier

Directeur de la formation à la Faculté des Métiers de Ker-Lann

Présentation de la Faculté des Métiers, de la démarche "Développement Durable" et du partenariat avec Inter Bio Bretagne pour l'élaboration du menu et la confection du repas par des élèves.

Programme

9h30 : Accueil / café

10h : Introduction - Kenneth Flipo, président d'Inter Bio Bretagne
Intervention d'un représentant du Conseil régional de Bretagne (à confirmer)

Sur le plateau technique
(à destination des cuisiniers, responsables de cuisines...)
53 places

10h30 : Les denrées spécifiques à la filière Bio - Intérêts nutritionnels et utilisation en restauration collective

Brigitte Fichaux (Diététicienne DE)

Avec la participation de Sophie Jeannin Animatrice du GIE Manger Bio 35

14h30 : Table-Ronde "Cuisiniers"

Introduction des ingrédients Bio en restauration collective - Témoignage sur le quotidien, la démarche, les difficultés et les facteurs de réussite
Jean-Jacques Guerrier
(Responsable de restauration de la Ville de Bruz - 35)

Cuisine alternative et intégration des produits des filières végétales de l'Agriculture Biologique
Gilles Daveau (Formateur en cuisine Bio et alternative)

12h45 - 14h : Déjeuner Bio

14h : Café sur l'espace "Fournisseurs Bio bretons"

Dans l'amphithéâtre
(à destination des gestionnaires, élus...)
145 places

14h30 - Table ronde 1 : Les approvisionnements : témoignages des fournisseurs de la restauration collective sur les spécificités des produits Bio et illustration de la complémentarité des fournisseurs

- Groupements de producteurs : Manger Bio 56 (témoignage d'un maraîcher) et GIE Manger Bio 35 (Yves Jan - Éleveur laitier)
- Préparateur : Laiterie Triballat (Jean-Marc Lévêque - Responsable développement biologique et développement durable)
 - Grossiste spécialisé Bio : Biocoop Restauration (Philippe Jouin - Directeur)
 - Fournisseur spécialisé "Viande" : Société Bio Valeur (Samuel Chatellier-Lang - Chargé de développement filière Bio Direct)
 - Grossiste non spécialisé Bio : Pomona - Terre Azur (Jean-François Leclerc - Responsable de site - Rennes)

15h30 - Table Ronde 2 : Organisation / Gestion à différentes échelles de territoire

- Gestionnaire d'un Restaurant Inter Administratif : Patrice Poirier (Directeur des restaurants administratifs du Conseil général du Finistère)
 - Élu d'une commune de - 10 000 habitants : Danièle Gueguen (Liffré - 35 - Adjointe au maire, déléguée à la Solidarité, aux Affaires Sociales et Scolaires et à la Jeunesse)
 - Société de restauration : Xavier Le Louër (Directeur du Développement Durable - Ansamble)
 - Elu d'une commune de - 5 000 habitants : Pierre Mauduit (Saint-Lunaire - 35 - Élu en charge du Développement Durable)
- Les table-rondes seront animées par Laurent Terrasson, Rédacteur en chef de la revue "La Cuisine Collective"*

16h30 : Intervention de la DRAAF-SRAL de Bretagne
Jean-Paul Le Dantec (en charge du Pôle "Offre Alimentaire" au SRAL - Service Régional de l'Alimentation)

16h45 : Conclusion

17h : Cocktail de clôture

A noter : places limitées par la capacité des salles - inscription obligatoire - Bulletin d'inscription au verso

il fait Bio dans mon assiette



il fait bio dans mon assiette

Colloque régional sur l'introduction de produits Bio en restauration collective

Il fait Bio dans mon assiette : Solutions et Expériences à partager

Mercredi 16 février 2011, de 9h30 à 17h

Faculté des Métiers de Ker-Lann à Bruz (près de Rennes - 35)



Lauréat sélection nationale des grappes d'entreprises 2010

Faculté des Métiers
Ker Lann



Association Interprofessionnelle de la Filière Agriculture Biologique en Bretagne

La Faculté des Métiers - Campus de Ker-Lann - Comment y accéder ?

En voiture : De Rennes, prendre la D177, direction "Saint-Nazaire - Bruz - Redon - Rennes Aéroport" (sortie N°8 depuis la rocade sud - Porte de Saint-Nazaire)

Prendre la sortie "Bruz - Cicé - Campus de Ker-Lann" (D77)

Suivre les panneaux "Campus de Ker-Lann"

Au rond-point, prendre à gauche l'Avenue Robert Schuman et continuer sur 600 m

Prendre à droite l'Avenue des Frères Montgolfier

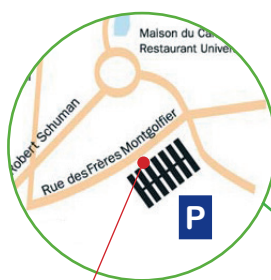
Mêmes indications depuis Redon - Saint-Nazaire

Attention : ne pas prendre la sortie précédente (en venant de Rennes) indiquant le Campus de Ker-Lann et le Parc des Expositions

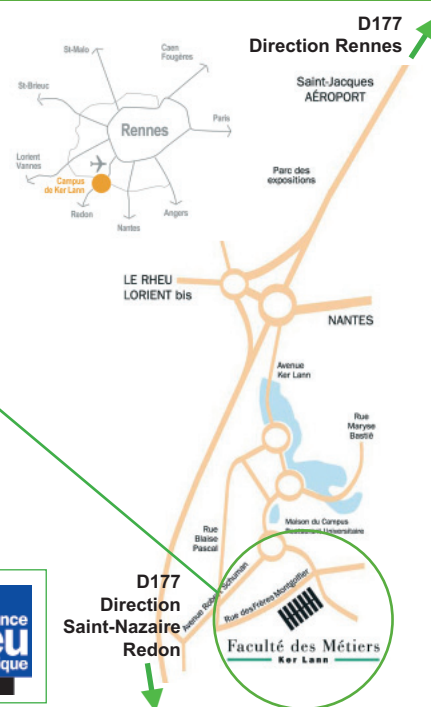
En bus : Ligne N°57. Départ et arrivée Arrêt République, Rennes. Liaison avec la gare SNCF et la gare routière par le métro. Bureau Info Star : 0811 555 535 ou www.star.fr

En train : Ligne Rennes-Redon. Arrêt en accès direct à la Faculté des Métiers. En savoir plus : www.ter-sncf.com/Regions/Bretagne/fr

Faculté des Métiers
Campus de Ker-Lann
Rue des Frères Montgolfier
35172 Bruz - Tél. : 02 99 05 45 45



Accueil de la Faculté des Métiers et accueil du colloque



INTER BIO BRETAGNE

33, avenue Winston Churchill - BP 71612
35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr
www.interbiobretagne.asso.fr



Partenaires techniques et médias du colloque



LE MAGAZINE DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

CCI RENNES BRETAGNE

Coupon Réponse

Nom / Prénom : Fonction :

Collectivité / Établissement :

Adresse :

E-Mail :@.....

Participera au colloque "Il fait Bio dans mon assiette : Solutions et Expériences à partager" le 16 février 2011 (Bruz - 35)

Le **matin**, participera à la programmation :

"Amphithéâtre" à destination des gestionnaires, élus... (145 places)

"Plateau technique" à destination des cuisiniers, responsables de cuisines... (53 places)

L'**après-midi**, participera à la programmation :

"Amphithéâtre" à destination des gestionnaires, élus... (145 places)

"Plateau technique" à destination des cuisiniers, responsables de cuisines... (53 places)

Participera au déjeuner Bio servi le midi (15 € à l'ordre d'Inter Bio Bretagne - Offert pour les intervenants)

A noter : les 100 premiers inscrits déjeuneront au restaurant d'application de la Faculté des Métiers (capacité de la salle). Au delà, un buffet Bio sera servi aux participants.

Participera au cocktail de clôture

Coupon à renvoyer par fax, mail ou courrier à Inter Bio Bretagne le mercredi 9 février au plus tard
Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr

Informations complémentaires : goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr - Tél. : 02 99 54 03 23

Inscription