

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

Programme

9h30 : Accueil / café

10h : Introduction - Kenneth Flipo, Président d'Inter Bio Bretagne
Avec l'intervention de Claudia Rouaux, Conseillère régionale

2 programmes
en 1 !

**Amphithéâtre à destination
des gestionnaires, élus...
ou Plateau technique à
destination des cuisiniers,
responsables de
cuisines...**

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

**10h30 : Les conditions de réussite d'un projet
d'introduction de produits Bio en restauration collective**
(Virginie Fassel et Goulven Oillic - 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 Maini - 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 Quimper - 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.



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

**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)

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

**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"

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(e) d'une commune de - 10 000 habitants : Danièle Gueguen (Liffre - 35 - Adjointe au maire, déléguée à la Solidarité, aux Affaires Sociales et Scolaires et à la Jeunesse)
 - Société de restauration : Jean Sins (Directeur Qualité - Ansamble)
- Elu(e) 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



Lauréat sélection nationale des grappes d'entreprises 2010

Partenaires techniques et médias du colloque

Faculté des Métiers
Ker Lann



cuisine collective
LE MANUEL DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



www.interbiobretagne.asso.fr